

## ẨM THỰC HUẾ

Một trong những đặc trưng nổi bật của văn hoá Huế là văn hoá ẩm thực. Món ngon xứ Huế là món ngon Chăm xưa kết hợp với món ngon Việt, món ngon dân gian Huế và món ngon cả nước, do giao lưu, hoà quyện với linh khí đất Thuận Hoá mà thành.

Có tới 1.300 món ăn xứ Huế. Cuốn sách dạy nấu ăn của bà Hoàng Thị Kim Cúc ở Vĩ Dạ - người khơi nguồn cho bài thơ nổi tiếng *Đây thôn Vĩ Dạ* của Hàn Mặc Tử - đã giới thiệu công phu 60 thực đơn bốn mùa với 600 món ăn “nấu theo lối Huế” (125 món ăn chay, 300 món ăn mặn, 175 thứ chè, cháo, dưa, mắm...). Âu cũng dễ giải thích, bởi Huế là nơi phủ chúa, cung vua, nơi hàng mấy trăm năm qui tụ tinh hoa khắp mọi miền đất nước. Món quê mùa dân dã lại theo người đẹp, người tài, người sành điệu xâm nhập cung vua phủ chúa, rồi được dọn lên bàn yến tiệc thành quốc tuý quốc hồn...Nhà văn Hoàng Phủ Ngọc Tường kể rằng bà Từ Cung, mẹ vua Bảo Đại, xuất thân là cô gái bán cháo bò xinh đẹp ở làng Mỹ Lợi, Phú Lộc đã được vua Khải Định đưa vào cung và trở thành một vương phi. Hay ông Trần Mạo, một đầu bếp giỏi trong cung Nguyễn, cũng xuất thân ở làng quê Phú Lộc. Ông nấu cho vua ăn, nhưng về đến nhà ông lại ăn các món do làng quê và vợ ông nấu. Khi làng cần, ông lại bày cách nấu các món “cơm vua”. Món yến tiệc cung đình vượt Tử cấm thành về các làng quê thành ra các món chung của mọi người. Dần dà theo thời gian, các món ngon được định hình, lưu truyền và nâng cao thành nét Huế riêng không thể lẫn.

Hơn trăm năm trước bà Trương Thị Bích, con dâu của thi sĩ Tùng Thiện Vương Miên Thâm, trong “lời thưa” đầu sách *Thực phổ bách thiên* đã quan niệm rằng: “Nấu nêm vừa miệng là ngon”, “Đồ ăn không phải hễ cá thịt thì ngon mà dưa rau thì dở; chỉ ngon cũng được mà chỉ dở cũng được; ngon dở nơi tay mình chớ có tại gì nơi rau thịt...”, “Biết nấu ăn mới biết đi chợ, mà có biết đi chợ mới biết nấu ăn; thịt theo chợ mà cá theo mùa, tính đã mới mua, mua vừa kho nấu...”. Tức là món ăn nào thoả mãn nhu cầu thưởng thức của con người nhất thì được gọi là ngon, là sang.

Nổi bật nhất trong một mâm cơm Huế, dù là bữa cơm cung đình hay bữa cơm bình dân trong mỗi gia đình, là tính hài hoà. Món ngon Huế không chỉ ăn bằng miệng, mà trước hết phải thích nhìn bằng mắt, mũi ngửi thấy thơm, cảm giác thấy thèm, tai nghe những âm thanh quyến rũ, tức là ăn bằng ngũ quan! Hài hoà về màu sắc, hương vị; hài hoà về âm, dương, nóng, lạnh; hài hoà trong bố cục chén, đĩa, bát, đũa. Một đĩa rau sống Huế chứa đựng cả một thế giới chan hoà màu sắc. Trong cái nền xanh đậm đây sự sống ấy nổi lên những ngôi sao vàng màu khế, miếng cà chua như mặt trời rực rỡ, màu ngà vàng của lát và thái hình nửa vầng trăng khuyết, điểm những lát chuối sứ màu trắng nõn, tròn xoe...Rau ấy ăn cùng thịt (heo) ba chỉ luộc kẹp với tôm chua nổi tiếng - một miếng ngon ấy thôi cũng có đủ chua, cay, mặn, ngọt, chát, béo, bùi hoà quyện thành sự thích thú khoái cảm nhớ đời.

Các loại bánh Huế thường được làm nhỏ và mỏng. Dọn ra mâm người ăn bao giờ cũng có cảm giác sẽ ăn hết, tức là món ăn không áp đảo, chế ngự con người. Đó là nghệ thuật, là triết lý hài hoà của ẩm thực Huế. Ngay đến việc sử dụng bát đĩa đơm bày các món ăn, hay đĩa bát để ăn cơm người Huế cũng sử dụng nguyên tắc hài hoà. Bát đựng thức ăn, đĩa đựng món ăn dù sang, đẹp cũng không to quá, không “lấn” thức ăn.

Các món Huế nổi tiếng như cơm hến, bún bò giò heo, nem Huế, tôm chua - thịt luộc hay các loại bánh khoái Thượng Tứ, bánh nậm, bánh bèo...đều thể hiện một triết lý sống của người Huế: nghèo mà sang! Nói cách khác, triết lý ẩm thực Huế là nghệ thuật làm cho các thực phẩm bình dân hàng ngày trở thành những món ăn nổi tiếng, quyến rũ với du khách bốn phương. Có lẽ trên thế giới chưa có nơi nào các món ăn nổi tiếng được ghi trong sách du lịch quốc tế lại rẻ như ở Huế.

Với người Huế, nấu món ăn là để thể hiện đam mê nghệ thuật nấu ăn cũng như người Huế đam mê thơ vậy. Nghệ thuật là “sự chơi” ở đời. Chơi nấu ăn ở Huế có lẽ là “sự chơi” hơn cả! Rau giá, quả vả, bắp chuối, mít

xanh cũng “chơi” thành món ăn có hạng! Đến muối người Huế cũng chơi thành bữa “cơm muối” sang trọng với hàng chục món khác nhau. Với quan điểm “ăn” trước hết là “ăn bằng mắt”, người phụ nữ Huế rất dụng công trong việc tạo hình các món ăn một cách nghệ thuật, tạo nên sự truyền cảm mạnh mẽ mỗi khi ngồi vào bàn tiệc...Tất cả những “tác phẩm” tạo hình đó đều được hình thành do cảm hứng của người đầu bếp, không có sách vở nào dạy hết được. Sách *Thực phổ bách thiên* có bài Tổng luận mở đầu rất chí lý:

*Có khi cá thịt có khi rau*

*Nấu nướng xào chiên phải đủ màu...*

Món ăn Huế mới nhìn rất giản dị nhưng ăn thì ngon đến thắm thía rồi đi xa lại nhớ, lại thèm. Hình như món Huế có một hương vị gì đó quyến rũ như giai nhân, nó “gây nghiện” như ma lực cuốn hút đối với người ăn mà có lẽ còn ít nhà Huế học lưu tâm nghiên cứu.