

## NẤU NƯỚNG NƠI HOANG DÃ

Có lẽ ai trong chúng ta cũng sẽ lúng túng khi cần phải chế biến thức ăn ở nơi hoang dã mà dụng cụ và vật liệu thì gần như không có một thứ gì. Nồi, nê, soong, chảo . . . ở đâu? Dao, thớt, rổ, rá . . . ở đâu? Tiêu, hành, tỏi ớt . . . ở đâu? Biết bao nhiêu thứ cần thiết, thế mà chúng ta đôi khi (tưởng như) trắng tay. Do đó hầu hết mọi người trong chúng ta, khi có một miếng thịt hay một con cá thì nghĩ ngay đến món nướng. Trong khi nếu bạn luộc hay nấu thì sẽ nhận được nhiều chất dinh dưỡng và vitamin hơn. Nhưng nếu nấu thì nồi nê ở đâu?

Chúng tôi xin có một vài gợi ý cho các bạn nhé: Hầu như bất kỳ vật gì trống rỗng hoặc lon, hộp thiếc . . . đều có thể được sử dụng để nấu nướng. Bạn có thể ứng biến bằng cách sử dụng da động vật hoặc vỏ cây bạch dương (bu-lô) hay đá nóng. Bạn cũng có thể dùng ống tre, mai rùa, vỏ sò, vỏ ốc, đất sét . . . để nấu nướng thay cho nồi. Sử dụng trí tưởng tượng và tài tháo vát của bạn để xử lý thực phẩm và bạn sẽ ngạc nhiên và thích thú vì sự thành công bởi những cách khác nhau mà bạn đã sử dụng. Trong chương này, chúng tôi sẽ hướng dẫn cho các bạn một số kỹ năng nấu nướng nơi hoang dã, nhưng trước tiên chúng ta hãy học cách làm thế nào để chuẩn bị nấu nướng một món ăn.

### LÀM SẠCH

Chim, thú, cá... sau khi đã đánh bắt được, các bạn phải biết cách làm cho sạch trước khi nấu nướng. Các bạn đừng bắt chước theo tài liệu hay cung cách của người nước ngoài; con gì cũng lột da. Đó là do khẩu vị của họ (vì họ ít ăn da) và cũng một phần do họ không biết cách làm sạch lông hay vảy. Các bạn hãy tìm hỏi một người Việt Nam sành ăn xem, nếu như heo rừng, kỳ đà, rắn, nhím, gà, vịt... mà lột da xem họ có chịu không? Hoặc nướng hay chiên xù cá mà đánh vảy thì những tay đầu bếp nông thôn sẽ nghĩ thế nào? Chúng ta có khẩu vị cũng như cách làm riêng của chúng ta. Hơn nữa trong vùng hoang dã, đánh bắt được một con thú đã khó khăn mà các bạn lột bỏ da thì quá uổng phí (trừ phi các bạn cần tấm da để dùng vào chuyện khác)

### *Làm sạch các loại chim, gia cầm*

Các loại chim ăn hạt, trái cây và côn trùng, thì có thể nhổ lông khi còn sống hay đã chết, sau đó thui qua lửa ngọn cho vàng rồi mới mổ

Những loại chim ăn cá, bơi lặn, săn mồi, gà vịt... thì trụng nước sôi rồi mới nhổ lông (nếu cần, có thể thui lại trên lửa ngọn)



### Làm sạch các loài thú

Trừ các loại lớn cần phải lột da, còn các thú vừa và nhỏ đều có thể làm sạch bằng những phương pháp dưới đây:

**Thui:** Các loại thú lớn và vừa như heo rừng, mễn, nai. . . hay các loài thú nhỏ như chuột, chồn, nhím. . . hoặc các loài bò sát có vảy da như rắn, kỳ đà. . . đều có thể thui qua lửa ngọn cho lông (hoặc vảy da) cháy xém rồi cạo sạch.

**Vùi tro:** Các loài thú và bò sát nhỏ như sóc, chuột, kỳ nhông, rắn mối. . . thì nên vùi dưới lớp tro nóng chừng một vài phút là có thể đem ra cạo sạch được.

**Trụng nước nóng:** Có thể áp dụng cho bất cứ loại thú nào nhưng phải biết cách pha nước cho vừa đủ nóng (khoảng 60 đến 65 độ hay hai nóng một lạnh) Nếu nguội quá thì cạo không ra. nếu nóng quá, sẽ bị "sát" cạo cũng hết ra luôn.

Pha nước xong, ngâm con thú trong nước nóng độ 2-3 phút rồi dùng tay nhổ thử. Nếu lông tróc dễ dàng là có thể đem ra cạo nhanh tay cho sạch (nếu bạn trụng nước đang sôi, bảo đảm các bạn chỉ còn cách duy nhất là lột da mới sạch, vì lông đã bị "sát"). Sau khi cạo sạch, các bạn nên thui lại bằng lửa ngọn cho vàng, vừa sạch lông còn sót, vừa thơm ngon hơn.

**Trụng nước sôi:** Rắn, rùa, kỳ đà, kỳ tôm. . . thì phải trụng nước thật sôi mới có thể cạo sạch được lớp vảy bên ngoài. Ếch nhái, chàng hiu, ếch ương. . . cũng phải trụng nước thật sôi thì mới cạo sạch được lớp nhớt (nếu không muốn lột da)

**Lột da:** Như đã nói trên lột da là phương pháp "xưa" rồi. Ngày nay, ngay cả rắn, ếch. . . mà người ta còn để cả da, vì nó rất ngon. Tuy nhiên, nếu các bạn không biết cách làm nào khác, thì lột da là phương pháp dễ làm và nhanh nhất. Hoặc các bạn muốn có tấm da để dùng vào các việc khác

Muốn lột da, các bạn hãy làm theo các công đoạn sau:

- Nếu con vật còn sống, hãy cắt cổ để lấy tiết rồi cắt rời cái đầu.

- Lột da ngay sau khi con vật vừa chết, để càng lâu, càng khó lột.

- Treo hai chân sau của con vật lên cao vừa tầm tay.

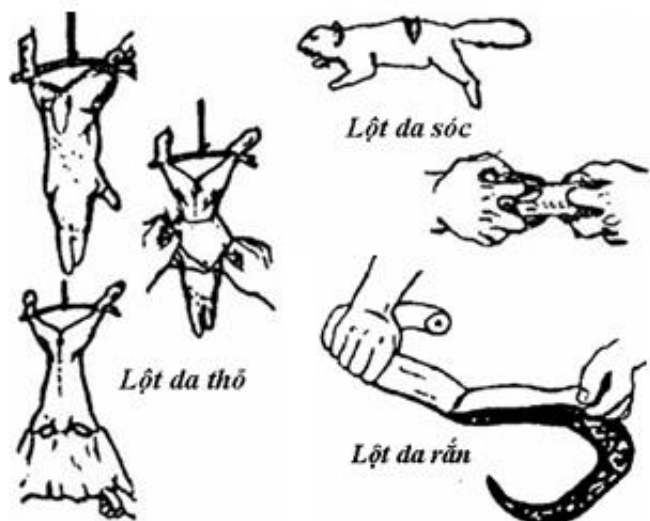
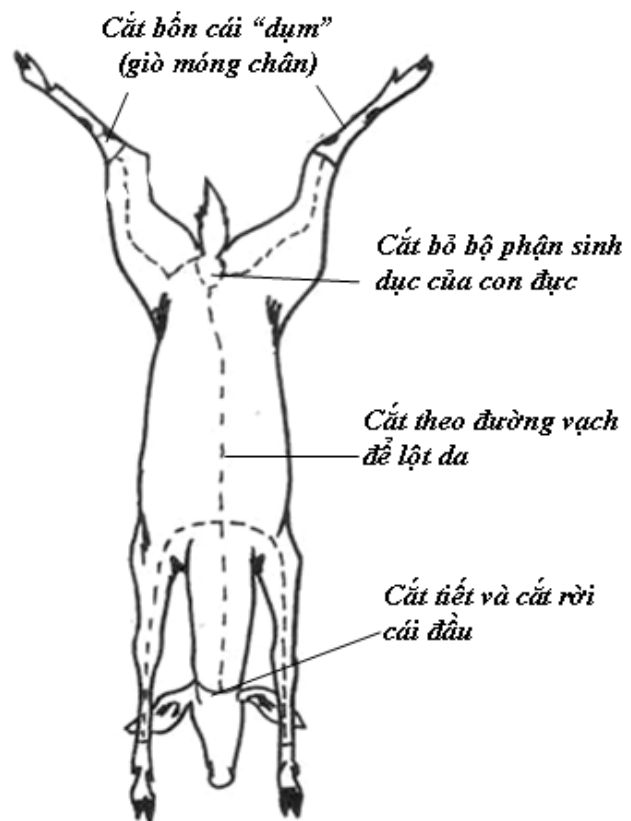
- Khứa vòng quanh hai khuỷu chân sau và hai kheo chân trước. Rạch theo lằn chấm rồi lột da từ trên (hai chân sau) xuống.

- Cắt bỏ bộ sinh dục hay hạch hoi (Đừng để cho lông dính vào thịt)

Các loại thú nhỏ như sóc, chuột... chỉ cần cắt một lần ngắn ở trên lưng. Dùng ngón tay trỏ và giữa của hai bàn tay, kéo ngược ra hai đầu.

- Muốn lột da ếch, các bạn chặt đầu phía dưới 2 mắt. Rạch một đường trên lưng, ngang eo. Một tay cầm con ếch bằng hai ngón, một tay lột, dễ dàng.

- Nếu lột da cóc, các bạn đừng lột từ trên xuống như ếch, rất khó lột. Phải bắt đầu từ các ngón chân sau lột ngược lên. Mổ bỏ trứng và lòng ruột (vì rất độc).



