

Lễ Hội Gà Rán Của Mỹ “Lớn Nhất Thế Giới”, TENDERFEST, Tại Beverly Hills, CA - Một Nông Trại Gốc Việt Được Chọn Cung Cấp Gà Cho Toàn Sự Kiện. (Bài đã được đăng ở Viễn Đông Nhật Báo, Việt Báo, và Báo Người Việt)

Phuong Hoa



LOGO của “NLG FARM” được TENDERFEST quảng cáo trên Banner của họ tại sự kiện



Logo Của Trang Trại “NLG FARMS”

Mấy tuần trước, báo chí, và nhiều trang báo, trang mạng xã hội tiếng Anh, khắp nơi ở California như Laweekly, Beverlyhills Courier, Eventbrite, và nhiều trang web khác, Instagram, FaceBook toàn cầu... rầm rộ đăng tin về hội chợ “Gà Rán Ăn Thả Ga” tại Los Angeles - **“Tenderfest 4 EVER: LA's All-You-Can-Eat Chicken Tender Festival”** – sẽ mở vào ngày Chúa Nhật, 12 tháng 10, 2025.

Chẳng những người Cali mà người dân khắp trong ngoài nước Mỹ cũng xôn xao, bàn tán, và tính toán xin nghỉ phép để du lịch đến Cali tham dự sự kiện đặc sắc này.

Theo tờ LAWEEKLY, tuần báo của LA, thì Tenderfest, “Lễ Hội Gà Rán Lớn Nhất Thế Giới” này sẽ tổ chức tại Beverly Hills, CA, và đó là lần thứ Tư. Hội chợ gà rán cao cấp này sẽ quy tụ các thương hiệu gà rán danh tiếng hàng đầu trên nước Mỹ, từ Los Angeles đến rất nhiều nơi khác. Một số nhà hàng có thực đơn chuyên về gà nổi danh của Mỹ như, Box Chicken, Chimmelier, Delilah, Happies Hand Made, LaSorted's, Le Coupe, Pioneer Chicken và Popeyes cùng tham gia.

Những đầu bếp “trứ danh” của các nhà hàng ngon khét tiếng này là bếp chính tại Lễ Hội. Khách tham dự sẽ được thưởng thức những món gà rán tuyệt vời tại Trung Tâm Biểu diễn Nghệ thuật Wallis Annenberg, LA. Điểm nổi bật của sự kiện là sự trở lại của cuộc thi CONTENDER, với Billy Harris làm người dẫn chương trình. Các siêu đầu bếp sẽ cạnh tranh để giành huy chương về món ăn ngon nhất, và giải thưởng tiền mặt cho tổ chức từ thiện mà họ lựa chọn.



Hình trên từ trái: *Chủ sự kiện TENDERFEST Lawrence Longo, 4 siêu bếp dự thi: *Tim, *Alex, *Bun B, * Marcus.

Điều đặc biệt nhất đối với cộng đồng Việt Nam, là trang trại “**NLG FARMS**” tọa lạc tại Warner Spring, CA, của một người Mỹ gốc Việt, ông Lê Phúc, được chọn để cung cấp gà cho toàn bộ sự kiện TENDERFEST. Theo thống kê, Hoa Kỳ có hơn 196.000 trang trại nuôi gà với quy mô rất lớn, thì chuyện thịt gà NLG FARMS được chọn quả là một điều thú vị khôn cùng.

Tôi được mời vé VIP nên đến sớm lúc 12 giờ. Vì là “Ăn uống thả ga” vé bình thường thì phải 1 giờ chiều mới được cho vô cửa.

Bầu trời Nam Cali hôm nay rất đẹp, không một gợn mây, ánh nắng thu dịu dàng lan tỏa khắp nơi, như ủng hộ lễ hội và chào mừng quan khách. Tiếng nhạc rộn ràng sôi động xập xình làm cho bước chân người đi cũng muốn nhún nhảy.

Qua khỏi cánh cổng chào rực rỡ với chữ TENDERFEST, thực khách được chào đón bởi một anh chàng gà trống trắng thật to nhảy múa lắc lư theo điệu nhạc, và một “người cao” ngộ nghĩnh đưa tay đón khách nhìn thật vui, thúc giục bước chân người nhanh nhanh tham gia vào nhập hội.



