



Cổng vào làng tranh.

Cả làng bán tranh nhái

TRẦN ĐẠI THẮNG

Họa sĩ Trần Đại Thắng đã trải qua một quá trình từ trình bày bìa sách, làm sách, mở nhà sách và đến giờ là mở gallery tranh, nhưng dù là nghề nào thì các công việc của anh cũng đều liên quan đến niềm đam mê lớn là mỹ thuật. Sau khi mở gallery, anh đã có chuyến ngao du tìm hiểu thị trường tranh ở các nước mà anh gọi vui là “80 ngày vòng quanh thị trường nghệ thuật”. Xin giới thiệu hai bài đầu tiên trong loạt du ký này.

Người mẫu trong ảnh

Điểm đến đầu tiên tôi chú ý đến trong chuyến đi này là nơi bán nhiều tranh nhất thế giới, bèo nhất thế giới và làm giả nhiều nhất thế giới. Đó là làng Dafeng (còn gọi là Đại Phiên hoặc Đại Phân) ở Thâm Quyển, Trung Quốc. Dafeng chính là nơi sản xuất ra hơn 60% số lượng tranh chép trên toàn cầu. Thử phép tính đơn giản: riêng ở Việt Nam có hơn 20 triệu hộ gia đình, khách sạn, nhà hàng... trong đó khoảng 10% treo tranh thì cũng có trên 1 triệu bức xuất xứ từ ngôi làng này. Ở đây có đủ loại tranh trên trời dưới biển, từ Phục Hưng đến đương đại, từ thủy mặc đến sơn dầu, từ 30 tệ một bức cho đến 30 vạn tệ/bức. Những bức 30 tệ thì xếp cả chồng, mua nhiều còn rẻ nữa. 30 vạn tệ là cho bức hai cô gái quay lưng vào nhau, vẽ tả cực thật của một họa sĩ mà theo tay chủ gallery là rất nổi tiếng nhưng nhất định không cho biết tên. Công nhận họa sĩ này tả rất tả. Hỏi mãi các kiểu, nhưng tay này rần quá, nhất định ở đâu còn lâu mới nói.



Chống tranh bán mở 30 tệ.

Ở giữa làng là một cái sân làng kiểu dạng quảng trường cũng có tượng chân dung danh nhân châu Âu và các tác phẩm điêu khắc cỡ vừa. Từ cái sân này tỏa ra ba bên là những ngách nhỏ san sát cửa hàng bán tranh như



Người bán không chịu tiết lộ tên tác giả bức tranh 30 vạn tệ.



Họa sĩ Lý Hồng Dân đang vẽ theo đơn đặt hàng.

bàn cờ. Cách mấy gian hàng thì lại trừ một lối đi thông nhau các ngách khoảng mét rưỡi. Những lối đi này đều được tận dụng để cho các họa sĩ không có điều kiện thuê. Mảng tường khoảng 12m² giá thuê là 800 tệ một tháng. Đang lúc trời mưa, tôi trú ở một điểm như vậy rồi bắt quen một họa sĩ. Ông ta tên là Lý Hồng Dân, bốn mươi bảy tuổi, người Hồ Bắc, học vẽ ở quê nhà từ hồi còn trẻ, lên Dafeng kiếm sống đã được hai mươi năm. Ông ta đang vẽ bức tranh tĩnh vật theo đơn đặt hàng của một vị khách. Bức này vẽ khoảng ba bốn ngày với tiền công là 1000 tệ. Chưa lấy vợ. Tôi hỏi vì sao. "Vi lấy cũng nhiều bất cập, kiếm tiền không đủ nuôi". "Vẽ về nhiều mẫu cô gái xinh đẹp thế này thì mẫu ở đâu?". "Vẽ qua ảnh ấy mà". Quả thật ở đây mỗi họa sĩ bên cạnh bút lông, màu và giá vẽ luôn có một cái iPad để nhìn mẫu. Rất tiện lợi. Có họa sĩ mắt tinh còn vẽ qua iPhone.

Được sao chép nhiều nhất: Napoléon

Ở làng Dafeng khoảng 600 gian hàng với hơn 5000 họa sĩ từ khắp Trung Quốc đến sinh sống. Đa số chủ các gian hàng đều đặt tranh của các họa sĩ thuê chung cư quanh đây sản xuất hàng loạt, cũng thỉnh thoảng có họa sĩ tự thuê gian hàng để bày bán tranh của mình sáng tác. Như Lâm Phong người Quảng Châu thuê một gian hàng ở đây 10.000 tệ, đang vẽ loạt tranh sơn dầu đầu tàu hỏa để tháng 11/2017 tham dự triển lãm các họa sĩ xuất sắc Quảng Đông. Giá của loạt tranh này là 60.000 tệ/m². Lâm Phong trước đã làm triển lãm solo ở Nga, Pháp, Mỹ, Nhật... Với các thể loại phong cách trừu tượng, thủy mặc... Mỗi đợt triển lãm lại vẽ một kiểu khác.

Trương Lạc Thiên là họa sĩ còn khá trẻ, khoảng ba mươi tuổi, nhìn hơi giống nhân vật Quách Tĩnh do Lý Á Bằng đóng, có tới ba gian hàng ở đây, hai cái trong tầng một khu chung cư, một cái là ngôi nhà ba tầng nằm trong một ngách nhỏ. Tranh của Trương Lạc Thiên vẽ hiện đại, điểm thêm các chất liệu rất ngon mắt, như màu cục, lông ngỗng thậm chí có bức gắn lên cả mấy chục đôi giày thể thao. Trương thuộc dạng họa sĩ nhanh nhạy, thực tế nên tranh bán rất chạy, được mời sang Mỹ triển lãm mấy lần. Đợt này Trương đang vẽ loạt tranh đầu chó cảnh để đưa sang Malaysia triển lãm vào tháng tới.

Ở khu vực trung tâm làng, chỗ mấy bức tượng điêu khắc là gallery của cô Alisa, khoảng 15m² x 2 tầng. Chỗ này Alisa ngồi vẽ trực tiếp luôn, cô vẽ kiểu dạng tranh tô màu người lớn mà một thời bán chạy như tôm tươi. Cô chỉ vẽ chân dung của chính mình với các góc độ khác nhau rồi trang trí thêm hoa lá cảnh ở phần nền. Trong gallery còn có một số bức tranh gốc và tranh in tá chuyên xe chở động vật rất sinh động của chồng cô ta vẽ.

Bức tranh châu Âu được sao chép nhiều nhất ở đây có lẽ là bức Napoléon vượt dãy Alpes trên đèo Grand Saint Bernard của họa sĩ cung đình Pháp Louis David vẽ năm 1800-1803. Chắc phải đến một nửa số gian hàng ở đây bày bán bức tranh này. Bức tranh có đủ kích cỡ to nhỏ, và nếu bằng kích thước thì giá cũng mỗi cửa hàng một khác, tùy theo trình chép của họa sĩ đến đâu. Nhìn kỹ thì người bình thường cũng phát hiện ra tay nghề họa sĩ ở những chỗ tả bờm ngựa và vạt áo. Cả phần nền phía dưới chân ngựa nữa, chỗ này dễ phát hiện nhất vì ông nào ầu biết ngay.

Bên ngoài những cửa hàng bán tranh chép tranh nhái ngang dọc là bảo tàng mỹ thuật Dafeng (chắc là nhái theo kiểu bảo tàng mỹ thuật Việt Nam trên phố tranh chép Nguyễn Thái Học đây!) Bảo tàng làng mà oách phết. Tầng một khoảng 2000 m² treo các kiểu tranh của họa sĩ làng. Tầng hai đang trưng bày triển lãm của một họa sĩ người Hoa sáng tác tổng hợp, bao gồm tranh trừu tượng chất liệu nổi khối, tranh in đồ họa phẳng lì và một tác phẩm sắp đặt to tướng những lồng sắt như nhà tù, bên trong toàn đồ tivi, bàn ghế, nồi niêu xoong chảo hỏng, chắc ý ông ta là muốn nhốt lại những tư duy cũ kỹ để làm 4.0.

Tôi đã đến Dafeng hai lần. Lần trước cách đây không lâu, nhưng có cảm giác rằng thị trường tranh chép, tranh nhái ở đây đã bị bão hòa và đang có chiều hướng đi xuống. Một số gian hàng tranh chép đang chuyển đổi sang hình thức vẽ theo đơn đặt hàng. Một số được thay thế bằng gallery của các công ty tư nhân bày tranh sáng tác của các họa sĩ có chất lượng cao hơn. Làng tranh đang chuyển mình theo sự vận động tất yếu của thị trường nghệ thuật lành mạnh hơn. Đó là tín hiệu tốt đối với một người bắt đầu kinh doanh tranh như tôi. ❖

Nhộn nhện phố tranh Thượng Hải



Phố tranh Mộc Can Sơn.



Tranh tràn ngập khu Văn Định.

TRẦN ĐẠI THẮNG

Được thuê đóng vai khách sộp

Rời Thâm Quyển, tôi đến Thượng Hải trên chuyến bay của hãng Cát Tường (Juneyao Airlines). Thực ra tôi muốn đi tàu để thêm trải nghiệm, nhưng vì chủ quan không đặt vé trước nên sau khi xếp hàng chán chê ở ga Nam cho tới ga Bắc cách nhau cả chục cây số nhưng đến lượt thì đều không còn vé, dù lúc ấy chỉ cần mua được vé tàu cao tốc, tàu nhanh hay tàu chậm rồi đi bất kỳ chỗ nào miễn là lên mạn phía trên là được nhưng hoàn toàn sạch nhẵn, chỉ còn vé cho nửa tháng tới. Thì ra đây là mùa cao điểm, học sinh, sinh viên về nghỉ hè. "Ở Trung Quốc dịp này và tết là mùa cao điểm nhất. Lúc nào cũng hết vé. Bọn em nhiều khi muốn đặt vé phải rình trên mạng từ lúc sáu giờ sáng, xem ai hủy vé là đặt ngay". Đàm Nga, lưu học sinh người Từ Sơn, Bắc Ninh mà tôi nhờ đi cùng để phiên dịch, giải thích.