**Mổ bụng:**

Các loài thú, sau khi đã làm lông hay lột da xong, thì mổ phanh bụng, móc hết ruột gan để riêng ra, phân loại rồi làm sạch. (Cố gắng đừng để làm vấy bẩn thịt, phải rửa lại bằng nước lạnh, thịt sẽ mau hư và mất ngon. Nhưng bộ lòng (nội tạng) thì bắt buộc phải rửa).

Tim thì bổ đôi, rửa sạch máu bầm. Cật bổ đôi, lạng sạch hoi. Gan thì nhẹ tay tách mật ra. Ruột thì xả hết chất bẩn, lộn ra rổ chà cho thật sạch.

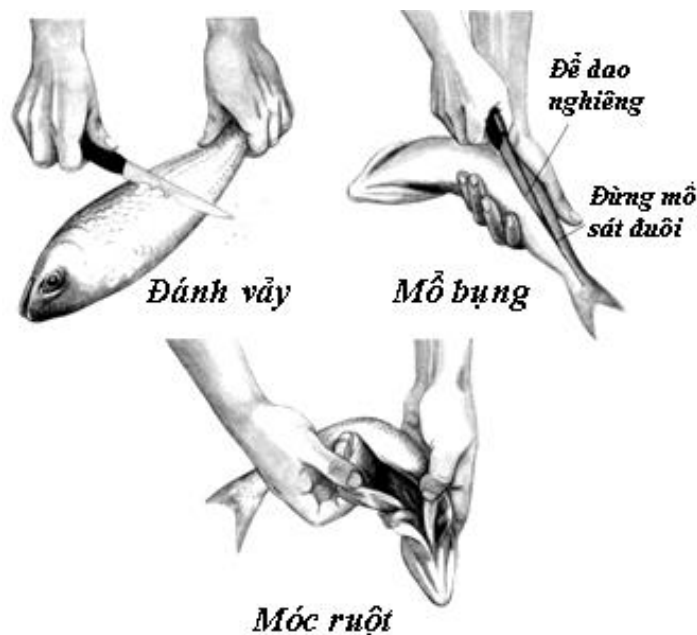
Các bộ phận khác như: Lưỡi thì trụng nước sôi cạo sạch. Óc thì mổ đôi sọ ra để lấy. Mỡ thì thắng để dành ăn hay đốt đèn. Bốn cái "dụm" (giò móng chân) và cái đầu làm sạch, phơi khô để làm lương thực dự trữ cho những ngày "mưa gió". Sừng (nếu có) và xương nếu có thể thì nấu cao hoặc dùng làm các công cụ và vũ khí.

**Chú ý:** Sau khi vừa bắn hạ thú hay khi vừa giết thịt, hãy cắt bỏ bộ phận sinh dục của con đực và các hạch hoi của thú cái (thường nằm hai bên háng của thú). Nếu không, thịt sẽ có mùi hôi rất khó ăn.

**LÀM CÁ**

Hầu hết các loại cá đều phải đánh vảy, chặt bỏ vây, móc mang, mổ bụng bỏ ruột. Nhưng cá chép, cá trôi, cá đối, các loại cá trắng... thì không cần đánh vảy mà chỉ cần mổ bụng và rửa sạch là đủ.

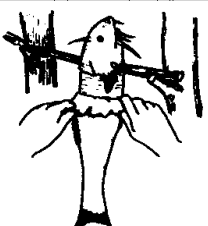
Các loại cá không có vảy như cá trê, cá ngát, lươn. . . thì trụng nước ấm hay dấm hoặc lăn tro bếp mà "vuột nhót" rồi rửa sạch.



Các loại cá còn sống và vùng vẩy nhiều thì đập đầu cho chết rồi mới làm. Các loại cá lớn, cá nhiều xương hay cá có xương cứng. . . trước khi phơi hay sấy khô, các bạn nên lạng xương để lấy phi lê theo cách dưới đây:


- Làm sạch cá sau khi cá vừa chết
- Rửa sạch nhót, lau khô, để ráo nước.
- Dùng dao bén (Fillet Knife) lần lượt lạng theo hình minh họa.
- Xương và đầu còn lại, các bạn có thể nấu canh hay nấu cháo

Lột da cá bỏ mà không cần kèm để kẹp. trước hết cắt một đường quanh mang rồi dùng tay lột xuống




**CÁ DA TRƠN VÀ CÁ DA BÒ**  
Loại cá này có thể nặng đến 35 kg. Người ta thường lột da loại cá này. Cá nhỏ thì nấu cả con sau khi làm sạch. Cá lớn thì lạng phi-lê


**Cắt tiết (?)**




**Mô bụng**  
Giữ chặt đầu cá rồi dùng dao xẻ một đường từ hậu môn lên đến mang



**Đánh vây**  
Nắm đuôi cá giờ lên và dùng dao cạo từ đuôi đến đầu






Cắt nắp mang từ hàm dưới


Mổ dọc

**Móc ruột và mang bỏ đi**


**LÀM CÁ DA TRƠN**




Rạch đứt da quanh dưới đầu cá



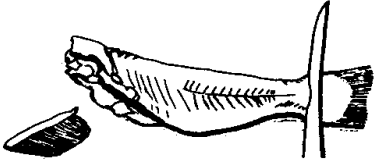
Cắt da xuống phía sau qua khỏi vây lưng



Dùng một cái kim để kéo da cả hai bên xuống. Da bụng sẽ ra cùng với da lưng

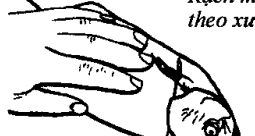


Bẻ gãy đầu để lôi ruột ra




Lạng để lấy phi-lê


**MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP LÀM CÁ KHÁC**  
Những người nước ngoài họ có cách làm cá hơi khác với chúng ta, nhưng không kém phần thú vị, Những hình ảnh này do chúng tôi sưu tầm từ tài liệu nước ngoài.




Rạch một đường dọc theo xương sống




Cắt một đường từ mang đến lưng




Đẩy lưỡi dao ngang qua thân cá và lạng từ trên xuống



Lạng thịt ra khỏi xương

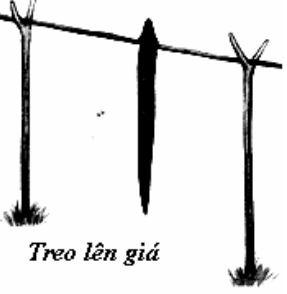


Cắt đứt da bụng để lấy phi-lê ra

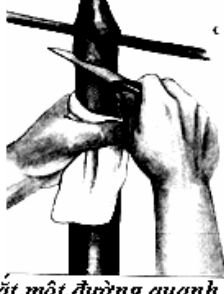


Dao lạng phi-lê


**LẤY PHI-LÊ LƯƠN HAY CÁ CHÌNH**




Treo lên giá




Cắt một đường quanh cổ



Lột da



Cắt phía dưới đầu



Lạng hai bên để lấy phi-lê

**NẤU NƯỚNG**

Có nhiều người khi ở nơi hoang dã thì đành phải ăn sống nuốt tươi, không biết xoay xở thế nào để có một bữa ăn thơm tất, nóng sốt, vì thiếu dụng cụ nấu nướng.

Đó là do các bạn chưa được hướng dẫn kỹ năng nấu nướng mà không cần đến nồi niêu soong chảo . . . Với kỹ năng tháo vát và óc sáng tạo của mình, các bạn vẫn có thể chế biến để có những bữa ăn ngon lành.

Chúng tôi xin hướng dẫn các bạn một số kỹ năng để các bạn tham khảo, rồi tùy theo các vật liệu có thể tìm thấy trong vùng để ứng biến.

**NẤU CƠM****Nấu cơm lam**

Lấy một ống tre lồ ô, bương, nứa, măng tôn, tre gai... ( loại có ống có vành mỏng, độ rỗng lớn) không quá non hay quá già. Cắt đầu mắt theo một trong 3 cách dưới đây:



- Ngâm gạo hay nếp từ một đến hai giờ (nếu là gạo thì ngâm lâu hơn)
- Đổ nếp (hay gạo) vào trong ống tre (đừng nên nén quá chặt)
- Đổ nước vừa sấp (nếu là nếp), hoặc ngập lòng tay (nếu là gạo)
- Nút thật chặt đầu ống tre bằng các loại lá tươi không độc (lá chuối, lá dong, lá nghệ...), hoặc ráp các khớp đầu ống tre lại, rồi dùng dây buộc chặt lại cho kín, bên ngoài đắp đất sét cho dây khỏi cháy.



- Dựng ống tre nghiêng trên đồng lửa (nhớ dựng sao cho lửa đốt cháy từ dưới gốc ống tre và thỉnh thoảng xoay cho đều), đến khi lớp vỏ bên ngoài vàng hay cháy xém là được.

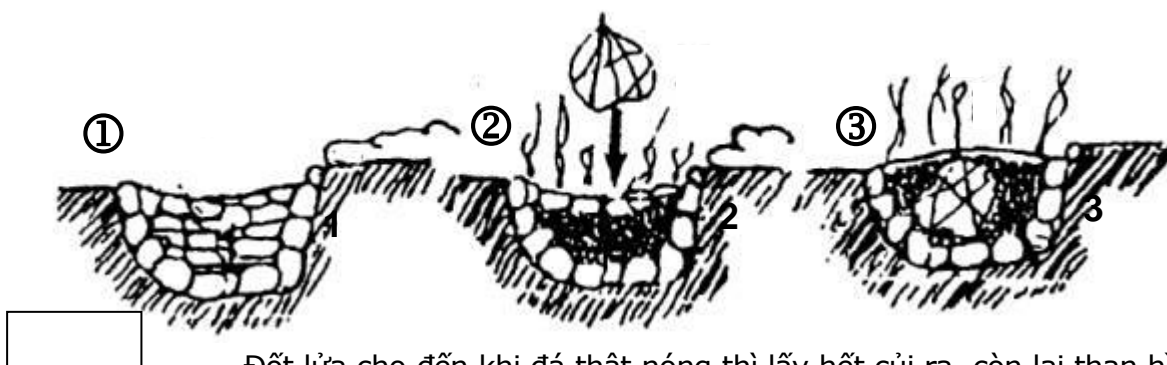
- Chê bớt dần lớp vỏ bên ngoài cho đến khi còn lại lớp vỏ mỏng, cắt ra từng khoanh.