Toàn khu vực rộng lớn của Beverly Hills, trung tâm “Wallis Annenberg Center for the Performing Arts” là một rừng các lễ thức ăn của những nhà hàng gà rán nổi tiếng, Box Chicken, Chimmelier, Delilah, Happies Hand Made, LaSorted’s, Le Coupe, Pioneer Chicken, và Popeyes thi nhau khoe ...thức ăn. Từng món khác nhau, đủ màu đủ kiểu sắp bày sẵn từng phần chen chúc trên bàn trước cửa lễ. Người ta bước tới lấy đi, muốn lấy bao nhiêu tùy thích, vừa đi vừa thưởng thức, vẻ mặt ai nấy đều hớn hở vui tươi trong tiếng nhạc vang trời. Nhân viên của các quầy hàng còn bung từng khay thức ăn ra ngoài mời ông đi qua mời bà đi lại. Đó đây là những quầy đồ uống, kem, các loại bánh kẹo, và đồ chơi, tặng cho quan khách, cùng các mẫu dây đeo chìa khóa, mũ có gắn tên hiệu của các nhà hàng, tất cả các thứ đều được tặng miễn phí.



Khách VIP đeo vòng màu vàng xanh trên tay được mời vào khu vực dành riêng cho họ có bàn ghế ngồi đằng hoàng. Đây kia với những quầy rượu mạnh, rượu ngoại các thứ, và những loại đồ uống, bánh kẹo, sô cô la đắt tiền, mà bên ngoài thực khách vé thường muốn dùng thì phải trả tiền.

Tôi đến đây dự cũng vì sự tò mò, lẫn phần khích, khi biết một lễ hội lớn nổi tiếng thế này mà toàn bộ thịt gà lại được cung cấp bởi trang trại của người Mỹ gốc Việt. Vì thế tôi cố gắng đi lung sục khắp nơi để tìm hiểu, mong rằng tìm được một ai đó có liên quan đến chuyện “bếp núc” để tôi có thể phỏng vấn và tìm hiểu thêm về sự kiện độc đáo này.

Sau khi quan sát hết món ăn của những nhà hàng nổi tiếng, tôi bước ra phía sau theo sự hấp dẫn của tiếng nhạc và tiếng người huyên náo. Ở đây có 4 lều thức ăn do bốn siêu đầu bếp, là những người chuẩn bị tham gia cuộc thi nấu ăn hôm nay để giành huy chương vàng 2025. Đó là lều của Marcus, Bun B, Tim, và Alex.

Thì ra điều tôi muốn tìm là ở đây. Không biết ai là người trong Ban Tổ Chức để đến chào và hỏi chuyện, tôi sẽ tìm các đầu bếp này để phỏng vấn họ. Nhìn quanh và đọc hết tên 4 căn lều, tôi thấy trước cửa lều của Bun B - đương kim vô địch Cúp Vàng lần trước - thực khách sắp hàng dài ngoằng để chờ lấy thức ăn. Tôi cố luôn lách chen vào không để lấy thức ăn, mà chào hỏi và tìm Bun B nói chuyện. Thò đầu vào trong lều, thấy 4 người lớp đang lăn xả ướp thịt, lớp nướng, và lớp sắp ra đĩa cho thực khách từ hàng dài bước đến lấy. Thấy một người da màu râu ria rậm rạp đang trộn tẩm ướp thịt có vẻ giống Bun B tôi hỏi:

“Hello, anh là Bun B phải không? Cảm phiền cho tôi hỏi vài câu nhé?”

Người đó bật cười ha hả:

“Bun B? I wish!” Bun B À? Tôi ước gì được là anh ấy! Bun B chưa có tới!”

Tôi hơi bị “quê” vì cái tật ba chớp ba nhoáng. Hình của Bun B đầy trên khắp các tờ quảng cáo mà vì không chú ý nên khi thấy anh ta râu ria mới hỏi nhầm người. Chui đầu vào 2 lều nữa của cô nữ siêu bếp Alex và đầu bếp trẻ Marcus cũng không gặp ai cả. Thôi thì phải đánh “cú chót” vào lều của đầu bếp Tim. May quá nhân viên nói Tim đang ở đây. Muốn cho chắc ăn, tôi mở điện thoại xem lại hình anh ta. Và khi thấy đúng là Tim đang nói chuyện với một người tại góc cửa lều, tôi xách máy chạy lại đứng kiên nhẫn chờ anh ta vừa ngưng câu nói là tôi chen vào:

“Hello siêu bếp Tim! Rất vui khi được gặp anh hôm nay, dù tôi đã biết tiếng tăm của anh từ rất lâu rồi. Anh có thể nào cho tôi hỏi vài câu được không ạ?”

