

Huế và món ăn dân dã



Ẩm thực dân gian là một trong những nét độc đáo của Huế. Rất nhiều trong số các món ăn bình dân của Huế hôm nay đã từng là đồ "ngự thiện" trong cung ngày xưa.

Quán ăn truyền thống Huế thường là các quán bình dân, nhiều khi không tên, thậm chí là những gánh hàng rong. Gần đây trong dịp ghé qua vùng chợ Thông ở An Ninh Hạ, tôi tình cờ được thưởng thức món cháo sụn bò ở một quán không tên. Và tôi chợt hiểu tại sao vua Bảo Đại đã thích cái thú dân dã này.

Từ quán O Gái tới quán... không bằng hiệu

Quán nằm ở chân cây cầu gỗ bắc qua kênh Bạch Yến, được gọi là cầu chợ Thông. Ngày xưa chợ được gọi là chợ Cù, vì đến đây là cùng đường rồi. Sau vì vua Minh Mạng thích lên vùng này săn bạch yến, người ta phải đào một con kênh nối từ sông Hộ Thành ra đây để thuyền ngự trẩy cho tiện. Từ đó đường thủy lên Kinh đô được thông suốt, và dân địa phương đổi tên chợ thành chợ Thông.

Hỏi tên quán thì cô chủ thẹn thùng trả lời không biết. Sau đó cô bảo có khi nghe người ta gọi quán cô là quán O Gái. Chỗ này tiện đường cho thợ thuyền, phu xe ghé qua mỗi sáng, chiều. Chỉ bốn ngàn đồng một tô, nhưng cháo sụn quán O Gái nếu ở một thời điểm khác chắc cũng đã chiều được những khách vương giả kén ăn. Cháo ở đây có vị thật thà, chân chất của xương, thịt. Tô cháo trong trong, sanh sánh màu điều của tương ớt rim. Thấp thoáng ở giữa ẩn mấy khúc sụn bò nấu vừa mềm, kèm theo vài lát tim heo. Hành tây thái mỏng bỏ vào sau để chỉ hơi chín tới, lẫn với hành lá và ngò còn nguyên sắc xanh... Nhìn và nếm tô cháo người ta có thể quên mất là trời đang nóng hay lạnh, đang ngày hay đêm. Giống như mọi loại cháo truyền thống ở Huế, cháo sụn quán O Gái có bỏ lẫn hạt sen Tịnh Tâm cho tăng vị bùi.

Cũng cháo như thế, nhưng quán Thuận, một quán bình dân ở địa chỉ 86 Bùi Thị Xuân gần cầu Lòn, lại bán cháo vịt. Cháo ở đây cũng nấu cùng kiểu với cháo sụn. Cũng hành, sen, ớt, cũng rất thành thật, nhân vị béo của xương bò được thay thế bằng vị hoang dã của vịt cồ. Vịt luộc vừa đúng độ, còn tươi nguyên chưa bị hâm nóng lại bằng lò vi sóng, cho nên mềm và nuốt nà. Vịt luộc ở Huế ăn kèm với rau sống, rau thơm các loại, và nhất là chuối xanh, dưa chuột và quả vả thái mỏng. Quán Thuận nổi tiếng một phần nhờ nước chấm, tiếng địa phương gọi là nước lèo, do chính họ làm ra. Tương đậu pha với nước luộc vịt trộn đậm gừng, lạc giã nhỏ. Đường và tương ớt làm gia vị chính. Tất cả được nấu kỹ cho sánh. Một người bạn ở sứ quán Hoa Kỳ sau khi thử món cháo và vịt luộc quán Thuận đã lấy làm tiếc là chủ quán không đóng chai loại nước chấm này để xuất khẩu.

Các đĩa đựng thức ăn dâng vua ngày xưa rất nhỏ, và các tô cháo, bán bình dân ở Huế cho đến bây

giờ cũng vẫn khiêm tốn. Vì thế sau món cháo, khách vẫn còn có thể đi thử tiếp một vài đặc sản khác của Huế, thí dụ như bánh khoái. Có thuyết cho rằng thật ra đây là bánh khoái, nhưng người Huế phát âm choãi thành bánh khoái. Bánh khoái được bán khắp nơi, trên bờ dưới nước. Các quán bánh khoái ở cửa Thượng Tứ, hay ở trong thành vẫn nổi tiếng xưa nay. Nhưng cũng vì nổi tiếng nên có chỗ bị cải tiến để trở thành quá trau chuốt. Chỉ có một vài quán bình dân như quán Bánh khoái Bến Đò Cồn ở địa chỉ 168 Chi Lăng, Gia Hội, còn giữ được hương vị thật thà của Huế xưa, mặc dù giờ đây bếp dầu đã thay thế cho các lò than, củi nghi ngút khói. Bánh khoái đúng kiểu phải hơi nhỏ cho hợp với phong cách Huế. Vỏ bánh ráo mặt mà vẫn mềm. Tôm tươi vừa chín giòn tan, thịt ba chỉ luộc thái nhỏ, và giá chín tới, không nhão. Nhưng quan trọng nhất vẫn là nước chấm. Tương của quán này sánh, với vị mặn, ngọt vừa đủ, gan xay và đậu phụng pha khéo không lộ liễu. Ngoài những phụ liệu như rau sống và trái xanh, cái chất không thể thiếu được của bánh khoái, cũng như của hầu hết các món ăn Huế, là vị ớt xanh thổ sản ở đây. Loại ớt này thơm ngát nhưng không hắc. Tuy rằng cay đậm, ớt xanh không làm rát lưỡi như ớt chỉ thiên.