Cách này người ta còn dùng để nấu nước, nấu canh . . .

**Mách nước:** các bạn hoà một tí bột ngọt với muối vào trong nước trước khi đổ vào ống tre, như vậy thì cơm ăn rất ngon mà không cần thức ăn.

**Nấu theo kiểu Mã Lai 1**

- Ngâm gạo hay nếp theo cách nấu cơm lam.
- Lấy một miếng vải (hay khăn thật sạch) đổ gạo vào rồi túm lại. Bên ngoài bọc thêm vài lớp lá chuối hay lá sen.
- Đào một cái hố sâu chừng 30cm, rộng 30-40cm. lót đá sỏi xuống đáy và chung quanh thành hố (1).

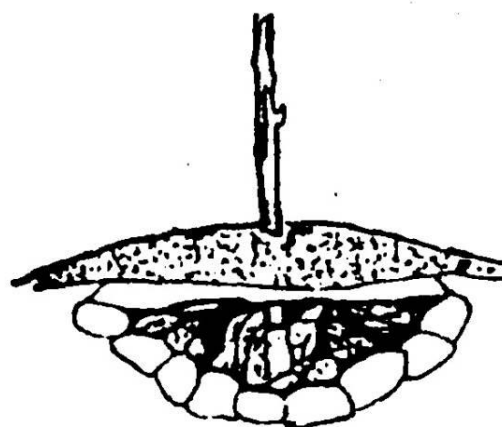


Đốt lửa cho đến khi đá thật nóng thì lấy hết củi ra, còn lại than hồng và đá nóng. Bỏ túm gạo đã chuẩn bị, (hoặc cá, thịt đã gói thật kỹ bằng lá tươi) xuống dưới hố (h.2), phủ lên một lớp than hồng và đá nóng rồi lấp đất lại (h.3). Để như thế chừng vài giờ sau (hoặc khi nào cần) thì bới lên. CƠM (và thức ăn) vẫn nóng như mới nấu.

### **Nấu theo kiểu Mã Lai 2**

Đào một cái hố, lót đá và đất nóng kiểu 1. Lấy hết củi và than ra, lót một lớp lá tươi, để thịt hay cá xuống lớp lá rồi phủ thêm một lớp lá tươi nữa. Cắm một cành cây chính giữa lỗ rồi lấp lại, ém chặt.

Sau đó thì rút cành cây lên, đổ chừng một chén nước xuống cái lỗ nhỏ đó, lấp lại. Nước xúc tác với đá nóng sẽ bốc hơi thành một loại hơi nóng để làm chín thức ăn. Để chừng vài giờ hoặc khi nào cần ăn thì bới lên.



### **Nấu bằng trái dừa**

Lấy một trái dừa tươi còn non chưa có cơm dừa, hay dừa già nhưng nạo hết cơm (vì cơm dừa cách nhiệt), vạt bớt một lớp vỏ ngoài, để lại 0.5 đến 1cm bao quanh gáo dừa, cắt 1/2 gáo, phần trên cuống để làm nắp, đổ gạo hay thức ăn vào trong trái dừa, (Gạo cũng phải xử lý như cách nấu cơm lam), đậy nắp lại, dùng chốt nhọn ghim cứng và để vào đồng lửa cho đến khi cháy sém là được.

### **LÀM THỨC ĂN**

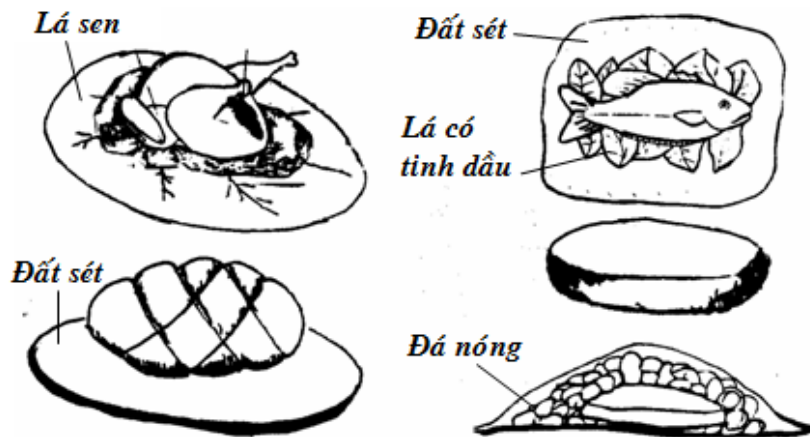
#### **Gà, vịt bao đất sét:**

Gà vịt cắt cổ xong, làm ướt lông, (muốn móc ruột hay không cũng được). Khâu cát vết mổ. Đất sét nhào cho dẻo, đắp chung quanh con gà (hay chim, vịt, chuột . . .) cho thật kín. Để xuống đất, Chặt củi đốt cho đến khi đất sét trở nên màu vàng và khô cứng như cục gạch. Khều ra, gỡ từng miếng đất sét, lông sẽ dính theo, khi xé ăn thì bỏ ruột lòng (nếu ta không làm sạch trước)

#### **Gà, vịt bao lá sen, đất sét:**

Gà, vịt, cá. . . làm sạch ướp gia vị tùy thích (cơ bản là hành, tỏi, muối, tiêu, đường. . .) bao lại bằng lá sen (hay lá chuối, lá dong, các loại lá cây không có độc, hoặc lá cây có tinh dầu như chanh, bưởi, cam..). Dùng đất sét để bọc ở ngoài. Cho vào đồng lửa đốt cho đến khi đất sét khô cứng gần như gạch là đem đập vỡ ra, lúc

đó thì thức ăn đã chín, có thể ăn ngay (hay cho vào đồng đá đã đốt nóng rồi lấp đất lại)



**Cá, thịt ộp bẹ chuối (hoặc lá chuối, lá dong . . .):**

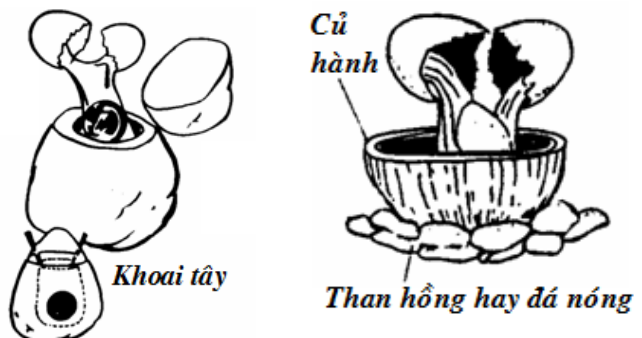
Cá thịt làm sạch, ướp gia vị tùy thích. Lấy một hay hai bẹ chuối (tùy theo cá thịt lớn hay nhỏ) gập đôi lại, bỏ cá hay thịt vào giữa, dùng dây rừng tươi cột lại (hoặc dùng que tươi ghim lại). Bỏ vào đồng lửa cho đến khi cháy xém thì thức ăn vừa chín. Cách nướng này không làm cháy đen thịt, mà lại có thêm hương vị của bẹ chuối (lá chuối) rất ngon.



**Đổ trứng trong củ hành:**

Lấy một củ hành tây thật lớn, cắt 1/3 làm "nắp", phần còn lại thì khoét rỗng ruột. Đổ trứng vào, đặt "nắp" lại, để lên than hồng hay đá nung nóng một lúc trứng sẽ chín.

Cách này cũng có thể áp dụng với khoai tây, táo . . . và trứng chỉ "ôp-lết" mà thôi

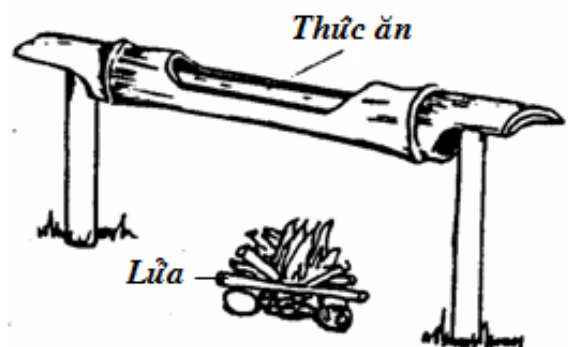


**Nấu bằng ống tre:**

Lấy một ống tre loại lớn, còn tươi vạt theo hình minh họa.

Đóng hai cọc cho bằng nhau, gác ống tre lên, đổ nước vào để lấy thẳng bằng trước khi nấu.

Với phương pháp này chúng ta có thể nấu canh, kho thịt, chiên trứng . . .



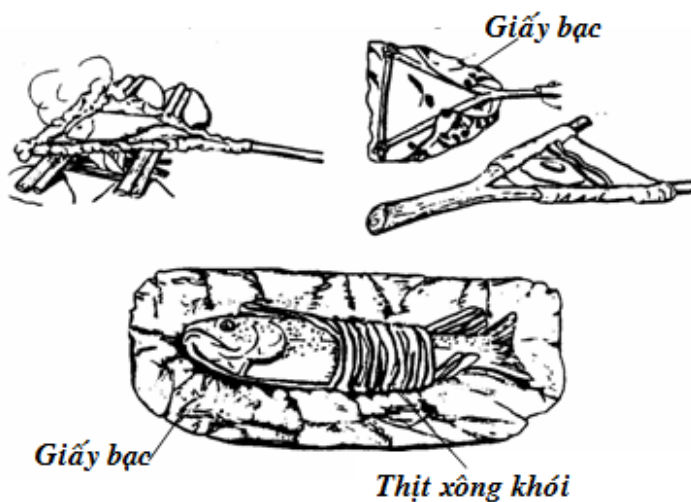


Các bạn có thể dùng một miếng đá bằng phẳng, một miếng ngói, một cục gạch, một tấm thiếc hay kim loại khác. . . rửa thật sạch, kê trên đồng lửa để thay chảo chiên trứng, nướng thịt, nướng bánh . . .