“Okay You cứ hỏi! Không vấn đề gì!” Tim vui vẻ nói.

“Cảm ơn Tim! Theo thông tin tôi được biết, những lần lễ hội gà rán trước đây và trong các cuộc thi đấu khác của anh, thì đầu bếp và nhà hàng tự chuẩn bị thịt gà đem tới. Nhưng lần này nghe nói toàn bộ thịt gà của lễ hội kể cả cho những đầu bếp dự thi, đều là từ trang trại của một người Mỹ gốc Việt có đúng như vậy không ạ?”

“Vâng đúng thế. Chúng tôi được trang trại NLG FARMS cung cấp toàn bộ thịt gà cho kỳ lễ hội này. Tôi thường nói chuyện với Kristen, cô gái người Việt của NLG FARMS.

Tôi kêu lên, “Oh” và nói Kristen là bạn tôi, nhờ cô ấy mà tôi biết rất nhiều chi tiết về lễ hội này, thì Tim kêu lên “Thế à” và vui vẻ nói chuyện với tôi một lúc. Tôi có ghi hình lại cuộc nói chuyện này. Sau đó tôi hỏi:

“Tim, anh có thể cho biết cảm tưởng hay chút đánh giá ngắn gọn về thịt gà của trang trại NLG FARMS mà ông đang sử dụng hay không?”

“Oh, thịt gà của NLG FARMS rất là ngon! Tôi thích lắm!” Anh nói với vẻ mặt đầy thân thiện và nụ cười hài lòng.

Tôi nhìn về hướng lều của Alex thì thấy ông Lê Phúc chủ trang trại NLG FARMS đang cùng các phụ tá thử món gà rán. Tôi chợt nảy ra ý định muốn mời ông chủ trang trại qua nói chuyện với siêu bếp Tim để tôi được chứng kiến sự trao đổi của hai vị này. Tôi nói với Tim:

“Kia người đó là ông chủ của NLG FARMS tôi sẽ mời ông ấy qua nói chuyện với anh nhé?”

Tim cười chưa kịp trả lời thì tôi đã vội chạy đi.

Tim bắt tay ông Lê Phúc với nụ cười thật tươi và bằng một thái độ thân thiện tôn kính. Cuộc trao đổi giữa họ thú vị vô cùng. Hai người nói chuyện rôm rả như đã quen biết lâu năm. Jamie cô phụ tá cho ông Lê Phúc rất giỏi tiếng Anh cũng nói chuyện cùng Tim nhiều vấn đề, giới thiệu về trang trại NLG FARMS rất là chi tiết. Và Tim cũng khen thịt gà NLG FARMS ngon, cảm ơn vì đã cung cấp cho toàn sự kiện, và còn hứa sau này nếu có những sự kiện tương tự thì anh ta sẽ giúp giới thiệu NLG FARMS.



Chủ trang trại NLG FARMS và siêu đầu bếp Tim Hollingsworth

Ông Lê Phúc và các nhân viên cùng chụp hình với Tim trước khi chào từ giã để đi vào bên trong khu vực dành cho khách VIP. Chuyện thật tình

cờ mà lại hay, lại may mắn! Không ngờ những vị đầu bếp kia vắng mặt chỉ một mình Tim xuất hiện nói chuyện, chụp hình với NLG FARMS, và mấy người Việt chúng tôi, cuối cùng Tim giành được chiếc Cúp Vàng Quán Quân năm 2025.

NLG FARMS được Ban Tổ Chức dành cho một chỗ trong khu Hội Chợ để “đóng quân” (Booth) bày biện NLG LOGO, hình ảnh, sách vở, thông tin, tờ rơi... để quảng cáo trang trại của mình cho quan khách. Nhóm nhân viên biết tiếng Anh của trang trại hào hứng chia nhau tản mác khắp nơi, chào hỏi làm quen, giới thiệu với thực khách về thịt gà tại Lễ Hội hôm nay là từ trang trại NLG, và phân phát “business card” cho mọi người. Tôi đi chỗ nào cũng “đụng” phải người của

trang trại. Họ làm việc hăng hái đến quên cả thưởng thức món gà rán hấp dẫn bày biện khắp nơi.