Về khách sạn nhận phòng xong chúng tôi lập tức đến đường Mộc Can Sơn, một khu phố gallery nổi tiếng của Thượng Hải. Dọc bên tay phải là gallery nhà phố xen giữa các quán cà phê và studio ảnh. Bên trái là những khu nhà chung cư mà các chủ gallery và họa sĩ thuê những phòng từ tầng một đến tầng ba để kinh doanh và làm xưởng vẽ. Gallery đầu tiên tôi ghé vào là Pata. Ban đầu họ không cho chụp ảnh nhưng khi tôi giới thiệu là làm phòng tranh ở Hà Nội sang hợp tác kinh doanh thì họ lập tức rất nhiệt tình. Nói cứ chụp vô

tư. Trao đổi danh thiếp visiting card xong, họ giới thiệu liên tục về họa sĩ đang trưng bày, như đây là người có tranh bán chạy nhất phố, triển lãm khắp nơi, hiện đang cực hot. "Bức này giá bao nhiêu?", tôi chỉ vào bức chân dung có khuôn mặt cô gái kích thước 80cm x 80cm. "5 vạn tệ". Các gallery sau cũng vậy khi tôi nói là cũng



Tranh của họa sĩ 60 tuổi Zhao Erjun.

kinh doanh tranh thì họ rất vui vẻ và cho chụp tranh thoải mái. Một số gallery có chi nhánh hoặc công ty chính ở Đài Loan. Mộc Can Sơn là phố tranh hoàn toàn do các họa sĩ tầm tầm Trung Quốc sáng tác, gần như không có tranh chép. Các gallery chỉ bày tranh những họa sĩ mà họ hợp tác. Họa sỹ Linh Đào có một studio tại đây, "Tôi và vợ mua chung", cả hai đều làm việc và bán tranh. Ở bên tay trái cổng vào khu phố có gallery đang triển lãm tranh của Zhao Erjun, ông này sáu mươi tuổi nhưng vẽ tranh rất sung mãn với chủ đề là những đôi trai gái phương Tây nuy tuổi mười tám đôi mươi tràn đầy sức sống. Tranh của ông có giá rất cao, bức vừa vừa 1,2m x 1,2m giá đã là 45 vạn tệ. Gần đây một gallery đang khai mạc triển lãm, có rất đông khách nước ngoài đến dự. "Ở bên này có dịch vụ cho thuê khách VIP, ví dụ khi khai mạc triển lãm, người tổ chức sẽ thuê công ty môi giới tìm các du học sinh làm thực sỹ, tiến sỹ từ các ký túc xá. Đủ cả Tây, Nhật, Hàn... ăn mặc lịch sự, giầy đen bóng lộn tập trung ở quảng trường Nhân Dân. Tất cả nhận visiting card xong thì được đưa lên một chiếc xe buýt hai tầng to xịn thẳng tiến đến triển lãm. Trên xe họ hướng dẫn qua và lưu ý tuyệt đối không được phép tiết lộ là sinh viên", Đàm Nga vừa đi vừa kể chuyện. "Thế nếu khách VIP mặt non quá thì sao?". "Thì đóng vai con ông chủ". "Thù lao thế nào?". "Vào dự khai mạc xong thì quay ra nhận tiền luôn. Địa điểm ở gần thì 250 tệ, xa là 500 tệ. Tây da trắng, tóc vàng thì giá cao hơn gấp vài ba lần".

Chỉ trừ lại... cái mặt

Xem xong khu Mộc Can Sơn, chúng tôi tiếp tục đi đến không gian nghệ thuật Hồng Phường. Ở đây là khu vực rất trẻ trung và hiện đại, kiểu giống như Zone 9 ở Hà Nội. Số phận của nó cũng như vậy, đang bị lấy lại mặt bằng, chỉ còn vài ba gallery mở cửa nhưng cũng rục rịch chuyển đến địa điểm khác.

Điểm đến tiếp theo của chúng tôi là Văn Định, phố này cũng bày bán tranh chép, nhưng không giống làng Dafeng mà các cửa hàng ở đây chủ yếu làm theo đơn đặt hàng. Thích gì vẽ nấy. Nhanh rẻ đẹp. Chủ nào gặp khách cũng chào mời rất nồng nhiệt. "Ông cứ đưa mẫu bất kỳ. Tôi sẽ báo giá trong vòng một phút ba mươi giây. Tôi có gần 200 họa sỹ và sinh viên mỹ thuật là cộng sự", một tay chủ trạc bốn mươi tuổi vồn vã. Có cửa hàng vẽ sẵn những bức tranh chân dung trang phục quý tộc châu Âu chỉ chờ mỗi mặt chưa vẽ. Khách thích là vẽ trực tiếp vào luôn. Chờ lấy ngay. Rất nhanh. Mấy cửa hàng trên tầng hai khu này mới thức thời, trong đó có một cái của ông chủ sinh năm 1982, tên là Vương Lực. Vương cũng là họa sỹ, vẽ thủy mặc bút pháp rất được, màu tươi trong và đẹp mắt. Trong cửa hàng chỉ treo chục bức tranh hình tròn không có chữ ký của Vương, còn lại là cả nghìn bức đủ kiểu hình



Tất cả đã vẽ sẵn chỉ chờ mặt khách.

khối, chất liệu chất đầy máy căn phòng. Tôi tặng Tiểu Linh, cô gái đứng bán hàng cuốn Tầng ba do Đông A phát hành (in những bức tranh trong gallery Cá Chép ở Hà Nội), cô rất mừng và liền thoáng "Ông chủ là họa sỹ vẽ rất giỏi, đã triển lãm tranh ở Thượng Hải từ thời sinh viên mỹ thuật. Nhưng mấy năm nay ông ấy không sáng tác nữa mà chuyên sang vẽ tranh mẫu để sản xuất hàng loạt. Nhu cầu lớn nên ông ấy mở hẳn nhà máy ở khu công nghiệp hóa học Thượng Hải sản xuất tranh deco, trang trí nội thất". "Khách hàng mua chính là ai?". "Liên kết với các công ty sửa chữa nội thất gia đình, làm theo đơn đặt hàng của họ".

Kinh doanh mỹ thuật trong giai đoạn này là một công việc rất khó đoán định. Cách nhìn của số đông không phải lúc nào cũng đúng về nghệ thuật nhưng lại rất đúng về thị trường. Anh Huyền, người bạn đồng hành của tôi nói chuyện vu vơ khi nhìn thấy bức tranh in Sherlock Holmes: "Tác giả rất ghét nhân vật này, ông ấy không coi đó là câu chuyện nghiêm túc của mình, chỉ viết ra để kiếm tiền nhưng nó đã trở thành bất hủ. Còn cuốn sách mà ông dành nhiều tâm sức thì lại ít ai biết đến". Có lẽ Vương Lực đã sớm nhận ra điều này, gác lại giấc mơ nghệ sỹ của mình để chuyên tâm vào nhà máy sản xuất tranh trang trí nội thất. ❖

ENZYMES DANISCO

trong công nghệ bia

THS. LÊ VIỆT THẮNG

CTHQQT VINABECO

Giới thiệu

Quá trình nấu bia phụ thuộc nhiều vào các enzyme. Các Enzyme từ malt đại mạch làm xúc tác cho quá trình thủy phân màng tế bào nội nhũ, tinh bột, protein, lipid trong quá trình nấu bia. Nấm men cũng có thể coi như là một phức hợp các enzyme phức tạp làm xúc tác cho các phản ứng cần thiết cho quá trình chuyển hóa các loại đường lên men được thành rượu etylic.

Malt đại mạch là một nguồn enzyme truyền thống trong công nghệ sản xuất bia. Tuy nhiên, các nhà sản xuất bia luôn phải đối mặt với việc sử dụng những loại malt có chất lượng kém hơn chất lượng mong muốn. Điều này có thể dẫn tới những khó khăn trong sản xuất như hiệu suất thu hồi chất chiết giảm, lọc dịch đường khó, lên men chậm hoặc lên men không hoàn toàn, lọc bia khó hoặc làm giảm hương vị của bia và độ ổn định của bia.

Để giải quyết vấn đề này và đạt được hiệu quả tốt và ổn định trong công đoạn nấu bia, những enzyme có thể được dùng để hỗ trợ cho enzyme của malt và trong một vài trường hợp sẽ cung cấp thêm một số chức năng vốn không tồn tại trong malt. Ngoài ra, những loại enzyme này được dùng để tận dụng tối đa những nguồn thể liệu như hạt đại mạch, ngô, lúa mỳ, lúa miến và gạo, hoặc để sản xuất bia có những đặc tính đặc biệt như bia có độ cồn thấp hoặc bia nhẹ.

DANISCO cung cấp nhiều loại enzyme cải tiến được sử dụng rộng rãi bởi các nhà sản xuất bia trên toàn thế giới với mục đích phát triển và duy trì quá trình nấu bia ổn định, lợi ích và hiệu quả, chất lượng sản phẩm cao với tận dụng nguồn nguyên liệu địa phương khác nhau. Những giải pháp sản xuất bia của chúng tôi đảm bảo nâng cao được về hiệu suất chiết tăng lên, dịch hóa thể liệu tốt hơn, khả năng lọc dịch đường nhanh hơn, lên men bia hiệu quả, quá trình lọc bia và sự ổn định của bia, sản xuất các loại bia đặc biệt.

