

## Về Việt Nam ăn gì ?

Tuấn Linh, Noel 2005

Vào đầu thế kỷ thứ 31, các nhà khoa học và khảo cổ phát hiện vùng bán đảo Đông Dương, vùng đất hình chữ S chạy dài từ Lạng Sơn tới Cà Mau có rất nhiều thi thể qua ngàn năm vẫn còn nguyên vẹn. Dùng phương pháp phân tích Carbon các nhà khoa học đó xác định : "đa số những thi thể đó được chôn cất vào khoảng thế kỷ thứ 21. Người ta rất ngỡ ngàng và thán phục nghệ thuật ướp xác của nền văn minh bán đảo Đông Dương thời đó. Người ta cũng không tìm ra một nơi nào có kỹ thuật ướp xác có trình độ cao như vậy trên lục địa vào thời kỳ bấy giờ. Nhìn vào những vật chôn theo với thi thể như quần áo, trang sức, người ta kết luận thuật ướp xác của dân sống tại vùng bán đảo này đã đạt tới "đỉnh cao trí tuệ" và "phổ thông quần chúng".

Đó là chuyện năm 3010, còn bây giờ chúng ta đang ở vào thế kỷ 21, thế kỷ của "đỉnh cao trí tuệ". Các nhà khoa học và khảo cổ thế kỷ 31 đã làm to, vì hiện tại cái vùng đất hình chữ S đó chẳng cần có một kỹ thuật cao nào về ướp xác cả, tất cả xảy ra một cách rất tự nhiên "như người Hà Nội" cho mọi người sống ở vùng bán đảo đó.

Cách đây không lâu báo chí VN có đưa tin tại Tân Phú quận Tân Bình có một thanh niên tuổi khoảng 33 chết đột ngột, gia đình làm lễ an táng cho anh ta. Nhưng công an huyện nghi ngờ có chuyện mờ ám nên ra lệnh khai quật để giảo nghiệm xác chết. Lạ thay khi mở áo quan xác chết vẫn nguyên vẹn, không có dấu hiệu thối rữa mặc dù đã chôn dưới đất cả 2 tuần lễ. Sau giảo nghiệm gia đình xin phép giữ xác chết trong nhà. Nhà cầm quyền địa phương thấy xác không có hiện tượng thối rữa làm mất vệ sinh nên chấp thuận. Hiện xác anh thanh niên được gia đình lưu trữ trên gác. Rất nhiều người tin dị đoan tới cúng kiếng.

Nhiều người lý giải tại sao xác anh thanh niên này không thối rữa. Trước nhất anh thanh niên này chết đột ngột, nghĩa là không chết vì bệnh lý. Công an không kết luận anh ta bị giết hại, có nghĩa anh ta không phải bị giết. Công an không nói anh ta bị chết vì độc tố, có nghĩa anh ta có thể chết vì trúng độc. Anh ta không bị người khác đầu độc, nhưng anh ta có thể tự đầu độc chính mình. Anh ta không tự tử bằng cách uống thuốc độc. Nhưng anh ta chết bằng độc tố qua thực phẩm hàng ngày mà anh tiêu thụ. **Độc tố đó chính là những hóa chất giữ cho thực phẩm không bị hư thối, không bị lên men, không đổi màu, và những hóa chất sát trùng có khả năng tiêu diệt những hoại tử.** Nên khi anh ta chết, xác anh không có hoại tử nên xác không bị hư hoại, cộng với những hóa chất như Formol, Sodium Benzoate, 2,4-D, Borax ,v.v ... trong thực phẩm tồn đọng trong cơ thể anh, nên xác anh không hư thối được. Vâng những thi thể mà các nhà khoa học và khảo cổ thế kỷ thứ 31 khám phá ra chính là các loại thi thể như anh chàng vừa kể trên.

Tôi có người bạn mua cá Khoai về nấu canh củ. Cá Khoai thường khi nấu thịt sẽ mềm và tan cùng với khoai. Sau khi nấu người ta chỉ cần gắp nguyên bộ xương

ra, nồi canh có thể ăn được. Nhưng hôm đó vợ anh bận nấu rất lâu mà cá Khoai vẫn nguyên vẹn, vợ anh dùng đũa đâm vào cá thấy cá cứng chắc như khúc lươn luộc. Cô vợ gọi chồng ra hỏi, anh chồng dùng đũa thử thấy cá vẫn cứng chắc, cười rồi nói với vợ "em có bỏ lộn viên Viagra vào không?" Sau đó vợ anh đổ nồi canh cá Khoai đi, sợ anh ăn phải ảnh hưởng như cá khoai.

