

TẠP
CHÍ

lớp học vui vẻ

LAN TRUYỀN TINH HOA VIỆT

Số 10 - Tháng 03/2012

Cội
Trần



05 Trầm mặc cung đình

- 05. Vì sao gọi Huế.
- 06. 200 năm Cấm thành.
- 07. Cửa đình - Bảo vật Quốc gia.
- 10. Vết xưa Cẩn Chánh Điện.
- 12. Màu ngói xưa.
- 14. 100 cây ngô đồng.
- 16. Hồ Quyền - Nơi Voi Hồ tranh đấu.

Đời sống Hoàng Cung **18**

- 18. Phận Thái giám ở Hậu cung.
- 20. Hậu cung... rắc rối!
- 21. Bản lĩnh vua Minh Mạng.
- 22. Ẩm thực cung đình - Tinh hoa ẩm thực Huế.



24 Huế Bình Dân

- 24. Mùa Huế.
- 25. Mùa nước Bạc
- 27. Phụng vĩ bên thành cổ.

28 Không gian Huế

- 28. Độc đáo nhà vườn.
- 29. Những ngôi nhà tạ trong kiến trúc Huế.
- 30. Lăng tẩm các vua triều Nguyễn.
- 31. Tìm về Thôn Vĩ.

Ẩm thực bình dân **32**

- 32. Chè heo quay bột lọc.
- 33. Bánh canh Nam Phổ.
- 34. Nhớ thương Bánh Huế.
- 35. Com Hến - vị dân dã xứ Huế.
- 36. Bún bò Huế - tinh túy ẩm thực bình dân



Phỏng vấn nhà báo Trần Trọng Thức **38**

HUẾ CỦA TÔI

Tặng em.

Mỗi lần nghĩ đến Huế, tôi không biết rằng mình đang về với Huế hay Huế đang về trong tôi.

Người ta thường nhớ Huế với nguồn tình cảm miên man, sục sùi và suốt mướt, nhưng Huế riêng tôi vừa là nơi đi để mà nhớ, vừa là di lụy trong suốt cả một đời. Khi tôi đi giữa Huế thì chơi vui như đang lạc giữa quê người; khi tôi đi giữa xứ người lại ngỡ ngàng như đang xăm xăm bước vô Thành Nội. Khi tôi cố quên Huế thì Huế lại hiển hiện trong tôi, dịu dàng như một bà mẹ hiền và băng khuông như người tình cũ cười ngậm ngùi vì chợt nhớ về dĩ vãng. Khi tôi nhớ Huế thì Huế chỉ còn là một bóng dáng êm đềm mất hút rất xa xăm.

Nếu không em, có lẽ suốt đời tôi sẽ không biết rõ Huế đã về trong tôi tự bao giờ, một cách âm thầm mà tự nhiên và mãnh liệt. Không có em, tôi sẽ không bao giờ Về Huế. Dù tôi có ở tận Sài Gòn thì cũng mới chỉ là Ra Huế. Có ra Hà Nội thì rồi cũng Vô Huế. Và, có xuống tận biển Thuận An thì cũng sẽ Lên Huế mà thôi. Còn với người khách lạ viễn phương thì cũng chỉ Tới Huế là cùng.

Huế dạy cho tôi dám nhìn thẳng nhưng đừng nhìn ai khi sa cơ thất thế cho đến khi vươn lên trong cô đơn và tự đứng vững trên đôi chân cứng cáp của chính mình.

Huế ơi! Huế khó khăn như một bà già trầu. Huế thích nghe chuyện **Đi Chùa Hương của thiên hạ**, nhưng lại không thích con gái của mình mới 15 tuổi đã “lưng đeo giải yếm đào, quần lĩnh áo the mới...” như cô bé đi chùa Hương trong Truyện Ngày Xưa của Nguyễn Nhược Pháp. Huế cũng khó khăn như một ông già nệ cổ, thích con mình thà đậu tú tài mà về làm thuê còn hơn là lên hàng phú ông mà đánh vắn xuôi chưa được, vắn ngược chưa xong.

Huế đối với những người yêu Huế cũng giống như Việt Nam đối với những người con Việt Nam. Đất nước, quê hương không phải chỉ là hoàng thành, là lăng tẩm, là thái miếu, là núi rừng hay danh lam thắng cảnh. Đất nước trước hết là mẹ già ngồi chờ con trên bộ phận kê bên khung cửa của căn nhà lá đơn sơ. Tổ quốc là người cha già lưng còng tóc bạc ngồi trông con mòn mỏi từng giờ. Tôi có niềm thâm tín rằng, những người nói yêu tổ quốc mà không yêu cha mẹ, chẳng lưu luyến với hàng tre, phố chợ, cổng làng thường là những người mắc bệnh nguy tín. Họ không có được niềm hạnh phúc vô biên và trẻ thơ được ngủ say trong tiếng ru “à, ời” của mẹ; hay đã quên đi giọt sữa đầu đời như quên đi phải có một ngọn thác trên nguồn cho dòng sông quê hương lớn dậy.

Huế đối với tôi là mẹ quê của tôi. Huế là người tình của tôi.

Lưu Thanh Nguyên.

Tạp chí
lophocvuive
LAN TRUYỀN TÌNH HOA VIỆT

Trưởng nhóm biên tập
Bất Hối Mực Đồng
bientap@lophocvuive.com

Phó nhóm biên tập
Lưu Thanh Nguyên

Biên tập nội dung
Thanh Nguyên, Khắc Huy
Tuấn Đặng

Trình bày
Phan Khắc Huy

Phụ trách kỹ thuật chung
Nguyễn Minh Vũ
kythuat@lophocvuive.com

Phụ trách bản đọc
Minh Quân
bandoc@lophocvuive.com

Thư từ góp ý xin gửi về:
bandoc@lophocvuive.com

Bạn muốn tham gia thực hiện tạp chí? Hãy liên lạc với chúng tôi qua Email:
lophocvuive09@gmail.com hoặc
pkhyds2005@yahoo.com.vn

Ảnh bìa
Khắc Huy

Bản quyền © 2012 - lophocvuive.com

Vì sao gọi “Huế” ?

■ Nguồn: Wikipedia

Hiện nguồn gốc tên gọi này được một số nhà “Nghiên cứu Huế” kiến giải như sau:

