

Phong Vị Và Hương Vị Huế Nhiều Tác Giả

1. Ăn chay... Tịnh Tâm

Tiểu Kiều

Huế là thành phố có lắm chùa chiền cổ kính uy nghiêm, phần lớn người dân ở đây theo đạo Phật, hầu như mọi nhà đều có Phật tử, vì thế mà đa số người Huế rất thích ăn chay. Một số đông người ăn chay vào ngày rằm, mùng một mỗi tháng, có người ăn chay một tháng 4 hoặc 6, 8, 10 ngày tùy theo sự phát nguyện; cũng có khá nhiều người ăn trường trai, nghĩa là ăn chay trọn đời. Thời gian gần đây do đời sống kinh tế ngày càng cao, cao lương mỹ vị dư thừa nên có nhiều người khá giả tham gia ăn chay như là một kiểu đổi thực đơn cho lạ miệng, nhẹ bụng và cho có cảm giác thấy lòng thư thái hơn.

Các gia đình ở Huế vào những dịp giỗ kỵ ông bà, nhất là vào dịp thất tuần... cũng thường có khuynh hướng dâng cúng mâm chay với ý niệm cầu mong cho hương linh thân yêu sớm siêu thoát và cầu an lành cho con cháu gặp được phước duyên hạnh phúc.

Với bàn tay tài hoa, tấm lòng nhân hậu cùng sự đam mê, người phụ nữ Huế chế biến các món ăn chay từ các nguyên vật liệu bình dị giản đơn nhưng rất phong phú về chủng loại và vô cùng hấp dẫn về mùi vị, màu sắc, chỉ thoáng trông một mâm tiệc chay ta sẽ thấy ngon và đẹp không thua gì nem công chả phụng mặn ăc người ta thường bảo ăc người Huế ăn bằng mắt mà!

Thực đơn chay "quý tộc" trông rất sang trọng, nào là phù chúc, mì căn giả thịt bò, thịt gà, món xào, bún, phở, mì xào dòn... Độc chiêu của thức ăn chay có món chao, được người sành ăn ví von là ngon, béo, bổ dưỡng không thua phó-mát của Pháp. Thường thức bữa tiệc chay sẽ làm cho người ẩm thực hoan hỉ và trong một phút giây nào đó bỗng dưng thấy mình thánh thiện hơn.

Ăn chay đơn giản của người bình dân chỉ cần có vị tâm (xì dầu, tàu vị yểu), muối mè đậu phộng (lạc), muối sả, ít rau quả nữa là đủ chất, vừa đơn giản, vừa gọn nhẹ và ít tốn tiền. Người khá giả ăn uống đài hoàng hơn thì bữa cơm có món canh, món xào.. một ít màu đỏ của cà rốt, màu trắng của bắp su, khuôn đậu chín, vàng của khuôn đậu chiên vừa ngon lành vừa đủ chất dinh dưỡng.

Công việc chuẩn bị bếp núc ăn chay thật công phu, đòi hỏi sự tỉ mỉ chu đáo, chịu khó bởi một thức một ít, một thứ một chút... mới có một mâm cơm hoàn hảo.

Các bà nội trợ khéo tay hơn làm thêm bánh bèo, bánh nậm, bánh bột lọc, bánh hời, bánh ướt... chất bột giống bánh mặn, chỉ khác ở chỗ nhân chay, mỗi thứ bánh có hương vị riêng, tất cả đều ngon tuyệt. Món độc đáo mà bao nhiêu người, nhất là người Huế xa quê và du khách luôn thấy thơm thềm ấy là món mít trộn, và trộn xúc bánh tráng (đa), ai đó sẽ nhớ mãi và mong ước được thêm một lần trở lại để có cơ hội nhâm nhi cho thỏa thích. Buổi sáng bắt đầu một ngày mới, điểm tâm bằng tô bún chay sẽ mang theo niềm vui thanh thản một ngày; thú vị hơn là được ăn vào bữa lữ (xế chiều), hoặc bữa khuya một tô cháo nóng hổi thơm phức có khuôn đậu, nấm rơm, cà-rốt, khoai tây hạt lựu... thật ấm lòng mát dạ.

Điểm đặc sắc của cơm chay là dù ăn thật no nhưng vẫn có cảm giác thân thể nhẹ nhàng, tâm hồn thoải mái, điều dễ hiểu là tại món ăn toàn rau quả, hơn nữa lúc ăn chay tâm con người hướng thiện hơn, lòng nghĩ về những điều tươi vui và việc làm tốt đẹp cho cuộc đời.

Trong những năm trở lại đây, tại Huế xuất hiện nhiều quán bán thức ăn chay và được thực khách ủng hộ nhiệt tình, quán nào cũng luôn tấp nập khách, nhất là vào các ngày rằm, mùng một. Thật muôn vàn thuận lợi cho các nội tướng khi bận rộn công việc chỉ cần tốn ít thời gian đến quán mua nhanh, sẽ có đủ món cho một bữa ăn ngon lành, sạch sẽ lại không đắt tiền mấy. Thường tên gọi các tiệm này mang âm hưởng

các danh từ nhà Phật như Bồ Đề, Tịnh Tâm, Thiện Ân... rộn ràng hơn hết là các quán ở trong thành nội, luôn đông vui khách vào ra. Tại các tiệm này đủ món chay, bún, bánh, cháo cơm... món nào cũng được bày biện rất ngon mắt, mới trông qua đã thấy lòng hứng thú.

Không những người Huế mà du khách đến thăm Huế cũng luôn mong được nếm thử hương vị các món ăn chay và dù chỉ một lần thôi, chắc chắn ai đó cũng sẽ thấy xao lòng và ngưỡng mộ về một trong những nét văn hoá nghệ thuật ẩm thực độc đáo của cố đô.

Một bữa cơm chay với bạn bè tri âm. Thích thú biết bao.

2. Ăn đêm ở Huế

Quang Hiếu

Huế về đêm, nhu cầu ăn uống của khách du lịch sau khi đi nghe ca hát trên sông Hương về rất đông và đó là lý do cho sự sôi động của những quán ăn ra đời ngày một nhiều...

Dường như lần nào trở về đất mẹ cũng có thú rủ mấy người bạn trong đoàn ca múa nhạc cung đình đi uống cà phê đầu phố và sau cùng là đi lang thang ra mấy quán nhỏ ở góc đường Lê Lợi ăn đêm. Mấy quán ở đây đều có bán bún bò, với những sợi bún trắng phau, sẵn nhỏ bên trên rải những lát thịt tái hoặc chín, cùng với những miếng giò heo vàng sậm. Nhưng cái quyết định tới độ ngon của tô bún là nước dùng. Nước dùng bún bò Huế bao giờ cũng riêng, cũng đặc biệt bởi ở vị cay xè, ngọt lừ bởi xương ống và mùi thơm hoà quyện của các loại thảo mộc.

Nếu đã từng đến Huế, du khách chẳng đã một lần thưởng thức món nem lụi. Món này chỉ là thịt nạc lợn băm nhuyễn trộn với gia vị, nước mắm, hành tiêu... rồi bao viên xiên vào từng que và khi có khách ăn người ta mới nướng cho nóng. Món này có thể ăn ngoài, bằng không có thể quấn vào bánh đa nem, chấm với nước lèo và ăn cùng với rau sống, chuối xanh, và ...thì quả là "quên chết". ở Hà Nội, Sài Gòn ít thấy món này (gần như là không có) vì thế bạn bè về đây tôi đều đưa họ tới ăn món này tại các quán ăn trên đường Nguyễn Huệ. Ấy tới Huế rồi, thì bạn nên thử một lần ăn món bánh canh xem sao? Ấy là món bình dân nhất ở Huế và nó phù hợp với những người lao động có thu nhập thấp. Thế nhưng, sự hấp dẫn của món này cũng khiến bao nhiêu người "nghiện" nó khi không thể không ăn bánh canh mỗi khi đi dạo đêm. Bánh canh nấu bằng bột mì, bột gạo với da lợn, thịt băm nhuyễn bỏ thêm ít thịt cá rán gỡ xương. Khi ăn rắc tiêu, bột ớt và hành lá thái nhỏ.

Nếu muốn chắc dạ hơn, khách có thể dùng bữa tối bằng cơm hến tại các quán hay gánh cơm via hè ở phố Bà Huyện Thanh Quan. Cơm hến là món ăn đặc trưng của Huế nhất vì thế người thưởng thức món này không phải là ít và số lượng quán cơm, gánh cơm hến ở Huế đêm cũng không thể xuể bởi hầu như phố nào cũng có. Các quán cơm hến thường nghỉ hàng sớm hơn các quán bún, cháo cỡ 10 giờ khuya, bởi lẽ ngay từ buổi chiều tối các gánh cơm đã dọn ra. Cơm hến cũng thực là rẻ chỉ 1.000đồng/bát bao gồm đầy đủ các món ăn tổng hợp như: cơm trắng, thịt hến, khế chua, đậu phộng rang, dầu mè, bì lợn... Chẳng cần nói thì ai cũng biết là từ lâu món cơm Huế đã được xếp vào hạng danh mục những món ăn ẩm thực VN, vì vậy đến Huế bạn đừng quên món cơm hến.

ở Huế, về đêm cũng có vô số những món ăn là bánh, như: bánh bèo, bánh khoái, bánh ít, bánh ram, bánh bột lọc... Người Huế quả là tài ba, nhất là các bà, các chị đã chế biến tới hàng trăm loại bánh từ những nguyên liệu thông dụng, rẻ tiền mà lại rất ngon. Khách có thể ăn bánh về đêm ở bất cứ con phố nào trong thành phố vì cũng như cơm hến thì các quán bánh mọc lên nhan nhản.

3. Ăn quà đêm ở Huế

Thái Chí

Quán mọc bên sông

Từ 17 giờ, bước trên chiếc xích-lô của chồng xuống, chị Thơm đặt rổ rau sống cao ngút, rổ bún trắng phau, những lọ mắm vàng nâu, bát tương ớt đỏ sánh, những xâu nem chua, đòn chả còn ấm nóng cùng với những cái tô đã được xếp thành chồng cao vút lên trên chiếc bàn nhỏ. Người chồng sau khi xếp lại mấy cái ghế nhựa cho ngay ngắn lần lượt treo mấy cái lồng đèn điện lên cây thông thả ngồi đợi khách. Bên kia, mẹ con bà Hoa cũng đang bày gần chục cái nồi chè trên mặt bàn, mùi thịt nướng của quán ở Huế được gió bầy đi khắp nơi. Không khí phục vụ ở khu phố ẩm thực đêm dường như đã sẵn sàng...

Nằm trên con đường Bạch Đằng lộng gió, vừa qua khỏi cây cầu Gia Hội trầm mặc là bạn đã lạc ngay vào khu phố ẩm thực với muôn ánh đèn đủ màu sắc và muôn vàn mùi vị. Hơn 50 quán san sát nhau với đủ loại món từ loại thường nhất trong đời sống của người dân Huế như bún mắm nêm, cháo lòng, cháo bánh canh đến những loại vương giả hơn như bún bò giò heo, bún thịt nướng, nem lụi đến các loại bánh chỉ có ở đây như bánh bèo, bột lọc, nậm, ít... Có rất nhiều loại để bạn chọn. Riêng chè thôi cũng đủ làm bạn băn khoăn vì không biết nên ăn món nào trước. Từ chè bắp Cồn Hến, chè trôi nước thơm mùi nếp, chè hạt sen và đậu Ngự xưa vua vẫn hay dùng đến chè bột lọc bọc heo quay ngọt béo mà không ngấy, chè đậu ván dẻo sánh, chè đậu xanh, đậu đỏ mềm lự, chè khoai tía... Càng về khuya quán càng đông và thức luôn cùng với họ không chỉ là những người khách du lịch mà còn có cả những người Huế vốn nổi tiếng lâu nay về thói quen đi ngủ sớm. Những bàn tay thoăn thoắt múc đồ ăn, những tiếng xuýt xoa của khách và những giọng Huế đã làm cho khu phố vốn yên ả trở nên tấp nập...

Phố bánh canh đèn dầu

Trong lúc đường Đinh Tiên Hoàng lúc nào cũng sáng rực bởi hàng điện đường thì ở phố Hàn Thuyên ngay bên cạnh, những ngọn đèn dầu tù mù được đặt bên cạnh những cái nồi bột mỳ, bột lọc nghi ngút khói. Chẳng hiểu tự bao giờ nó có tên là "phố bánh canh khò" cái giá 1.000 - 2.000 đồng/tô bánh canh có thể phần nào lý giải tên gọi này. Khởi đầu là chỉ dăm quán, đến nay con số ấy đã lên đến vài chục. Không một ánh điện, tất cả đều là thứ ánh sáng được hắt ra từ mấy chục ngọn đèn dầu leo lét. Lúc chưa có khu phố đêm Gia Hội, đây được xem là nơi ngủ muộn ở Huế mặc dù từ đầu cho đến cuối phố cũng chỉ bán độc một loại món ăn mà thôi. Bắt đầu từ 15 giờ đến 2 giờ sáng, bất kể trời mưa hay nắng, những bóng người bán và người ăn cứ hắt dài và lặng lẽ trong màn đêm. Không ồn ào, không chật chội, con phố này ngày càng trở nên không thể thiếu đối với những học sinh, sinh viên nghèo, những người lao động bình dân và cả đối với những người yêu cái lãng mạn, cái thơ mộng của cái góc nhỏ thiếu sáng trong kinh thành Huế...

Từ "ngõ vắng xôn xao" đến phố thuốc Lào

Đó là một con hẻm đối diện với bờ bắc chân cầu Tràng Tiền và là con phố ăn khuya có bề dày tên tuổi. Người Huế đã quen gọi nó là "ngõ vắng xôn xao". Vừa từ xa, bạn đã có thể cảm nhận được trọn vẹn sự "xôn xao" của con hẻm qua những âm thanh loảng xoảng của dao, thớt, của nước đá với bia, của bát đĩa và cả tiếng người mua lẫn người bán. Nằm ngay trung tâm nên nơi đây không thiếu ánh sáng, đèn của cầu Tràng Tiền hắt lại, của hàng điện đường chiếu thẳng tới, của riêng từng quán nên cũng vì vậy mà dường như khách du lịch thích đến đây. Còn người Huế bản tính vốn rất e dè sẽ chọn những quán ít lộ thiên hơn.

Với những ai mê cái tiếng rít sồn sột của ống điều thì dẫu trời mưa dầm lạnh lẽo cũng không thể cản bước chân của họ tìm đến những quán nước nhỏ khiêm tốn ở sân ga. Một cái bàn nhỏ bày ba gói thuốc lá, một hộp kẹo lạc, một bó đóm, mấy cái ly nhỏ... đó là những gì rất giống ở bất kỳ một hàng nước chè nào ở miền bắc. Mẹ Bảy, người đã hai mươi ba năm bán nước chè ở đây có thể đọc vanh vách cho bạn giờ đến - đi của những chuyến tàu trong ngày chẳng khác nào một cán bộ trực ban của ngành đường sắt. Vãn đêm ngày miệt mài ở một góc nhỏ, chắt chiu từng đồng bạc lẻ mà kiên quyết không chuyển nghề bởi mẹ yêu

cái công việc của mình, thương những con người đêm khuya lạc bước và thích cái tĩnh lặng có chút gì rất buồn của Huế...

Những quán khuya ở Huế là những gì rất riêng, rất lạ mà cũng rất quen đối với ai đã trải qua một đêm không ngủ trên mảnh đất thơ mộng này...

(2001)

4. Ẩm thực cung đình Huế

Đào Hùng

Nói đến ăn uống xứ Huế, người ta thường nghĩ đến lối ăn cung đình, một phong cách ẩm thực được hình thành để phục vụ triều đình nhà Nguyễn trong hơn một thế kỷ đóng đô ở đây. Có thể nói đó là đỉnh cao của nghệ thuật ăn uống Việt Nam nhưng chưa hẳn đã tiêu biểu cho phong cách ăn uống của dân tộc. Mặc dù nền quân chủ ở nước ta đã sụp đổ từ lâu, nhưng trong hồi ức một số người cao tuổi ở Huế còn sống cách đây không lâu, vẫn còn giữ được một phần hình ảnh ăn uống chốn cung đình xưa. Chắc ở Hà Nội đã từng tồn tại những món ăn cung đình xứ Bắc từ triều đình nhà Lê, nhưng sau hơn hai thế kỷ tiêu vong, đến nay ta khó mà tìm lại được dấu vết.

Theo sách *Ấp Nam hội điển sự lệ* biên soạn dưới thời nhà Nguyễn thì Quang Lộc Tự là cơ quan lo việc cỗ bàn của triều đình, gồm cỗ cúng trong những ngày lễ trọng đại, cỗ yến cho các quan hay tiếp sứ thần Trung Hoa và ban yến cho các vị tân khoa đỗ tiến sĩ. Cỗ bàn thường được chia thành các loại.

Cỗ hạng lớn gồm 161 phẩm vị, Cỗ ngọc soạn có 30 đĩa, Cỗ quý có 50 phẩm vị, Cỗ diêm tâm có 12 vị. Ngoài ra còn có cỗ chay để cúng ở các chùa, hạng nhất có 25 món, hạng hai có 20 món... Các món ăn được quy định cụ thể và định giá từng loại cỗ vì vậy ta có thể thống kê qua tên gọi các món ăn. Nếu như vua chúa phương Tây và Trung Hoa thường lấy săn bắn làm thú giải trí vương giả và sự xuất hiện của thịt thú rừng trên bàn tiệc của các lãnh chúa vương công là chuyện thường xuyên thì ta thấy nổi lên một điều khác biệt là vua chúa Việt Nam ít ăn thịt thú rừng. Thịt dã thú chỉ thấy trong cỗ cúng với số lượng rất hạn chế: hươu, lợn rừng, công, tê tê, vịt nước, đuôi cá sấu...

Ta còn có thể biết cách ăn uống ở cung đình qua những sản phẩm mà triều đình quy định cho các địa phương cung tiến hàng năm theo mùa. *Ấp điển* lại các sản vật cung tiến được ghi trong sách xưa, ta thấy hầu hết chỉ là những hoa quả thông thường được trồng ở các địa phương như: dừa ở Vĩnh Long, *Ấp* tỉnh Tường, xoài Phú Yên, bông bong Quảng Nam, cam đường Thanh Hoá, Hải Dương, vải Hà Nội... Tỉnh phải nộp nhiều thứ nhất là Quảng Bình thì cũng chỉ là dưa hấu, bột hoàng tinh, tương đậu, thịt củi khổng khô (ruột một thứ sò lớn ở biển). Chẳng qua đây là những đặc sản địa phương có thể thu hoạch một cách dễ dàng, không phải mất công khó nhọc lên rừng xuống biển tìm kiếm như xưa người Việt phải làm để cung tiến cho triều đình Trung Hoa.

Nói như vậy không phải trong hoàng cung không có những món ăn cầu kỳ. Theo lời người già trong hoàng tộc kể lại thì có một món ăn lạ là "sâu mây". *Ấp* đây là một loại ấu trùng sống trong thân cây mọc trên rừng. Người ta chặt mây, lấy những con sâu đó về, đem thả vào ngọn cây mía trong vườn. Con nhộng đục thân mía để ăn. Chờ đúng ngày nhộng vừa lớn mới chặt cây mía ra, lấy nhộng làm thức ăn. Ngoài ra còn có một loại thức ăn được vua chúa nhà Nguyễn ưa thích, đó là con đuông, một loại ấu trùng sống trên ngọn cây dừa, vì vậy mang vị ngọt của cùi dừa. Muốn lấy con đuông phải chặt cả cây dừa, chỉ những vùng trồng dừa ở miền Nam mới lấy được. *Ấp* uông hẳn là một món ăn quý, chẳng thế mà hình ảnh và tên của nó đã được khắc trên Cửu đỉnh trước Thái Miếu của kinh thành Huế với cái tên "hồ da từ". Còn theo những người già kể lại thì các bữa ăn hàng ngày của ông hoàng bà chúa trong cung không khác những bữa ăn của dân thường là bao. Món ăn được ưa thích của mẹ vua Bảo *Ấp* đại vẫn chỉ là cá bống kho, canh cá óc mọ, canh rau dại nấu với tôm...

Vào đầu thế kỷ này, một vị phu nhân trong hoàng tộc đã ghi lại những món bà thường ăn là để truyền lại cho con cháu học theo. Tập sách mỏng có tên là *Thực Phổ Bách Thiện* giới thiệu 100 món ăn theo thể văn vần. *Ấp* điều khiến ta ngạc nhiên là những món ăn đó không khác mấy với món ăn dân dã. Tạm làm một thống kê thì thấy thịt thú rừng chỉ chiếm 4%, trong khi đó thịt nói chung chiếm 17%, gia cầm chiếm 9%, tôm cá 28% chiếm tỉ lệ cao nhất. Nếu tìm những món lạ và đắt tiền như vi cá, hải sâm, yến sào... thì chỉ có 5%. Ngược lại những món ăn bình thường như rau dừa chiếm tỉ lệ cao là 28% và các thứ mắm chiếm 14%.

Phong cách ẩm thực cung đình ngày nay đang được tái hiện trong những thực đơn của khách sạn và nhà hàng ở Huế. Du khách có thể tới nhà hàng Tịnh Gia Viên của nghệ nhân Tôn Nữ Hà để tìm lại hình ảnh của những bữa ăn cầu kỳ trong khung cảnh vườn cây của các dinh thự xưa. Đến 15 Tổng Duy Tân để chiêm ngưỡng những bông hoa hồng, hoa cúc sống động như thật do nghệ nhân Hương Trà làm từ bột đậu xanh. Nhưng để thưởng thức không khí đích thực của chốn hoàng cung thì hãy tìm đến phủ đệ xưa của cung An Định. Nơi đây hình ảnh buổi dạ yến xưa được làm sống lại, khiến du khách như được sống trong khung cảnh thực của một đêm mùa thu xứ Huế, nhưng lại mang không khí hư ảo của một thời xa xưa.

5. Bắp còn

Ngô Minh

Bắp Còn là của làng Còn Hén ở bãi bồi màu mỡ ven sông Hương. Bắp Còn cũng nổi tiếng không kém gì món hén của làng. ở Huế, ngoài Còn Hén, còn có nhiều nơi trồng bắp khác dọc sông Hương như Còn Giã Viên, bãi bồi Nguyệt Biều, Kim Long, Hương Hồ. Khắp ba miền nước ta, chỗ nào cũng trồng bắp, nhưng có lẽ không nơi nào chế biến nhiều món bắp ngon như Huế! Bắp luộc, bắp nướng, bắp bung, xôi bắp, chè bắp, bắp non chiên, chả bắp chay v.v... Món nào cũng ngọt bùi, cũng thơm, mát.

Sáng tinh mơ, từng tốp các o kéo kệt gánh bắp đi trong sương. Những gánh bắp non luộc từ Còn Hén, Nguyệt Biều, đến bày san sát ở các cửa chợ Bến Ngự, An Cựu, Đông Ba, Tây Lộc... Các bà bán bắp luộc ở chợ Bến Ngự bày cho tôi cách luộc bắp như sau: Bắp nếp (hay bắp tẻ, nhưng bắp tẻ không ngon, không dẻo bằng bắp nếp) vừa mọng căng hạt, cắt bớt cuống, bóc bớt bẹ chỉ chừa ba bốn lớp bẹ để luộc mau chín. Sau đó, cắt phần đầu bẹ bắp, làm sao để phần hạt đầu bắp lộ ra cho người mua biết được là bắp non hay già, bắp nếp hay bắp tẻ. Luộc trong nồi bung lớn, đổ nước sấm sấp, ủ lớp dày vỏ bắp trên miệng nồi, đậy vung kín. Bắp chín đến độ hạt bắp không nở mà còn nguyên, mềm ngọt khi ăn. Bắp chín, sắp vào thúng có quây lót mấy lớp lá chuối. Có người còn bọc thêm bên ngoài một lớp ni-lông để giữ nóng. Bóc quả bắp luộc, mùi thơm thanh cảnh, ngọt mềm theo hơi nóng thoảng lên mũi. Bắp luộc là món ăn sáng giản tiện, được các bà, các chị Huế rất ưa chuộng.

Xôi bắp cũng được chế biến bằng bắp nếp vừa độ thu hoạch. Tách hạt khỏi cùi bắp, cho vào nồi nấu sơ. Sau đó đổ ra rá, gội nước xát cho sạch mảy, xong mới cho vào nồi để bung với ít đậu huyết (đậu đỏ). Khi bung giữ lửa cho đều. Khi hạt bắp chín nở đều, người ta cho thêm ít muối, ít hành mỡ, trộn đều rồi cho vào thúng, quây lá chuối sứ chung quanh để giữ nhiệt, gánh đi bán. Xôi bắp khoái nhất là chấm với muối vùng hoặc muối đậu phụng (muối ngọt và muối mặn).

Còn món bắp non chiên mới xuất hiện gần đây. Bắp nếp non, tách hạt, luộc sôi, xát mảy, xong để khô rồi cho lên chảo chiên dầu. Hạt ngô non vàng ươm là được. Món này dùng nhậu với bia hơi, rất rẻ mà khoái khẩu.

Chè bắp là món hấp dẫn nhất, cao sang nhất trong tất cả các món ăn chế biến từ bắp Còn. Chè bắp chỉ có nhiều ở Còn Hén. Qua khỏi cầu Hương Lưu vài chục bước, ta đã gặp hàng chục quán chè bắp. Các quán chè bắp ở Còn Hén, khách Tây, khách ta đông tấp nập suốt ngày đêm, trong đó đông nhất là giới sinh viên, học sinh. Chè bắp thơm ngọt, không phải cái ngọt của đường mà là cái ngọt riêng của sữa bắp non. Muốn nấu chè bắp phải biết chọn hạt bắp non vừa ngâm sữa, bóc hết bẹ, bỏ hết râu, bỏ hạt sâu. Xong dùng dao bào thái theo chiều dọc quả bắp. Bào bắp xong, cùi bắp cho vào nồi luộc để lấy nước. Nước luộc cùi bắp lọc thật trong rồi thêm nước đun sôi để nấu chè. Khi nước sôi cho đường (vì nước luộc cùi bắp đã ngọt nên chỉ cần cho ít đường vừa đủ độ ngọt) và ít bột đao vào để cho chè sánh, rồi đổ bắp thái vào, khuấy đều tay, chè sôi lại là được. Chè bắp có vị ngọt thanh tao, mùi thơm mát được ưa chuộng nhất trong các loại chè ở Huế.

6. Bánh bèo Huế

Nguyễn Tiêu Hương

Trong tất cả những món ăn đặc sản có từ xa xưa, có một món ăn đặc biệt bình dân mang hương đồng cỏ nội, một hương vị đặc trưng của Huế, người Huế "chay" đều biết. Những ai sinh ra và lớn lên ở Huế, khi xa quê vài chục năm, lúc trở về thăm quê thường tìm ăn, đó là bánh bèo.

Trước tiên, mời bạn hãy làm quen với mùi vị của bánh bèo. Bạn thử tưởng tượng: một đĩa bánh thường có 10 - 20 miếng tròn, trắng đục được làm từ tinh bột gạo và một phần tinh bột sắn để bánh săn hơn, không bị bở, từng miếng xen kẽ bên nhau. Nhìn thoáng qua đĩa bánh, tựa như cánh hoa hồng trắng lớn. Thoa mỡ nước và tóp mỡ rải đều trên mặt bánh, lúc này đĩa bánh trông láng lẩy hấp dẫn vì mùi thơm của hành phi. Kế đến, rải đều nhân tôm xay (đã xào với mỡ, tiêu, hành, bột ngọt) lên mặt bánh, rắc hành lá, ớt chín thái miếng, một ít tiêu bột. Cuối cùng rưới nhẹ dưới mặt bánh nước mắm ngọt. Xong! Xin mời bạn thưởng thức! Bạn sẽ cảm nhận mùi vị đặc trưng của bánh bèo, khó lẫn với các món ăn khác. Một đĩa bánh hài hòa sắc màu thiên nhiên: trắng của bánh, hồng của nhụy tôm, xanh của hành lá, đỏ của ớt, nâu của tiêu và màu cánh gián của nước mắm ngọt. Mùi thơm của bánh bèo sẽ khiến bạn khó mà quên được dù hàng mấy năm không ăn.

Một ngày nào đó, trên đường tham quan, du lịch... đến Huế, xin mời bạn ghé về Võ Dạ hoặc lên An Cựu, Bến Ngự tìm một hàng bánh bèo. Vào quán bạn sẽ nghe lời mời chào ngọt giọng Huế của mấy cô gái trẻ đẹp, duyên dáng, lời mời chào ngọt ngào như bánh bèo mà bạn sẽ thưởng thức.

7. Bánh bèo xứ Huế

Thanh Tú

Bánh bèo, một món ăn đặc sản của Huế không biết có từ bao giờ. Nhưng nó đã là món ăn không thể thiếu trong cuộc sống thường ngày của người dân Huế. Nói cách khác, trong các bữa tiệc từ dân dã đến cung đình, từ ngày thường, lễ hội đến ngày Tết...

Trên mâm cỗ, loại bánh này đều được đơm đặt ở một vị trí trân trọng. Bởi vậy, dầu có "sơn hào hải vị" người thưởng thức vẫn không quên miếng ăn có vị ngọt bùi của bánh, vị cay nồng, ngọt ngọt từ chén nước chấm.

Hành trình của bánh bèo thường ngày như đã thành lệ của các gánh hàng rong. Khoảng tầm từ 3-5 giờ chiều, ta vẫn thường bắt gặp ở đâu đó trên các ngõ ngách đường phố, những phụ nữ tươm tất trong bộ áo dài thong thả bách bộ với đôi quang gánh nhẹ hoặc chiếc thúng nhỏ ngang hông.

Đó là các mẹ, các chị đang đem bán bánh bèo, bánh lọc vào tận từng nhà dùng bữa lỡ. Người Huế rất thích (và đã thành thói quen) dùng loại bánh đầy hương vị quê hương này vào các bữa ăn phụ. Tính theo thời giá hiện nay, chỉ cần 1.000 đồng là đã có một đĩa bánh lót dạ với mùi vị thơm ngon, khoái khẩu trong giờ giải lao.

Bánh bèo làm đơn giản: gạo xay thành bột nhỏ, đem ngâm nước vài phút để có dẻo lỏng vừa phải. Sau đó trộn chút mỡ rồi đổ vào các chén nhỏ xinh xinh (loại chén người xưa hay dùng, gọi là chén bông cỏ làm bằng đất nung). Khi đổ bột phải để sao cho khéo để bánh thật mỏng và hình dáng giống như một cánh bèo rồi xếp vào mê (20 chén/mê) đem hấp hơi (hấp cách thủy) chín vừa tới là được.

Đến lúc bánh chín cho thêm gia vị như: tôm giã thật nhỏ, một ít dầu thực vật (dầu béo) tưới lên chén bánh trước khi ăn. Thường thức bánh bèo đúng cách là phải ăn bánh trong từng chén nhỏ chứ không đựng bánh trong bát hoặc đĩa như một số nhà hàng khách sạn vẫn dùng.

Bánh bèo ngon là nhờ ở nhân tôm chấy và nhất là nước chấm đặc biệt. Nước mắm hoà với mỡ, đường, tỏi, ớt và nấu từ tôm tươi nên vừa có vị ngọt và béo. Cái khéo ở đây là người pha nước chấm, sao cho thật vừa, không mặn không nhạt và hơi ngọt ngọt một chút. Khi ăn bánh bèo không sử dụng đũa mà bằng que tre vót mỏng như một mái chèo nhỏ. Thật là tuyệt khi dùng que lách vào từng miếng bánh chấm vào nước mắm cay. Cái vị ngọt của tôm và ngọt bùi của bánh quyện với vị ớt, tỏi cay nồng đến tê đầu lưỡi làm cho ta ấn tượng khó quên về một món ăn của xứ sở kinh thành.

Có lẽ từ xưa, các bữa ăn trong Hoàng cung của các vị vua chúa, bánh bèo là món không thể thiếu. Vì thế "thói quen" đó ngày nay ta bắt gặp lại trong các bữa tiệc "cơm cung đình" được tổ chức tại Huế.

Tại các khách sạn, nhà hàng... đều không thể thiếu món bánh này khi phục vụ "cơm vua" cho khách du lịch. Chính vì vậy bánh bèo thực sự trở thành mặt hàng đặc sản, góp phần vào nguồn lợi cho các thương gia kinh doanh du lịch. Và song song với kiểu kinh doanh "cơm vua", ở Huế hiện nay đã mọc lên nhiều "Phố bánh bèo" ở gần cung An Định, đường Nguyễn Bình Khiêm, Ngự Bình thường xuyên tấp nập người đến thưởng thức từ sáng đến tối.

Tại các điểm này, khách hàng không chỉ là dân thành phố mà chủ yếu từ phương xa đến. Sẽ thú vị biết bao khi người Huế "đãi" bạn về thăm một bữa bánh bèo được ngồi giữa khu vườn thoáng mát, rợp bóng cây xanh, được nghe vài câu hò Huế trong trẻo mượt mà... Khoảng không gian yên tĩnh nên thơ ấy quyện với vị ớt cay nồng đến xé lưỡi từ chén nước chấm, vị ngọt bùi từ miếng bánh bèo... Chắc hẳn sẽ nhớ mãi không quên.

(1996)

8. Bánh canh Nam Phổ

An Túc Hương

Mẹ đặt gánh xuống, cầm cái vá khua khoắng nồi bánh canh, mùi thơm quen thuộc lan tỏa đầy quyến rũ. Bọn trẻ chúng tôi dù mãi vui đùa đến mấy cũng bỏ dở, chạy đến xúm quanh mẹ để nhận những tô bánh canh nóng hổi ngon lành.

Bánh canh của mẹ làm bằng bột gạo Thứ gạo thơm, dẻo trắng tinh, đem xay, nhào bột rồi xắt thành từng con nhỏ bằng cỡ ngón tay trẻ em. Nấu lên vo(ì tôm um tiêu hành, gia thêm chút bột màu thế là có được một nồi bánh canh đặc sắc, vừa có hương vị riêng của làng quê vừa tạo ra cái sắc hồng trông bắt mắt, chợt thấy đã thèm ...

Nhìn chúng tôi xì xụp miệt mài, mẹ cười phô hàm răng hạt muông đen tuyền, đều và bóng, đoạn đưa tay giở cái au tre kẹp lấy một miếng cau trầu ngời nhai rỉ rả. Thỉnh thoảng, mẹ vén mép áo lau những vết nước đỏ sẫm quanh môi, vừa chép miệng hít hà như thưởng thức một món ăn ngon. Mà có lẽ vậy thật, cau làng mẹ nổi danh lắm cơ "mua cau Nam Phổ, mua trầu chợ Dinh" đó. Ai mà chẳng biết!

Nhà mẹ ở dưới làng Nam Phổ, nằm về phía đông thành phốHuế. Buổi chiều, mẹ gánh hàng lên bán dạo quanh các xóm. Khách hàng của mẹ đủ mọi hạng người, nhưng đông hơn hết là người già và trẻ con. Có lẽ do bánh canh của mẹ hiền, ăn vào nhẹ bụng, dễ tiêu, ngay người bị ốm cũng ăn được, giá lại rẻ, cho nên chẳng mấy chốc nồi bánh canh cứ cạn dần, nhẹ hẫng.

Tuổi thơ của tôi trôi qua không tính tháng, tính ngày mà có lẽ tính theo từng tô bánh canh của mẹ. Cứ mỗi buổi chiều, những đứa trẻ như tôi có chung một niềm háo hức đón chờ. Chợt nghe tiếng rao hàng của mẹ là chúng tôi ào ra như bầy ong vỡ tổ, đứa nào cũng muốn tranh phần trước. Còn mẹ, mẹ cứ thùng thảng mà múc.

- Cha nội tổ bây! Từ từ đứa mô cũng có hết ... À, để mẹ thêm cho thằng Tèo vá nữa nè ... Con bé Tí mô, đưa tô mẹ múc cho con tôm ...

Mẹ chịu chuộng, chăm chút cho từng đứa rất mực dịu dàng. Cứ thế, mẹ như một người nhạc trưởng điều khiển các đám nhóc tí não loạn chúng tôi chỉ bằng cái ... vá.

Bây giờ thì mẹ đã già rồi, gánh hàng của mẹ đã nhường lại cho mấy O, mấy chị. Những bước chân bây giờ khỏe hơn, gấp hơn và thực tế hơn trong việc mua bán. Tiếng rao hàng rõ hơn, to hơn ... nhưng đã mất đi cái vẻ khoan thai, cái dáng áo dài màu tím thâm của mẹ, mất đi cả cái tính chịu chuộng dịu dàng, cả cái giọng rao ngân dài mà sâu lắng ngày xưa

Có những lúc đạp xe quanh phố, lần theo những tiếng rao những gánh bánh canh, tôi cố tìm gặp lại hương vị ngày xưa.. để rồi trở về với một niềm tiếc nuối như là mình đã mất một điều gì đó ...

9. Bánh canh Nam Phở (2)

Hoàng Bình Thi

Từ hàng trăm năm nay, nấu bánh canh bán dạo đã trở thành nghề gia truyền của người làng Nam Phở. Một gánh bánh canh là đủ chạy gạo cho cả gia đình. Có năm thịnh, cả làng Nam Phở nấu bánh canh bán dạo khắp vùng Huế. Dù đơn giản, nhưng để nấu được một nồi bánh canh Nam Phở cũng khá công phu. Từ buổi sáng các bà, các chị dậy sớm để đi chợ, lựa mua cho được những mớ tôm tươi nhất. Tôm nấu bánh canh phải là tôm đầm, thịt đậm đà, đặc biệt là không tanh. Thịt lợn cũng phải là thịt ba chỉ vừa nạc nhưng mỡ phải dày. Tôm và thịt heo mua về được trộn đều giã nhỏ, ướp gia vị vừa phải và viên tròn thành chả. Trong quá trình giã, có trộn lẫn một ít hạt điều để tạo màu.

Thường đứng trưa mới nhen lửa nấu bánh canh. Đợi nước sôi vùng mới bắt đầu cho bột vào và hạ dần lửa. Khi bột đã vừa chín, bỏ tôm và thịt đã viên tròn vào nồi. Do hạt điều trong chả viên, từ màu trắng nồi bánh canh chuyển dần sang đỏ sậm. Ngay cả phần thịt heo nạc giã nhỏ trông cũng có màu đỏ như tôm. Dùng vá khoằm chậm và đều cho đến khi đáy nồi sên sết, là vùi lửa để giữ nóng. Về cơ bản đến đây bánh canh đã chín. Có thể múc ra cái bát trệt sức chứa bằng một chén lớn, vừa thổi vừa ăn. Nhưng muốn ngon phải cầm lòng đợi một tí để các mẹ làm cho chén nước mắm ớt. Đây mới thực là một tuyệt chiêu bởi nước mắm ăn kèm với bánh canh Nam Phở là thứ nước mắm cốt được làm từ con huyết Cửa Thuận, có màu vàng sậm như rượu vang, bỏ hạt cơm vào vẫn cứ nổi lên trên. Giữa trời đông, Huế lạnh như cắt, cứ một bát bánh canh Nam Phở đỏ sậm, cho lên vài thìa nước mắm ớt, vừa ăn vừa xuýt xoa, mới hay cái ngon ở đời nào phải chỉ là nem công, chả phượng.

Trong xu hướng đô thị hóa, ẩm thực Huế cũng có nhiều thay đổi. Các quán phở, quán bún mọc lên nhan nhản. Người mê bánh canh Nam Phở chỉ còn là những người lao động nghèo, mà bát canh hợp với túi tiền. Riêng với người sành ăn, gánh bánh canh của mẹ Dư, mẹ Bê là ngon nhất. Mới đây, mẹ Dư sau gần 60 năm trong nghề, tuổi cao sức yếu mẹ đã giải nghệ. Gánh bánh canh bây giờ mẹ chuyển tay cho con gái. Còn mẹ Bê do ở Huế vắng khách, mẹ chuyển sang bán ở khu vực phố cổ Bao Vinh. Cứ vào đầu giờ chiều, nhiều người thấy mẹ đi đồ ngang, gánh bánh canh đặt trên sạp ghe, thoang thoang mùi tôm đầm Chuồn và vị nước mắm Cửa Thuận.

10. Bánh canh Nam Phở (3)

Huy Thành

Ai đã một lần đến Huế mà chưa được thưởng thức bánh canh Nam Phở thì thiết tưởng cũng là một thiệt thòi không nhỏ. Bánh canh Nam Phở là món ăn dân dã dễ tiêu, không nặng bụng như các thức ăn khác, có thể làm vừa lòng cả những thực khách khó tính.

Nam Phở là một làng nhỏ gần Vĩ Dạ. Ngoài bánh canh, nơi đây còn nổi tiếng về cau và những cô gái Nam Phở nữa. Điều thú vị ở đây, đã gọi là bánh mà lại đựng trong tô (bát). Bánh mà lại có nước dùng sền sệt. Có lẽ chính vì điều này mà nó được dân gian đặt tên là "bánh canh". Bánh được làm ở làng Nam Phở là ngon nhất, nên có tên là "bánh canh Nam Phở".

Bánh canh Nam Phở nấu đơn giản. Bột làm bánh là thứ bột gạo tẻ được nhào kỹ với một chút nước sao cho bột dẻo khô, sau đó dùng ống tre hay một cái chai đặt lên thớt phẳng để cán thành những miếng dài, mỗi miếng dài lại xắt ngắn thành những miếng nhỏ khoảng 3 đốt ngón tay, không được để quá dài như các loại bánh canh khác. Tôm bóc nõn, giã nhuyễn trộn với gia vị vừa đủ, bỏ vào nồi rồi cùng nấu lên một lúc với lượng nước vừa đủ, lửa đều sao cho bánh không nát là được. Bánh canh có màu hồng, hơi sền sệt. Khi khách ăn, người bán hàng thường dùng một cái vá lớn (thìa to) khuấy đều rồi múc vào một cái tô con đáy nông, miệng rộng. Thế là khách có một món ăn ngon miệng mang hương vị dân dã xứ Huế. Một đặc điểm nữa mà du khách cần biết khi muốn thưởng thức là bánh canh không có hàng quán ở một chỗ cố định, mà chủ yếu là do các cô gái Nam Phở gánh từ làng mình lên bán. Buổi sáng từ khoảng 9 giờ, buổi chiều khoảng 14-15 giờ, chỉ cần ra đường nhìn thế nào cũng có một gánh bánh canh Nam Phở đi qua.

Món ăn này ai cũng ưa, thích hợp với mọi lứa tuổi, mọi hạng người. Chỉ cần nhìn tô bánh nửa trắng pha hồng, vị cay nồng cùng với tiếng rao ngọt ngào trầm trầm của các cô gái Nam Phở giữa khung cảnh hữu tình nơi đây là có thể nhận biết được đâu là bánh canh Nam Phở đích thực.

11. Bánh canh xứ Huế

Hào Vũ

Mấy năm gần đây, ở Huế người ăn bánh canh đông hẳn lên, từ học sinh, sinh viên, cán bộ... cho đến khách du lịch và nhất là Việt kiều về thăm quê.

Các quán bánh canh lần lượt mọc lên ở những công viên, cổng trường học, nhà máy... quán mở cửa từ sớm tinh mơ cho đến nửa đêm.

Bánh canh ở đây nấu bằng bột mì với cá và da heo, hoặc với thịt băm nhỏ vo viên... Công đoạn chế biến đơn giản và nhanh chóng: nước dùng đun sôi trong nồi, bột nhào xong cán thật mỏng quanh một ống nhôm tròn làm thốt. Dùng dao xắt thành từng con nhỏ, rơi vào nồi nước nóng. Khi bột vừa chín tới, vớt ra tô, chế nước dùng có thịt heo, cá và hành thái nhỏ, thêm gia vị vào rồi ăn nóng.

Ở Huế từ lâu lắm rồi, dưới làng Nam Phổ xã Phú Thượng, Phú Vang cách trung tâm thành phố Huế chừng 6km, đã có nghề bán cháo bánh canh truyền thống. Tuy cũng là cháo bánh canh, nhưng nó hoàn toàn khác với bánh canh đời mới. Vì thế, nếu không quen biết thì du khách dễ nhầm lẫn...

