

Món ngon xứ Huế : Cơm Vua

Từng là kinh đô xưa của nước Việt, đến nay, Huế vẫn giữ cho mình nét cổ kính, trầm mặc và đặc trưng văn hoá vùng miền rất rõ nét. Một trong những đặc trưng nổi bật của văn hoá Huế là văn hoá ẩm thực.



Không chỉ được mặc trang phục vua chúa , quần thần, mà trước khi thưởng thức món cơm Vua, du khách đến với cố đô xưa còn được nghe mẹ Hiền - cháu nội vua Thành Thái giới thiệu các nghi lễ cung đình dưới triều Nguyễn. Những lời chúc vang lên giữa giai điệu rộn ràng của các điệu nhạc cung đình sẽ giúp du khách ngon miệng hơn khi được thưởng thức món cơm vua.

Trong hàng trăm món ăn của Huế, thực đơn cơm Vua sẽ được chọn từ 8 đến 10 món đặc trưng của ẩm thực Huế để giới thiệu với du khách, và trong đó không thể thiếu các món nem công, chả phượng, các món bánh Huế, các món ăn thủy hải sản và tráng miệng bằng món chè hạt sen Tịnh Tâm.

Ông Mare van den Hoonaard - Du khách Đức cho biết : “Thật là tuyệt vời, lần đầu tiên tôi được ăn cơm Vua cùng với vợ tôi trong vai trò hoàng hậu. Ở đây, họ phục vụ rất nhiệt tình. Tôi rất ấn tượng về bữa tiệc này”.

Bà Ina Frentel - Vợ ông Mare van den Hoonaard tỏ ra rất vui mừng tâm sự: “Trong vai trò hoàng hậu, tôi cảm thấy bữa tiệc quá tuyệt vời! Tôi chưa bao giờ được ăn món ăn ngon trong trang phục như thế này”.

Để có được món cơm Vua sang trọng và đầy hương vị như vậy, những người phụ nữ Huế phải lựa chọn rất kỹ các loại thực phẩm và trải qua các khâu chế biến cực kỳ công phu. Ngoài việc phải chuẩn bị nhiều món ăn cho một thực đơn, cơm Vua còn đòi hỏi phải được bày biện khá đẹp mắt. Dưới bàn tay khéo léo của những người phụ nữ Huế, những sản vật bình thường đã trở thành các món ăn rất quý phái.

Người ta nói ăn không chỉ bằng miệng và còn bằng mắt. Và ẩm thực Huế, nhất là món cơm Vua thì quả đúng như vậy. Nếu có dịp đến Huế, các bạn hãy dành thời gian để thưởng thức món cơm Vua, để dấu thưởng thức qua một lần cũng sẽ còn nhớ mãi.