Đội ngũ nhân viên NLG FARMS chia nhau đi tương tác với thực khách để giới thiệu về trang trại

Trong khi thực khách còn hào hứng đi vòng quanh thưởng thức các món gà rán từ những lều thức ăn, thì sân khấu đã được chuẩn bị cho cuộc thi đấu. Sáu vị giám khảo đặc biệt được mời lên khán đài. Và trống kèn rộn rã trỗi lên, kéo chân người ta xúm lại vây quanh. Nhiều nhà báo, ký giả,

nhà truyền thông, vác máy quay phim tay cầm chân chống, chen nhau đến trước khán đài tìm chỗ tốt đặt máy. Tôi cũng vội chen vào. Vì “chiều cao giới hạn” so với những người Mỹ trước mặt, tôi xin phép anh bảo vệ cho tôi đưa máy về phía anh để khỏi bị che khuất. Anh chàng rất tử tế này đã ngồi thấp xuống mỗi lần có những kết quả từ sân khấu để cho tôi quay thoải mái...

Vừa ngồi vào chỗ trên sân khấu, các giám khảo nói to với nhau, đầu tiên là khen thịt gà năm nay ngon tuyệt vời. Nghe vậy Billy Harris người dẫn chương trình bèn la lớn về phía khán giả:

“Đúng thế! Thịt gà NLG FARMS rất ngon, rất ngon! Cảm ơn NLG FARMS đã cung cấp thịt gà tuyệt vời cho hôm nay! Chúng tôi yêu họ! Tôi có thể nói “Cảm ơn NLG FARMS mười bảy lần nữa trong 10 phút sắp tới!” Và Billy đã giữ lời, rất nhiều lần sau đó anh ta cảm ơn NLG FARMS.



Tiếng vỗ tay reo hò đồng tình vang dội từ phía khán giả, trong khi Billy Harris cho biết thể lệ chấm điểm. Các bảng điểm từ 1 đến 5, điểm 5 là tối đa. Sau đó anh tuyên bố cuộc thi bắt đầu.

Thí sinh được gọi đầu tiên là **Bun B**. Bun B là chủ nhà hàng Trill Tenders người Texas. Anh đã giành chiến thắng trong cuộc thi ConTender Contest tại lễ hội Tenderfest cũng tại Trung tâm Nghệ Thuật

Biểu Diễn Wallis Annenberg Beverly Hills này lần trước, nhờ món gà rán Trill Tenders thơm ngon, nên hiện là đương kim vô địch giữ Cúp Vàng. Trill Burgers từng được chương trình Good Morning America vinh danh là “Món burger ngon nhất nước Mỹ”.

“Bun B, anh là đương kim vô địch đúng không?” Billy hỏi khi Bun B bước lên sân khấu.

“Chính tôi!” Bun B trả lời, mặt ngẩng lên tươi rói với nụ cười hãnh diện.

“Bởi vậy nên tôi mới ưu tiên gọi anh lên trước hôm nay đây! Vậy anh có thể tiết lộ cái bí quyết anh mang tới cuộc thi hôm nay để chiến thắng là gì không?”

“Bí quyết là ...có mặt ở đây! Và bắt đầu làm việc! Đội ngũ của tôi cũng đã sẵn sàng!”

Tiếng cười vỡ òa vang lên khắp nơi, trước câu trả lời duyên dáng của đương kim vô địch Bun B.

“Ha ha... Billy cũng cười to và nói, “Nào nào hãy kêu đồng đội của anh mang gà rán lên đây cho các giám khảo thưởng thức đi!”

Anh vừa dứt lời thì đội ngũ của Bun B nhanh nhẹn bưng từng khay gà rán đem tới đặt trước mặt mỗi giám khảo. Mọi người bắt đầu nếm món ăn trong khi Bun B giải thích về cách ướp gà và những nguyên liệu anh dùng cho việc này.

Sau khi các giám khảo ăn thử và chấm điểm cho Bun B, người dẫn chương trình gọi tiếp Alex, người nữ đầu bếp duy nhất trong cuộc thi này. **Alexandra Maria Guarnaschelli** là một siêu đầu bếp, tác giả sách dạy nấu ăn và nhân vật truyền hình người Mỹ. Cô hiện là bếp trưởng điều hành tại nhà hàng Butter ở thành phố New York và từng là bếp trưởng điều hành tại nhà hàng The Darby. Guarnaschelli đã học nấu ăn chuyên sâu tại Pháp. Cô là một nhân vật truyền hình trong các chương

trình The Kitchen, Chopped (với tư cách giám khảo) và nhiều thắng lợi khác.