Bánh canh Nam Phổ bắt đầu bán từ buổi chiều khoảng 13 giờ trở đi, hàng bánh canh do một phụ nữ gánh đi bán dạo (ngày trước người bán trẻ hay già đều đội nón Huế, mặc áo dài). Xuất phát từ Nam Phổ, lên Võ Dạ, qua chợ Ấp Ông Ba, vào Thành Nội... Trong hàng bánh canh, còn bán cả bánh lọc, bánh ít, bánh nậm v.v... là những thứ bánh đặc sản Huế.

Bánh canh truyền thống Nam Phổ làm bằng bột gạo (xưa không có bột mì), lại chỉ dùng tôm giã nhuyễn trộn trứng. Tô bánh canh hình dẹt, nước dùng trong và sền sệt, thơm phức...

Bánh canh Huế được nhiều người ưa. Giá bình dân, hợp khẩu vị những ai thích ăn cay và nóng. ở Huế nếu có cơ sở chế biến đóng gói, không chừng bánh canh sẽ trở thành một thứ "mì ăn liền" bán chạy cũng nên.

12. Bánh Huế

Ngô Minh

Người Huế có hai cách thết đãi khách sang trọng mà tao nhã: Mời khách xuống sông Hương nghe ca Huế và đãi khách một bữa tiệc bánh. Vâng, một bữa tiệc mà thực đơn toàn các loại bánh Huế. Huế là xứ sở sinh ra hàng trăm loại bánh của riêng mình và bánh du nhập từ miền Bắc, miền Nam hay Trung quốc được Huế hóa. Tiệc bánh Huế có thể đặt ở nhà hàng lớn, ở ngay quán bánh, hay mua bánh về dọn ở nhà. Các quán bánh nổi tiếng như quán bánh khoái Thượng Tứ của chị em cô Ngọc cầm, khách Tây, khách ta đông nghẹt suốt đêm ngày, quán bánh bèo Ngự Bình, ngã ba Thánh Giá, quán bánh ướt, bánh cuốn thịt nướng ở Kim Long, bánh nậm Bến Ngự, quán bánh đường Nguyễn Bình Khiêm sau 5 giờ chiều đã hết...

Bữa tiệc bánh Huế gia chủ thường đãi khách 5 đến 7 loại bánh ngon, dọn từng món theo thứ tự: bánh bèo, bánh khoái, bánh nậm bánh ít ram, bánh cuốn thịt nướng, bánh dày, bánh bột lọc... sau đó tráng miệng bằng bánh phu thê hoặc bánh gai và các loại bánh ngọt. Mỗi loại bánh Huế có một cách thức ăn và loại nước chấm đặc trưng. Ví dụ bánh bèo rưới nước chấm pha bằng nước mắm ngọt nhẹ, bánh bột lọc chấm nước mắm chua cay nhẹ... Tùy từng loại bánh mà ăn bằng đũa, thìa, que tre mảnh... Bánh Huế đa phần ăn nóng, vừa chế biến, vừa dọn ăn mới đảm bảo hương vị. Dịp một tiệc bánh Huế, người chưa quen thường có cảm giác lừng lờ ban đầu vì các đĩa bánh thường nhỏ, tấm bánh lại thanh mảnh. Nhưng ăn xong năm, bảy loại bánh mới thật thấy khoái khẩu. No mà không chán, còn thòm thèm thích ăn nữa. Ăn bánh Huế nhẹ bụng, chóng tiêu, vì bột mịn, chế biến kỹ, chỉ có các loại thực phẩm nhẹ như tôm, trứng... Các loại bánh bèo, bánh nậm, bánh dày... người Huế thường làm cho trẻ con hay người lớn mới ốm dậy ăn cho chóng khỏe. Ăn uống cũng là các loại bánh có mặt trong các bữa ăn của vua xưa.

Người Huế hàng ngày thường rủ nhau đi ăn bánh bèo. Bánh được làm bằng bột gạo sủi với nước, cho thêm ít mỡ, muối, ít hàn the rồi bắt lên bếp khuấy mạnh cho khỏi sít, nhưng đừng để bánh chín, sau đó múc từng thìa bột đổ vào khuôn. Khuôn là những cái chén nhỏ xíu, đường kính miệng chỉ 5cm, nông chưa tới 1cm. Từng cái chén nhỏ này được xếp vào giá đỡ trong nồi hấp lớn. Mỗi nồi hấp từ 30 đến 50 chén bánh. Bánh chín, người ta dùng que tre mỏng như lưỡi dao xoay lấy bánh ra khỏi khuôn rồi xếp vào đĩa, rưới qua một lớp dầu mỏng và rắc tôm chấy lên trên. Mỗi đĩa 10 đến 12. Tôm sấy là loại tôm sú, tôm rằn tươi bóc vỏ, hấp chín và chấy nhỏ tới, vàng gạch rất bắt mắt. Ngoài tôm chấy, trên từng miếng bánh còn có một miếng phồng nhỏ bằng da lợn rảnh giòn. Ở các quán sang, chiều theo ý khách, người ta không lấy bánh ra khỏi chén hấp mà dọn luôn cả chén có rắc tôm chấy, gia vị. Một mâm bánh bèo như thế thường từ 15 đến 20 chén. Bánh bèo thường dùng nước chấm ngọt ăn nóng bằng que tre mỏng vót nhọn. Nước chấm bánh bèo thường có mùi tôm chín đặc trưng. Vùng Ngự Bình xưa nay nổi tiếng bánh bèo ngon. Du khách sau châu leo núi, ngắm trời thông thả xuống núi, vào quán bánh bèo thường thức vị ngọt mát, nồng thơm như là một nốt lặng chiều Huế tím.

Bánh lá là thứ bánh sang. Người Huế gọi là "bánh nậm". Bánh này cũng làm từ nguyên liệu như bánh bèo, nhưng gói bằng lá dong, có nhụy tôm chấy. Người ta múc bột vào lá, thêm nhụy tôm chấy rồi gói kín đem hấp, khoảng một giờ sau thì chín. Nước chấm bánh nậm là nước chấm ngọt, pha tí cay. Ở các tiệm sang thường ăn bánh lá kèm với chả tôm nên được gọi là "bánh lá chả tôm". Chả tôm là loại chả giống chả quế, nhưng nguyên liệu chủ yếu là tôm ở phá Tam Giang, được quét và gói thành chả.

Loại bánh đặc sắc nhất Huế là loại "bánh khoái". Có người bảo do khi chế biến bánh này có nhiều khói thơm, tiếng Huế gọi trệch thành bánh khoái. Cũng có người nôm na rằng, do ăn khoái quá nên gọi là bánh khoái! Bánh khoái đồ bằng bột gạo (hoặc nếp) đánh sệt nước với trứng gà (hoặc trứng vịt), thêm các gia vị mắm muối. Nguyên liệu phụ là tôm bóc vỏ, thịt bò (hoặc chim) nướng thái lát, mỡ thái chỉ, giá sống. Khuôn bánh khoái làm bằng gang hình tròn, nông khoảng 2 cm, đường kính từ 12 đến 15cm, có cán cầm. Khi có khách, nhà hàng mới bắc khuôn, đổ bánh. Công việc làm bánh ngay trước mặt khách. Múc dung dịch bột đổ vào khuôn đang nóng. Tiếng bột bén mỡ xèo xèo, bốc khói thơm quyến rũ. Khi bột chín vàng rơm thì gấp một vài lát thịt, vài con tôm nõn, bỏ vào một nửa phần bánh, lật phần bánh còn lại úp lên thành hình bán nguyệt, và bày ra đĩa. Bánh khoái ăn với nước lèo và rau sống, vả thái, chuối chát, khế

thái lát. Bánh khoai ngon nhờ bánh, và nhờ nước lèo đặc trưng. Nước lèo bánh khoai chế biến từ hàng chục loại nguyên liệu khác nhau như gan lợn, bột đao, mè, đậu phộng v.v... Loại nước lèo này nếu không có nghề gia truyền, thì dù có thuộc công thức bạn cũng khó chế biến được ra mùi đặc trưng. Mùi vị bánh khoai Huế rất dễ gây nghiện, như nghiện thi ca!

Nào, ai chưa một lần thưởng thức bánh Huế...?

13. Bánh khoai

Minh Thu

Đến với Huế mà chưa ăn "bánh khoai" coi như còn thiếu sót. Bánh khoai ở Huế có đủ bốn mùa, nhưng có lẽ ăn bánh khoai lúc khí trời chuyển sang đông, bên ngoài cái lạnh se se da thịt, ngồi trong quán bên bếp lửa than hồng rực, sức nức mùi thơm lúc đó chắc sẽ "khoái" hơn.

Ngày nay ở Huế chỗ nào cũng có bánh khoai, mà đâu cũng đông. Bánh khoai cũng nhiều hạng, có hạng sang, có hạng bình dân.

Thực chất của món này giống món trong Nam gọi là bánh xèo, nhưng bánh khoai thì làm kỹ và công phu hơn. Trước kia người ta khuấy bột gạo trong một tô nước rồi cho vào đó một vài cái trứng gà để tạo cho cái bánh vừa xốp vừa vàng vàng. Ngày nay cũng làm thế nhưng lòng đỏ trứng gà đổ sau, có nơi còn làm sẵn trước cái bánh bột đến khi khách vào mới bắc lên cho nóng rồi mới thêm các thứ khác. Nhưng theo truyền thống thì người ta bắc lên một lò than hồng một cái khuôn bánh có quai, khuôn được tráng mỡ. Khi khuôn nóng người ta bắt đầu đổ bột lên và đập lại một lúc. Sau đó mở nắp ra và đổ nhân bánh vào. Nhân bánh khoai thường là thịt nạc băm nhỏ trộn với tôm bóc vỏ cùng giã nhuyễn, tất cả những thứ này đều được xào trước với mộc nhĩ xắt nhỏ cùng tiêu hành. Giá sống được để sẵn, khi thấy bột chín người ta bỏ giá sống và đổ vào một ít lòng đỏ trứng gà, bỏ ít con tôm bóc vỏ vào, đập nắp lại, gán chín lại thêm giá sống. Xong, gấp bánh làm đôi như hình nửa mặt trăng, trở qua lại cho vàng rộm rồi mới đem ra đĩa. Không biết bánh này ngon vì được làm bằng các vật liệu hay không nhưng đã ăn bánh khoai nhất định phải có hai món phụ gia là nước lèo và rau sống. Ăn bánh khoai mà không có hai món này thì rõ ràng nó không "khoái khẩu" chút nào. Rau sống thường là khế, vả, rau cải non, rau thơm, chuối xắt lát... Một cái bánh khoai cùng một đĩa rau sống. Thêm một thứ nước sền sệt gọi là "nước lèo", một loại tương đặc biệt, bánh ngon hay dở do thứ nước lèo này.

Nước lèo được chế biến từ tương đậu nành, đậu phụng, gan heo băm nhỏ, rồi muối, đường, ớt, tỏi được nấu lên nên có mùi thơm rất lạ. Lấy dao cắt một miếng nhỏ bánh còn bốc khói bỏ vào bát, đổ nước lèo vào rồi cho rau sống đủ loại, cho vào miệng kèm theo một múi tỏi lúc đó ta mới hiểu hết cái chữ "khoái". Vừa ăn vừa hít hà, nước mắt cứ tuôn ra cay xè, vừa được nhìn cái bàn tay thoăn thoắt, nhìn cái bánh vàng rộm, nhìn lò than hồng rực mà mùi khói thơm phức, nét mặt hân hoan vui sướng thỏa mãn của những người xung quanh. Nếu bạn được mời ăn bánh khoai một lần, chắc chắn bạn sẽ không quên được cái hương vị này.

14. Bánh Khoái Thượng Tứ

Minh Khôi

Du khách đến Huế ai cũng phải một lần ghé cửa Thượng Tứ ăn bánh khoái. Cả ba quán bánh khoái ở đây đều do anh em nhà họ Lê, những người bị cầm đũa bẩm sinh, làm chủ. Họ được học nghề từ chính mẹ mình, một trong những người làm bánh khoái khéo nhất ở Huế.

Du khách đến Huế, dù Tây hay ta, ai cũng một lần ghé tiệm bánh khoái Lạc Thiện chén một bữa để có thể tận hưởng sự tuyệt vời của văn hóa ẩm thực Huế. Tiệm bánh này là của anh Trung, một người cầm đũa bẩm sinh. Festival Huế 2000, khách đến tiệm đông gấp mười ngày thường, phải xếp hàng chờ cả tiếng mới có chỗ ngồi! Tiệm ở ngay đầu đường Ængh Tiên Hoàng, đi vài bước là đến cửa Thượng Tứ vô Thành Nội nên người Huế quen gọi là bánh khoái Thượng Tứ.

Vợ anh Trung là chị Trần Thị Nguyệt, kẻ, bánh khoai Lạc Thiện có từ trước năm 1975. Tiệm chỉ có bốn bàn tầng trệt và ba bàn trên gác cho khách ngồi. Ngay cửa ra vào tiệm là lò đồ bánh, lửa lúc nào cũng đỏ rực. Khách vừa ăn vừa có thể ngắm chủ nhà đồ bánh. Còn người nhà vừa đồ bánh vừa phục vụ khách. Ấy vậy mà về bí quyết làm bánh ngon, chị Nguyệt cười thật thà: "Bánh khoai ở Huế nhiều người biết công thức chế biến. Có lẽ ăn nhau là ở nguyên liệu và cách phục vụ nhiệt tình". Hai năm trước, chủ kỹ thuật làm bánh của quán là chị Lê Thị Thanh Ngọc, con gái thứ bảy trong gia đình. Giống như sáu anh chị em khác của mình, Ngọc cũng bị câm điếc bẩm sinh.

Theo chị Nguyệt mô tả, bánh khoái được làm từ hàng chục thứ nguyên liệu, gia vị khác nhau như bột gạo, trứng gà, tôm, chả quế, mè (vùng), mắm, ruốc, muối, dầu ăn, nước mắm, gan heo... Bánh khoái đổ bằng bột gạo xay đánh sệt với nước và lòng đỏ trứng gà (hoặc vịt), sau đó thêm các gia vị tiêu hành, mắm muối. Một loại nguyên liệu nữa là tôm bóc vỏ, thịt bò (hoặc chim) nướng thái lát, mỡ thái nhỏ, giá sống. Khuôn bánh khoái làm bằng gang hình tròn, to bằng hai bàn tay trẻ con, sâu một phân có cán cầm. Khi có khách ăn, nhà hàng mới bắc khuôn lên lò đồ bánh. Múc một muôi bột trứng đổ vào khuôn nóng đã tráng mỡ, tiếng bột bén mỡ xèo xèo bốc lên thơm quyến rũ. Bột chín vàng thì gấp một lát thịt bò nướng, lát mỡ nhỏ, một vài con tôm, ít giá bỏ vào một nửa phần bánh, dùng đũa lật phần bánh còn lại úp lên thành hình bán nguyệt, lật bánh cho vàng đều hai bên, xong bày ra đĩa. Bánh khoái ăn với "nước lèo", rau sống, vớ, chuối xanh và khế thái mỏng. Nước lèo là thứ nước chấm mà chỉ có các đầu bếp giỏi, quen làm mới chế được. Ấy là bí quyết gia truyền, nó quyết định chất lượng bánh khoái quán này so với quán khác. "Nước lèo" Huế được chế biến rất tinh diệu và cầu kỳ với hàng chục nguyên liệu khác nhau như bột báng, gan lợn, mè, lạc rang... Bánh khoái Lạc Thiện ăn đến no cũng không chán được! Ở tiệm Lạc Thiện chỉ tính tiền bánh 5.000 đồng một chiếc, còn rau sống, nước lèo có thể gọi thoải mái. Thường mỗi khách chỉ ăn hai đĩa bánh là no căng, dù vẫn còn thèm! Về tên gọi của bánh, chị Nguyệt giải thích, nhiều người cho rằng, khi đổ bánh, khói thơm dâng lên, bay xa mời mọc người qua đường. Giọng Huế nói khói thành khoái, từ đó có tên như vậy. Còn có cách giải thích khác, đó là bánh này ăn khoái khẩu, ăn một lần là nhớ mãi nên gọi là bánh khoái!".

Chị Nguyệt kể, mẹ chồng chị là bà Hồ Thị Trà. Khoảng năm 1955, bà từ Quảng Trị vào lấy chồng Huế, mua nhà ở cửa Thượng Tứ, mở tiệm bánh khoai. Bà là một trong những người chế biến bánh khoai giỏi nhất Huế từ hơn bốn chục năm nay. Bà sinh tám người con, chỉ có người con đầu, chị Lê Thị Vương Mai, là bình thường. Chị Mai bây giờ là chủ một sạp vải lớn ở chợ Ấp Ông Ba. Sau đó bà bị một chứng bệnh lạ dẫn đến lãng tai, rồi điếc dần. Từ đó, bảy người con tiếp theo của bà (bốn trai, ba gái) đều bị câm điếc bẩm sinh. Nhưng nổi bất hạnh do số phận giáng xuống đã không khuất phục được ý chí nuôi con nên người của bà. Bà truyền cho các con nghề làm bánh khoai. Ấy vậy nay tất cả họ đều có gia đình, nghề nghiệp vững vàng, nhà cửa khang trang. Anh Lê Văn Trung (chồng chị Nguyệt) là chủ quán bánh khoai Lạc Thiện nổi tiếng. Ấy là quán "gốc" của gia đình từ mấy chục năm trước. Từ tiệm bánh khoai Lạc Thiện, anh em nhà họ Lê đã phát triển thêm bốn tiệm bánh khoai khác! Cô Lê Thị Thanh Ngọc thì vô thành phố Hồ Chí Minh thuê nhà mở quán bánh khoai Lạc Thiện ở đường Phạm Ngũ Lão, gần chùa An Lạc. Nghe nói cũng đông khách lắm. Người em kế anh Trung là Lê Văn Thạnh, chủ quán Lạc Thạnh cũng ngay trên phố Ấp Ông Ba, trước đây bán bún bò, đồ nhậu, mấy năm nay đã chuyển sang bán

bánh khoái. Cô em gái Lê Thị Thanh Yến sau khi lấy chồng cũng mua nhà mở quán bánh khoái Lạc Thuận ngay cạnh quán của hai anh trai. Nằm kề nhau thế mà quán nào cũng đông khách.

Ngoài ba quán bánh khoái, anh em nhà họ Lê còn có ba quán khác, không bán bánh khoái nhưng cũng rất nổi tiếng, tất cả đều nằm trên đường Æðinh Tiên Hoàng. Æðó là quán ăn 14 Æðinh Tiên Hoàng của anh Lê Văn Lan với nhiều món đặc sản mà người sành điệu ẩm thực ở Huế đều biết tiếng. Hai cô gái họ Lê khác là Lê Thị Hoàng Anh (thứ tư) và Lê Thị Thu Cúc (thứ bảy) thì mở hai quán may đo thời trang rất ăn khách. Như vậy ở đoạn phố Æðinh Tiên Hoàng này có 14 số nhà thì có tới sáu số nhà là của anh em họ Lê!

Chúng tôi xin được lên gác thăm bà cụ, chị Nguyệt liền ra hiệu cho anh Lê Văn Trung mời mẹ xuống. Bà Trà gần 80 tuổi rồi mà vẫn đi đứng nhanh nhẹn. Ngồi nói chuyện với chúng tôi, bà phải nhờ đứa cháu gái con chị Nguyệt làm "phiên dịch" vì bà bị điếc nặng. Bà kể chuyện thật cảm động. Mỗi lần sinh ra một đứa con không biết nói, bà lại gục vào ngực chồng mà khóc suốt đêm, nhang đèn khấn vái thần Phật. Lần vui nhất của đời bà là sau ngày giải phóng, bà được Hội phụ nữ tỉnh mời ra Hà Nội chế biến bánh khoái phục vụ Æðại hội Æðảng. Bà được vào Lăng viếng Bác Hồ. Rồi bảy đứa con cầm điếu, lần lượt tự học được nghề, làm ăn khấm khá, bà mới vui khỏe dần lên. Bà nói, hiện bà vẫn truyền dạy các cháu nghề làm bánh khoái. Thỉnh thoảng có khách quý, bà vẫn tự tay đồ bánh mời khách. Nói rồi bà bắc khuôn lên bếp, pha chế nguyên liệu, tay thoăn thoắt múc bột đổ vào khuôn. Khói bánh khoái bốc lên thơm lừng...

Quán bánh khoái Thượng Tứ đã trở thành địa chỉ văn hóa ẩm thực Huế, làm say lòng du khách, thân thuộc với người Cố Æðô chẳng khác gì cơm hến, tiếng chuông chùa Thiên Mụ, con đò sông Hương...

15. Bánh lá - chả tôm Huế

Hoàng Thị Thọ

Ai đã từng đến Huế mà chưa ăn bánh lá Huế thì coi như là... chưa đến Huế. Cũng như người con gái xứ Huế, bánh lá Huế không xe xua màu sắc, không dậy mùi ngào ngạt để gọi thèm ngay. Nó thanh cảnh, và cái duyên ngầm của nó khiến cho ai đã từng nếm thử, đã ăn rồi thì không thể nào quên.

Nguyên liệu làm bánh lá Huế chỉ có hai thứ: Bột gạo và tôm. Bột gạo cứ một chén cho thêm một thìa bột sắn, hai chén nước, một chút muối. Tôm luộc, bóc vỏ, giã nhỏ rồi sấy cho toại, cho đỏ. Giã hành vắt lấy nước tươi vào tôm. Đun nhỏ lửa, khuấy đều, gần được, cho thêm 1/3 chén mỡ vào nồi nhấc xuống. Quết một lớp mỏng bột gạo lên lá dong (ngay giữa sống lá), rắc một lớp tôm làm nhân, gói lại, hấp chín.

Lột chiếc bánh ra đặt lên đĩa, bạn hãy nhìn kỹ màu đỏ bột tôm ứng lên qua màu trắng trong của bột lọc, lá rong xanh làm nền...

Chả tôm: lột tôm ngâm nước muối xả nước sàng cho trắng tôm, vắt thật khô, cho vào cối giã nhuyễn, nêm nước mắm, tiêu, đường, hành, (giã nhỏ vắt hết nước đánh nhuyễn với một lòng trắng trứng). Nhồi hành vè mỏng, hấp chín. Chả tôm thuần một sắc trắng ngà chỉ được điểm thêm một lớp lòng đỏ trứng trắng lên mặt như cô gái xưa bên lên ăn trầu cho đỏ môi, hay như một chút phấn hồng (một chút thôi) trên má các cô gái ngày nay.

Bánh lá phải mỏng như chiếc lá, mảnh và dai, chả tôm phải giòn, ngọt và nước chấm, nước mắm cá cơm vàng trong, cùng với những lát ớt đỏ xé thả nổi.

Bạn hãy ăn thử thả dẻ thấy hết cái chất thanh đậm của miếng bánh vì ở đây là món ăn chơi, ăn ngoài bữa của vua chúa ngày xưa và của bàn dân thiên hạ Huế ngày nay.

Bánh lá - chả tôm Huế là món ăn gần gũi con người và cũng như con người Huế vốn nhẹ nhàng thanh lịch.

16. Bánh phong Kim Long

không rõ tác giả

Trước khi chọn Phú Xuân làm kinh đô thì Kim Long (chỉ cách trung tâm TP. Huế vài km) là mảnh đất mà các chúa Nguyễn đóng đô tạm thời khi mới dời từ Quảng Trị vào. Ngày nay Kim Long là một phường phía Tây của thành phố Huế.

Sau khi đóng đô ở Huế, các ông hoàng bà chúa triều Nguyễn và nhiều quan đệ cao cấp vẫn xây dựng phủ đệ, nhà cửa tại vùng Kim Long. Ngày nay Kim Long nổi tiếng là nơi có nhiều nhà vườn đẹp nhất Huế và gần như chưa xáo trộn bởi thời kinh tế thị trường như nhiều phường xã khác của Huế. Người dân Kim Long hiền dịu, con gái Kim Long đẹp bậc nhất thành Huế. Ngay từ thời xa xưa con gái Kim Long đã làm nhiều vua chúa đắm mê:

Kim Long con gái mỹ miều
Trăm yêu trăm nhớ trăm liêu trăm đi

Con gái Kim Long ngay từ tuổi lên 8, lên 10 đã biết cách nấu nướng, thêu thùa, làm mứt, làm bánh, đặc biệt là loại bánh phong (hay bánh in). Muốn làm các loại bánh này, trước hết phải có bột nếp ngon, nhất là bột củ hoàng tinh (có nơi gọi củ minh tinh hay củ đao). Hoàng tinh phải trồng đủ 12 tháng mới thu hoạch, nếu chăm sóc kỹ mỗi bụi được một kg củ. Củ giã nhỏ và lọc qua vải để lấy bột, khi có bột rồi thì đem phơi trên vải, độ trắng của bột còn trắng hơn những loại vải trắng nhất và óng ánh rất đẹp nên gọi là minh tinh. Bột nếp, bột minh tinh được trộn, rang trên than củi không có khói. Đây là giai đoạn quan trọng nhất của quá trình làm bánh, rang cho bột chín mà vẫn trắng, không được có màu vàng hay hơi đen. Cuối cùng là trộn đường và gói bánh bằng đủ các loại giấy màu xanh, đỏ, tím, vàng... để khi sắp lên đĩa đặt lên bàn thờ hay dọn mời khách thì chẳng khác gì một bông hoa nhiều màu.

Người có kỹ thuật cao là khuôn bánh rất chặt để khi ăn, cắn từng miếng mà bánh không vỡ vụn, rơi bột ra.

Bánh phong được làm quanh năm, bởi Huế là vùng đất có nhiều chùa chiền và cả việc đám đình đều dùng để đem lên bàn thờ.

17. Bát trân trong ẩm thực cung đình Việt Nam xưa

Hoàng Thị Như Huy

Miếnng ăn, thức uống của vua chúa không những phải ngon, đẹp, tinh, giàu chất dinh dưỡng mà còn mang tính chất y lý trong từng nguyên liệu sử dụng để đạt được sự trường thọ cho người ăn.

Những năm gần đây, người Tây phương có khuynh hướng hành trình về phương Đông để nghiên cứu, học tập những nét tinh túy trong ẩm thực Việt Nam Nam. Đây là một nét văn hóa đặc sắc mà phải trải qua hàng nghìn năm dân tộc ta mới vun đắp được.

Chế độ phong kiến đã tàn lụi theo quy luật phát triển tất yếu của lịch sử. Thế hệ của chúng ta hôm nay thật sự chỉ biết được quá khứ qua từng trang sách sử. Những gì được ghi chép, còn tiếp tục lưu truyền. Những gì không lưu chép, chỉ tản mạn truyền khẩu trong dân gian thì đang dần mai một... Và kiến thức về ẩm thực cung đình Việt Nam phải chăng đang đi dần vào con đường tàn lụi ấy bởi khó tìm thấy những văn bản ghi chép "Chuyện vua ăn".

Bài viết này chỉ xin cung cấp cho bạn đọc một phần kiến thức nhỏ nhoi mà người viết đã tiếp thu được từ các bậc tiền bối về "Bát trân trong ẩm thực cung đình Việt Nam xưa" với ước mong góp phần giúp người làm công tác văn hóa du lịch có thể giới thiệu cho du khách, để họ hiểu được các món ăn cung đình Việt Nam xưa kia như thế nào và trân trọng nền văn hóa ẩm thực mang tính triết lý sâu sắc của ông cha ta.

"Bát trân" là tám món ăn quý hiếm. Nó gồm:

1- Nem công: Nem là một món ăn đặc biệt của người Việt được chế biến không qua nấu nướng. Thực phẩm tự chín bằng sự lên men vi sinh do sự tác động của các gia vị có tính nóng (riềng, tỏi, tiêu...) phối hợp vào nguyên liệu chính là thịt đùi công được giã mịn.

Làm nem, nếu biết chọn thịt đùi, nem sẽ dai ngon.

Công là một loài chim có bộ lông đẹp. Nó thường sống ở các cây cao hoặc gò cao. Đến mùa giao tình thường xòe cánh múa các vũ điệu để gọi bạn. Con người rất thích thưởng ngoạn các vũ điệu ấy. Việc săn bắt công để cung cấp thịt hàng ngày phục vụ chế biến thức ăn không phải dễ dàng.

Vì sao nem công được liệt vào danh mục "bát trân"? Có phải vì thịt công ngon chẳng? Điều này cũng chỉ đúng một phần bởi cái ngon của thịt công chỉ như thịt gà. Nhưng thịt công lại có tính giải độc. Khi ăn nem công, thịt công hấp thu vào máu sẽ có khả năng giải các thứ độc tố mà người ăn lỡ ăn phải. Chính đây là điều then chốt để hiểu vì sao nem công lại là món ăn quý.

Như trên đã nói, tính mạng của các bậc đế vương luôn được đặt hàng đầu. Việc tranh giành ngôi báu khiến con người cố sát, đầu độc nhau trong lịch sử của nhiều triều đại không phải là không có. Do đó, món ăn này được xem như "thần hộ mạng".

2- Chả phụng: Chim phụng là chim đực. Chim cái được gọi là Hoàng. Loài chim phụng chỉ sống ở núi cao, ít người trông thấy. Thịt phụng được giã mịn, nêm gia vị, gói vào lá chuối thật kín rồi hấp chín. Cũng như thịt loài chim công, thịt chim phụng vừa có chất dinh dưỡng, vừa có tác dụng được tính nhằm bảo vệ tối đa sức khỏe.

3- Da tây ngưu: Loại thú tây ngưu hay còn gọi là tê ngưu chỉ sống ở trong các rừng sâu, ăn toàn loại cây cỏ có gai. Hình dạng Tây ngưu rất xấu xí. Người xưa kể rằng, mỗi khi ra suối uống nước, Tây ngưu nhìn xuống suối, thấy bộ dạng mình xấu xí quá, con vật hổ thẹn quây cho nước thật đục rồi mới uống (?). Da tây ngưu rất cứng, dày, duy nhất ở nách của con vật có một đám da rất mỏng. Nếu biết bắn hay đâm vào điểm ấy mới làm con vật chết. Phần da nách ấy, ngâm nước cho mềm, nấu thành món ăn rất ngon và bổ dưỡng.

4- Bàn tay gấu: Gấu đực gọi là Bi, gấu cái gọi là Hùng. Thú vật này có cổ dài, chân cao, đi được bằng hai chân. Gấu có sức mạnh, có thể dùng hai chân trước khuân cả tảng đá lớn. Chúng rất giỏi leo cây, thích ăn mật ong ở các tổ trên cành cao. Lúc đói hoặc lúc trú đông, gấu có thể ở trong hang không ra ngoài, không có thực phẩm thì chỉ liếm bàn tay (hai chân trước) để sống. Bàn tay gấu là một món ăn rất ngon và bổ dưỡng.

5- Gân nai: Loài nai lớn hơn loài hươu. Giống nai đực có gạc. Nai ưa xuống ở núi. Vào tiết hạ chí, nai đực thường rụng sừng. Sừng non của nai gọi là lộc nhung, là một vị thuốc tráng dương, bổ thận, tăng sinh lực nhưng phải biết cách bào chế và sử dụng.

Gân nai lại được dùng để chế biến món ăn, rất ngon.

Khi làm thịt, dùng lửa thui đuôi nai, cạo sạch lông. Cho giò vào nước luộc mềm. Dùng dao nhọn xẻ tách gân ra khỏi phần bắp thịt. Cho gân nai vào phiêu trong nước có ít muối và giấm cho trắng. Khi gân đã mềm, cắt khúc, hầm chung gân nai với các nguyên liệu: tôm khô, măng củ đậu, chả lụa... trong nước hầm gà đã lọc trong veo. Nêm gia vị vừa ăn khi các nguyên liệu đã chín mềm.

6- Môi đười ươi: Đười ươi là một giống khỉ lớn, có thể đi bằng hai chân như người. Theo sách An Nam chí thì đười ươi chỉ ưa sống trong hang núi, đi không bao giờ theo một đường nhất định. Muốn bắt được đười ươi, con người phải lừa đặt be rượu và các đôi dép da trên đường chúng đi qua. Giống đười ươi hay bắt chước nên uống rượu rồi mang dép như loài người mà nó đã từng thấy. Lúc này chúng vừa say vừa đi xiêu vẹo, người săn thú mới dễ dàng bắt được.

Môi đười ươi rất ngon, dùng chế biến các món sơn hào dâm vua chúa. Ngày nay, giống thú này rất quý hiếm, cần phải ra sức bảo vệ.

7 - Thịt chân voi: Voi là một loài vật to nhất trong loài thú bốn chân. Nó rất thông minh, lanh lợi. Thịt voi rất nhạt nhẽo - người đời vẫn thường nói "mười voi không được bát nước xáo". Khi voi chết, người ta thường chỉ lấy ngà voi. Ở bàn chân voi có một lớp thịt gân rất mềm, chế biến thành món ăn rất ngon. Nó đã là một thực phẩm rất khó kiếm nên chỉ dành dâng vua chúa thưởng thức.

8- Yến sào: Là tổ của loài chim hải yến (én biển) là một thực phẩm cao cấp vô cùng quý giá: Việt Nam là một trong tám quốc gia trên thế giới có yến sào.

Yến sào có nhiều loại: yến huyết, quan địa, bài... mỗi loại đều có giá trị chất lượng khác nhau nhưng tất cả đều có giá trị dinh dưỡng cũng như giá trị kinh tế lớn.

Bản thân yến sào không phải là một món ăn ngon - mùi yến sào tanh tanh, vị nhạt nhạt nhưng ăn nó sẽ được bồi bổ thần kinh, gân cốt, chữa bệnh kiết, chống suy nhược và kéo dài tuổi thọ.

Xưa kia vua chúa chỉ ban yến cho hai đôi tượng:

- Các sứ giả đến bang giao với Việt Nam
- Các vị tân khoa đỗ đầu

Yến sào có thể chế biến nhiều món ăn:

- Chè yến
- Chè yến sào hạt sen
- Yến thả
- Bò câu tiềm yến sào

Ngày nay, trong tám loại thực phẩm quý hiếm trên chỉ còn yến sào là vẫn dễ dàng tìm kiếm và được phép sử dụng. Bảy thứ còn lại, một số loài đã tuyệt chủng hoặc nếu còn, đều thuộc danh mục các thú vật quý hiếm phải hết sức bảo vệ và gìn giữ. Nhưng chúng ta vẫn còn có thể tái hiện các tiệc cung đình bằng

chính những nguyên liệu cao cấp mà nguồn tài nguyên phong phú của Việt nam có thể cung cấp: yến sào, vi cá, bóng cá, hải sâm, cua gạch, tôm hùm, sò huyết, bào ngư để thu hút nguồn khách quốc tế khi họ đến với Việt Nam!

18. Bún bò Gia Hội

không rõ tác giả

Bún thì nơi nào cũng có chứ không riêng gì Huế. Hà Nội vốn nổi tiếng bún ốc, bún chả, bún thang, bún riêu. Bún Huế cũng phong phú và không kém nổi tiếng. Từ bún ăn đơn giản với mắm nêm, với nước mắm thịt heo, với cá ngừ đến bún có tiếng như bún bò, bún giò, bún chả, bún riêu. Mỗi thứ đều có một hương vị riêng và ngon cũng khác nhau.

Con bún (sợi bún) Huế được người làm nhào, nặn, quết, vắt bằng tay. Con bún Huế to hơn bún Bắc và bún Nam. Bún ngon phải là bún Tuần, được làm bằng bột gạo pha chút bột lọc với tỷ lệ vừa phải để cho con bún ướt, ngon và dai hơn. Bún Nam Thanh xã Hương Toàn, bún Vân Cù huyện Hương Trà - Huế cũng được khách ưa chuộng. Nghe nói bún Vân Cù ngon nhờ có nước sông Bồ chảy ngang, trong xanh và ngọt quanh năm nên con bún làm ra ngon lắm.

Trong các món bún Huế thì bún bò, giò heo là được hâm mộ hơn cả. Gia Hội lại là nơi có tiếng bún bò rất đặc sắc và tuyệt ngon. Bún thuần Huế xưa thì chỉ có bún bò hoặc bún giò nấu riêng. Ngày nay nói bún giò heo nhưng trong đó có cả bún bò, giò, chả. Bún hấp dẫn người ăn nhờ cái nước "trong và thơm dễ sợ". Bên nồi bún đang bốc khói trên lò than, một mùi thơm béo béo của những miếng thịt bò tái lẫn quýt, lan tỏa trong không khí, cầm tô bún nóng đầy quyến rũ "ăn để mà nhớ cả đời". Thêm tí nước mắm ớt, ớt bột dầm ớt trái đỏ dầm, cay xè, càng tăng thêm cảm giác khoái khẩu, vừa ăn vừa xuýt xoa đến chảy cả nước mắt, vẫn thấy hưng phấn lạ kỳ bởi cái ngon của bún, cái ngọt của thịt bò, thịt nhúng vừa chín tái, thịt nạc hàm rục, thịt gân như mềm nhũn... Một tô bún giò đậm đà ngon vừa bày lên trên bàn trông đã khoái con mắt. Trên mặt những sợi bún trắng phau, nổi lên một góc giò heo vàng rục. Tay cầm khúc giò chấm thêm với nước chấm gồm dung dịch nước mắm, đường, dấm, bột ngọt, ớt, hồ tiêu, chút vị mặn, vị ngọt, chút chua, chút cay hài hòa. Ngon hết biết!

Bún bò Gia Hội không chỉ nổi tiếng một nơi cố định, tiếng thơm còn lan dần nhờ những đôi vai giỏi gánh gồng của mấy chị mấy o. Từ tờ mờ sáng, các o các chị đã nhún nhảy trên vai đôi quang gánh, một đầu là nồi bún đang bốc khói trên lò than, một đầu là rổ bún, rau sống, chuối, giá, hành ngò và các thứ gia vị. Hàng ngon chẳng kém "lò gộc". Khách ăn đủ loại sang hèn, ngồi tùm năm tùm ba thú vị bên nồi bún nóng rục, gọi o hàng bún một tiếng là có ngay. Ai muốn ăn giò nạc, nửa nạc, nửa mỡ, bún bò, o bán hàng đều tươi cười, chiều chuộng, khéo léo nghiêng tay múc, lắc một cái điệu nghệ, tay vá vớt lên giò nạc, giò mỡ như ý ngay. Tô bún nóng mang hương vị ngọt riêng Huế: cay và ngon đáo để. Khách thưởng thức như cảm nhận thêm cái khoảng khắc tình yêu mến với một o gái Huế bán bún duyên dáng khéo chiều người nữa. Khiến lòng ăn một tô lại muốn ăn thêm tô nữa. Và "ăn chán - lại thêm. Ăn quen lại nhớ".

19. Bún bò giò heo - món ăn bình dân xứ Huế

không rõ tác giả

Huế nổi tiếng không chỉ là nơi tập trung những đền đài lăng tẩm của các vua triều Nguyễn, nơi có những ngôi chùa, ngôi nhà thờ, đền đài nổi danh, Huế còn nổi tiếng vì Huế có một thiên nhiên tươi đẹp và tài nghệ nấu nướng những món ăn Huế của các cô gái đang xuân xứ Huế.

Mỗi vùng có một thức ăn đặc sản riêng. Những thức ăn và những đặc sản cũng theo với thời gian, theo với lòng người mà thay đổi. Con người ta thường bao giờ cũng ham nhiều, ham rẻ và thích chuộng hình thức bên ngoài hơn là cái chất bên trong. Sự giả dối, cầu thả, chạy theo lợi nhuận, chiều theo thị hiếu của khách đã thay cho cái thật thà, cái cẩn thận, cái nổi tiếng. Nấu ăn là một nghệ thuật, điều đó ai cũng biết, cũng bún, cũng thịt cũng chừng đó công thức nhưng tại sao bún người này ngon mà bún người kia dở, chẳng qua là nghệ thuật nêm nấu cộng với kinh nghiệm. Cho nên đến một tiệm lớn, sang trọng chưa phải là "biết ăn". Người "sành ăn" "biết ăn" không thích gì mà vào đó. Họ sẽ tìm một gánh bún ven đường, mà ở Huế thì thiếu gì, chỉ biết chọn đúng chỗ, họ sẽ thưởng thức được vị ngon xứ Huế.

Bún thì không đâu không có, nhưng hình thức của con bún thì mỗi miền mỗi khác. ở Hà Nội, xưa và nay cũng la liệt bún "bún riêu, bún chả, bún ốc, bún thang.." mà có lẽ đặc biệt nhất là bún chả, sợi bún rất mảnh lại cuộn từng lá mỏng, còn chả thì là thịt ba chỉ cắt vào thanh tre rồi đem nướng trên than hoa, chẳng khác gì bún thịt nướng ở Huế nhưng ngon hơn nhờ nước chấm và rau húng. ở Huế cũng thế, có bún giò heo. Con bún làm bằng gạo xay có pha ít bột lọc nên con bún trắng hơi trong và săn hơn. Con bún Huế lại to hơn các nơi khác. Có hai loại bún, con bún thường được cuộn thành từng con nhỏ lúc đói bụng mà chấm nó với nước mắm ớt chanh tỏi thì tuyệt. Còn con bún để làm bún bò giò heo hoặc bún cua thường lớn hơn. Dọc hai bên đường bạn sẽ gặp ngay ở đây những gánh bún rất bình dân nhưng cũng rất ngon, rất đông khách.. Một tô bún giò hay bún bò hấp dẫn thực khách chính là nhờ chất nước ngon ngọt và thơm. Đặc biệt là nồi bún, một nồi bằng nhôm dẹt rất mỏng và được người thợ gò xứ Huế gò rất khéo, trông giống một chiếc nồi đồng ngày xưa nhưng sâu và miệng rộng hơn. Cái nồi được chùi rửa kỳ cọ rất kỹ nên bao giờ cũng sáng trắng, trông rất thích mắt. Ăn một tô bún đang bốc khói, những sợi bún trắng trong nổi bật trên đó là những viên mọc hồng (được viên từ giò sống và thịt cua), những miếng móng giò được ninh mềm nhừ, với một chút màu trắng của những cọng rá và màu xanh của rau sống, húp một ít nước béo béo đậm đà kèm theo một chút gia vị mắm ớt chanh bạn sẽ thấy vô cùng thú vị, vừa cay, vừa nóng, vừa xuyết xoa, vừa nghe vị ngọt của nước bún của thịt chảy dần vào trong thực quản, chắc chắn bạn sẽ không quên được cái hương vị này. Phải có một lần ăn bún đến chảy nước mắt lúc đó mới cảm được cái hương vị xứ Huế nó thâm trầm như thế nào.

Bên cạnh những tiệm, những quán cố định trên hầu khắp các con đường trên kinh thành Huế; Mỗi buổi sáng tinh mơ, bạn đi dạo các con đường xứ Huế sẽ thấy những cô con gái Huế cỡ mười tám đôi mươi, vai đeo một gánh bún đi thành từng đoàn, khói bay nghi ngút, nói cười vui vẻ, đó là cô gái Huế đi bán bún gánh cho khách khắp cả thành phố. Mỗi người mỗi vẻ, mỗi gánh mỗi hương vị nhưng tất cả đều Huế, Huế từ con bún, từ các nồi nhôm, từ dáng đi nhanh khoan thai nhịp nhàng, và cho dù bạn có khó tính đến đâu chắc cũng sẽ hài lòng khi thưởng thức một tô bún rất bình dân, rất rẻ nhưng nhiều khi lại rất ngon.

20. Cà phê vỉa hè - một góc nhìn lãng mạn

Đoàn Ngự Bình

Ở Huế, dù là phía nam hay là ở phía bắc thành phố, nếu đi dạo vào ban mai, khi phố phường đang còn ướt đầm sương đêm, bạn có thể bắt gặp rất nhiều quán cà phê vỉa hè mà ở đó, có những người lao động bình dân đang thưởng thức cái thú uống cà phê để lấy tâm thế trước khi bước vào một ngày lao động mới.

Uống cà phê vỉa hè còn có rất nhiều thú vị khác, đó là nghe lăm chuyên phố phường với những tin tức còn "nóng hổi"; với nhiều loại ngôn ngữ của sinh viên, của xe ôm, của thợ thuyền...; ngắm nhìn những người qua lại một cách thoải mái và cho tâm hồn mình bay bổng...

Từ nhu cầu thực tế

Uống cà phê là một cái thú vui quen thuộc của nhiều người, và đối với một số người có rất ít thời gian rảnh rỗi vào buổi sáng thì cà phê vỉa hè là nơi lý tưởng nhất để "thả hồn" trong khi các quán cà phê khác còn chưa mở cửa.