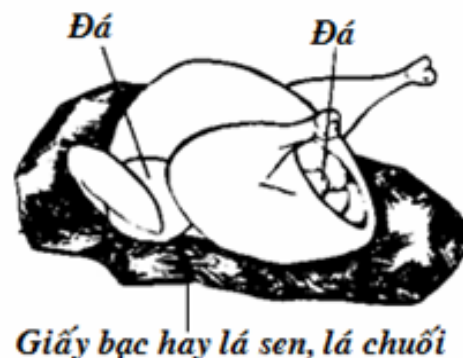
**Dùng giấy bạc kim loại:**

Nếu các bạn có giấy bạc kim loại này, thì có thể ứng dụng rất đa dạng trong việc nấu nướng. Các bạn có thể chế tạo thành một cái chảo, một vỉ nướng, hoặc gói cá hay thịt để nướng (hạn chế tiếp xúc trực tiếp với ngọn lửa làm cháy khét). Có thể ướp gia vị rồi dùng lá chuối, lá khoai môn, lá sen hoặc các loại lá có tinh dầu như chanh, cam, bưởi, sả . . . để gói lại trước khi bọc giấy bạc kim loại bên ngoài.



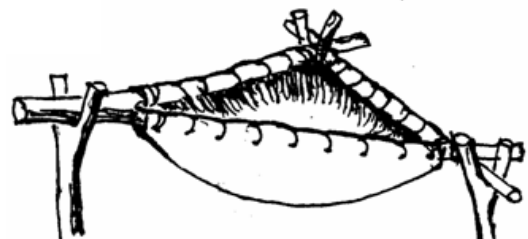
**Gà nướng đá**

Gà làm sạch, mổ bụng lấy hết bộ đồ lòng ra, rửa sạch. Đốt một đồng đá cuội thật nóng rồi nhanh tay gấp bỏ vào bụng gà. Dùng giấy bạc hay lá sen, lá chuối . . . gói kín lại để giữ nóng. Sau một giờ mở ra, nếu thấy gà chưa chín thì làm lại một lần nữa.



**Nồi da xáo thịt:**

Lấy loại da thú lớn, mới vừa lột, căng lên một khung cây hình lòng chảo để thay thế nồi. Cắt thịt bỏ vào nồi trước khi bắt lên bếp. Loại "nồi" này có thể xào nấu như thường, nhưng khi cần có thể ăn luôn "nồi". Vì thế chúng ta có câu tục ngữ "Nồi da xáo thịt". Khi nấu loại nồi này, các bạn phải nhớ là trong nồi luôn luôn phải có nước, nếu không sẽ thành món "nồi nướng"





**Nấu bằng mai rùa***Nấu bằng mai rùa*

Một trong những hình thức “nồi da xáo thịt” khác là nấu ăn bằng mai rùa. Người nông dân Việt Nam khi bắt được rùa, họ không ăn ngay mà khoét một lỗ ở mép mai rồi xỏ dây treo lên trên giàn bếp để dành (vì rùa có thể sống vài ba tháng mà không cần ăn uống, cho nên đây là một nguồn dự trữ thực phẩm tươi sống rất tốt).

Khi cần ăn, người ta để nguyên con mà nướng hay luộc (vì qua một thời gian dài, rùa đã ị ra hết phân của nó). Phần mai còn lại có thể dùng để nấu ăn thay cho nồi.

Người ta cũng lấy vỏ sò hay gáo dừa để nấu những món ăn nhỏ như đồ trứng, kho cá .

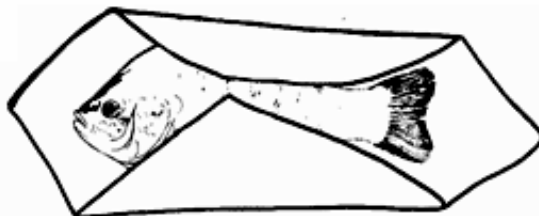
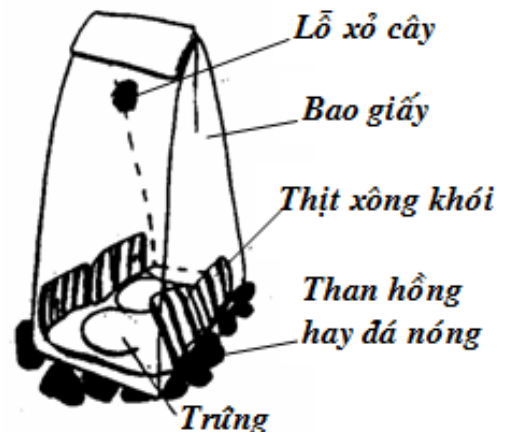
..

**Sử dụng bao giấy hoặc tờ báo:**

Lấy một túi giấy đựng hàng, nhúng nước (hay dầu ăn) cho ướt phần đáy. Thái thật mỏng thịt ba rọi hay thịt xông khói (bacon) lót một lớp dưới đáy bao.

- Đồ trứng lên lớp thịt đó.
- Cuốn miệng bao lại đồng thời đục lỗ hay xỏ cây vào làm giá treo hay tay cầm.
- Treo lên đám than hồng (không để trên lửa ngọn) hay đặt trên đá đã đốt thật nóng trong khoảng 10-15 phút.
- Nhúng nước lại khi bao muốn bắt cháy.

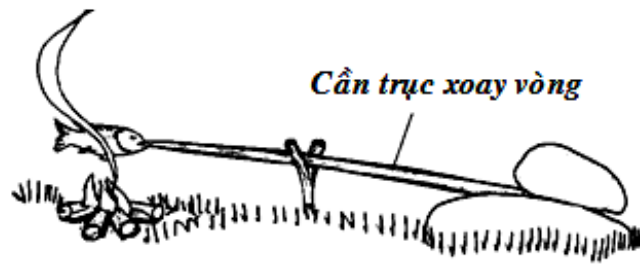
Các bạn cũng có thể nhúng nước hay dầu ăn 3 tờ giấy rồi gói cá lại, xong để lên than hồng hay vùi trong đá nóng.

**CÁC CÁCH NƯỚNG, QUAY KHÁC**

Khi không có nồi niêu soong chảo, các bạn có thể sử dụng các cách nướng, hay quay theo những cách đơn giản sau đây:

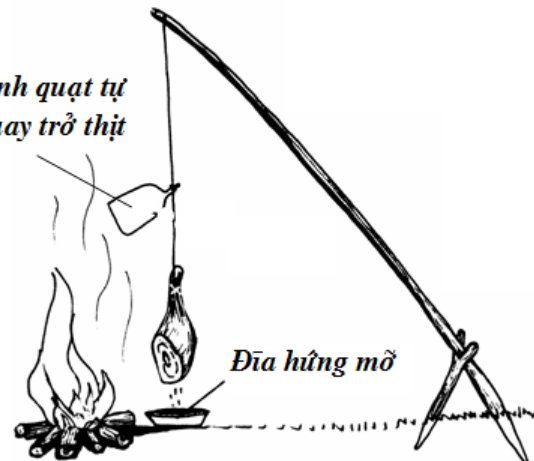
**Quay cá**

Các bạn dùng một cây xiên dài, đầu nhọn hay chia hai để xiên cá. Gác lên một giá đỡ để khỏi mỏi tay. Cây xiên có thể xoay vòng để trở cá.

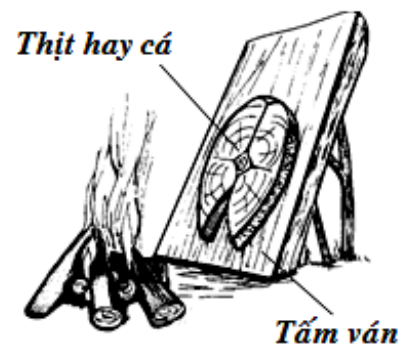
*Cần trục xoay vòng***“Lăng ông” quay thịt**

Nếu các bạn có thời gian và lười ngồi gần bếp thì treo một tảng thịt bên cạnh ngọn lửa (đừng treo trên ngọn lửa). Trên sợi dây gắn một cánh quạt bằng vỏ cây, lá cây . . . để nhờ sức gió tự động quay tảng thịt. Ở dưới để một cái tô hay đĩa hứng mỡ. Cách nướng này không sợ bị cháy khét.

**Lưu ý:** coi chừng lửa bắt cháy đĩa mỡ

*Cánh quạt tự quay trở thịt**Đĩa hứng mỡ***Nướng, quay bằng phản xạ nhiệt**

Cũng là những cách nướng, quay dành cho những người có thời gian, bằng cách tận dụng sức nóng của sự phản xạ nhiệt.

*Phản xạ nhiệt từ bếp đá hay cây, gỗ**Phản xạ nhiệt từ một tấm ván***Lò phản xạ nhiệt từ giấy bạc**• *SINH TỒN NƠI HOANG DÃ*

Các bạn có thể chế tạo một lò phản xạ nhiệt bằng giấy bạc to bản, sạch và sáng theo hình dưới đây. Loại lò này rất nóng, không thua gì những lò nướng bằng thùng thiếc.

### **CHẾ TẠO BẾP**

Ở những nơi hoang dã, tùy theo địa thế và vật dụng chúng ta có thể tìm thấy được trong vùng, để chế tạo những kiểu bếp giản dị và tiện lợi.