Quá trình nấu bia

Quá trình nấu bia tốt là điều vô cùng cần thiết để đảm bảo hiệu quả kinh tế cho việc sản xuất bia. Tính



hiệu quả của quá trình này ảnh hưởng bởi rất nhiều yếu tố. Bao gồm những thành phần polysaccharide không phải tinh bột có phân tử khối lớn gây cản trở quá trình lọc dịch đường, những hạt tinh bột nhỏ không bị hồ hóa tại nhiệt độ đường hóa bình thường khi nấu bia và sự phân giải protein không hoàn toàn làm giảm lượng ni tơ dạng axit amin.

Để đảm bảo thu được tối đa các chất chiết từ nguyên liệu khi nhà sản xuất sử dụng nhiều thể liệu, các nhà sản xuất bia có thể sử dụng một hỗn hợp các enzyme có hoạt động tương đương với lượng malt cần thiết bao gồm α -amylase, β -glucanase và proteinase bổ sung trực tiếp vào nồi hồ hóa và đường hóa. Những enzyme này nên được dùng với điều kiện đường hóa sau: quá trình phân giải protein ở 45 - 55°C, tiếp theo đó là 1 hoặc 2 giai đoạn đường hóa ở 60 - 72°C và bước cuối ở 74 - 78°C.

Thời gian và nhiệt độ cũng là những yếu tố quan trọng, đặc biệt đối với quá trình phân giải protein và các bước hoàn thiện. Thời gian quá ngắn hoặc nhiệt độ quá cao trong quá trình phân giải protein làm quá trình này diễn ra không hoàn toàn và tạo ra màng β -glucan xung quanh những hạt tinh bột dùng chuyển hóa đường, kết quả là hiệu suất chiết thấp. Nếu nhiệt độ quá thấp ở bước hoàn thiện, những hạt tinh bột dư không được hồ hóa có thể chuyển sang các bước sau trong quá trình sản xuất mà chưa được chuyển hóa. Nếu nhiệt độ quá cao, α -amylase sẽ bị biến tính và, mặc dù tinh bột có thể đã được hồ hóa nhưng vẫn chưa được chuyển hóa thành những dạng đơn giản hơn. Sự xuất hiện của những hạt tinh bột chưa được chuyển hóa này làm giảm



hiệu suất chiết và có thể tạo nên hiện tượng đục trong bia thành phẩm. Điều này có thể tránh được bằng cách bổ sung α -amylase bền nhiệt trong quá trình nấu bia.

Hoạt động phân giải protein có thể bổ sung khi nhà sản xuất sử dụng thể liệu hoặc malt chất lượng thấp nhằm tối ưu hiệu suất chiết và điều chỉnh tỷ lệ nitơ hòa tan giúp cho nấm men phát triển. Hoạt động phân giải protein quá nhiều có thể làm giảm độ bền của protein tạo bọt, trong khi đó việc tăng thành phần nitơ nước nha hòa tan quá nhiều có thể tác động tới tạo ra ester trong bia.

Lợi ích của Alphasase™ AP3

Alphasase™ AP3 là một hỗn hợp enzyme sử dụng trong quá trình nấu bao gồm hoạt lực của các enzym α -amylase, β -glucanase và proteinase để thực hiện ổn định tương tự như malt trong nhà nấu bia. Enzyme này dùng khi quá trình nấu sử dụng nhiều thể liệu ở những nơi mà chất lượng malt không đảm bảo và quá trình nấu bia cần được hỗ trợ bổ sung enzym ngoài vào.

Nấu thể liệu

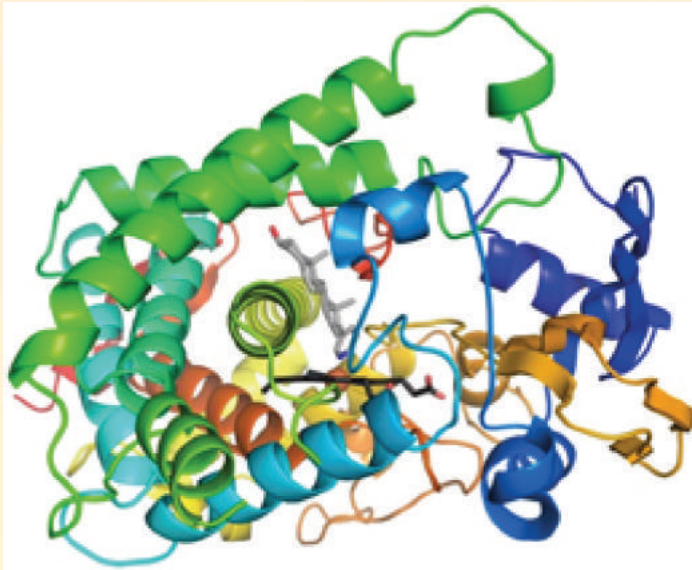
Một số loại ngũ cốc như ngô hoặc gạo là những thể liệu phổ biến trong quá trình nấu bia. Nhiệt độ để hồ hóa tinh bột của những loại ngũ cốc này cao hơn nhiệt độ đường hóa trong quá trình nấu bia. Để đảm bảo hồ hóa và dịch hóa hoàn toàn tinh bột của thể liệu, việc nấu thể liệu trước khi đường hóa là rất cần thiết. Dịch hóa thể liệu thường được thực hiện với malt lót cho

thêm vào nồi nấu thể liệu. Thể liệu là các loại ngũ cốc thường bắt đầu với nhiệt độ tương đối thấp khoảng 45 - 55°C với enzyme. Nồi nấu thể liệu sau đó được nâng nhiệt độ lên trên 90°C trong 15 - 20 phút để quá trình hồ hóa và dịch hóa tinh bột hoàn toàn. Dịch sau đó sẽ được chuyển vào nồi đường hóa sau quá trình dừng để phân giải protein và sau đó nâng lên nhiệt độ đường hóa 62 - 65°C.

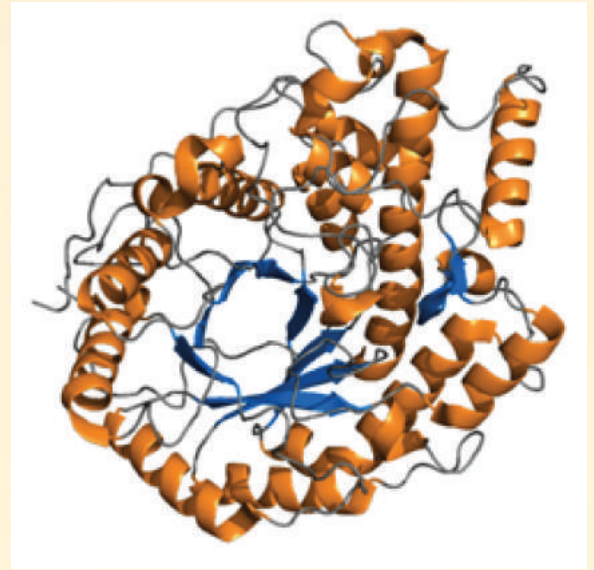
α -amylase của malt là một enzyme chịu nhiệt phù hợp cho việc dịch hóa tinh bột ở nhiệt độ cao dùng cho việc nấu thể liệu. Tuy nhiên, việc sử dụng α -amylase bền nhiệt (VD: AMYLEX® 4T) là một biện pháp hiệu quả hơn bởi nhiều lý do.

Lợi ích của Amylex® 4T

α -amylase trong chế phẩm AMYLEX® 4T bền nhiệt hơn amylase của malt, cho phép giảm thời gian cho quá trình nấu, đơn giản hóa quá trình dịch hóa và tăng năng suất, nguyên do là vì lượng α -amylase chịu nhiệt yêu cầu thấp so với malt, có thể tăng lượng thể liệu trong quá trình dịch hóa. Sử dụng α -amylase chịu nhiệt sẽ làm giảm rủi ro lượng tinh bột sót sau khi dịch hóa có thể đưa sang nồi đường hóa. Sự xuất hiện của tinh bột sót sẽ ảnh hưởng không tốt tới lượng hàm lượng các chất mong muốn, quá trình lọc bia và hiện tượng đục bia. Bên cạnh đó, việc sử dụng α -amylase chịu nhiệt có thể tiết kiệm được malt dùng cho quá trình đường hóa.



Enzyme dịch hóa đường hóa AMYLEX® 4T.



Enzyme hỗ trợ quá trình lên men Alphasase® Advance 4000

Quá trình lọc dịch đường

Quá trình lọc dịch đường là một quá trình thông thường dễ bị tắc nghẽn trong nhà nấu bia khi dùng thùng lọc hay máy lọc khung bản sẽ làm giảm năng suất sản xuất. Điều này cũng dẫn đến hiệu suất chiết thấp, ảnh hưởng xấu đến chất lượng dịch đường, quá trình lọc bia, độ bền và hương vị của bia.

Những polysaccharid không có bản chất tinh bột từ malt và thể liệu được hòa tan trong suốt quá trình nấu thể liệu và đường hóa. Quá trình này làm tăng độ nhớt và làm giảm chất lượng của dịch đường nếu nó chưa được phân cắt. Polysaccharide không có bản chất tinh bột phổ biến nhất trong malt và đại mạch là β -glucan, và 2-arabinoxylans (pentosans) trong lúa mì và lúa mạch đen.

Bên cạnh việc cải thiện quá trình lọc dịch đường, việc phân giải β -glucan cũng góp phần tăng hiệu suất thu chất chiết, để lọc bia hơn vì vậy dẫn đến tiết kiệm bột trợ lọc và giảm năng lượng dùng cho quá trình lọc.

Để giải quyết vấn đề này, Danisco phát triển LAMINEX®, là một hỗn hợp của chế phẩm enzyme β -glucanase/Xylanase sử dụng cho quá trình nấu bia, lên men chính hoặc lên men phụ bia.