Mỗi sáng sớm tìm đến vỉa hè đường Hoàng Hoa Thám, đường Nguyễn Sinh Cung và nhiều đường phố khác, ngồi uống một ly cà phê đen, bạn có thể tiếp xúc với rất nhiều loại người trong xã hội. Đó có thể là những cán bộ văn phòng trẻ, là đám thợ thầy ngành xây dựng, những người chạy xe thồ và cả giới trí thức, sinh viên cũng không hề thiếu...

Cà phê vỉa hè "mở cửa" từ rất sớm đồng thời có tính "di động" cao nên rất tiện lợi cho chủ nhân lẫn khách hàng. Thông thường, những quán cà phê vỉa hè đón khách từ lúc 4- 5 giờ sáng và dọn dẹp vào khoảng 9-10 giờ tùy theo lượng khách. Nét đặc trưng nhất của cà phê vỉa hè là không hề có nhạc. Khách uống cà phê vỉa hè thường là những người thường không câu nệ lắm về hình thức. Cách thức phục vụ tại cà phê vỉa hè cũng đa dạng và phong phú. Các quán ở đường Hoàng Hoa Thám chỉ bày biện những chiếc ghế gỗ nên khách sau khi gọi cà phê, phải tìm thêm cho mình một chiếc ghế nữa để làm bàn.. Còn ở những khu vực khác như đường Nguyễn Trường Tộ, Lê Duẩn...; chủ quán thường bày biện bàn ghế nhựa để đón khách.

Giá cả các loại thức uống tại các quán vỉa hè cũng rất bình dân. Một ly cà phê đen có giá 1500 đồng, ly cà phê sữa 2000 đồng... riêng thuốc lá thì giá bình thường như các quán xá khác. Tuy nhiên, chất lượng cà phê vỉa hè không hề thua kém là bao so với những quán cà phê sang trọng. ở một quán cà phê vỉa hè đường Nguyễn Trường Tộ, Nguyễn Văn Thịnh- học tin Trường THCN Huế- cho biết: vào các buổi sáng, mình cùng nhiều bạn học thường rủ nhau đi học sớm để ghé vào đây uống cà phê trước khi vào lớp. Còn nguyên nhân chính của việc chọn lựa này là do giá cả ở đây phù hợp với túi tiền của sinh viên. Còn đối với bác Hoàng- làm nghề chạy Honda thồ- thì uống cà phê vỉa hè đã giúp bác thêm tỉnh táo để bước vào một ngày làm việc mới, mà không tốn kém lắm về mặt tiền bạc và thời gian.

Một nét lãng mạn cho cuộc sống

Vỉa hè là để đi dạo và ngắm cảnh, ngắm người và việc uống cà phê vỉa hè để ngắm cảnh, ngắm người càng thú vị và thi vị hơn. Ngồi uống một ly cà phê đen ở vỉa hè cùng với những người bạn tri kỷ vào một buổi sáng sớm ban mai, ta sẽ thấy cuộc sống đáng yêu biết chừng nào. Còn đối với những người đi riêng lẻ, cái "thông tấn xã" vỉa hè sẽ cung cấp cho họ những thông tin nóng hổi vô cùng. Người đi uống cà phê vỉa hè có thể tự do trò chuyện, bạn luận sôi nổi với những người bên cạnh, dù mới quen biết lần đầu, mà không sợ cho là người vô duyên. Các thông tin, các sự việc được đem ra bình luận, mổ xẻ tại đây cũng muôn hình muôn vẻ. Từ những câu chuyện liên quan đến tình hình trong nước, quốc tế cho đến tin tức của các trận bóng đá vừa diễn ra đêm qua, và còn vô vàn những câu chuyện "tả pí lù" khác nữa.

Trước sự bùng nổ với tốc độ chóng mặt của thị trường quán xá như hiện nay, sự khiêm tốn của những quán cà phê vỉa hè, vẫn có một gì rất đáng để... kiêu hãnh! Nếu giả sử không còn những quán cà phê vỉa

hè, vào những buổi sớm mai trên đường, những người lao động bình dân, giới cán bộ CNV nhà nước... sẽ biết tìm đâu cho mình được một nơi giải trí lý tưởng trước khi vào công việc? Vì thế, những quán cà phê vỉa hè vẫn tồn tại với một nét độc đáo của riêng mình. Để rồi một sớm mai, từ một quán cà phê vỉa hè ta có thể nghe lỏm chuyện phố phường, rồi bất chợt, một tà áo dài, một bờ vai thon thả tuổi hai mươi lướt qua khiến cho ta cảm thấy yêu đời hơn.

21. Các món chay xứ Huế

Nguyễn Trọng Tạo

Trước khi chọn Phú Xuân làm kinh đô thì Kim Long (chỉ cách trung tâm TP. Huế vài km) là mảnh đất mà các chúa Nguyễn đóng đô tạm thời khi mới dời từ Quảng Trị vào. Ngày nay Kim Long là một phường phía Tây của thành phố Huế.

Sau khi đóng đô ở Huế, các ông hoàng bà chúa triều Nguyễn và nhiều quan đệ cao cấp vẫn xây dựng phủ đệ, nhà cửa tại vùng Kim Long. Ngày nay Kim Long nổi tiếng là nơi có nhiều nhà vườn đẹp nhất Huế và gần như chưa xáo trộn bởi thời kinh tế thị trường như nhiều phường xã khác của Huế. Người dân Kim Long hiền dịu, con gái Kim Long đẹp bậc nhất thành Huế. Ngay từ thời xa xưa con gái Kim Long đã làm nhiều vua chúa đắm mê:

Kim Long con gái mỹ miều
Trăm yêu trăm nhớ trăm liều trăm đi

Con gái Kim Long ngay từ tuổi lên 8, lên 10 đã biết cách nấu nướng, thêu thùa, làm mứt, làm bánh, đặc biệt là loại bánh phong (hay bánh in). Muốn làm các loại bánh này, trước hết phải có bột nếp ngon, nhất là bột củ hoàng tinh (có nơi gọi củ minh tinh hay củ đao). Hoàng tinh phải trồng đủ 12 tháng mới thu hoạch, nếu chăm sóc kỹ mỗi bụi được một kg củ. Củ giã nhỏ và lọc qua vải để lấy bột, khi có bột rồi thì đem phơi trên vải, độ trắng của bột còn trắng hơn những loại vải trắng nhất và óng ánh rất đẹp nên gọi là minh tinh. Bột nếp, bột minh tinh được trộn, rang trên than củi không có khói. Đây là giai đoạn quan trọng nhất của quá trình làm bánh, rang cho bột chín mà vẫn trắng, không được có màu vàng hay hơi đen. Cuối cùng là trộn đường và gói bánh bằng đủ các loại giấy màu xanh, đỏ, tím, vàng... để khi sắp lên đĩa đặt lên bàn thờ hay dọn mời khách thì chẳng khác gì một bông hoa nhiều màu.

Người có kỹ thuật cao là khuôn bánh rất chặt để khi ăn, cắn từng miếng mà bánh không vỡ vụn, rơi bột ra.

Bánh phong được làm quanh năm, bởi Huế là vùng đất có nhiều chùa chiền và cả việc đám đình đều dùng để đem lên bàn thờ.

2003-08-11 00:19:08

22. Cháo bánh canh

Trần Đức Anh Sơn

Người dân xứ Huế rất thích ăn cháo bánh canh. Tôi cảm nhận thấy điều ấy khi hoàng hôn bắt đầu buông trên cả một đoạn phố Đinh Tiên Hoàng nghi ngút khói lửa và sức nức mùi thơm. Bánh canh ở đây nấu bằng bột mì với chả cá viên và da lợn. Mỗi tô một nghìn đồng xem ra cũng "dễ chịu" nên chẳng ai bày ai nhưng khách thưởng thức ngày một nhiều.

Ăn mãi thành quen, tôi đâm ra nghiện cháo bánh canh. Chờ cho tới tối thì lâu quá, nên tôi bắt đầu tìm cháo bánh canh giữa ban ngày. ở đường Đặng Trần Côn có quán cháo bánh canh của mẹ X. Tô cháo nóng nấu bằng bột gạo với phần phụ liệu là thịt băm nhuyễn với cá, kèm thêm hành lá thái nhỏ và tương ớt đã khiến tôi không khỏi thòm thèm mỗi khi thấy, nghĩ hay nghĩ đến nó.

Cháo bánh canh mẹ X. tuy ngon thật nhưng so với bánh canh cá lóc ở Thủy Dương thì vẫn còn kém. ở đó, có một quán mái lợp bằng tranh lợp xụp nằm ven quốc lộ 1A, cách trung tâm thành phố 4 km về phía nam. Xa xôi là vậy, nhưng quán nhỏ này lúc nào cũng tấp nập người ra người vào ăn sáng. Cháo bánh canh ở đây đã được nâng lên thành một công nghệ. Có tám thành viên tham gia công nghệ này: một phụ nữ phụ trách "khói lửa", bảo đảm cho bốn nồi nước dùng luôn sôi sùng sục, hai người nhào và cán bột thành từng miếng nhỏ, nhân vật quan trọng nhất, một tay cầm chiếc ống nhựa dùng làm thớt, tay kia cầm dao cắt lá bột thành từng sợi nhỏ thả vào nồi nước dùng đang sôi, người thứ năm dùng đũa vớt những sợi bột vừa chín tới cho vào các tô nhỏ, bày sẵn để người thứ sáu gấp những miếng cá lóc đã được tía xương mà dân Huế vẫn quen gọi là cá tràu ráy nạc cùng với nước dùng, gia vị, hành ớt... thành một tô cháo đúng hiệu bánh canh Thủy Dương, thơm ngon và nóng. Hai người còn lại chỉ chuyên việc chạy bàn, dọn dẹp mà vẫn luôn có khách chờ, chỗ này gọi, chỗ kia ới, như là vỡ chợ đến nơi. Cháo ở quán này nấu bằng bột gạo có pha chút bột lọc nên sợi bánh vừa dai lại vừa giòn. Cá lóc làm cho nước cháo trở nên ngọt sắc.

Buổi chiều thì có cháo bánh canh Nam Phổ bán dạo, tô cháo dẹt như chén mắt trâu, mức tô cháo lên thấy cả con tôm đỏ rực phơi mình nơi đáy chén. Chưa ăn đã thấy vị ngon thấm vào đầu lưỡi. Bánh canh Nam Phổ có bề dày lịch sử không thua kém kinh thành Huế, có điều kinh thành thì lâu ngày rêu phong cổ kính, còn bánh canh Nam Phổ thì lúc nào cũng nóng, cũng ngon. Có nhà ba đời: con cái, mạ, mẹ... từng gánh bánh canh bán dạo đến độ đêm về mơ ngủ thì nhau rao "ai ăn cháo bánh canh không?".

23. Chè bắp còn Hén

không rõ tác giả

Đến thăm xứ Huế mà không ăn com hén và chè bắp còn Hén thì thật chưa phải đã đến Cố đô. Com hén giòn, thơm, ngọt, rẻ và... cay xé lưỡi.

Theo con đường qua thôn Vỹ Dạ "lá trúc che ngang mặt chữ điền" của Hàn Mặc Tử, xuôi dọc bờ sông Hương về hướng đông chừng hơn 2km, qua một chiếc cầu gỗ sang còn Hén là tới xứ sở của chè bắp.

Bắp phải là thứ bắp gieo trồng ngay ở bãi phù sa quanh cồn. Người ta lấy bắp non về nạo thành bột mịn, nấu với đường hoa mai. Ly chè có vị thơm bùi, béo ngọt củ bắp non lại ngọt man mát của đường, khiến ăn mấy ly không chán. Nấu chè bắp là bí quyết riêng của người còn Hén nên chè ở đây có phong vị riêng mà nơi khác nấu không thể có được. Đêm đêm, từng đôi trai gái từ trên phố chở nhau xuống cồn Hén, ngồi trong bóng cây vườn xanh um, cùng nhấm nháp ly chè bắp và nhỏ to tâm sự chuyện tình, chuyện đời không biết chán.

Chè bắp còn Hén chỉ bán ở cồn Hén về ban đêm. Ai đến Cố đô nên ghé thăm và thưởng thức ly chè bắp xứ cồn, hẳn là nhớ mãi.

24. Chuối thờ, đầu vị Tết Huế

Ngô Minh Khôi

Đối với người Huế, quan trọng nhất trong một cái Tết là chuối thờ! Ngày Tết, ngoài nải chuối để bày mâm ngũ quả ở bàn thờ tiên tổ, các gia đình còn bày chuối thờ suốt trong ba ngày Tết ở nhiều nơi như bàn thờ ông bà, am thờ ngoài trời, bàn thờ Trang Bà, bàn thờ bếp, bàn thờ Phật Di Lặc; rồi chuối cúng Tất niên, tiễn ông Táo, bàn cúng thập loại chúng sinh chiều cuối năm, cúng giao thừa, cúng đón năm mới sáng mừng Một, cúng đưa ông bà khi hạ nêu, v.v. Tính ra mỗi nhà phải chuẩn bị tới 10 nải chuối thờ, chuối cúng. Huế có khoảng 60.000 hộ gia đình, cộng thêm các nhu cầu khác, tính ra mỗi cái Tết tiêu thụ hết gần một triệu nải chuối thờ (khoảng 500 đến 600 tấn chuối)! Đó là con số lý tưởng cho người trồng cũng như các nhà buôn chuối.

Người Huế đi mua chuối thờ chọn lựa rất kỹ, không cúng chuối tiêu, chuối lùn như một số nơi ở miền bắc. Chuối thờ ngày Tết, hay Rằm ở Huế phải là loại chuối cau, chuối mật mót, mật lá. Chuối không được chín, cũng không được xanh non quá. Quả chuối chưa chín nhưng đã tròn cạnh không xây xước, dập nát. Người ta chọn từng nải hay cả buồng. Giá chuối thờ ngày Tết Huế đắt gấp năm, gấp mười ngày thường. Bình Thường chỉ ba, bốn nghìn một nải, ngày Tết lên mười, mười lăm nghìn. Những năm vào tháng chín, tháng mười bão lũ nhiều, chuối cây bị đổ, giá chuối thờ ở Huế có ngày lên tới bốn, năm chục nghìn một nải, cũng phải cắn răng mà mua, vì không chuối thì bất thành Tết! Được cái là chuối thờ xong Tết, chín lại ăn hoặc làm chuối khô, mứt chuối nên không bị lãng phí! Người buôn chuối muốn có chuối thờ tốt phải về tận nơi trồng chọn cây, chọn buồng, đặc cọc trước, tính toán quãng đường vận chuyển, thời gian bán, thời gian thờ thật tỷ mỉ mới định ngày chặt chuối. Xe vận chuyển chuối phải có giá đỡ từng ngăn như vận chuyển trứng, để từng buồng chuối không chồng lên nhau. Chuối vận chuyển trần, không ủ rơm, lá khô để chuối không chín sớm. Rồi xe phải chạy ban đêm hoặc chạy vào ngày râm mát... Nghĩa là rất công phu.

Người ta buôn chuối thờ từ Khe Sanh, A Lưới, Nam Đông về Huế vì các vùng núi này chuối tốt, quả mập, chuối nhiều, giá lại rẻ. Từ mấy năm nay, người buôn chuối ở Huế vào tận Đồng Nai mua chuối thờ với khối lượng lớn do thời gian chuối trở vào độ chín thu hoạch đồng nhất, dễ bảo quản, dễ bán ra. Xe chuối từ A Lưới về hay từ Đồng Nai ra lại bán sỉ cho một người buôn khác. Người buôn này "bỏ mồi" chuối cho những người bán lẻ ở các chợ. Những ngày giáp Tết, xe xích lô kìn kìn chở chuối phóng về các chợ. Chợ nào cũng có một khu vực rộng dành riêng cho chuối.

Chuyện chuối thờ ngày Tết Huế là chuyện phong tục nhưng cũng là chuyện làm ăn. Có tục thờ chuối nhiều như thế, người nông dân trồng chuối cũng có thêm thu nhập trong ngày Tết cổ truyền.

25. Chuyện ở Huế: Người xưa dạy nấu ăn bằng thơ

không rõ tác giả

Chuyện ẩm thực xưa nay vốn là một dòng chảy không ngừng, nó còn bao hàm cả một thuộc tính đã được hình thành nên cụm từ văn hoá ẩm thực. Và bởi vậy, muốn đạt đến ngưỡng văn hóa này thì phải học, chẳng lạ khi người xưa cảnh tỉnh: " Học ăn học nói, học gói học mở". Cái phạm trù "ăn" nó quan trọng đến độ đã được đưa lên hàng đầu. Sự tinh tế của văn hóa ẩm thực biểu hiện dưới nhiều góc độ bằng những quan niệm khác nhau. Ở đây chúng tôi xin nói về một " sự tinh tế riêng" đạt đến mức độc đáo trong văn hóa ẩm thực ở Huế vào đầu thế kỷ 20 này.

Đó là một cuốn sách dạy nấu ăn bằng thơ được thể hiện theo thể thất ngôn tứ tuyệt của bà Trương Đăng Thị Bích, là vợ của Hiệp tá Đại học sĩ Hồng Khăng, viết và ấn hành vào khoảng năm 1915, với tựa đề Thực Phổ bách Thiên. Một món ăn nghi ngút khói được dọn ra và ứng khẩu một bài thơ về cách chế biến khiến người thưởng thức không khỏi bất ngờ ngạc nhiên tốt độ. Ví như, món "dưa giá" cũng được " sang trọng hóa" bằng mấy câu về cách thức chế biến như sau:

Giá lật xong rồi rửa thí phèn
Muối trong ớt đỏ kiệu măng xen
Chua vừa ướm, ướm dòn tan bã
Vị thiệt thanh thao chẳng phải hèn

Thực Phổ Bách Thiên tập trung 102 bài dạy nấu ăn bao gồm nhiều món khác nhau. Sau hai bài đầu (tổng luận và nấu cơm) là cách chế biến 100 món ăn và nhiều vật liệu khác nhau. Chúng ta sẽ gặp ở đây nhiều bài thơ trình bày cách chế biến các món ăn phong phú, đa dạng, mà trên hết " màu sắc" phong cách chế biến thức ăn lối Huế thể hiện khá đặc trưng.

Có thể kể ra đây một loạt cá món ăn được Thực Phổ Bách Thiên phân loại theo những "thực đơn": như các loài cầm thì có Bàu câu tìm yền sào, nem công chim sẻ rán, vịt nước lọng hông xôi..., các loài thú thì có đuôi cừu nướng, heo rừng xắt tái, tré heo, giò heo hầm nước dừa... các loại hải vị thì có nấu lòng bóng, nấu hải sâm... Tự chung sách Thực Phổ Bách Thiên đã trình bày 10 dạng vật liệu nấu nướng khác nhau với 100 món ăn, cụ thể là có 14 món mắm, 7 món dưa, 6 món tương chao muối, 15 món hoa quả rau củ, 10 món tôm cua, 6 món cá không vảy, 12 món cá biển, 4 món hải vị, 17 món các loài thú, và 9 món các loại cầm.

Tuy được trình bày về cách chế biến trong một hoàn cảnh của một gia đình quyền quý xưa ở Huế, nhưng những món ăn này vốn có xuất xứ từ nhiều "hoàn cảnh" khác nhau. Chúng ta có thể bắt gặp ở đây những món ăn sang trọng quý hiếm vốn chỉ phổ biến trong các gia đình khá giả ngày xưa, nhưng cũng có thể bắt gặp những món ăn rất đặc trưng của dân gian vốn gốc gác từ đời sống dân dã của người dân Huế. Bên cạnh đó, tuy mỗi món chỉ được trình bày chế biến bằng bốn câu thất ngôn tứ tuyệt nhưng cách thức để làm ra nó lại trái ngược nhau hoàn toàn. Món thì hết sức cầu kỳ, món lại quá ư đơn giản. Chẳng hạn, hai món bàu câu tìm yền sào và món tương ớt là hai thái cực đối lập về tính chất cũng như cách chế biến. Rõ ràng:

Bàu câu chập chững mới ra ràng
Tìm rục mắm xương vớt máng măng
Lượm sạch yền sào chưng cách thủy
Một giờ chín rắc muối tiêu sang

Khá đối lập với:

Ớt xé ra hai lựa vỏ dày
Luộc rồi ép ráo bớt mùi cay
Vắt xong nước mắm đường mè tôi

Xào kỹ thơm tho để tháng ngày

Việc chế biến các món ăn nhìn chung đều có quy cách tương tự nhau, nhưng cách "thêm mắm thêm muối" của từng người mỗi khác, từng địa phương, từng vùng lại càng khác. Người Huế ưa cay, người Hà Nội lại hời, người Sài Gòn lại dung hoà hơn. Cách thức thêm gia vị thể hiện khá cụ thể trong các món ăn của Thực Phở Bách Thiên. Bên cạnh 100 món ăn được trình bày còn có thêm 100 loại gia vị (đồ màu) chỉ là thứ yếu, nhưng lại có sức quyết định ghê gớm đến sự ngon, dở của thức ăn. Đó là cách trình bày khá xuyên suốt về chế biến món ăn của Thực Phở Bách Thiên, từ cách nấu nướng đến thêm gia vị hoặc ngược lại. Không có điều kiện để "khoái khẩu", xin được trích ra đây để chúng ta cùng "khoái nhĩ":

Tôm tươi lột sạch khéo sàng mau
Rửa sạch kho khô rồi quyết bỏ màu
Nước mắm, tiêu, hành, đường, trứng, mỡ
Giặt vuông, đắp thuẫn hấp cùng nhau

Hoặc:

Cá rô tách nạc bỏ xương ra
Mỡ nước um vàng rắc muối và
Lửa phải vùi tro không ngại khét
Đã thơm lại béo có chi qua

Ngút khói, toả hương, lên vị qua những câu thơ. Chính sách cho gia vị đúng thời điểm và liều lượng vừa phải là một yếu tố mang tính quyết định để đạt phong độ "ngon truyền thống" và làm nên cái hương vị, cái bản sắc của món ăn. Chả lạ từ khi tôi thử nem bún Huế ở đất Hà Thành thì khác hẳn với ở Cố đô, nó nhàn nhạt thế nào, khi mà gia vị không còn giữ được "bản sắc" thì món ăn rõ ràng lộ ra "chất lưu vong" của nó! Quả đúng như câu thơ đề sách thực phở của tác giả:

Chua mặn, hoà chanh, ông chịu vụng
Ăn, dùng, nhờ có mụ nêm ngon

Thú ẩm thực ở Huế vốn có một bề dày lịch sử và chiều sâu văn hoá với những đặc thù riêng biệt. Tìm trong Thực phở Bách Thiên, người có tuổi ở Huế có thể hoài vọng chút ít về những hương vị ngày xưa; người ít tuổi thì mơ màng tưởng tượng. Nhưng trên hết, người ta đã được biết đến một trường hợp văn hoá ẩm thực độc đáo qua một cuốn sách dạy gia chánh xuất hiện vào đầu thế kỷ 20, biểu hiện đặc trưng của một xứ sở vốn được mệnh danh là thơ mộng.

26. Cơm Âm Phủ

Hoàng Hạ Miên

Từ hơn nửa thế kỷ qua, nơi một góc vắng của thành phố Huế, nơi mà ngày trước chỉ âm u ngọn đèn dầu cho đến ngày hôm nay, vẫn tồn tại một quán cơm với cái tên lạ lùng nhưng đầy hấp dẫn, kích thích sự tò mò của nhiều người trong thành phố cũng như ở cái nơi khác đến. Đó là một quán cơm không có tên nhưng được mọi người đặt cho cái tên: Quán cơm Âm Phủ.

Cơm Âm phủ tiền thân của nó là quán cơm bình dân do cô Tư Ruồi đảm trách, nằm thoải thoải bên con đường vắng, giữa mảnh đất hoang vu của thời đó.

Cô Tư Ruồi có biệt danh lạ lẫm này không phải là vô cớ. Một hôm, chàng trai xứ Huế phát hiện trên mặt cô hàng nốt ruồi duyên và khẽ thốt lên "cô Tư Ruồi" chết tên từ ấy. Và đêm đêm quán cơm Âm Phủ mở cửa đón khách. Bao nam thanh nữ tú tập nập đến đây thưởng thức món ăn của người Âm bắt đầu về đêm. Thời đó, chỉ là món cơm thường bên nồi cháo hầm bốc khói. Cô Tư Ruồi ngồi trên chiếc đòn nhỏ, bên ngọn đèn dầu hiu hắt khói sương. Trên đầu cô treo tòng teng những nải chuối ba hương cùng những bì kẹo gừng. Quán có nét đặc biệt chỉ hoạt động vào đêm. Không gian với bốn điểm khép kín như chuyện hoang vắng đường Liêu Trại. Những đêm trăng, quán cơm Âm phủ ẩn mình bên cây bồ đề cổ thụ. Tóc cô chủ quán bay xoã trong gió, mang về ma quái. Khách ngồi san sát kê nhau vừa gọi cơm vừa thấp thòm chờ món ăn trong giây phút đêm khuya.

Qua mấy đời thay đổi, từ nơi hoang vu ngày xưa, quán cơm Âm phủ gây dựng nên cơ ngơi, nhưng giờ đây tuy là cơm Âm phủ nhưng quán bán từ sáng đến đêm. Không như ngày trước, ở đây vẫn duy trì cơm Âm phủ nhưng còn bán thêm các món ăn đặc sản của Huế.

Cô Tư Ruồi khi trở thành Mẹ đã quy tiên nhường cho con cháu phát huy nghề cũ. Cơ sở được tân trang bề thế với đầy đủ tiện nghi. Con đường Nguyễn Thái Học ngày nay lại càng náo nức xe cộ. Khách Tây với Việt Kiều, sau khi ăn bánh khoái Thượng Tứ, vẫn không quên cơm Âm Phủ thời nào, mặc dầu món ăn lưu truyền đã qua nhiều chặng thay đổi theo khẩu vị con người.

27. Cơm muối Huế

Nguyễn Thị Minh Tâm

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 chọ..". 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 lối nói đùa đấy. Bạn không 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 đãi 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 sũng! 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 (vừng) màu huyền, muối bạc, muối ruốc, muối sừng màu nâu bóng... thật thích mắt.

Ăn 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. Ăn 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 hiện 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.

28. Cơm trái dừa

Văn Hải

Món cơm trái dừa xuất phát từ Huế, đây là món ăn cung đình dành cho vua chúa.

Muốn làm thứ cơm này phải dùng loại gạo ngon nấu với nước dừa nạo. Cơm sau khi nấu chín được trộn với thập cẩm như Lạp Xường, tôm, đậu petit-pois, thịt heo và chả Huế. Trước khi ăn dùng trái dừa xiêm (dừa nạo) vạt miệng đổ nước ra (nước dùng để nấu cơm), cho cơm thập cẩm trộn sẵn vào trái dừa. Sau đó đem hấp cách thủy, cho nóng lên, khói bốc nghi ngút. Khi ăn dùng nĩa, xúc trực tiếp vào trái dừa, ăn với nước chấm tương ớt. Khi hấp cách thủy, cơm dừa vẫn để nguyên trong trái dừa, nhằm làm tăng độ thơm và cả chất béo của cơm dừa.

Trong cung đình, cơm trái dừa được hấp cách thủy bằng loại dừa xiêm có trái thật nhỏ, chứa khoảng 1 bát cơm nhỏ.

Khi món ăn này ra khỏi cung đình, trở thành phổ biến, người ta chọn trái dừa xiêm lớn hơn vì ngoài mục đích thưởng thức ra, còn dùng để ăn cho đủ no. Cơm trái dừa được nêm nếm vừa ăn trước khi đem đi hấp, do đó khi ăn không phải dùng thêm nước chấm. Ngoài ra nếu khách không muốn ăn cơm dừa thập cẩm, có thể yêu cầu tiệm cho vào cơm những món ăn mà mình ưa thích như Lạp Xường, tôm, thịt heo hoặc chả Huế.

Ăn từng miếng nhỏ, nhai chậm rãi để thưởng thức được mùi vị của món ăn cung đình này. Nó có mùi thơm của nước dừa xiêm, ngọt, béo, hạt cơm bóng mượt. Cái thú khi ăn cơm trái dừa là ăn trực tiếp trên trái dừa, không phải ăn bằng chén. Với trái dừa xinh xắn trắng ngà, mùi thơm của dừa hòa quyện cùng làn khói bốc lên làm cho tất cả các giác quan đều hưởng trọn vẹn hương vị của món ăn.

29. Cơm Hến

Phan Gia Vỹ

Bạn đã về Huế, bạn sẽ đi thăm cảnh đẹp khắp nơi: ngược dòng sông Hương nghe tiếng chuông chùa Thiên Mụ, thấy cảnh hương khói mờ điện Hòn Chén, hay xuôi về Vỹ Dạ thả hồn chìm đáy nước, vào Đại Nội hoặc viếng lăng tẩm: Minh Mạng, Tự Đức.

Trước lúc ngao du sơn thủy, xin mời bạn dừng chân ở góc đầu con đường Trương Định để điểm tâm món cơm hến Huế (quán cơm hến Trương Định) ngon nồng và thơm cay riu cả lưỡi.

Cơm hến Huế, một món ăn bình dân, có khắp thôn xóm đường quê, nhờ những đôi bàn tay cần mẫn, tảo tần, chất chiu, những đôi vai chịu thương, chịu khó của các mẹ, các chị gồng gánh bán rao.

Cơm Hến Huế là 1 món ăn rất giản dị, rất được ưa thích. Để làm món cơm Hến thật ngon thì phải cần chuẩn bị thật kỹ nhiều ciệc nhỏ, (nhỏ li ti như hến vậy).

Hến được xúc dưới sông lên, ngâm lại nước gạo một thời gian, rửa sạch, đem luộc đến lúc vỏ hến rã, lấy nước sau khi đã lắng đọng, dùng rá (rổ) sàng lọc lấy thịt hến. Thịt hến và nước hến là hai vị chính của món cơm hến. Cơm dừnh với hến thường là cơm trắng để nguội. Những phần phụ phải có và làm tăng vẻ thơm ngon của cơm hến đó là: khế chua, rau thơm, bạc hà, bắp chuối thái thật nhỏ, cùng nước mắm tỏi hành, muối mè, ớt, tóp mỡ, ruốc sống, rồi đậu phụng giã nhỏ.

Một điều đặc biệt đánh lưu ý là: tất cả gia vị rau hành, hến, cơm đều để nguội. Nhưng nước hến luôn luôn được giữ nóng sôi nhờ bếp lửa hồng, làm bát cơm hến nóng ngon và ấm nồng.

Mỗi bát cơm hến đều có đủ từng xiu, từng xiu những thành phần trên, ngồi ở gánh hàng hay quán ăn, bạn sẽ vừa nhìn, vừa chờ đợi nôi nóng, vừa thích hơn nhiều khi được cầm bát cơm hến điểm tâm.

Bạn có về Huế, trước khi say ngắm cảnh trăng nước hữu tình xin mời bạn làm quen với cơm hến Huế: thơm ngon, cay cay Ngon lắm và ấm cả lòng, bạn ơi!

30. Cơm hến Huế

không rõ tác giả

Thiên nhiên đã hào phóng ưu đãi cho đất cố đô một loại hến ngon nổi tiếng. Loại hến này không biết vì sao từ xưa đến nay lại ưa thích tụ tập nơi Cồn Hến để định cư. Người Huế từ thế hệ này sang thế hệ khác rất ưa dùng hến ở Cồn Hến để nấu món cơm hến nổi tiếng của đất kinh kỳ.

Cơm hến Huế có một phong vị rất riêng, rất khó lẫn với các nơi khác và không biết từ bao giờ đã thâm nhập một cách sâu đậm vào khẩu vị và lòng người xứ Huế. Ăn cơm hến muốn đúng điệu phải ăn vào buổi sáng, lúc cơ thể có thể thưởng thức được tận cùng của chữ "ngon" sau một đêm dài. Buổi sáng tinh mơ khí trời lạnh lạnh, gánh cơm hến với nồi canh ngào ngọt toả hương quyến theo bước chân kịt kịt của các mẹ, các o rồi đậu xuống từng góc đường quen thuộc.

Bưng bát cơm hến nóng ấm toả mùi thơm quyến rũ trên tay vừa nghe các mẹ, các o nhỏ to tâm sự về cách chế biến món ăn này bằng cái giọng Huế ngọt ngào của mình, du khách sẽ có cảm giác như thể mình là người thân quen từ bao năm xa cách trở về dù rằng mới chỉ lần đầu "đến với Huế mộng mơ".

Hến xúc ở dưới sông lên, luộc rồi tách cái (con hến) và nước hến thành hai món chính. Cơm trắng để nguội, đem vào đọi (bát) rồi bày rau sống, bắp chuối, đậu phụng (lạc), mè (vừng) rang giã nhỏ bày lên trên. Một tô nước hến mức ra có màu lam đục, nhưng đã kịp đổi sang một màu đỏ gạch của ớt khi được chan vào bát cơm. Khách ăn có thể nêm thêm gia vị như mỡ, ruốc, muối rang, mè... và ăn kèm khế chua, rau sống, chuối sứ xắt nhỏ tùy theo khẩu vị của từng người. Lúc đó, các mùi vị hỗn hợp như ngọt, bùi, chát, chua, cay tưởng như xung khắc mà lại rất hữu ý với nhau sẽ cùng toả trên bát cơm hến làm cho người có cái "gu" ẩm thực dù kỹ tính đến mấy cũng phải hài lòng.

31. Cơm Hến Xứ Huế

Hoài Thu

Những người Huế xa quê lâu ngày trở lại tìm đến những gánh cơm hến bình dân và thêm nặng lòng với quê hương, mà trong những ngày đi xa, họ từng khắc khoải, nhớ từng sợi khói lam chiều sau lũy tre xanh, nhớ mùi vị cay nồng, ấm nóng, mang nặng tình sông nước...

Du khách đã có dịp đến xứ Huế mộng mơ, tới thăm cảnh đẹp dòng sông Hương, nghe tiếng chuông chùa Thiên Mụ, xuôi dòng Vĩ Dạ mà chưa thưởng thức món cơm hến thơm, cay, mộc mạc thì thật là đáng tiếc!

Cơm hến Huế, một món ăn bình dân, có ở mọi nơi trong những con hẻm, nhờ những đôi bàn tay tảo tần, khéo léo của các má, các chị làm nên.

Những chú hến được xúc từ dưới sông lên, đem ngâm nước gạo, rửa sạch, luộc cho rã vỏ, thịt hến lẫn với nước, lọc riêng làm hai vị chính của món cơm hến. Cơm hến ngon không chỉ có riêng hến, bên cạnh nó còn điểm thêm các loại rau thơm, khế chua, bạc hà (dọc mùng), bắp chuối xắt nhỏ, củn mè (vùng), đậu phụng (lạc) giã mịn, kèm theo nước mắm, tỏi, ớt, cơm trắng để nguội... tất cả những gia vị đó hoà quyện vào nhau. Sự góp mặt của ruốc tôm sống và bì heo khô, càng làm cơm hến ngon và quyến rũ đặc biệt. Trong gánh cơm hến, lúc nào cũng phải có bếp than đỏ, nước hến luôn sôi sùng sục, có vậy mới rõ vị ngọt của hến.

Bạn ngồi bên gánh hàng rong, hoặc những quán ăn giản dị, ngắm đôi bàn tay thon thoăn thoắt của cô bán hàng, thú vị với sự chờ đợi. Nhất là những lúc tiết trời se lạnh, lát phát mưa bụi, được nếm tô cơm hến nóng hổi, bốc khói nghi ngút, thêm vào đó vị cay của ớt tề cả lưỡi, vừa ăn vừa xuýt xoa, thì còn gì bằng. Có những món ăn đặc biệt ở vùng này, vùng khác có thể làm được. Riêng cơm hến thì chỉ ở Huế mới mang đậm hương vị độc đáo của nó, vì được chế biến từ loại hến nhỏ như hạt đỗ của sông Hương.

Với bạn bè ở xa đến Huế, người ta mời nhau đi ăn cơm hến để giới thiệu cái tài làm món ăn bình dân, cái tình trong những sản vật quê nhà. Những người Huế xa quê lâu ngày trở lại cũng tìm đến những gánh cơm hến bình dân và thêm nặng lòng với quê hương, mà trong những ngày đi xa, họ từng khắc khoải, nhớ từng sợi khói lam chiều sau lũy tre xanh, nhớ mùi vị cay nồng, ấm nóng, mang nặng tình sông nước.

32. Cơm Huế - nét đẹp tinh thần của một vùng đất văn hoá

Vĩnh Quyền

Về nhà ăn cơm: Cơm nghĩa đen. Không liên quan gì "cơm và phở" trong lối nói bông đùa. Nhà nghĩa bóng. Người Huế tha hương thích gọi "Huế mình" là nhà. Festival Huế 2002 là dịp để những đứa con xa quê của Huế tìm về nhà ăn cơm.

Còn đúng một tháng mới đến Festival mà tôi đã phải đón rước non một tiểu đội "Huế lai" về thăm nguồn cội. Có mấy vị đòi ăn cơm vua ở khách sạn. Tôi chịu, nhưng chỉ ngồi uống rượu suông.

Tôi không thích ăn thịt gà giả thịt công. Tôi đã bỏ lỡ cơ hội của mình từ lúc 16, 17 tuổi kia. Năm ấy, để yên tĩnh học thi tú tài, tôi được đưa vào ở cung An Định bên bờ sông An Cựu. Đây là phủ của Hoàng tử Bửu Đảo trước khi trở thành Vua Khải Định và sau đó là phủ của Thái tử Vĩnh Thụy trước khi trở thành Vua Bảo Đại. Khi tôi xách vali bước lên tầng hai, lũ doi đen bay tủa ra phản đối vì sợ tôi phá vỡ niềm tĩnh lặng tuyệt vời của chúng đã có từ hàng chục năm. Đang hoang mang trước cảnh hoang phế, tôi giật mình quay lại bởi lời thưa gửi của một "cung nữ" trạc tuổi tôi. Bước chân cô êm lặng tới mức không hiểu được. Cô thông báo tôi phải sang hầu Đức Bà. Đó là cách gọi gần gũi mà kính cẩn đối với Hoàng Thái hậu Từ Cung, thân mẫu của cựu hoàng Bảo Đại, ẩn dật trong ngôi biệt thự cách cung An Định chừng vài trăm mét. Đến nơi, Đức Bà đã đi lễ chùa. Cô gái hé mở chiếc lồng bàn sơn son thếp vàng: "Đức Bà ban cho mẹ đó". (Đàn ông trong hoàng tộc thường được xưng là mẹ). Tôi nhìn vào. Trên đĩa nhỏ là một chiếc lá nhỏ cuốn hững hờ một miếng thịt nhỏ. Tôi nói lời tạ ơn, rồi gần như nuốt chửng miếng thịt, nuốt cả lời bất kính: Ban thế nì, từ nay xin kiếu! "Cung nữ" thỏ thẻ: "Nem công đó, mẹ thấy có ngon không?". Tiếc ngần ngợ, rồi giấu nổi nhục "thực nhi bất tri kỳ vị", mẹ bèn cay đắng gật đầu. Thế mà xa Huế gần 30 năm tôi vẫn nhớ như in miếng nem thời niên thiếu. Vì đó là lần đầu tiên, cũng là lần cuối cùng, tôi chạm tới miếng ăn cung đình thứ thiệt đầu đã vang bóng...

Mấy vị bà con xa xứ của tôi tỏ ra hài lòng bữa "ngự thiện" (cơm vua) trả bằng "đô". Có lẽ sự ngon miệng là nhờ món thuyết trình của cô gái sắm vai "thượng thiện" (người nấu cơm vua) hơn là chính các món ăn sắc sỡ. Lời cô rút từ sách Đại Nam thực lục chính biên, Khâm định Đại Nam hội điển sự lệ làm cho bữa ăn và thực khách trở nên quá sang trọng. Rằng vua điểm tâm 12 món lúc 6 giờ sáng, ăn trưa với 50 món mặn, 16 món ngọt lúc 11 giờ, ăn chiều cũng bằng chừng ấy số món lúc 5 giờ chiều, tổng cộng 134 món, trong đó phần lớn là những món chế biến từ yến xào, vây cá, bào ngư, gân nai, thịt công...! Nghe qua, mọi người bị choáng như vừa nhấp một ngụm Minh Mạng thang. Sinh thời, nội của tôi, người từng ăn cơm vua với vua, đã "đặc tả" những món sơn hào, hải vị như thế trong những bữa cơm ngày thường của gia đình như để nhớ về một quá khứ vàng son của ông. Nội tôi cũng cho biết 134 món ăn "cung tiền" lên nhà vua trong một ngày chỉ tồn tại trong điển lệ mà thôi, các vua thường tiết giảm rất nhiều, đặc biệt khi có thiên tai, dịch họa, mất mùa. Riêng cỗ bàn tế lễ và đại yến ngoại giao thì phải giữ đúng lệ. Cỗ lớn có tới 161 món khác nhau!

Huế giữ vị trí kinh đô 143 năm (1802-1945) nên đóng góp tới 1.300/1.700 món ăn của cả nước. Sách của bà Hoàng Thị Kim Cúc giới thiệu 600 món ăn của Huế còn lưu truyền... Trước đó, năm 1910, bà Trương Thị Bích, vợ Công tử Hồng Khăng, con dâu Tùng Thiện Vương, đã xuất bản cuốn Thực phở bách thiên dạy cách chế biến 100 món ăn và viết bằng thơ. Bà mẹ chồng viết lời tựa cho con dâu cũng bằng thơ. Ngót 100 phủ đệ của ông hoàng, bà chúa sống hoà lẫn trong các khu vực dân cư đông đảo như Kim Long, Vỹ Dạ, An Cựu nên Thực phở bách thiên tuy do người của vương phủ biên soạn nhưng chỉ chọn 34 món ăn cung đình, còn lại thuộc về dân dã. Trong đó có tới 7 loại dưa cà, 14 loại mắm... Miếng ăn đã thế, cái uống của người Huế cũng cầu kỳ không kém. Đến bây giờ còn nghe chuyện các cụ xưa cho người chèo xuồng trên hồ Xá Tắc khi chiều xuống, chọn búp sen hàm tiếu đỏ trà ngon vào, cột túm lại, ướp qua đêm để chuẩn bị hương vị cho tuần trà buổi sáng hôm sau! Hồi nhỏ, tôi từng tham gia thu gom thân cây báp, củi báp còn Hén phơi khô cho nội tôi làm than củi đun nước sôi bằng om đất. "Như rửa trà càng thơm ngọt", ông cụ phân bua cái sự hành con cháu như thế. Nhưng sau bữa ăn ông lại thích uống chè tuần hái từ thượng nguồn sông Hương...

Sau bữa "ngự thiện" ngất trời, chị Thục Đoan bảo tôi: "Ném qua cho biết thôi, cơm vua chỉ thu hút khách Tây, khách Nhật. Minh từ Pháp về đây chỉ thèm cơm Huế. Cơm vua Việt Nam tựa tựa cơm vua Tàu. Tên gọi chữ Hán của món ăn cũng giống nhau. Tất nhiên cách chế biến ít nhiều mang dấu ấn riêng của Huế cho phù hợp khẩu vị, thời tiết... Chính những món ăn dân dã đặc sắc mới làm nên cái riêng gọi là nghệ thuật ẩm thực Huế. Đó là cơm hến, bún bò, bánh khoái, bánh bèo, bánh bột lọc, bánh ướt thịt nướng... Chao ơi, mới đọc tên đã chảy nước miếng, dị ờm! Minh đi đến đâu, trong nước cũng như trên thế giới, chỗ mô thấy có người Việt là y rằng ở đó mình tìm ra quán bún bò Huế. Cũng đỡ thèm, đỡ nhớ, nhưng không tìm đâu ra hương vị nguyên thủy mà mình vẫn đeo mang đâu đó trong tâm thức kể từ ngày phải sống xa xứ...". Thế là, hàng ngày, chị Thục Đoan rủ mấy cô bạn Đồng Khánh cũ đi "ăn hàng" trong chợ Đông Ba, bên vỉa hè, nhắc chuyện thời con gái, cười rúc rích. Hôm chị mời về nhà ăn tối, tôi được thưởng thức một bữa cơm Huế ra Huế, từ thức ăn đến cách ăn, mà đã lâu tôi không gặp. Tôi khen chị giỏi, chị âu yếm chỉ vào bà ngoại: "Tác giả đây nè, mình mà được như ri thì đã mở tiệm ăn Huế bên Paris, ngồi đếm tiền mệt nghỉ!".