Cũng bên Gia Hội, trên đường về Bao Vinh, đi vào ngõ cạnh địa chỉ 42 Huỳnh Thúc Kháng, rẽ phải ở cuối hẻm sẽ đến một quán bánh canh không bằng hiệu. Quán hoạt động theo lối gia đình ít nhân công nên khách thường phải đợi hơi lâu, vì thế quán được khách quen gọi là quán Bà Đợi. Dù bánh canh của quán này được thái sợi dẹt như kiểu Quảng Bình chứ không nén khuôn sợi tròn như thường tình, nhưng nước dùng thì đặc Huế. Xưa nay những gánh bánh canh Nam Phổ vẫn nổi tiếng. Tuy nhiên bánh canh ở đây hiện giờ đã bị cải biến nhiều, gọi là thể theo nền kinh tế thị trường. Phở bánh canh Hàn Thuyên gần cửa Hiền Nhon với một rừng đèn dầu trong đêm khuya có khung cảnh thật dễ thương, nhưng nước dùng cũng thiếu hương vị cũ. Trong khi đó chỉ cần nhìn cách người mẹ nhào bột, người cha lăn bột, hay người con trai nắng mưa xoay trần ra giã chả, cũng đủ thấy vị chân thật của quán Bà Đợi. Nước dùng của quán này có vị đậm đà và thơm tự nhiên của tôm. Khi tô bánh canh được bung ra, nước trong, chả và tôm tươi giòn sần sật, thực khách sẽ gia thêm tiêu, muối, chanh, tương ớt dầu và hành lá thái nhỏ bày sẵn trên bàn, mặc dù tự nước dùng trong tô đã đủ ngon vị lắm rồi... Hiếm khi khách bỏ sót nước dùng trong tô bánh canh ở quán Bà Đợi.

Bún bò: Xưa và nay

Bún bò hay bún giò Huế thường được ăn vào buổi sáng sớm. Ngon nhất vẫn là các gánh bún rong rải rác khắp nơi bán đến tám giờ sáng đã ngưng. Tiếc rằng giờ đây khó có thể tìm ra được một tô bún còn mang đúng vị thật, không bị ngọt lợ. Trước tiên người ta đã đánh mất khai vị sả và ruốc đặc thù của bún Huế. Bún to sợi truyền thống hoàn toàn biến mất. Rồi các loại rau thơm, diếp mới, và ngay cả giá sống, cũng làm lạc đi cái hương vị riêng của bún bò, bún giò heo. Hiện nay mỗi tối, sau tám giờ, có quầy bà Đóa ở vệ đường trước số nhà 84 Mai Thúc Loan trong Thành được xem là một trong những nơi còn nấu đúng lối bún bò Huế xưa. Tuy rằng sợi bún cũng đã bị đổi, và quán có thêm loại thịt bò nhúng ngoại lai như ở hầu hết mọi quán bún bò ở Huế bây giờ. Một số chủ quán giải thích rằng phải đổi như thế cho hợp khẩu vị khách phương xa. Trong khi đó nhiều người Huế lại nói là giờ đây muốn có được tô bún Huế đúng cách thì phải vào Đà Nẵng hay thành phố Hồ Chí Minh. Truyền nhân của bún Mụ Rớt ở Gia Hội xưa bây giờ đang mở quán bún bò Huế ở quận Cam thuộc bang California, Hoa Kỳ. Tiệm vẫn nấu đúng lối truyền thống và rất được khách Việt, Mỹ ưa chuộng.

Trước đây người ta hòa ruốc xác vào nước cho đủ vị mặn. Đun sôi khoảng một hai giờ để lấy chất ngọt từ xác ruốc và để ruốc đỡ nặng mùi. Chờ cho ruốc lắng rồi chắt lấy nước trong. Xương heo, có người thích xương bò/ chân nước sôi cho sạch bỏ vào nấu với nước ruốc. Không đập vung, và thả vào nồi vài củ cải để nước thêm trong, nếu cần. Thịt bò bấp bỏ vào nấu cho đến khi mềm, vớt ra để nguội rồi thái lát. Riêng giò móng heo sẽ nấu riêng cho đến khi chất đục, tanh của mỡ và da ra hết mới cho vào nồi. Ớt rim cho vào nước từ sớm, nhưng nếu nấu ở nhà thì một bó sả bằng nắm tay con nít được bỏ vào nồi khoảng nửa giờ trước khi ăn, để sả vẫn còn hương nhưng đã hết vị hắc. Rau răm cùng hành tây và bắp chuối thái mỏng là phụ gia chính của bún bò Huế. Nhiều nơi còn cho thêm tiết

luộc, gân, chả cua vào bún, và nay trở nên phổ biến.

Huế thị thành - Huế đồng quê

Ở trên chỉ là một vài món ăn nóng, an toàn cho du khách. Kho tàng ẩm thực dân dã truyền thống của Huế còn phong phú lắm. Cơm hến, bún dầm nước, rồi các bánh bột như bèo, nậm, lọc chẳng hạn, cũng góp phần tạo thành một thực đơn gần như là biểu tượng của chốn Đế đô. Chỉ năm, ba ngàn đồng một tô trong thời buổi này, nhưng chẳng đã từng được trân trọng trên những đĩa thượng thiện của các đế hậu trong cung ngày xưa. Những món ăn dân dã khác của Huế chưa thể đề cập mời bạn đến Huế một lần thưởng thức, tự bạn sẽ cảm nhận thêm về một nét ẩm thực đã góp phần làm nên cái hồn của Huế thị thành chan hoà và gắn với Huế đồng quê...