Lợi ích của Laminex® super 3G

LAMINEX®SUPER 3G là một phức hợp enzyme cô đặc được thiết kế đặc biệt để cải thiện quá trình lọc dịch đường trong công đoạn nấu bia bằng cách phân giải β -glucans, xylans (pentosans) và những polysaccharides không phải tinh bột khác gây nên độ nhớt, độ đục cao hơn, và tách nước khó của bã malt.

Hơn thế nữa LAMINEX®SUPER 3G sẽ cải thiện

tốt quá trình lọc bia. LAMINEX® SUPER 3G được bổ sung trực tiếp vào trong dịch hèm đưa đi lọc.

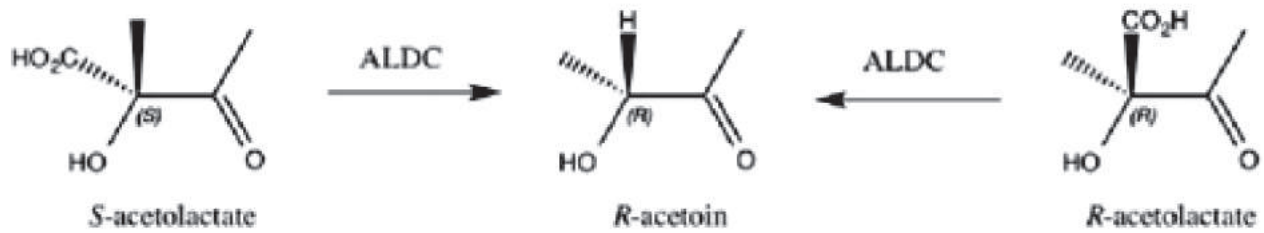
Tăng cường khả năng lên men

Mặc dù malt có chứa các enzyme cần thiết cho quá trình chuyển hóa tinh bột thành đường lên men được, một số enzyme dextrinase giới hạn không cắt mạch vì nó rất nhạy cảm với nhiệt và bị vô hoạt ở nhiệt độ nấu bia ở nhiệt độ hồ hóa tinh bột. Vì vậy, từ liên kết $\alpha(1\rightarrow6)$ một số liên kết $\alpha(1\rightarrow4)$ trong amylopectin không bị phân cắt bởi α - và β -amylase của malt đại mạch, khả năng lên men tối đa của bia lúc này chủ yếu chỉ <70% RDF (Real Degree of Fermentation - Độ lên men thực tế). Enzyme ngoại sinh như DIAZYME® của Danisco, có thể dùng để kiểm soát khả năng lên men của dịch đường, và nhà sản xuất làm ra được nhiều loại bia có hàm lượng carbohydrate thấp khác nhau bằng cách thêm những loại enzyme này vào quá trình nấu bia hoặc trong quá trình lên men bia.

Lợi ích của Diazyme® X4

DIAZYME® X4 là một glucoamylase có thể phân cắt của liên kết $\alpha(1\rightarrow4)$ và $\alpha(1\rightarrow6)$ trong tinh bột. Enzyme này cải thiện khả năng lên men lớn nhất trong số các loại enzyme, có thể lên tới 83% RDF (độ lên men thực) khi được bổ sung vào quá trình nấu bia. Glucoamylase là một enzyme chịu nhiệt và khi được dùng trong quá trình lên men nó thậm chí có thể chịu được qua quá trình thanh trùng. Do đó, enzyme này thường xuyên được sử dụng trong quá trình nấu bia. Bên cạnh DIAZYME® X4, DIAZYME® P10 (pullulanase) của chúng tôi có thể giúp tăng tốc độ phân cắt liên kết $\alpha(1\rightarrow6)$ và tăng RDF lên khoảng 85%.

Scheme 1



Ngăn chặn sự hình thành Diacetyl

(không có trong bản này)

DIACETYL được tạo ra chủ yếu trong quá trình lên men chính do hoạt động trao đổi chất của nấm men. Hợp chất này sẽ được tế bào nấm men hấp thụ lại trong quá trình ủ chín bia.

Tuy nhiên Tế bào nấm men không thể hấp thụ lại hoàn toàn lượng Diacetyl có trong bia do đó đến cuối quá trình sản xuất hàm lượng Diacetyl trong sản phẩm khá lớn. Theo quy định hàm lượng Diacetyl trong bia thành phẩm không được vượt quá 0,1mg/l, điều này đã đặt ra bài toán cho các nhà sản xuất bia về kiểm soát và làm giảm lượng Diacetyl trong quá trình sản xuất. Trải qua nhiều năm nghiên cứu và thử nghiệm, Danisco đã phát triển thành công chế phẩm enzyme Alphasase Advance 4000 (ALDC) dùng để ngăn chặn sự hình thành Diacetyl trong quá trình lên men.

Lợi ích của Alphasase Advance 4000

(không có trong bản này)

Alphasase Advance 4000 là một chế phẩm của enzyme Alpha Acetolactate decarboxylase có thể ngăn chặn sự hình thành Diacetyl bằng cách thúc đẩy các phản ứng decarboxit của alpha acetolactate thành acetoin. Chế phẩm enzyme này giúp giảm đáng kể lượng Diacetyl tạo ra trong quá trình lên men. Alphasase Advance 4000 đã được tin tưởng và sử dụng rộng rãi trên thế giới cho các thương hiệu lớn như Carlsberg, Heineken, Sabeco, Habeco ...

Kết quả thực nghiệm

(không có trong bản này)

Danisco kết hợp với Công ty Cổ phần Công nghệ bia, rượu nước, giải khát Việt Nam (Vinabeco) đã tiến hành thử nghiệm các enzyme Amylex 4T, Alphasase Advance 4000 (ALDC) tại một số nhà máy bia ở Việt Nam. Qua những đợt thử nghiệm tại các nhà máy cho thấy, enzyme của Danisco phù hợp với các điều kiện sản xuất thực tế trong các nhà máy. Sử dụng Amylex 4T cho kết quả chỉ số iodine từ 0,2 - 0,3. Trong quá trình lên men, khi sử dụng ALDC cho kết quả hàm lượng

Diacetyl thấp rõ rệt giao động trong khoảng 0,05 - 0,07mg/l. Qua các đợt thử nghiệm, enzyme của hãng Danisco đã khẳng định được chất lượng của mình đối với nhà máy và được các nhà máy đánh giá cao.

Hiện nay, Danisco cùng với Vinabeco đang tiếp tục tiến hành thử nghiệm các chế phẩm enzyme vào trong các công đoạn khác nhau của quá trình sản xuất.

Các sản phẩm hoàn thiện dùng cho sản xuất bia

Nhà sản xuất bia có thể liên hệ với chúng tôi để hỗ trợ trong việc sản xuất những dòng bia có chất lượng cao, phát triển những dòng bia mới hoặc tối ưu chi phí sản xuất mà vẫn đảm bảo chất lượng tốt nhất của bia. Chúng tôi có thể giúp quý vị tối ưu quá trình nấu bia một cách hiệu quả và sản xuất bia theo đúng mong muốn của người tiêu dùng.

Bên cạnh enzyme ứng dụng trong bia, dòng sản phẩm GRINDSTED® Carrageenan BF Clear của chúng tôi được phát triển đặc biệt để chống đục trong dịch nước nha. Tất cả các sản phẩm Carrageenan để thêm vào và đảm bảo tính linh hoạt cao của qui trình chế biến bia.

Để làm sạch men bia, chất bảo quản vi sinh tự nhiên Nisaplin® được sử dụng thay thế axit để bảo vệ nấm men bia. Cuối cùng, các loại đường và chất tạo ngọt của chúng tôi có thể đóng góp tạo thành bia cảm giác ngon miệng. Bổ sung chất xơ bằng Litesse® (polydextrose) hoặc enzyme trong bia như DIAZYME® giúp tạo nên hình ảnh bia lành mạnh nhiều người tiêu dùng ưa thích.

Hỗ trợ kỹ thuật

Các giải pháp tăng thêm giá trị dựa trên kỹ thuật mới nhất của chúng tôi hoàn toàn dựa vào sự hỗ trợ kỹ thuật của các chuyên gia sản xuất bia. Các phương tiện ứng dụng trang bị đầy đủ để phát triển sản phẩm mới hoặc việc xử lý sự cố và các khái niệm phát triển sản phẩm đầy cảm hứng là toàn bộ các dịch vụ trọn gói của chúng tôi. ❖

Happy

Truyện ngắn của
NGUYỄN DANH LAM



hư thường lệ, đưa
đứa nhóc cuối
cùng ra xe buýt tới
trường, nhà còn

mỗi mình cô. Bỏ mớ đồ vào máy giặt, cô đứng thật lâu. Một khoảng rỗng hẫng, dường như có một cái “bánh răng” nào đó trong não bị trượt đi, khiến cô không thể biết động tác kế tiếp của mình sẽ là gì. Ngày càng nhiều hơn những khoảng khắc “rỗng hẫng” như thế, cô đã mắc phải một chứng bệnh nào đó chẳng? Lơ đãng? Hay tòi tệ hơn, đó là căn bệnh mất trí nhớ của người già? Không, nếu nói về cái tuổi ấy một cách lý thuyết, nó còn xa lắm phía trước cô. Mong sao, tất cả chỉ là vấn đề tâm lý nhất thời, kể từ lúc cô rời hẫng làm lần cuối.

Và ngày tháng lại dịch chuyển theo chiều ngang, thay vì chiều dọc. Cô còn lại một mình với căn nhà hun hút. Với những hành lang lau đi lau lại đến sáng bóng. Với những căn phòng khóa im riêng tư, khi những thành viên trong ấy đã đi làm, đi học. Họ là các anh, các chị, các cháu của cô. Cô và gia đình nhỏ của mình là những thành viên cuối cùng, bên phía chồng cô, từ quê nhà gia nhập tạm thời vào cái quần thể ấy. Công việc của cô sau khi thất nghiệp, nếu nói rành rang, cũng không hẳn, nếu bảo tất bật, lại càng không phải thế.