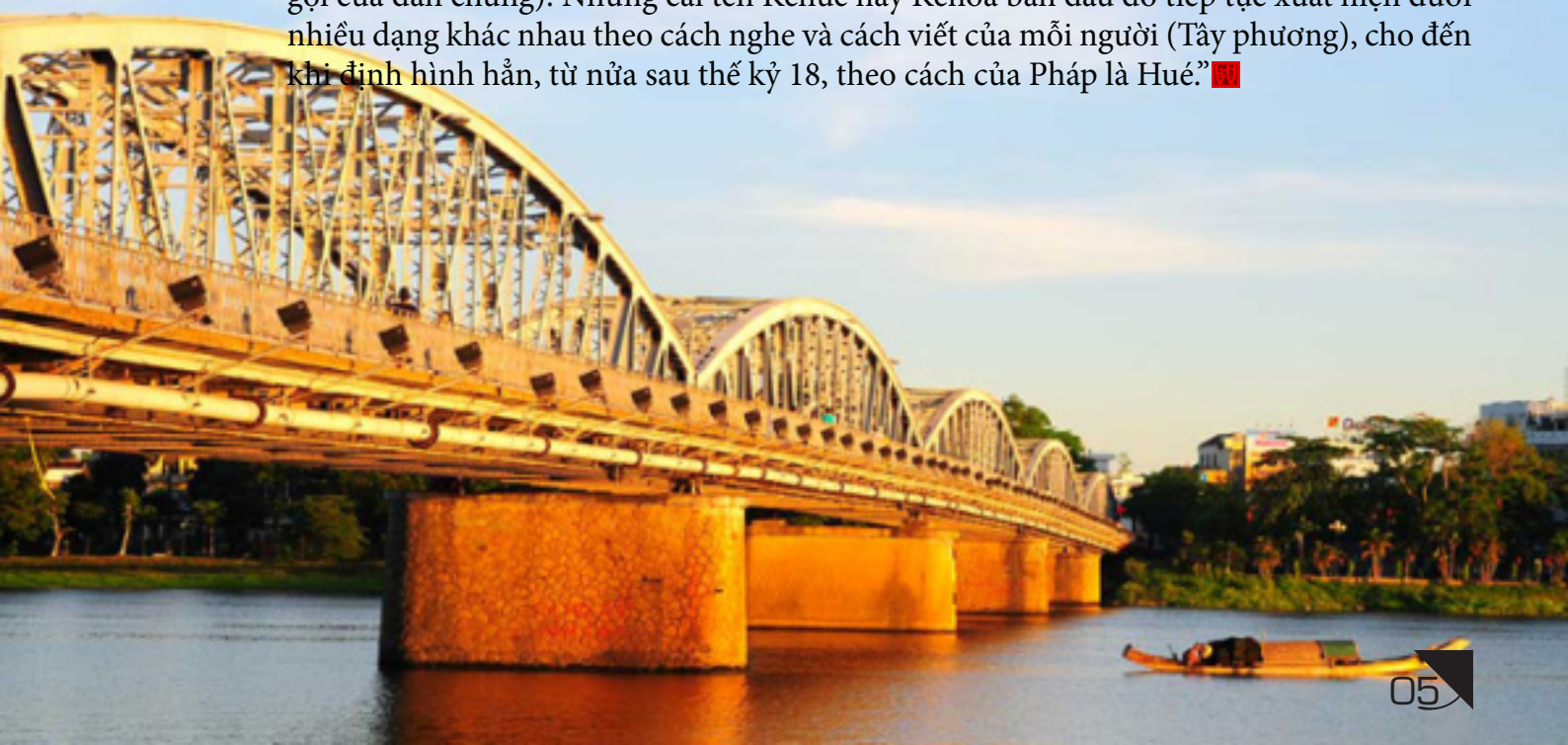
Học giả Thái Văn Kiểm kiến giải: “Căn cứ trên những dữ kiện về ngôn ngữ và từ điển thì có thể chữ Huế đã xuất hiện trong thời kỳ Nam Bắc phân tranh, chữ Huế bắt nguồn từ chữ Hóa trong địa danh Thuận Hóa. Hóa biến thành Huế có thể là do kị húy, theo ông, có thể là tên ông Nguyễn Nạp Hóa, cháu 6 đời của ông Nguyễn Bặc - công thần của nhà Đinh - tổ của nhà Nguyễn hoặc cũng có thể do kiêng tên bà Hồ Thị Hoa, chánh cung của vua Minh Mạng, thân mẫu của vua Thiệu Trị- vì Hoa và Hóa đọc na ná - nên Hóa phải đổi thành Huế. “

Kiến giải của Cadière: “Huế chỉ là một cách ghi âm không chính xác của Hoá. Huế đã bắt đầu có từ thời Huế-Kim Long với cái tên là Hóa.”

BS. Nguyễn Hy Vọng sau khi trích dẫn tự điển Việt-Bồ-La của de Rhodes, tác giả của Từ Điển Nguồn Gốc Tiếng Việt (ấn bản điện tử dưới dạng CD), khẳng định: “Huế đã có tên riêng là Huế ngay từ trước 1651 là năm xuất bản tự điển Việt-Bồ-La và không dính gì đến Hóa của châu Hóa hay Thuận Hóa.”

Nghiêm Đức Thảo, đã có một kiến giải về nguồn gốc của Huế dựa trên bài văn “Thập giới cô hồn quốc ngữ văn” của Lê Thánh Tông. Ông kết luận: “phải nói địa danh Huế có trước khi vua Lê Thánh Tông ghé đến, ít ra là trước năm 1497.”

Nhà nghiên cứu Võ Hương An cho rằng: “Một địa phương Việt Nam thường có hai tên, một tên chính thức bằng chữ Hán, và một tên Nôm do dân chúng đặt. Trong trường hợp như thế, sử sách Nhà Nguyễn có khuynh hướng chỉ ghi tên chính thức, tên “chữ” (Hán) và thường bỏ qua cái tên thông tục. Đó là lý do cái tên Huế không có trong sử liệu Nhà Nguyễn. Quốc ngữ thời A. de Rhodes là loại quốc ngữ chưa định hình...Sự hiện hữu của hai âm “hóa”, “huế” về cùng một địa phương và có giá trị như nhau cho phép nghĩ rằng vào thời bấy giờ Kim Long còn có một tên khác là Kẻ Huế hay Kẻ Hóa (tùy theo cách gọi của dân chúng). Những cái tên Kehue hay Kehoa ban đầu đó tiếp tục xuất hiện dưới nhiều dạng khác nhau theo cách nghe và cách viết của mỗi người (Tây phương), cho đến khi định hình hẳn, từ nửa sau thế kỷ 18, theo cách của Pháp là Huế.” 





Tử Cấm thành thuộc quần thể di tích cố đô Huế là trung tâm sinh hoạt hằng ngày của vua và hoàng gia triều Nguyễn.

Tử Cấm thành có vị trí sau lưng điện Thái Hòa, được khởi xây năm Gia Long thứ 3 (1804) gọi là Cung thành và các vua triều Nguyễn xây dựng thêm. Đến năm Minh Mạng thứ 3 (1822), vua đổi tên là Tử Cấm thành, nghĩa là thành cấm màu tím. Theo nghĩa hán tự, chữ Tử có nghĩa là màu tím, lấy ý theo thần thoại: Tử Vi Viên ở trên trời là nơi ở của Trời, Vua là con Trời nên nơi ở của Vua cũng gọi là Tử, Cấm Thành là khu thành cấm dân thường ra vào. Trong Tử Cấm thành có khoảng 50 công trình kiến trúc với qui mô lớn nhỏ khác nhau được phân chia làm nhiều khu vực, tổng số công trình đó biến động qua các thời kỳ lịch sử.

Không gian kiến trúc Hoàng thành và Tử Cấm thành có mối liên quan chặt chẽ với nhau về sự phân bố vị trí của các công trình dựa theo chức năng sử dụng. Tử Cấm thành nằm trong lòng Hoàng thành, cả hai vòng thành này với một hệ thống cung điện ở bên trong thường được gọi chung là Hoàng cung hay Đại Nội.

Xét về bình diện, Tử Cấm thành là một hình chữ nhật có cạnh là 324 x 290,68m; chu vi là 1.229,36m; thành cao 3,72m; dày 0,72m xây hoàn toàn bằng gạch vồ.

Bên trong Tử Cấm thành bao gồm hàng chục công trình kiến trúc với qui mô lớn nhỏ khác nhau, phân chia làm nhiều khu vực. Đại Cung môn là cửa chính vào Tử Cấm thành được xây vào năm 1833.

Tử Cấm thành có 7 cửa: nam là Đại cung (Đại Cung môn) kết cấu hoàn toàn bằng gỗ, lợp ngói hoàng lưu ly; đông là cửa Hưng Khánh và cửa Đông An, về sau lấp cửa Đông An, mở thêm cửa Duyệt Thị ở phía đông Duyệt Thị Đường, ở mặt này cũng mở thêm cửa Cấm Uyển nhưng rồi lại lấp; tây là cửa Gia Tường và Tây An; bắc là cửa Tường Loan và Nghi Phụng (trước năm 1821 mang tên Tường Lân), dưới thời Bảo Đại, sau khi xây lầu Ngự Tiền Văn Phòng mở thêm cửa Văn Phòng. 

■ LHVV tổng hợp

200 NĂM

Cấm Thành



CỬU ĐỈNH BẢO VẬT QUỐC GIA

■ LHVV tổng hợp

Trong kho tàng văn hóa vật thể của cố đô Huế, Cửu đỉnh là một trong những công trình nghệ thuật đặc sắc nhất, một tượng đài văn hóa Việt.

Ai đã từng tham quan Đại nội Huế, đến trước sân Hiển Lâm Các đối diện với Thế Miếu (nơi thờ các vua triều Nguyễn) đều không khỏi ngỡ ngàng, thán phục trước 9 chiếc đỉnh đồng đồ sộ, uy nghi như chứng nhân của lịch sử của một vương triều tồn tại 143 năm.