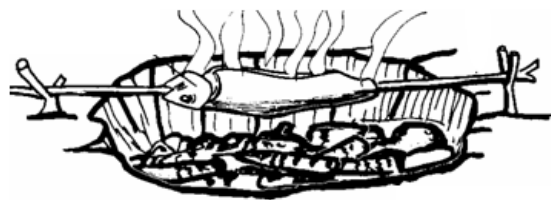
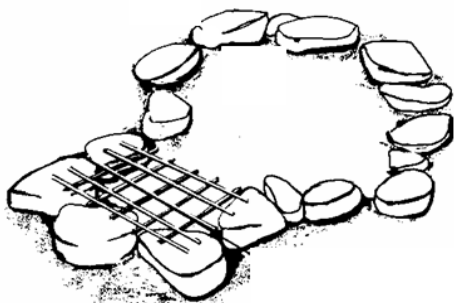
#### **Bếp nướng**

Các bạn cũng có thể tự tạo cho mình hay cho cả nhóm những lò nướng giản dị mà hiệu quả.

Chất đá thành một vòng tròn. Đốt lửa ở giữa. Khi củi tàn còn lại than hồng, các bạn lót lên một tấm vĩ sắt để nướng.

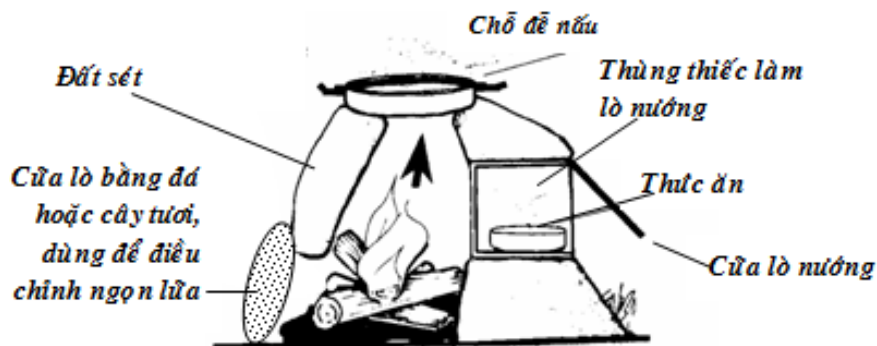
Hoặc các bạn kê song song hai khúc cây tươi, đốt than cho hồng rồi lót vĩ sắt lên nướng.

Các bạn cũng có thể một hố cạn hình lòng chảo rồi đốt củi ở dưới. Khi củi tàn còn lại than hồng, các bạn lót lên một tấm vĩ sắt hoặc xiên thức ăn bằng những cành cây tươi để nướng.



#### **Lò nướng**

Nếu nơi cư trú của mình có đất sét, các bạn có thể tự chế những chiếc lò nướng dã chiến bằng những thùng thiếc và đất sét để có thể vừa nấu, vừa nướng bánh, đút lò hay quay theo hình minh họa dưới đây.



Hoặc đơn giản chỉ nướng hoặc quay như hình minh họa dưới đây



**BẾP CUI**

La loại bếp nguyên thủy mà bất cứ một dân rừng hay Hướng Đạo Sinh nào cũng phải biết cách làm. Đây cũng là một cách rèn luyện tính năng động, tháo vát một cách lý thú. Tuy nhiên, để tránh gây hoả hoạn cũng như tác động xấu đến môi trường thiên nhiên, các em cần tuân thủ một số quy định.

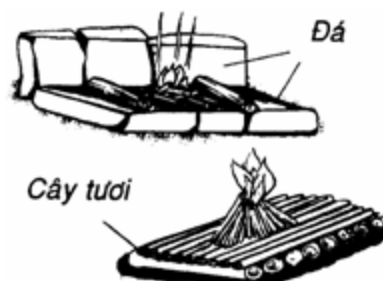
**Chọn nơi làm bếp**

Để chọn nơi làm bếp, chúng ta phải lưu ý một số điểm sau:

- Tránh xa gốc cây và tàn cây, nhất là các loại cây có tinh dầu dễ bắt lửa.
- Mát mẽ thoáng đãng nhưng không lộng gió
- Thoát nước, không được ngập úng khi mưa lớn
- Gần nơi có thể lấy củi, xách nước

**\* Làm bếp trên đất ẩm**

Khi làm bếp trên đất sình hay cát ẩm, thì rất khó nhóm lửa.



Muốn khắc phục các bạn hãy dùng đá hay những khúc cây còn tươi, sắp lót một lớp ở dưới trước khi thiết kế trên đó những kiểu bếp thích hợp.

**THIẾT KẾ BẾP**

Có rất nhiều kiểu bếp dã ngoại, mỗi kiểu đều có những ưu và khuyết điểm khác nhau. Các bạn hãy chọn kiểu nào cho thích hợp với những dụng cụ và vật liệu mà các bạn có, ngoài ra còn phải xem:

- Đất trại thích hợp để kiến tạo loại bếp nào?
- Thời gian sử dụng bếp bao lâu? (nếu đi trại ngắn ngày thì làm bếp tạm, nếu dài ngày thì làm kiên cố)

Ở đây chúng tôi chỉ xin giới thiệu một số ít loại bếp giản dị, dễ làm và có hiệu quả.

**CÁC KIỂU BẾP DÃ CHIẾN****Bếp gọng sắt**

Theo kinh nghiệm cá nhân, đây là một loại bếp gọn nhẹ và tiện lợi nhất. Vì các bạn có thể sử dụng trên mọi loại

đất như: đất cát, đất thịt, đất sỏi, đất khô, đất ẩm . . . và có thể nấu bất cứ loại nồi, nêu, song, chảo, lớn nhỏ khác nhau mà không sợ sập, hay nghiêng đổ.

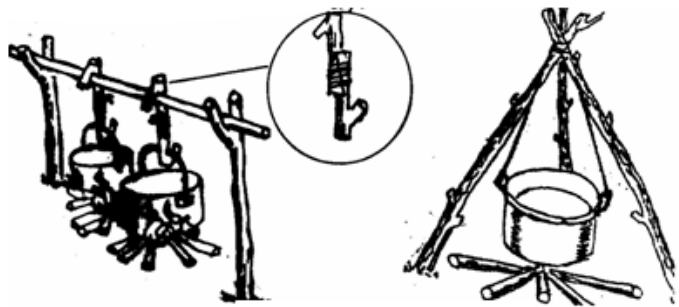
các bạn chỉ cần uốn 3 gọng sắt (loại 6 hay 8 ly) theo hình dấu hỏi. Khi sử dụng các bạn chỉ cần ghim 3 gọng sắt xuống đất, đầu chụm vào nhau.



**Bếp gọng sắt**

### **Bếp treo (bếp thợ săn)**

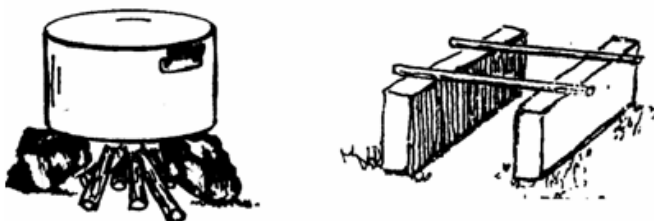
Là một loại bếp mà các thợ săn, thợ rừng, các nhà phiêu lưu, khai phá, cắm trại, dã ngoại . . . thường dùng. Vì loại bếp này thường nấu bằng loại lửa lớn. Tuy nhiên có một điều các bạn cần phải lưu ý là cần có một sợi dây (kim loại) hay móc bằng cành cây tươi để không bị lửa đốt cháy.



### **Bếp kê**

Nếu các bạn lưu trú ở những vùng có đá hay gạch, thì đây là loại bếp thiết kế dễ dàng và thuận tiện nhất.

Chỉ cần kê ba cục đá hay vài viên gạch là chúng ta đã có một cái bếp. Tuy nhiên, các bạn phải cẩn thận vì đây là một loại bếp rất dễ bị lật, làm đổ thức ăn.



### **Bếp đào, bếp mương**

Bếp này chỉ thực hiện được khi lưu trú ở những vùng đất thịt hay đất sét, (không thể thiết kế trên cát). Dùng xẻng để xăn thành những khe rãnh có hình dạng theo ý của mình. Các bạn có thể đào bếp 1 cửa, 2 cửa, 3 cửa, 4 cửa, thậm chí không có cửa (để làm lò nướng). Chỗ để chụm củi thì làm loe ra để dễ đưa củi vào và để thông gió. Nếu thiết kế đúng, thì đây là loại bếp an toàn và hiệu quả.



### **CHẾ TẠO BẾP CÁ NHÂN (MINI)**

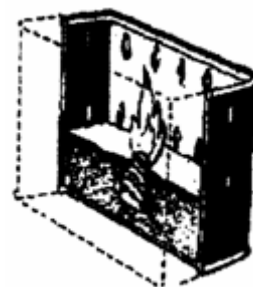
Khi đi dã ngoại, du lịch. . . một mình hay ít người, các bạn có thể chế tạo ra những bếp than, bếp dầu, bếp sáp. . . Gọn nhẹ, dành để nấu những nồi nhỏ,

pha trà, pha cà phê . . . rất tiện lợi, nhất là khi có mưa gió, không thể tìm ra củi khô.

### **Bếp cát và dầu**

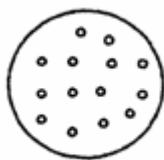
Các bạn dùng một lon thiết, vuông hay tròn cũng được. Đục nhiều lỗ ở phần trên để thông khí. Quấn một nùi giẻ để ở giữa. Cho cát vào rồi đổ dầu (lửa, gasoline) cho ngập phần cát,

chúng ta đã có một bếp dầu mini tự tạo. Khuyết điểm của loại bếp này là nhiều khói, làm đen nồi, gây ngột ngột khó chịu. . .