Cái máy giặt đã quay. Quần áo từ đó sẽ được chuyên sang máy sấy sau bốn mươi lăm phút nữa. Giờ mình sẽ phải làm gì? Cuối đông, mảnh vườn sau nhà, khoảng không gian thư giãn của cô không còn nữa. Nó vẫn ở đó, nhưng cây cỏ đều đã úa tàn, mặt đất cứng lạnh, đôi khi phủ một lớp băng mỏng.

Cô thèm nghe một tiếng “keng” nhỏ, đó là tiếng chuông báo tin nhắn từ điện thoại, đầu bên kia cậu em ruột của cô đang online trên mạng. Nó sẽ kết nối để cô nói chuyện cùng mẹ, đó là khoảng thời gian cô như bật sống trong ngày. Khi nó đi ngủ, hoặc đi làm, mẹ cô hoàn toàn bất lực trong việc động chạm vào mấy món đồ quá ư hiện đại đối với bà. Và hai mẹ con ở hai phía địa cầu, ngồi bất lực trong một không gian diệu vợi, nghịch mùi giờ, khao khát chút mơ hồ bóng dáng, từ cái màn hình chập chờn, hư ảo.

Hình ảnh đầu tiên mẹ luôn hướng camera để cô nhìn thấy là cây mai. Cây mai cô bứng gốc từ nhà mình, bỏ vô một cái chậu nhỏ, đưa sang mẹ: Nó sẽ ở đây cùng mẹ. Mẹ sẽ thay con chăm sóc nó, như từng chăm sóc con từ bé đến lớn. Và mỗi mùa xuân, nếu con không về được, cây mai này sẽ trở bông và góp mặt thay cho sự hiện diện của con, trong cái tết gia đình... Đón cây mai, mẹ cô lặng người. Bà khóc.

Cô ấn nút mở cửa garage, cái lạnh như ngay lập tức làm đông cứng gò má. Cô kéo cao cổ áo, trùm nón qua tai. Mấy chục năm trời, ở cái thành phố phương Nam xa mù ký ức kia, cô chưa một lần trải nghiệm cái lạnh như vậy. Lạnh, nhưng cô vẫn muốn mở cửa garage, ngồi đông cứng trên chiếc ghế bên cửa. Có thể một ai đó sẽ đi ngang, dù rất hiếm hoi giữa giờ này. Một chiếc xe phát thư, một cụ già ra hong nắng, thậm chí chỉ vài cánh quạ chập chờn trên mấy nhánh sồi.

- Happy, Happy, Happy... - Cô nghe ba tiếng gọi nhỏ, nửa thao thiết, nửa lơ đãng, phá vỡ không gian quá đỗi yên ắng của buổi sáng. Hình như là tiếng gọi một con vật nào đó, chứ không phải một câu cảm thán hạnh phúc, được phát ra kiểu ấy giữa đường. Nhưng nếu đó là tên một con vật, kể ra cũng ngộ nghĩnh.

Một cái bóng nhỏ, trùm kín trong mấy lớp đồ lạnh, đang bước tới từ cuối con đường.

- Happy, Happy. Mày ở đâu?

Cô sửng người khi nghe thứ ngôn ngữ quen thuộc. Một bà cụ. Có lẽ đang đi tìm con chó, hay con mèo đi lạc của bà.

Đợi cái bóng nhỏ tới gần, cô cất tiếng:

- Con chào bà. Bà kiếm gì đó?

- Chào cô. Tui kiếm con Happy.

- Nó là chó hay mèo vậy bà?

- Nó là con Happy. Nó đi đâu rồi?

Cô thâm bật cười. Có lẽ đó là một con chó.

- Con Happy đi lâu chưa bà? Nhà bà có ở gần đây không?

- Nhà tui bên kia, chỗ hồ bơi đó. Mà mùa này lạnh lắm, người ta không cho xuống bơi đâu. Tụi nhỏ nhà tui chúng thích bơi lắm. Nhưng giờ này thì không được, người ta không cho bơi.

- Đúng rồi, đang giữa mùa đông mà bà. Bà có thể tả về con Happy được không, biết đâu con có thể gặp nó ở đâu đó, rồi đưa về cho bà?

- Nó dễ thương lắm, quậy lắm. Nó ăn suốt ngày thôi. Lần nào đi siêu thị tui cũng dặn mẹ nó mua đồ ăn. Nó mập lắm. Lười đi lắm. Sao nó lại đi vậy hả Happy? Happy, Happy ơi - Và bà già bắt chợt hặc lên, bàn tay nhăn nheo quệt dài hai khóe mắt, hết bên này lại sang bên kia.

Cơ rơi vào một tình huống khá khó xử. Muốn giúp đỡ bà lão, nhưng những câu hỏi cứ trượt tòm vào dòng hồi ức của bà, thay vì được nghe những phản hồi đúng chủ điểm. Cô tự giật mình, những khoảng “rỗng hẫng” trong đầu cô, phải chăng...

Sau khi chùi đi những giọt nước mắt, bà lão đứng sững, mắt dõi bốn phía. Lặp lại:

- Happy, Happy, nó đi đâu ta?

- Nó đi lâu chưa bà, nếu mới hồi hôm, chắc chỉ quanh quẩn đâu đó, rồi sẽ trở về thôi.

- Nó theo tụi nhỏ chạy ra hồ bơi. Tụi nhỏ đi bơi lần nào nó cũng theo. Nhưng lần này nó đi miết không thấy về.

Cô điếng người. Con chó theo tụi nhỏ đi bơi. Như vậy chuyện đã xảy ra từ mùa hè, khi hồ bơi trong khu còn mở cửa. Mỗi năm, cứ đến tháng chín, mùa nhập học của lũ trẻ, trời lạnh, hồ bơi sẽ đóng cửa cho tới cuối xuân năm sau.

- Vậy là Happy đã lạc nửa năm rồi sao? - Cô bật ra được nửa câu hỏi, nửa sau vội kèm âm lượng, chỉ còn thì thầm. Nhưng cô về bà lão vẫn nghe thấy.

- Không, nó chưa thể đi đâu xa đâu. Nó thân với tui lắm. Trừ khi có tụi nhỏ, nó không rời tui nửa bước. Nó đã sống với tui, ở nhà cùng tui hơn mười năm rồi. Từ thuở tui mới về hưu. Nó không đời nào bỏ tui mà đi như vậy.



Minh họa của
Đặng Hồng Quân.

- Vậy là bữa nào bà cũng đi kiếm nó?

- Không. Lâu lâu thôi. Nếu con tui biết nó sẽ la tui. Cô ơi, cô có thấy Happy bao giờ không?

- Con chưa... À mà có thể con đã thấy nó ở đâu đó. Con có thể hình dung về nó, chắc chắn nếu thấy nó, con sẽ dẫn nó trở lại nhà bà.

- Thiệt vậy nghe cô. Thiệt vậy nghe cô. Ở mà cô đã biết nhà tui ở đâu chưa?

- Nếu bà không phiền, con có thể dẫn bà về nhà. Con không ngờ có một đồng hương ở gần mình như vậy. Con thèm được nói chuyện với đồng hương lắm. Con mới sang đây thôi.

- Ở vậy, cô đưa giùm tui về nhà. Nó ở gần hồ bơi. Mà hồ bơi ở hướng nào?

- Trời, bà đi như vậy, lỡ lạc thì sao?

- Không, đây, tui có cái này. Cô gọi giúp cho con tui. Ồ mà không, cô đừng gọi. Rồi tui nó lại la tui. Đã mấy lần tui đi lạc khỏi nhà, nhờ người ta kêu nó đó. Nó la tui.

Bà già lần từ túi áo sâu phía trong một mảnh bìa nhỏ, giống một tấm danh thiếp. Cô liếc nhanh, thấy mấy chữ, nếu mẹ chúng tôi đi lạc, xin gọi giúp số...

- Không, giờ con sẽ không gọi liền, để con nhắm hướng hồ bơi rồi đưa bà về. Chùng nào không thể tìm ra nhà bà, lúc ấy hãy gọi cho mấy anh chị.

- Không, cô đừng gọi, đừng gọi nha. Tui nó la tui đó.

Căn nhà lớn, ẩn sau những bóng sồi. Mọi cánh cửa đều được khóa kỹ, chứng tỏ bà lão chưa đến nỗi quá lơ đãng, để mọi thứ hờ hênh rồi dần thân vào hành trình đi tìm con chó.

Vừa mở cửa, bà lão chỉ ngay vào một cái ổ khóa điều khiển đang nằm kế chiếc đi văng nơi phòng khách:

- Giường của Happy đây. Con tui nó cứ biểu đẹp, mà tui đâu có cho. Rồi Happy nó sẽ trở về cùng tui.

- Giờ Happy chưa về, nhưng lâu lâu con có thể qua thăm, nói chuyện cùng bà được không? Con thèm đồng hương lắm. Ồ... nhưng con chỉ sợ anh chị bên này ngại. Nhà có mình bà, người lạ vô không tiện.

- Tui nó cũng dặn tui vậy đó. Nhưng không, tui nó đi làm suốt ngày thôi. Cô hãy qua chơi cùng tui. Nhắm chừng khi nào tui nó sắp về thì cô hãy về.

- Bà qua đây lâu chưa?

- Mười mấy năm rồi, khi tui còn đi làm được chút đỉnh. Trước khi con Happy về nhà này đó cô. À, mà nó về đúng dịp tết, thấy người ta hay chúc nhau Happy New Year, nên tui kêu luôn nó là Happy. Tui qua với đứa con gái lớn và thằng rể. Ở quê còn đứa con gái nhỏ. Tui biểu nó qua với tui, nhưng nó hông có chịu qua cô ơi. Tui đòi hai đứa bên này cho về quê với nó. Nhưng tui bên này lại khuyên không nên về. Tui nhớ con gái tui lắm cô ơi.