VỀ CỬU ĐỈNH

Theo sách “Đại Nam thực lục chính biên”, bộ Cửu đỉnh được vua Minh Mạng cho khởi đúc vào tháng 12/1835 và hoàn thành tháng 6/1837, do những nghệ nhân Phường đúc Huế thực hiện. Tất cả 9 đỉnh đều có hình dáng chung giống nhau, thân bầu tròn, cổ thắt, miệng loe, trên miệng có hai quai, dưới có ba chân. Nhưng kích thước và khối lượng (khối lượng các đỉnh được ghi rõ bên trái cổ đỉnh) lại không giống nhau, đỉnh cao nhất (Cao đỉnh) 2,5m, nặng 2.061 kg; đỉnh thấp nhất (Huyền đỉnh) 2,3m; nặng 1.935 kg.

Bộ Cửu đỉnh biểu trưng cho sự thống nhất, sự giàu đẹp của giang sơn cẩm tú, thể hiện ước mơ triều Nguyễn sẽ được bền vững, trường tồn. Bộ đỉnh được vua Minh Mạng đặt tên bằng chữ Hán, trong đó bảy đỉnh mang thụy hiệu của bảy vua triều Nguyễn (tức tên thụy của vua sau khi băng hà).





CỬU ĐỈNH - BẢO VẬT QUỐC GIA

■ LHVV tổng hợp

Cửu đỉnh bao gồm:

- Cao đỉnh (vĩ đại): tiêu biểu cho
Thế tổ Cao hoàng đế, vị vua đầu

hoàng đế, niên hiệu của vua
Đồng Khánh 1885-1888.

- Tuyên đỉnh (sáng tỏ): tiêu biểu

trở 17 cảnh vật mô tả phong
cảnh sông núi, địa danh, các sản
vật (động, thực vật), vũ khí, xe,
thuyền, các hiện tượng tự nhiên...
tập hợp thành một bức tranh
toàn cảnh đất nước Việt Nam
thống nhất thời nhà Nguyễn.
Tổng cộng có 153 cảnh vật được
chạm nổi trên Cửu đỉnh.



Tranh vẽ Cửu đỉnh và Thế miếu trong tôn san Những người bạn Cổ đô Huế năm 1914

tiên của triều Nguyễn, niên hiệu
của vua Gia Long 1802-1820.

- Nhân đỉnh (nhân ái): tiêu biểu
cho Thánh tổ Nhân hoàng đế,
niên hiệu của vua Minh Mạng
1820-1840.

- Chương đỉnh (ánh sáng): tiêu
biểu cho Hiến tổ Chương hoàng
đế, niên hiệu của vua Thiệu Trị
1840-1847.

- Anh đỉnh (hiển đạt): tiêu biểu
cho Dục tông Anh hoàng đế,
niên hiệu của vua Tự Đức 1847-
1883.

- Nghị đỉnh (cương quyết): tiêu
biểu cho Giản tông Nghị hoàng
đế, niên hiệu của vua Kiến Phúc
1883-1884.

- Thuần đỉnh (tinh khiết): tiêu
biểu cho Cảnh tông Thuần

cho Hoàng tông Tuyên hoàng
đế niên hiệu của vua Khải Định
1916-1925.

- Dục đỉnh (phong phú) và
Huyền đỉnh (sâu xa) không
tiêu biểu cho vị vua nào. Triều
Nguyễn còn sáu vị vua khác:
Dục Đức (lên ngôi ba ngày năm
1883), Hiệp Hòa (lên ngôi bốn
tháng năm 1883), Hàm Nghi
(1884-1885), Thành Thái (1889-
1907), Duy Tân (1907-1916) và
Bảo Đại (1925-1945).

Tất cả chín đỉnh đều có dáng
chung giống nhau, bầu tròn, cổ
thắt, miệng loe, trên miệng có
hai quai, dưới có bầu ba chân. Ở
phần cổ đỉnh, bên phải ghi năm
đức Minh Mạng thập lục niên Ất
Mùi (1835), bên trái ghi trọng
lượng từng đỉnh.

Quanh hông mỗi đỉnh đều chạm

Về mặt kỹ thuật, Cửu đỉnh Huế
được coi là những tuyệt tác của
nghề đúc đồng triều Nguyễn, có
giá trị cao về mặt lịch sử và văn
hóa của dân tộc Việt Nam, chứa
đựng những nội dung tư tưởng
của một thời đại, tâm tư và ý
nguyện của con người về vũ trụ,
thiên nhiên và đất nước. Cửu
đỉnh góp phần tô điểm thêm
cho thành phố Huế nét trang
nghiêm và cổ kính.

9 LOÀI HOA TRÊN CỬU ĐỈNH

Tử vi hoa (Cao đỉnh)

Đây là loài hoa của cây Tử vi,
thuộc họ Tử vi (Lythraceae).
Hoa to 3-4cm, màu hồng tươi,
hồng tím hoặc trắng, mọc thành
chùm dài 10-20cm, sáu cánh
hoa rời nhau, phiến quả và uốn
lượn ở mép. Hương thơm dịu,
nhẹ, hoa thường nở vào mùa
Thu. Ở phương Tây, hoa Tử vi có
tên là Little Chief Mixed và được
coi là một loại kỳ hoa dị thảo.

Liên hoa (Nhân đỉnh)

Liên hoa tức hoa của cây Sen,
còn gọi là Hà hoa, Thủy chi hoa,
Tịnh khách hoa, Lục nguyệt
xuân, Bó búa (Thái), Ngẫu (Tây).
Hoa Sen được người Việt Nam

CỬU ĐỈNH - BẢO VẬT QUỐC GIA

■ LHVV tổng hợp

yêu quý vì nó biểu trưng cho sự thanh khiết, cao quý, tượng trưng cho khí tiết của người quân tử (liên hoa chi quân tử). Hình ảnh hoa Sen được chạm khắc trên nhiều công trình xây dựng, đình, chùa... được vẽ trên những bức tranh, được ca ngợi trong những áng thơ văn tuyệt tác đã nói lên giá trị văn hóa của hoa Sen.

Mạt ly hoa (Chương đình)

Mạt ly hoa tức hoa Nhài, còn gọi là Mạt lợi, Mạt lệ, Mộc lệ hoa... Loài hoa này có nguồn gốc ở Ấn Độ, được trồng ở nhiều nơi của châu Á để làm cảnh, lấy hoa ướp trà và làm thuốc. Hoa nở màu trắng, thơm ngát, có loại đơn, có loại kép. Vì mùi thơm đậm của hoa (nhất là lúc đêm khuya) nên một số văn nhân thi sĩ ví loài hoa này với kỹ nữ.

Mai khôi hoa (Anh đình)

Mai khôi hoa tức hoa Hồng, còn gọi là Thích mai hoa, Bút đầu hoa, Nguyệt quy hoa... Ở Việt Nam có nhiều giống hồng như hồng trắng, hồng đỏ, hồng phấn, hồng nhung (đỏ thắm), hồng vàng, hồng cam... Hoa Hồng có dáng đẹp mỹ miều, hương thơm dịu, được người phương Đông quý chuộng vì nó là biểu tượng của sự hoàn mỹ, thanh cao, sự thành đạt, vinh hiển, quyền quý.

Hải đường hoa (Nghị đình)

Hoa Hải đường là một loài hoa có dáng đẹp, cánh hoa cân đối, cứng cáp, màu đỏ hồng tươi thắm. Hoa Hải đường nở từ cuối Đông đến

cuối Xuân, bắt chắp các khí lạnh buốt của mùa Đông, cương quyết đứng vững trước những cơn gió rét để dâng tặng cho đời nét đẹp

Mai Khôi Hoa chạm trên Anh Đình



hài hòa, tươi thắm và đầy cương nghị của mình.

Quỳ hoa (Thuần đình)

Hoa quỳ tức hoa Hương dương, còn gọi là Hương nhật quỳ hoa, Vọng nhật quỳ hoa, Nghinh dương hoa, Thái dương hoa, hoa Mặt trời... Hoa Hương dương có nguồn gốc ở Trung Mỹ, được trồng nhiều ở châu Âu vào thế kỷ 16 để lấy hạt làm dầu. Đây là một loài hoa vừa đẹp vừa có giá trị thiết thực cho đời sống.

Trân châu hoa (Tuyên đình)

Trân châu hoa tức hoa Sói, còn gọi là Kim tác lan. Hoa Sói là hoa kép (gié) ở ngọn, màu xanh hay vàng xanh. Do trái cây sói có hình tròn, nhỏ, màu đẹp như hạt ngọc nên người xưa gọi là Trân châu.

