

Huế - 36 thứ chè

Ở Huế có tới mấy chục loại chè, sang trọng, đài các có, bình dân có. Nói Huế - 36 thứ chè là cách nói để chỉ số nhiều, mà đúng là nhiều thật, có khi nhiều hơn cũng nên! Mỗi loại chè có một hương vị đặc biệt riêng, quyến rũ lắm.

Trong chôn cung vua, phủ chúa xưa hay trong các nhà giàu có, nhiều loại chè thanh tao mà cầu kỳ như chè hạt sen, chè nhãn bọc hạt sen, chè hạt lựu... Hạt sen phải là hạt của giống sen hồ Tịnh Tâm, loại sen mà vua thường dùng ướp trà.

Hạt sen tươi bỏ vỏ, xoi tim, rửa sạch, hấp chín, rim đường. Nhãn lồng bỏ vỏ, xoi hạt, rửa sạch cho hạt sen đã rim đường vào thay thế cho hạt nhãn. Nấu nước đường thật trong để nguội. Nhãn hạt sen cho vào bát, nước đường đổ lên trên. Loại chè này ngọt thanh, vừa thơm vừa bùi.

Người Huế khéo tay, ăn uống cầu kỳ, tinh tế nên chế biến được nhiều thứ chè lạ, ngon bổ mà rất dân gian như chè bắp, chè trôi nước, chè đậu ván, chè đậu huyết (đỏ) chè đậu xanh đánh, chè môn (khoai nước), chè khoai mài, chè hạt é, chè bột lọc, chè thịt quay, chè thập cẩm... Nhiều gia đình còn nấu các loại chè du nhập từ miền bắc vào như chè kho, chè lam, chè đậu xanh (cả hạt). Còn các loại chè cũng thường là chè gạo nếp nấu đường bát, chè đậu xanh đánh... Nếu một buổi tối nếm thử một vài loại chè, bạn cũng phải ở Huế cả tuần cũng chưa thưởng thức hết vị ngọt của cố đô.

Chè bắp nấu từ bắp ngô non ở Cồn Hến (dân Huế gọi là bắp Cồn). Bắp ngô còn ngâm sữa nấu với đường thành thứ chè vừa dẻo vừa có vị ngọt non tơ. Hiện nay ở Cồn Hến có hàng chục quán chè bắp rất hấp dẫn khách du lịch.

Chè "thập cẩm" là tổng hợp của nhiều loại chè như chè đậu xanh dừa, chè đậu huyết, chè bột lọc... Mỗi thứ múc một tí cho vào ly, thêm đá, thêm tí nước cốt dừa.

Chè thịt quay được chế biến từ những miếng thịt heo quay bằng quân xúc xắc nhỏ (cả bì cả thịt) bọc ngoài là màng bột sắn rồi sên đường, nấu thành chè. ?n loại chè này có cảm giác lạ như một lúc dự cả tiệc mặn lẫn tiệc ngọt... Chè ở Huế có loại phụ gia sớ trường là bột đao (để làm cho chè sền sệt), đậu phụng rang giã nhỏ và nước dừa. Nước cốt dừa cho vào sau làm tăng vị béo cho ly chè, đậu phụng rang phảng phất vị thơm.

Không biết từ bao giờ, người Huế rất thích ăn chè.

Trưa, chiều, tối, đêm khuya, người ta rủ nhau đi ăn chè. Chè các loại ở Huế một ly chỉ từ một nghìn đến nghìn rưỡi đồng. Cả gia đình dắt nhau ra bờ sông ăn chè; bạn bè, sinh viên, học sinh có chuyện vui như thi đỗ, sinh nhật đều khao nhau bằng chè.

Huế có hàng chục quán chè, hàng trăm gánh chè dạo. Đêm hè, hai bờ sông Hương thơm lừng hương vị các gánh chè. Nổi tiếng nhất là chè Hẻm ở đường Hùng Vương. Quán chè ở trong một con hẻm sâu đến thế mà khách đông suốt ngày, suốt đêm. Chủ quán giàu lên nhanh chóng nhờ chè.

Ở Bến Ngự có chè Lệ đông khách suốt từ hai chục năm nay. Ở tr□s?Hương về đ□ c□273;□ □ Lọt rất ăn khách. Một tiếng gọi truyền lan trên sông là đồ chè O Lọt cặp mạn thuyền ngay.

Vâng, chè cũng là một phần của di sản văn hóa Huế.

(TẬP chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)