Một người khác kể rằng anh thêm cá trê quê hương, khi thấy tiệm thực phẩm Á Châu có bán cá Trê Vàng, anh mua ngay một ký mục đích để chiên và kho ăn. Nhưng công việc làm ăn cần gấp anh phải có mặt tại tiểu bang khác trong ngày tới. Anh ra đi và quên khuấy ký cá trê trong cốp xe. Cả tuần lễ sau có dịp mở cốp xe anh rất ngạc nhiên khi thấy mấy con cá trê trong túi vẫn còn tươi nguyên. Trong khi chiếc xe nóng hổi và nhiệt độ bên ngoài theo đài thông báo lên đến 40 độ C.

Vợ tôi đi shop về nói : "Hôm nay em thấy tại tiệm thực phẩm Á Châu bày bán tôm còn rất tươi, con nào con nấy xanh trong như mới bắt lên, em hỏi họ nói tôm VN. Thấy ngon nhưng em không dám mua." Nghe vợ nói không mua tôi mừng quá. Tôi nói "tôm đó được tẩm hóa chất nên giữ lâu không hư thối, đặc biệt màu sắc không thay đổi nhìn tươi như mới đánh bắt. Nếu ăn vào rất nguy hiểm cho sức khỏe."

Vấn đề xử dụng hóa chất trong công nghiệp thực phẩm là chuyện bình thường, nhưng việc xử dụng hóa chất phải được kiểm soát và cho phép, thông thường mỗi hóa chất đều có quy định về mức độ xử dụng an toàn. Nếu chúng ta ăn những thực phẩm chứa nồng độ hóa chất quá cao có thể gây ngộ độc có nhiều trường hợp đi đến tử vong, hay gây nên ung thư.

Từ ngày VN mở cửa, nhà cầm quyền VN kêu gọi Việt Kiều về du lịch, mục đích móc túi "khúc ruột ngàn dặm". Việt kiều về VN để "ăn chơi". Về VN Việt kiều phải ăn để đi chơi hay đi chơi cũng phải ăn. Như vậy ăn uống tại VN là chuyện vô cùng quan trọng. Nhưng vấn đề đặt ra là về VN ăn gì, uống gì để bảo đảm an toàn ?

Nếu nói về VN để "ăn ngon, rẻ", câu này cần xét lại. Ở đây tôi chỉ nói đến về VN ăn gì để an toàn thực phẩm và bảo đảm cho sức khỏe. Đa số Việt Kiều về thích hải sản : "ăn cho đã". Lý do vì ở nước ngoài giá hải sản rất mắc. Hải sản được bán ở VN thường là tôm, cá. Những loại này được nuôi để xuất khẩu chứ không phải do đánh bắt trong sông biển. Chúng ta hãy đọc những tài liệu nói về hóa chất dùng trong thực phẩm ở VN của Ts Mai Thanh Tuyết :

" ... cá Basa xuất khẩu bị trả về vì trong cá chứa lượng Fluoro-Quinolones quá cao, Tháng 7 năm rồi tiểu bang Georgia khám phá thêm chất kháng sinh Enrofloxacin trong cá. Tôm xuất khẩu cũng bị trả về vì chứa chất Chloramphenicol, Nitrofurantoin và Semicarbazide. Người ta còn tìm thấy độc chất Rhotenane trong tôm, đây là độc chất trong cây Thuốc Cá". Những hóa chất trên đây đều được xếp vào danh sách các hóa chất bị cấm xử dụng trong kỹ nghệ biến chế thực phẩm. Để giải quyết số cá và tôm bị trả về, người ta giải quyết bằng cách tung chúng ra bán tại thị trường trong nước.

