

## Các món chay xứ Huế

Thực ra thì thuở Phật giáo sơ khai, những người xuất gia vẫn được ăn thịt cá không phải chính họ sát sinh, và phải ăn trước giờ Ngọ (uposatha hoặc upava-satha). Nhưng đến hồi Phật giáo phát triển, c<sup>o</sup>n<sup>g</sup>h<sup>o</sup>h<sup>o</sup>ật học ph<sup>o</sup>đ<sup>o</sup>ại thừa Ấn Độ đã dịch các từ này là "không ăn thịt cá", qua Trung Quốc được dịch ra là *trai*, rồi qua Việt Nam thành *chay*. ?n chay ở Việt Nam thịnh hành từ thời Lý - Trần, còn ở xứ Huế thì đến đời chúa Nguyễn Phúc Chu (1691-1725) trở thành thủ phủ của Phật giáo và tục ăn chay phổ biến trong cả tầng lớp quý tộc, cho nên nó trở thành một nghệ thuật nội trợ đặc sắc so với các xứ khác.

Đến các chùa Huế vào các dịp lễ, thế nào ta cũng gặp những đại tiệc chay thật đặc biệt, đủ các món sơn hào hải vị từ nem công, chả phượng, giò lụa, thịt gà đến tôm hùm, cá rán, trông thật đẹp mắt, nhưng đây không phải là thịt cá thật, mà tất cả đều được chế tác từ... thực vật. Vậy mà khi thưởng thức ta vẫn cảm nhận chúng có mùi vị ngon lành như là những món thịt cá thật. Đây là cái tài chế tác từ những bàn tay nội trợ điệu nghệ xứ Huế, có thể sánh ngang hàng các nghệ nhân nặn tượng chim cá từ chất liệu đậu phụ, bột mì, bột nếp, bột sắn bình thường. Nấu được một bữa tiệc chay "mặn hóa" như vậy thật công phu, nhưng khi bày lên mâm đĩa còn là cả một sự phô diễn tài trang trí tuyệt vời. Sự kết hợp hài hòa màu sắc của rau, đậu, hoa quả đã được xào nấu bằng dầu mỡ thực vật, xì dầu, hoặc những món rau sống, khế chua, dưa hành, nộm hoa chuối, v.v thành một bức tranh đẹp mắt và hấp dẫn. Dự một bữa tiệc chay như thế quả thú vị hơn hẳn những bữa tiệc mặn quen thuộc.

Ở Huế không chỉ những người tu hành phái Đại Thừa chuyên ăn chay, mà nhiều tín đồ phật tử cũng phát nguyện ăn *chay trường trai* hoặc ăn chay theo định kỳ vào mùng một và rằm âm lịch. Bởi vì ăn chay theo quan niệm của họ là tốt cho sức khỏe giúp con người thanh tâm, nhẹ nhàng, loại bỏ được tham, sân, si là món nợ của trần tục. Nhưng cũng có không ít người không phải là tín đồ của đạo Phật cũng thích ăn chay. Có người ăn chay hằng năm, hằng tháng hoặc xen kẽ giữa bữa chay và bữa mặn. Đây là những người ăn chay để chữa bệnh nan y hoặc tin rằng ăn chay làm cho con người khỏe mạnh và sống lâu, bởi vì chất bổ lấy từ thảo mộc tinh khiết hơn chất bổ lấy trong thịt cá. Bữa ăn chay bình thường không có gì phức tạp mà vừa ngon miệng lại vừa đầy đủ chất bổ. Các món ăn chay, chợ nào cũng có như đậu phụ rán, mộc nhĩ, nấm hương, rau xào, rau luộc, miến, mì, khoai tây, rau sống... tùy theo khẩu vị mỗi người. Sau bữa ăn có thể tráng miệng bằng trái cây, bánh chè đủ loại.

Thời kinh tế thị trường này, khách thập phương tới thăm cố đô Huế muốn thưởng thức tiệc chay để tận hưởng hương vị chùa chiền thanh tịnh quên rũ quả chẳng khó khăn gì. Nhiều nhà hàng ăn chay đã mọc lên.

Nếu khách không thích dùng tiệc chay ở nơi quán xá ồn ào thì có thể dùng tiệc chay trong nhiều gia đình phật tử, hoặc tuyệt vời hơn là đến các chùa ở Huế, các nhà sư, chú tiểu luôn luôn sẵn s<sup>o</sup>ngi?273;ở. Ở đ<sup>o</sup>#7841;n sẽ có một bữa chay tuyệt ngon không chỉ bởi các món ăn mà còn nhờ cả không khí tĩnh mịch, thư thái và phiêu bồng của chốn chùa chiền ban tặng. Dĩ nhiên, muốn được thưởng thức, bạn phải báo trước với nhà chùa. Còn muốn thú vị hơn, mời bạn ghé chùa Kiều Đàm hoặc chùa Hồng Ân, là chùa của các sư nữ mà bất cứ một ni cô nào cũng có thể làm nên một bữa tiệc chay hài lòng người mộ điệu.