- Vậy là hoàn cảnh của bà ngược với con. Con theo chồng qua đây, để mẹ già ở lại quê nhà. Con... nhớ mẹ con lắm - Một giọt gì đó vừa giọt nhẹ, muốn lăn ra khỏi khóe mắt cô.

- Vậy cô phải ráng để dành tiền, lâu lâu về quê thăm mẹ cô nha.

- Con biết vậy, nhưng con cứ mất việc hoài bà ơi. Phần chỗ làm không thích hợp, con theo không nổi, phần người ta thấy con tệ quá, họ cho con nghỉ.

- Cô làm nghề gì?

- Khi trong nước, con dạy học. Qua đây đâu có rảnh tiếng để đi dạy như xưa. Con làm đủ việc hết, từ hăng, xường, qua phụ quán ăn, trông trẻ... việc gì cũng chỉ làm được một thời gian. Chồng con cũng đi làm hăng, sức đàn ông, ảnh còn chịu được, nhưng lương chỉ đủ xài... Con thèm về thăm mẹ lắm, nhưng chưa thể.

Bà lão kéo cô ngồi xuống ghế, bất giác nắm chặt tay cô:

- Tui nhớ con gái tui. Tui nhớ Happy. Cô ơi, cô qua thăm tui thường nha.

- Vâng, con hứa sẽ qua thăm bà thường xuyên. Nhưng phải hỏi ý kiến mấy anh chị trong nhà đã.

- Thôi, cô đừng hỏi, cứ qua đây với tui là được rồi. Tui sẽ nói chuyện cùng cô như nói chuyện với Happy vậy đó.

Cô thăm bật cười lần nữa, cái cười nghẹn. Hình bóng mẹ, hay cả hình bóng cô của tương lai đang hiện diện trước mặt? Câu chuyện cả buổi sáng cứ lan man được chút ít lại quay về Happy. Sự nhớ mấy bộ đồ cần chuyển qua máy sấy, rồi chuẩn bị bữa ăn chiều cho cả nhà, cô xin phép từ già bà già.

Bà tiến cô ra cửa, đứng như một chấm đen trước căn nhà. Cô đi hút con đường, cái chấm đen vẫn đó, giữa không gian mênh mông nắng, tuyệt đối tịch liêu.

Mùa lễ hội cuối năm loáng thoáng trôi qua, đều là những dịp lễ lần đầu cô được trải nghiệm. Các thành viên trong gia đình hầu như chẳng đi đâu ngoài mấy cái siêu thị, rồi lại về ủ ấm trong căn nhà được chằng thêm mấy dây đèn trước cửa. Tất cả đều tranh thủ ngủ. Lũ nhóc chui tọt trong phòng với mớ đồ điện tử, thi thoảng chạy ré ngoài hành lang với thứ ngôn ngữ mà cô phải căng tai để nắm đôi ba từ chính.

Mẹ vẫn “tường thuật trực tiếp” cho cô qua smartphone hình ảnh cây mai.

- Bữa nay lá nó bắt đầu già rồi con ạ. Rằm tháng chạp, mẹ sẽ lật lá cho nó, rồi tết này chắc chắn nó sẽ trở bông. Nhưng mẹ vẫn thích có con ở bên cạnh mẹ hơn.

- Con sẽ ráng, sẽ ráng thu xếp thời gian để về mẹ nghe. Nhưng bên này người ta không có cho nghỉ tết Nguyên Đán dài ngày như ở nhà đâu mẹ.

- Ừ, thôi mẹ biết. Con làm ăn được là mẹ mừng rồi.

Cô nuốt miếng nghẹn cùng sự bối rối xuống ngực.

Gần tuần lễ không sang thăm bà lão. Cô đợi một sáng nắng ấm, bấm chuông cửa căn nhà. Không thấy cái bóng vén tấm rèm lâu trên trước khi ra mở khóa như thường lệ. Cô bấm chuông nhiều lần. Không gian vẫn lặng ngắt. Những câu hỏi ngổn ngang trong đầu trên đường lội bộ trở về. Bà cụ đã thực sự trở thành

người bạn thân thiết cùng cô sau những ngày qua. Dù câu chuyện những phút ở bên bà vẫn cứ không đầu không cuối, không chủ điểm. Bà không hề nói với cô về một dự định vắng nhà sắp tới. Cũng không có dấu hiệu ốm đau, bệnh tật. Cô sẽ phải chờ đến tối, khi những thành viên gia đình họ trở về, sẽ sang hỏi thăm về bà cụ và thú thật tất cả cùng họ mối liên hệ giữa bà và cô bấy lâu nay.

Người đàn ông cúi húi khiêng mấy món đồ lên thùng sau chiếc xe bán tải. Cô chào nhỏ một tiếng như những người hàng xóm trong khu đi ngang nhà vẫn chào nhau.

- Xin lỗi, bà cụ ở nhà vẫn khỏe chứ anh?
- Cô biết mẹ tui sao?
- À, mấy bữa đi lấy thư, tình cờ tui có gặp bà...
- Mẹ tui nằm nhà thương đã gần tuần nay.
- Trời, bà cụ bị sao? Tui thấy cụ vẫn khỏe mà?

Người đàn ông lắc nhẹ đầu:

- Khổ lắm cô ơi, bà già lẫn thân, cứ hay lang thang ra đường lúc tui tui không có nhà. Thiệt tình là vậy đó. Rồi bữa trước bà trượt té mãi ngoài kia. May nhờ có người thấy, gọi cấp cứu giùm.

- Không lẽ bà vẫn đi kiếm con Happy?
- Trời, cô biết con Happy sao?

Câu chuyện gián đoạn nửa chừng, vì người đàn ông ngay lập tức phải vào nhà thương thay ca trực tối cho vợ về nhà. Gần tuần nay, họ thu xếp lần lượt nghỉ việc để vào trông coi bà lão. Cô không biết nói gì hơn ngoài vài lời thăm hỏi, mong bà sớm bình phục.

Mẹ cô báo tin qua điện thoại, đã tới ngày lật lá mai. Cái tết quê hương đến chậm chậm từng ngày. Cô chặn mọi ngả để dòng ý nghĩ không đổ về phía ký ức.

- Con ơi, bữa nay mai trở bông rồi - Tiếng mẹ reo như tiếng trẻ thơ trong điện thoại. Và bà hướng camera của chiếc smartphone về phía những bông mai.

Cô hơi bối rối khi nhìn thấy những cánh mai nở nhiều tầng, xếp lớp thật dày trên mỗi đài hoa.

- Ủa, mai ra bông kép hả mẹ?
- Đúng rồi, bông kép, đẹp lắm con à.

Cô nhờ mẹ chuyển điện thoại sang cậu em trai, khi câu chuyện giữa hai người đã kéo dài khá lâu.

- Nè em, sao cây mai của chị nó lại ra bông kép vậy ta?



Minh họa của Đặng Hồng Quân.

- Ừ, nó là bông kép mà chị...

- Sao lạ vậy, chị nhớ rõ giống mai ở nhà chị trồng ngày xưa là giống mai cánh đơn, bông lớn lắm, chứ không phải mai cánh kép, bông nhỏ như vậy?

Cậu em thì thầm thiệt nhỏ:

- Em nói điều này, chị đừng nói, mẹ buồn nha... Mà em... ngại quá...

- Không sao, em cứ nói.

- Cái cây mai chị bứng từ nhà sang cho mẹ, em vẫn trồng trong cái chậu của chị trước sân. Cách đây mấy tháng, một buổi sáng em ra coi, nó đã... bị mất trộm cùng nhiều chậu kiểng khác của em. Sợ mẹ buồn, em phải tới nhà vườn người ta, lựa một chậu mai gần giống mua về thay thế. Lúc ấy, mai chưa ra bông, em không ngờ nó lại là một giống mai khác.

- Hóa ra cái cây mai đích thực “đại diện” cho chị cũng giống con Happy rồi sao?

- Chị nói con Happy nào?

- À, mà thôi, chuyện dài lắm, ở khu chị, có một con chó tên là Happy... ❖

Dại gì “búa xua” trong mạng xã hội



Ảnh minh họa.

ĐĂNG BÃY

Chuyện mạng xã hội sẽ... dài dài - nếu đề cập nội dung trong đó - nên trong một bài báo nhỏ, thử cắt lát một hiện trạng: lời ăn tiếng nói, câu chữ văn phong ta thường nhận được từ mạng xã hội.

Internet có khá nhiều công trạng trong hình thành môi trường ngôn ngữ giao tiếp để con người thời nay kết bạn với nhau. Người lớn, học sinh dành phần lớn thời gian rảnh rỗi truy cập internet, trong đó có các mạng xã hội. Với sự xuất hiện của những mạng ấy, lối viết thoải mái tự nhiên phát triển khác thường trong cuộc sống của chúng ta.

Trước đây, những hình thức giao tiếp tương tự chỉ có thể đếm trên đầu ngón tay: những mẫu thư ngắn học sinh trong lớp tuồn ngấm cho nhau, lời căn dặn con cháu khi người lớn vắng nhà, bảng thông báo, sổ ghi cảm tưởng v.v... Có thể nói, sự phổ biến của internet dẫn tới cuộc cách mạng thực sự, thoải mái thực sự trong lĩnh vực giao tiếp.

Trên thực tế, những văn bản trong thế giới ảo ấy không phải lúc nào cũng có chất lượng cao. Nhiều văn

bản trên internet mắc lỗi về chính tả, ngữ pháp, cú pháp... nội dung thì lểnh loãng khiến không phải ai, lúc nào cũng hiểu được, nhan nhản những từ ngữ, cách nói thô thiển v.v... Tuy vậy cũng chớ nên nghĩ rằng, trong một không gian chẳng có rào cản gì về ngôn ngữ giao tiếp, tình trạng vô chính phủ đang ngự trị. Những tiêu chuẩn phát ngôn ở đây được thiết lập theo cách khá tự nhiên và người sử dụng khá nhanh chóng đi theo hướng đó.