Còn cua, sò, ốc, hến thì sao ? Ngành trồng lúa VN chuyển đổi từ một vụ sang 2 vụ hay 3 vụ, mức sản xuất lúa gạo tăng từ thiếu ăn sang có dư để xuất khẩu. Sự tăng trưởng đi kèm theo các điều kiện như xử dụng phân hóa học, thuốc trừ sâu rầy. Thuốc trị ốc Bưu Vàng. Những hóa chất này được rải hay xịt vào ruộng lúa sẽ tan vào trong nước hay đi vào chính cây lúa. Nếu dùng các loại hóa chất không theo đúng phương pháp và số lượng, hóa chất có thể tích tụ vào hạt gạo. Hiện thời chưa có một nghiên cứu chính thức nào cho biết nồng độ những hóa chất trong gạo sản xuất tại VN. Những hóa chất độc hại ấy theo nước chảy vào sông hồ. Các sinh vật sống trong môi trường nước ấy chắc chắn mang theo những độc tố. Khi người ta dùng hóa chất Methadehyde để trị ốc Bưu Vàng, thì các loại ốc bưu thường, ốc Gạo, ốc Hương, các loại cua, sò hến v.v... cũng đều bị ảnh hưởng. Những năm gần đây số lượng tôm, cá sông giảm tới mức báo động. Sự giảm sút này nguyên nhân chúng bị tiêu diệt bởi các hóa chất dùng trong nông nghiệp. Ở đây ta không bàn đến tình hình sức khỏe của người dân sống trong vùng, trực tiếp ăn uống, tắm rửa trong các ao hồ, sông rạch chứa đầy các độc tố.

Vấn đề thịt bò, heo gà, vịt ... Các loại lông vũ nói chung và gà vịt nói riêng đang bị nguy hiểm bởi dịch H5N1. Cơ quan WHO tiên đoán sẽ có trận đại dịch xảy ra khi siêu vi H5N1 chuyển dạng lây từ người qua người. Hiện thời nhiều nơi báo cáo heo, cá cũng bị lây nhiễm. Như vậy vấn đề ăn thịt gà, vịt, heo rất nguy hiểm. Người ta nói nên ăn heo, gà, vịt đã được kiểm dịch. Nhưng làm cách nào để chắc chắn gà vịt đã được kiểm dịch. Căn cứ vào giấy tờ chứng minh, về dấu đã kiểm dịch trên gà vịt. Bạn có thể tin được tờ giấy và con dấu ở VN không ? Cách tốt nhất là không nên ăn heo, gà vịt ở VN. Riêng về chăn nuôi heo, người ta xử dụng một hóa chất cho heo ăn gọi là thuốc "Siêu tăng trọng". Heo ăn vào chỉ cần một hai ngày sau có thể tăng tới 3-4 kg. gà mái ăn vào đẻ hoài không nghỉ. Nếu chúng ta ăn nhầm thịt heo này thì chuyện gì sẽ xảy ra sau đó. Chỉ có nhà thương biết.

Không ăn được hải sản, heo, gà, vịt. Vậy chúng ta ăn rau. Chuyện trồng trọt rau cải. Hoa trái ở VN cũng không tin được. Người ta dùng 2,4-D để thúc cho cây mau phát triển. 2,4-D là loại thuốc diệt cỏ mà Mỹ đã dùng trong chiến tranh VN. Chất độc da cam chính là chất 2,4-D này. Trong lúc nhà cầm quyền VN kiện Mỹ xử dụng chất diệt cỏ này, thì trong nước việc xử dụng 2,4-D trong ngành trồng trọt rất vô tư. Những cây rau muống xanh tốt để bán có giá, người ta cũng dùng đến hóa chất này để thúc cây phát triển vài ngày trước khi thu hoạch. Trong quá trình trồng trọt người ta còn phải dùng đến hóa chất trị côn trùng, sâu bọ. Rau trái mang về nếu rửa không sạch, chuyện trúng độc là chuyện chắc chắn xảy ra.

Cũng theo Ts Mai thanh Tuyết tại Saigon "riêng tháng 06/2005 có 1800 người trúng độc. Gây chết 39 người". Những trái cây nhập từ Trung Cộng vào VN như táo, nho, cam, nhãn, đều được dùng hóa chất để bảo quản như 2, 4-D, 2, 4, 5-T, nhất là Sodium Benzoate (Na O-C6H). Chúng có tác dụng giữ cho trái cây tươi, không bị hư thối, không đổi màu và giữ được mùi vị nguyên thủy. Nồng độ cho phép là 0,1 mg/kg. nồng độ gây chết là 2 mg/kg.