Thuần hoa (Dụ đình)

Thuần hoa tức hoa Dâm bột, còn gọi là Râm bột, Bông bột, Bông

cẩn, Bông bột, Đăng uyển hoa, Phiên ly hoa, Triều khai mộ lạc hoa (sáng nở, chiều rụng), Mộc cẩn hoa. Có nguồn gốc ở vùng Địa Trung Hải, được trồng làm cảnh, làm hàng rào (phiên ly), lấy hoa, lá, rễ cây để làm thuốc. Hoa Dâm bột to, có năm cánh, màu hồng, đỏ, đỏ thắm, hồng nhạt... tươi thắm, rực rỡ, thanh tú.

Ngọc lan hoa (Huyền đình)

Hoa Ngọc lan là một loại hoa màu trắng, hương thơm ngát, thường nở rộ vào mùa Hè. Cây Ngọc lan còn gọi là Ngọc lan hoa trắng, Bạch ngọc lan, Bạch lan hoa, Bạch lan... Do dáng hoa đẹp, thanh nhã, trắng tinh khiết nên Ngọc lan thường được trồng làm cảnh trong vườn để thưởng thức hương hoa. Hoa Ngọc lan còn được dùng để bày tỏ lòng thành kính sâu xa khi dâng cúng lên Trời Phật, tổ tiên.



Vết xưa Càn Chánh Điện

□ LHVV tổng hợp

Càn Chánh là ngôi điện dùng làm nơi thường triều của vua Nguyễn. Điện được xây dựng năm Gia Long thứ 3 (1804), sau còn được tu bổ nhiều lần. Đây vốn là ngôi điện có kết cấu gỗ lớn và đẹp nhất trong Tử Cấm Thành.

Về tổng thể, Điện Càn Chánh được bố trí trên trục chính (đường “Dũng đạo”) của Đại Nội - nằm giữa điện Thái Hoà (nơi thiết triều chính) và điện Càn Thành (nơi ở của vua). Trước Điện Càn Chánh có “Sân bái mạng”, là nơi tập hợp văn võ bá quan khi chầu vua, dâng biểu. Điện cùng với nhà tả vu, hữu vu (phục vụ việc chuẩn bị nghi lễ và chiêu đãi khách) hợp thành bố cục kiến trúc hình chữ *môn*. Điện đặt trên một nền đài cao gần 1m, bó vỉa bằng gạch vồ và đá thanh. Diện tích mặt nền gần 1000m². Chính điện 5 gian, 2 chái kép, tiền điện 7 gian, 2 chái đơn, hai bên đông tây có 4 hồi lang nối qua điện Văn Minh, Võ Hiển và qua Tả Vu, Hữu Vu. Toàn bộ bộ khung gỗ gồm 80 chiếc cột bằng gỗ lim. Phần lớn kết cấu bộ khung bên trên đều được chạm trổ trang trí rất tinh xảo, công phu.

Điện Càn Chánh là nơi vua tổ chức lễ thiết triều vào các ngày mùng 5, 10, 20 và 25 âm lịch hàng tháng. Ngoài ra điện còn là nơi vua Nguyễn tiếp đón các sứ bộ quan trọng, nơi tổ chức các buổi tiệc tùng trong những dịp khánh hỷ. Trong điện, ở gian giữa của nhà chính đặt ngự tọa, hai bên treo các bức tranh gương thể hiện cảnh đẹp Kinh đô và bản đồ các tỉnh trong nước lồng trong khung kính. Điện Càn Chánh còn là nơi trưng bày nhiều báu vật của triều Nguyễn như các đồ sứ quý hiếm của Trung Hoa, các hòm tượng ấn vàng, ấn ngọc của triều đại... 



1012. ANNAM. — Hué. — Une urne en Bronze sculpté dans une cour du Palais.
P. Dieulefils, Hanoi

Vạc đồng nặng 1552 kg đặt trước điện Càn Chánh, đúc năm 1662.

Ảnh trên: Bức tường phía sau còn sót lại của Điện Càn Chánh sau khi bị cháy năm 1947

Những bức ảnh xưa của Cần Chánh Điện

■ LHVV sưu tầm



Nhan's Blog

Nội thất bên trong

Bá quan lạy khi vào tới điện Cần Chánh



NGỌ MÔN NĂM CỬA, CHÍN LẦU,
MỘT LẦU VÀNG, TÁM LẦU XANH,
BA CỬA THẮNG, HAI CỬA QUANH,
SINH EM RA PHẬN GÁI, HỎI CHỖN KINH
THÀNH LÀM CHI?

Câu ca dao “gói ghém” từ nỗi niềm của “phận gái” ở cố đô xưa: “Làm thân con gái, chớ nên bén mảng đến chốn thành quách, cung điện làm chi?” cho đến việc khái quát Ngọ Môn, một biểu tượng cho quyền lực của triều đình nhà Nguyễn ở Huế. Ở đây có thấy một điều lạ : tại sao cùng một tòa Ngũ Phụng Lâu lại được lợp hai màu ngói xanh vàng khác nhau?

Theo quy định của triều Nguyễn, tất cả các ngôi điện chính, tọa lạc trên trục trung đạo của Hoàng Thành và Tử Cấm Thành (như Thái Hòa Điện, Cần Chánh Điện, Càn Thành Điện...) hay trên trục thần đạo của các lăng tẩm; hoặc các công trình nằm ở các khu vực khác nhưng dành cho nhà vua sử dụng hay dùng để thờ cúng các vua chúa nhà Nguyễn (như Triệu Miếu, Thái Miếu, Hưng Miếu, Thế Miếu, Phụng Tiên Điện... thì mái được lợp ngói hoàng lưu ly (ngói tráng men vàng). Còn các công trình kiến trúc nằm hai bên trục trung đạo / thần đạo; các công trình dành cho hoàng gia, quan lại sử dụng (như Trường Sanh Cung, Tả Vu, Hữu Vu, hệ thống trường lang...) thì mái

chỉ được lợp ngói thanh lưu ly (ngói tráng men xanh).

Theo Đại Nam Thực Lục chính biên đệ nhất, kỷ triều Gia Long thì tháng 12 năm 1810, nhà vua đã cho mời một số chuyên gia làm gạch ngói từ Trung Quốc đến Huế. Sách có đoạn: Sai bang trưởng Quảng Đông là Hà Đạt Hoà thuê 3 người thợ làm ngói ở Quảng Đông, khiến nung ngói lưu ly các sắc xanh, vàng, lục ở Khố Thượng để công tượng học chế đúng theo như kiểu, xong rồi hậu thưởng cho về. Được sự chỉ đạo, hướng dẫn của các thợ người Hoa ấy, những người thợ Việt Nam đã tiếp thu kỹ thuật một cách nhanh chóng.

Ngói lưu ly được sản xuất tại Khố Thượng (ngày nay là Long Thọ) liên tiếp trong 75 năm (1810-1885), dưới 8 thời vua từ Gia Long đến Hàm Nghi, đã phải dừng lại do biến cố “thất thủ kinh đô” gây ra. Vào năm 1885, khi vua Hàm Nghi xuất sơn, quân đội bị giải tán, những biến cố chính trị khiến cho các đội thợ sành sứ trở về quê quán của họ, một số người đã thiết lập một số lò nhỏ ở Quy Nhơn, Thanh Hóa để sản xuất một vài vật dụng đơn sơ. Trận bão năm Thìn (1904) cũng đã làm cho cơ sở sản xuất ngói lưu ly ở Long Thọ bị sụp đổ và suốt 25 năm sau đó nghệ thuật sành sứ đã đào thoát khỏi vùng Long Thọ.

■ Thanh Nguyên

Màu ngói xưa



Ngói lợp trong các cung điện ở Huế do lò Long Thọ sản xuất gồm có hai loại: ngói mộc và ngói tráng men. Ở đây ta chỉ lạm bàn đến ngói tráng men hay cụ thể hơn là ba loại: thanh lưu ly, hoàng lưu ly, bích lưu ly.