### **Bếp than mini**

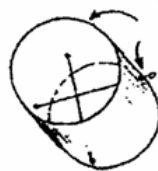
Dùng một cái lon thiếc đường kính chừng 15 cm, mở đáy nắp và đáy lon. Dùng nắp đó đục nhiều lỗ để làm rế đỡ than theo hình minh họa. Sau đó làm theo cách hướng dẫn sau:



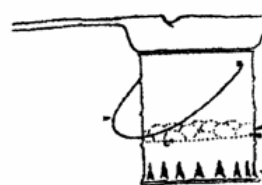
*Đục lỗ trên một nắp lon để làm rế đỡ than*



*Dùng đồ mở hộp hay dao để đục lỗ chung quanh đáy lon*



*Đục 4 lỗ ở khoảng giữa lon rồi xỏ 2 cây sắt 6 ly làm giá đỡ rế than*

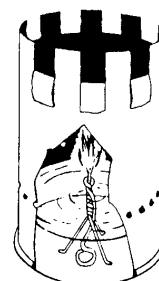


*Uốn cong một đoạn sắt 6 ly, đục 2 lỗ ở miệng lon rồi móc vào làm quai xách*

### **Bếp sáp mini**

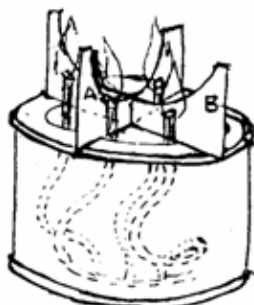
Dùng một lon thiết tròn đã có nắp, đường kính cỡ 10-15cm. các bạn cắt miệng lon theo hình bên. Lấy một đoạn dây kẽm để quấn cố định giẻ hay tim đèn rồi đặt vào lon sao cho tim vẫn đứng.

Nấu sáp, paraffine hay mỡ động vật cho nóng chảy rồi đổ vào, chứa cho một phần tim nổi lên, rồi để cho nguội. Khi nấu nướng, các bạn nên để vào một chậu nước lạnh để giảm nhiệt thân lò.



### **Bếp dầu mini**

Dùng một lon thiếc có nắp đậy. Đục một số lỗ trên nắp, xâu tim đèn vào các lỗ đó. Nấu các vụn đèn cây hoặc paraffine cho chảy lỏng ra rồi đổ vào để nguội.



Dùng một miếng tre cắt thành hai miếng như hình bên. Khi không dùng thì tháo ra, xếp gọn. Khi cần thì chồng lên nhau, biến thành kiềng để đặt ca hay nồi nhỏ để nấu.

Loại bếp này khi nấu cũng cần để vào một chậu nước lạnh.



**NHÓM LỬA**

Hiện nay, hầu hết mọi gia đình đều sử dụng bếp gas hay bếp điện, vì thế các bạn có thể lúng túng khi cần nhóm một bếp lửa. Sau đây chúng tôi xin hướng dẫn các bạn phương pháp nhóm bếp hiệu quả nhất.

**Mỗi nhóm lửa**

Trước tiên các bạn cần phải có mỗi nhóm lửa, đó là những chất dễ bắt lửa, dễ cháy . . . các bạn có thể tìm một trong những chất liệu sau đây:

- Tre khô chẻ nhỏ
- Dăm gọt từ các cành cây khô (nhất là các loại cây có tinh dầu như: thông, trai, rái, dầu . . .)
- Vỏ cây khô
- Rơm, cỏ, bông vỏ, lá cây, cành cây nhỏ . . . khô

Sau khi có chất dẫn lửa rồi, các em chọn những cành hay dăm khô thật nhỏ cỡ que diêm (nếu không có thì phải chẻ), sắp chụm lại thành hình nón, rồi đốt lửa lên cho cháy.

*Cỏ khô, lá khô**Cành khô nhỏ**Cành khô lớn*

Khi lửa đã cháy các bạn mới chất thêm những cành cây lớn hơn một tí (cỡ chiếc đũa hay ngón tay), khi lớp củi này đã bắt lửa và cháy lên thì mới chất củi lớn vào. Các các bạn có một bếp lửa như ý.

*Ghìm  
nghiêng một  
cành cây  
xuống đất*



*Sắp cành khô  
nhỏ theo  
hình  
nón*



*Gọt tua  
một cành  
khô làm  
cây mồi  
lửa*

*Rồi đốt  
cây mồi  
lửa để  
nhóm lửa*



*Kỹ thuật nhỏ:* Nếu gặp trời mưa củi bị ẩm, các bạn chẻ một cành khô ra, dùng dao gọt những dăm cây ở trong ruột, các bạn sẽ có một chất dẫn lửa rất tốt.

**MUỐI**

Là một khoáng chất rất cần thiết cho đời sống của chúng ta, nhưng vì quá quen thuộc đến độ đôi khi chúng ta không nhận thấy sự quan trọng của nó.



Thường thì trong các nguồn thực phẩm đã có muối, nhưng không đủ cho nhu cầu cơ thể chúng ta, cho nên trong thức ăn, chúng ta cần tăng cường một lượng muối nhất định. Vì nếu không, cơ thể chúng ta dễ suy kiệt dần.

Muối cũng rất cần thiết cho việc bảo quản thực phẩm. Trước khi phơi khô cá hay thịt, chúng ta phải ướp muối, muốn muối chua rau cải hay làm mắm, chúng ta cũng cần nhiều muối... Vì thế, nếu trong hành trang của các bạn hay vùng của các bạn ở không có muối thì tình thế khá tồi tệ đấy.

- Nếu các bạn ở gần bờ biển, thì có thể làm ra muối bằng cách nấu cho nước biển bay hơi, muối sẽ đọng lại.
- Vào những tháng có nắng gió, các bạn lấy nước biển đổ vào những vật chứa nông và rộng, hoặc các phiến đá lòng chảo, nắng gió sẽ làm cho nước bốc hơi, chỉ còn lại muối. Các bạn nên làm ra thật nhiều muối để dự trữ cho những ngày mưa gió.
- Trong trường hợp bắt buộc, các bạn có thể đốt tre lồ ô hay một số cây họ dứa (Palmac), cỏ tranh... rồi lấy tro của nó, hoà với nước, lược các chất dơ, nấu cô lại, ta có một thứ nước lờ lợ. Loại nước này chỉ giúp cho chúng ta cầm cự một thời gian, không thể thay thế muối được.

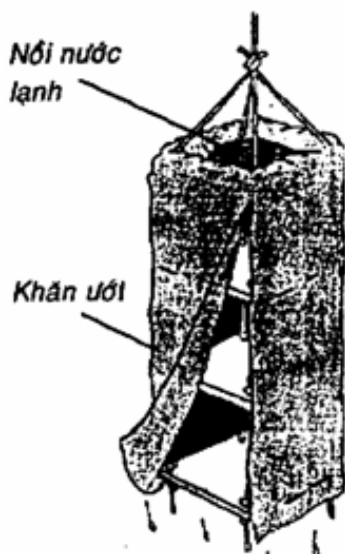
## **BẢO QUẢN THỰC PHẨM**

Trong những ngày may mắn, các bạn đánh được rất nhiều chim, thú, cá... Thu nhặt được nhiều rau quả, không thể ăn hết, các bạn phải biết cách bảo quản và dự trữ, để dành cho những ngày mưa gió hay xui xẻo không có gì. Đây là một điều rất quan trọng khi các bạn phải sống nơi hoang dã.

### **BẢO QUẢN THỨC ĂN NẤU CHÍN TRONG MỘT THỜI GIAN NGẮN**

Khi có một số thức ăn còn thừa, các bạn muốn giữ để ăn dần trong một vài ngày mà không sợ thiu thối hay chuột bọ, côn trùng, thú hoang làm hư hỏng hay ăn mất. Các bạn phải biết cách bảo quản.

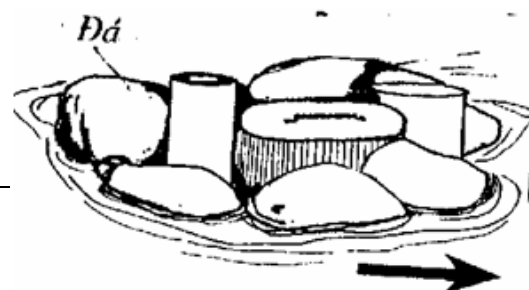
#### **- Chế tạo lồng treo giữ lạnh**



- Cắt 4 miếng ván hình vuông cạnh 30cm
- Khoan 4 lỗ ở 4 góc để luồn dây
- Luồn dây rồi thắt nút "Thầy dòng" ở trên và dưới miếng ván để cố định thành từng tầng của lồng treo
- Treo lồng lên một cành cây nơi thoáng mát và có gió
- Trên nóc lồng treo để một nồi nước lạnh
- Bao kín lồng treo bằng một khăn ướt. Phần trên của tấm khăn ngập trong nồi nước lạnh, để khăn lúc nào cũng ướt
- Châm nước đầy khi nồi hết nước
- 

#### **Ngâm thức ăn dưới suối:**

Trường hợp chỗ lưu trú của bạn gần một con suối, các bạn có thể lợi dụng dòng suối để làm mát thức ăn mà



#### **• SINH TỒN NƠI HOANG DÃ**

không cần phải có tủ lạnh. Các bạn hãy làm như sau:

Đem thực phẩm bỏ vào trong nồi, đem ngâm xuống dòng suối có nước nông và chảy yếu, (nhưng không để nước tràn vào nồi).

Lấy đá lớn dẫn lên trên nồi và lèn chung quanh để không bị trôi mất. (Nếu có mưa, phải đem vào ngay, bằng không khi nước lũ về thì. . .). Cách này cũng làm cho kiến không vào thức ăn.