Alex giải thích rất tỉ mỉ, rõ ràng về gia vị ướp thịt gà. Có một điều thật thú vị là, Alex cho biết ngoài những nguyên liệu khác, cô còn dùng... nước mắt! Và đâu đó vang lên tiếng hò reo, vỗ tay tán thưởng, tôi cũng cười biết ngay là của dân “gốc nước mắt” bên dưới khán đài.

Điểm của Alex khá cao, và có một nữ giám khảo đang mang bầu nói to:

“Oh! Em bé trong bụng tôi rất thích hương vị món gà rán này của Alex!”

Đến lượt **Tim Hollingsworth** của Otium. Timothy là một đầu bếp người Mỹ. Anh đã đoạt rất nhiều giải thưởng trong suốt sự nghiệp của mình, như Giải Đầu Bếp Triển Vọng Của Năm do Quỹ James Beard trao tặng năm 2010; giải Đầu Bếp ngôi sao triển vọng của San Francisco Chronicle năm 2010; và giải Bocuse d'Or năm 2009, nơi anh đạt vị trí thứ sáu. Anh là người chiến thắng cuộc thi nấu ăn The Final Table năm 2018; dẫn chương trình đặc biệt Chain Food: All-Star Dishes của Roku và làm giám khảo cho loạt phim The Great American Recipe của PBS. Các giải thưởng như: Đầu bếp ngôi sao mới nổi của năm: California, Quỹ James Beard, 2010, Đầu bếp ngôi sao mới nổi: SF Chronicle, 2010, và Quán quân The Final Table 2018, v.v...

Khi Tim giới thiệu và giải thích cách ướp thịt của mình xong, thì món gà rán của anh cũng đã được các giám khảo chiếu cố tận tình. Đến nỗi người dẫn chương trình phải nhắc:

“Này này các giám khảo ơi! Đừng tiếp tục ăn nữa mà hãy chấm điểm đi nha!”

Trong tiếng cười vang của khán giả, những tấm bản chấm điểm được đưa lên. Và kìa! Có vị giám khảo đưa lên một bảng số 5 tuyệt đối, và kèm thêm một bảng số 1 nữa! Bên kia một giám khảo đưa bảng số 5

lên, nhưng dường như cảm thấy chưa đủ, ông đặt xuống và đưa lên một bàn tay 5 ngón cộng thêm một ngón cái nữa!

“Úi Trời! Như vậy là hai con 6 cho Tim!” Có người reo to.

Thí sinh sau cùng là siêu bếp **Marcus Samuelsson**. Marcus là một đầu bếp nổi tiếng, chủ nhà hàng, và nhân vật truyền hình người Mỹ gốc Thụy Điển. Anh là bếp trưởng của nhà hàng Red Rooster tại Harlem, New York. Anh từng đạt Giải thưởng Quốc tế 2007; Giải Văn học 2013; Giải Nhân Vật/Người dẫn chương trình xuất sắc 2019; Giải “Ai là Ai” của Âm thực & Đồ uống tại Mỹ 2016; Giải Truyền thông Hình ảnh Thương mại/Tài trợ 2022; Giải Đầu bếp Xuất sắc nhất Thành phố New York; và rất nhiều giải thưởng quý giá khác nữa...

Rất nhiều khán giả la to ủng hộ Marcus anh chàng đầu bếp trẻ nhất này, trong khi anh giải thích cách ướp thịt và gia vị. Tiếc thay anh không đạt được điểm cao.

Đã thấy rõ chuyện thắng thua. Sau cùng Tim là người được nhận Cúp Vàng Quán Quân siêu đầu bếp 2025. Như vậy Tim đã đoạt 3 huy chương vàng trong 4 lần thi đấu tại Lễ Hội gà rán TENDERFEST này! Một bếp gà rán nữa được khán giả bình chọn là nhà hàng Box Chicken.



Khi Tim nâng cao chiếc Cúp Vàng lên khỏi đầu, bên dưới khán giả nhảy ào lên với những tiếng hò reo như vỡ chợ, vang dội cả một vùng trời. Tiếng trống, tiếng kèn, tiếng nhạc hòa vào tiếng người... thật là vui không bút mực nào tả xiết. Tôi cũng quá hào hứng vì mừng cho Tim nên phóng lệ lên sân khấu, chen vào đám người vây quanh Tim, và chụp nhanh được vài tấm hình nóng hổi, trước khi anh chàng bảo vệ kịp kéo áo, bảo tôi bước xuống.

