

Stephanie Đinh

Tiểu sử Nhà Hàng "S", "Một ít cổ xưa, một ít tân kỳ" Thursday, January 12, 2006
Bà: Thiện Giao Hình: Benjamin Vũ Stephanie Đinh, chủ nhân "S:" WESTMINSTER, California - Sẽ không còn một văn hóa ẩm thực như ngày xưa, khi những người Việt Nam đầu tiên đặt chân đến California. Đã qua rồi thời kỳ chật chiu từng đồng cho những ngày "rainy days." Khi cộng đồng Việt Nam bắt đầu giàu có và thành đạt, khi một thế hệ những người trẻ sinh ra, lớn lên và thành tài tại Hoa Kỳ, ẩm thực Việt Nam bắt đầu trưởng thành trong một ý nghĩa mới, hiện đại hơn, và toàn diện hơn. Ẩm thực không chỉ là thức ăn ngon và giá rẻ; xét cho cùng, đó là một văn hóa. Một cộng đồng Việt Nam nằm trong lòng nước Mỹ, ắt hẳn, ẩm thực cũng phải thay đổi trong một chừng mực nào đó có thể, để thể hiện sự thay đổi văn hóa nói chung. "Một ít cổ xưa, một ít tân kỳ." Đó là tựa đề một bài báo mà tờ ORegister đã dùng để giới thiệu một nhà hàng Việt Nam tại Westminster Mall, California. Nhà hàng "S" nằm ngay trên mặt tiền Westminster Mall nơi đường Bolsa, thật vậy, mang "một ít cổ xưa" được giới thiệu nhẹ nhàng và thanh lịch cùng "một ít tân kỳ" theo nhiều nghĩa: Thức ăn, khung cảnh, âm nhạc, và cung cách phục vụ... "Tôi mơ ước một nhà hàng như thế này đã hơn 10 năm nay." Chị Stephanie Đinh, chủ nhân "S" cho biết. "S" là nhà hàng đầu tiên của Stephanie, nhưng "S" không phải là lần đầu tiên người phụ nữ này bước vào ngành thực phẩm. Hơn 17 năm qua, Stephanie đã rất thành công với hai tiệm bánh tại Little Saigon: Bảo Hiên Rồng Vàng và Final Touch. "Tôi mê ngành thực phẩm và tôi đã theo học một số chương trình về nghệ thuật nấu ăn." Stephanie cho biết. "Tôi học kỹ thuật nấu ăn của người Mỹ để áp dụng vào thực phẩm Việt Nam." Stephanie đã từng theo học những chương trình dạy nấu ăn tại UCLA, Napa Valley... "Hãy hình dung thế này, khi chúng ta ăn loại cá Sea Bass của Chile, nước sốt là yếu tố rất quan trọng. Tôi đã dùng kiến thức học được tại các trường dạy nấu ăn để chế biến ra loại nước sốt thích hợp hoàn hảo với loại cá này. Nước sốt hơi chua một tí, hơi ngọt một tí, và hơi lạnh một tí sẽ rất thích hợp cho món ăn này. Và đừng quên nhấp một ngụm vang trắng..." Người phụ nữ đã ở trong ngành thực phẩm 17 năm, thích thú trình bày về các món ăn của "S." "Tôi chế biến thức ăn để làm nên những món mới trên thực đơn của "S." Thức ăn ngon, tự thân, vẫn chưa hoàn hảo. Nhà hàng cần biết một cách chính xác những thức ăn nào sẽ "đi" với loại rượu nào. Vị chủ nhân của "S" đã từng bỏ thời gian theo học các lớp "Food and Wine Pairing," một kỹ thuật cho phép Stephanie giới thiệu các loại rượu đi kèm với thức ăn Việt Nam. Hẳn người Việt Nam sẽ thích thú khi nhìn thấy một thực khách Mỹ ăn ngon lành món chả cá của "S," và húp ngon lành món mắm tôm đặc sản miền Bắc Việt Nam. Chả cá của "S" là thế. Một nhà báo tại Little Saigon, vốn là tay sành điệu về ẩm thực, phát biểu: "Tôi cho rằng món chả cá của "S" là số một. Tôi đến lần đầu, ăn món chả cá, thấy ngon quá. Tôi trở lại lần thứ nhì, món chả cá vẫn giữ chất lượng y nguyên lần đầu." Nhà Hàng "S" 545 Westminster Mall Drive Westminster, CA-92683 714- 898-5092 Chủ Nhật đến Thứ Năm: 11AM-9PM Thứ Sáu đến Thứ Bảy: 11AM-10PM Những thực khách khác thì cứ ăn đi ăn lại món Cua Lột Chiên Dòn. "S" có thể hãnh diện về loại nước sốt của nhà hàng mình. Món Cua Lột Chiên Dòn ngon hẳn lên nhờ vào loại nước sốt đặc biệt do chính chủ nhân Stephanie chế biến. "Nếu các bạn cần một lời khuyên, tôi sẽ giới thiệu món cà ri cá và món ốc len xào dừa." Stephanie tự tin. Trên thực đơn của "S," thực khách có thể dễ dàng chọn lựa các món ăn đặc sản Việt Nam và cả các phát minh của chính chủ nhân Stephanie; chẳng hạn món bò kho nấu theo kiểu Pháp, bánh cuốn được tráng tại chỗ với nhân thịt được thái vuông theo kiểu hạt lựu... "S" tọa lạc trong Westminster Mall cùng các nhà hàng lớn của Mỹ, như Outback Steakhouse, California Pizza Kitchen, The Cheesecake Factory, và Todai... Khuôn viên "S" được chia làm đôi: Bên trong 270 chỗ ngồi và "patio" 60 người. Nội thất của "S" được một công ty trang trí nội thất Hoa Kỳ đảm nhiệm. Điều đặc biệt, tường của "S" sẽ cho thực khách cảm giác đang ngồi giữa một cánh đồng lúa xanh rờn. "S" mang trên tường tám bức tranh lúa mạ lớn được chiếu màu xanh nhẹ nhàng... 15 nhân viên phục vụ của "S," tuổi đời đều dưới 22, có cung cách phục vụ của những "tay chuyên nghiệp." "Chúng tôi đã mượn một công ty Hoa Kỳ để huấn luyện nhân viên của mình." Stephanie cho biết, cô đã phải thuê một công ty Hoa Kỳ vào tận Đại Học Golden West, lập một chương trình tuyển người, đa số là sinh viên, và bỏ ra hai tuần để huấn luyện cung cách phục vụ cho nhân viên mới. Tại "S,"