Hai màu xanh và vàng (thanh lưu ly và hoàng lưu ly) vẫn là hai màu được sử dụng cho ngói tráng men. Như đã đề cập phần ở trên, các cung điện chính, dành cho nhà vua thì được lợp ngói hoàng lưu ly, còn các công trình phụ, công trình dành cho quan lại và hoàng gia thì dùng ngói thanh lưu ly. Nhưng từ triều vua Thành Thái (1889 - 1907) trở đi, do kinh phí eo hẹp, nên khi tu bổ một số công trình, dù là chính điện như Long An Điện (thờ vua Thiệu Trị), Thế Miếu (thờ các vị vua nhà Nguyễn), thậm chí cả Thái Hòa Điện, triều đình buộc phải dùng ngói mộc, thay cho ngói tráng men. Sang triều Khải Định (1916 - 1925), do lò Long Thọ tạm ngưng hoạt động vì các biến cố xảy ra trước đó, ngói hoàng lưu ly và thanh lưu ly không còn được sản xuất, nên khi xây dựng ứng Lăng, sơn phần của nhà vua sau này, vua Khải Định đã mua ngói ardoise (màu đen) từ Pháp về để lợp các công trình kiến trúc như Bi Đình và Thiên Định Cung.

Chữ thanh lưu ly được ghi trong sử sách nhà Nguyễn và được các nhà nghiên cứu và bảo tồn di tích ở Huế dùng để gọi những thứ gạch

ngói tráng men màu xanh lá cây. Tuy nhiên, năm 2005, từ một nghiên cứu tại Thiên Đàn ở Bắc Kinh, nơi tế trời của các vị hoàng đế hai triều Minh - Thanh của Trung Quốc, được biết ngói thanh lưu ly hóa ra không phải là ngói tráng men lục. Ở Thiên Đàn Bắc Kinh, gạch và ngói thanh lưu ly đều có màu xanh da trời. Khi người hướng dẫn giải thích: “Tất cả các công trình chính của Thiên Đàn Bắc Kinh đều lợp ngói thanh lưu ly, tức là ngói màu xanh da trời, còn loại ngói lợp cho các công trình phụ ở Thiên Đàn lại có tên là “lục lưu ly”. “Ngói thanh lưu ly rất quý, do chất phát ra màu xanh da trời là oxide cobalt, phải mua từ xứ Ba Tư về, giá rất đắt. Còn chất phát ra màu lục là oxide đồng, Trung Hoa có thể làm được. Vì thế, chỉ có Thiên Đàn và điện Càn Thanh trong Tử Cấm Thành mới được lợp ngói thanh lưu ly”. Chữ Thanh (?) trong Hán tự chỉ màu xanh da trời. Càn Thanh là trời xanh, là nơi vua ở. Hợp lý quá chừng. Hóa ra xưa nay, người Huế đã gọi lục lưu ly thành ra thanh lưu ly, rồi lại dùng gạch ngói có cái màu thanh lưu ly “kiểu Huế” ấy để kiến tạo những công trình thứ yếu của Huế, không đúng với ý nghĩa cao quý của màu thanh lưu ly theo cách hiểu của người Trung Hoa. Nguyên do chuyện này, phải chăng là vì oxide cobalt quá đắt, nên các quan xưởng của triều Nguyễn đã không nhập chất liệu này về để làm nên những viên gạch, viên ngói thanh lưu ly đúng nghĩa? 



Ngôi xưa



Cuối cùng, cội ngô đồng bách lão bên hông nhà Tả Vu Đại Nội Huế lá đã vàng don don. Sắc vàng rỗ hoa xanh chớm chớm những đường gân nhỏ li ti như mạch máu trên bàn tay người. Lá ngô đồng Huế vàng như vậy rất lâu. Có khi kéo dài đến mấy tháng trời như một nỗi buồn ít nhiều trầm lặng. Lá có khi u sầu như một người tương tư, rơi xuống thăm cỏ với gương mặt ơ thờ vàng ửng. Cây ngô đồng Huế thường rụng lá cuối đông. Từng chiếc một rơi, rơi lần lượt. Không một chút vội vàng. Cách rơi thanh thoi, lưu luyến, dè dặt như không muốn rời thân mẹ, khiến những tâm hồn đa cảm mang mang. Nếu không có chiếc cuống dài thanh mảnh, chiếc lá ngô đồng sẽ mang hình hài của một giọt lệ lớn vạm vỡ, những giọt lệ không tan buồn vương vương như dấu vết cổ tích của một thành phố rất nhiều chim và hoa.

Cái dáng lao thẳng lên trời xanh như một thanh bảo kiếm của cây ngô đồng, là lời ngụ cường trực, tiếng nói vô ngã hồn nhiên của một nhân- cách-cây. Lạ thay, lá ngô đồng vàng vọt úy mị bao nhiêu thì vóc cây lại dũng mãnh cương cường bấy nhiêu. Người xưa yêu và thích trồng cây ngô đồng có lẽ là ở dáng cây thẳng độc nhất vô nhị. Cây như thay lòng người mang khát vọng lớn của con chim hồng, chim học, chỉ nhận sự gửi thân của bầy chim phượng hoàng. Tích xưa con chim phượng hoàng thường chọn cây ngô đồng làm chỗ dung thân. Đó là sự lựa chọn tri kỷ của một bản năng cao cả đã được lập trình. Ở đâu có cây ngô đồng mọc, ở đó có sự khang khác, như là cuộc sống này đã nguyên sơ và trinh bạch hơn.

Một trăm cây Ngô Đồng

■ Theo Nguyễn Xuân Hoàng

Theo Đại Nam Nhất Thống Chí, cây ngô đồng đầu tiên có mặt ở Huế, là vào thời vua Minh Mạng. Ông đã cho mang cây ngô đồng từ Quảng Đông về trồng hai bên góc Điện Cần Chánh. Sau đó, nhà vua còn lệnh binh biến vào rừng sâu Trường Sơn tìm loại cây mang về trồng trong khu vực Đại Nội. Theo nhà nghiên cứu Đỗ Xuân Cẩm thì hiện nay 8 cây ngô đồng sau Điện Thái Hoà, khu vực Tả, Hữu Vu không phải có từ thời Minh Mạng mà tuổi cây chỉ vài ba mươi năm trở lại đây. Trong 8 cây ngô đồng ấy chỉ có 3 cây có kích cỡ lớn và chiều cao từ 16-18m, đường kính tối thiểu là 0,7m.

Đẹp và đặc trưng nhất là cây ngô đồng Tả Vu, cao to, tán đều, cành nhánh phát triển cân đối, hoa nở rộ khi lá đã rụng hết. Ngoài khu vực sau Điện Thái Hoà- Đại Nội, còn có một số cây ngô đồng ở Công viên Thương Bạc, Phu Văn Lâu, Tú Tượng và các lăng tẩm Minh Mạng, Tự Đức.



Ở công viên Tú Tượng, trước đây có một cây ngô đồng lớn, mọc ngay lối vào công viên. Cây ngô đồng này có từ thời Pháp thuộc. Đến những năm sáu, bảy mươi thì đã rất cao to. Mỗi năm cây ra hoa, những cựu học sinh Văn khoa từng học ở Trường đại học Khoa học-tức khách sạn Sài Gòn Morin bây giờ, giờ ra chơi vẫn thường ra ban công ngắm hoa ngô đồng nở ngang tầm cửa. Màu hoa tím xa xôi trên nền trời mới mọc những bức tình thư. Gió từ ngoài sông Hương run rẩy thổi qua ngàn nhụy hoa, đưa hương vào tận giảng đường. Những người em Văn khoa áo tím duyên dáng guốc mỏng vẫn thường về dưới cây ngô đồng ngày cây nở những nụ hoa đầu tiên.