Ra ngoài, tôi gặp và trò chuyện cùng hai cô gái người Mỹ đang bung ly gà rán trên tay. Madison đến từ Berkeley, Bắc Cali, vui vẻ kể cô đến đây đủ hết cả bốn lần Lễ Hội, lần nào cô cũng thích nhưng lần này là thích nhất, vì thịt gà ngon ... chưa từng thấy. Còn Calar từ Oregon khoe với tôi mấy chiếc mũ cô đội chồng đội chập trên đầu, nói các nhà hàng đã tặng cô mang về làm kỷ niệm. Cô nói “Thịt gà rất ngon, nhưng kỳ lạ là, những lần trước tôi ăn có món ngon, có món không được ngon lắm, nhưng lần này tất cả đều ngon!”. Khi tôi nói bởi vì lần này chỉ có một loại thịt gà do NLG FARMS của người Việt Nam cung cấp. Cô vui vẻ kêu lên, “Thế sao? Tôi sẽ đi tiếp nếu sang năm nơi này có mở Lễ Hội trở lại!”

Tại phòng VIP, tôi cũng đã có dịp hỏi chuyện chị Lê Liên. Jamie phụ tá của chủ trang trại Lê Phúc cho biết chị Liên là một nhân viên tại trang trại NLG FARMS và là một người trong đội ngũ “phi lê” 8,000 miếng ức gà cung cấp cho Lễ Hội.

“Thưa chị Lê Liên, xin chị cho biết, trong quá trình chuẩn bị thịt gà cho Lễ Hội này, chị thấy có gì khác biệt giữa thịt gà NLG FARMS với gà thường ngày chị mua ở chợ về làm không ạ?

“Cám ơn câu hỏi của bạn.” Chị Liên cười hào hứng, “Khác nhiều! Gà NLG chất lượng khác xa với những loại gà khác. Gà NLG nuôi không dùng thuốc gì hết, ngay cả ôm hoặc tiêu chảy cũng không dùng thuốc mà chỉ chữa lành bằng năng lượng. Cùng một thời gian nuôi như các loại gà

khác, nhưng gà NLG phát triển nhanh hơn, gà ít mỡ, chắc thịt hơn. Thường thì gà luộc nấu nổi lên tạp chất nhiều lắm, nhưng gà NLG rất sạch, khi luộc nước trong veo chỉ nổi có tí xúu gọn bọt.

“Cảm ơn chị Liên. Được biết trước đây chị từng làm chủ nhà hàng, xin chị cho biết, sự đặc biệt của thịt gà NLG như thế nào ạ?”

“Đặc biệt nhất là thịt gà thơm ngon, đùi gà lọc từ gà NLG ra rất lớn và luộc thì thơm ngon như bắp bò vậy, chắc và đẹp vô cùng, dù chỉ đơn giản là bỏ vô nước lạnh luộc bình thường, không hề bỏ màu bỏ nghệ chi cả. Dưới đây là hình đĩa thịt gà NLG FARMS tôi vừa luộc xong khi sáng.”



Cô Jamie, phụ tá phần tiếng Việt cho ông Lê Phúc tại trang trại NLG FARMS còn kể tôi nghe nhiều điều thú vị nữa về gà NLG. Gà ở đây rất hiền lành, thân thiện, chứ không sợ hãi bỏ chạy mỗi khi có người đến. Chúng thích gần gũi và mon men chơi với những người chăm sóc chúng, vì mọi người đều trao gửi tình thương yêu, trù mến cho từng mỗi con gà. Dễ thương nhất là, có lần chị nhân viên kia đội nón rộng vành đang ngồi chuẩn bị thức ăn cho chúng, thì một chị gà mái từ đâu bay đến đậu trên mũ chị ấy và...đẻ trứng! Đặc biệt, Kristen cô phụ tá tiếng Anh của ông chủ trang trại NLG còn cho tôi biết, rất nhiều trứng gà NLG có từ 2 đến 3 lòng đỏ. Ngộ nghĩnh nhất là, thỉnh thoảng gà đẻ ra những quả

trứng có màu hồng phách nâu sậm như hạt dẻ, và màu xanh ngọc bích trông đẹp và hiếm quý vô cùng.