Mạng xã hội là sân chơi để người sử dụng học cách diễn đạt ý mình, là chỗ tạo cơ hội viết văn bản thuộc những thể loại hết sức khác nhau, từ nhận xét có tính sinh hoạt đời thường đến bình luận những đề tài trừu tượng về cuộc sống, nghệ thuật, chính trị... Tác giả những văn bản ấy không bị ràng buộc bởi “đề bài”, không sợ bị thầy cô cho “ăn trứng ngỗng”, thích viết về những gì, vấn đề dài bao nhiêu - tùy thích. Những “cái gì”,



VANICH
NOW

photo by Viktorija Pashuta © www.pashutaphotography.com

“ở đâu”, “như thế nào” phụ thuộc vào mục đích, vào cung cách giao tiếp và tất nhiên vào nơi nhận - văn bản này viết cho ai: một cá nhân, một nhóm người hay cho mọi người? Những yếu tố đó quyết định văn bản mang hình thức cuối cùng như thế nào, cấp độ hoàn thiện ra sao, có hay không áp dụng những hình thái nghi thức xã giao, những quy chuẩn chính tả, ngữ pháp thích ứng và nhiều thứ nữa...

Để trao đổi thư từ, có hộp thư điện tử - nó cũng tương tự cách liên lạc truyền thống, tương tự khả năng viết thông báo cá nhân trên diễn đàn hay mạng xã hội. Khác biệt căn bản nhất ở đây là: so với thư trên giấy, phần xã giao (chào hỏi và từ biệt) thường bị giản lược. Nếu như phải cần đến vài bức thư để bàn một đề tài nào đó, thì trên mạng chỉ cần hỏi âm bằng thông tin ngắn gọn. Hệ thống trao đổi thông báo nhanh chóng – như: máy tính nhắn tin tức thì (ICQ), google talk, chat v.v... – quả là thuận tiện nếu như cần bàn bạc hoặc thông báo nhanh. Hình thức này khá gần với khẩu ngữ (chat trong tiếng Anh chẳng có nghĩa “trò chuyện”, “tán gẫu” đó sao). Khác với thư điện tử, những văn bản như thế không phải lúc nào cũng được lưu giữ trên mạng. Đó là những thông tin chốc lát, thường là giữa những người đã khá thân thiết với nhau, trong một hoàn cảnh không bị bó buộc, không dùng để đọc lại hoặc lưu giữ lâu dài. Chính vì thế, để tiết kiệm thời gian, người viết không dùng dấu ngắt câu, không đặt đầu đề, thường viết tắt, không sửa lỗi đánh máy - ấy thế mà vẫn không cản trở việc nhận thông tin. Nhiệm vụ quan trọng nhất của mạng xã hội là duy trì nhịp độ liên lạc, gần gũi với trao đổi trực tiếp bằng miệng, cho nên theo phép lịch sự thì phải hỏi âm nhanh nhẹn, ngắn gọn, hơn là để bạn mình phải chờ. Hai bên gõ chữ cùng lúc, cho nên đôi đáp tức thì, có khi đồng thời bàn đến không chỉ một đề tài. Không cần chào hỏi rào đón dài dòng ở đầu và từ

biệt ở cuối văn bản, câu chuyện có thể tạm dừng và nói lại trong ngày mà không cần đến nghi thức thừa.

Môi liên lạc trên diễn đàn và trong cộng đồng thường được tổ chức theo nguyên lý đề tài (du lịch, ca nhạc, âm thực...) Liên lạc trên diễn đàn khác với liên lạc qua tin nhắn tức thì ICQ. Đã đây là thông báo công khai của những con người thường chưa quen biết nhau trong đời thực, nên đối với văn bản có đòi hỏi cao hơn rất nhiều, phải tuân theo những quy tắc nhất định, thường là có người điều hành, dẫn dắt.

Một dạng khác của không gian liên lạc là blog. Đó không phải nhật ký theo cách hiểu cổ điển, mà là nhật ký được công khai hóa, để cho nhiều người khác cũng được đọc. Người viết blog có thể tạo cho văn bản của mình một dạng thức tương ứng với ý đồ, hoặc văn vẻ, hoặc chính luận, hoặc một vài từ ngữ rời rạc. Những người sử dụng khác có thể viết bình luận vào văn bản trong blog hoặc cài, chêm ý mình vào bình luận của người khác. Có nhiều loại văn bản công khai khác nữa: loại chỉ riêng người sử dụng mới đọc được, loại dành cho bạn bè chung chung, loại dành cho một nhóm bạn riêng. Có nhiều cách liên lạc nhằm những mục đích khác nhau: Instagram chuyên dùng để đưa ảnh lên mạng, Twitter để đăng thông báo ngắn v.v...

Cần thấy cái khác giữa lối giao tiếp - bằng lời nói cũng như chữ viết - công khai, thoải mái tự nhiên: tại nhà, ở chỗ bạn bè, hay trong khung cảnh có tính chính thức thì lời nói chữ viết phải như thế nào, thư cho một người bạn và thư gửi đến chốn cơ quan công sở phải viết khác như thế nào... Kể ra, những lỗi chữ nghĩa trong chat thì không đáng sợ, nhưng trong blog thì chẳng đẹp đẽ gì. Đây là điều người sử dụng mạng xã hội cần phải tách bạch: đâu là chơi chữ, còn đâu là mù chữ. ❖

Theo Literaturnaya gazeta, Nga

Hồn rượu Kim Sơn



PHÚ XUYÊN

Với rượu Kim Sơn, có thể cảm nhận được hương vị của đồng quê trong từng giọt trong suốt, nhận lấy sự lan tỏa ấm áp tình người, tình bằng hữu, thấy hiện ra trước mắt mình những cánh đồng lúa chín vàng, với gió đồng ngào ngọt thổi, và thấy mình như đang tận hưởng sự tinh khiết của thiên nhiên.

Kết nối truyền thống và hiện đại

Kim Sơn (còn gọi là Núi Vàng) là huyện ven biển nằm ở cực nam của tỉnh Ninh Bình và miền Bắc. Đây là một huyện thuần đồng bằng, được thành lập cách đây 2 thế kỷ trong cuộc khai hoang lấn biển. Nằm giữa hai cửa sông Đáy và sông Càn, hai con sông liên tục bồi đắp phù sa màu mỡ, Kim Sơn có giống gạo nếp cái hoa vàng căng tròn, được trồng ở những thửa ruộng đủ nước, cho cây lúa từ lúc còn là rãnh mạ, đến khi ngậm đòng, làm nên chất rượu độc đáo Kim Sơn. Đó cũng là duyên cớ để Kim Sơn có được các làng nghề nấu rượu truyền thống nức tiếng như: Lạc Thiện, Hòa Lạc, Ứng Luật, Lai Thành... Cùng với đó, sản phẩm rượu Kim Sơn ra đời bởi Công ty TNHH Thực phẩm và Đồ uống Anh Đào, với việc học hỏi những kinh nghiệm lâu năm từ các làng nghề truyền thống kết hợp công nghệ, thiết bị hiện đại và kỹ thuật sản xuất rượu tiên tiến trên thế giới.

Người dân Kim Sơn từ nhiều đời, dưới bàn tay khéo léo, thuần thực đã nhào nặn khối bột gạo kết hợp men giống và các loại thảo dược quý thành từng bánh nhỏ đều đặn, làm nên men thuốc bắc 36 vị. Với kinh nghiệm bí truyền, men rượu Kim Sơn có khả năng để được lâu mà vẫn thơm, khi ủ rượu tạo nên hương vị thanh khiết, đậm đà, chất rượu trong suốt như pha lê.

Hương vị đồng quê

Đã qua rồi cái thời rượu gạo đựng trong chai, đậy nút bằng lá chuối, không nhãn hiệu, không ghi nơi sản xuất. Nay rượu Kim Sơn vẫn giữ nguyên nét đặc trưng

truyền thống: lên men, ủ, chưng cất từ gạo nếp cái hoa vàng, men thảo dược nhưng đã được tinh chế loại bỏ hoàn toàn các độc tố và tạp chất trong rượu. Điểm tạo nên hương vị khác biệt của rượu Kim Sơn là nguồn nước được chất lọc từ các mỏ nước khoáng Kim Bôi và Kênh Gà, nguồn nước đặc biệt giàu khoáng chất đã giúp cho rượu Kim Sơn có được hương vị thơm ngon riêng, mà các địa phương khác không thể có được. Với kỹ thuật lành nghề có từ thời theo chân Doanh điền Tướng công Nguyễn Công Trứ đi mở đất, người dân làng nghề Rượu Lạc Thiện, huyện Kim Sơn, Ninh Bình đã chất lọc ra loại rượu nếp trong vắt, ngọt ngào, ấm





nồng tình cảm của con người vùng đất Cố đô lịch sử. Từ thứ rượu gốc nguyên chất đó, Công ty TNHH Thực phẩm và Đồ uống Anh Đào đã cho ra đời các sản phẩm rượu Kim Sơn với nhiều độ rượu, dung tích, kiểu dáng khác nhau, phù hợp với nhu cầu của từng đối tượng khách hàng trên toàn quốc.

Theo ông Vũ Mạnh Hào - Giám đốc Công ty TNHH Thực phẩm và Đồ uống Anh Đào: “Thường thức rượu Kim Sơn, có thể cảm nhận được hương vị của đồng quê trong từng giọt trong suốt, nhận lấy sự lan tỏa ấm áp tình người, tình bằng hữu, thấy như hiện ra trước mắt mình những cánh đồng lúa chín vàng, với gió đồng ngào ngọt thổi, và thấy mình như đang tận hưởng sự tinh khiết của thiên nhiên”.