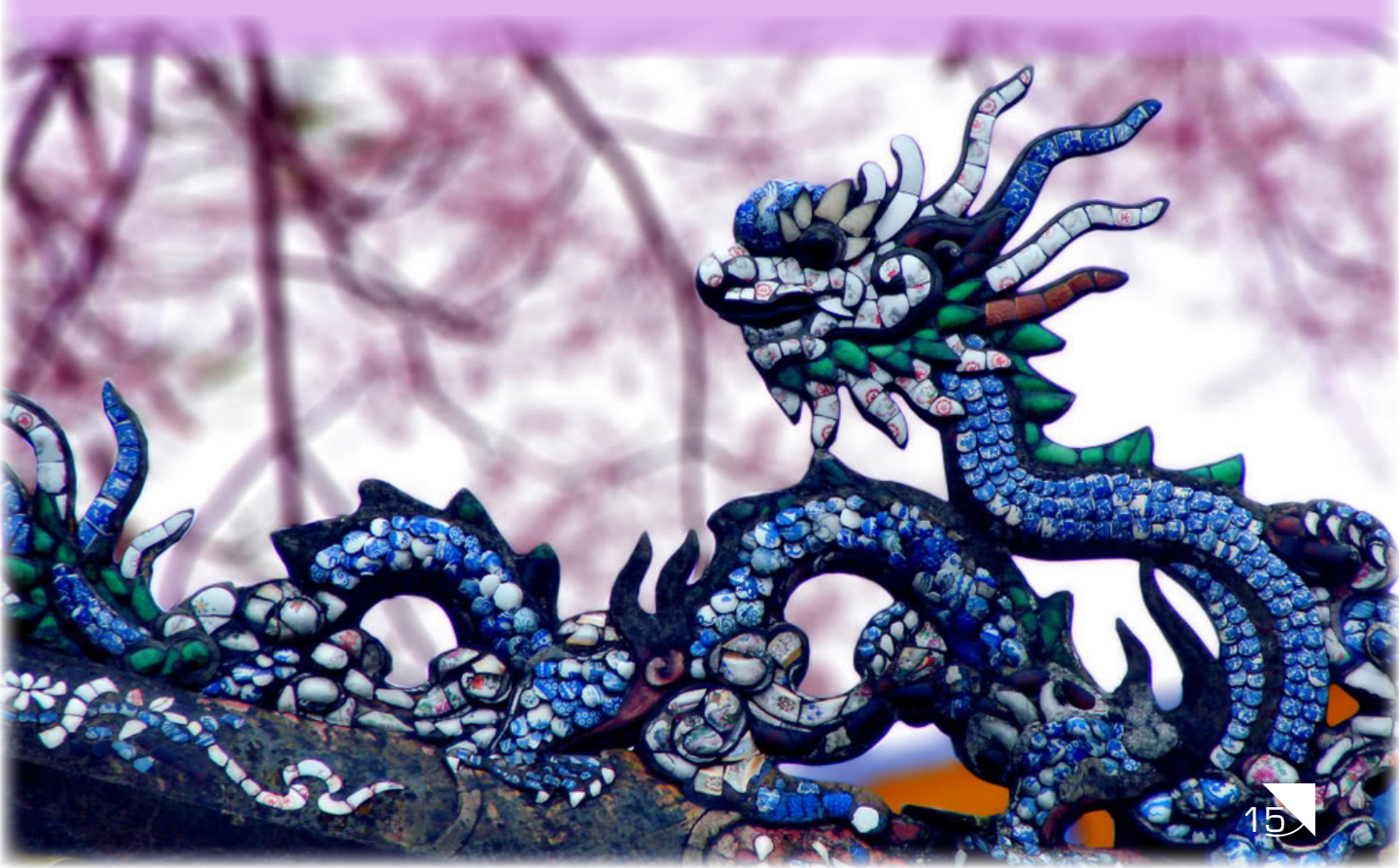
Từ truyền thuyết đến hiện thực, cây ngô đồng đã đi vào nghệ thuật và thơ ca với những hình ảnh đẹp không kể xiết. Nó đã có mặt từ mấy nghìn năm trước trong Kinh Thi “Ngô đồng sinh lý, Vu bí triều dương” và Đỗ Phủ những ngày giang hồ dọc sông Hoàng Hà nhiều ngày đói lả người, lạnh rét thấu xương nhưng tình yêu thiết tha cuộc sống đã cho ông một cái nhìn tráng lệ qua đôi câu thơ: *Hương đạo trắc dư anh vũ lập / Bích Ngô thê lão phượng hoàng*

chi (Chim anh vũ đã ăn những hạt lúa còn sót lại / Chim phượng hoàng già thường về đậu trên cành ngô đồng xanh.)

Phong trào thơ mới cũng đã đặc tả cây ngô đồng với hình ảnh nổi tiếng trong thơ Bích Khê: *Ô hay buồn vương cây ngô đồng / Vàng thu, vàng thu rơi mênh mông.*

Đó là hình ảnh cây ngô đồng được kế thừa đẹp đẽ nhất trong lịch sử văn chương hiện đại Việt Nam. Màu vàng thu mà trái tim đa cảm Bích Khê đã thấm buồn, trong một nỗi ngạc nhiên đột khởi. Về sắc vàng, lá ngô đồng có thể cạnh tranh với lá thông để giành ngôi chủ đề nhất mùa thu.

Cũng đã sắp đến mùa ngô đồng Huế nở hoa. Trời vẫn còn se lạnh và nắng đã nhạt ngoài sông vắng. Tôi thành thói lẫn đọc lại cổ thi: “Ngô đồng nhất điệp lạc...” Bây giờ thì thành phố Huế đã có một trăm cây ngô đồng. Còn chờ gì nữa mà chim phượng hoàng không bay về đậu. Còn chờ gì nữa trong giấc mơ của tôi, một trăm con phượng hoàng bay về phố Huế đậu trên những cành ngô đồng cho cuộc đời sinh hỷ và thiên hạ thái bình. 51





Hồ Quyền

LOẠI VOI THỂ HIỆN CHO VOI LÀ CÁI “THIỆN” CÒN HỒ BIỂU HIỆN CHO CÁI “ÁC” VÌ HỒ THƯỜNG BẮT NGƯỜI VÀ GIA SÚC, SỨC MẠNH CỦA NÓ LÀM CHO NGƯỜI TA KINH SỢ. VÀ LỄ ĐƯƠNG NHIÊN, CÁI “THIỆN” BAO GIỜ CŨNG CHIẾN THẮNG CÁI “ÁC”.



Khi nghiên cứu về Hồ quyền, có người đã ví von rằng: Ngoài đấu trường giác đấu nổi tiếng thời La Mã cổ đại như Coloseum, không đâu tìm được một đấu trường quy mô như Hồ quyền.

Trong cuộc quyết đấu đầu tiên giữa voi và cọp (năm 1750) tại cồn Dã Viên trên sông Hương, 40 con voi đã giết chết 18 con cọp trước sự chứng kiến của chúa Nguyễn Phúc Khoát và triều thần ngồi xem trên 12 chiếc thuyền.

Sau này, để đảm bảo an toàn, năm Canh Dần (1830), vua Minh Mạng đã hạ chiếu cho xây dựng một đấu trường lớn gần đôi Long Thọ phía Tây kinh thành Huế lấy tên là “Hồ quyền”. Việc xây dựng đấu trường này mang nhiều ý nghĩa. Thứ nhất, thường các cuộc đấu giữa voi và hổ trên bãi đất trống trông rất nguy hiểm, dù cho con hổ trước khi thi đấu đã bị cắt nanh, bẻ vuốt và buộc chặt vào cột những tai nạn đôi khi vẫn xảy ra. Trong cuốn hồi ký Souvenirs de Hue của một người Pháp có viết: “Dưới thời Gia Long, tôi có xem một trận đấu giữa voi và hổ.

Con hổ quá dữ và đẩy sức mạnh, nó đã bứt đứt dây cột, nhảy lên đầu voi tạt ông nài rớt xuống, ông này liền bị voi giẫm chết tại chỗ. Con cọp dữ này còn làm nhiều binh sĩ bị thương và gây cho vua quan một phen khiếp đảm...”

Qua thời Minh Mạng, năm 1829 nhân dịp lễ Tứ Tuần Đại Khánh, triều đình tổ chức một trận đấu trên bờ Bắc Hương Giang. Nhà vua dạo thuyền rồng gần bờ ngồi xem. Bất ngờ con mãnh thú đứt dây, nhảy xuống sông bơi về phía thuyền ngự. Chính tay Minh Mạng phải dùng sào đẩy lui con hổ. Cuối cùng, mấy người lính chèo thuyền ra, dùng giáo mác kết liễu con vật.

Nguyên nhân thứ hai, Hồ quyền được xây dựng vì đấu trường này ở cách Long Châu Miếu chỉ khoảng 200m. Đây là điện thờ nơi cúng tế các con voi trận bị chết trong các cuộc chiến tranh. Dân gian thường gọi nơi này là Điện Voi ré. Hồ quyền xây dựng để biểu thị sức mạnh vô địch của loài voi, và đó cũng là biểu trưng sức mạnh vương quyền.