Từ trái: Jamie – Trứng gà NLG “đặc biệt”, thành phẩm con gà NLG đã đóng gói, và Kristen

Sau cùng. Trải qua một ngày với sự kiện TENDERFEST này, chúng kiến nhiều điều thú vị, tôi cũng thấy vui lây, hạnh diện thật nhiều với thành công đầy rạng rỡ của người đồng hương Việt. Trước khi ra về tôi xin phép được phỏng vấn ông Lê Phúc chủ trang trại NLG FARMS vài câu.

“Thưa ông Lê Phúc, chúng tôi đã trải qua một ngày thật tuyệt vời tại lễ hội gà rán hôm nay. Tất cả các món ăn nhà hàng chế biến bằng thịt gà do trang trại NLG FARMS của ông cung cấp đều độc đáo. Tôi cũng đã phỏng vấn một số thực khách người Mỹ và siêu đầu bếp TIM, người đoạt giải Quán Quân nhận Cúp Vàng hôm nay. Ngay cả những vị giám khảo vừa lên sân khấu là họ khen thịt gà trước. Ai cũng nói thịt gà năm nay rất ngon, có hương vị thật hấp dẫn làm cho họ ăn hoài không biết chán. Xin chúc mừng ông!”

Ông Lê Phúc: “Cảm ơn Cô.”

“Tiện đây xin ông làm ơn trả lời cho vài câu hỏi: “Được biết, tại Hoa Kỳ, cơ quan ‘FDA’ rất kỹ lưỡng và khó khăn, nhất là về vấn đề an toàn

thực phẩm. Họ ra tiêu chuẩn thật cao, và khám xét rất kỹ càng vấn đề vệ sinh cũng như dịch bệnh. Vậy thì, cơ duyên nào mà gà từ trang trại NLG FARMS của ông được chọn trong vô số trang trại nuôi gà to lớn hiện đại của người Mỹ?”

Ông Lê Phúc: “Có thể nói đó là “nhân duyên, hay duyên lành”. Nhưng trên thực tế thì đó là do gà của NLG FARMS chúng tôi có những kết quả kiểm nghiệm rất hoàn hảo. Các chỉ số điều tốt vượt bậc. Gà NLG chúng tôi thả tự nhiên, quan trọng nhất là chúng được truyền năng lượng hỗ trợ sức khỏe hàng ngày, nhất là, không cho ăn thực phẩm chế biến, thuốc tăng trọng, và không hề chích thuốc ngừa hay trụ sinh trị bệnh. Có lẽ do vậy mà gà trang trại chúng tôi được chọn.”

“Wow! Hay quá! Chúng tôi cũng có nghe vài người quen chủ trại gà nói chuyện, người ta nhận gà nuôi từ các công ty, họ bắt buộc phải chích ngừa và cho uống trụ sinh trị bệnh. Còn nghe người ta bắt phải cho gà ăn thêm thực phẩm tăng trọng cho gà mau lớn đúng theo kỳ hạn. Như vậy xin ông cho biết, có phải gà của NLG FARMS nuôi như ông nói thì phải tốn thời gian lâu hơn bình thường để đúng cân nặng khi xuất chuồng, vì không dùng thuốc tăng trọng hay không?”

Ông Lê Phúc: “Không phải đâu. Gà NLG nuôi thả tự nhiên cùng với việc truyền năng lượng phụ trợ hàng ngày, nên chúng phát triển lớn nhanh hơn, xuất chuồng sớm hơn các loại gà khác một tuần. Chẳng những thịt gà ngon hơn mà điều này giúp tiết kiệm rất nhiều chi phí.

“Vậy thì, thưa ông, ông có thể cho biết thêm về cách thức nuôi gà của NLG như thế nào ạ?”

Ông Lê Phúc: “Gà NLG nuôi thả tự nhiên, ăn rau cỏ tươi quanh trang trại, có chỗ cho chúng chạy chơi, hưởng không khí trong lành ngoài trời, và chủ yếu là chúng được truyền năng lượng yêu thương tiếp sức hàng ngày. Chúng chơi vui ăn nhiều ngủ khỏe nên chóng lớn là vậy.

“Cảm ơn ông. Thưa ông, nghe ông nhắc qua vài lần về việc ‘Truyền Năng Lượng’ cho gà. Có thể nào ông chia sẻ một chút về việc này không? Có bí quyết gì khó nói không?”