- **Giữ đồ uống lạnh:** Bọc 2 lớp giấy báo cũ quanh chai, sau đó nhúng chai vào nước muối thật mặn. Tiếp đến, lấy chai ra, để ở nơi thoáng mát. Khi lớp báo khô, bạn lại nhúng chai vào nước muối, làm nhiều lần như vậy. Bạn sẽ ngạc nhiên về chai nước mát lạnh.

- **Giữ đồ ăn được mát:** Cho thức ăn vào nồi và đặt trong một chậu nước. Chú ý để mực nước thấp hơn miệng nồi. Sau đó, đặt lên chậu một cái nắp bằng đất nung. Chỉ vài giờ sau, bạn sẽ thấy thức ăn mát như để trong tủ lạnh.

### **CÁC CÁCH BẢO QUẢN THỨC ĂN TƯƠI SỐNG**

Khi bảo quản thức ăn tươi sống cho ngày hôm sau, các bạn chỉ cần xào, nấu chín (không đồ nước). Lúc cần chúng ta sẽ chế biến lại. Nếu để dài ngày các bạn phải biết những phương pháp đặc biệt.

Dưới đây là những phương pháp giữ gìn bảo quản thực phẩm dài ngày:

#### **\* Thịt sống:**

- Nhúng một khăn sạch vào giấm pha đường cho thấm ướt khăn, dùng khăn gói chặt miếng thịt để vào nơi thoáng mát, có thể giữ được 24 giờ
- Nhúng vào nước phèn chua pha loãng (10gr phèn với một lít nước sôi để nguội) ngâm độ 1 giờ, vớt ra xát muối bột, treo nơi thoáng mát. Khi dùng, rửa sạch lại. Cách này giữ được 3-4 ngày.
- Ngâm trong mật mía, mật ong có thể để lâu 4 -5 tháng mà vẫn tươi ngon.
- Người dân tộc họ già sơ thịt với muối hột, đoạn treo nơi thoáng mát, lồng gió cũng giữ được cả tuần lễ.

#### **\* Thịt chín**

Cắt thịt sống thành từng miếng như bàn tay, rồi đem ram hoặc luộc chín. Xong đem ngâm vào nước mắm, nước tương hay nước muối, cách này để lâu được 1 đến 2 tháng.

#### **\* Thịt khô:**

Thịt nạc xắt mỏng, dùng dao to bản đập dẹp, ướp nước mắm (hay muối), nước đường phèn (hay đường, nước cốt củ riềng, gia vị tùy ý. . .) xong sấy hay phơi khô để giãnh.

#### **\* Cá tươi:**

- Phải đập đầu cho nó chết ngay (không để chết từ từ). Mổ bụng cá lấy hết ruột, rửa sạch. Lau khô xong xát muối vào mang cá và đều khắp trong ngoài mình cá. Xong bạn lấy một chén giấm pha một muống đường. Dùng miếng vải nhúng ướt hợp chất này gói cá lại, cách này có thể được 3-4 ngày.

- Làm sạch, lau khô xong ướp cá bằng muối, bọc kín bằng giấy để vào rổ, phủ muối lên cho kín, phương pháp này cũng giữ được 3-4 ngày

**\* Cá chín:**

Kho cá cho đến khi thấm mặn. Cho thêm vào một ít rau câu hay thạch đen. Tiếp tục kho thêm một lúc nữa. Trút toàn bộ ra một cái thố sạch, để nguội, rải một lớp muối lên trên, đây nắp, cách này có thể bảo quản được vài tuần.

**\* Bảo quản trứng:**

- Trứng mua về lau sạch, để khô, quét lên vỏ trứng một lớp va-dơ-lin (vaseline) hay pa-ra-phin (parafine)

- Lấy một tô muối, một tô rượu nước, đun sôi để nguội. Lửa trứng tốt ngâm vào dung dịch trên, lấy vĩ tre đề xuống cho trứng ngập trong nước. Phương pháp có thể giữ được lâu hàng năm

**\* Giữ cho cua sống lâu:**

Lựa cua chắc, còn sống khỏe. Sắp cua vào một cái nôi đất, bên trên phủ lớp lục bình. Mỗi ngày vài lần, rải nước muối pha hơi mặn mặn để giữ ẩm. Cách này có thể giữ cua sống được một tuần.

**MUỐI HAY LÀM MẮM****Thịt:**

Cắt thịt sống thành từng miếng bằng bàn tay, đem ram hoặc luộc chín. Xong đem ngâm ngập vào nước mắm (nếu có) hay nước muối đun sôi để nguội. Cách này có thể để lâu 1-2 tháng.

- Cắt thành từng miếng mỏng, xát muối cho thấm rồi đem nhận vào thùng hay hũ, nén cho thật chặt, để nơi thoáng mát, thỉnh thoảng đem phơi nắng, không được để cho nước mưa rơi vào. Cách này giữ được rất lâu.

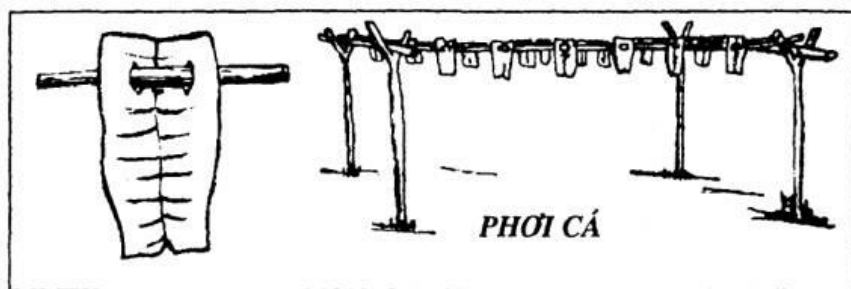
- Nếu có mật ong, các bạn ngâm thịt vào trong đó, có thể giữ được 4-5 tháng mà vẫn tươi ngon.

**Cá:**

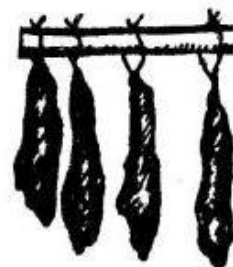
Cá làm sạch, để ráo nước, xát muối cho thấm rồi đem nhận vào thùng gỗ hay hũ, khạp sành. Nén cho thật chặt, để nơi thoáng mát, thỉnh thoảng nên đem ra phơi nắng, tuyệt đối không được để cho nước mưa rơi vào (Muốn lấy nước mắm thì các bạn phải khai một lỗ lù phía dưới đáy. Sau khi tháo ra đổ vào vài lần, các bạn ủ và để ngoài nắng ít nhất là 6 tháng thì nước mắm mới tạm ăn được) (thường thì phải một năm)

**PHƠI KHÔ**

**Cá:** Mổ bụng, làm sạch, lạng phi lê hay banh mỏng, ép dẹp, nhúng nước muối (nếu có) rồi đem phơi trên tấm phên tre hay lưới, hoặc lấy dây hay cây xỏ xâu đem treo hay gác lên giàn, phải nhớ lật trở hàng ngày.



**Thịt:** Thái mỏng, dùng dao to bản hay một miếng gỗ đập dẹp. Ướp muối, đường (nếu có), nước cốt củ riềng (nếu có). Rồi đem phơi trên một tấm phên hay lưới, hoặc treo dài theo những sợi



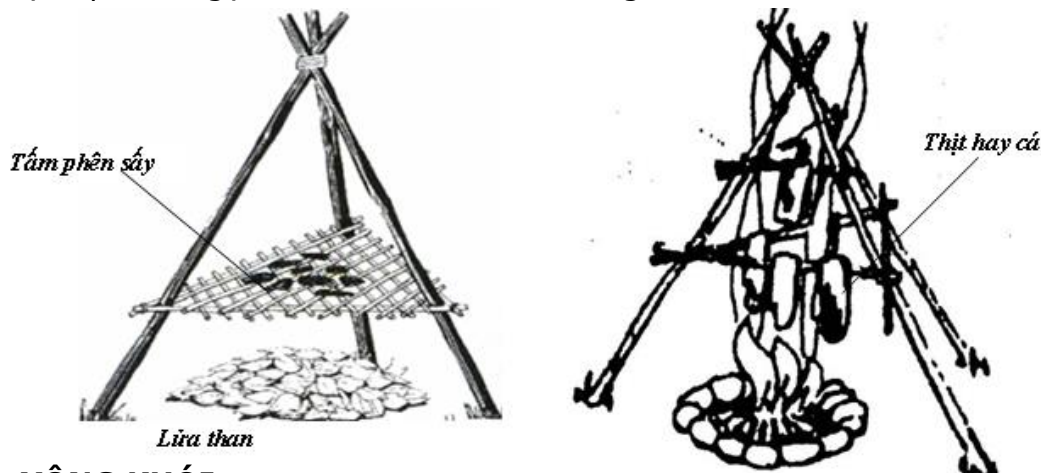
dây. Nếu phơi trên một phiến đá thì phải trở thường xuyên.

### **SẤY KHÔ**

Phương pháp này dành cho những ngày có thời tiết xấu hay các bạn đang ở trong vùng ít khi có nắng.

Cá hoặc thịt sau khi đã xử lý như cách làm để phơi. Các bạn đan một tấm phên thưa, gác cao trên lửa khoảng 1 mét. Trải thịt hay cá lên trên tấm phên. Đốt lửa cho cháy nhỏ suốt ngày đêm (có lửa than càng tốt), thỉnh thoảng nên lật trở cho đến khi khô hẳn.