Nhà cầm quyền phong kiến coi loài voi thể hiện cho cái “thiện” còn hổ biểu hiện cho cái “ác” vì hổ thường bắt người và gia súc, sức mạnh của nó làm cho người ta kinh sợ. Và lẽ đương nhiên, cái “thiện” bao giờ cũng chiến thắng cái “ác”. Vì vậy trong các cuộc đấu, hổ luôn bị dồn vào thế yếu, bị tước bỏ các vũ khí lợi hại như nanh vuốt và bị voi xé nát.

Với vật liệu xây dựng khá giản đơn, chỉ bao gồm gạch vồ, đá thanh, vôi vữa nhưng trải gần 200 năm, di tích Hồ quyền vẫn khá toàn vẹn. Được thiết kế theo kiến trúc hình vành khăn, vòng tường bên trong cao 5,9m, vòng tường ngoài cao 4,75m, bề dày đỉnh tường ngoài 35cm và đỉnh tường trong 47cm. Giữa 2 vòng tường được đổ dày đất nén chặt thành một lối đi rộng 4m chạy xung quanh đấu trường để khán giả có thể coi được những pha chiến đấu gay cấn giữa voi và cọp. Ở bên dưới thành Hồ quyền được trổ 5 chuồng cọp và một cửa lớn cao 4m; rộng 1,9m làm lối cho voi vào.

NƠI VOI - HỒ TRANH HUNG

Hồ Quyền

Đấu trường voi voi năm cổng thông với chuồng hổ. - Nguồn: Wikipedia.org

Thật đáng tiếc là chưa có sử liệu nào ghi chép cụ thể có bao nhiêu trận đấu giữa voi và cọp đã diễn ra ở đây. Theo một số truyền thuyết dân gian thì nơi này cũng đã từng diễn ra các cuộc đấu của các mãnh tướng chống lại triều đình với những con cọp dữ.

Tương truyền rằng, năm 1904 dưới thời Thành Thái, nhà vua cho tổ chức một trận đấu. Hôm đó, một con voi cái hiền ngang đi vào trường đấu, con voi cất tiếng rống to. Nhìn thần thái con vật, nhà vua buông lời: “Con voi này can đảm lắm”. Trong trận đấu, con cọp lớn dữ tợn nhảy lên tát mạnh vào đầu voi, con vật lắc mạnh nhưng con hổ vẫn cố sức bám chặt hông cắn xé giết chết địch thủ. Trong cơn giận dữ, con chiến tượng đã dùng cả uy mãnh ngàn cân của mình húc thẳng đầu vào thành Hồ quyền, ép mạnh con cọp vào đó. Lúc voi ngẩng đầu lên, con dã thú rơi phịch xuống đất. Nó đã bị chà nát. Đó là trận đấu cuối cùng của dã thú diễn ra tại Hồ quyền.

Dưới bóng tịch dương

Cụ bà Nguyễn Thị Huê, 76 tuổi, là người đã sống trọn cuộc đời ở vùng đất này. Lúc còn nhỏ, bà đã từng gánh chuỗi qua điện Long Châu Miếu mỗi lần có lễ trọng. Theo như lời của bà Huê, dòng họ của bà đã 4 đời lo coi sóc Long Châu Miếu. Ông Nguyễn Hữu Kiệt, cha của bà Huê là người cuối cùng lo việc cúng tế ở đây. Kể chuyện cho tôi nghe về những con voi chiến, bà vẫn nhớ rất rõ như chuyện mới hôm qua.

“Trước năm 1945, Hồ quyền vẫn là nơi nuôi voi cho triều đình nhà Nguyễn. Vì nhà ở gần nên tôi thường xuyên qua Hồ quyền bẻ mía cho voi ăn. Mấy “ông” rất thích. Nhà nào để con ra nhằm trúng giờ “quan sát”, chân tay teo nhỏ, chỉ biện khay cau trầu và mía nhờ “ông” giúp là khỏi liên. Con trai “ông” lấy vôi đưa lên, đưa xuống 7 cái còn con gái “ông” đưa lên đưa xuống 9 cái. Mấy đứa bé sợ hãi khóc ré, “ông” đưa cái vôi như bàn tay mềm xoa xoa vào mặt là hết khóc liên...” rồi bà cụ chỉ cho tôi thấy cái má voi to dùng chôn ngay sau chân Hồ quyền chìm lấp

trong cỏ cây hoang phế. “Cái má đó là của “ông” voi chết khi đánh nhau trong Hồ quyền này, có nhiều đêm tôi nghe thấy trong giấc mơ, mấy ông gậm thét nghe ghê lắm.

Sau Cách mạng Tháng 8, chẳng biết mấy “ông” voi bị đưa đi đâu không rõ. Sau này, các ông nài voi (quản tượng) là ông Cửu Bé, ông Quyền cũng chết. Câu chuyện về các “ông” voi cũng lắng dần...”. Các vị cao niên khác cho biết, mỗi viên gạch của Hồ quyền rất linh thiêng. Nghe đồn trước đây có nhiều người đem gạch ở đây về xây nhà, chẳng hiểu vì lý do gì có người làm ăn lụn bại, người bị tai nạn chết, từ đó chẳng còn ai dám lấy gạch ở Hồ quyền về làm nhà nữa.

Những truyền thuyết, dã sử xoay quanh Hồ quyền còn rất nhiều nhưng thực tế chỉ có một. Đó là di tích văn hóa quý giá này đang ngày một xuống cấp nghiêm trọng. Lớp phong mờ của thời gian và sự tàn phá của con người đã và đang làm cho nơi đây hoang tàn nhanh chóng... 

PHẬN THÁI GIÁM Ở HẬU CUNG

■ Theo Báo Khoa học và Đời sống

PHẬN ĐỜI THÁI GIÁM ĐÃ KHIẾN HỌ KHÔNG CÒN SỢ HÃI CÁI CHẾT, NHƯNG LẠI SỢ CHẾT KHÔNG TOÀN THÂM. VÀ VỊ THÁI GIÁM CUỐI CÙNG ĐÃ BỊ DÒNG THÁC LỊCH SỬ CUỐN VỀ VỚI CÔI TRẦN AI GIÓ BỤI, KHI CHẾT VẪN THIẾU ĐI MẢNH DA THỊT TỘI NGHIỆP ẤY...

Tại các vùng nông thôn Thừa Thiên Huế ngày nay người ta vẫn còn nhớ câu tục ngữ: “Vui như làng đẻ được ông Bộ”. Ông Bộ tức là người con trai có bộ phận sinh dục khiếm khuyết, bán nam bán nữ, lớn lên không có khả năng quan hệ với phụ nữ.