Ông Lê Phúc: *(Cười)* Không có gì khó nói cả! Trước nay theo nhiều nghiên cứu và giải thích của các nhà khoa học, thì tất cả sinh linh vạn vật trên trái đất đều có sự nhận biết. Nhiều người nuôi bò nuôi heo cho nghe nhạc và vỗ về thì chúng hiền ngoan lớn nhanh như thổi và cho chất lượng thịt tốt. (Bò Kobe Nhật chẳng hạn) và như khoa học gia người Nhật “Masaru Emoto” cho rằng ý thức con người có thể ảnh hưởng đến cấu trúc phân tử của nước. Và rằng nước có thể phản ứng với những suy nghĩ và lời nói tích cực, và nước ô nhiễm có thể được làm sạch thông qua cầu nguyện và hình dung tích cực. NLG (viết tắt chữ Năng Lượng Gốc) của chúng tôi cũng vậy. Chúng tôi dùng năng lượng yêu thương cảm hóa, vỗ về những chú gà, để chúng ăn ngon ngủ yên và chóng lớn. Đặc biệt hơn, chúng tôi cũng truyền năng lượng yêu thương vào nguồn nước để làm sạch tạp chất trong nước. Chúng tôi cũng đã đo (Test) độ nước sạch sau một thời gian truyền NLG, thì kết quả rất tuyệt vời! Độ nước của chúng tôi trong sạch và tinh tấn hơn các nguồn nước khác trong vùng. Nhờ vậy mà gà NLG rất khỏe mạnh, và có kết quả tốt như hôm nay”.

“Quá tuyệt vời! Cảm ơn ông đã chia sẻ. Xin chúc cho trang trại NLG tiếp tục phát triển...”

Ông Lê Phúc còn cho tôi xem nhiều bản “Final Report” kiểm nghiệm, phân chất thịt gà NLG FARMS do Trung Tâm UC DAVIS Veterinary Medicine của California Animal Health & Food Safety Laboratory System thực hiện. Trong đó ghi rõ, *“Gà không được chích ngừa vacxin bệnh dịch, nhưng tất cả đều khỏe mạnh, kết quả không hề có nhiễm bất cứ một loại vi khuẩn nào.”*

Chủ trang trại NLG FARMS cũng cho tôi xem giấy chứng nhận “CERTIFICATE of ANALYSIS” của cơ quan “IEH Laboratories & Consulting Group” phân tích và ghi nhận các thành phần của thịt gà NLG FARMS với những chỉ số vô cùng hoàn hảo! (Khi về nhà, tôi tò mò thử đem so sánh một số chỉ số với các “Nhãn sản phẩm” được dán trên các con gà “Organic” bán ở các chợ thì thấy có một số chỉ số của gà NLG FARMS tốt hơn rất nhiều).

Trên đường ra cổng đi về, thực khách nào còn “quyến luyến” với những món ăn mà ghé lại nhìn vào các cửa hàng, đều được nhân viên bới cho mỗi người một túi “Togo” đầy nhóc gà rán các kiểu để mang về.

Tôi theo xe của nhóm nhân viên NLG FARMS. Sau một ngày ai nấy đều rảo bước khá mệt mỏi, nhưng trên xe đầy ắp tiếng cười, tiếng trò chuyện tíu tít trong niềm hạnh phúc vô biên của các cô các anh chị về cái kết quả vượt bậc mà NLG FARMS đã đạt được. Lâu nay, thông tin về sự thành công của các trại gà người Mỹ gốc Việt thỉnh thoảng xuất hiện đó đây. Nhưng chuyện một trang trại gốc Việt được một Lễ Hội lớn của Mỹ chọn cung cấp gà cho toàn sự kiện thì quả là điều vinh dự chung cho cả cộng đồng.

Mong rằng sắp tới sẽ còn nhiều sự thành công khác của bà con mình, tiếp tục tiến xa trên đất nước Hoa Kỳ.

Phuong Hoa

Liên lạc NLG FARMS:

<https://nlgfarms.com/>

LA Weekly:

<https://www.laweekly.com/tenderfest-and-a-home-for-genghis-cohen-heres-whats-popping-up/>

EVENTBRITE:

<https://www.eventbrite.com/e/tenderfest-4-ever-las-all-you-can-eat-chicken-tender-festival-tickets-1602774675199>

Nguồn thông tin về các siêu đầu bếp – những người dự thi:

https://en.wikipedia.org/wiki/Marcus_Samuelsson

https://en.wikipedia.org/wiki/Timothy_Hollingsworth

https://en.wikipedia.org/wiki/Alex_Guarnaschelli

<https://houston.eater.com/2022/7/29/23283685/bun-bs-trill-burgers-houston-best-in-america-good-morning-america>