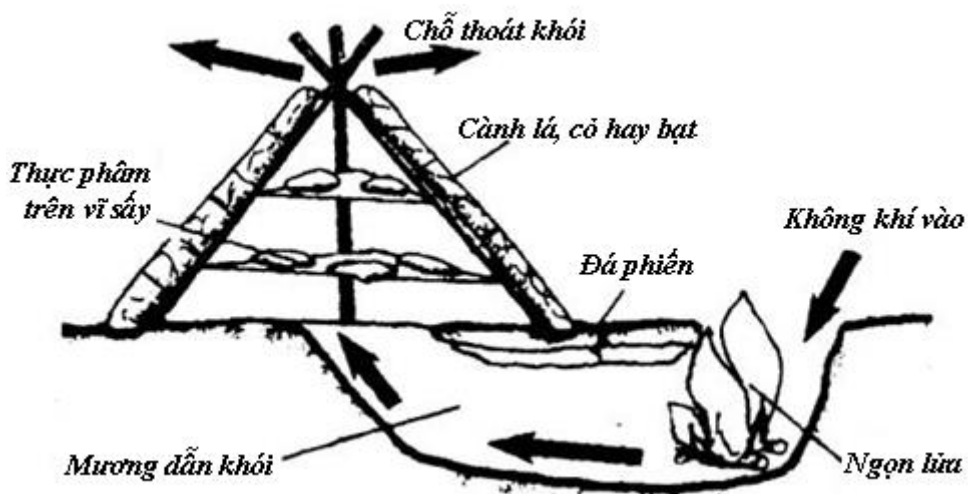
Nếu không có vật liệu để đan phên, các bạn có thể dùng tre hay những cành cây nhỏ, dài khoảng 1.5-2 mét, làm thành một cái giàn sấy hình kim tự tháp, trên đó làm những khung ngang để vắt những miếng thịt hay cá. Không vắt trực tiếp trên ngọn lửa. vì như thế là "nướng".



### **XÔNG KHÓI**

#### **Xông khói lạnh:**

Khói rất hiệu quả trong việc bảo quản thực phẩm (thịt hay cá tươi). Các bạn chọn một vị trí có đất mềm rồi đào một cái rãnh dẫn khói rộng chừng 0.45, dài 2 m, gác qua rãnh vài phiến đá (hay cây tươi) rồi phủ đất. Dựng một khung hình nón cao chừng 1.5 m, chung quanh phủ cành cây và cỏ thật dày. Ở giữa gác những tấm vỉ để đựng thịt hay cá. Đốt lửa đầu miệng rãnh liên tục khoảng 10 giờ là được.



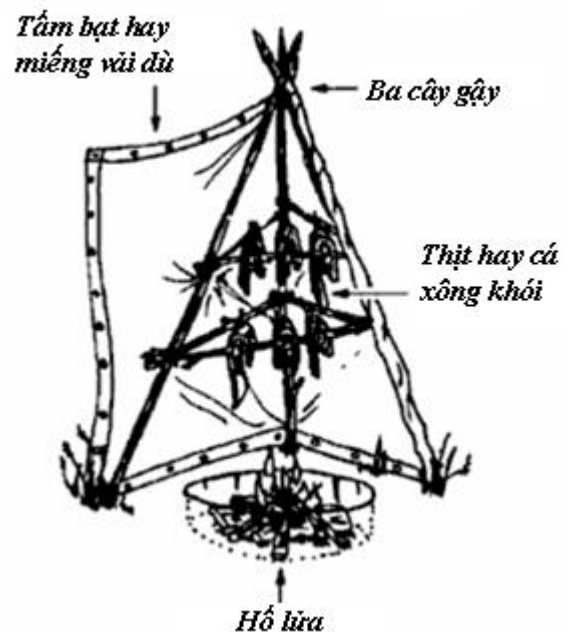
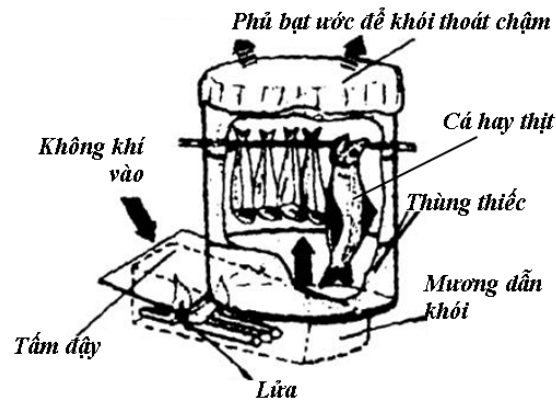
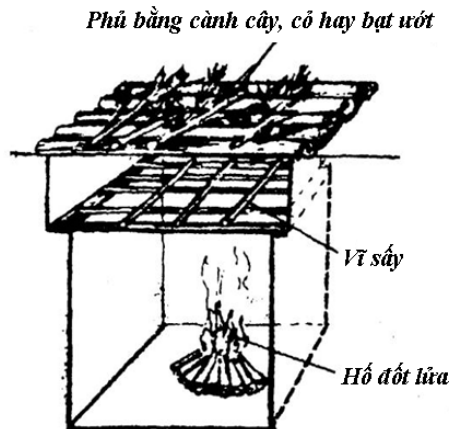
#### **Hun khói nóng:**

Gọi như thế vì phương pháp này thực phẩm được hun trực tiếp gần ngọn lửa, chủ yếu là sử dụng hơi nóng nhiều hơn. Khi dùng phương pháp này (cũng như các phương pháp sấy khô khác), xin các bạn lưu ý: Không sử dụng những

cây củi thuộc họ tùng bách để đốt lửa, vì khói đen sẽ phủ một lớp dày lên thực phẩm, không ăn được.

Nên sử dụng gỗ của các loại cây hồ đào, anh đào, tần bì, sồi, ổi, bằng lăng, ngành ngành... nếu củi quá khô, nên ngâm nước vài giờ trước khi đốt (để tạo khói). Thực phẩm sau khi hun nóng thì có thể sử dụng trực tiếp mà không cần qua chế biến.

Để hun khói nóng, các bạn có thể đào một cái hố dưới đất hay sử dụng một cái thùng bằng thiếc theo các hình minh họa dưới đây.



Các bạn cũng có thể cột chum ba cây gậy lại thành hình kim tự tháp. Treo thịt hay cá lên khung. Đốt một đống lửa nhỏ ở giữa rồi dùng vải hay bột bao lại.

**Ghi nhớ:** khi đốt lửa, không được dùng những loại vùi có nhựa phát ra khói đen như gỗ thông, gỗ dàu, gỗ trai . . . vì như thế, thịt hay cá sẽ bị ám khói đen, không sử dụng được.

## **BẢO VỆ THỰC PHẨM**

Thực phẩm sau khi đã xử lý cần tồn trữ, thức ăn còn thừa để dành cho hôm sau... Các bạn phải biết cách bảo vệ cho khỏi bị chuột bọ, côn trùng, thú hoang... làm hỏng hay ăn mất.

### **Treo trên cây**

Ở những vùng có nhiều thú hoang, nhất là gấu, chó rừng... Nếu trời không mưa, các bạn nên bỏ thực phẩm vào trong bao rồi treo lên cao, ngoài tầm với của thú (khoảng 2-3 mét). Dây treo nếu có thể thì nên tẩm dầu hôi hay thuốc muối để chống kiến.



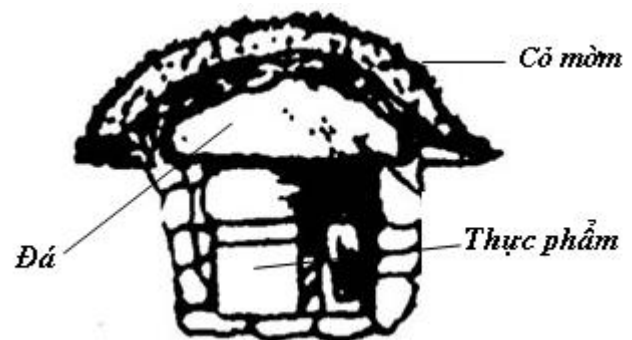
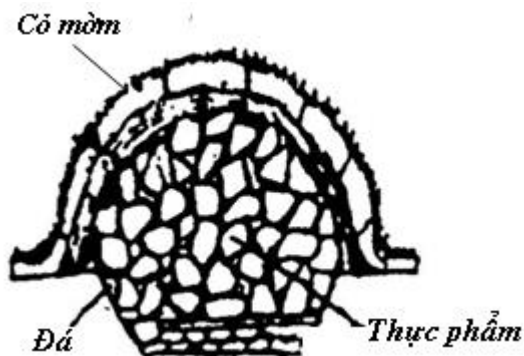




xâu những loại thực phẩm đã xử lý (phơi hay sấy khô) treo lên trên giàn khói, sẽ bảo quản được rất lâu mà không sợ bị côn trùng hay thời tiết làm hư hỏng. (Nên xâu qua một tấm thiếc, miếng gỗ, vỏ cây... để chống chuột bọ).

### **Chôn dưới đất:**

Những thực phẩm có nguồn gốc thực vật như các loại trái, củ, hạt, rau cải... Các bạn nên đào một cái hố dưới đất, xếp đá chung quanh, bỏ thực phẩm vào giữa. Sau đó dùng rơm rạ, cỏ khô... phủ lên, rồi đắp đất bên ngoài. Các bạn cũng có thể tồn trữ các loại thực phẩm khác ở dưới hố đá này, nhưng phải bỏ vào bao hay đồ chứa, rồi dẫn đá lớn lên trên (để cho thú không đào được) trước khi lấp đất lại.



### **TRƯỜNG HỢP CÓ ĐỒ HỘP NHƯNG KHÔNG CÓ DAO MỜ**

Các bạn mài đầu nắp đồ hộp trên đá. Chỉ một thời gian ngắn, nắp hộp sẽ bung ra. Các bạn có thể dùng nắp hộp để mài thành dao, muỗng . . . vỏ hộp dùng để sử dụng rất nhiều tiện ích khác nhau



**Dao mờ  
hộp P38**