Qua câu chuyện của bà cụ đã bước vào tuổi 90, tôi góp nhặt được nhiều cái hay, cái đẹp trong kiểu cách ăn uống của người Huế. Theo bà, dân gian Huế ít nhiều chịu ảnh hưởng cung cách ẩm thực của vua chúa, quan lại. Trừ bà con lao động chân tay nặng nhọc phải "chặt to kho mặn", tăng lớp trung lưu phần lớn chuộng vẻ thanh tao. Từ nghệ thuật pha chế mùi vị, màu sắc cho thức ăn đến chọn lựa hình thức xinh xẻo cho cái chén, đôi đũa. Muốn miếng ăn đẹp và ngon nhưng dân Huế không mấy nhà giàu có, dư dả nên chỉ còn cách chịu khó lấy cái khéo léo, tinh tế để bù đắp, trải hàng trăm năm trở thành bản sắc nghệ thuật. Cơm hến là ví dụ rõ nhất. Nó vốn là bữa ăn sáng của nhà nghèo. Tối hôm trước, người vợ, người mẹ để dành một bát cơm. Sáng mai mỗi người được vài muống cơm nguội. Chừng ấy thì ai ăn ai nhin và làm sao nuốt trôi? Dễ thôi: Chỉ cần một chén hến "rẻ như cho" thả vào nồi nước màu đun sôi bốc khói trắng, bỏ thêm vài miếng tóp mỡ giòn tan, nêm nước ruốc cho đậm đà, rồi kèm với rau sống hái trong vườn, mỗi người mỗi bát vun tới mũi, và từng miếng ngòm ngoàm, chốc chốc cắn trái ớt xanh kêu cái rụp cay xé lưỡi để "hít hà" cho đã, để mồ hôi túa ra lấm tấm, để da dẻ bỗng chốc hồng hào ảm áp chi lạ giữa buổi sáng mùa đông lạnh thấu xương của Huế... Nhà giàu ăn thử đâm ghiền. Rồi gánh cơm hến lên đường dự hội chợ ẩm thực quốc tế, "ùm" luôn Huy chương Vàng. Kết quả của tấm lòng người phụ nữ nghèo khó thương con, thương chồng đó thôi. Cho nên tài nấu nướng của phụ nữ Huế được xem như một yếu tố đức hạnh...

Tôi có cảm giác đang nghe chuyện của một Huế xưa cũ. Cuộc sống tất bật hôm nay không dành nhiều thời gian cho phụ nữ Huế trau dồi "đức hạnh" như thế nữa. Những buổi trưa ăn cơm hộp ở cơ quan, những cuối tuần ăn cơm tiệm cả nhà đã trở nên quen thuộc. Chén đĩa nhỏ nhắn, xinh xắn của gốm sứ Bát Tràng, Nội Phủ chỉ còn trong tủ kính các nhà sưu tập cổ vật. Thay vào đó là đồ nhựa công nghiệp mà ở đâu cũng giống nhau. So với bữa cơm người Nhật thì cung cách ẩm thực truyền thống của Huế đang phai nhạt dần. Chuẩn bị đón Festival 2002, Huế đang phục hồi những khu phố ẩm thực. Đó cũng là cách góp phần giữ gìn nét đẹp tinh thần của một vùng đất văn hoá. Như chị Thục Đoan, có nhiều người Huế xa quê sẽ về Huế trong dịp lễ hội này để được "về nhà ăn cơm".

33. Cơm vua xưa

Ngô Minh Khôi

Huế ngày nay ở đâu cũng có cơm vua. Cơm vua trong nhà hàng, khách sạn, trên thuyền rồng giữa sông Hương... Bạn đã từng đến Huế, từng ăn cơm vua, vậy có biết ngày xưa vua ăn uống ra sao?

Ngày xưa cơm vua chỉ có vua ăn! Nhà vua chỉ ăn một mình! Hoàng quý phi cũng không được phép ngồi ăn với vua. Chỉ đến đời vua Duy Tân cái lệ này mới bị phá, nhà vua cho phép chánh phi Mai Thị Vàng cùng ngồi chung mâm. Theo tiến sĩ văn hóa Huế - Tôn Thất Bình thì mỗi ông vua có một tính cách trong ăn uống. Vua Gia Long bữa ăn không cầu kỳ, không đòi hỏi cao lương mỹ vị gì. Ông thường ăn một số món thông thường như cá, thịt, rau, sau đó tráng miệng bằng trái cây hoặc bánh. Ông không uống rượu. Còn vua Minh Mạng thì trái lại. Ông cho xây hẳn một tòa nhà trong Tử Cấm Thành gọi là "Thượng Thiện Đường". Có hẳn 50 đầu bếp nấu nướng, mỗi người phụ trách một món. Các món ăn từ nhà bếp được các thái giám chuyển vào cung, dâng thức ăn cho vua là các thị nữ. Vua Khải Định mỗi bữa ăn 35 món. Từng món được múc ra tô, đĩa rồi đặt trong các quả hộp bằng gỗ sơn son thếp vàng, dẩy nắp lại mang đi, có lính cầm lọng che. Người đưa cơm bê từng món đi từ Thượng Thiện Đường đến điện Kiến Trung là nơi vua ở. Vua Khải Định không thích phụ nữ nên trong bữa ăn của ông không có mỹ nữ cung tần nào dám lảng vảng.

Vua Đồng Khánh mỗi ngày ngự thiện ba lần: Sáng 6 giờ (giờ Mão), trưa 11 giờ trưa (giờ Ty), 5 giờ chiều (giờ Thân). Đến giờ ăn, chuông đổ, các món ăn được đầu bếp chuyển cho quan thị vệ đưa qua đoàn thái giám. Thái giám chuyển đến năm cung nữ quý gói hầu cơm vua! Vua Đồng Khánh chỉ dùng một ít món trong số 50 món "cơm vua" theo quy định được nấu rất công phu. Vua thích uống rượu mạnh đặc biệt chế bằng bột sen và cây thuốc thơm, cũng có khi lại dùng rượu chát Bordeaux (Pháp). Cơm của vua ăn phải nấu bằng gạo De (An Cựu) được lựa từng hạt! Nồi nấu cơm là một cái am đất nhỏ do làng Phước Tích sản xuất. Đũa vua dùng được vót bằng tre vừa mới trở đủ lá và mỗi ngày thay một lần!

Người ta kể rằng: Vua Duy Tân là người ăn uống đơn giản nhất. Ông lên ngôi liền truyền dẹp bỏ 50 món ăn hoàng cung. Bữa ăn của ông hàng ngày chỉ cơm và cá bóng thệ kho mặn. Ngồi ăn với ông còn có Hoàng Thái Phi, chứ ông không ăn một mình như các đời vua trước. Có lẽ bởi vua Duy Tân vốn dĩ thuở hàn vi ông sống như thường dân. Đến Bảo Đại, nhiều nghi lễ phức tạp trong bữa ăn của vua bị dẹp bỏ. Vị hoàng đế cuối cùng của triều Nguyễn này cũng ngồi ăn cơm với bà Nam Phương Hoàng Hậu, các hoàng tử, công chúa trong điện Kiến Trung. Đây là bước "cách tân" lớn trong nghi thức "cơm vua" triều đình nhà Nguyễn...

"Cơm vua" xem ra thật khó bắt chước vì mỗi vị vua có một quan niệm, triết lý riêng về ẩm thực. Bữa "cơm vua" tại các khách sạn ở Huế hiện nay chỉ là tượng trưng. Cho nên các bữa "cơm vua" hiện nay phải gọi cho đúng là các bữa tiệc (yến). Yến tiệc trong hoàng cung nhà Nguyễn thường được tổ chức ở điện Cần Chánh nhân dịp các đại lễ như Tết Nguyên đán, sinh nhật vua, lễ tân phong Hoàng thái hậu, Hoàng thái phi, lễ đăng quang vua mới, tiếp sứ thần ngoại quốc, lễ mừng các tân khoa trong các kỳ thi Hội, thi Đình... Nói là yến tiệc vua ban, nhưng tất cả các vua nhà Nguyễn từ Gia Long đến Tự Đức, không bao giờ tham dự đại yến với các quan khách. Thời vua Đồng Khánh, bữa yến tiệc cách thức trang trí rất đẹp, bàn ăn phủ nỉ đỏ, ghế bàn được sắp xếp thành hai dãy dài. Trên bàn đặt sẵn những quả bóng đầy áp bánh trái, ly tách để rót rượu sắp dọc hai bàn, cạnh chén ăn và thìa đũa, bát đĩa dùng toàn kiểu cổ mua từ bên Tàu, xem ra không khác gì bữa tiệc hiện nay mấy. Đại yến trong Hoàng cung, cỡ hạng nhất 2 mâm, mỗi mâm 60 món, cỡ hạng nhì 4 mâm, mỗi mâm có 40 món, cỡ hạng ba dùng tiếp các tùy tùng cùng đi 30 mâm, mỗi mâm 30 món. Một số món trong cỗ hạng nhất vua Minh Mạng - tiếp Khâm sứ nhà Thanh tháng Chạp năm Minh Mạng thứ 2 (1821), như sau: yến sào hai bát, chả nướng, giò nạc hai bát, các món một bát, như: long tu, cá mực, vây cá, hải sâm, bong bóng cá thừ, gà tần, gà hấp, gà quay lò cá con, tôm rồng, cua biển...

Xem "thực đơn cỗ hạng nhất một bữa Đại Yến Vua đãi khách xưa, ta thấy chỉ có món yến sào là thuộc về bát trâm (tám món quý nhất) được đem ra đãi khách. (Bát trâm gồm: Nem công, chả phượng, da tây ngừ,

bàn tay gấu, gân nai, môi đười ươi, thịt chân voi và yến sào). Mới biết ngày xưa vua ăn hay vua đãi tiệc lớn, không phải món gì cũng bày ra cả, chẳng phải chưa giàu đã chơi sang như bây giờ!

34. Em ơi, quýt ngọt Hương Cần

Ngô Cang

Vườn quýt quê ngoại Hương Cần, tháng 3 tháng 4 âm lịch, nở hoa trắng trĩu cành, hương thơm ngào ngạt như cuu mang từ nguồn cội mùi hương của những múi quýt ngọt ngào được chưng cất từ đất phù sa cổ và mạch nước ngầm Bồ Giang. Lặng lẽ, trong những vườn An Thuận, Hương Cần (xã Hương Toàn, Thừa Thiên Huế) có đến hàng trăm, hàng ngàn cây quýt già tỏa mùi hương riêng của tuổi ưu tư. Giữa hạ nắng chang chang, mà bông quýt thơm li li từng bầy nhụy trắng xa xôi, được em ủ từ trong tay áo, đứng thấp thoáng ngoài bờ ruộng như đón chờ ai!

Một chút nóng nẩy và gay gắt của tiết trời bỗng tan đi, khi đón chùm hoa quýt từ tay người yêu dấu. Và hương quýt nhắc thăm một mái tóc thề nồng nàn, hâm hấp những giọt mồ hôi. Trái tim chưa kịp reo vui với nỗi mong đợi một ngày nụ tình thụ trái...

Quýt Hương Cần xưa kia, là một trong những loài cây "đặc sản", đem lại giá trị kinh tế cao cho bà con địa phương. Gia đình mẹ ngoại tôi cũng vượt qua gian khó, đa phần có công của vườn quýt ấy. Năm 1999, trận "lụt thế kỷ" hay còn gọi là trận "Đại hồng thủy" tàn phá nặng nề, quýt Hương Cần bị hư hại nặng. Người ta phải đem chiết cành nhân giống. Do việc trồng quýt không tập trung, kỹ thuật hạn chế, năng suất chưa cao.

Tôi lại muốn đi tìm một vầng trăng nơi vườn quýt quê ngoại. Mãi hoài là một vầng trăng "đêm đêm bên cũ". Trăng thường không lên như nắng gió trong ngày đã hẹn. Cứ để cho "ai đó" những háo hức, nhưng mong ước thần tiên của thời mới lớn. Trái quýt non xanh, rồi trái vàng hươm độ chín. Có chắc chắn chỉ một cơn gió heo may, để cứ đình ninh một mùa vàng no ấm.

Những khi nắng lên, nhưng khi mưa về bất chợt, trong mơ tưởng, tôi lại trôi về dòng sông Bồ, dưới bầu trời trong và sâu là những vườn quýt quê ngoại Hương Cần lấp lánh rải từng chùm trái quýt vàng. Chưa ăn mà đã ngọt ngào nơi đầu lưỡi. Trong một đêm về lại chốn cũ, ngắm lại cảnh vườn xưa! Thì đây, gốc quýt già cỗi mà cây vẫn nặng trĩu trái. Tôi hái một chùm, nhớ lại ngày nào và tưởng nhớ trước kia, cây đã từng được mẹ ngoại ra công chăm sóc. Rồi là giếng nước, bờ ao, nơi tắm giặt mỗi trưa, chiều. Tơ trời bay lãng đãng trên những ngọn cây, những buổi sáng sương đọng đầy tán lá. Tôi vẫn thèm về với mảnh vườn quýt một thuở cùng em. Sóng bước bên nhau để nghe tiếng thì thầm của đất quê ngoại ra công chăm sóc. Rồi là giếng nước, bờ ao, nơi tắm giặt mỗi trưa, chiều. Tơ trời bay lãng đãng trên những ngọn cây, những buổi sáng sương đọng đầy tán lá. Tôi vẫn thèm về với mảnh vườn quýt một thuở cùng em. Sóng bước bên nhau để nghe tiếng thì thầm của đất đai quê ngoại, tiếng trở mình của gió và loài chim sâu về đùa trên ngọn quýt, để chợt vô tình hoa quýt rụng, đã trở thành giai điệu bài hát của tình yêu.

Nước nguồn Bồ, em ơi chưa cạn
Hương Cần quýt ngọt vẫn còn thơm

Vâng, rồi đây, chúng ta sẽ về hái quýt, những chùm quýt vàng hươm mộng nước nặng trĩu tình quê. Vẫn mãi mãi là một hứa hẹn triu mến ngọt ngào như phảng phất giữa vô hình hồn thiêng sông núi. Như tiếng gọi rạt rào trong im lặng của mảnh đất lành có một thời vang bóng...

35. Giấm nước Huế

Hoàng Dạ Lê

Hạ về, trời biển Huế trong và xanh. Trong hàng nghìn loài hải sản biển, có con nước (còn gọi là nuốt), gồm nước tai và nước chân. Cái tên mộc mạc như chính nó. Sống trong biển, mình nước trắng, phơn phớt xanh. Đưa vào miệng nhai sẽ cảm thấy vị giòn, sần sật, mát và lạnh. Nước là món ăn ngon miệng, không chỉ của dân nghèo mà của cả vua chúa ngày xưa và các nhà giàu có. Nước chấm ruốc đã pha chanh, tỏi, ớt..., thật cay, kẹp chuối chát hay vả, mấy lá rau thơm, ngò... đưa cơm thật dễ dàng. Chế biến công phu thêm chút nữa, nước thành một món ăn nhớ đời: Giấm nước. Giấm nước là món ăn được ưa thích vào mùa hạ. Những người phụ nữ Huế nêm nấu khéo tay đều làm được giấm nước.

Đi chợ sáng sớm để mua được nước tươi, (nước chân, mình cứng, màu trắng, xanh tươi). Rửa sạch, ngâm lại trong nước, khi sắp ăn, vớt ra vắt ráo nước. Tôm tươi sống (tôm rần càng ngon và đẹp vì lúc chín có màu đỏ), rửa sạch, bóc vỏ, chỉ lấy nõn tôm và gạch, nêm tiêu, hành hương, nước mắm ngon, bột ngọt, chút đường, để thấm năm phút. Cho dầu thực vật hoặc mỡ vào xoong để đảo tôm, sôi một vài phút, bắc xoong xuống cho nguội. Ruốc (mắm tôm) ngon hòa với một chén nước để lắng, gạn cát. Cho nước ruốc vào xoong, thêm nước, muối, một tí bột ngọt. Nước sôi, thả cà chua bi chín vào (trái cà chua lớn bằng viên bi, có vị chua và ngọt thanh, nếu không có cà chua bi thì nấu với cà chua thường. Muốn "độc" hơn, thêm cua gạch (cua biển). Chọn cua tươi, rửa sạch, tách gạch riêng để làm màu. Cua hấp chín, lấy thịt, nêm gia vị thấm (như nêm tôm). Cho thịt cua, gạch cua vào nấu cùng nước tôm. Nước sôi, nêm vừa ăn, bắc xoong xuống, đập nắp lại. Cà chua chỉ cần chín vừa. Rau sống ăn kèm có: Bắp chuối sứ thái lát thật mỏng, rau thơm, ngò... Đậu phụng rang, làm sạch vỏ, giã vừa, bánh tráng gạo nướng. Muốn khoái khẩu hơn nữa, nấu thêm tô canh cá bóng thệ dứa với cà chua (cá sống, to con). Các thứ xong xuôi, mùi thơm lan tỏa, kích thích dịch vị. Cho bún gạo vào tô, sắp lên trên bún mỗi thứ một ít: rau sống, nước chân, chan nước tôm, cua kho đánh, canh cá bóng thệ, đậu phụng, bóp bánh tráng vào, điểm vài lát ớt chín. Cách sắp xếp và chan nước là một nghệ thuật. Nhìn tô giấm nước như một bức tranh, màu sắc hài hòa, sống động: Màu trắng của bún, màu đỏ, vàng của tôm, cua, cà chua, ớt, màu trắng ngà của bắp chuối, màu xanh của rau thơm, màu trắng xanh của nước... Trộn đều, ăn nóng.

Không có giấm mà vẫn gọi là giấm nước, chẳng qua là một biến tấu. Người Huế sống chan hòa trong thiên nhiên, không thích dùng giấm, chỉ lấy vị chua từ cây, trái, cà chua, chanh, me đất, khế... Mặn, ngọt, chua, chát, cay, béo, bùi, giòn, thơm... đủ cả mùi vị dâng lên đầu lưỡi. Không thấy chát, không thấy chua, chỉ cảm nhận một miếng ngon. Người Huế sống tha hương lâu ngày thật khó lòng quên được ký ức giấm nước. Trong nhiều nỗi nhớ, miếng ăn giấm nước đã là cái để hoài hương, ví như nhớ Huế quất quay trong thơ Tô Kiều Ngân "...Nhớ bún bò, nhớ cơm hến, nhớ chè sen..."

Hạ rồi, cũng qua, nước hết mùa. Song dẫu nghìn năm sau, hể dưới biển Huế còn con nước, trên sông đầm Tam Giang, Cầu Hai... còn con tôm, cua, cá bóng thệ, vườn nhà ai còn bắp chuối sứ, cà chua bi..., thì đặc sản Huế vẫn còn tô giấm nước, ăn cho đã thèm, làm mát lòng khách ngao du giữa ngày hạ nắng cháy miền trung.

36. Hàng nước

Hoàng Bình Thi

Sống ở Huế nhiều năm, nhẵn nha đi đây đó, thấy ở nhiều vùng quê vẫn có những gánh hàng nước bày ở các góc chợ. Gánh hàng nhỏ và khiêm tốn như chính chủ nhân của nó. Với một đôi quang gánh, vài chiếc đòn tre và cái chổng nhỏ mặt mây, nước lên bóng loáng thời gian. Ly dùng uống nước là những chiếc ly sành cũ, nước men đã tróc, nhìn kém màu, hoặc là những chiếc bát sứ ngả màu thời gian, bung lên tay thấy râm ráp như khi gặt lúa. ở chợ Vinh Thanh, hàng nước có bán kèm với rượu, và bán hàng là một... người đàn ông đã luống tuổi. Nhưng thường cán đáng hàng nước vẫn là những cô gái còn son trẻ mà cái duyên của gánh hàng không theo kịp cái duyên của người bán hàng. Mấy ai còn nhớ gánh hàng nước cô Thao đã xưa lắm rồi bên bên đò Ca Cút. Người Tam Giang xa quê nhiều năm, chỉ cần về đến hàng nước cô Thao là biết được tin nhà. Đôi môi cắn chỉ, mắt lá dăm cô Thao đơn đả mời khách. Chén nước nóng ấm như hơi thở con gái đưa lòng ai phút chốc như trẻ lại mấy mươi tuổi đời. Nhớ gánh hàng nước cô Thìn ở bên đò Cồn Gai, mà ai đó gọi là bên đò "Con gái". Nước chè cô Thìn xanh, trong và đậm hương gừng. Ngày nắng nóng, đi đường xa người nhọc mệt, chỉ cần bát nước chè cô Thìn là người tháo mồ hôi một lượt, khoẻ khoắn lại như thường. Hay như gánh hàng nước cô Mão nắm khuất lấp bên góc nhỏ bên đò chợ Đông Ba. Thợ thuyền uống nườm nượp. Nước ngon ở cái nhiều, rẻ và đặc điểm là cái tính đậm thắm, đa sắc của cô bán hàng. Chiếc áo lụa cánh cô mặc hàng ngày dùng đã lâu nhưng lúc nào cũng như mới và thơm mùi hương lải lải. Thoạt nhìn đã thấy lòng mát rượi, như được một bóng đa làng che chở trên đầu. Chính vì thế mà người rồi việc, hay có một chút đa cảm với đời, yêu quá cuộc sống mà thường nhẵn nha ngồi ở những hàng nước. Ngồi để bàn chuyện phiếm tào lao như một người ở trọ vô tư, hoặc đơn giản là ngồi hàng nước để mà ngóng người khác nói chuyện. Mà chuyện từ nghiêm túc đến tâm phào thì người dân Huế "mặn" cũng chả kém nơi nào. Có người quen nếp sống công chức cảm thấy lạ khi người khác la cà hàng nước suốt ngày. Có cái gì ở đây đâu mà khối người lại say mê đến vậy?. Cũng khó lý giải nhưng với nhiều người Huế, hàng nước là không gian sinh toả, cái nơi cần thiết như là không khí để có thể thở hàng ngày. Lê la ngồi ở hàng nước những tưởng là vô nghĩa, tự hoang phí cuộc sống mình, nhưng không hẳn là vậy. Ngồi hàng nước là một phần của nếp sống thị dân Huế. Chén nước có khi chỉ là cái cớ để mà gặp nhau hàn huyên tâm sự. Chén nước gỡ rối bao nhiêu là tơ lòng, những vui buồn vốn dĩ thường ở cuộc đời này.

Những sinh viên từng có thời đi học tại Huế khó mà quên những hàng nước trên sân ga. Ga Huế sống về đêm nên các hàng nước cũng thức theo. Một dãy hè phố đầy những ánh đèn hột vịt, mờ tỏ mà quyến rũ vô cùng. ở đây có bán trà Bắc, chuyên trong những chiếc ấm nhỏ và là nơi duy nhất ở Huế còn bán thuốc Lào hút tại chỗ. Khó mà diễn tả hợp âm giữa tiếng còi tàu với mưa Huế và tiếng reo vui từ ống điều hút thuốc Lào. Nó là một cảm giác buồn vui lẫn lộn khiến người xa quê ngồi đợi tàu thấy lòng nửa như cười và nửa như muốn khóc... Mấy ai còn nhớ hàng nước cô Hiên không? Hàng thật nhỏ và nghèo, nằm dưới một tán lá cây bồ đề đại thụ rễ chằng chịt. Hàng cô Hiên còn bán cả rượu Kim Long (Quảng Trị). Thứ rượu gạo nặng ngang với cuộc lũi làng Vân (Bắc Ninh) và Bàu Đá (Bình Định). Uống một chung rượu Kim Long, ngắm cô hàng nước thấy đầu vầng vát và tai mơ hồ nghe như có tiếng ai gọi thầm trong sương mù. Hàng cô Hiên cũng thường cho bán chịu nên khách "áo vại" lúc nào cũng đông. Có người ra trường đến mười năm mới quay về chốn cũ để trả món nợ ngày xưa. Chốn cũ chừ đã khác. Ga Huế nhiều lần được tu sửa lại, vỉa hè cũng khác xưa, chỉ có dãy hàng nước là vẫn như cũ, rêu mốc như nỗi buồn.

Phố xá Huế chừ đô thị hoá. Những cô hàng nước mỗi ngày cứ bé dần trong những góc phố nhỏ. Muốn tìm một hàng nước để mà nhớ phải lặn lội ra tận ngoại thành, hay chờ đêm xuống, mưa lắng thẳm, cùng với một người bạn lợi bộ lên ga Huế, tìm cô hàng nước ngày xưa.

37. Hoa sen mùa hạ

Hoàng Bình Thi

Đường như mỗi mùa ở Huế có một loài hoa riêng đặc trưng. Mùa thu, Huế mệnh mang hoa cúc. Cánh dày, hoa nhỏ vàng rươi như nắng thu. Mùa đông Huế rất nhiều hoa mận trắng trắng điểm bờ dậu thưa như những cánh bướm nhỏ. Mùa xuân, Huế rực rỡ hoa Mai. Từ khắp nơi hoa về phở mang theo sắc vàng làm một nổi u hoài riêng. Mùa hạ, Huế nở đầy hoa sen, hoa phủ trắng Thành nội, hoa rải hồng cả hồ Tịnh Tâm, nhìn xa xa như xác pháo còn sót lại của đám cưới nhà ai.

Không phải ngẫu nhiên mà vua Minh Mạng trong quá trình đúc Cửu Đỉnh đã ban lệnh khắc hình Liên hoa (hoa Sen) vào chiếc đỉnh thứ hai có tên là Nhân đỉnh. Để từ đó hoa sen trở thành một trong 9 loài hoa lưu danh muôn thuở trên Cửu đỉnh. Dâng hiến trọn vẹn vẻ đẹp thanh khiết cho con người. Hoa sen là một thực thể thiên nhiên đầy ẩn dụ của Huế. Có thể nhận thấy trong từng cánh hoa những ý nghĩa phổ quát của cuộc đời. Chẳng hạn, có làm sao từ bùn lại mọc lên lưng lửng những đoá sen trắng yêu kiều đến vậy?

Chẳng hạn như hoa sen chỉ sống được trong bùn nhưng phải là thứ bùn sạch, bùn mà không phải là bùn? Riêng cái màu trắng như ngà ngọc của hoa sen Huế thì tao nhân mặc khách còn phải tốn kém rất nhiều giấy mực. Đó là một thứ lụa tập thể đa chiều với những đường gân nổi xao xuyến. Quy trình từ bùn đến hoá, từ sự tầm thường đến cái đẹp siêu thoát, quả đã vượt ra khỏi sự lý giải của con người. Nó không đơn thuần là sự tuân thủ của một quy luật sinh học nào đó mà chính là cái đẹp hiện thân như từ trong cổ tích hiện ra. Và chỉ có thể lý giải bằng cổ tích.

Từ tháng hai, trời bớt rét, nhiều người Huế đã bắt đầu trồng sen. Họ dọn đáy hồ để chỉ có một thứ bùn rỗng. Hoa sen được trồng bằng choái (thân sen) như cách người ta trồng sắn. Người Huế gọi là "mặt sen". Cứ trung bình 1 hecta trồng cỡ 1 ngàn mặt sen là vừa. ở Huế thường trồng hai loại hoa sen: hoa sen hồng có gốc ở làng Phú Mộng - Kim Long và hoa sen Trắng "mặt trệt" có gốc tận miền Nam. Trồng tháng hai, cỡ tháng sáu, tháng bảy là thu hoạch.

Một người bạn của tôi cho biết, người trồng sen lâu nhất ở Huế bây giờ có lẽ là ông Lê Đại Vinh. Tuổi ngoài 70, ông Vinh trồng sen từ khi tóc còn để chòm. Suốt mấy mươi năm ông đã gắn bó cuộc đời với sen hồ Tịnh Tâm, sướng khổ, vui buồn với hoa. Khi nắng, khi mưa chỉ một chiếc thuyền bé bằng bàn tay. Ông chăm chút những cụm sen như chăm chút một bầy con nhỏ. Lấy cái đẹp của hoa sen làm niềm yên ủi cho tâm hồn. Có lẽ ít có ai trong đời đã gắn bó với hoa sen đến vậy!

Công dụng của hoa sen thì vô kể. Lá sen dùng để gói quà bánh. Lốp vỏ xenlulô tốt không kém gì lá chuối. Lá sen non gói xôi hoặc cơm giữ hương vị rất lâu. Củ sen làm mứt, đó là thứ mứt hảo hạng có thể chữa trị bệnh. Ngó sen ngâm dấm chua làm món nhậu vào loại bậc nhất. Rồi tim sen, hạt sen có thể dùng vào nhiều việc khác. Nhưng trên hết thấy mọi giá trị sử dụng đời thường, vẫn là cái đẹp của hoa sen. Một cái đẹp im lặng, kín đáo và sâu thẳm.

Ngày Hạ chí, thanh thoi đi tìm hoa sen. Bước chân vô tình đưa tôi đến tận Khiêm lăng. Bất chợt trời đổ mưa, từ hàng hiên nhà Thủy Tạ nhìn lên dãy núi Giã Sơn chỉ thấy sau màn mưa ngút ngàn một màu sen trắng. Chợt nhớ bài thơ nổi tiếng "Lạc hoa" của Chu Thục Trinh đời Đường, với hai câu thơ đầu:

Liên lý chi đầu hoa chính khai
Đổ hoa phong vũ tiện tương thôi..

Tạm dịch:

Sen liền cành giữa độ hoa
 Ghét ghen mưa gió chẳng tha dập vùi...

38. Hoàng hậu hoa

Hoàng Bình Thi

Suốt cả mùa đông rét lạnh, Huế chìm trong những cơn mưa dài. Màu trời lúc nào cũng mù xám, xoè bàn tay nghe hơi gió lạnh thấm qua từng kẽ ngón mà rung rúc lòng. Thấy người đi trên phố trùm hụp những chiếc áo mưa khuất lấp, bỗng đứng khao khát thêm một bóng nắng vàng mùa hạ, đủ để sưởi ấm những vòm long nảo xanh xao...

Đã nhiều năm nay, trên một số đường phố Huế và nhiều công sở, hoa Hoàng hậu được trồng xen kẽ với nhiều loài cây khác. Trong khi nhiều loài hoa thường là thân thảo thì Hoàng hậu là loài hoa thân mộc. Có lẽ nhờ vậy mà mặc cho rét mướt, cây vẫn nở những chùm hoa bập bùng trong mưa gió. Càng mưa lạnh cây càng nở nhiều hoa, âm thầm thấp lè xuống một niềm kiêu hãnh thâm kín.

Trong khuôn viên Tổng hội sinh viên Huế trước đây có một cây hoa Hoàng hậu trồng đã nhiều năm. Thay vì rộng như lệ thường, tán hoa lại cao vút và đổ nghiêng cái bóng dài xuống một góc nhà. Suốt cả mùa đông, sáng nào cây cũng thay một lượt hoa mới, như rằng đêm qua chưa hề có một cánh hoa tàn. Ngắm thật kỹ từng đoá hoa Hoàng hậu riêng lẻ, thường không đẹp, nhưng nhìn cả bầy hoa chiu chiu trên cành, lòng bỗng trĩu nặng một nỗi đam mê khó tả. Trong khi nhiều loài cây, kể cả những loài cây đại thụ, phải tự rụng lá để giữ nước cho cơ thể, thì dù rét giá cây Hoàng hậu vẫn miệt mài hoa nở. Dường như có một sức sống nào đó thật mãnh liệt đã thôi thúc Hoàng hậu nở hoa liên tu bất tận. Tôi vẫn có cảm tưởng như rằng nguồn dinh dưỡng chính nuôi hoa Hoàng hậu nở suốt bốn mùa chính là khí trời Huế lúc nào cũng mênh mang, đủ lặng lẽ để nhóm lên màu hoa một sắc nồng nàn.

Còn nhớ sau trận lũ thế kỷ, Huế ngập trong đau thương. Quá nửa thành phố chìm trong bùn và bụi. Vậy mà sau lũ hoa Hoàng hậu ở công viên Tứ Tượng vẫn cứ nở tím ngát góc trời. Hoa nở thản nhiên nhưng không hề vô tình. Trong màu hoa buồn bã, tôi chợt nhận ra từ sắc hoa một sức mạnh vô hình xoa dịu những cơn đau. Hoa nở như một niềm tin bền vững trong tro lửa, nhen nhóm niềm hy vọng tái sinh.

Với nhiều người Huế, ngoài cái tên Latinh dài dằng dặc, hoa Hoàng hậu còn có một cái tên dân dã khác là hoa móng bò. Có nhìn thấy những dấu chân bò in đậm nhạt trên con đường quê buổi sáng cong cong hình lưỡi liềm mới thấy tư duy dân gian vượt qua những rào chắn khuôn sáo để trở về với đời sống đích thực. Phải chăng vì vậy mà qua mấy trăm năm tranh dân gian Đông Hồ, làng Sinh.... vẫn sống mãi với thời gian. Với hai tên gọi hầu như trái ngược nhau, hoa Hoàng hậu từ trong tư chất đã hàm chứa nét cao sang và sự dung dị cần thiết. Không hiểu sao khi ngắm hoa hoa nở vào buổi chiều nhiều sương mù, tôi hình dung gương mặt hoa mang dáng dấp của người đẹp ý Lan khi nàng hái dâu ở bến sông Tương. Và duyên kỳ ngộ đã đưa người đẹp lên ngôi Hoàng hậu.

Những ngày xuân muộn ở Huế vẫn còn như trong mùa đông. Lác đác trong mưa nhẹ hoa Hoàng hậu nở âm thầm, mỗi đêm một lần hoa thay sắc mới góp một nét duyên thầm cho phố Huế thơ ngây.

39. Hương vị Huế qua thơ ca

Tiêu Kiều

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 thềm 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 Cẩn, 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,€ 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 bồ (1) trái thơm (2)
Trái thơm là trái thơm non
Bỏ vô hũ mắm ăn chon (3) như dĩa

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 thèm thèm 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 tằm!

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 (xề 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 ă€ để gây cảm giác cho thực khách dù đã ăn ă€ chỉ như nhấm 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 ơi 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 chấy 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 ă€ 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 mồm 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 ướp 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 uôm 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 â€‘ 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
Xoi 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 â€‘ Ứng 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.

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

40. Hương vị nấm tràm

Tiểu Kiều

Hàng năm cứ vào độ cuối thu Huế thường có những cơn mưa chuyển mùa mà người dân ở đây ưu ái gọi là mưa nấm tràm, bởi sau những cơn mưa làm mát đất dịu trời ấy thì khắp các rừng tràm có vô số nấm tràm mọc lên tươi roi rói trông rất ngon mắt và đẹp như một tấm thảm nhung nâu. Núi Ngự Bình, Thiên Thai, Thiên An... rộn ràng người qua lại, người ta đi hái nấm để bán ở các chợ.

Người phụ nữ Huế đảm đang thường nấm được quy luật của mùa nấm nở và trong mâm cơm của các gia đình những ngày này thường có tô canh nấm tràm nấu với tôm tươi và rau tập tàng. Cái duyên của nấm tràm là khi đã biết ăn rồi thì rất mê - cứ vấn vương mãi cái mùi vị đằm đằm mà ngon ngọt của những tai nấm giòn tươi.

Trong món rau tập tàng thường có rau khoai lang vì chất của nó có khả năng trị được vị độc của nấm.

Cháo nấm tràm cũng là một món ăn mát dạ lúc xế chiều. Vài chục con tôm tươi, một ít thịt ba chỉ, nếu hào phóng thì thêm thịt bò, hành ngò tiêu ớt nữa là có ngay một nồi cháo tuyệt vời để chiêu đãi bạn bè vào bữa lỡ rất lý thú.

So với nấm mối và nấm rơm thì nấm tràm rẻ tiền hơn, chỉ cần mua khoảng hai nghìn đồng là có một tô canh đậm đà hay một nồi cháo cho cả gia đình ăn. Một năm chỉ có một lần thoáng qua, nấm tràm xuất hiện và biến mất trên các chợ rất nhanh, khoảng trong hai mươi ngày đến một tháng. Do vậy người cần cơ hay tranh thủ phơi sấy nấm để thùng thăng ăn dần cho đỡ thòm thềm.

Mùa nấm - chợ Huế vui hẳn lên, những tai nấm thắm màu tươi giòn nít chân các bà nội trợ, nhất là khi các chị bán nấm đơn đả mời chào.

Nấm tràm đã làm mê người ở Huế. Người Huế xa quê thường vẫn nhớ đến món ăn đậm bạc nhưng vô cùng đặc sắc này của quê hương.

41. Hương mùa thu

Hoàng Bình Thi

Nửa đêm choàng thức dậy, nghe mưa rơi lác đác trên mái ngói, gió thổi từng đợt nhỏ xao xác ngoài hàng hiên, rồi lá hỏn hển rơi rụng đầy hè phố, biết là mùa thu đã về.

Mùa thu ở Huế ngắn và vội như một giấc mơ đẹp. Trong ánh nắng thu vàng rượi màu mỡ gà, đã xuất hiện từng cụm sương mù như pháo hoa. Ven sông Hương hàng cây sến lửa thả lá đỏ rực. Những chiếc lá mỏng như con thuyền nan lơ lửng trôi về Đập Đá, chơ theo trong lòng lá hẹp là một khoảng trời xanh lơ - đặc trưng của mùa thu xứ Huế. Kể từ vào thu, nước sông Hương dường như cũng thêm hương sắc. Đứng ở mái hiên cầu Trường Tiền có thể nhìn thấy từng bầy cá bóng hoa bơi quanh chân cầu. Những bọt nước sủi từ miệng cá, nghe có hương thoang thoang của Thạch Xương Bò. Phải là tôi đang nghe hay đơn giản đó chỉ là mùi hương của ảo giác, của một tình yêu trẻ thơ tự ám thị vào mình.

Có một ngày đi tìm mùa thu bước lẫm đẫm đưa tôi về Vỹ Dạ. Nhưng bóng trúc xưa in mặt chữ điền trong thơ Hàn không còn nữa. Vỹ Dạ thôn bây chừ đã là phố. Nhưng còn có một niềm may là những vật cục đại ven sông hói cầu Ông Thượng cứ chớm thu là nở rộ. Màu hoa vàng lay lắt gợi nhớ những ngày xa, ta lần đầu đến trường học a, b, c. Gợi nhớ một mùa thu nào xa lắm hực hờ mỗi tình đầu học trò. Tóc em cài hoa cúc, hương hoa bay như bầy bướm vàng trên con đường làng ngái xa. Dường như không phải đợi vào thu, hoa cúc nở, mà là hoa cúc nở để gọi mùa thu về. Hoa cúc cho mùa thu sắc vàng, cho mùa thu hương thơm, cho mùa thu cả màu trời ứng sáng, gọi đàn sếu bên kia sông bay về với ngày hội lá bay.

Mùa thu ở Huế đầy hương bấp. Hương thơm giản dị như phù sa, thân mật và gần gũi đến lạ. Người Huế thường trồng bấp ven các biên, bãi sông Hương, sông Bò... Nhưng nói đến hương bấp Huế, vẫn là nói đến bấp xứ Cồn Hến - cái ốc đảo cách Vỹ Dạ một tầm sông. Mùa thu cũng là mùa những người dân xứ Cồn "cắt" lúa bấp non cuối cùng trước mùa mưa lũ. Những gánh bấp nấu dậy hương thơm, được quảy đi khắp phố Huế làm nên cái hồn quê, không thể diễn tả bằng lời. Và nữa, nào ai đã một lần vào buổi sớm mai, đi qua những hào sen mùa thu, nghe trong tiếng đập nước của bầy chuồn chuồn ớt, thoang thoang mùi hương sen cuối mùa, vị mằn mặn bùn. Đó là hương thơm của những đoá hoa sen muộn mằn nằm khuất lấp nhiều ngày trong những chiếc lá to, để lặng lẽ điểm thêm cho mùa thu một chút hương thầm.

Xòe bàn tay đến hương mùa thu Huế, những hương Thạch Xương Bò, hương cúc, hương bấp, hương sen... sao vẫn còn thấy thiếu. Chợt nhớ trong ký ức là còn nữa một mùi hương lá. Chỉ thoang hiện vào buổi sáng sớm và đậm đặc lúc chiều tối. Lá nong nảo nồng nàn, lá phượng cay thoang chút chua chua, lá bàng sền sết đặng, lá hoàng hậu ngọt lạnh. Hương lá đã làm cho mùa thu xứ Huế có một phong vị và gương mặt riêng của đất kinh kỳ.

Mùa thu này, Huế lại đắm hương.

42. Hương vị Huế khó quên

Ngô Thu Huế

Văn hoá ẩm thực hiếm nơi nào sánh được

Trong những năm gần đây, ngoài những món ăn Huế, bánh Huế, còn có những món do cuộc sống sinh tồn mà nhiều người nghĩ ra. Với tài nội trợ khéo léo của các bà, các chị, hàng loạt phở ăn mọc lên như nấm. Các quán hàng gắn với tên đường phố hoặc tên người làm ra nó như: bánh canh - Hàn Thuyên, bún thịt nướng Kim Long, chè bắp Vĩ Dạ, bánh lọc Mụ đỏ, nậm lọc bà Cư...

Có người cho rằng đến đất cố đô mà chưa được thưởng thức ẩm thực Huế thì xem như chưa đặt chân đến. Cảm nhận ấy càng làm cho người dân Huế trân trọng và giữ gìn những nét độc đáo mang tính văn hoá của quê hương mình.

Giữ gìn truyền thống, sáng tạo những nét mới

Người dân Huế thường bắt đầu một buổi sáng bên những gánh hàng rong hay những quán nhỏ ở vỉa hè, vừa rẻ vừa gọn nhẹ, nóng hổi mà "chất lượng". Bạn có thể đến với một vài địa chỉ quen thuộc của người Huế như cơm hến, bún hến ở đường Trương định. ở Huế cũng có phở nhưng không được chuộng như ở miền Bắc. Ngoài cơm hến ra, còn có các gánh bánh canh vỉa hè, bánh canh Thủy Dương hay quán bún cố định ở trên các đường Nguyễn Trường Tộ, Trần Thúc Nhẫn, Trần Phú... với đủ loại bún cua, bún bò, bún chả... ăn kèm với rau sống với những nồi nước dùng vàng mỡ, đỏ cả nồi, chưa ăn đã cảm thấy ngon miệng.

Khách phương xa đến mới nhìn có phần ngại, nhưng đó chỉ là bột điều để kích thích vị giác của thực khách. Dường như đã quen với khẩu vị của người Huế nên ở quán nào cũng sẵn một lọ ớt dành cho những người muốn ăn cay. Món ăn để lại trong du khách lâu nhất, chính là bún bò Huế. Nó không chỉ ngon, rẻ, đậm đà mà tạo cho người ăn một cảm giác thật thú vị khi mỗi buổi sáng được kéo ghế ngồi gần nồi nước dùng đang nghi ngút khói; được thấy đôi bàn tay khéo léo của người bán hàng cứ khoảng lên khoảng xuống liên tục. Bao nhiêu tinh túy, thơm ngon nhất của nồi bún đều đọng lại ở đó.

Nếu bạn muốn có một buổi ăn trưa hay chiều với các loại bánh Huế, tùy thuộc vào địa chỉ bạn ở, để có thể đến với bánh cuốn hoặc bún thịt nướng Kim Long hay nậm lọc Huế ở đường Trương định, Nguyễn Bình Khiêm, Cung An định, bánh khoái - Thượng Tứ... Vào mỗi chiều trên mọi con đường của thành phố, bạn sẽ bắt gặp hương vị Huế trên đôi vai của các bà, các chị với tiếng rao ngọt ngào, mời mọc, nào là bánh canh, bánh lọc, chè, cháo...

Mỗi thời điểm trong ngày một nét riêng

Không kể mùa nào, ốc hút cũng là một trong những món ăn dân giã mà sinh viên là một trong những đối tượng chiếm ưu thế. Phở ốc nằm ở đường Phan Bội Châu ngay trên đường bạn đi thăm các lăng tẩm ở Huế. Qua cách chế biến của người Huế, bạn sẽ có một đĩa ốc nóng hổi mà giá thật bình dân 2.000 đ/đĩa, dành cho hai người ăn. ốc hút được nấu với gừng xả ớt... với nước chấm là một chén nước mắm gừng, cộng thêm đĩa rau sống. Cũng mời gọi đây chứ, nhất là vào thời điểm lạnh da diết của xứ Huế. Nếu bạn không quen với vị cay, thì hến xào, tria luộc ở tại quán đó cũng là các món khá hấp dẫn. để rồi khi xa Huế bạn sẽ nhớ về phở ốc với cái nóng, cái hoà trộn đến ù tai, không lẫn vào đâu được.

Buổi tối, nếu bạn vào nội thành đi dọc đường đình Tiên Hoàng và đoàn Thị điểm sẽ nhìn thấy một dãy phở thấp toàn đèn dầu. đó là đường Hàn Thuyên với hàng chục quán bánh canh đang mời gọi. Nhìn sơ qua, cũng thấy bắt mắt lắm. Những sợi bánh được làm bằng bột mì hay bột lọc nhúng vào soong nước sôi nóng hổi, có trứng cút và chả, cộng thêm những lá hành xanh được rải lên trên bề mặt. Với khung cảnh "mờ mờ ảo ảo" ấy, bạn ăn theo kiểu nào tùy thích, tạo nên một cái thú rất riêng. Nếu bạn vẫn còn thích thú với những món ăn vỉa hè có thể qua cầu Trường Tiền, đến đường Bà Triệu để nhâm nhi cái vị mằn

mặn, cay cay của bún mắm nêm. Một tô chỉ 1.500đ nhưng không hẳn là không ngon miệng. Vẫn là bún, rau sống, một ít thịt đầu, nem, chả, tỏi, ớt và mắm nêm thơm lừng. Hương vị ấy khó làm cho người ta quên ngay được.

Có thể chiều lòng mọi thượng khách

Muốn ăn sang hơn đã có cháo gà được bày bán ở trước cổng chợ Bến Ngự, An Cựu, đường đồng đa... Từ 3.000 - 5.000 đ đã có một tô cháo hay xôi gà, thơm lừng. Còn một góc phố nằm ngay ở đường Trần Hưng đạo, cũng xôi gà, cháo gà, nhưng đặc biệt là dành cho những người có nhu cầu ăn uống bất kỳ thời gian nào trong ngày. Chính sự không yên tĩnh của góc phố nhỏ ấy nên có tên là "ngõ vắng xôn xao". Khách ra vào phần nhiều là văn nghệ sĩ, dân lao động, khách du lịch mà giá cũng bình dân.

Vậy là đã đi hết 2/3 con đường ăn uống ở Huế, nhưng nếu có thời gian nên ghé vào Chè Hẻm Trương định. Nó không đủ mười món "thập cẩm" như chè ở nơi khác, song với tài khéo léo của người nấu, Chè Hẻm vẫn có những vị riêng, ngon, rẻ và thật đông khách. Nếu rảnh hơn, bạn có thể về thôn Vĩ Dạ để hưởng món chè bắp, cơm hên... Một cảm giác thanh thoi, thoải mái khi ngồi ở bờ sông nghe những bản nhạc Huế, nhâm nhi những hạt bắp non được bào ra vừa dẻo, thơm, đậm đà mà nghĩ chỉ có "thánh địa" của chè bắp như cồn Hến ở Vĩ Dạ, mới có được điều đó. Nếu bạn đến Huế vào mùa đông, bạn sẽ được thưởng thức những quả bắp nướng vàng rộm, thơm lừng được quện vào muối và bơ trên những trạch than hồng được bày bán ở dọc đường Lê Lợi và công viên 3/2. Hương vị vừa thơm, vừa bùi của bắp lan toả và đọng lại trên đầu lưỡi xua tan cái lạnh, cái ngờ ngàng của khách lần đầu tiên đến Huế.

Khi xa Huế, muốn đem hương vị của Huế để làm quà, bạn có thể chọn bánh chưng Nhật Lệ, mè xừng Nam Thuận, tôm chua ở đường Lê Duẩn, nem tré ở đường Đào Duy Từ ấm lòng những người xa Huế. Nhìn chung, những món ăn hàng ở Huế đều ngon, hợp khẩu vị với mọi đối tượng mà giá cả thật bình dân. Với 10.000 đ, bạn có thể rủ thêm một người bạn đi "kéo ghế" mà không phải lo chủ quán níu áo lại. Từ những món trong cung đình đến quán ăn vỉa hè ở Huế đều có cái ngon, cái thú riêng của nó, tất cả tạo nên một phong vị rất riêng Huế. được biết, một tổ chức của Hà Lan đang tiến hành khảo sát các quán ăn vỉa hè để tạo điều kiện, hỗ trợ cho họ trở thành những doanh nghiệp nhỏ. Có thể nói đây không chỉ là tin vui đối với người Huế mà còn với khách du lịch trong và ngoài nước. Bởi lẽ, Thành phố Festival cũng cần những món ăn bình dân như thế.

43. Hương vị Huế khó quên - Văn hoá ẩm thực hiếm nơi nào sánh được

không rõ tác giả

Trong những năm gần đây, ngoài những món ăn Huế, bánh Huế, còn có những món do cuộc sống sinh tồn mà nhiều người nghĩ ra. Với tài nội trợ khéo léo của các bà, các chị, hàng loạt phở ăn mọc lên như nấm. Các quán hàng gắn với tên đường phố hoặc tên người làm ra nó như: bánh canh - Hàn Thuyên, bún thịt nướng Kim Long, chè bắp Vĩ Dạ, bánh lọc Mụ đỏ, nậm lọc bà Cư...

Có người cho rằng đến đất cố đô mà chưa được thưởng thức ẩm thực Huế thì xem như chưa đặt chân đến. Cảm nhận ấy càng làm cho người dân Huế trân trọng và giữ gìn những nét độc đáo mang tính văn hoá của quê hương mình.

Giữ gìn truyền thống, sáng tạo những nét mới

Người dân Huế thường bắt đầu một buổi sáng bên những gánh hàng rong hay những quán nhỏ ở vỉa hè, vừa rẻ vừa gọn nhẹ, nóng hổi mà "chất lượng". Bạn có thể đến với một vài địa chỉ quen thuộc của người Huế như cơm hến, bún hến ở đường Trương định. ở Huế cũng có phở nhưng không được chuộng như ở miền Bắc. Ngoài cơm hến ra, còn có các gánh bánh canh vỉa hè, bánh canh Thuỷ Dương hay quán bún cố định ở trên các đường Nguyễn Trường Tộ, Trần Thúc Nhân, Trần Phú... với đủ loại bún cua, bún bò, bún chả... ăn kèm với rau sống với những nồi nước dùng vàng mỡ, đỏ cả nồi, chưa ăn đã cảm thấy ngon miệng.

Khách phương xa đến mới nhìn có phần ngại, nhưng đó chỉ là bột điều để kích thích vị giác của thực khách. Dường như đã quen với khẩu vị của người Huế nên ở quán nào cũng sẵn một lọ ớt dành cho những người muốn ăn cay. Món ăn để lại trong du khách lâu nhất, chính là bún bò Huế. Nó không chỉ ngon, rẻ, đậm đà mà tạo cho người ăn một cảm giác thật thú vị khi mỗi buổi sáng được kéo ghế ngồi gần nồi nước dùng đang nghi ngút khói; được thấy đôi bàn tay khéo léo của người bán hàng cứ khoắng lên khoắng xuống liên tục. Bao nhiêu tinh túy, thơm ngon nhất của nồi bún đều đọng lại ở đó.

Nếu bạn muốn có một buổi ăn trưa hay chiều với các loại bánh Huế, tùy thuộc vào địa chỉ bạn ở, để có thể đến với bánh cuốn hoặc bún thịt nướng Kim Long hay nậm lọc Huế ở đường Trương định, Nguyễn Bình Khiêm, Cung An định, bánh khoái - Thượng Tứ... Vào mỗi chiều trên mọi con đường của thành phố, bạn sẽ bắt gặp hương vị Huế trên đôi vai của các bà, các chị với tiếng rao ngọt ngào, mời mọc, nào là bánh canh, bánh lọc, chè, cháo...

Mỗi thời điểm trong ngày một nét riêng

Không kể mùa nào, ốc hút cũng là một trong những món ăn dân giã mà sinh viên là một trong những đối tượng chiếm ưu thế. Phở ốc nằm ở đường Phan Bội Châu ngay trên đường bạn đi thăm các lăng tẩm ở Huế. Qua cách chế biến của người Huế, bạn sẽ có một đĩa ốc nóng hổi mà giá thật bình dân 2.000 đ/đĩa, dành cho hai người ăn. ốc hút được nấu với gừng xả ớt... với nước chấm là một chén nước mắm gừng, cộng thêm đĩa rau sống. Cũng mời gọi đấy chứ, nhất là vào thời điểm lạnh da diết của xứ Huế. Nếu bạn không quen với vị cay, thì hến xào, tria luộc ở tại quán đó cũng là các món khá hấp dẫn. Để rồi khi xa Huế bạn sẽ nhớ về phở ốc với cái nóng, cái hoà trộn đến ù tai, không lẫn vào đâu được.

Buổi tối, nếu bạn vào nội thành đi dọc đường đình Tiên Hoàng và đoàn Thị điểm sẽ nhìn thấy một dãy phở thấp toàn đèn dầu. đó là đường Hàn Thuyên với hàng chục quán bánh canh đang mời gọi. Nhìn sơ qua, cũng thấy bắt mắt lắm. Những sợi bánh được làm bằng bột mì hay bột lọc nhúng vào soong nước sôi nóng hổi, có trứng cút và chả, cộng thêm những lá hành xanh được rải lên trên bề mặt. Với khung cảnh "mờ mờ ảo ảo" ấy, bạn ăn theo kiểu nào tùy thích, tạo nên một cái thú rất riêng. Nếu bạn vẫn còn thích thú với những món ăn vỉa hè có thể qua cầu Trường Tiền, đến đường Bà Triệu để nhâm nhi cái vị mằn mặn, cay cay của bún mắm nêm. Một tô chỉ 1.500đ nhưng không hẳn là không ngon miệng. Vẫn là bún,

rau sống, một ít thịt đầu, nem, chả, tỏi, ớt và mắm nêm thơm lừng. Hương vị ấy khó làm cho người ta quên ngay được.

Có thể chiều lòng mọi thượng khách

Muốn ăn sang hơn đã có cháo gà được bày bán ở trước cổng chợ Bến Ngự, An Cựu, đường đông đa... Từ 3.000 - 5.000 đ đã có một tô cháo hay xôi gà, thơm lừng. Còn một góc phố nằm ngay ở đường Trần Hưng đạo, cũng xôi gà, cháo gà, nhưng đặc biệt là dành cho những người có nhu cầu ăn uống bất kỳ thời gian nào trong ngày. Chính sự không yên tĩnh của góc phố nhỏ ấy nên có tên là "ngõ vắng xôn xao". Khách ra vào phần nhiều là văn nghệ sĩ, dân lao động, khách du lịch mà giá cũng bình dân.

Vậy là đã đi hết 2/3 con đường ăn uống ở Huế, nhưng nếu có thời gian nên ghé vào Chè Hèm Trương định. Nó không đủ mười món "thập cẩm" như chè ở nơi khác, song với tài khéo léo của người nấu, Chè Hèm vẫn có những vị riêng, ngon, rẻ và thật đông khách. Nếu rảnh hơn, bạn có thể về thôn Vĩ Dạ để hưởng món chè bắp, cơm hến... Một cảm giác thanh thoi, thoải mái khi ngồi ở bờ sông nghe những bản nhạc Huế, nhâm nhi những hạt bắp non được bào ra vừa dẻo, thơm, đậm đà mà nghĩ chỉ có "thánh địa" của chè bắp như cồn Hến ở Vĩ Dạ, mới có được điều đó. Nếu bạn đến Huế vào mùa đông, bạn sẽ được thưởng thức những quả bắp nướng vàng rộm, thơm lừng được quện vào muối và bơ trên những trạch than hồng được bày bán ở dọc đường Lê Lợi và công viên 3/2. Hương vị vừa thơm, vừa bùi của bắp lan toả và đọng lại trên đầu lưỡi xua tan cái lạnh, cái ngổ ngàng của khách lần đầu tiên đến Huế.

Khi xa Huế, muốn đem hương vị của Huế để làm quà, bạn có thể chọn bánh chưng Nhật Lệ, mè xúng Nam Thuận, tôm chua ở đường Lê Duẩn, nem tré ở đường Đào Duy Từ ấm lòng những người xa Huế. Nhìn chung, những món ăn hàng ở Huế đều ngon, hợp khẩu vị với mọi đối tượng mà giá cả thật bình dân. Với 10.000 đ, bạn có thể rủ thêm một người bạn đi "kéo ghế" mà không phải lo chủ quán nín áo lại. Từ những món trong cung đình đến quán ăn vỉa hè ở Huế đều có cái ngon, cái thú riêng của nó, tất cả tạo nên một phong vị rất riêng Huế. được biết, một tổ chức của Hà Lan đang tiến hành khảo sát các quán ăn vỉa hè để tạo điều kiện, hỗ trợ cho họ trở thành những doanh nghiệp nhỏ. Có thể nói đây không chỉ là tin vui đối với người Huế mà còn với khách du lịch trong và ngoài nước. Bởi lẽ, Thành phố Festival cũng cần những món ăn bình dân như thế.

44. Huế - 36 thứ chè

Ngô Minh

"36 thứ chè" ấy chỉ là cách nói. Có thể nhiều hơn nữa. Không biết từ bao giờ, người Huế đã rất thích ăn chè. Có những loại chè thanh tao, sang trọng của chốn cung đình xưa như chè hạt sen, chè nhãn bọc hạt sen, chè hạt lựu... Cũng có cả những thứ chè rất bình dân như chè bắp, chè đậu ván, chè môn, chè khoai mài... Nếu muốn thưởng thức hết hương vị Cố đô thì chỉ nếm chè, chắc bạn cũng phải ở Huế dài dài...

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 chốn 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 cúng 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 Hén (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 Hén 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. Ăn loại chè này có cảm giác lạ như một lúc dự cả tiệc mặn lẫn tiệc ngọt... Chè ở Huế có loại phụ gia sở 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 trên sông Hương về đêm có đò chè O Lọt rất ăn khách. Một tiếng gọi truyền lan trên sông là đò chè O Lọt cặp mạn thuyền ngay.

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

45. Huế, còn mãi những dư âm

Thơ Thơ

Tôi hay có cái lệ vào mỗi chiều, sau giờ làm việc thường ghé qua hộp thư để lấy thư từ, giấy tờ lẫn những món nợ "thanh thân". Sở dĩ tôi gọi những chi tiêu, nợ nần là những "món nợ thanh thân" là vì, nếu không có nó thì cuộc sống bên Mỹ có lẽ không sung túc như người ta tưởng.

[...]

Vẫn như thế, hôm nay mở hộp thư ra, tôi lần lượt bỏ các giấy quảng cáo vào thùng rác ngay kế đó rồi chậm rãi coi phần còn lại. Trong mớ giấy tờ, sách báo từ các nơi gửi tới, tôi chợt thấy một lá thư gửi từ Việt Nam và người Gửi là: Thúy Vinh.

Cái tên Thúy Vinh đã gợi cho tôi biết bao kỷ niệm của thời còn đi học. Thúy Vinh người Huế gốc Bắc. Năm 12 tuổi, Vinh theo cha mẹ vào Saigon. Cũng cùng năm đó, Vinh thi đậu vô trường nhạc, khóa Piano. Tuy lớp chuyên môn khác nhau, nhưng cùng tuổi nên chúng tôi cùng học chung lớp phổ thông.

Con gái Huế, ngoài tính lãng mạn ra, các cô nấu ăn cũng rất khéo, nhà Vinh gần trường Nhạc nên cứ 2 ngày một lần Vinh rủ chúng tôi về nhà ăn trưa.

Thức ăn Huế thường cay và nhiều gia vị, nhưng không mặn. Món Huế đầu tiên tôi ăn tại nhà Vinh là "Com Hến", cái tên vừa mới nghe qua đã đủ "thấy" đặc điểm riêng của nó rồi phải không bạn?

Vừa bước vào phòng ăn, tôi thấy mẹ Vinh bày một đĩa rau thơm đủ loại: quế, húng cây, kinh giới, dấp cá, rau răm. Ngoài ra còn có khế chua đã xắt lát mỏng, bắp chuối non xắt sợi, chuối chát sống, chanh, ớt, ruốc Huế và một chén nhỏ tóp mỡ. Thường vậy là xong, cứ việc gấp thức ăn vào chén là "qua bữa". Nhưng không bạn ạ, người Huế, khi ăn, cách trang trí cũng rất đẹp. Đồ ăn, không để trong đĩa hay tô lớn bao giờ, tất cả các tô, đĩa đựng thức ăn đều nho nhỏ, xinh xinh. Khi chúng tôi - 6 đứa cả trai lẫn gái- ngồi xuống bàn ăn, mẹ Vinh bắt đầu trộn khế, bắp chuối, rau thơm, và... một chén ớt xay, chung với nhau. Sau đó, bác vắt chanh và bỏ ớt vào chén Ruốc Huế. Khi mọi thứ rau, ruốc sửa soạn xong, bác ra bếp và mang vào bàn một tô nghi ngút khói trông rất hấp dẫn, mùi rất lạ làm cả đám háo hức nhìn, nhưng đến khi bác đặt cái tô xuống bàn, thì hỡi ôi, tôi chỉ thấy toàn... nước là nước. Cả 5 đứa chúng tôi cùng nhìn nhau với ánh mắt ngạc nhiên, mẹ Vinh bỗng cười thật dòn như là bắt được suy nghĩ của chúng tôi vậy, bác vừa cười vừa nói: "Đây là nước hến, còn hến nữa, bác mang vào đây chừ." Cả bọn cùng phì cười, đúng là dân cù lằn, chẳng biết và chẳng bao giờ được ăn món Huế cả. Sau đó, bác mang vào một đĩa khá lớn toàn... hến - hến đã lấy ra khỏi vỏ và được xào, nêm nếm sơ. Đoạn bác nói: "com đã nguội rồi, món này không ăn với com nóng được, bọn mi cứ gấp mỗi thứ một ít vào chén, bỏ thêm chút ruốc cho vừa miệng, nhớ ăn chung với tóp mỡ cho thơm. Đứa mô không quen ăn cay thì cẩn thận, không lại "khóc" trong bữa ăn."

Thế là chúng tôi bắt đầu bữa trưa. Miếng đầu tiên tôi cho đủ cả vào chén, mỗi thứ một ít như bác gái dặn... trừ ớt là tôi cho "ra rìa". Ấy, vậy mà cũng... sặc sụa vì cay, chẳng phải chỉ một mình tôi bị đau bạn à, cả đám 5 đứa đều bị sặc ngoại trừ Vinh, hẳn ăn cay đã quen nên... tính "như ruồi!" Tuy là cay, nhưng chúng tôi, mỗi đứa cũng đã ăn 2, 3 chén. Ngon tuyệt vời.

Món com hến, có mùi vị rất riêng chưa bao giờ tôi được biết đến. Tuy mùi Hến không chút gì thơm tho cả nhưng khi ăn Hến với rau thơm, khế, chuối và ruốc thì nó lại tạo ra mùi rất đặc biệt cộng thêm vị giòn ngọt dịu dịu để lại trong cổ sau khi ăn. Tôi tin chắc rằng những hương vị đó đã làm cho món "Com Hến" trở nên xuất sắc lạ thường.

Mẹ Vinh không đi làm, bà chỉ ở nhà lo miếng ăn, tấm mặc cho chồng con. Ba Vinh ngược lại, đi làm suốt ngày. Vinh có một anh trai, và một chị gái, cả hai đều đã lập gia đình và ở lại Huế. Chỉ có Vinh là theo ba mẹ vào Nam. Thế cho nên mỗi trưa, mẹ Vinh hay thường mong chúng tôi về ăn cơm. Nhiều hôm, muốn đổi khẩu vị, cả đám dất nhau ra Lê Quý Đôn ăn Bột Chiên, siêng hơn một chút thì dất nhau ra bánh cuốn

Tây Hồ ở đường Đinh Tiên Hoàng, Đa Kao, lười và ham vui thì cứ ngồi ngay lề đường Nguyễn Du mà ăn bò bía, gói đu đủ là xong bữa trưa.

Đi học bên Việt Nam, dù có học cả ba buổi nhưng chúng tôi vẫn có giờ la cà các quán ăn. Nhất là các quán cháo lòng, cháo vịt hay bánh xèo Trương Định. Tuần nào cả đám cũng ghé một, hai lần "thăm" bà chủ quán.

Nhưng từ hồi quen Vinh, những tập ăn hàng, là cà của chúng tôi bỗng bớt hẳn đi vì Vinh hay rủ chúng tôi về nhà cô nàng ăn trưa. Lâu thành thói quen nên hôm nào không về nhà Vinh ăn trưa thì ngày hôm sau mẹ Vinh sẽ "lên lớp" cho một trận. Nào là đi rong giữa trưa sẽ bị đen, nắng và bình, nào là ăn ngoài hàng quán không tốt vì nhiều bột ngọt và vì bụi bặm v.v... Ôi, cả trăm thứ "nào là" được bác mang ra giảng dạy, cuối cùng, bác kết luận: "Mỗi tuần, bọn mi phải về nhà bác ít nhất ba lần. Bác không sợ tốn thì bọn mi cũng chẳng lo ngại làm gì."

Thế là từ đó, mỗi tuần, chúng tôi ghé nhà bác ăn trưa hai, ba lần. Về nhà Vinh ăn, thì dĩ nhiên ăn toàn món Huế như món Bánh Bột Lọc, Bún Bò Huế, Bánh Nậm, Gói Bưởi v.v... Nhưng tôi vẫn thích nhất là món mít trộn.

Mít trộn làm rất đơn giản, chỉ cần nhớ: 2 phần mít non thì một phần tôm thẻ và một phần thịt ba chỉ cộng thêm các thứ gia vị như: tỏi, tiêu, muối, đường, nước mắm, mè trắng, đậu phộng rang, rau răm và bánh tráng mè nướng hay bánh phồng tôm. Mít luộc chín, xắt mỏng rồi vắt thật khô. Tôm luộc chín, rửa lại bằng nước lạnh cho giòn, bóc vỏ rồi ngâm nước mắm. Thịt ba chỉ, luộc và xắt mỏng. Mè rang vàng, gĩa nhuyễn với tỏi, rau răm rửa sạch, xắt nhỏ, đậu phộng rang gĩa nhỏ... Tôi tưởng món mít trộn là món Gói Mít như người Nam thường gọi, xong các đoạn trên, cứ vậy mà trộn các thứ vào với nhau là ăn được. Nhưng không, tôi lại thấy bác bắt một chảo dầu phi hành cho thơm rồi cho tôm thịt vào, nêm đường, muối, tiêu cho vừa ăn, đổ ra tô. Kế đó, bác lại nhắc một chảo khác lên, để lửa nhỏ, cho vào một ít dầu đợi Dầu nóng, Bác bỏ mít vào chảo, xào sơ, sau đó bác cho một nửa phần tôm, thịt vào mít, nêm lại cho vừa ăn, trước khi bắt xuống, bác bỏ mè và tỏi băm nhuyễn vào nôi mít, trộn đều tay.

Vinh như đã biết ý, mang sẵn ra bếp một cái đĩa hình bầu dục để đựng mít trộn. Sau khi đổ mít trộn vào đĩa, bác xếp tôm, thịt, rau răm, đậu phộng lên mặt. Đoạn bác dặn Vinh: "nhớ lấy bánh tráng mè nướng ăn chung".

Sau này khi qua Mỹ, tôi có làm thử món mít trộn một hai lần, nhưng không thấy ngon như lần đầu tiên ăn tại nhà Vinh. Có lẽ khi biết thương thức một món ăn, người ta không những ăn bằng miệng, bằng mùi vị mà còn ăn bằng hình ảnh, bằng kỷ niệm và bằng ký ức nữa chẳng?

Món ăn Huế hay món ăn Miền Trung, kể ra thì nhiều lắm. Nhưng món đã chiến mà tôi hay thường được ăn ở nhà Vinh khi bác gái bận là: Trứ ăn với bánh mì. "Trứ" chẳng có gì lạ đâu bạn ạ... Đó chỉ là danh từ người xứ Quảng gọi thay "tré" mà thôi. Tré có nhiều cách ăn, có hôm, chúng tôi đi mua bánh mì về, kẹp tré vô giữa, bỏ chút xì dầu vào là xong bữa trưa đã chiến. Chăm hơn và nhiều thì giờ hơn một chút thì chúng tôi đi mua bún, rau sống về rửa, xắt nhỏ, ăn Tré với Bún và nước mắm pha, món này ăn tựa tựa như bún nem vậy. Nhưng hôm nào có Bác gái ở nhà, món Tré trở nên tuyệt vời lạ kỳ.

Bác thường làm cho chúng tôi ăn món Tré cuốn bánh tráng chấm nước mắm pha hay chấm nước thịt kho. Nhiều hôm, khí hậu SaiGon quá nóng và khô, bánh tráng trở nên khô cứng, tôi thấy bác gái bỏ bánh tráng khô, giòn vào một bao ny-lon, kèm theo đó là vài ba cọng rau tươi (rau gì cũng được). Cột chặt lại và cất trong tủ lạnh.

Hơi ẩm trong lá rau sẽ dần dần thấm vào bánh tráng. Sau vài giờ bánh tráng mềm như mới phơi sương vậy.

Ăn tré cũng có rất nhiều cách và cũng rất đơn giản. Nhưng làm Tré có đơn giản hay không? Xin thưa với quý bạn đọc: Làm Tré cũng rất đơn giản.

Hôm đó, vào thứ 6 cuối tuần, sau giờ học, chúng tôi ghé nhà Vinh để tập hát dân ca - chương trình dân ca ba miền, bất cứ ai học trường nhạc cũng đều phải học - tình cờ, thấy Bác gái làm Tré. Thế là tôi học được thêm một món mới: Tré.

Tôi thấy bác gái mua nào là mũi heo (5 phần = 1/2 ký), lỗ tai heo (5 phần), giò sống (một phần rưỡi), thịt bò mềm (2 phần), bột thính (1 phần), riềng (1 phần), mè trắng, một củ tỏi lớn và rất nhiều lá ổi và lá chuối. Tôi còn thấy bác gái bày sẵn các thứ gia vị như: muối, tiêu, hai muống soup đường và nửa chén ăn cơm nước mắm.

Trước tiên, Bác gái luộc chín tai heo, mũi heo, sau đó, bác vớt ra và rửa ngay bằng nước lạnh cho trắng thịt. Để nguội mới xắt sợi rối. Thịt bò xắt lát dày khoảng 1 phân, ướp ram cho thơm, xong xắt sợi nhỏ, trộn chung: tai mũi, thịt bò với nhau rồi nêm gia vị cho vừa ăn. sau đó mới bỏ thính mè, riềng xắt sợi vào.

Nói tới Thính tôi mới chợt nhớ là đã lâu lắm rồi - gần như từ hồi qua Mỹ tôi không ăn các món có thính. Còn bạn thì sao bạn có còn nhớ hương vị của Thính hay không? Thính là gạo nếp rang thơm rồi xay nhuyễn. Thính thường trộn trong bì heo. Thính trong tré cốt để tiến trình lên men sớm thực hiện, và thính cũng tạo mùi thơm.

Một hương vị khác rất đặc trưng của tré là riềng. Người Trung thích dùng riềng. Trong mắm tôm chua, tré và nhiều món khác, riềng được dùng vừa để tạo mùi thơm vị cay, riềng cũng là chất sát khuẩn. Khi có riềng, các loại vi khuẩn có hại bị loại trừ. Do vậy, riềng giúp ngừa đau bụng, lạnh bụng. Tuỳ theo khẩu vị mà nêm riềng nhiều hay ít vì riềng khá cay.

Sau khi trộn đều thính, mè, riềng, mới cho giò sống vào trộn đều lại thêm lần nữa. Cho hỗn hợp thịt vào lá ổi đã rửa sạch, lau khô dùng bao ny-lon bao ở ngoài, nén chặt tay, cột dây thun kín, lớp ngoài cùng dùng giấy hay lá chuối bọc quanh cốt để tạo độ ẩm cho men.

Nói tới lá ổi tôi mới chợt nhớ ra là có lần tôi đọc được ở một cuốn sách chỉ làm nem chua bên Mỹ, họ nói: Nếu không có lá ổi, lá chùm ruột hay lá vông thì thịt vẫn có thể lên men được. Từ đó, tôi suy ra: Tré cũng không ngoại lệ. Không có các thứ lá trên, tré vẫn lên men được như thường.

Làm xong các thứ, Bác còn dặn tôi: "Cháu nhớ nhé, mỗi cái tré chỉ dài chừng 1 ngón tay, bề ngang chừng 1 vòng đủ cho đầu ngón trỏ đựng ngón cái. Sau đó bọc lớp lá chuối tươi bên ngoài. Ở miền Trung, sau khi bọc lá chuối, tré còn được trang trí bằng cách cột lạt bên ngoài. Lạt cột túm một đầu rồi cho tré vào giữa. Sau khi sắp đều lạt bao quanh tré, người ta túm luôn đầu còn lại."

Vừa buộc dây lạt vào tré bác vừa nói: Chỉ được gói khi thịt hoàn toàn nguội, muốn tré chắc và dính vào nhau thì phải nén chặt tay. Để ở ngoài 48 giờ là vừa chua. Vừa nói dứt lời đã có tiếng Bác Trai từ ngoài cửa vọng vào: "Chà, mùi Tré thơm quá, vài ngày lại có tré nhâm nhi với café rồi." Tôi ngạc nhiên hỏi Bác gái: "Món Tré này dùng chung với café được hả Bác?" Bác gái cười xòa và trả lời: "Sáng dậy sớm, ăn tré uống cà phê cũng ngon như tré với bia vậy. Hai món này mùi lẫn vị rất hợp với nhau. Chỉ cần 2 cái tré đủ chắc bụng đi làm đó cháu ạ."

Quả thật tôi không ngờ món "thịt nguội" của miền Trung lại ngon và hấp dẫn đến vậy...

Cầm lá thư với nét chữ nghiêng nghiêng của Vinh trên tay lòng tôi bỗng chùng xuống. Xa nhau đã mười mấy năm nhưng khuôn mặt và giọng hát ngọt ngào của Vinh vẫn còn in rất rõ trong ký ức của tôi...

... Xứ Huế bây giờ , trùng dương ngăn đôi , một người bước đi , lệ thương khôn nguôi...

.. Xứ Huế bây giờ , mùa mưa chưa anh , phượng hồng sân trường , nở hoa chưa anh ...

... Nhớ ... Huế ngàn đời , đường vắng ngày xưa những đèn vàng , áo trắng nữ sinh bay dịu dàng , đời
tương như không có ngày ly tan...

46. Huế: những "phố ẩm thực"

không rõ tác giả

[...]

Với người xa Huế thì một trong những hình ảnh đáng nhớ nhất của món bánh canh Huế là đôi quang gánh bốc khói của các "mệ" từ lúc mờ sáng đến nhá nhem tối. Chừng 2 năm nay những đôi quang gánh ấy đã tụ hợp lại thành một "Phố bánh canh" ở góc đường Hàn Thuyên trong Thành nội, bán đủ loại bánh canh bột gạo, bột lọc, nấu đặc với tôm cua, hoặc nấu lỏng với cá trầu. Những đêm rằm, mùng một còn có cả bánh canh chay, nấu bằng nấm rơm, khuôn đậu...

Tô bánh canh nhất thiết phải nóng hổi bốc khói, nêm nhiều ớt, hành và rau răm. Húp xong một tô là kẻ như mọi lỗ chân lông đều mở toang, mệt mỏi theo đó mà biến mất. Nhưng thú vị hơn là được ngồi ăn giữa hai dãy quán thấp sáng bằng những ngọn đèn dầu mà người từ Bắc vô gọi là "đèn hạt đỗ", còn khách từ Nam ra lại kêu bằng "đèn hột vịt". Đến chừng nửa đêm thì phố tắt đèn. Sáng ra đã thấy một "phố bánh canh" khác mọc lên ở cửa ngõ phía nam thành phố.

Phố bánh canh Thủy Dương ra đời vào khoảng năm 1997, đến bây giờ thì đã không thể phân biệt được đâu là khách gần, khách xa. Người sành ăn thì mê bánh canh Thủy Dương hơn, vì cái ngọt lừ của cá trầu ở đây đích thị là đồng quê. Buổi sáng phải chạy xe cả 5 cây số để ăn cho được tô bánh canh. Đoạn đường này trở thành một "địa chỉ ẩm thực", nói như một hướng dẫn viên du lịch Huế.

Buổi sáng còn có thể đến với "Phố hến" Trương Định. Khu "phố hến" này bắt đầu từ một gánh com hến thường xuyên ngồi dưới mái hiên Khách sạn Morin. Từ khi du khách săn lùng các món bình dân "độc chiêu" này, nữ chủ nhân gánh com đã nghĩ ra cách thuê chỗ, mở hẳn một "nhà hàng hến" ở số 7 Trương Định. Nhưng thật ra, cái vị ngọt - bùi - chua - cay của com hến thì có lẽ phải tìm ở các gánh hến rong. Và mong sao các gánh hàng ấy mau mau về với phố hến này để du khách khỏi nóng ruột chờ đợi...

Vào những buổi chiều còn có thể la cà ở những "phố bánh bèo - bánh nậm -bánh lọc". Trong kho tàng ẩm thực của Huế, có cả "thế giới bánh", hầu hết đều làm từ hạt gạo. Từ khi khách thập phương đưa nó vào "cẩm nang du lịch Huế" thì những "phố bèo - nậm - lọc" bắt đầu làm ăn chuyên nghiệp hơn. Khách quen ăn nhất là phố bèo - nậm - lọc cung An Định. Con hẻm chạy sát bờ thành tòa nhà này bây giờ có tên là "Hẻm bèo - nậm - lọc". Nhưng còn có một địa chỉ bèo - nậm - lọc tình tứ hơn, đó là quán Hương Cau của bà Đỗ ở đường Nguyễn Bình Khiêm. Các cô gái thì thích bánh bèo vì cái vẻ cầu kỳ, thú vị của nó. Bọn trẻ con thì thích bánh nậm, bột gạo nhân tôm trắng mỏng trong một lớp lá chuối hấp chín. Thực khách đàn ông thì thích bánh bột lọc hơn, bởi vì cái vị dẻo thơm của phần bột trong veo, nhìn rõ cả con tôm ôm lấy miếng thịt heo bên trong, chấm với nước mắm ớt xanh tinh khiết.

Men theo bờ bắc sông Hương ngược lên là sẽ gặp "Phố bún thịt nướng" Kim Long. Chỉ một quãng đường ngắn chừng 50m đường Kim Long đã có đến 5 quán. Buổi chiều mùi thịt nướng bốc lên ngào ngạt, khói bay mờ mịt, du khách bất kể đường sông hay đường bộ đều không thể nhắm mắt lướt qua. Ông chủ quán Huyền Anh cho hay, "phố bún thịt nướng" này đã được đưa vào danh sách Le guide du Routard (Pháp) từ 1995. Sắp tới, ông sẽ làm một bến đậu cho thuyền rồng trên sông. Lúc đó, sớ thịt nướng không kịp cho khách ăn.

Sau khi đã dạo qua hết những phố bánh phường bún của Huế, là lúc nên ghé qua cồn Hến để ăn món chè tráng miệng. Chè bắp cồn Hến đã nổi tiếng từ bao năm nay. Bây giờ ở đây đã tụ hợp một "phố chè bắp" mà hầu như các nhóm khách trẻ đều thích tìm về đây. Tưởng như cái "tour" ẩm thực xứ Huế thế là quá đủ rồi, nhưng nếu không nhắc thêm "Phố ốc" không kém phần độc đáo ở cuối đường Phan Bội Châu thì vẫn còn thiếu.

[..]

47. Huế: Những "Phố Ẩm Thực" thời kinh tế thị trường

không rõ tác giả

Với người xa Huế thì một trong những hình ảnh đáng nhớ nhất của món bánh canh Huế là đôi quang gánh bốc khói của các "mệ" từ lúc mờ sáng đến nhá nhem tối. Chừng 2 năm nay những đôi quang gánh ấy đã tụ hợp lại thành một "Phố bánh canh" ở góc đường Hàn Thuyên trong Thành nội, bán đủ loại bánh canh bột gạo, bột lọc, nấu đặc với tôm cua, hoặc nấu lỏng với cá trầu. Những đêm rằm, mùng một còn có cả bánh canh chay, nấu bằng nấm rơm, khuôn đậu... Tô bánh canh nhất thiết phải nóng hổi bốc khói, nêm nhiều ớt, hành và rau răm. Húp xong một tô là kể như mọi lỗ chân lông đều mở toang, mệt mỏi theo đó mà biến mất. Nhưng thú vị hơn là được ngồi ăn giữa hai dãy quán thấp sáng bằng những ngọn đèn dầu mà người từ Bắc vô gọi là "đèn hạt đỗ", còn khách từ Nam ra lại kêu bằng "đèn hột vịt". Đến chừng nửa đêm thì phố tắt đèn. Sáng ra đã thấy một "phố bánh canh" khác mọc lên ở cửa ngõ phía nam thành phố. Phố bánh canh Thủy Dương ra đời vào khoảng năm 1997, đến bây giờ thì đã không thể phân biệt được đâu là khách gần, khách xa.

Người sành ăn thì mê bánh canh Thủy Dương hơn, vì cái ngọt từ của cá trầu ở đây đích thị là đồng quê. Buổi sáng phải chạy xe cả 5 cây số để ăn cho được tô bánh canh. Đoạn đường này trở thành một "địa chỉ ẩm thực", nói như một hướng dẫn viên du lịch Huế. Buổi sáng còn có thể đến với "Phố hến" Trương Định. Khu "phố hến" này bắt đầu từ một gánh cơm hến thường xuyên ngồi dưới mái hiên Khách sạn Morin. Từ khi du khách sẵn lòng các món bình dân "độc chiêu" này, nữ chủ nhân gánh cơm đã nghĩ ra cách thuê mặt bằng, mở hẳn một "nhà hàng hến" ở số 7 Trương Định. Nhưng thật ra, cái vị ngọt - bùi - chua - cay của cơm hến thì có lẽ phải tìm ở các gánh hến rong. Và mong sao các gánh hàng ấy mau mau về với phố hến này để du khách khỏi nóng ruột chờ đợi... Vào những buổi chiều còn có thể la cà ọp những "phố bánh bèo - bánh nậm - bánh lọc".

Trong kho tàng ẩm thực của Huế, có cả "thế giới bánh", hầu hết đều làm từ hạt gạo. Từ khi khách thập phương đưa nó vào "cẩm nang du lịch Huế" thì những "Phố bèo - nậm - lọc" bắt đầu làm ăn chuyên nghiệp hơn. Khách quen ăn nhất là phố bèo - nậm - lọc cung An Định. Con hẻm chạy sát bờ thành tòa nhà này bây giờ có tên là "Hẻm bèo - nậm - lọc".

Nhưng còn có một địa chỉ bèo - nậm - lọc tình tứ hơn, đó là quán Hương Cau của bà Đỗ ở đường Nguyễn Bình Khiêm. Các cô gái thì thích bánh bèo vì cái vẻ cầu kỳ, thú vị của nó. Bọn trẻ con thì thích bánh nậm, bột gạo nhân tôm trứng trắng mỏng trong một lớp lá chuối hấp chín. Thực khách đàn ông thì thích bánh bột lọc hơn, bởi vì cái vị dẻo thơm của phiên bột trong veo, nhìn rõ cả con tôm ôm lấy miếng thịt heo bên trong, chấm với nước mắm ớt xanh tinh khiết.

Men theo bờ bắc sông Hương ngược lên là sẽ gặp "Phố bún thịt nướng" Kim Long. Chỉ một quãng đường ngắn chừng 50m đường Kim Long đã có đến 5 quán. Buổi chiều mùi thịt nướng bốc lên ngào ngạt, khói bay mờ mịt, du khách bất kể đường sông hay đường bộ đều không thể nhắm mắt lướt qua.

Ông chủ quán Huyền Anh cho hay, "phố bún thịt nướng" này đã được đưa vào danh sách Le guide du Routard (Pháp) từ 1995. Sắp tới, ông sẽ làm một bến đậu cho thuyền rồng trên sông. Lúc đó, sợ thịt nướng không kịp cho khách ăn.

Sau khi đã dạo qua hết những phố bánh phường bún của Huế, là lúc nên ghé qua cồn Hến để ăn món chè trắng miệng. Chè bắp cồn Hến đã nổi tiếng từ bao năm nay. Bây giờ ở đây đã tụ hợp một "phố chè bắp" mà hầu như các nhóm khách trẻ đều thích tìm về đây. Tưởng như cái "tour" ẩm thực xứ Huế thế là quá đủ rồi, nhưng nếu không nhắc thêm "Phố ốc" không kém phần độc đáo ở cuối đường Phan Bội Châu thì vẫn còn thiếu!

(1999)

48. Kẹo mè xừng Huế

không rõ tác giả

Khách đến tham quan du lịch vùng đất cố đô, ngoài việc thưởng thức các món ăn mang đậm hương vị Huế, và khi ra về, không quên một thứ làm quà cho bạn bè, người thân - đó là kẹo mè xừng Huế. Kẹo mè xừng Huế dẻo và thơm, trở thành mặt hàng truyền thống của Huế không nơi nào sánh được. Bà Phan Ngọc Liên, 71 tuổi, chủ cơ sở sản xuất kẹo mè xừng Nam Thuận, số 135 Huỳnh Thúc Kháng - Huế, người kế thừa lò kẹo thủ công từ buổi sơ khai của gia đình từ năm 1945 đến nay cho biết: Kẹo mè xừng gồm có các thành phần nguyên liệu chính là đường kính trắng, đậu, hạt mè, bột gạo và vani. Bà Liên giải thích: Mỗi người đều chọn cho mình một công thức pha chế kẹo, nhưng phải đạt đến điểm chung nhất là dẻo và thơm, giữ được lâu. Ngón nghề này tôi hiểu chỉ có cha truyền con nối, không ai bày cho ai được.

Kẹo mè xừng Huế từ khi ra đời cho đến nay đã tồn tại trên 100 năm. Gần đây thời gian nhưng hiện nay, thành phố Huế chỉ có 36 cơ sở sản xuất kẹo mè xừng với khoảng 400 lao động, trong đó có 100 lao động có tay nghề đóng vai trò chủ chốt của các cơ sở sản xuất. Nhiều hàng kẹo gia truyền nổi tiếng nhất ở Huế thu hút nhiều khách hàng hiện nay là: Nam Thuận, Hồng Thuận, Thiên Hương, Đại Thành, Hương Vinh... Bình quân mỗi năm các cơ sở sản xuất kẹo mè xừng ở Huế làm và bán ra thị trường từ 350 tấn đến 500 tấn kẹo mè xừng. Các lò kẹo như Nam Thuận, Thiên Hương bình quân sản xuất và tiêu thụ 30 - 50 tấn kẹo mè xừng/năm thu lãi hàng chục triệu VND.

49. Lang thang ăn đêm ở Huế

không rõ tác giả

Từ lâu nay, những món ăn Huế trở nên nổi tiếng trong và ngoài nước bởi phong cách, hương vị đặc sắc của vùng đất cố đô. Đến Huế, tôi lang thang nhiều đêm, bắt đầu từ những món ăn bình dân về khuya của miền núi Ngự sông Hương.

Trong cái se se lạnh của gió mùa đông bắc tràn về, ngồi trước những bát cháo, tô bún nóng, bốc mùi thơm béo ngậy ngậy chưa ăn đã thấy khoan khoái. Nhưng hấp dẫn hơn cả vẫn là các tô bún bò, giò heo. Tôi đã ăn món bún này ở Hà Nội, TPHCM nhưng không đâu ngon bằng nơi đây. Trên nền những sợi bún trắng phau, nổi lên những lát thịt bò chín tái, thịt giò heo vàng rục. Chúng tôi vừa ăn vừa xuýt xoa đến chảy nước mắt vì vị cay của ớt, của tương mà vẫn thích thú.

Hai tuần ở Huế, có lần tôi được anh bạn quê gốc cố đô dẫn đi "ném thử" món nem lụi Huế. Quán 18 đường Nguyễn Huệ đông đúc sinh viên đến ăn. Thịt lợn nạc làm nem trộn với gia vị, tiêu, hành mắm, xiên thành từng que, khi khách gọi mới nướng lên. Nem lụi cuốn trong bánh đa nem, chấm nước lèo ăn kèm rau sống, chuối xanh, và ngon tuyệt. Ngoài sinh viên, còn thấy đủ các đối tượng sang có, nghèo có và cả mấy ông Tây du lịch ba lô. Đông nhất là giới học sinh, sinh viên nghèo ngồi "chiều đãi" nhau. Một anh chàng người Đức xuýt xoa khen với cô bạn gái "Wonderbad!" (tuyệt vời). Góc phòng, có ông nhà thơ xứ Huế tôi quen ngồi cùng bạn, gọi thêm chai rượu thuốc. Rượu nồng, nem ngậy, xen vào câu chuyện bình thơ rôm rả. Anh bạn tôi giới thiệu: "Đặc sản Huế đấy, cậu ạ, rẻ mà ngon. Bạn bè đến Huế tớ toàn đưa tới đây cả".

Nem lụi chưa phải là món ăn bình dân nhất. Huế còn món bánh canh. Người lao động sau những ngày làm việc vất vả, tối đến đi dạo, trước khi về nhà ngủ thường tạt qua Đình Tiên Hoàng, Đặng Trần Côn làm bát bánh canh cho ấm bụng. Bánh canh nấu bằng bột mì, bột gạo với phụ liệu là da heo, thịt băm nhuyễn và cá, kèm thêm hành lá thái nhỏ trộn ít tương ớt. Khách ăn rất đông. Cả đoạn phố Đình Tiên Hoàng sực nức mùi thơm. Các gánh hàng đều tòng teng chiếc đèn dầu, nhìn xa như đêm hoa đăng.

Các mẹ, các chị người Huế là những người chế biến món ăn tinh xảo từ lâu đời. Tôi có dịp gặp mấy mẹ thuộc dòng dõi hoàng tộc, kể say mê câu chuyện bếp núc ở đất núc ở đất Huế. Ngay như các loại bánh Huế có hàng chục loại: bánh bèo, bánh khoái, bánh ram, ít, bánh bột lọc... Trên các đường Chi Lăng, Nguyễn Bình Khiêm, Trương Định, Nguyễn Chí Diểu... nhan nhản các quán bán bánh mở cửa từ chiều đến tận khuya.

Còn một thứ cơm ăn nổi tiếng khác mà ngay những tối đầu ở Huế, chúng tôi đã đi tìm để thưởng thức đó là cơm hến. Đó là món ăn tổng hợp của những nguyên liệu đặc biệt: thịt hến, cơm trắng, khế chua, rau thơm, đậu phụng rang, dầu mè, ruốc, ớt, bì lợn. Hơn 9 giờ tối, quán cơm hến góc đường Bà huyện Thanh Quan càng đông khách. Nhiều nhà "âm thực", nhà văn đã viết về cơm hến, nhưng khi tôi được ăn, mới thấy hết cái thi vị của món này.

Huế là xứ sở của hơn 300 món ăn. Có những món sang trọng, cao lương mỹ vị cầu kỳ, nhưng cũng có món thật đơn giản dị, thanh đạm mà đậm đà, quyến rũ thể hiện sự khéo léo, duyên dáng của những bàn tay nội trợ chịu thương chịu khó. Đó cũng là một trong những nét đẹp của văn hoá đất cố đô quyến rũ tâm hồn du khách trong và ngoài nước.

50. Lang thang cùng những món ăn đêm ở Huế

không rõ tác giả

Đã từ lâu, khi nhắc tới cố đô, ngoài những di sản văn hóa, kiến trúc của một thời vàng son đã làm nên một di sản thể giới của Việt Nam, người ta không thể không nói tới những món ăn Huế. Sau khi đi nghe ca Huế trên sông Hương, khá đông du khách có nhu cầu ăn uống và đó là lý do cho sự sôi động của những quán ăn đêm ra đời ngày một nhiều...

Ở khu vực công chợ Đông Ba hay gần Nhà Văn hóa Trung tâm thành phố, khách đến ăn rất đông, hơn bất cứ nơi đâu, bởi lẽ nơi này hội tụ đủ người vắng lai từ mọi nơi về buôn bán vật, lao động kiếm sống.

Nếu đã từng đến Huế, du khách chắc đã có lần thưởng thức món nem lụi. Món này chỉ là thịt nạc lợn băm nhuyễn trộn với gia vị, nước mắm, hành, tiêu... rồi bao viên xiên vào từng que và khi có khách ăn người ta mới nướng cho nóng. Món này có thể ăn ngoài, hoặc quán vào bánh đa nem, chấm với nước lèo và ăn cùng rau sống, chuối xanh, vả... Về đêm những quán nem lụi đông nghẹt khách và đông nhất là các cô cậu học sinh, sinh viên. Cái giá 1.500 đồng/xiên nem lụi quả thực là quá bình dân vì thế các cô cậu học sinh, sinh viên tha hồ mà đãi nhau cũng chỉ hết vài, ba chục nghìn là cùng.

Huế có tới hơn 300 món ăn, nhưng bạn nên thử một lần ăn món bánh canh xem sao. Đây là món bình dân nhất ở Huế và nó phù hợp với những người lao động có thu nhập thấp. Thế nhưng, món ăn này cũng khiến bao người khá giả "nghiện" nó. Bánh canh nấu bằng bột mì, bột gạo với da lợn, thịt băm nhuyễn bỏ thêm ít thịt cá rán giòn xương. Khi ăn rắc tiêu, bột ớt và hành lá thái nhỏ. Chỉ với 1.000 đồng/tô là bạn đã cảm thấy chắc dạ cho một giấc ngủ đêm.

Khách có thể dùng bữa tối bằng cơm hến tại các quán hay gánh cơm via hè ở phố Bà Huyện Thanh Quan. Cơm hến là món ăn đặc trưng của Huế nhất, gánh cơm hến ở Huế đêm cũng không xuể, bởi hầu như phố nào cũng có. Các quán cơm hến thường nghỉ hàng sớm hơn các quán bún, cháo (cỡ 22h khuya), bởi lẽ ngay từ buổi chiều tối các gánh cơm đã dọn ra. Cơm hến cũng thực là rẻ chỉ 1.000 đồng/bát bao gồm đầy đủ các món ăn tổng hợp như: cơm trắng, thịt hến, khế chua, đậu phộng rang, dầu mè, bì lợn... Chẳng cần nói thì ai cũng biết là từ lâu món cơm hến Huế đã được xếp vào danh mục những món ăn ẩm thực Việt Nam, vì vậy đến Huế bạn đừng quên ăn món cơm hến.

Ngoài những món ăn đặc trưng đêm như: cháo gà, bún bò giò heo, nem lụi, bánh canh và cơm hến... thì Huế về đêm còn có vô số những món bánh như: bánh bèo, bánh khoai, bánh ít, bánh ram, bánh bột lọc...

Huế là xứ sở của những lăng tẩm, đền đài, thành quách và nét sơn thủy hữu tình mộng mơ, nhưng Huế cũng còn là quê hương của những món ăn ngon mang phong vị rất... Huế. Tạm biệt Huế chắc lòng du khách sẽ ít nhiều vương vấn về hương vị của các món ăn đêm ở thành phố di sản văn hóa thế giới này.

51. Lục bát đặc sản Huế

Võ Quê

Cơm Hến

Đã nghe ớt đỏ cay nồng
Tìm trong vị hến một dòng Hương xanh
Ruốc thơm, cơm nguội, rau lành...
Mời anh buổi sáng chân thành món quê

Bánh Bèo

Tôm chấy hồng thắm cánh bèo
Dẻo thơm bột gạo quê nghèo nên thương
Hẹn em ngồi quán ven đường
Bánh bèo kết mối tơ vương đôi lòng

Bánh Nậm

Mảnh mai xanh sắc lá dong
Mềm mại bánh nậm ấm trong tay người
Nhụy hồng bột trắng tươi mướt
Xuýt xoa nước mắm ngọt lời tí tê

Bánh bột lọc

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

Bánh phu thê

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 hòa duyên

52. Măng rói

không rõ tác giả

Cũng như rau muống chấm nước ruốc, rau dền chấm mắm nêm, măng rói chính thức một món ngon của đất Huế ăn với nước chấm là tôm kho đánh.

Làm món này, người nội trợ phải rất tỉ mỉ, kiên nhẫn. Mọt măng nhỏ được bào mỏng rồi cắt tĩa thành những sợi mảnh như sợi chỉ. Sợi măng càng nhỏ càng mảnh thì món ăn khi trộn rói lên hoặc khi bày ra đĩa càng đẹp.

Nước chấm là khâu quan trọng đối với việc chuẩn bị món ăn ngon này. Tôm kho đánh là loại nước chấm rất riêng của đất Huế. Người nội trợ xứ Huế tận dụng cả đầu tôm. Chính lớp gạch ở đầu tôm đem lại màu đỏ tươi cho nước tôm khi đánh lên. Tôm được luộc, bóp nhuyễn rồi ướp gia vị. Sau đó đem cho hành, cho thêm ít ớt bột. Cho thêm vào món tôm một ít nước rồi bắc lên bếp. Vừa nấu người nội trợ vừa dùng đũa đánh cho đến khi món chấm nhuyễn toí ra. Chính vì vậy mới có tên tôm kho đánh. Nếu thích có thể vắt vài giọt chanh và nước chấm để có vị chua chua.

Theo bà Hoàng Anh, chủ quán ăn Huế Phú Xuân, ngoài loại măng tre có thể sử dụng măng Tàu. Tại tp HCM, món măng rói được nhiều người thích ăn chung với bánh tráng. Bẻ một miếng bánh tráng xức ít măng bỏ vào miệng. Cái giòn của bánh, vị thơm của mè, vị ngọt mềm của măng, cái đậm đà của nước chấm tôm kho đánh và một ít hương cay thoang thoảng làm mê toí người thưởng thức.

Món măng rói, các bà nội trợ có thể làm tại nhà cho cả gia đình. Muốn ăn thử một lần, có thể ghé quán ăn Huế Phú Xuân ở số 128 Đinh Tiên Hoàn, Q.1, thành phố HCM. ở quán này, nhiều khách toí chỉ để gọi hai món là măng rói và cuốn diếp Dã Viên như hai món "ăn chơi". Giá 20.000đ/đĩa măng rói.

53. Miếng khoai dầm

Hoàng thị Như Huy

Ngày Huế giải phóng, tôi đang học năm cuối cùng ở Ấp học. Nhà cha mẹ tôi đông con mà đồng lương nhà giáo của cha tôi không đủ "ngày ba bữa vỗ bụng rau bịch bịch". Vì thế, tôi cùng các em phá hết các luống hoa, cây cảnh trong vườn nhà để trồng rau xanh, cải thiện cuộc sống gia đình đang rơi vào cảnh khó khăn cùng cực. Bạn có tin không, với bàn tay của một "Scarlet" tôi đã tạo ra một màu xanh mát mắt bởi những luống rau, luống cà, giàn bầu, giàn bí... Mỗi một sớm mai ra vườn, nghe tiếng gà cục tác nhảy ổ, tiếng heo kêu ỉn ỉn đòi ăn, nhìn những mầm rau đang vươn lên, những nụ hoa đang kết quả... tình yêu cuộc sống dần được hồi sinh trong trái tim tôi.

Những luống khoai đất lạ, do mẹ tôi dạy cách đánh vòng, đắp bồi, chị em tôi đã biến sỏi đá thành... những củ khoai to! Nào luộc khoai ăn lót lòng buổi sáng, nấu canh khoai lang kẹp cải cay buổi trưa, chiên bánh rom buổi tối... lập đi lập lại mãi hoài rồi cũng ngán. Mẹ dạy tôi cách cắt khoai thành lát mỏng phơi khô dòn, làm thực phẩm lưu trữ.

Ấp đến mùa giáp hạt, cơm thua gạo kém, mẹ không đủ tiền chạy gạo cho con ăn, để lũ con thơ đủ sức cắp sách đến trường trong cái giá rét mùa đông. Những lát khoai khô ấy lại được mẹ tôi chế biến món khoai dầm - một món ăn dân dã ở quê tôi mà những ai có trải qua những tháng ngày gian khổ, mất phải rung rung ứa lệ khi thưởng thức lại hương vị năm nào!

Những lát khoai khô dòn, thơm thơm mùi nắng được mẹ ngâm vào nước, rửa sạch rồi vớt ra rổ ráo, nấu chung khoai với đậu đen (đậu nấu trước vì độ chín lâu) đường bát đen thành một hỗn hợp có độ đặc quánh cho hỗn hợp ấy vào mo cau, dùng lực ém thật chặt thành một khối. Ấp ể nguội, cắt từng miếng, ăn vào miệng vị khoai vừa ngọt, bùi, béo, vừa thơm, vương vương thêm một chút hương cau từ cái mo khô sạch trắng phau.

Miếng khoai dầm có thể ăn điểm tâm buổi sáng trước khi bắt đầu một ngày lao động với một bát nước chè xanh pha gừng vừa nóng, vừa thơm. Hoặc để dành cho lũ trẻ con ăn đỡ xót lòng sau giấc ngủ trưa, bụng đói cồn cào mà mẹ không có tiền mua cho con quà vặt...

Ồi! miếng ngọt quê hương tôi, đơn sơ quá, nhưng sao thật gần gũi thân thương. Ăn một miếng, gọi nhớ biết bao kỷ niệm. Nhớ dáng mẹ già lưng còng tóc bạc, sớm chiều thấp thoáng bên luống rau xanh, nhớ hàng cau trước sân nhà, lá xanh mượt mà sắc ngọc- mỗi mùa đơm hoa kết trái, cho ai buồng cau làm sinh lễ và cho tạ..cái mo để ém khoai dầm!.

Món ăn thân thương ấy giờ đây đã quá xa xôi, nhưng tôi vẫn ước mơ một ngày được trở lại cố hương, được ngồi bên mẹ ăn miếng khoai dầm- miếng ăn của kẻ khó mà bao năm tháng trước mẹ tôi đã nhin bụng nuôi tôi- cho tôi giờ đây đủ lông cánh bay xa, đến chân trời góc bể, được thưởng thức những món lạ nơi mâm tiệc cao sang của xứ người. Lòng tôi luôn ngập đầy một nỗi bùi ngùi nhưng nhớ hương đồng cỏ nội quê tôi!

54. Món ăn Huế trên đất phương Nam

Tiểu Kiều

Hiện nay các món ăn của cố đô rất phổ biến tại Sài Gòn, trên khắp các con đường nhộn nhịp hay tận trong các ngõ hẻm - đâu đâu cũng có những quán ăn lớn, nhỏ, các nhà hàng, khách sạn.... bán đặc sản Huế, thực khách sẽ được thưởng thức hương vị đậm đà của bánh lá chả tôm, bánh bèo nậm lọc, cơm hến, cơm âm phủ, bún bò, chè hạt sen.... những món ăn độc đáo hấp dẫn người phương Nam và ấm lòng người xa Huế... luôn đông khách.

Bún bò Huế "lên ngôi" ở Sài Gòn, món ăn này càng được ưa chuộng chừng nào thì sự sáng tạo và biến thể càng phát sinh, vì thế mà bún bò Huế không còn là của riêng Huế, khi tiến vào Nam đã có thêm thắt đôi chút để hợp với khẩu vị miền Nam, tại Sài Gòn bún bò Huế là có cùng một tên gọi song phẩm chất, đặc tính, mùi vị có thay đổi mặc dù vẫn do người Huế nấu. Bún bò ở đâu cũng đều có sả và ruốc - hương và vị chính của bún, mùi thơm của sả đủ mạnh để làm trung hòa mùi ruốc do vậy nước xáo trong veo và trở nên dịu ngọt, thơm ngào ngạt, chỗ khác nhau là bún bò ở Huế đậm mùi ruốc, rất nhiều ớt cay, phần thịt gồm có giò heo, sườn heo thêm chả quết, miếng cua, miếng huyết hay bò nhúng theo yêu cầu của khách, tô bún nhỏ vừa đủ lót lòng điểm tâm buổi sáng hay ẩm dạ lúc xế chiều. Tô bún ở Sài Gòn lớn hơn, nhiều thịt hơn, có nơi thêm chả lụa, nem nướng tùy vào sở thích của khách, ăn kèm với rau sống, chỉ riêng món rau sống là cũng đủ khác Huế rồi. Nấu bún bò Huế ở Sài Gòn thì nêm ít ruốc, ít cay bởi người miền Nam ít thích mùi ruốc và không ăn cay. Món bún bò Huế được nhiều người ưa chuộng là vì tính chất bình dân và phổ thông trong đời sống của mọi người, ai cũng biết, ai cũng ăn được, nấu được, tìm được vật liệu ngay tại địa phương mình sinh sống.

Cơm hến là món ăn bình dân đầy ấn tượng của Huế, những con hến nhỏ lẫn lẫn ở Cồn Hến (Vỹ Dạ) luộc chín, đãi sạch vỏ lấy những nhân hến - có người gọi là mặt hến - bé tí xíu, là vị chủ của cơm hến, phụ gia là ruốc mặn mà, ớt cay xè, mè đậu thơm phứt, tóp mỡ béo ngậy, rau sống là tổng hợp những khế chua, chuối cây, bạc hà, giá, rau thơm tươi ngon hấp dẫn, cách dọn cơm hến như trò chơi buôn bán của trẻ con, một thứ một ít đủ màu sắc tất cả bỏ vào một tô, chan nước hến trắng đục vào, ăn rất ngon. Nấu cơm hến đơn giản, vật liệu rẻ tiền nhưng lại vô cùng công phu bởi nhiều phụ gia linh tinh nên đòi hỏi người phụ nữ phải chịu thương chịu khó, đây là món ăn của nhà nghèo nhưng lắm người giàu sang khoái khẩu, thì ra thức ăn hợp khẩu vị quan trọng hơn sự phân biệt rẻ, đắt. Cơm hến ở Sài Gòn hương vị không đặc sắc bằng ở Huế bởi hến Cần được thay bằng những con nghêu hay thình thoảng cũng có hến ở các vùng lân cận nhưng hến của các nơi này đều nhạt, bở, không dai và ngọt như ở Huế, gia vị nêm nấu lại có phần non hơn, ít ruốc, ít cay, rau sống lại thiếu món chuối cây dòn tan. Món ăn mang nhiều thương nhớ cho bao người xa Huế này luôn có mặt trong thực đơn ở các nhà hàng.

Cơm Âm Phủ là món ăn bữa chính nhiều sắc màu ngon mắt, ở Huế là một đĩa cơm trắng, rắc thêm ít tôm chấy hồng ngon ngọt, một vài lát thịt nướng mặn mà thơm nức lòng, dưa gang bóp chua ngọt, nước mắm ớt chanh tỏi cay cay, trộn đều, ăn "ngậm mà nghe" theo kiểu nói của các mẹ Huế. Ở Sài Gòn thì cơm âm phủ phong phú hơn, ngoài những thức trên còn có thêm những lát chả lụa, trứng rán xắt mỏng, thịt heo xé sợi, nước mắm pha loãng bởi khẩu vị người miền Nam thiên về vị ngọt, sự khen chê về hương vị của món này tùy vào khẩu vị của từng người.

Huế rất đa dạng về các loại bánh, nổi tiếng và thịnh hành trên đất phương Nam là bánh lá chả tôm - món ăn bữa lễ làm lưu luyến bao người, hình thức và cách chế biến món bánh này ở Huế hay tại Sài Gòn đều như nhau. Bánh làm bằng bột gạo, nhân tôm thịt, hạt lựu, hấp chín, chả làm bằng những con tôm tươi sống nguyên chất. Chiếc bánh lá của Huế mềm mỏng (người Huế vốn ăn lấy hương lấy hoa mà) ở Sài Gòn thì bột dày hơn (có phải do phong cách miền Nam sôi nổi). Đa số thực khách vẫn thích chả tôm Huế hơn nhờ tôm của sông Huế ngọt, biển Thuận An tươi, Sài Gòn ít có tôm tươi nên chả tôm ở đây ít có vị ngọt đậm đà. Chiều chiều cùng bạn bè hàn huyên tâm sự thưởng thức món bánh lá chả tôm thì không còn gì thú vị hơn!

Bánh bèo nậm lọc là món ăn vào bữa xế chiều đầy cảm hứng, các món bánh này rất dễ làm , nguyên vật liệu đơn giản , giá tiền bình dân. Bánh bèo đúng nghĩa với chữ bèo bởi mỗi chiếc bánh nhỏ tròn như mỗi cánh bèo, làm bằng bột gạo, rắc thêm tôm chấy, ăn với nước mắm ngọt, là món bánh hợp với người già và trẻ. Bánh bột lọc là loại bánh được giới trẻ ưa chuộng, vừa dai vừa dẻo lại vừa mềm, làm bằng bột lọc bọc nhụy tôm thịt ăn với nước mắm biển, càng cay càng hấp dẫn., bánh được gói bằng lá chuối hay để trần luộc chín, mỗi dạng đều có một hương vị độc đáo riêng. Bánh nậm giống như bánh lá. về cách chế biến và cả nguyên vật liệu nữa, chỉ khác ở chỗ là bánh lá thường được gói bằng lá dong , bánh nậm gói bằng lá chuối. Người ta vẫn hay gọi đùa một cách thân thương , Huế là xứ bèo nậm lọc, phải chăng câu nói này bao hàm cả nghĩa đen lẫn nghĩa bóng!

Ca dao Huế có câu :

Thương chồng nấu cháo le le
Nấu canh bông lý nấu chè hạt sen

Cháo le le: Là món cháo bồ dưỡng , người Huế chế biến món này tỉ mỉ hơn người Sài Gòn nhiều , có lẽ do sinh hoạt của hai miền khác nhau: Huế thì luôn từ tốn thông thả, thích cầu kỳ, Sài Gòn nhanh nhẹn, ưa gọn nhẹ. Ở Huế: vịt (le le) luộc chín, xé nhỏ, xương băm nhỏ cho vào túi vải hầm với đậu xanh, nếp , gạo, nấu chín nêm gia vị vào, múc ra tô đã có sẵn thịt vịt xé nhỏ, thêm hành ngò tiêu ớt thơm ngon nóng hổi, đang lúc tâm trạng không vui mà được ăn một tô cháo le le thì tinh thần bỗng sáng khoái bất ngờ! Sài Gòn thì chế biến đơn giản hơn, thịt và xương vịt băm nhuyễn hầm với gạo nếp cho đến lúc chín là có thể dọn ra ăn ngay, tại các nhà hàng ở Sài Gòn món ăn này được nhiều người ưa thích..

Bông lý là loại hoa có mùi hương thoang thoảng dễ chịu, ăn giải nhiệt, mùa hè trời nóng bức , trong mâm cơm thường nhật có món canh bông lý nấu tôm, rất ngon. Ở Sài Gòn tại các chợ có bán hoa lý, người miền Nam hay dùng bông lý nấu canh chua, một đĩa hoa lý tươi xanh ăn với lẩu tươi sống, vừa ngon vừa mát người ta còn dùng hoa lý để xào thịt hộp... các tiệm bán món này cũng lắm khách.

Chè hạt sen: Huế có sen hồ Tịnh Tâm tuy hạt nhỏ nhưng bở và thơm, hạt sen hấp chín nấu với đường cát trắng hay đường phèn, nghệ thuật nấu chè hạt sen là phải luôn canh chừng lửa, lửa nhỏ riu riu để giữ cho hạt sen tròn trĩnh và mềm mại, nếu lửa ngọn lớn hạt sen sẽ bị vỡ tung tóe , mất đẹp và khi ăn sẽ mất cảm giác ngon, chè hạt sen rất ít tồn đường bởi bản thân sen đã có vị ngọt. Hạt sen bọc nhân lồng Đại Nội một thời là món ăn sang trọng của giới quý tộc, Chè hạt sen trên đất Sài Gòn hạt lớn hơn, không bở và ít thơm, nhân ở Sài Gòn nhân mỏng nên khi bọc hạt sen không đẹp, ăn cũng ít ngon nhưng vẫn được nhiều người mến mộ, vì đây là món giải khát thanh tao giúp cho ta tịnh tâm yên giấc.

Một điều thú vị khác mà người ta cũng quan tâm là món ăn Huế trên đất Huế giá thành rẻ hơn món ăn Huế trên đất Sài Gòn khá nhiều , nhưng chẳng hề chi...

Có lẽ do vì người Huế hiện sinh sống ở Sài Gòn khá nhiều mà tâm lý của người tha hương là ai cũng không muốn quên hương vị quê nhà nên đã tâm nguyện gìn giữ, bảo tồn và ngày càng phát huy món ăn truyền thống, hay tự bản thân món ăn Huế có vị trí đặc biệt trong văn hóa ẩm thực từng vang lừng quynh rũ mọi người trên mọi miền đất nước, do vậy mà trong đời sống của người Huế và người không phải Huế: món ăn Huế luôn vẫn vương những người sành ăn!

55. Món ăn lạ lùng từ ốc

Hương Bích

Chọn một con ốc bươu thật lớn, đập nhẹ lên vỏ ốc cho nứt ra thật nhiều, thật đều và nhẹ nhàng để ốc khỏi bị thương. Hải một quả dừa tươi, cắt ngang bên trên, mở một cái nắp đủ rộng để bỏ ốc lọt vào trong quả dừa, sau khi đổ bớt đi một phần nhỏ nước dừa. Xong đâu đó, dùng dây kẽm may kín nắp dừa lại cho nước bên ngoài không rỉ vào trong, nếu không dừa bên trong sẽ bị thối, ốc sẽ chết.

Chôn quả dừa ở một chỗ đất ẩm ướt (gần chum nước), sâu khoảng 30 cm. Khoảng ba tháng sau, đào đất moi quả dừa lên, mở nắp ra bạn sẽ thấy gì?

Con ốc bươu bằng ngón chân cái đem chôn sống trong quả dừa nay đã biến hình một cách lạ thường. Nó lớn bằng cái chén ăn cơm. Nước trong quả dừa đã cạn hết và cùi dừa bên trong cũng bị con ốc buồn tình gặm hết. Có thể nói rằng đây là lần đầu tiên con ốc biết uống nước dừa, ăn cùi dừa để lớn thành một loại ốc khổng lồ đem da thịt ra hiến cho người sành ăn một món ăn đặc biệt.

Bây giờ đây, vỏ con ốc là vỏ quả dừa. Phải, nó lớn như thế đó. Cái vỏ thiên nhiên của nó đã biến đi không còn để lại dấu vết. Có lẽ trong thời kỳ bị giam trong ngục tối trái dừa, con ốc đã ăn hết cái vỏ cứng đã bị đập nứt. Nhưng không biết nó ăn ra sao?

Muốn lấy con ốc ra, phải bỏ vỏ dừa. Màu đen trước kia của thân thể ốc nay thành màu trắng vàng như miếng pho mát.

Đây là câu chuyện có thật, người viết bài này không biết giải thích ra sao? Người đầu tiên có sáng kiến này là cụ Tú quê ở Phong Điền, Thừa Thiên - Huế.

Sau khi bỏ hết ruột ốc là phần không ăn được, người ta có thể cắt ngang con ốc ra nhiều miếng mỏng xào với các thứ rau: rau cần tây, tỏi tây, cà rốt, mực tươi; hoặc có thể thái nhỏ thịt ốc rồi băm cùng với thịt heo có trộn mộc nhĩ, nấm hương, đem nhồi vào trong những vỏ ốc bươu mà hấp.

56. Món ăn ngày Tết của người Huế

không rõ tác giả

Khoảng 27-28 Tết, mọi nhà đều lo gói bánh tét, bánh chưng và các loại bánh khác. Bánh chưng chỉ gói độ vài đôi để bày lên bàn thờ cho đẹp, còn phần lớn là bánh tét được gói bằng lá chuối hột với gạo, đỗ, thịt và làm thành từng đòn như bó giò. Khi ăn phải bóc lá, cắt thành từng khoanh rồi sắp lên đĩa.

Ngoài bánh tét, bánh chưng, người Huế còn thích ăn một số bánh khác như bánh su sê (phu thê), bánh măng, bánh sen chấy, bánh dừa mặn...

Bánh su sê làm bằng bột sắn có nhân đậu xanh ngào đường với dừa hay tôm chấy (tôm chấy là tôm tươi được rang xát cho nhỏ tơi ra), gói lá dừa đem hấp cách thủy. Còn bánh sen chấy làm bằng hạt sen nấu chín, nhào với đường đem láng cho mỏng, nướng lên, cuộn tròn, để vào thau đậy kín để ăn dần. Bánh dừa mặn thì dùng xôi nếp giã nhuyễn ngào với dừa và nước đường, đem cán mỏng, cắt thành miếng vuông vừa, bên ngoài bọc lớp mè (vừng) rang, gói lại bằng giấy bóng. Bánh măng thì làm bằng măng tươi thái chỉ đem rim kỹ với đường, nấu lẫn với bột nếp. Sau đó cắt miếng, phủ lớp bột hoàng tinh bên ngoài rồi bọc bằng giấy bóng.

Các món ăn mặn cũng được các mẹ, các o xứ Huế chuẩn bị chu đáo từ vài hôm trước Tết. Trong các món ăn, dưa món là thứ không thể thiếu được trong mâm cỗ Tết của người Huế. Dưa món gồm dưa (thơm) và củ cải thái miếng đem phơi sẵn trộn với ớt chín, cà muối, đu đủ, tỏi, cà rốt, nước mắm và đường. Món này phải làm trước Tết độ vài tuần lễ cho ngấm. Tiếp đến là các món chả tôm, nem bò lụi, chả da, xà lách gân bò, chả tré, hành dầm dấm, chả lụạ...

Hành dầm dấm là hành củ phơi nắng cho héo đem muối với đường trước Tết vài ba hôm, lúc ăn trộn thêm ớt và tỏi. Chả tré thì làm bằng thịt bò và thịt ba rọi rán vàng thái chỉ, trộn với riềng, ớt, tỏi, muối, đường, thính. Món này ăn với bánh tráng mè và rau ngò thơm. Còn muốn ăn tré chua thì gói chặt thành từng gói nhỏ bằng lá chuối hột, bên trong lót lá ổi. Để vài ba hôm, tré sẽ có vị chua. Nem bò lụi thì dùng bò nạc thật tươi giã nhuyễn trộn với hàn the, da heo, thính, đem viên thành từng viên, nướng vàng. Khi ăn dùng bánh tráng cuộn nem, xà lách, rau thơm, chuối chát non, khế, chấm với nước lèo. Nước lèo là một thứ nước chấm hỗn hợp gồm tương ngọt, nước mắm, hành phi, gan heo giã, nấu lẫn với hành, tỏi. Trước khi ăn còn rắc thêm lạc rang vàng giã nhỏ. Nem bò lụi cũng là một món ăn hỗn hợp của gần 20 thứ khác nhau. Một món ăn khác là chả tôm làm bằng tôm tươi lột vỏ giã nhuyễn, trộn mỡ, hàn the, lòng trắng trứng, cho tôm lên trên mặt lá chuối hấp chín ăn với dưa món và nước chấm. Muốn ăn chả tôm chiên thì sau khi hấp đem chiên chả lên ăn với rau sống. Ngoài ra, món tôm chua cũng là món ăn rất được người Huế ưa thích. Tôm được chọn làm món chua là loại tôm sông, tôm đồng. Tôm đem dầm rượu, cho vô thap cùng với nước mắm, riềng và đường, đậy kỹ, đem đặt ngoài nắng chừng 5 hôm thì dùng được.

Có thể chia món ăn Huế làm ba loại: chay, bình dân và ngự thiện. Ngự thiện là những món ngon vật lạ trong cung đình dành riêng cho vua chúa và hoàng thân quốc thích. Sau này, món ăn ngự thiện đã bình dân hóa như món tré nộm, chả giò, nem... Món chay là những món ăn đơn giản, với tài sáng tạo và bàn tay khéo léo của người phụ nữ Huế đã chế biến các loại thực vật bình thường như hoa chuối, nấm rơm, hạt sen, đậu phộng, tàu hũ, nước dừa, củ đậu... thành nhiều món ăn thơm ngon, lạ miệng để cúng vào buổi sáng đầu năm.

Rượu ở Huế phổ biến là rượu nếp và rượu thuốc đã được hạ thổ lâu ngày cho ngấm men và tăng thêm vị ngọt. Ngày Tết, người Huế rất thích uống trà. Nhiều loại hoa được ướp với trà để dùng như hoa nhài, hoa sen, hoa sổi..

57. Món vả xứ Huế

Ngô Minh

Cây vả họ sung nhưng cây thấp, lá to và quả to hơn quả sung nhiều lần. Quả sung chín còn quả vả lại bùi. Cây vả sống âm thầm ở góc vườn, cũng do người trồng, nhưng tươi tốt bốn mùa lại nhờ vào đất trời là chính. Cây vả cho bóng mát, cho lá để gói quà bánh, rau dưa, tôm cá cho khách, còn quả vả góp mặt trong nhiều món ăn nổi tiếng làm nên văn hóa ẩm thực Huế.

Vả không thể thiếu trong đĩa rau sống ăn kèm với các món đặc Huế như bánh khoái, nem lụi, bún thịt nướng, bánh cuốn thịt nướng, bê thui, v.v. Miếng bê thui thì đâu cũng giống nhau, nhưng kẹp với lát vả rồi chấm mắm nêm cá cơm, mắm nêm cá nục ớt cay hít hà thì đã thành món hương vị Huế rồi! Quả vả non, rửa sạch, gọt vỏ, bỏ đôi, lấy mũi dao cạo sạch ruột quả rồi thái mỏng theo hình ngang của quả. Thái vả phải thái vào chậu nước sạch có bỏ ít muối để tiết trùng và giữ cho vả không thâm mà có màu trắng vàng, khi dọn ăn mới vớt ra.

Vả không chỉ dùng làm rau sống ăn ghém, mà từ quả vả người Huế chế biến ra rất nhiều món ngon như: vả kho thịt lợn, thịt bò, kho cá rô, cá diếc, vả xào, vả trộn, vả muối, vả chua ngọt, v.v. Trong món vả kho thịt, vả là nguyên liệu chính, thịt là phụ. Khoảng ba bốn vả kho với một thịt. Vả để kho phải thái dày cắt thành miếng vuông hoặc tam giác cùng kích thước với miếng thịt rồi cho vào nước muối để giữ màu cho vả trắng. Thịt lợn nạc, thịt lợn ba chỉ hay thịt bò thái quân cờ, ướp gia vị tiêu, hành (thịt bò thì tỏi, gừng), mì chính, nước mắm, muối, v.v. Thịt kho trước, khi sôi cho vả vào, trộn đều, kho tiếp. Gần chín thì cho tỳ bột nghệ để lấy màu. Miếng vả kho thịt ăn thơm thắp và ngon miệng hơn miếng thịt. Có thể ăn mãi không ngán. Còn món vả muối, vả chua ngọt thường làm để nhắm rượu ngày Tết hay tiệc tùng. Vả chua ngọt chế biến cũng giống như hành, củ cải, cà rốt chua ngọt vậy.

Trong nhiều bữa tiệc gia đình và ngày Tết ở Huế đều có món vả trộn. Sách Nghệ thuật nấu món ăn Huế của bà Hoàng Thị Cúc, người đã "cho" thi sĩ Hàn Mặc Tử cảm hứng viết nên bài thơ nổi tiếng "Âm thanh Vĩ Dạ", cũng giới thiệu món vả trộn này. Ở Khách sạn bốn sao Hương Giang hay dọn tiệc bằng món vả trộn bánh tráng xúc, món đã từng được chị Hoàng bếp trưởng trước đây đi thi nấu ăn toàn quốc đoạt huy chương vàng. Ẩm thực vả trộn màu sắc hồng, điểm tỳ hành lá xanh, những hạt da lợn óng ánh, những con tôm hồng trông rất hấp dẫn. Món vả trộn nguyên liệu rất rẻ, gồm vài quả vả, lạng thịt lợn nạc, tôm, da heo, bánh tráng, nửa lon mè và rau, gia vị. Chế biến như sau: nấu nước thật sôi, bỏ quả vả vào luộc kỹ, cho đến khi có thể dùng tay xát vỏ xanh bên ngoài quả vả đi dễ dàng là được, xong cho vào nước lạnh cho nguội mới gọt vỏ. Thái mỏng, xong dùng tay vắt từng vắt hoặc bóc trong vài màn vắt mạnh cho sạch hết nước chất, đến khi quả vả thật khô kiệt. Sau đó bóp vả to ra, đựng vào các chậu, soong, v.v. Mè rang vàng, xát vỏ rồi giã nhỏ. Thịt nạc và da lợn luộc chín, thái hạt lựu, ướp hành, tiêu, mắm, muối, mì chính, ớt bột thật kỹ. Tôm luộc, bóc vỏ. Nếu chơi sang, dùng loại tôm sú to thì sau khi bóc vỏ xong, người ta dùng dao chẻ tôm ra từng thoi nhỏ. Xong trộn tôm, thịt, da, vùng vào vả cho thật đều. Khi dọn lên đĩa, người ta rắc thêm đậu phộng rang giã giập lên trên mặt, sau đó rắc các thứ rau thơm như hành lá, ngò tây lên trên. Ẩm thực vả trộn vàng óng, tôm hồng, rau xanh trông rất ngon mắt. Bánh tráng gạo nướng vàng, bề từng miếng xúc vả trộn mà nhâm nhi với rượu ngon thì không có thứ gì "bất" bằng!

58. Mùi vị củ nưa

Nhật Lệ

Xa Huế đã lâu lắm rồi, đôi khi tôi vẫn còn nhớ những món ăn đặc sản củ đất thần kinh cũ. Ngoài bánh bèo Nam Giao Tây Thượng, bánh canh Nam Phổ, bánh ướt tôm chấy, bánh bột lọc, bánh nậm, cơm hến đồ Cồn, chè hột sen, chè bông cau, chè bột lọc thịt quay, bánh khoái cửa Thượng Tứ... còn nhiều lắm kể thêm ra làm chi "lại gây cơn thèm" và không quên cả Củ Nưa từng là món ăn của thời thơ ấu nghèo khổ của tôi. Tuy củ nưa ăn hơi nhần nhần ngứa cổ miệng, hình dạng nó xù xì, thô hơn khoai mỡ, có củ cân nặng trên ký lô, ăn vẫn ngon miệng.

Chột nưa (thân cây) no tròn, dài khoẻ mạnh hơn cây môn nước lá nhỏ chia ra nhiều nhánh ngọn không như lá môn mặc dù cùng họ.

Củ nưa còn được pha chế tinh bột để dành bồi dưỡng "uống mát" giải nhiệt về mùa hạ.

Khi đói lòng có nưa ăn cũng ngon miệng lạ thường nhất là gặp trời mưa to gió lạnh không ai thuê mướn chẳng có việc làm nhất là khi bụng đói, miệng thèm ăn, ngồi chỉ chờ cái ăn, gặp củ nưa còn nóng hổi thì mừng hơn được vàng.

Vì vậy nưa đối với tôi như một kỷ niệm, một quãng đời đã qua đi đối với chiều mưa buồn xứ Huế để lòng còn nhớ mãi khôn nguôi.

Người Huế, nhất là các thế hệ trẻ sau này, có hỏi ra thì chẳng ai biết mùi vị củ nưa ra làm sao, chứ đừng nói đến chuyện đã ăn nưa trừ cơm. Nưa là thức ăn bình dân, dân dã của một thời túng khó. Bây giờ hầu như ít được ưa chuộng.

Có nên quên đi một thời... những năm Thịn bão lụt của thập niên 40-50, nưa đã góp một phần cứu đói cho biết bao nhiêu người đói khổ đó sao?

Trong dân gian có câu nhần nhủ:

Ăn được mùa chớ phụ ngôn môn
Gặp năm Thân, Dậu làm ai bạn cùng?

Ngày trước đất đai chỉ làm một vụ mùa. Bắt đầu hè -thu khi gặt hái xong thấy những người dưới quê như Thanh Lương Bãi dâu lựa những dáo (dái) mưa, không bị thất lưng (có eo) để dần từ năm trước đem ra trồng. Ăn đất đâu để không, thế mà cực vẫn lại hoàn cực! Họ lên líp phủ rơm giữ độ ẩm để trồng nưa, gọi là xen canh trồng hoa màu làm mùa trái chờ khi lụt lội dờ lên để dành làm lương thực ăn qua ngày đoạn tháng, đỡ mùa mưa, chờ mùa nắng.

Những khi đói lòng vớ được cơm nguội, buổi trưa xế mà gặp nồi nưa nấu chín cắt nhỏ, xẻ đôi, xẻ tư chấm muối ớt thì nghe bùi bùi "đẻo, sốp" ngon cực kỳ. Có điều, nó hay ngứa cổ miệng mặc dầu trước khi nấu củ nưa hay kho chột nưa phải nhớ kỹ là phải chờ cho nước thật sôi rồi mới bỏ nưa vào nồi đấy.

Còn chột nưa (thân cây) tước vỏ đập dập cắt nhỏ đem nấu canh hay kho chung măng vôi, bỏ một mớ tép, nêm một ít ruốc cho đậm đà hương vị nếu có một vài miếng thịt heo thả vào rồi gần chín sất thêm một ít lá ớt, một vài lá ớt. Thơm ngon lạ lùng! Dù với bát cơm nóng độn 5 phần nưa kho lại thêm có dưa nưa kiệu chấm nước mắm thì ăn ngậm mà nghe, thú vị biết chừng nào. Ăn đời sống thiếu thốn như thế mà gia phong, đạo hạnh vẫn phải giữ gìn. Tôi không thể nào quên được củ nưa bởi trong niềm nhớ Huế của tôi có hình ảnh củ nưa ngày nọ

59. Người Huế và món ăn Huế

Hoàng Phủ Ngọc Phan và Nguyễn Trọng Tạo

...Hồi ấy mẹ tôi là giáo viên của trường Nữ công học hiệu (Huế) chuyên dạy nấu ăn, làm bánh và thêu đan. Mẹ tôi có một trợ lý đắc lực là cha tôi. Cha tôi có sáng kiến đem những bài dạy nấu ăn của mẹ tôi soạn thành văn vần gọi là Gia chánh diễn ca để học viên dễ nhớ. Tôi vẫn còn nhớ những bài thơ vui vui ấy của cha tôi:

....
Bánh này dùng bột đậu xanh
không dùng đậu váng đậu nành đậu quýt
Phẩm màu hoà với đông sương
Sao cho giống trái đào tiên trên cành\

...

...
Làm tương phải học cho rành
Lấy lon đông nếp đậu nành cho ngang
Đậu nành bắt cát mà rang,
Trở lưng vá lại mà nghiền bẻ hai

...

Món ăn cũng như con người, phải có cá tính mới gây được ấn tượng Chính gia vị làm nên cá tính của món ăn. Ở Huế có câu:

Canh bầu nấu với rau hẹ
Bí ngô nấu tỏi, bí đao nấu hành
Con gà cục tác lá chanh...

Trong bữa ăn Huế, thực khách thường được giới thiệu "chế độ" gia vị để khỏi nhầm lẫn: Bánh bột lọc chấm nước mắm nhỉ, bánh bèo, bánh nậm chấm nước mắm ngọt, bánh ướt thịt nướng chấm tương đậu phụng.... Lẫn lộn các thứ trên sẽ làm hỏng khẩu vị và phụ lòng người nội trợ đã dụng công tỉ mỉ.

Quan trọng hàng đầu là nước mắm ngon. Có câu: " hết nước mắm ngon con mụ hết khéo". Nước mắm ngon là nước mắm trong và hơi ngả màu xanh lục như nước trà Long Tĩnh. Sau nước mắm là ớt. Vùng Bình Trị Thiên có giống ớt chia vôi rất cay và thơm, người Huế ăn ớt thường cầm nguyên trái bẻ kêu "bụp", mùi thơm xông lên mũi, hơi cay xông lên mắt.

Bạn đã ăn cơm hến xứ Huế bao giờ chưa ? Cơm hến gồm có mìn, con hến, nước luộc hến, mắm ruốc, ớt màu, o(t trái, hành phi, tép, mỡ, bánh tráng nướng bóp vụn, đậu phụng rang đâm nát, bẹ chuối, rau thơm, rau húng... mỗi thứ một chút. Có thể nói trong tô cơm hến, mọi thứ kể cả cơm và hến đều là gia vị. Cơm hến là món ăn tổng hợp một cách khéo léo kinh nghiệm sử dụng gia vị của người Huế.

