

Cơm muối Huế

Ở Việt Nam, khi mời người khác dự tiệc, gia chủ thường nhún "Mời bác mai cùng nhà cháu dùng bữa cơm muối!" Hoặc xuýt xoa: "Mấy khi bác ghé thăm, cơm muối đậm bạc, mong bác xá cho...". Kỳ thực thì những "bữa cơm muối" ấy là những bữa tiệc với nhiều món ngon được nấu nướng cẩn thận, chứ không ai lại dọn chỉ cơm và muối!

Ấy thế mà tiệc cơm muối đãi khách hay Tết cơm muối lại có thật một trăm phần trăm, đúng theo nghĩa đen chứ không phải lời nói đùa đâu. Bạn kh?tin ư? Xin mời bạn đến Huế! Ở Huế, cơm muối là thứ thực đơn siêu hạng, mà mỗi lần có khách sành ăn đặt, gia chủ hay các nhà hàng phải chạy toát mồ hôi hột. Bởi làm được một mâm cỗ Tết hay một mâm tiệc đãi khách bằng cơm muối phải là người nội trợ hay đầu bếp khách sạn tài hoa lắm.

Thời trước, các "Mệ" (chỉ người trong hoàng phái) thường thết khách sang, khách quý bằng bữa tiệc cơm muối để thể hiện sự quý khách của mình và còn để khoe tài... nấu nướng và tài thưởng thức! Nên ở Huế có rất nhiều người biết chế biến cơm muối. Ngày nay, các nghệ nhân biết làm tiệc cơm muối đang thưa dần, nhiều khi tìm rất khó.

Bữa tiệc cơm muối Huế đúng như tên gọi chỉ có cơm và muối! Với tất cả nét văn hóa mang triết lý ẩm thực Huế, ẩm thực Việt Nam sâu thẳm mà dân dã đến bất ngờ! Nhưng cơm và muối ở đây rất cầu kỳ, công kỹ trong chế biến và vô cùng đài các trong thưởng thức.

Cơm là cơm gạo tẻ, loại gạo thơm như gạo *Nàng thơm*, *Nàng Hương* bây giờ. Gạo giã làm sao còn nguyên vỏ lụa, không sứt, vỡ (gạo lứt). Cơm nấu trong niêu đất nhỏ, bảo đảm hạt gạo chín nhưng không nứt nở, cơm rất khô mà không sống! Các đầu bếp cung vua, hay các gia đình quan lại triều Nguyễn xưa thường dùng thứ gạo tiến vua nổi tiếng là gạo de An Cựu (*Tôm rần lột vỏ bỏ đuôi - gạo de An Cựu mà nuôi mẹ già*) để làm tiệc cơm muối. Cơm nấu trong nồi đất do làng Phước Tích sản xuất.

Một mâm cơm muối tùy theo thực khách mà đĩa cơm to hay nhỏ, nhưng nhất thiết phải là loại đĩa sang trọng, đĩa cổ càng quý. Còn thức ăn tất nhiên là... muối! Đó là các món ăn được chế biến từ nguyên liệu chính là muối biển được đem trong các loại đĩa chén cổ kiểu cách, rất bé. Bát ăn cơm (người Huế gọi là chén) là loại bát cổ nhỏ (chén kiểu) rất sang trọng.

Các món muối được chế biến bằng các phương pháp rang, kho, om, chiên, trộn,... không khác gì phương pháp chế biến các món động, thực vật khác. Tùy theo công thức pha và cách chế biến mà có các món muối khác nhau, món nào ra món đó, có màu sắc, mùi vị riêng không hề trùng lẫn. Nhìn mâm cơm với các món muối khi mới dọn ra ta có cảm giác đó là một mâm hoa: Muối trắng, muối ớt đỏ, muối riêng vàng, muối khế, muối sả xanh, muối tiêu, muối mè (vùng) màu huyền, muối bạc, muối ruốc, muối sườn màu nâu bóng... thật thích mắt.

?n tiệc cơm muối, khách và chủ bao giờ cũng bị đặc điểm món ăn, chén bát, mâm bàn... buộc phải giữ phong thái lịch sự, thư thái, nho nhã. Và miếng cơm nhỏ vào mồm nhai chậm, không mở to miệng khi nhai cơm. ?n từ tốn, nhai chậm mới thưởng thức hết hương vị thơm ngon, sâu đậm của bữa cơm muối. Vị bùi, béo, mặn, ngọt, chua cay... thấm dần vào hồn như đưa ta về cội nguồn văn hóa dân tộc và triết lý nhân sinh. Nó xa vời với cảnh nhậu hiên nay...

Nhà văn Nguyễn Tuân có kể rằng, thuở còn là cậu học trò nhỏ, vào Huế ông đã được theo cha dự một bữa tiệc cơm muối ở Kim Long, do một ông quan mời. Hàng mấy chục năm sau, bữa cơm muối ấy vẫn ám ảnh ông. Ông vẫn nhớ và kể ra rất tỷ mỉ hàng chục món muối trong bữa tiệc ấy. Con người sành sỏi về nghệ thuật ẩm thực nhất làng văn đất Việt này, mãi cho đến cuối đời vẫn bái phục tài nghệ của các đầu bếp Huế, cũng như cách tiếp khách cao sang mà tài tử của con người xứ Huế! Đây không còn là bữa tiệc hay bữa cơm Tết thuần túy nữa mà là một cuộc chơi của những nghệ sĩ!

Du khách thăm Huế hẳn sẽ vô cùng thú vị khi được thưởng thức bữa tiệc cơm muối Cố Đô chính hiệu. Người Huế đã "phục chế" được cơm Vua, chắc chắn sẽ làm sống lại những bữa tiệc cơm muối sang trọng mà đậm đà bản sắc dân tộc để phục vụ du khách.

(Tạp chí *Văn hóa Nghệ thuật ăn uống*)