Khẳng định đẳng cấp rượu Việt

Rượu Kim Sơn có nhiều loại, 25 độ dành cho những người mới uống; 29,5 độ phù hợp với thị hiếu của đông đảo người dùng, cho các cuộc vui lai rai, với 35 độ cho những người quen thưởng thức rượu quê. Những tín đồ muốn khẳng định phong cách mạnh mẽ ưa thích loại rượu 39,5 độ. Thương hiệu Kim Sơn cũng có nhiều kiểu

dáng và dung tích khác nhau: Chai 300ml thủy tinh dành cho một đến hai người giải sầu hoặc bầu bạn tâm tình; kiểu dáng hiện đại 500ml thủy tinh dành cho các buổi tiệc rượu, cưới hỏi, lễ hội, chào mừng; chai 500ml bằng nhựa PET và can 2 lít dành cho các cuộc vui nhiều người với phương châm tiết kiệm mà chất lượng không đổi. Người tiêu dùng có thể thoải mái lựa chọn theo sở thích và phù hợp túi tiền của mình. Cũng đừng quên, rượu Kim Sơn còn có sản phẩm cặp đôi với hai chai rượu xinh xắn 29,5 độ và 39,5 độ đựng trong một chiếc làn cói - là sản phẩm thủ công mỹ nghệ độc đáo làm quà tặng cho bạn bè người thân mỗi dịp Tết đến xuân về hoặc khi có dịp ghé thăm vùng đất huyền thoại Kim Sơn.

Với chất rượu êm dịu, dễ uống, không đau đầu và kiểu dáng hiện đại, rượu Kim Sơn đang được người tiêu dùng ưa thích, thỏa mãn thú uống rượu nấu dân gian của người Việt. Đặc biệt, rượu nếp Kim Sơn – Phát Diệm đã đạt Huy chương vàng Thực phẩm chất lượng an toàn vì sức khỏe cộng đồng do Cục ATVSTP – Bộ y tế Hội đồng xét thưởng. Những sản phẩm rượu Kim Sơn góp phần “Bảo tồn - Phát triển và Khẳng định đẳng cấp rượu Việt”. ❖

KHÔNG CẦN TẮT NHẠC

TRINH SƠN

Theo Telegraph

Tổ chức y tế thế giới (WHO) khuyến cáo chỉ nên nghe nhạc nhiều nhất một giờ một ngày. Điều này có hợp lý trong thế giới hiện đại? Xin trích giới thiệu bài viết của nhà phê bình âm nhạc Neil McCormick.



Sử dụng tai nghe không đúng cách dễ gây điếc.

Tôi bắt đầu buổi sáng với chiếc radio trong nhà bếp, rồi chạy bộ với máy nghe nhạc iPod. Suốt ngày làm việc, tôi mở album và nghe nhạc trực tuyến. Tối, tôi có thể đi xem biểu diễn trực tiếp. Làm phê bình âm nhạc, tôi có thể là một trường hợp đặc biệt. Nhưng chỉ mình tôi thôi sao?

Trung bình mỗi người Mỹ nghe nhạc năm giờ một ngày. Trừ khi khóa mình trong phòng cách âm, tắt máy tính và truyền hình, âm nhạc hầu như không thể thiếu trong thế giới hiện đại. Âm nhạc ở trong quán, âm nhạc trong cửa hàng, âm nhạc trong nhà hàng và thường có âm nhạc nơi làm việc. Các hình thức giải trí chính của con người thường đi kèm âm nhạc: chương trình truyền hình, trò chơi video, phim ảnh, hòa nhạc và câu lạc bộ. Người ta hay nói về âm thanh cuộc sống bởi vì mọi hoạt động đều được đệm nhạc, tự nhiên hoặc bằng các thiết bị nghe nhạc cầm tay mọi lúc mọi nơi.

Cho đến nay, chưa thấy nền văn hóa nào thiếu âm nhạc. Giới nhân chủng học, khảo cổ học và khoa học tiến hóa nhất trí rằng âm nhạc luôn hiện diện trong sự phát triển của con người, dù vẫn còn nhiều tranh luận về chức năng của nó. “Cuộc sống tổ tiên nhiều âm nhạc hơn hẳn chúng ta”, nhạc sỹ, nhà thần kinh học, tác giả Trí tuệ trong âm nhạc (This is Your Brain on Music) Daniel Levitin khẳng định. Ông chỉ ra rằng thời săn bắn hái lượm và làng xã tiền công nghiệp âm nhạc rộn vang cả ngày, đặc biệt là ca hát quanh lửa trại ban đêm, trong sinh hoạt thường nhật cũng như các dịp lễ lạt. Âm nhạc dường như khó bứt ra khỏi quá trình sống của con người. Theo Levitin, tính trung bình trẻ em mười bốn tuổi thời nay nghe nhiều loại nhạc khác nhau trong một tháng hơn tổ tiên 5.000 năm trước nghe cả đời, nhưng thời gian nghe thì ít hơn.

Báo cáo của WHO xuất phát từ lo ngại về sự suy giảm thính lực ở giới trẻ, dựa trên số liệu 1,1 tỷ thanh thiếu niên có nguy cơ bị tổn hại thính giác vĩnh viễn. Tuy nhiên, kêu gọi mọi người giảm thời gian nghe nhạc

còn một giờ một ngày là cực kỳ vô lý. Âm nhạc không phải vấn đề, mà là cách người ta nghe nhạc. Theo báo cáo của WHO, mức âm lượng an toàn để nghe nhạc khoảng tám giờ một ngày là 85 decibel (dB). Hộp đêm, vũ trường và các bar có mức độ âm thanh trung bình dao động từ 104 - 112 dB, chương trình hòa nhạc pop thường cao hơn. Tay guitar 69 tuổi Pete Townshend của ban nhạc rock Anh The Who lừng danh (nổi tiếng với màn đập phá nhạc cụ) bị ù và gần như điếc một bên tai thừa nhận: “Tôi vô tình giúp tạo ra và cải tiến một loại nhạc dành cho chính những người ủng hộ nó bị điếc”. Hóa ra, WHO đối đầu với Who.

Từng đi kiểm tra thính lực, bác sỹ cho rằng khả năng nghe của tôi giảm do làm việc trong môi trường ồn ào, có vẻ hợp lý. Chú tôi cả đời làm trong một hãng xe cũng bị vậy. Tiếng xe máy khoảng 95 dB, tàu điện ngầm khoảng 100 dB, máy chế biến và máy xay thực phẩm nhà bếp cao hơn mức 85 dB cho phép. Thế giới hiện đại ồn ào. Một số bác sỹ còn khuyên nên đeo nút bịt tai khi sấy tóc. Con người bị hạn chế khả năng kiểm soát âm lượng xung quanh. Với tôi, âm lượng một buổi hòa nhạc thích hợp là phải át được tiếng trò chuyện của người kể bên. Quá ồn ào, tôi nhét bất kỳ thứ gì tiện dụng vào tai: ngón tay, giấy cuộn lại hoặc thậm chí đầu lọc thuốc lá xé ra.

Nguy hiểm tiềm ẩn thực sự là tai nghe (headphones), đặc biệt là những nút nhỏ rẻ tiền phát sóng tần số cao thẳng vào màng nhĩ mỏng manh. Theo báo cáo của WHO, số lượng người nghe nhạc bằng tai nghe tại Mỹ từ năm 1990 đến năm 2005 tăng 75%. Tỷ lệ thanh thiếu niên suy giảm thính lực tương ứng từ năm 1994 đến 2006 tăng từ 3,5% đến 5,6%. Vì vậy, phải cẩn thận sử dụng, đọc kỹ hướng dẫn về mức độ tiếng ồn và điều chỉnh giới hạn âm lượng tai nghe (mức an toàn thường là khoảng 60% âm lượng tối đa).

Tai rất quý. Tiếng ồn làm giảm khả năng nghe là điều không thể chối cãi. Nhưng cuộc sống không thể thiếu âm nhạc, thế giới không thể lặng im phẳng phắc. Hãy chọn cho mình cách nghe nhạc hợp lý. Thời lượng và chất lượng âm nhạc không phải nguy cơ gây điếc, mà là âm lượng. ❖



**Mr. Brown Coffee,
Always Be There**

Mr. Brown – luôn sẵn sàng cùng
bạn bất cứ đâu, khi nào



Các sản phẩm cà phê Mr. Brown được biết đến như là một thương hiệu cà phê hàng đầu tại Đài Loan, và đã có mặt ở hơn 30 quốc gia trên thế giới. Ngay lúc này đây bạn có thể thưởng thức vị thơm ngon hấp dẫn của Mr. Brown tại Việt Nam.

Mr. Brown Coffee <http://mrbrown.vn/>



Hiện sản phẩm đã được bán tại các hệ thống siêu thị và cửa hàng 24h trên toàn quốc

THỎA SỨC ĐAM MÊ



BIA HÀ NỘI

Mỗi người đều có những "đam mê". Để có thể theo đuổi những "đam mê" đó thì một cơ thể khỏe mạnh là rất cần thiết. Vậy nên, sử dụng các sản phẩm SẠCH là một nhu cầu tất yếu.

Nước đóng chai UniAqua là sản phẩm tinh khiết, sản xuất theo công nghệ hiện đại, đáp ứng đầy đủ những tiêu chuẩn của một sản phẩm SẠCH. UniAqua rất an toàn với sức khỏe và đảm bảo cho cơ thể bạn luôn ở trạng thái tốt nhất để "Thỏa sức đam mê".



một sản phẩm của
BIA HÀ NỘI



Sản phẩm được sản xuất và đóng chai tại: Tổng Công ty Cổ phần Bia - Rượu - Nước giải khát Hà Nội
Địa chỉ: 183 Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội.