

HƯƠNG VỊ HUẾ QUA THƠ CA

Tiểu Kiền

Huế là vùng đất có nhiều của ngon vật lạ, các đặc sản từng nổi tiếng khắp bốn phương trời này không những làm lưu luyến du khách dù chỉ mới một lần đến Huế mà ngay cả trong lòng người dân chốn Thần kinh cũng luôn xao xuyến đến mùi hương của chén rượu ngon, chiếc bánh ngọt...tất cả thể hiện rõ qua những câu ca dao của dân gian và ở câu thơ của những người tương tư Huế.

Thường vào những lúc gia đình quây quần sum họp như các dịp Tết, lễ, kỵ, giỗ tổ tiên...hoặc lúc bè bạn gặp gỡ liên hoan thân mật đều luôn có chén rượu chung vui. Ở Huế có rất nhiều loại rượu ngon nổi tiếng nhưng người sành điệu lại mê rượu làng Chuồn. Nhà thơ Hồng Nhu đã hân hoan viết:

Rượu Chuồn này chén trắng bơi

Uống cùng em với cuộc chơi sang ngày

Đặc sắc của rượu làng Chuồn là khi ta uống vào sẽ cay tê lưỡi, xé họng nhưng lại ngọt lịm tận đáy lòng, nét độc đáo này đã làm cho người xa Huế lâu ngày cứ tơ tưởng mãi về vị ngọt quê nhà:

Nếp làng Chuồn ngọt thơm vò rượu

Huế trở lại bình yên nắng mới trong lành

(Hồ Đắc Thiếu Anh)

Nhà thơ Nguyễn Bính đã từng da diết hơn với niềm thương nỗi nhớ khôn nguôi:

Mai đây bỏ Huế rồi quên Huế

Quên được làm sao bữa rượu này

Huế còn có rượu Vinh Thanh cũng từng làm ngẩn ngơ, xao xuyến bao mối tình thơ mộng một thuở:

Anh và em gặp nhau trong mắt

Nghiêng nón em vành che men bất chợt

Rượu Vinh Thanh nhóm lửa tình đầu

(Kiều Trung Phương)

Trong điệu lý giao duyên (hay còn gọi lý huê tình), người dân Huế đã ưu ái mời du khách thưởng thức đặc sản được xem như đôi bạn tình chung thủy: nem An Cựu-rượu Phủ Cam:

Nhắc đến nghe thêm tiếng nem An Cựu,

Ngon ngọt chua giòn với chén rượu Phủ Cam

Về hoa trái, Huế có nhiều loại đặc biệt như quýt Hương Càn, thanh trà Nguyệt Biều, cam Mỹ Lợi, cau Nam Phổ...và ở Kim Long vang tiếng ngày nào không những "có gái mỹ miều" mà có dâu ngon ngọt:

Đường Kim Long dâu ngọt kết từng chùm...

(Hồ Đắc Thiếu Anh)

Không chỉ thích thú bằng khi đến mùa dâu, trong cặp sách của bất cứ cô nữ sinh nào cũng có một vài chùm để cùng bạn bè ăn vụng trong lớp học, hết ruột tới vỏ, ừ không lãng phí một tí gì.

Gần Kim Long còn có Long Hồ, Ngọc Hồ cũng ngân vang âm hưởng lời ru mẹ về cây trái quê nhà:

Đưa em cho tới làng Hồ

Em mua trái mít em bỏ (1) trái thơm (2)

Trái thơm là trái thơm non

Bỏ vô hũ mắm ăn chon (3) như dứa

Huế của một thời vua chúa lắm thức ăn quý hiếm và ca dao Huế hãy còn lưu truyền lại về loại gạo de ngon lành ở vùng An Cựu mà khi nấu chín từng hạt trắng ngần thơm phức:

Tôm rần lột vỏ bỏ đuôi,

Gạo de An Cựu mà nuôi mẹ già

Món điểm tâm ở Huế nổi tiếng có bún bò và nhiều thức ăn khác nữa nhưng tô cơm hến của người bình dân vẫn được lắm thực khách sang trọng ưa thích, đây là món khoái khẩu của nhiều người và có ở riêng

Huế thôi, ai đó nếu có thòm thềm thì ngoài Huế ra không thể tìm thấy được ở đâu món độc chiêu này, vì con hến sinh sống dưới sông Hương có cái vị riêng của nó. Du khách đến Huế mà chưa thưởng thức cơm hến thì xem chuyến du lịch ấy chưa trọn vẹn và thấy kém phần thi vị. Sở dĩ cơm hến có nét riêng như vậy bởi nhờ tổng hợp nhiều hương vị: ngọt của hến, của ruốc (mắm tôm), bùi của đậu phụng (lạc), chua của khế, cay của ớt...

Người ta bảo cách dọn cơm hến như trẻ con chơi bán hàng, mỗi thứ một ít, trông rất vui mắt. Một nhà thơ xứ Huế mê cơm hến đã mời khách rất chân thành:

*Đã mê ớt đỏ cay nồng
Tìm trong vị hến một dòng Hương xanh
Ruốc thơm, cơm nguội, rau lành
Mời nhau buổi sáng chân thành món quê
(Lục bát đặc sản Huế-Võ Quê)*

Bánh để ăn vào bữa lỡ (xế chiều) ở Huế rất phong phú chủng loại, chiếc bánh nào cũng bé tí, đĩa bánh luôn bày biện in ít thôi, có phải vì thế mà người ta bảo người Huế ăn chỉ lấy hương lấy hoa hay chính đây là một nghệ thuật trong ăn uống của Huế – để gây cảm giác cho thực khách dù đã ăn – chỉ như nhắm nháp, chưa thấm vào đâu nên thấy quá ngon và muốn được ăn thêm lần nữa.

Dân gian Huế giới thiệu món bánh bèo rất thú vị:

*Con quạ hấn đậu chuông heo
Hấn kêu ời mụ Sỏi bánh bèo đã chín chưa?*

Bánh bèo Huế đúng nghĩa với nguyên ý chữ "bèo" bởi mỗi chiếc bánh như một cánh bèo, đây là món ăn làm gợi nhớ những buổi trưa hè tỉnh giấc, giữa tiếng ve kêu, được mẹ cho đĩa bánh bèo thật thích thú biết bao!

*Tôm cháy hồng thắm cánh bèo
Dẻo thơm bột gạo quê nghèo nên thương
Hai ta ngồi quán ven đường
Bánh bèo kết mối tơ vương đôi lòng
(Bánh Bèo – Quỳ Lê)*

Bánh bột lọc là thứ bánh được giới trẻ chuộng nhất vì vừa dai vừa dẻo lại vừa mềm và dân gian mô tả thật sinh động, đúng thực tế với nghĩa cái duyên con gái ăn hàng:

*Bột lọc mà bọc nhụy tôm
Hai tay bóc lá cái mầm há ra*

Đây là một loại bánh ăn vào buổi xế chiều rất tuyệt, tuy chưa no nhưng cũng tạm ấm lòng, bánh chấm với nước mắm ớt càng cay càng khoái khẩu, khi ăn phải nghe tiếng xuyết xoa hít hà mới đúng điệu:

*Bột trong bọc thịt tôm hồng
Lá xanh em gói ươm nồng hương yêu
Bánh ngon nước mắm cay nhiều
Anh ơi dùng tạm bữa chiều cùng em*

(Quỳ Lê)

Thứ bánh mà người Huế hay dùng trong những dịp cưới hỏi được gọi là bánh phu thê (dân gian hay gọi là su sê) làm bằng bột lọc trong vắt, nhụy đậu xanh vàng ươm thơm phức nằm trong những khuôn vỏ dừa xinh đẹp, mừng vui hạnh phúc lứa đôi:

*Lá dừa ôm bột lọc trong
Ngọt ngào thơm nhụy đậu xanh ửng vàng
Phu thê vui chuyện xóm làng
Mừng nhau tác hợp thiệp chàng hoà duyên*

(Lục bát đặc sản Huế – Võ Quê)

Về thăm thôn Vỹ Dạ, chúng ta sẽ được chiêu đãi món ăn dân giã nấu bằng bột gạo, nhân tôm màu đỏ tươi rải đều trên mặt tô trông rất đẹp và ngon mắt, đó là món bánh canh Nam Phổ, ăn vào bữa lỡ mỗi ngày, tuy bình dân, rẻ tiền nhưng người sành ăn rất thích, các vị vương tôn công tử ngày trước dù quen với cao lương mỹ vị nhưng cũng chân tình ngâm ngợi:

Mời chị mời anh chén bánh canh Nam Phổ

Xơi vô bổ khoẻ, có chất bổ, có mùi hương

Lại thêm mát mẻ can trường,

Sâm Cao Ly cung sứt, rượu quỳnh tương cũng không bì

(Thơ ca – Ung Bình Thúc Giạ Thị)

Khéo tay hay làm, thông minh, tài hoa và trái tim nhân hậu, yêu người nên phụ nữ Huế đã thiết tha gửi cho đời muôn vàn điều tốt đẹp, kể cả những điều bình thường: chuyện ăn uống dinh dưỡng. Tuy giản đơn nhưng ấy là phần quan trọng nhất để làm vãn vương, quyến luyến bao người với Huế. Và những vãn thơ, lời ca nhớ nhung xứ Huế thơ mộng; ngợi ca ẩm thực của Huế sẽ là những mối đồng cảm sâu sắc khó phai quên:

Ra đi mà chẳng đành lòng

Nón che tay ngoắc chạnh lòng quay lui...

TIỂU KIỆU

(1) bồ :bồ; (2) thơm: dứa; (3) chon: giòn