Về VN thêm ăn canh cua rau đay, cà pháo nén. Món ăn đậm tình quê hương ấy

chứa đựng những hóa chất với nồng độ chết người. Muốn cho cà pháo, củ kiệu, bánh tráng có màu trắng, người ta xử dụng hóa chất làm trắng có tên Chloride sodium hydrosufite. Chất này làm cho chế phẩm có màu trắng tươi trông bắt mắt, đây cũng là chất dùng trong công nghiệp sản xuất xà bông, bột giặt.

Khi chất này qua thực quản gây tình trạng trúng độc, làm ngạt thở. Giảm huyết áp, nếu nặng có thể gây tử vong.

Những thành phẩm như Chả Lụa, chả Quế, người ta dùng Hàn The (Borax) đây là chất khử trùng và sâu rầy trong nông nghiệp. Nó còn được xử dụng trong kỹ nghệ sản xuất kem đánh răng và xà bông. Đối với thực phẩm trên nó có tác dụng diệt trùng, chống sự lên men, nấm mốc. Giữ cho thực phẩm không bị hư thối. Trong việc sản xuất giò chả tại VN người ta thường dùng thịt hạng xấu để có lợi nhuận cao. Chính vì vậy người ta dùng lượng Borax cao để khử mùi hôi, làm cho thịt dai. Những thịt để lâu ngày khi xử lý bằng Hàn The sẽ mất mùi hôi, làm thịt tươi lại trông như thịt tươi.

Đặc biệt bánh tráng, bánh phở, bún, hủ tiếu có để Hàn The sẽ không bị mốc meo. Làm dai và dòn sợi bún, hủ tiếu. Bánh phở và bánh tráng dễ cuốn không bị gãy. Chất này vào cơ thể gây nên đau quặn bụng, không đi cầu được, tim đập mạnh, người ra mồ hôi. Có khả năng làm loét bao tử. Nội soi thấy bao tử có đốm trắng nhiều hay từng mảng. Trường hợp nặng phải cắt bỏ phần bao tử loét.

**Chuyện nước tương hay Xi dầu.** Ts Truyét cho chúng ta biết tháng "07/05 Bỉ trả về VN toàn bộ xi dầu hiệu Chin Su, vì họ tìm ra trong xi dầu nhập cảng từ VN có nồng độ 3-MCPD (3-monochloropane-1,2diol lên tới 86 mg/kg trong khi mức cho phép là 0,02 mg/kg tại Anh và 0,5 mg/kg tại Bỉ". Như vậy hàm lượng 3-MCPD cao gấp 172 lần mức cho phép.

Sở thí nghiệm thành phố HCM ( KHCN-MT HCM) xét nghiệm qua 42 mẫu, kết quả toàn bộ đều có hàm lượng hóa chất cao hơn tiêu chuẩn cho phép là 8000 (tám ngàn) lần nghĩa là 8000 mg/kg. Bạn thử nghĩ xem với hàm lượng hóa chất này, bạn đi về đâu sau khi nuốt vào bụng.

**Bạn có biết hiện ở VN người ta sản xuất xi dầu bằng gì không ?** Tôi thưa ngay bằng xương trâu, bò, heo ... nói chung các loại xương phế thải lượm được ở bất kỳ nơi nào. Tất cả đem về nấu trong acid sau đó dùng Sut Caustic để trung hòa. Sản phẩm này được vô bao bì bán ra thị trường dưới dạng "nước cốt làm xi dầu". Từ đó người sản xuất cứ việc mua về pha với nước lạnh, muối, đường, thêm một số hóa chất giữ lâu như Borax chẳng hạn. Muốn tăng độ đậm người ta thêm vào Urê thế là sản phẩm được vô chai, tung ra thị trường. Acid dùng để nấu xương là acid Chlohydric (HCL) trong quá trình phân giải tạo ra chất 3-MPCD nguy hiểm.

Muốn bảo quản các loại như tôm cá, bánh phở bánh tráng hủ tiếu lâu dài, không bị hư thối, người ta dùng đến Formol (Formaldehyde =HCHO) thường Formol có mùi khó chịu nên người ta pha formol trong rượu Methanol 37-50% cho mất mùi. **Formol là hóa chất dùng trong việc giữ xác chết không bị hư thối.**

Trong sản xuất rượu trắng có kẻ còn dùng Mitox (thuốc trị rầy) thuốc này có tác

dụng làm rượu trong và gây say nhanh cho người uống. Nếu pha với lượng cao, người uống bị trúng độc và chết nhanh chóng.