Muốn thưởng thức món ăn Huế đúng nghĩa, phải sử dụng nguyên liệu là đặc sản của xứ Huế. Có nhiều đặc sản quý hiếm: gạo ngự, hột sen ngự, nhãn ngự, đậu ngự.. Ngự để chỉ những thứ xưa kia từng được vua chúa tuyên dụng, là cái "mác" đáng tự hào về chất lượng sản phẩm. Hột sen ngự lấy từ hoa sen ở hồ Tĩnh tâm, nhãn Ngự là nhãn lồng trong Đại nội, gạo Ngự ở cánh đồng An Cựu...

o O o

Ở xứ Huế ngày nay, bánh canh và bánh khoái rất được ưa chuộng. Sáng sớm trước giờ đi làm, nhiều người phóng xe máy từ thành phố về ngoại ô ăn bánh canh cá lóc Thủy Dương và tối rủ nhau tới những quán bánh canh cạnh công viên Nguyễn Văn Trỗi trong thành Nội để thưởng thức món bánh canh của.

Còn bữa trưa và bữa chiều thì hai quán bánh khoái Lạc Thành và Lạc Thiện đầu đường Dinh Tiên Hoàng luôn đầy ắp người. Tôi không phải là người sành ăn nhưng cũng xin mạo muội mách hầu thực khách nơi xa.

BÁNH CANH được làm bằng bột gạo, nhồi nước, cán mỏng xắt ra từng sợi nhỏ như sợi mì rồi thả vào nồi nước sôi. Trong nồi nước sôi là thịt cua vo viên dẹt, đã được xào cùng với tôm và thịt heo xắt nhỏ. Sau khi nêm, múc vào tô, rắc tiêu ớt, lá ngò, hành, rau răm thái nhỏ lên trên. Người ta gọi đây là bánh canh cua. Mấy năm gần đây ở Huế xuất hiện món bánh canh chả cá trên đường Đặng Trần Côn. Vẫn là chất liệu bột gạo được làm theo bánh canh truyền thống nhưng không phải cua tôm mà là cá và thịt. Cá và thịt băm nhuyễn, dạt mỏng cắt thành miếng chữ nhật hoặc hình thoi rán qua rồi cho vào nồi nấu với sợi bột gạo. Ở xã Thủy Dương phía nam Huế gần đây lại mọc lên gần chục quán bánh canh cá lóc dọc đường số Một. Trong những quán lúp xúp này bánh canh đã được nâng lên thành một "công nghệ". Mỗi quán có đến từ hai đến bốn nồi nước dùng luôn sôi sùng sục. Hai người luôn tay nhồi cán bột gạo thành những sợi mỏng. Hai người khác cuốn tấm bột gạo vào chiếc ống nhựa và xắt tấm bột thành sợi nhỏ thả ngay vào nồi nước dùng. Đợi bột chín tới, người chủ nồi dùng muổng có nhiều lỗ nhỏ vớt bột ra tô, gấp những miếng cá lóc lạc đã được xào nấu cho lên phía trên cùng với những gia vị và nước dùng. Bột gạo ở các quán này có pha chút bột lọc nên bánh vừa dai lại vừa giòn. Bánh canh vừa ngon lại vừa rẻ, chỉ 3000 đồng một tô.

BÁNH KHOÁI là loại bánh mới nghe tên đã thấy khoái rồi. Nghe nói trước đây người ta gọi là bánh khoái bởi vì đây là loại bánh ăn nóng, hơi nóng từ bánh bốc ra nghi ngút như khói tỏa. Người ta bảo do tiếng Huế nói "khói" thành "khoái" mà thành tên gọi ngày nay. Người ta làm bánh khoái bằng bột gạo đồ pha cari hoặc nước đường trắng làm màu nhồi với nước có hàn the, khi nào ăn mới bắt khuôn lên lò, đồ mỡ trắng đều, xếp chung quanh vài lát mỡ, vài miếng thịt heo quét (hoặc thịt bò), vài con tôm đã cắt râu, cho một ít giá đỗ ở trên, nếu có nấm mèo nữa thì càng ngon. Đợi cho các thứ gần chín thì múc bột gạo đã pha loãng đổ vào, thêm muổng trứng lên trên, đập vung lại. bánh chín, gấp đôi lại, xúc ra đĩa trông giống như nửa mặt trăng vàng rộm. Cái ngon của bánh khoái còn nhờ vào nước lèo và rau sống. Ở Huế có nhiều hàng làm bánh khoái nhưng không đâu có nước "lèo" ngon và đặc biệt như Lạc Thành và Lạc Thiện. Làm nước lèo có bí mật riêng. Theo như nhà hàng Lạc Thiện (anh ruột Lạc Thành) thì họ làm nước lèo bằng nước tương (đặt riêng), đậu phộng, mè rang giã nhỏ và bột gạo trộn với nước tôm luộc, rồi múc ra trộn với nước com, kho với gan heo, tóp mỡ băm nhỏ, gia vị tỏi ớt, sôi sền sệt là được. Còn món rau sống thì thế nào cũng có chuối chát, khế chua và quả vả thái mỏng. Nước lèo và rau sống thực khách cần dùng bao nhiêu cũng không phải tính thêm tiền! Và đối với người Huế thì món ăn Huế cũng chính là nhớ Huế...

60. Nhớ mãi tiếng rao hàng trong đêm: bèo - nậm - lọc...

Anh Minh

Trong ký ức một thời về Huế của tôi là tiếng rao lạnh lót của các cô bán hàng trong đêm: "Ai bánh bèo, nậm, lọc... hôn". Tiếng rao tiếp nối từng chặng, vắng đầu đó và nhỏ dần, nhỏ dần... rồi mất hút vào cuối con hẻm sâu.

Tiếng rao hàng của cô bán đã mời gọi tôi suốt những năm tháng sống ở Huế. Nếu có tiền trong túi thì chắc chắn tôi không bỏ qua. Chỉ tốn độ năm ba ngàn là một đĩa bánh đủ loại, ngon miệng...

Ngon nhờ đâu?

Nguyên liệu làm bánh lá là bột gạo pha với bột mì nhứt (bột lọc), theo tỉ lệ một chén bột gạo, một thìa canh bột mì nhứt, nhào nhuyễn với hai chén nước và một ít muối. Tôm luộc, lột bỏ vỏ, giã nhỏ rồi chấy với một ít dầu cho tơi, cho đồ hồng. Giã hành củ vắt nước cốt rưới vào tôm. Một lò lửa nhỏ ngọn, cho bột vào xoong khuấy đều vừa chín. Dùng lá dong để gói bánh. Quệt một lớp bột mỏng lên lá dong (ngay giữa sóng lá), rắc một lớp tôm chấy làm nhân, gói lại và đem hấp cách thủy. Làm bánh lá phải mỏng như một chiếc lá, mảnh và dai ăn mới ngon.

Bánh lọc: có vỏ bọc ngoài làm bằng bột mì nhứt, nhào nhuyễn với nước. Nhân bằng tôm, thịt ba rọi, tao chín, thêm mắm, muối, tiêu... Bánh làm thành từng miếng ngon bằng ngón tay cái, thoa mỡ, gói lá chuối rồi hấp chân cách thủy.

Bánh bèo: ăn ngon là nhờ kỹ thuật pha bột, vừa dẻo, vừa dai. Trên mặt bánh rắc bột tôm chà đã luộc chín, điểm thêm một ít tốp mỡ vàng rộm và thật giòn.

Bánh ướt: tráng bằng bột gạo, thường có pha thêm một ít bột lọc để có độ dai và trong. Loại bánh này thường ăn kèm với thịt luộc cắt lát mỏng và kèm với tôm chua.

Món ăn Huế độc đáo, không chỉ do cách chế biến công phu, tinh tế mà còn bởi sự trang trí, trình bày khéo léo của từng món ăn, với đầy đủ màu sắc, thật bắt mắt. Sự tuyệt diệu của món ăn Huế nói chung là ăn ít mà ngon, mà tinh túy. Ăn rồi mà thấy cái bụng vẫn nhẹ tênh, nhưng cái ngon, hương vị bánh vẫn còn đọng mãi trong từng kẽ răng, đầu lưỡi.

61. Những gánh hàng rong ở Huế

Bình An

Buổi sáng, những con đường phố ở Huế không thức dậy một cách vội vã. Có lẽ nhộn nhịp nhất chỉ có khu vực cầu Tràng Tiền: những giòng xe cộ ngược xuôi chờ hàng hóa về bên kia, bên này... Và những gánh hàng rong từ các vùng lân cận cũng theo đó rảo bước nhanh nhẹn đôi quang gánh về phố cho kịp phục vụ người ăn sáng.

Hàng rong ở Huế đủ các loại món ăn bình dân. Sáng sớm từ An Lăng, An Cựu, Nam Phổ, Vỹ Dạ, Cồn Hến... hàng bánh canh, bún đồ về phố. Một số gánh qua những con phố ở phía chợ Đông Ba, một số rảo gánh bên này cầu Tràng Tiền. Trên đường Trần Hưng Đạo phía trước chợ Đông Ba, là nơi tập kết ngô (bắp) luộc từ Kim Long chở đến, để từ đây phân phối đi khắp nơi. Gánh bánh canh hay các loại bún đều giồng giống nhau: một đầu gánh là chảo lửa hình vuông có nồi nước lèo đặt bên trên. Đặc biệt, chỉ đến Huế người ta mới gặp lại cái nồi nhôm dạng hình cái chum, có người gọi là nồi gương. Đầu gánh bên kia là tô, chén, đĩa và đủ thứ linh tinh phục vụ cho một tô bún có đủ: rau, mắm, hành... Bánh canh buổi sáng thường là bánh canh bột gạo, buổi chiều mới có bánh canh cua bột lọc. Nồi bánh canh cũng như nồi bún bò: cũng thịt, cũng giò, da heo, có thêm chả cá... Bún gánh (từ đặc biệt dành cho gánh hàng rong) có đủ loại: bò, cá, hến, riêu... Tôi đã ăn những tô bún bò từ trong các tiệm lớn đến những gánh hàng rong và nhận xét một điều rằng: bún bò tại đây, không giống như ở các thành phố khác. Cái khác trước nhất là rau không phải là rau xắt ghém nhất là rau được lật thành từng lá nhỏ (xà lách, rau thơm, hành có nơi cũng không xắt thành hành hoa, mà cắt thành từng đoạn nhỏ); cái khác thứ hai là trong nồi bún có chả lụa, gọi là giò (không biết có phải thay cho giò heo): thịt chả lụa được vắt thành từng vệt nhỏ, nổi lên phía trên mặt nồi nước lèo; cái khác thứ ba là nếu muốn, tô bún sẽ có thêm thịt bò tái (giống như ăn phở). Rồi tùy theo yêu cầu của khách, tô bún sẽ có đầy đủ (giò heo, giò lụa, thịt bò gân, nạm, bò tái) hay chỉ có một vài thứ (có giò heo thì không có giò lụa, có bò tái thì không có bò gân...). Đặc sản của Huế mà bất kỳ ai đến đây cũng phải tìm ăn cho bằng được: cơm hến. Hàng cơm hến nào cũng kèm theo bún hến. Thúng bún được phân làm hai bằng miếng nylon: một bên là bún, một bên là cơm, khách ăn món nào gia vị kèm theo đặc trưng của món ấy (đậu phộng chiên còn nguyên hạt, dầu ăn đã khử với ớt màu thật cay, mắm ruốc...). Đặc biệt chỉ có món này mới thấy rau ghém thái chỉ, gồm có rau môn, xà lách, bắp chuối, rau thơm... xắt thành sợi rất nhuyễn. Cồn Hến là nơi chuyên cung cấp hến cho các hàng ăn, hến được lấy thịt bằng cách bỏ vào rổ và xát, thịt hến bong ra, ở đây người ta cũng cung cấp luôn nước hến. Hàng ăn chỉ việc đến mua thịt hến và nước hến về rồi chế biến tiếp.

Ngoài hàng "gánh", còn có hàng "nách". Tầm sáng sớm có các nách bánh mì, xôi, bắp... cũng một điều rất khác ở Huế là rau bỏ vào bánh mì ngoài hành, dưa leo còn có thêm rau răm và thịt thường là thịt nhưng có nước xốt chế vào, ăn cũng hay hay, là lạ... Hàng nách còn có nách bánh bèo, nạm, lọc, ram ít, bánh ướt cuộn thịt nướng, bún thịt nướng... Bánh bèo Huế rất mỏng và có đường kính gần bằng chén chè, xếp vào cái đĩa nhìn thấy được cả hoa văn của đĩa ở bên dưới, không phải là loại bánh bèo đồ trong chén nhỏ, dày cui khi ăn phải múc bằng thìa. Người Huế giải thích ăn bánh bèo mỏng như vậy mới thấm nước mắm! Đặc biệt, bún thịt nướng hay bánh ướt thịt nướng (bánh ướt bọc bên trong là thịt nướng) ăn với một loại nước chấm được chế biến rất ngon.

Các món ăn Huế bây giờ không có vị cay như trước, ai muốn ăn cay, thì bỏ thêm ớt được xắt lát trong các tô mắm. Tầm tháng tư, không có ớt xiêm, mà chỉ có loại ớt sừng màu xanh, tưởng là không cay, thế nhưng ăn một miếng là cay xé lưỡi, còn hơn cả ớt xiêm.

Hàng rong ở Huế, mỗi món gắn liền với một địa danh đặc thù, nói đến bánh canh phải là bánh canh Nam Phổ, các loại bún phải xuất phát từ An Cựu; bắp hầm ở Kim Long... Về khoản vệ sinh an toàn thực phẩm của những gánh hàng rong? Thú thật là người trong nghề tiêu chuẩn đo lường chất lượng gần hai mươi năm, ban đầu tôi cũng hơi ngại ngại, nhưng cái ý muốn khám phá và cái tật thèm ăn quà rong đã khiến tôi "cầm lòng không đậu". Buổi sáng đi bộ lang thang trên đường Hùng Vương, tôi ngồi sà xuống một gánh bún bò, tô bún chỉ có 3.000 đồng, nhưng cũng đầy đủ: giò lụa, thịt bò nạm, gân, thêm vài miếng da heo...

Một đầu quang gánh của cô bán hàng là nồi nước lèo, đầu gánh bên kia là rổ bún và "đồ màu phụ trợ", rổ rau tươi trông có vẻ ngon mắt và sạch sẽ.

Thử đến Huế một lần, sáng sớm tinh mơ bạn sẽ gặp hình ảnh từng tốp những người gánh hàng rong đi cùng với nhau từ một vùng nào đó đổ về phố, dừng lại đặt cái đòn gánh xuống đất làm đòn ngói, nghỉ một chút trên đường, có người phe phẩy chiếc nón lá cho đỡ mệt, có người cời lại bếp than cho đồ lửa, rồi bắt đầu tỏa đi khắp nơi. Ngồi xuống bên các gánh hàng rong, bạn sẽ có cảm giác của người không bị ràng buộc bởi công việc: muốn ăn gì thì ăn, gặp gì ăn nấy... Sáng sớm bạn sẽ thấy bánh canh, các loại bún, bánh mì, xôi bắp, bánh bèo... Trẻ hơn một chút có đủ các loại chè (chè nóng, chè lạnh) hay các loại nước đậu nành, đậu ván, đậu hủ (cũng là một đặc biệt nữa, đậu hủ ở đây không ăn với nước đường đã thắng bỏ thêm gừng mà lại ăn với đường cát trắng tinh, vắt vào tí chanh, chỉ có 500 đồng một chén mà người bán hàng cho vào cả muỗng súp đường cát trắng). Trưa hơn chút nữa có các hàng "đồ trái", đó là các gánh trái cây (vải, nhãn, bơ, cam...) xuất phát từ chợ Đông Ba, lúc này cũng có các gánh rau bán dạo cho những nhà ở phố. Sau giấc ngủ trưa, xê xê có bánh bèo, nậm, lọc, ram ít, bún thịt nướng, bánh canh bột lọc, chè... Các gánh này có thể bán đến chiều xẩm tối.

Để khám phá Huế, người ta phải mất nhiều năm, có khi cả đời cũng không hết, nhưng chỉ cần vài ngày lang thang ở Huế, bạn cũng sơ sơ biết Huế, và bắt đầu yêu Huế. Yêu những con đường nhỏ nhỏ có ai hàng cây suốt ngày chụm đầu vào nhau rỉ rả kể chuyện, yêu những chiếc lá bay bay trong buổi sáng tinh tươm, yêu cổ thành bí ẩn, yêu dòng sông Hương lặng lẽ trôi, êm đềm buổi sáng, lười biếng buổi trưa, mềm mại buổi chiều, để rồi bất chợt buột miệng hát lên: "Vẻ đẹp Huế chẳng nơi nào có được". Và một trong những vẻ đẹp cổ kính đó, những gánh hàng rong cũng là một đặc thù của thành phố du lịch nổi tiếng thơ mộng và dịu dàng này. Mời bạn, hãy tạm xa rời các nhà hàng sang trọng, một lần đến với các gánh hàng rong để tận hưởng cho bằng hết cái thú của người đi du lịch.

62. Nộm Thanh Trà với Mực Khô

Nhất Lâm

Mùa thu đến với Huế, cũng là lúc thanh trà chín ngọt. Trời Huế mát mẻ dễ chịu, buổi sáng trời thường dịu dịu, quá trưa mới nắng và chiều thì có mưa, hoàng hôn xuống là trời tạnh ráo. Đêm có trăng, thì nhân mặc khách không ngủ mà đi chơi trăng miệt vườn hoặc du thuyền trên sông Hương. Còn đêm không trăng, da trời tím rất lạ, một màu tím Huế không pha trộn, một nét riêng Huế.

Đi chơi đêm người ta thường ăn uống lấy vui. Một món nhắm không xô bồ mà rất tao nhã: món nộm thanh trà với mực khô.

Bạn bè bốn, năm người, chỉ cần hai quả thanh trà (giống quả bưởi) với một con mực. Gọt vỏ thanh trà tách múi ra, làm thế nào để múi không dập nước, rồi tách ra từng tép, mực nướng lên, xé nhỏ như sợi; mực và thanh trà để từng đĩa riêng. Bắc chảo lên bếp đã đổ lửa, khi chảo nóng cho vài thìa dầu ăn hoặc mỡ vào. Sau đó cho mực khô vào đảo qua, đảo lại chừng hơn một phút rồi cho tép thanh trà vào, đảo trộn đều rất nhanh và bắc xuống, cho vài thìa nước mắm ngon đã có tỏi đập dập, ớt tươi cay cay (độ mặn nhạt tùy khẩu vị) rồi trộn đều và múc ra đĩa. Cùng vài ba xì rượu trắng thật ngon như rượu làng Chồn gần Huế hoặc rượu Bàn Đá ở Bình Định, chủ khách cùng nhau chuyện trò đọc thơ và nhắm rượu dưới trăng. Những cuộc nhậu như thế người ta thường đến nhà vườn ở ngoại thành như Lương Quán, Nguyệt Biều, Kim Long, Hương Long, những vùng có thanh trà ngon nổi tiếng. Hoặc hẹn hò nhau đến một quán văn chương nào đó bên bờ sông Hương. Nộm thanh trà với mực khô tuy đơn giản nhưng cũng cầu kỳ bởi cách chọn nguyên liệu, cách làm điệu nghệ. Trước hết là thanh trà. Cũng là một loại bưởi nhưng không hiểu sao, ngay tại Huế cũng không trồng đại trà được; thanh trà chỉ có ở các làng Lương Quán, Nguyệt Biều và Kim Long bên bờ sông Hương, cạnh chùa Thiên Mụ. Bưởi trồng nơi khác không còn là thanh trà nữa.

Mực khô thì đâu cũng có, nhưng chỉ có mực ở cửa Tư Hiền, Thuận An, Cửa Việt - Quảng Trị mới cho ta món nộm ngon. Làm mực hoặc bưởi nơi khác khách sành ẩm thực chê ngay.

Ngồi trên đò hoặc dưới gốc cây cổ thụ trong nhà vườn thưởng thức món ăn này mới thanh tao làm sao. Trời, trăng, sông, nước và vòm cây trở nên gần gũi với con người, hòa trộn với thơ ca...

63. Phong vị thần kinh

Đình Hùng

Ta ra đi cùng trăng thiên thu,
Mây trắng phiêu diêu ngoài Bắc phương lao tù.
Ánh mắt xa khơi biếc đôi bờ mộng ảo,
Gió lộng thu xanh bông mái tóc hoang vu.

Ta đi nhịp nhàng theo bóng núi,
Lòng ngợp trăng sao hoà ý ngát xuân thu.
Ồi cõi bụi vàng phơi phới,
Thoảng màu hoa lạ tiêu sơ

Sớm vượt Trường Sơn,
chiều băng miền duyên hải,
Ta hẹn sông hồ cùng sánh bước ngao du,

Thuyền ơi!
Uyển chuyển bóng dờ xanh,
Mênh mông còn cát trắng.
Thuyền hồn ta lênh đênh,
Giấc mơ dài hoe nắng.

Nghe động hương ngàn xa,
Ánh sao chiều rớt ngọc.
Ta lạc vào bông hoa
Ngàn hương thơm mái tóc.

Đây phong vị Thần Kinh:
Cầu Tràng Tiền mấy nhịp?
Cô gái Huế đa tình
Vành nón nghiêng khép nép.

Màu áo tím đơn sơ,
Bay dài mây Núi Ngự
Dòng Hương Giang ngân ngơ,
Lượn mái bông thi tứ...

Ta đi cùng mây phiêu du,
Áo dệt trăng xanh, thiên thu từng hẹn hò:
Du thuyền ơi!
Phong vũ lắng dần đôi khoé mắt,
Lả ngọn gió si tình, bay vạt áo Kinh Đô.
Ta đi nhịp mùa hoa cầm tú,
Lòng đất xôn xao cùng thảo mộc trầm tư,
Nghe nắng rung rinh tà lụa,
Dịu dặt cánh bướm đề thơ.
Sớm biệt Đông Ba, chiều sang đường Thiên Mụ,
Ta hẹn tình ai cùng theo áng mây đưa.

Thuyền ơi! đâu bến nước mơ?
Phu Văn Lâu nhớ giọng hò pha sương.
Con đò Nhật Lệ nhớ thương,

Người đi còn nhớ mùi hương sông dài.

64. Quà ẩm thực xứ Huế

Thúy Hà

Ngoài những món ăn sang trọng dành cho hoàng tộc, Huế còn nổi tiếng với những món ăn bình dị mà tinh tế như bánh bèo, nem lụi hay bún bò, giò heo. Mỗi món có một hương vị đặc trưng riêng, nhưng món nào cũng để lại cho thực khách một dư vị khó quên.

Hầu như đường phố nào của Huế cũng bán bún bò giò heo. Chỉ cần chủ hàng hé vung nồi nước dùng nghi ngút khói là bất cứ ai đi qua cũng muốn dừng chân thưởng thức một tô. Bún bò Huế không giống như bún bò Nam bộ. Sợi bún to hơn, nhưng giòn và dai. Thịt bò là những miếng nạm gầu được ninh nhừ nhưng vẫn còn độ giòn. Trong mỗi tô bún bao giờ cũng có một miếng móng giò heo hầm, vài miếng thịt bò, và thêm miếng chả (ngoài bắc gọi là giò). Nhưng có lẽ điều làm nên sức hấp dẫn cho món ăn chính là nước dùng. Nước phải nêm nếm sao cho độ mặn vừa đủ để thực khách có thể cảm nhận được vị ngọt của tôm, xương và cái thơm của sả, gừng. Thứ gia vị không thể thiếu khi ăn món này là ớt bột chưng và vắt chút chanh tươi giúp làm dậy hơn mùi thơm của nước dùng.

Có lẽ chẳng nơi nào lại có nhiều món bánh như Huế. Nào là bánh bột lọc bọc tôm chấm nước mắm dầm đường, hay chiếc bánh ướt thịt heo tôm chua ăn cùng mắm ruốc vừa đậm đà vừa mát rất dễ ăn trong những ngày nắng nóng gắt của đất kinh kỳ. Rồi những bánh ram ít. Cùng từ bột nếp nhưng bánh được chia làm hai phần. Phía dưới là bột rán giòn, vàng ươm làm đế cho phần bột hấp dẻo, trắng mịn màng tầng trên, mặt bánh được rắc chút tôm chấy khá hấp dẫn.

Bánh bèo và bánh nậm lại có những hấp dẫn riêng. Bột gạo sau khi ngâm vài giờ, đem xay nước, những cô gái Huế sẽ khéo léo múc từng thìa bột vào những chiếc chén xinh xinh, đem hấp chín, rồi rắc chút tôm chấy lên trên. Những chiếc bánh trắng muốt mỏng mảnh, tròn trịa như những cánh hoa bèo. Khi ăn múc chút nước chấm chua ngọt, cay cay rưới lên trên và dùng một chiếc muỗng nhỏ nhẹ nhàng xúc bánh. Còn bánh nậm lại được gói trong chiếc lá dong và hấp chín. Bánh nậm còn có một lớp tôm đã quét nhuyễn cùng thịt nạc và hành hoa. Chiếc bánh vừa thơm mùi lá xanh, hành vừa có vị ngọt của tôm và thịt. Tuy nhiên, sự thành công cho tất cả các món bánh này đều phụ thuộc khá nhiều vào tài pha chế nước chấm.

Đến cố đô, bạn chớ bỏ cơ hội thưởng thức vài chiếc nem lụi. Nếu lần đầu nếm món này, bạn sẽ được các chị bán hàng hướng dẫn cách thưởng thức thật tận tình. Một lá bánh tráng, chút rau sống và chuối chát, lát vả xanh, khéo léo gỡ miếng nem nướng từ xiên tre, đặt vào giữa, cuộn chặt chấm cùng nước lèo ngọt, thơm. Sự kết hợp giữa rau ghém và thịt nướng đã đem lại một hương vị khó quên cho thực khách. Nhiều du khách nước ngoài cũng nhận xét đây là một món ăn rất tinh tế và ngon miệng.

Sẽ là thiếu sót nếu không nói đến cơm hến và bún hến. Đây là đặc sản rất độc đáo của vùng đất miền Trung này, nhất là cơm hến tại Cồn hến nằm giữa sông Hương, nơi có loài hến ngon nổi tiếng. Chỉ là chút vùng, lạc rang chín, dầm miếng bóng bì rán giòn, chút hoa chuối, dọc mùng thái chỉ và ít giá đỗ, chan thêm thìa canh hến cùng ớt chưng, vậy mà bát cơm lại có một sự lôi cuốn lạ lùng.

65. Quán ăn trong vườn Huế

Hoàng Dạ Lê

Huế từ lâu nổi tiếng với các món ăn ngon của chốn cổ đô và bài viết này giới thiệu cùng bạn một địa chỉ, tạm gọi là một "quán ăn" trong vườn kiểng. Đó là "Tịnh Gia Viên", ở số 20/3 đường Lê Thánh Tôn Thành Nội Huế.

Đã 20 năm qua, một trong hai chủ nhân của ngôi nhà vườn này là một "nàng tôn nữ", tuổi ngoài 50, hoạt bát, nhanh nhẹn, đẹp "lão". Chị Tôn Nữ Hà mãi miết đi tìm và sưu tập được khoảng 200 giống cây xương rồng, trong đó có Kalanchia, Mammutia, Gino, Mongolisme, Cristata..., hoa đồng tiền với 21 màu, hoa rừng với những loài ngũ sắc, các loài hoa quý như trà mi, đỗ quyên. Đặc biệt là hoa mai Huế uốn thế, trồng trong chậu, có cây đã trên 100 tuổi. Mùa xuân, hoa bưởi, hoa chanh, hoa thanh trà ngát hương. Bây giờ, chị tích cực sưu tập loài hoa có trái, trồng trong chậu kiểng. Từ chỗ chỉ là "Tịnh Gia Viên" với nhiều loài hoa kiểng độc đáo, được bạn bè khuyến khích, nơi đây đã thành một quán ăn không thường xuyên. Bao nhiêu du khách đã đến, đã đi, mang theo ấn tượng đẹp: được ăn ngon, thưởng ngoạn cây kiểng, nghe chim hót... quên đi bao nhiêu chuyện đời bận rộn.

Là một trường phòng tiết chế dinh dưỡng của bệnh viện trung ương Huế, nhưng người ta biết chị nhiều hơn ở cái nghề nấu các món ăn Huế, thâm niên 30 năm và, người 20 năm trồng hoa kiểng. Chị, các con (có người đã là bác sĩ y khoa) cùng vài ba người cộng tác, Tịnh Gia Viên có thể đón, phục vụ lúc đông nhất 200 khách/ngày. Khách đặt tiệc tại vườn chỉ cần báo trước 1 buổi là có thể thỏa mãn các món ăn chay, mặn của xứ Huế xưa và nay. Bởi đặt hàng báo trước nên thức ăn tươi và ngon. Một khẩu phần ăn (mặn), thấp nhất từ 30.000 - 40.000 đồng, trung bình từ 45.000 - 50.000 đồng và 1 khẩu phần giá vô điều kiện từ 100.000 - 150.000 đ (gồm những thực phẩm quý hiếm, bổ vùng Huế). Ăn chay, thấp nhất 30.000 đồng 1 khẩu phần, cao nhất 50.000 đồng.

Món ăn Huế truyền thống có: Phụng Hoàng khai vị, hương thơm Thiên Đường, cua tấm nướng, bánh lá chả tôm, chạo nướng mía, gà cục tác lá điều, thịt bò nướng lá Thanh Yên, xúp đậu ngự, cơm om đất với gạo trên sàn... Món ăn Huế nay có: thịt gà bóp rau răm, mực hấp bia ăn với rau sống, ước lèo, chả nướng thịt phay, thịt quay ăn với tôm chua, vả khế, dưa giá, canh cá diêu, cơm trắng, thịt bò tái chấm mắm nêm v.v... và v.v... Trong chế biến các món ăn, chị Hà không dùng bột ngọt và các gia vị có hại cho sức khỏe. Chị chú ý trồng và sử dụng các loài thảo mộc để làm gia vị thơm ngon. Chẳng hạn thịt bò nướng lá Thanh Yên... Những thực khách ăn kiểng đều được hài lòng. Giáo sư Trần Văn Khê, kiểng cá mặn và ngọt, đã rất thú vị được thưởng thức các món Huế ở đây.

Lật trong sổ lưu niệm với những nhận xét tốt lành, trong đó, bà Charles Pasquet, một người Pháp đã gọi chị là "Madame Huế". Bà Như Lan, Giám đốc Hãng Tân Á ở CHLB Đức mời chị sang dạy nấu ăn, chị chưa nhận lời, vì "bốn tháng ở bên ấy bỏ cái Tịnh Gia Viên này cho ai?" - chị nói nhỏ nhẹ. Có nhiều vị khách vừa thưởng thức các món ăn ngon miệng, đẹp mắt, vừa nhìn say mê, thật lâu các chậu kiểng trong vườn.

66. Sa mù phố Huế...

Hoàng Bình Thi

Có những ngày rất lạ, thành phố Huế chìm trong sương mù. Sương giăng kín dốc Bến Ngự, trôi từng vạt trắng trên các tháp chuông nhà thờ. Những khoảng trống trong các vườn cây cũng trắng mờ sương. Và sông Hương trong sương mù lênh loang một màu trắng như dòng sữa mẹ ngọt ngào.

Người ta chỉ nhận ra đó là dòng sông Hương khi trong sương mù bắt chợt một bóng thuyền xô xao mặt nước. Màn sương trắng vén nhẹ lên cho mũi thuyền nhẹ trôi xuôi. Cũng trong sương mù, cầu Trường Tiền như một chiếc lược trắng ngà, cài lên mái tóc Hương Giang...

Khác rất nhiều với mưa, sương mù xứ Huế là một thiên nhiên gần như vô hình. Nó không tác động nhiều lắm đến tâm trạng con người, ngoại trừ làm đẹp thêm cho một thành phố vốn gần với giấc mơ hơn là hiện thực. Và tôi nghĩ màu tím của sương mù Huế không phải bắt đầu từ những tác động ngoại cảnh mà là do chính phong cách sống trầm mặc của người Huế vốn thích lặng lẽ và thu nhỏ tâm hồn trong một đời sống nội tâm vô cùng phong phú và riêng tư. Chính nơi đây, họ đã nhận ra cái sắc tím phôi pha như một kỷ niệm của sương mù để lại.

Cùng với ánh bình minh và tiếng gà eo óc gọi, sương mù buổi sáng ở thành phố Huế là một dấu hiệu khai minh ngày mới. Trong sương mai, những mầm cây nhu nhú đội lớp vỏ già sần sùi, để cho cuộc đời những chiếc lộc non nà. Từ lớp cỏ dại phủ đầy sương móc, có tiếng đế gáy ầm ỉ như tiếng trẻ con nô đùa. Trong những ngày sương mù, bầu trời thành Huế cũng thấp xuống rất nhiều. Nó như lơ lửng trên những cây đại thụ, chỉ chực sà xuống lòng phố người đang đi lao xao. Sương mù xứ Huế đã giữ gìn một bí ẩn của thiên nhiên Huế vốn tinh tế và dịu dàng. Trong sương mù tất cả đều được lạ hoá. Sự sai biệt của vẻ ngoài vạn vật và con người lại là cơ may để nhìn thấy rõ hơn chiều sâu đa tầng, cái nhìn bên trong vốn được giữ kín như một nét duyên ngầm.

Nhưng hơn hết thấy vẫn là cảm giác về cái lạnh của sương. Sương Huế vào mùa đông lạnh tê tái lòng. Màn nước mỏng vuốt lên da thịt đáng một nỗi nhớ. Đêm xuống càng sâu, sương càng lạnh. Rùng mình còn nghe trên vai áo ướt đầm những hạt sương đêm. Và vào những đêm có tiếng quạ kêu, sương trở lạnh hơn bao giờ hết. Người đi đường chỉ nhìn thấy những dấu chân mờ mờ hoen lạnh. Khiến ai đó mãi mê một đời đi tìm nhân duyên trong sương mù, trái tim nóng đập vội vã khi bắt chợt nhận ra ở cuối đường một đoá mặt li màu trắng. Ở Huế, hoa mặt li vẫn thường nở rộ trong những ngày có nhiều sương mù.

67. Tản mạn cùng quán Huế

Trần Văn Toàn

Đến Huế, bạn không chỉ ngắm nhìn sông Hương, núi Ngự, bông bênh trên thuyền rồng, nghe điệu Nam ai, Nam bình man mác, vãn vương, lắng dịu tâm hồn khi đi vào không gian yên tĩnh của những chùa chiền, lăng tẩm cổ kính, trang nghiêm... Đến Huế, bạn thật sự thú vị khi được tận hưởng những giây phút khó quên trong các quán ăn hay quán cà phê - giải khát giữa một vườn cây dịu dàng, toả mát.

"Quán Huế ở đâu cũng có màu xanh. Quán Huế là quán vườn. Mềm mại và nên thơ". Đó là cảm nhận của nhiều du khách khi đặt chân đến Huế. Vâng, hoà vào cảnh sắc thiên nhiên của vùng đất Cố đô, tất cả các quán ở Huế dù lớn hay bé, dù bán thức ăn hay thức uống đều khoác lên mình chiếc áo xanh "rất Huế", hài hoà, giản dị và thơ mộng. Cũng giống như đất và người xứ Huế, quán Huế luôn mang trong mình vẻ "trầm tư" lặng lẽ. ở các quán cà phê, giải khát, giữa khoảng không gian xanh, tiếng nhạc cất lên nhạc dịu đủ nghe - không ồn ào, sôi động. Ngồi trong quán, khách có thể đưa mắt nhìn cảnh vật xung quanh, vừa cảm thấy khoan thai lắng đọng tâm hồn khi hít thở bầu không khí trong lành, mát dịu từ vườn cây xanh, vừa thưởng thức ly nước mát lạnh hay món ăn dân dã mà thấm thía nhớ đời.

Một vòng thông dong dạo thăm Đại Nội và Hoàng cung của triều Nguyễn, du khách có thể ghé vào Tịnh Gia Viên nổi tiếng nằm chéch không xa bên cánh phải Hoàng thành, 20/3 đường Lê Thánh Tôn, chủ nhân là bà Tôn Nữ Hà.

Tịnh Gia Viên, một quán ăn hấp dẫn trong vườn cây cảnh cố đô, là một mô hình độc đáo mang đậm nét nghệ thuật cung đình triều Nguyễn và phong cách văn hoá Huế... Ngồi ở đó, vừa thưởng thức các món ăn đậm đà hương sắc cố đô, du khách cảm thấy mình như lạc vào "xứ thơ" bởi quanh căn nhà vườn là vô vàn những chậu hoa, cây cảnh với các đường nét uốn nắn mềm mại.. mỗi cây kiểng là một biểu tượng tác phẩm độc đáo. Gió mang hương hoa đung đưa thơm ngát tạo cảm giác sáng khoái, lâng lâng, thu hút lạ kỳ...

Trở mình ra sông Hương, các quán cà phê- giải khát nằm dọc đôi bờ Hương Giang tạo nên sáng vẻ rất riêng trên mảnh đất thần kinh, nó trở thành kỷ niệm khó phai mờ trong nỗi nhớ của những người con xa Huế hay những du khách đã một lần đến Huế... Cố Hương, Bốn Mùa, Hoàng Hôn, Lộng Gió là những quán cà phê "giàu chất thơ" nằm giữa khoảng không gian xanh với các loại cây mà thiên nhiên ban tặng.

Và thật có lỗi với quê hương khi trở về quán Huế mà không đặt chân đến các quán ăn nơi thôn Vĩ. Thật không quá chút nào khi nghe ai đó nói rằng "đến Huế mà không về thăm các quán chè bắp - cơm hến ở Cồn Hến - Vĩ Dạ coi như chưa một lần đến Huế". Cồn Hến có rất nhiều quán. Tất cả các quán ở đây đều nằm trong khuôn viên nhà, thấp thoáng dưới giàn cây leo, bờ tre, lá trúc. Ngồi trong quán Dạ Hương hay Hương Giang Dạ Khúc, giữa không gian yên tĩnh, hữu tình nghe những khúc tình ca xứ Huế trầm ấm, sâu lắng, đưa tô com hến cay xè lên môi rồi nếm ly chè bắp thanh tao dịu ngọt thì không gì thú vị bằng. Com hến có quanh năm, còn chè bắp thì lại theo mùa lý tưởng nhất là vào tháng giêng, hai ... trái bắp mộng sữa, còn tươi, qua đôi bàn tay khéo léo của các bà, các chị, trái bắp biến thành chén chè có vị ngọt thật thà, đậm đà.

Quán Huế, nét đẹp của sự giản dị mà hài hoà, nét đẹp của màu xanh cỏ cây, hoa lá... Đừng để lỡ làng một lần thăm Huế hãy đến với quán Huế để thưởng thức những món ăn, thức uống dân dã mà đậm đà hương sắc Cố đô giữa một không gian xanh mát, làm lắng dịu tâm hồn để lại càng yêu hơn xứ Huế.

68. Tìm Món Vua Ăn

Hồng Minh

Năm tháng trôi qua đã tạo nên nhiều sự cải biến mà chúng ta vẫn thấy ở nem, chả, tré hiện nay. Tré được gói bằng nilon, bó bằng lá dong hoặc lá chuối thay cho lá ổi ngày trước. Chả tôm ăn với bánh nậm và nước mắm đã pha chế thì còn gì bằng. Riêng tré là món đưa cay tuyệt hảo của cánh dân nhậu mà phụ nữ và trẻ em lỡ ăn vào một miếng thì lại cũng đưa nhau phá mối.

Những món ăn Huế truyền thống ngày trước nay ít nhiều còn lại trong các đám cưới, đám giỗ, ở một vài nhà hàng đặc sản vẫn là Phụng Hoàng khai vị, hương thơm Thiên Đường, cua "tắm nắng", bánh lá chả tôm, chảo nướng mía, thịt bò nướng lá Thanh Yên... Theo nhà nghiên cứu văn hóa Phạm Phú Bằng thì chính mẹ của ông thường dâng lên Vua Bảo Đại mấy lọn nem chua để ngài ngự thiện.

Nem làm cho Vua ăn phải chọn thịt từ lúc con heo đang còn sống, thịt heo vừa mổ ra còn nóng hổi phải cho ngay vào cối đá giã không ngừng chày cho đến khi chín nhuyễn. Chính làm như vậy nên nem Huế bóc lá ra mà thịt ở trong vẫn còn đỏ tươi, cắn giòn mà thơm và có độ chua dịu dịu.

Nem ngày nay thuộc nhiều trường phái khác nhau. Nem Huế vẫn chua như trước, nhưng nhiều lò đã xay bằng cối xay máy hiện đại nên độ nhuyễn già dặn hơn giã tay. Song cũng vì vậy mà nhiều sợi gân nhỏ trong thớ thịt cũng tan luôn, không còn cái cảm giác dai dai, vì "quét nạc" bằng tay luôn ngon hơn bằng máy.

Nem Thủ Đức thì lại quá ngọt và trông như một khúc bánh bởi sự quá khổ của nó. Chính vị ngọt hợp với khẩu vị dân miền Nam hơn nên nhiều người khoái món nem xứ này, trong khi nem Huế vừa chua chua, vừa cay cay bởi những hạt tiêu còn "nguyên con" khi bỏ vào lọn nem.

Món cung đình trong các nhà hàng

Đâu đó trong vài nhà hàng ở Sài Gòn vẫn còn duy trì món "lá sách bò" khá ấn tượng mà ngày trước, trong các bữa ngự thiện của nhiều vị Vua triều Nguyễn đều khiến các ngài khoái khẩu.

Lá sách bò được đem ngâm nước cho ra đến độ trắng bong. Những đầu bếp khéo tay và "có con mắt" sẽ dùng dao cắt tia miếng lá sách này thành những bụi san hô, mỗi "bông hoa" như vậy ghép với một cọng măng khô vàng, tất cả nhúng chìm trong bát nước gà luộc nóng bỏng và không một chút văng mỡ. Miếng lá sách gấp lên, ăn giòn tan, sậm sứt, trông như những miếng "tuyệt nhĩ". Món này cũng dễ làm, nhưng phải chọn được lá sách bò ngon, làm sạch để tránh hơi mùi bò. Chọn lá sách bò đã lên đến tuổi "bà ngoại", coi như thua.

Các ngài ngày trước thiếu chi các món sơn hào hải vị. Lâu lâu, đầu bếp của Vua cũng cho ngài "trở về nguồn" bằng mấy món dân dã. Mít non là một trong những món mà từ hồi đó đến bây giờ không ai dám khinh cả. Mít là thứ trái cây dành để ăn chơi, nhưng mít non lại là một trong những món ăn ngày xưa các vị Vua rất khoái.

Mít non luộc xong có màu mắm ruốc, trông không được đẹp lắm, nhưng tinh ý hơn, đem hấp cách thủy lại có màu trắng nõn nà rất bắt mắt. Cái độc đáo của mít non là ăn vào có vị bùi bùi không ngán, và có thể ăn đến no căng bụng.

Mít trộn xúc bánh trắng là món mít đem hấp, (chọn trái thật tròn và vỏ dày vừa phải) xé to với đậu phụng rang giã nhỏ, rau răm xắt vụn với một ít nước mắm chua ngọt tưới nhẹ lên. Thịt ba rọi, luộc xắt chỉ, tôm bạc đất lột vỏ, để lên trên. Bánh trắng mè nướng sẵn, bẻ từng miếng bằng hai ngón tay để thay cho cái muỗng, và cứ thế xúc mít mà ăn. Vừa giòn rụm rụm, vừa mềm mềm ấy là thú ăn khó có món nào bì được. Bởi thế nên người miền trung mới có câu:

Ai về nhẩn với nậu nguồn
Mít non gỏi xuống, mắm chuồn gỏi lên...

Làm Vua một... bữa

Những người đến chơi xứ Huế thường rủ nhau đi ăn cơm Vua. Mà có không khí cung đình thực sự. Mặc hoàng bào, có bạn gái làm "hoàng hậu", chí ít cũng là "cung tần", "mỹ nữ" ngồi đối diện. Bên cạnh có "vai quan", "tỳ nữ" (do khách sạn sắp xếp) đứng "canh me" xem "Vua" có gọi thêm món không.

Đầu bếp cơm Vua là những người có tay nghề lão luyện, gia truyền, lại có sự kiểm tra theo "tiêu chuẩn Vua" hay không của các "mệ" là hoàng tộc Bảo Hiên (cháu nội Vua Thành Thái ngày trước). Các món cao lương mỹ vị là yến sào, nem công, gân nai, vi cá, bào ngư, cửu khổng, chả phượng. Thường thường bậc cao thì có gà tần, cá hấp, gà quay lò cả con, bò câu hầm, chả nướng, chân heo ninh, ngỗng quay... Các món ấy, rai lai chịu khó tìm ở đất này thì cũng có. Có điều mấy con thú quý hiếm được liệt vào Sách Đỏ cấm săn bắn mất rồi, chắc gì có gân nai, tay gấu thật mà ăn. Nhiều quán "chơi" luôn gân bò, gân dê hay lâu lâu bắt được một con mễn bự bự, tuốt gân ra "nhái" lại cho giống để hầu khách lỡ nghiện cho tiện.

Khi "Minh Mạng thang" đang được bán nhiều và quý ông thường hay khoe với nhau là rượu "ông uống bà khen" thì thực khách cũng nên cẩn thận. Coi chừng ba cái rễ cây lạ đóng giả vai "sâm". Vì vậy tốt nhất nên tìm vui trong các loại bánh trắng miệng, gọi là chút tưởng nhớ về nguồn giữa rừng bánh tây đang thống trị các chợ La Kai, Nguyễn Thông. Trong các loại bánh, hàng quý tộc luôn thuộc về hai loại là bánh trái cây và bánh gấc. Bánh gấc có họ hàng với bánh ít gai (cũng là một loại bánh đặc sắc của Huế) nên ban đầu, bánh gấc được gọi là bánh ít đỏ. Bánh có nhân bằng bột đậu xanh, vỏ làm bằng bột nếp pha màu từ trái gấc. Nhiều đám cưới đã chọn loại bánh này thay cho bánh phu thê, vừa sang lại vừa ngon hơn. Mỗi mâm dâng cho Vua ngày trước như thế có trên cả trăm cái mà ngài chỉ dùng một miếng lấy lệ.

69. Tôm chua Huế

không rõ tác giả

Những người Huế tha hương sau chuyến thăm nhà thường mang theo một vài thứ phong vị quê hương và trong những thứ đó, tất nhiên không thể thiếu thẩu tôm chua. Du khách trước khi rời Huế đều mua vài thẩu về cho người thân. Tôm chua giờ đây một vài nơi khác trong nước có thể làm được theo công thức. Song thật ra, chỉ ở Huế, tôm chua mới ngon, cũng như cơm hến vậy.

Tất cả các loại tôm đều làm được, tôm càng tươi càng ngon. Đặc biệt là tôm rần, lúc chín, tôm có màu đỏ tự nhiên rất hấp dẫn. Bởi là món đặc sản ngon nên việc làm tôm chua nhiều năm trở lại đây đã trở thành một nghề sống của nhiều người. Ngày trước, mỗi khi có giỗ, tiệc, các gia đình thường tự làm lấy. Nay thì đa số ra chợ mua, chỉ còn người "kén" ăn thích tự mình làm cho bảo đảm chất lượng.

Chọn tôm tươi sống, đều con, cắt râu, rửa sạch để ráo, ngâm với rượu cho đến khi hết mùi tanh, vớt ra để ráo. Măng vôi (phân non), tỏi xắt lát mỏng, củ riềng xắt rồi, ớt trái xắt lát dài. Trộn đều tôm, xôi, măng vôi, tỏi, ớt, riềng, nước mắm ngon hoặc muối, cho vào thẩu thủy tinh hoặc thẩu men, lấy vài thanh tre mỏng gài lại và đậy nắp, để nơi có nắng ấm độ 3 ngày. Sau đó đưa vào nơi khô ráo và mát. Từ 5 đến 7 ngày, màu trắng của xôi, măng, riềng tỏi, màu đỏ của tôm, ớt cho ta một thẩu tôm chua chín vừa, đẹp và thơm ngon. Ở các gian hàng bán tôm chua khi khách mua, nếu khách yêu cầu, họ thêm riềng vào. Bởi vì với tôm chua, tép chua và một số loại màu, càng nhiều riềng ăn càng ngon. Khi ăn, gia thêm ớt, tỏi, đường, bột ngọt. Có thể thay rau sống bằng dưa giá củ kiệu. Một miếng ăn ghém, vị ngọt bùi của tôm, vị béo của thịt, vị cay, thơm của riềng, tỏi ớt, vị chua của khế, vị chát của vả, hương thơm của rau... Tất cả dồn lên đầu lưỡi một vị tuyệt vời.

Đã là một kẻ vui buồn với Huế, mấy ai không biết đến trà Ga? Không phải danh trà, cũng chẳng phải đạo trà gì cầu kỳ kiêu cách, đó chỉ là đơn sơ những quán trà trên sân ga Huế. Khi màn đêm buông xuống, không nặng không nhẹ, rồi thũng thảng vào khuya thì cũng là khi hồn khí những quán trà ga Huế thấp lên những ngọn đèn dầu. Bấy giờ ngồi lại với nhau, người với người tối sáng.

Hồi còn là sinh viên, thỉnh thoảng lũ chúng tôi vẫn rủ nhau "lên ga uống trà". Một ấm trà nóng vài ba ngàn, rót ra dầm bảy chén, nhấp từng ngụm một, nhai mấy lát kẹo gừng, nói sao cho hết năm điều ba chuyện. Nào chuyện sinh viên, chuyện học, chuyện yêu, chuyện cuộc đời... Ôi cái thời, sinh viên nghèo khó mà ước mộng đầy trời. Vào những đêm đông dầm dề mưa, ngồi uống trà trong cọ ro áo ấm, mới thấy thú vị nhường nào. Thỉnh thoảng một hồi còi tàu hú lên, sân ga nhốn nháo người, ồ thì ra cuộc đời vẫn bận bịu sửa soạn cho những cuộc đi về. Một đứa nào đó chạy vạy trong hơi lạnh: "Tao nhớ nhà quá!" khiến cho ngụm trà không dám mạnh chân vào ruột gan. ở bên bàn kia, những anh xích lô, xe thò, trùm người kín mít, chỉ chừa hai con mắt chiêm trũng áo com, chờ ngóng một mối khuya về phố. Lại có một nhà thơ râu tóc bụi bờ, đọc dăm bài thơ ủ ấm, nói rằng cuộc đời sao mà nhiều nỗi thăng trầm đến vậy. Những quán trà ga Huế còn là nơi trú chân chờ tàu, người đợi tàu đi, kẻ đón tàu về. Có bao nhiêu lần đưa tiễn trong một đời người, riêng mỗi chén trà bao giờ cũng âm ấm để cảm lòng.

Trên bước đường ruỗi rong mê mết cõi người, sân ga nào cũng thăm sâu với những tiếng còi tàu, những ngọn đèn vàng vọt và hơi lạnh của sương khuya. Sân ga Huế cũng có cái thăm sâu riêng của mình, vì có thêm những chén trà! Uống trà ga Huế không phải là uống trà để "thanh nhiệt", để thư giãn khè khà... mà trái lại để dày vò mình, hành hạ mình, tự hành hạ và dày vò vô điều kiện, trong khuya. Cũng chẳng biết vì một lẽ gì. Có những khi vừa xong cuộc trà thì trời hửng sáng, những kẻ uống trà mặt mày bạc bợt, hốc hác như vừa ra khỏi một cuộc khổ sai, vẫn thấy đó là một cái thú không gì sánh nổi, một cái thú thượng đẳng của những người ham chơi. Tôi một đôi lần ghé "Cổ Ngự Trà Lâu" ở một góc Hồ Tây (Hà Nội). Vào đây để thưởng thức những kiểu cách pha trà cầu kỳ, những tên trà rất gợi, rất kêu "Giấc mơ nhiệt đới", "Băng sương mỹ nhân"... vào đây để thưởng thức những người đẹp dâng trà. Còn những quán trà trên sân ga Huế của tôi, tần tảo những mẹ, những chị thúng mẹt bình dân, thức khuya dậy sớm với người bình dân...

Nếu như đêm Huế thật là "sâu và xoắn hình tròn ốc" và con đường Lê Lợi chạy dài hun hút dưới vòm cây cổ thụ, thì khi chạy đến sân ga, những quán trà đã ở vào nơi đáy đêm của Huế. Bao nhiêu năm những quán trà ga Huế vẫn lập loè ánh đèn dầu, tối sáng mặt người. Có người gọi đó là "nơi họp chợ của những linh hồn". Vậy thì người ơi, hớp một hồn trà, để cảm nhận những điều khuya khoắt tận đáy tâm can không thể thốt gọi thành lời.

71. Trà hoa

Đoàn Hào Vũ

Hồi bé tôi còn nhớ, ba tôi rất yêu hoa trà. Mỗi lần ngủ dậy, đã thấy ông ngồi một mình bên chậu trà, độc ẩm. Ông trở nên lặng lẽ xa xăm, không giống con người cần mẫn, nghiêm trang thường nhật.

Những tháng ngày trà đơm nụ, trong gia đình mọi người đều giữ gìn lời ăn, tiếng nói. Nụ trà ngهن đến sáu tháng mới chịu nở đón xuân sang. Chỉ một lời thô tục nặng nề, nụ trà sẽ héo tàn, rơi rụng.

Có chậu hoa trà, gia đình tôi như có đứa con gái út, độc nhất vô nhị. Những đêm giông tố tới bời, cha tôi trần trọc không sao ngủ được, trông trời sao mau sáng ra với hoa. Tôi là đứa bé nhất nhà được cưng chiều, cha tôi dành phần tưới tắm cho cây. Nước tưới là nước ốc luộc chín, đã ủ hơn trăm ngày cho hết nồng độ, đã lọc qua lần vải mỏng. Đã vậy trà hoa còn ông ẹ, phun nước mưa mỗi sáng phải phun bằng... mồm, phun cho khéo cho cành cây đừng động dảy.

Không biết từ bao giờ, tôi đâm ghét hoa trà. Hoa gì mà yếu ớt, yếu điệu? Chả bằng với vạn thọ, đào, mai mặc sức mưa gió đập vùi. Đã vậy lại càng khó trồng, giâm cả trăm cây chỉ sống một; trong năm chỉ có ngày Đoan ngọ mới sống được....

Ngày Tết có hoa trà chỉ nở vài bông thôi, cha tôi đã vui lắm. Trải qua bao giông bão, đến mùa xuân nụ hoa như qua từng kẽ lá, rồi rung rinh bùng toả những cánh trắng tinh khôi. Hoa trà không nhiều, chỉ có ba, bốn cái mỏng manh, hương hoa dịu dịu. Rồi những ngày xuân qua đi, nhìn cánh trà hoa rơi lả tả dưới mưa, ba tôi buồn: "Trà là đệ nhất hoa, hoa tàn mà không rửa".

Lớn lên vì sinh kế, tôi quên hẳn loài hoa này. Cho đến một hôm, có bạn khoe: "Hoa trà quý hiếm và đắt giá". Nhìn cảnh mọi người xúm xít, trầm trồ vây quanh chậu hoa trà cuối năm. Tôi chạnh nhớ ngày xưa "Gió cứ thổi, biết sẽ còn thổi, thổi/Tóc phai dần, biết ngày đã xa, xa..".

Tôi hiểu những cánh hoa trà, mãi mùa xuân sẽ tàn phai, rơi rụng. Những cỗ thụ trà hoa già hơn bốn trăm năm tuổi ở Chùa Hương, Đà Lạt, Sapa giờ còn hoa đâu nữa. Nhưng mà trong lòng người, mỗi mùa xuân lại nhớ hoa trà. Nhớ nhất ấy là hương- là hoa bất diệt. Dành riêng cho hoa trà dù gió có thổi qua cuộc đời và tóc phai dần mỗi mùa xuân đến.

72. Trà Huế

Nguyễn Thanh Thảo

Nếu bạn từng sống ở Huế hay từng là sinh viên Huế, có lẽ bạn đã không bỏ qua cái thú uống trà vừa hấp dẫn lại vừa rất phải chăng này? Gần Trường ĐHSP Huế những năm về trước có một quán trà với cái tên rất lừng lẫy bình đao kiếm hiệp - "Lương Sơn Bạc". Chỗn Lương Sơn này không chỉ hấp dẫn 108 vị anh hùng mà còn cuốn hút hàng lớp lớp sinh viên đến quán. Ngoài me, xoài, cóc, ổi... để nhấm nháp, mỗi bàn còn có một bàn cờ hoặc bộ đồ đen chơi ách xì xảng thoải mái. Lung lửng một vài nghìn, bạn đã có thể ung dung rủ thêm 1,2 vị nhân lúc chuyển tiết hoặc kết thúc buổi học đến đây cùng hưởng cái thú vang bóng mấy mươi năm trước.

Được truyền lưu từ lớp anh chị đi trước cùng với sức mê hoặc của tên quán, chúng tôi cũng đã ghé nơi đây nhiều lần nhưng có lẽ sau khi nâng cấp quán, Lương Sơn Bạc dần vắng khách và đến những năm 1998, 1999 thì gần như hiếm hoi.

Tuy nhiên, trà quán ở Huế vẫn tồn tại, nằm hiền lành bên trong những con phố chật hẹp, các quán trà vẫn nghi ngút ấm lòng và nồng nàn bởi dư vị rất riêng của mình. Nếu có dịp ghé chơi KTX Đội Cung, bạn chịu khó ghé vào quán trà đối diện với công cư xá, nơi đây không nỡ làm bạn thất vọng với một thời gian thư giãn thật dễ chịu.

Ga Huế là một trong những ga chính của tuyến đường sắt Bắc - Nam và cũng thấm đẫm một phong cách Huế. ở đây hiếm thấy cái ồn ã náo loạn thường có ở các điểm dừng tàu trừ một vài dịp đặc biệt trong năm. Thường trà ga chỉ có vào buổi đêm, uống càng khuya càng thú vị.

Trà ga không thật ngon nhưng ý vị rất riêng. Ngồi trong bóng lẫm khói sương ở Huế, giữa bạn bè, giữa những người có khi không quen mà không xa lạ bởi tiếng keng báo tàu khuya mới thấm tận đáy lòng cái thú giản dị quen thuộc này.

Có lẽ thời gian không dài nơi giảng đường của mái trường bên dòng sông vẫn chưa và không bao giờ đủ cho tôi hiểu Huế. Để đến bây giờ lại thêm một chén trà cùng bè bạn, rồi rủ nhau ra ngồi bên thân ở bờ sông mà không biết vì sao con sông dùng giảng ... cho Huế rất sâu?

73. Văn hoá ẩm thực Huế

không rõ tác giả

Ở Huế có đến vài trăm món ăn truyền thống, món nào cũng ngon, cũng hấp dẫn, từ hình thức trình bày tới cung cách chế biến. Cũng như bữa ăn của nhiều người địa phương, bữa ăn ở Huế luôn có mắm và rau sống, tuy nhiên món ăn chiến lược phải là thứ mắm ruốc đặc sản Huế mới đúng điệu! Mắm ruốc của Huế là thứ mắm được làm từ loại tôm, tép tươi được chế biến sau khi đã ủ kín và lên men. Mắm ruốc Huế có lượng đậm và hàm lượng axit amin rất cao. Do cách chế biến gia truyền và việc sành ăn mắm ruốc mà người Huế đã được nhiều vùng gán cho cái tên thoát tiên rất khó nghe nhưng lại đầy trọng vọng là "Dân mắm ruốc"!

Ăn kèm với mắm ruốc, cá, thịt là món rau sống. Sự kết hợp này vừa làm bữa ăn bớt ngán, vừa tạo tính quân bình âm dương cho bữa ăn. rau sống luôn có sẵn trong mỗi vườn nhà như: xà lách, cải con, húng lủi, quế thơm, rau diếp cá, tía tô, rau muống chỉ có trộn ớt xoài, khế chua, chuối chát và bắp chuối thái nhỏ. Trong bữa cơm hàng ngày ở Huế, đặc biệt không thể thiếu đĩa và xắt lát, đây là một loại quả thay rau sống, có vị chát. Quả và chấm với mắm ruốc ăn rất ngon, được xem là món ăn dùng trong bữa cơm mang tính truyền thống của người xứ Huế. Những loại cây hoang dại mọc ven tường nhà, quanh lối đi như rau sam, rau càng cua cũng được bà con ngắt ngọn rửa sạch, dùng làm rau sống. Có nồi cơm nóng, có mắm ruốc Huế, có đĩa rau sống, đĩa và theo kiểu Huế, thêm nồi cá kho, tô canh mòng toi hay rau đắng, là có thể dọn lên bàn một bữa cơm Huế thân mật mời khách ghé nhà dùng bữa. Thế nhưng nếu muốn làm bữa cơm trưa "gợi cảm" về xứ Huế mộng mơ một cách thật sự, dĩ nhiên không thể bỏ qua món "cơm hến Huế". Cũng có thể ở Đà Nẵng hay TP. Hồ Chí Minh cũng có một vài quán cơm Huế và thực khách đến thưởng thức khá đông nhưng không thể sánh với cơm Huế ở Cồn Hến gần chợ Đông Ba, vì bát canh hến Huế "tha hương" đã không có nguồn nước bản xứ để tạo nên chất vị ngọt dịu nguyên bản của nó. Cơm hến Huế là món ăn hỗn hợp gồm: cơm trắng để nguội, dùng để ăn chung với thịt hến, nước hến luộc thật nóng, rau sống gồm khế chua, rau thơm, bạc hà, bắp chuối thái thật nhỏ và thành phần phụ gia như muối mè, tóp mỡ, nước mắm, hành, tỏi, lạc giã nhỏ, tất nhiên là sẽ không thể thiếu món mắm ruốc sống với ớt.

Một món ăn đậm đà chất Huế nữa là món bún bò Huế. So với bún để dùng chế biến món bún riêu, bún ốc luôn nhỏ sợi, thì bún để chế biến món này sợi thường to gấp 2-3 lần. Điều quan trọng nữa là nồi nước lèo phải thật trong và có vị ngọt đặc trưng, ngoài xương bò hầm luôn có thêm nhiều ớt nên rất cay. Sau khi cho bún vào tô, chế nước lèo thật nóng, trên mặt tô bún được xếp những lát thịt bò nạc và một hai lọn chả Huế trông rất hấp dẫn. Ăn kèm bún bò Huế không thể thiếu đĩa rau sống gồm có bắp chuối thái mỏng, rau muống chẻ, rau thơm. Ngày nay bún bò Huế đã trở thành món ăn chung của mọi miền sông thực sự hấp dẫn, ngon miệng và đúng điệu thì chỉ có ở Huế.

Ngoài những món ăn dân dã kể trên, Huế còn có những món ăn cung đình nguyên bản quý hiếm như bát trân hay những món tiềm thuốc bắc. Những món này trước đây dùng để đáp ứng nhu cầu tẩm bổ của giới vua quan, quý tộc và ngày nay có thể tìm thấy trong thực đơn của những khách sạn 4, 5 sao.

74. Vả trộn, miếng ngon rặt Huế

Ngô Minh

Ở Huế, không có giống cây nào lại phục vụ con người nhiệt tình như cây vả. Cây vả họ sung nhưng quả to hơn quả sung nhiều lần. Quả sung chát còn quả vả lại bùi. Chỉ vùng Huế mới có nhiều vả, ở Bắc, Nam đều ít thấy. Cây sống âm thầm ở góc vườn, cũng do người trồng, nhưng tươi tốt bốn mùa chẳng mấy mất công chăm sóc như các cây khác. Ấy thế mà cây vả cho bóng mát, cho lá để người bán hàng ở chợ gói quả bánh, rau, dưa, tôm, cá cho khách; cho quả để làm các món ăn Huế. Quả vả góp mặt trong nhiều món ăn sang trọng làm nên văn hóa ẩm thực Huế.

Vả không thể thiếu trong đĩa rau sống ăn kèm với các món Huế nổi tiếng như bánh khoái, men lụi, bún thịt nướng, bánh cuốn thịt nướng, bê thui, v.v... Miếng bê thui thì đâu cũng giống nhau, nhưng kẹp với lát vả rồi chấm mắm nêm cá cơm, mắm nêm cá nục ớt cay hất hà thì đã thành món Huế rồi, hương vị Huế rồi! Quả vả non, rửa sạch, gọt vỏ, bỏ đôi, lấy mũi dao cạo sạch ruột quả rồi thái mỏng theo hình ngang của quả. Thái vả phải thái vào chậu nước sạch có bỏ ít muối để giữ cho vả không bị thâm mà có màu trắng vàng, khi sắp ăn mới vớt ra. Những lát vả trắng vàng như những miếng trắng non, bên cạnh miếng khế vàng hình sao, miếng chuối chát trắng tròn, rồi ớt đỏ, rau húng xanh, tía tô đỏ... được xếp thành đĩa rau sống giống như một đĩa hoa rất hấp dẫn.

Vả không chỉ dùng làm sau sống ăn ghém, mà từ quả vả người Huế chế biến ra rất nhiều món ngon như: vả kho thịt lợn, vả kho thịt bò, vả kho cá rô, cá diếc, vả xào, vả trộn, vả muối, vả chua ngọt, v.v... Vả kho thịt là món dân dã hàng ngày của người Huế. Như tôi đã nói, người Huế vốn "nghèo mà sang" nên trong món vả kho thịt, vả là nguyên liệu chính, thịt là phụ. Khoảng ba bốn vả kho với một thịt. Vả để kho phải thái dày cắt thành miếng vuông hoặc tam giác cùng kích thước với miếng thịt rồi cho vào nước muối để giữ cho màu vả trắng. Thịt lợn nạc, thịt lợn ba chỉ hay thịt bò thái quân cờ, ướp gia vị tiêu, hành (thịt bò thì tỏi, gừng), mì chính, nước mắm, muối, v.v... Thịt kho trước, khi sôi cho vả vào, trộn đều, kho tiếp. Gần chín thì cho tí bột nghệ vào để lấy màu. Món vả kho thịt, khi ăn miếng vả ngon hơn miếng thịt, có thể ăn mãi không ngán. Món vả muối, vả chua ngọt thường làm để nhâm rượu ngày Tết. Vả chua ngọt chế biến cũng giống như hành, củ cải, cà - rốt chua ngọt vậy.

Còn món vả tôi rất tâm đắc, đã từng ăn và từng làm nhiều lần, lại được dọn trong nhiều bàn tiệc gia đình và ngày Tết ở Huế là món vả trộn. Sách "Nghệ thuật nấu món ăn Huế" của bà Hoàng Thị Cúc, người đã tạo cảm hứng cho thi sĩ Hàn Mặc Tử làm bài thơ nổi tiếng "Đây thôn Vĩ Dạ", cũng có giới thiệu món vả trộn. Hồi còn chung tình Bình - Trị - Thiên, tôi được Sở Thương nghiệp phân công quản lý lớp học chế biến món ăn Huế của tỉnh Savanakhét (Lào) gửi qua. Mỗi lần đưa các em xuống Khách sạn Hương Giang hoặc Cửa hàng ăn uống Nam Sông Hương tập nấu ăn, tôi lúc nào cũng chăm chăm học lỏm một món gì đó. Một bữa chúng tôi được khách sạn Hương Giang mời ăn tiệc, trong mâm tiệc có một món bánh tráng xúc vả trộn cực kỳ ngon. Đĩa vả trộn màu sáng hồng, điểm tí hành lá xanh, những hạt da lợn óng ánh, tí tôm hồng trông rất hấp dẫn. Tôi mở sổ tay hỏi cách làm và ghi chép cách làm cẩn thận. Vì thấy món này nguyên liệu rất rẻ, hợp với "Túi tiền lép" của mình, nên chủ nhật đó tôi đến rủ hai anh em Nguyễn Quang Lập, Nguyễn Quang Vinh lúc đó đang ở Huế làm đề mời bạn bè nhậu. Chúng tôi ra chợ mua một rô vả, mấy lạng thịt nạc, mấy lạng da heo, bánh tráng (bánh đa nướng), một lon mè (vừng) và rau gia vị. Tôi làm "bếp trưởng" còn Lập và Vinh phụ việc. Chúng tôi làm đúng công thức: Nấu nước thật sôi, bỏ quả vả vào luộc kỹ, cho đến khi có thể dùng tay xát vỏ xanh bên ngoài quả vả đi dễ dàng là được. Xong rửa sạch cho vào nồi luộc tiếp. Sau đó bóp toại quả vả cho nhuyễn. Mè rang vàng, xát vỏ rồi giã nhỏ. Thịt nạc và da lợn luộc chín, thái hạt lựu, ướp hành, tiêu, mắm, muối, mì chính, ớt bột thật kỹ. Xong trộn thịt, da, vừng vào vả cho thật đều. Thái nhỏ mấy thứ rau thơm như hành lá, ngò tây rắc lên trên. Nếu có tôm luộc chín, bóc vỏ, cắt nhỏ (hoặc chấy) trộn vào nữa thì ngon lắm, nhưng như thế cũng đã đạt yêu cầu lắm rồi. Bánh tráng gạo dày nướng vàng. Làm xong, chúng tôi tất tả chạy đi mời các bạn Hoàng Phủ Ngọc Tường, Nguyễn Trọng Tạo, Mai Văn Hoan, Việt Đức đến nhậu "món mới"! Anh Tường vừa bẻ bánh tráng gạo, xúc vả trộn nhai rôm rốp vừa nâng chén rượu Hiếu xuyết xoa: "Món gì mà tuyệt chiêu thế này". Khi tôi giới thiệu đó là món vả trộn, "đặc sản trăm phần trăm Huế" thì mọi người ngó ra, ai cũng tấm tắc khen ngon. Từ đó cứ vài tuần chúng tôi lại làm một chầu nhậu món vả trộn, ăn mãi vẫn thích.

75. Về nhà ăn cơm

Vĩnh Quyền

Cơm nghĩa đen. Không liên quan gì "cơm và phở" trong lời nói bông đùa. Nhà nghĩa bóng. Người Huế tha hương thích gọi "Huế mình" là nhà. Festival Huế 2002 là dịp để những đứa con xa quê của Huế tìm về nhà ăn cơm...

Còn đúng một tháng mới đến Festival mà tôi đã phải đón rước non một tiểu đội "Huế lai" về thăm nguồn cội. Có mấy vị đòi ăn cơm vua ở khách sạn. Tôi chịu, nhưng chỉ ngồi uống rượu suông.

Tôi không thích ăn thịt gà giả thịt công. Tôi đã bỏ lỡ cơ hội của mình từ lúc 16, 17 tuổi kia. Năm ấy, để yên tĩnh học thi tú tài, tôi được đưa vào ở cung An Định bên bờ sông An Cựu. Đây là phủ của Hoàng tử Bửu Đảo trước khi trở thành Vua Khải Định và sau đó là phủ của Thái tử Vĩnh Thụy trước khi trở thành Vua Bảo Đại. Khi tôi xách vali bước lên tầng hai, lũ doi đen bay tủa ra phản đối vì sợ tôi phá vỡ niềm tĩnh lặng tuyệt vời của chúng đã có từ hàng chục năm. Đang hoang mang trước cảnh hoang phế, tôi giật mình quay lại bởi lời thưa gửi của một "cung nữ" trạc tuổi tôi. Bước chân cô êm lặng tới mức không hiểu được. Cô thông báo tôi phải sang hầu Đức Bà. Đó là cách gọi gần gũi mà kính cẩn đối với Hoàng Thái hậu Từ Cung, thân mẫu của cựu hoàng Bảo Đại, ẩn dật trong ngôi biệt thự cách cung An Định chừng vài trăm mét. Đến nơi, Đức Bà đã đi lễ chùa. Cô gái hé mở chiếc lồng bàn sơn son thếp vàng: "Đức Bà ban cho mẹ đó". (Đàn ông trong hoàng tộc thường được xưng là mẹ). Tôi nhìn vào. Trên đĩa nhỏ là một chiếc lá nhỏ cuốn hững hờ một miếng thịt nhỏ. Tôi nói lời tạ ơn, rồi gần như nuốt chửng miếng thịt, nuốt cả lời bất kính: Ban thế nì, từ nay xin kiếu! "Cung nữ" thỏ thẻ: "Nem công đó, mẹ thấy có ngon không?". Tiếc ngần ngợ, rồi giấu nổi nhục "thực nhi bất tri kỳ vị", mẹ bèn cay đắng gật đầu. Thế mà xa Huế gần 30 năm tôi vẫn nhớ như in miếng nem thời niên thiếu. Vì đó là lần đầu tiên, cũng là lần cuối cùng, tôi chạm tới miếng ăn cung đình thứ thiệt đầu đã vang bóng...

Mấy vị bà con xa xứ của tôi tỏ ra hài lòng bữa "ngự thiện" (cơm vua) trả bằng "đô". Có lẽ sự ngon miệng là nhờ món thuyết trình của cô gái sắm vai "thượng thiện" (người nấu cơm vua) hơn là chính các món ăn sắc sỡ. Lời cô rút từ sách Đại Nam thực lục chính biên, Khâm định Đại Nam hội điển sự lệ làm cho bữa ăn và thực khách trở nên quá sang trọng. Rằng vua điểm tâm 12 món lúc 6 giờ sáng, ăn trưa với 50 món mặn, 16 món ngọt lúc 11 giờ, ăn chiều cũng bằng chừng ấy số món lúc 5 giờ chiều, tổng cộng 134 món, trong đó phần lớn là những món chế biến từ yến xào, vây cá, bào ngư, gân nai, thịt công...! Nghe qua, mọi người bị choáng như vừa nhấp một ngụm Minh Mạng thang. Sinh thời, nội của tôi, người từng ăn cơm vua với vua, đã "đặc tả" những món sơn hào, hải vị như thế trong những bữa cơm ngày thường của gia đình như để nhớ về một quá khứ vàng son của ông. Nội tôi cũng cho biết 134 món ăn "cung tiến" lên nhà vua trong một ngày chỉ tồn tại trong điển lệ mà thôi, các vua thường tiết giảm rất nhiều, đặc biệt khi có thiên tai, dịch họa, mất mùa. Riêng cỗ bàn tế lễ và đại yến ngoại giao thì phải giữ đúng lệ. Cỗ lớn có tới 161 món khác nhau!

Huế giữ vị trí kinh đô 143 năm (1802-1945) nên đóng góp tới 1.300/1.700 món ăn của cả nước. Sách của bà Hoàng Thị Kim Cúc giới thiệu 600 món ăn của Huế còn lưu truyền... Trước đó, năm 1910, bà Trương Thị Bích, vợ Công tử Hồng Khăng, con dâu Tùng Thiện Vương, đã xuất bản cuốn Thực phở bách thiên dạy cách chế biến 100 món ăn và viết bằng thơ. Bà mẹ chồng viết lời tựa cho con dâu cũng bằng thơ. Ngót 100 phủ đệ của ông hoàng, bà chúa sống hoà lẫn trong các khu vực dân cư đông đảo như Kim Long, Vỹ Dạ, An Cựu nên Thực phở bách thiên tuy do người của vương phủ biên soạn nhưng chỉ chọn 34 món ăn cung đình, còn lại thuộc về dân dã. Trong đó có tới 7 loại dưa cà, 14 loại mắm... Miếng ăn đã thế, cái uống của người Huế cũng cầu kỳ không kém. Đến bây giờ còn nghe chuyện các cụ xưa cho người chèo xuồng trên hồ Xá Tắc khi chiều xuống, chọn búp sen hàm tiếu đỏ trà ngon vào, cột túm lại, ướp qua đêm để chuẩn bị hương vị cho tuần trà buổi sáng hôm sau! Hồi nhỏ, tôi từng tham gia thu gom thân cây báp, củi báp còn Hén phơi khô cho nội tôi làm than củi đun nước sôi bằng om đất. "Như rửa trà càng thơm ngọt", ông cụ phân bua cái sự hành con cháu như thế. Nhưng sau bữa ăn ông lại thích uống chè tuần hái từ thượng nguồn sông Hương...

Sau bữa "ngự thiện" ngất trời, chị Thục Đoan bảo tôi: "Ném qua cho biết thôi, cơm vua chỉ thu hút khách Tây, khách Nhật. Mình từ Pháp về đây chỉ thèm cơm Huế. Cơm vua Việt Nam tựa tựa cơm vua Tàu. Tên gọi chữ Hán của món ăn cũng giống nhau. Tất nhiên cách chế biến ít nhiều mang dấu ấn riêng của Huế cho phù hợp khẩu vị, thời tiết... Chính những món ăn dân dã đặc sắc mới làm nên cái riêng gọi là nghệ thuật ẩm thực Huế. Đó là cơm hến, bún bò, bánh khoái, bánh bèo, bánh bột lọc, bánh ướt thịt nướng... Chao ơi, mới đọc tên đã chảy nước miếng, dị ờm! Mình đi đến đâu, trong nước cũng như trên thế giới, chỗ mô thấy có người Việt là y rằng ở đó mình tìm ra quán bún bò Huế. Cũng đỡ thèm, đỡ nhớ, nhưng không tìm đâu ra hương vị nguyên thủy mà mình vẫn đeo mang đâu đó trong tâm thức kể từ ngày phải sống xa xứ...". Thế là, hàng ngày, chị Thục Đoan rủ mấy cô bạn Đồng Khánh cũ đi "ăn hàng" trong chợ Đông Ba, bên vỉa hè, nhắc chuyện thời con gái, cười rúc rích. Hôm chị mời về nhà ăn tối, tôi được thưởng thức một bữa cơm Huế ra Huế, từ thức ăn đến cách ăn, mà đã lâu tôi không gặp. Tôi khen chị giỏi, chị âu yếm chỉ vào bà ngoại: "Tác giả đây nè, mình mà được như ri thì đã mở tiệm ăn Huế bên Paris, ngồi đếm tiền mệt nghỉ!".

Qua câu chuyện của bà cụ đã bước vào tuổi 90, tôi góp nhặt được nhiều cái hay, cái đẹp trong kiểu cách ăn uống của người Huế. Theo bà, dân gian Huế ít nhiều chịu ảnh hưởng cung cách ẩm thực của vua chúa, quan lại. Trừ bà con lao động chân tay nặng nhọc phải "chặt to kho mặn", tầng lớp trung lưu phần lớn chuộng vẻ thanh tao. Từ nghệ thuật pha chế mùi vị, màu sắc cho thức ăn đến chọn lựa hình thức xinh xẻo cho cái chén, đôi đũa. Muốn miếng ăn đẹp và ngon nhưng dân Huế không mấy nhà giàu có, dư dả nên chỉ còn cách chịu khó lấy cái khéo léo, tinh tế để bù đắp, trải hàng trăm năm trở thành bản sắc nghệ thuật. Cơm hến là ví dụ rõ nhất. Nó vốn là bữa ăn sáng của nhà nghèo. Tối hôm trước, người vợ, người mẹ để dành một bát cơm. Sáng mai mỗi người được vài muống cơm nguội. Chừng ấy thì ai ăn ai nhịn và làm sao nuốt trôi? Dễ thôi: Chỉ cần một chén hến "rẻ như cho" thả vào nồi nước màu đun sôi bốc khói trắng, bỏ thêm vài miếng tóp mỡ giòn tan, nêm nước ruốc cho đậm đà, rồi kèm với rau sống hái trong vườn, mỗi người mỗi bát vun tới mũi, và từng miếng ngòm ngoàm, chốc chốc cắn trái ớt xanh kêu cái rụp cay xé lưỡi để "hít hà" cho đã, để mồ hôi túa ra lấm tấm, để da dẻ hồng chốc hồng hào ấm áp chi lạ giữa buổi sáng mùa đông lạnh thấu xương của Huế... Nhà giàu ăn thử đâm ghiền. Rồi gánh cơm hến lên đường dự hội chợ ẩm thực quốc tế, "ùm" luôn Huy chương Vàng. Kết quả của tấm lòng người phụ nữ nghèo khó thương con, thương chồng đó thôi. Cho nên tài nấu nướng của phụ nữ Huế được xem như một yếu tố đức hạnh...

Tôi có cảm giác đang nghe chuyện của một Huế xưa cũ. Cuộc sống tất bật hôm nay không dành nhiều thời gian cho phụ nữ Huế trau dồi "đức hạnh" như thế nữa. Những buổi trưa ăn cơm hộp ở cơ quan, những cuối tuần ăn cơm tiệm cả nhà đã trở nên quen thuộc. Chén đĩa nhỏ nhắn, xinh xắn của gốm sứ Bát Tràng, Nội Phủ chỉ còn trong tủ kính các nhà sưu tập cổ vật. Thay vào đó là đồ nhựa công nghiệp mà ở đâu cũng giống nhau. So với bữa cơm người Nhật thì cung cách ẩm thực truyền thống của Huế đang phai nhạt dần. Chuẩn bị đón Festival 2002, Huế đang phục hồi những khu phố ẩm thực. Đó cũng là cách góp phần giữ gìn nét đẹp tinh thần của một vùng đất văn hoá. Như chị Thục Đoan, có nhiều người Huế xa quê sẽ về Huế trong dịp lễ hội này để được "về nhà ăn cơm".

76. Vị thuốc trong món ăn Huế

Nhất Lâm

Trong văn hóa ẩm thực truyền thống của người phương Đông, đặc biệt là của người dân Huế, mỗi món ăn không chỉ là một miếng ngon, mà còn là một vị thuốc. Từ các loại rau sống, mắm cho đến chè đều được người Huế chế biến theo sự cân bằng âm dương của quy luật ngũ hành - ngũ khí.

Món ăn cung đình quý hiếm như "bát trân", những món "tiềm" bằng thuốc bắc, đều là biệt dược kinh điển với mong muốn giúp người quyền quý sống lâu trăm tuổi. Chỉ riêng trong bếp ăn dân gian Huế cũng cho chúng ta thấy điều này: món ăn Huế trong ba loại phổ quát hằng ngày là mắm, rau sống và chè.

Người Huế vốn được mệnh danh là "Dân ăn mắm ruốc". Đây là những thứ mắm được làm từ thủy sản tươi sống lên men, cho chất đậm cao, nhất là những amin mà ruột cơ thể hấp thụ trực tiếp để nuôi sống cơ thể. Tôm luộc chẳng hạn, cơ thể chỉ hấp thụ được 40% lượng protein; trong khi tôm chua lại tạo ra amin cho sự sống. Nước mắm càng chứa nhiều acid amin tinh chất, tăng sinh lực, dân chài và bộ đội đặc công thường uống để chống rét khi lặn xuống nước mùa đông. Huế có nước mắm nhĩ và nước mắm ruốc là món đặc sản, hạt cơm thả vào mà vẫn nổi lên, chỉ dùng để chan cơm hoặc chấm với thịt heo phay, mà không cần pha thêm gia vị khác.

Bữa ăn Huế không bao giờ thiếu đĩa rau sống, ăn kèm với thịt cá, mắm và hầu hết các thức ăn khác. Khác với hai miền bắc - nam, rau sống Huế là một phức hợp của nhiều thứ lá cây, trái cây, luôn có sẵn trong những khu nhà vườn Huế. Ngoài một ít là rau sống, còn hầu hết là cây mọc hoang. Thậm chí ở những vùng gò đồi, theo tập quán, không cần biết cây gì, hễ đợt non có màu đỏ đều có thể làm rau sống. Rau tập tàng nấu với nấm tràm, lá tàu bay nấu canh... là những món canh đặc sản của vùng Huế.

Thực vật nhiệt đới là một nguồn dược liệu cứu người, cây nào cũng chữa được vài ba thứ bệnh cho con người. Từ điển cây thuốc Đỗ Tất Lợi có tên tất cả các vị rau sống vùng Huế, hầu hết các cây liên quan đến bộ phận tiêu hóa. Tía tô có tác dụng giải độc, sắn, chua me giải nhiệt; lá vông sát trùng (dùng bọc nem chua); lá lốt chữa tiêu chảy; lá mơ lông trị kiết; vả, chuối chát... ngăn ngừa đau bụng, rau má được Giáo sư Bửu Hội điều chế thuốc chữa bệnh lao... Tất cả đều là rau sống dùng hằng ngày của người Huế.

Hệ chè Huế sử dụng hầu hết các họ đậu, nhiều loại hạt (sen, kê, bo bo, bắp, é) nhiều loại củ (khoai mài, ném) chứa dược tính cao, có tác dụng chữa bệnh thần kinh, tim, phổi, thận hoặc các tuyến sinh dục. Nhiều món chè đặc sản Huế như chè đậu quyên, chè thanh nhiệt, đậu ván, hạt sen... vừa có hàm lượng dinh dưỡng cao, vừa là những vị thuốc trị bệnh bằng cảm giác ngọt ngào.

Có thể nói rằng ở Huế, những lương y trị bệnh bằng cách cho uống thuốc, còn những bà nội trợ thì cho... ăn thuốc!

Con mắt người Huế xưa nhìn đâu cũng thấy Ngũ hành, nên sự cân bằng âm dương cần thiết cho điều hòa phủ tạng rất được coi trọng trong văn hóa ăn của Huế. Tập quán ăn ở Huế thích nghi với sự vận hành của bốn mùa, dùng gia vị thích hợp với từng món ăn để cân bằng hàn - nhiệt trong cơ thể. Thịt vịt mát nên ăn vào mùa hè (Tết Đoan Ngọ - 5-5 âm lịch), thịt gà ấm, thịt heo nóng thường dùng về mùa đông. Cá tràu, lươn vị hàn nên dùng nem để chế ngự. Vịt, hến, ốc mát nên dùng gừng để điều hòa. Cũng như thế chè kê (ấm) thì được nấu chung với đậu xanh (mát). Huế là xứ mưa nhiều nên dùng nhiều vị cay, đắng để phòng ngừa phong thấp (khí thấp) theo quy luật "Ngũ hành - Ngũ khí" Cay là cực dương, phải điều hòa bằng chua là cực âm vì thế ớt luôn kèm theo chanh. Nhiều khi chỉ là tượng trưng, nhưng món ăn Huế thích biểu hiện ý thức về dịch lý. Thí dụ món rau sống ăn với thịt phay bao giờ cũng đủ ngũ vị: cay (bạc hà), chua (khế, me), đắng (chuối chát), mặn (nước mắm), ngọt (vả), để đồng bộ với ngũ tạng (tâm, can, tỳ, phế, thận). Huế có một thứ bánh thường làm sau Tết (từ tháng 1 đến tháng 4 dương lịch), gọi là bánh bơ mứt, nguyên liệu gồm tất cả những thứ mứt trong ngày Tết còn lại: mứt cà chua, kim quất, gừng, chanh, cam, bí các loại... Bánh có màu đỏ, vàng, trắng rất đẹp mắt; có đủ vị cay, chua, the, ngọt rất ngon, ăn lát bánh như nếm đủ cả ý vị của ngũ hành. Đây là hướng vào tâm linh, là biểu hiện của đạo trong cách ăn uống của

con người. Du khách đến với lễ hội Festival Huế 2000 sẽ hiểu thêm về phong cách Huế qua văn hóa ẩm thực từ cung đình đến dân gian.

77. Xuôi dòng Hương ghé qua Cồn Hến

Thái Phan Vàng Anh

Cuộn mình trong sự chở che của dòng Hương cồn Hến nằm biệt lập, tránh xa cái ồn ào của thành phố.

Đến cồn Hến, du khách có thể đi đường bộ qua một cây cầu nhỏ. Qua khỏi cầu là một thế giới khác, yên ắng đến bất ngờ. Muốn thưởng thức nét riêng của dòng sông xứ Huế thì đi đò dọc xuôi dòng sông Hương đến một đò ngang từ Chi Lăng sang.

Cồn Hến có bắp ngon nổi tiếng. Vì thế chè bắp ở đây cũng ngon đặc biệt. Bắp nấu chè phải là bắp non. Những hạt bắp nhu nhú, tròn căng, chỉ khẽ chạm dao vào là tứa sữa.

Bắp còn vốn sẵn vị ngọt, chỉ cần nấu vừa đường và nhỏ lửa chè mới dẻo, thơm. Một chút xao nhãng thôi nồi chè đặc, khô là mất vị. Chè bắp có màu vàng óng, ngọt và thơm thơm. Nhưng phải thêm chút nước cốt dừa trắng tinh, béo ngậy, ly chè mới thật sự ngon. Chầm chậm trộn đều cho nước cốt và chè quyện vào nhau, lặn ngấm màu bắp vàng mơ ta mới thấy hết vẻ hấp dẫn. Đá bào được để trên một chiếc đĩa, đầy vun. Tùy ý riêng, thực khách có thể cho đá vào, thích thú nhìn nó tan ngấm vào ly chè, chưa ăn đã thấy mát lạnh. Trong cái mát xanh của vườn Huế, nhấp nháp ly chè thơm lừng mới thật tuyệt vời.

Chè còn dường như chỉ hợp với những thực khách không vội vã, những thực khách rất quen thuộc. Đó là những cô cậu học sinh áo dài trắng, quần xanh; những nhóm sinh viên Huế nghèo mọi thứ nhưng giàu tâm hồn; các đôi lứa yêu nhau và cả những du khách muốn tìm một hương vị riêng của Huế.