**Để có một tấm bánh trắng**, người ta phải thực hiện qua nhiều giai đoạn. Những giai đoạn ấy rất là công phu. Hầu như trong các giai đoạn ấy người ta đều xử dụng hóa chất. Có những hóa chất có thể được đào thải, ngược lại cũng có những hóa chất không tan biến và tích tụ qua nhiều thế hệ như DDT chẳng hạn, đây là chất diệt trùng. Khi xử dụng cho cây, chất này đi vào cây, vào trái. Súc vật ăn rau, trái ấy, DDT thấm vào máu súc vật và nằm ở đó. Nếu chúng ta ăn thịt súc vật. DDT lại đi vào cơ thể chúng ta lưu trữ ở đó, với số lượng nhỏ thì không sao, nhưng DDT không bị đào thải, như vậy DDT có cơ hội tăng mỗi lần chúng ta ăn thịt. Tới lúc nồng độ DDT đủ cao sẽ gây tác động nguy hiểm. Trở lại bánh trắng. Bánh trắng làm bằng gạo, gạo từ lúa. Quá trình trồng lúa chúng ta dùng hóa chất, phân bón, những hóa chất một số lưu lại trong gạo. Đến quá trình biến chế. Người ta dùng Hàn the để làm cho bột dai và không mốc. Người ta thêm thuốc tẩy trắng để bột gạo trắng đẹp. Người ta thêm formol để giữ bánh không bị lên mốc v.v...nói chung cái bánh chúng ta ăn có biết bao hóa chất nguy hiểm trong đó. Sở dĩ chúng ta không thấy chuyện gì vì thứ nhất nồng độ hóa chất trong bánh trắng chưa tới mức nguy hiểm, thứ hai ảnh hưởng của hóa chất lên cơ thể con người có tính cách chậm, và lâu dài. Có khi ảnh hưởng qua thế hệ con cháu. Ví dụ chất Borax có tác dụng trụy thai, 2,4-D từ mẹ có thể làm cho thai nhi trở thành khuyết tật. v.v ...

Nếu nhìn những phân tích trên đây, chúng ta thấy về VN ăn gì cũng nguy hiểm. Theo báo cáo của bộ y tế từ 1997 đến 2004 có 6.467.448 trường hợp trúng độc, như vậy cứ 14 người thì có một người bị trúng độc. Đây là con số được báo cáo, còn con số không được báo cáo thì không biết là bao nhiêu. Cho đến bây giờ nhà cầm quyền VN vẫn không có một phương pháp nào khả thi để kiểm soát an toàn thực phẩm. Những báo cáo có tính cách giấy tờ và bỏ lờ. "Nước đến chân mới nhảy" và "đổ thừa qua lại" là phương hướng mà nhà cầm quyền theo đuổi. Con chung không ai khóc, làm sao vợ cho đầy túi là được.

Đến đây tôi mạn phép đề nghị bạn cách giải quyết rất ư là hữu hiệu. Trước khi về VN bạn phải học cách nhịn ăn "Nhập Thất" để về VN không cần ăn gì hết, vừa không bị ngộ độc, lại làm giảm cân mau chóng. Theo phái Tiên Thiên Khí Công, khi bạn nhịn ăn, cơ thể bạn sẽ có cơ hội thanh tẩy những tồn đọng xấu trong bạn. Và sau đó cơ thể bạn sẽ đổi mới từng tế bào. Thế quân bình năng lượng sẽ được sắp xếp lại. Nhịn ăn kết hợp với hít thở đúng cách, các huyết đạo sẽ khai thông, huyết áp bình thường lại, cân bằng lượng đường trong máu. Tiêu thụ những mỡ dư thừa, tổng xuất những độc tố. Theo đó một số bệnh tật tan biến theo, bạn sẽ cảm thấy khỏe mạnh hơn và yêu đời hơn.

Ngoài ra một phương pháp cụ thể nhất, không nguy hiểm, không tốn kém, không sợ nhiễm độc, không bị bệnh cúm gà, nhất là không bị bệnh "Cúm bà", đó là: "không về VN "

**Tuấn Linh**

Noel 2005

\* Bài này viết dựa theo những tài liệu báo cáo của Ts Mai Thanh Truyết trong loạt bài "[Những hóa chất trong thực phẩm và trái cây tại VN](#)" đăng trong tờ Việt Báo Hoa kỳ.

**Source:** <http://www.thienlybuutoa.org/>