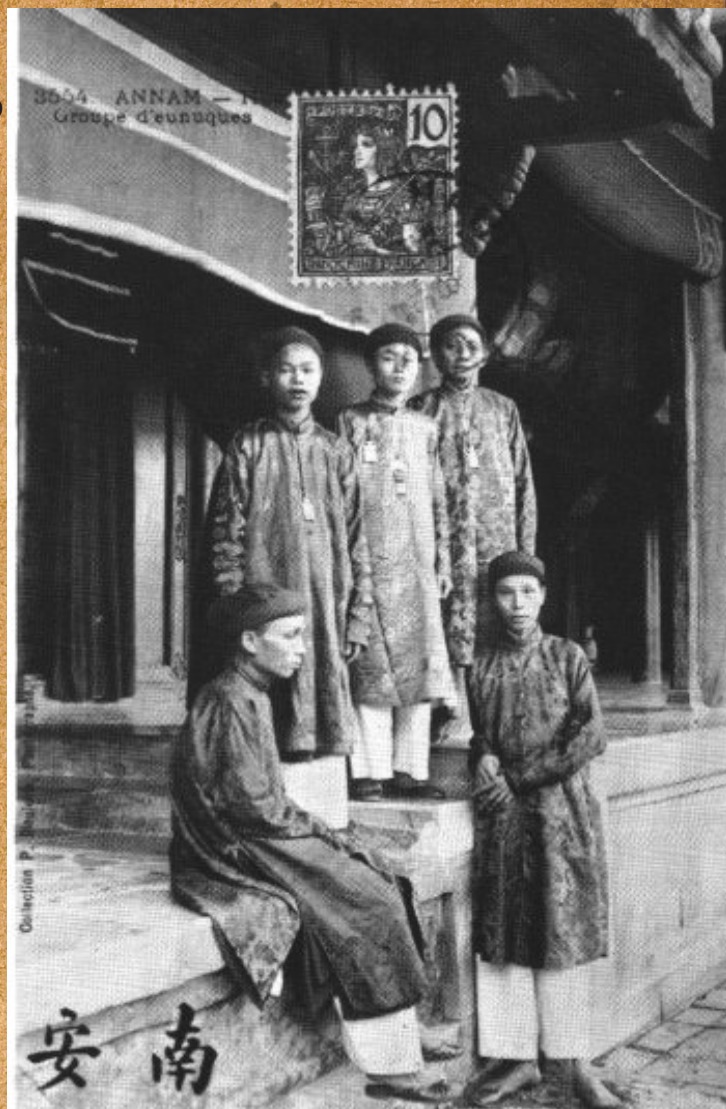
Gia đình nào may mắn “đẻ được ông Bộ” thì phải khai báo ngay với làng để các cơ quan hữu trách cấp trên sẽ bẩm báo với bộ Lễ, bộ sẽ cho nuôi nấng đứa trẻ theo nghi lễ trong cung, khi khôn lớn bộ sẽ đưa đứa trẻ vào Nội làm Thái giám phục vụ công việc thường ngày trong cung cấm.

Làng nào đẻ “ông Bộ” sẽ được tha thuế trong ba năm. Vì thế mà dân làng vui mừng khi biết địa phương mình vừa có “ông Bộ”.

Những người mới sinh đã “bán nam bán nữ” gọi là “giám sanh” (mới sinh ra đã giám). Nhiều người đàn ông vì sinh kế tự nguyện cắt bỏ cái “của quý” của mình để được tiến vào Cung làm Thái giám, thì gọi là “Giám lật”. Người làm Thái giám trong Cung gọi là hoạn quan. Hoạn có nghĩa là làm tội tở. Nhưng do cái tên hoạn quan làm cho người ta hiểu từ hoạn là thiếu. Ví dụ như hoạn heo có nghĩa là cắt bỏ cái tinh hoàn của heo.

Nhiệm vụ của Thái giám

Công việc đặc biệt nhất và nặng nề nhất của các Thái giám là việc sắp đặt cho việc ân ái của nhà vua. Ban đêm, sau giờ vua làm việc, đọc sách, làm thơ, hoặc xem Hát bội, Thái giám đệ lên vua một cái khay đựng các phiến thạch ghi tên các bà phi tần của vua. Vua đọc và chọn những phiến thạch ghi tên người vua muốn gặp.



Thái giám có bốn phận đem miếng phiến thạch được chọn treo trước cửa phòng của người được chọn. Người được chọn mừng rỡ “đội ơn mưa móc” liền đi tắm rửa sạch sẽ và xúc một loại nước hoa đặc biệt do các bà tự tạo. Tắm rửa trang điểm xong bà choàng lên mình một tấm vải lớn và ngồi chờ Thái giám đến vác bà lên điện Càn Thành để được vua dùng. Trong lúc vua “ngự dâm”, Thái giám phải ghi chép tên tuổi người được vua ân ái, ngày giờ ngự dâm để báo cho Quốc sử quán ghi vào sổ để theo dõi những chuyện về sau.

Việc chọn lựa người để ân ái là do vua quyết định. Nhưng các Thái giám cũng có nhiều “mánh khéo” để có thể “tiếp thị” với nhà vua nên chọn bà nào.



Một góc khu mô địa Thái Giám. Ảnh: Văn Hiếu

“TRONG KHI SỐNG CHÚNG TÔI TÌM THẤY Ở ĐÂY SỰ YÊN LẶNG, KHI ĐAU ỐM CHÚNG TÔI ĐẾN LÁNH MÌNH VÀ SAU KHI CHẾT ĐƯỢC AN TÁNG CÙNG NHAU. SỐNG HAY CHẾT Ở ĐÂY CHÚNG TÔI ĐỀU ĐƯỢC YÊN TĨNH”.

(TRÍCH BIA CHÙA TỪ HIẾU)

Do đó nhiều Thái giám rất được các bà đúc lót quả bánh để được vua “sủng ái” nhiều lần. Có nhiều bà khinh thường Thái giám nên suốt đời chưa bao giờ được nhìn thấy mặt vua.

Tuy tất cả đều là tôi tớ nhưng đội ngũ Thái giám cũng được phân chia (kể từ thời Minh Mạng) làm 5 bậc (ngũ đẳng). Mỗi bậc đều được lãnh tiền và gạo khác nhau (từ cao xuống thấp). Về trang phục của Thái giám cũng giống như các quan khác đều có lễ phục và thường phục. Lễ phục của Thái giám bằng lụa màu lục dành cho những vị có đẳng cấp cao, và màu xanh da trời dành cho những người đẳng cấp thấp. Trước ngực áo Thái giám có thêu một cái hoa màu lục trên nền đỏ để phân biệt với các quan văn thêu chim muông và quan võ thêu con thú bốn chân (quadrupède). Mũ quan Thái giám không có cánh chuồn. Thường phục của Thái giám là áo dài đen, quần trắng, đầu bịt khăn đóng màu đen.

Thái giám là những người thân cận nhất của vua và biết rõ đời tư của vua. Để tránh sự lộng quyền của các Thái giám, nhà Nguyễn dùng Thái giám để sai vặt chứ không cho dự vào chính sự. Năm Minh Mạng thứ 17 (1836), vua

cho dựng tại Văn thánh Huế một tấm bia khắc rõ chỉ dùng Thái giám để “sai khiến truyền lệnh trong chốn nội đình mà thôi, không được dự một chút nào mọi việc triều chính bên ngoài. Ai phạm phải điều này đều bị trừng trị nặng không chút khoan tha”.

Những năm cuối đời

Thái giám là người được cấu tạo không bình thường về mặt tâm sinh lý nên nét mặt nhợt nhạt, vóc dáng mảnh mai, giọng nói khao khao, bộ điệu rụt rè, tính tình nhút nhát khác với người bình thường. Trong thời gian tại chức, các Thái giám phải ngày đêm sống trong Cung để phục vụ vua và các bà vợ vua, hoặc sống ở các lăng để phục vụ cho các bà vợ góa của vua quá cố. Những khi đau ốm hoặc về già các Thái giám phải ra nằm chữa bệnh hoặc sống tiếp quãng đời còn lại của mình tại viện Cung Giám ngay phía Đông bắc bên ngoài Hoàng Thành. Các Thái giám không được chết trong Thành Nội hoặc các lăng.

Vì không thể lập gia đình để có con nối dõi, nhiều Thái giám kết với nhau làm bạn trăm năm để tâm sự, chuyện trò an ủi nhau hầu làm nguôi ngoai nỗi cô quạnh của đời mình. Cũng có người nuôi

con nuôi để thờ phụng họ sau này.

Đầu thế kỷ 19, tại vùng núi xã Dương Xuân có một thảo am mang tên An Dưỡng Am phong cảnh hết sức nên thơ do Hoà thượng Nhất Định lập. Đến thời vua Thiệu Trị (1843), Thái giám Châu Phước Năng đứng ra vận động các Thái giám triều Gia Long, Minh Mạng và dân chúng đóng góp xây dựng thảo am An Dưỡng thành một ngôi chùa khang trang. Về sau được vua Tự Đức sắc phong với biển ngạch “Sắc tứ Từ Hiếu tự”. Đến triều Thành Thái nhiều Thái giám khác lại quyên góp tiền bạc tu sửa thêm một lần nữa. Họ hiến hết cho chùa Từ Hiếu số ruộng Giám Điền mà trước đây nhà vua đã cấp cho họ. Từ đó ruộng Giám Điền trở thành ruộng Hiếu Điền. Do các Thái giám trùng tu và hiến ruộng đất để canh tác, chùa được xem như chùa của Thái Giám.

Người Thái giám được thờ trân trọng nhất tại chùa Từ Hiếu là tả quân Lê Văn Duyệt. Trong khuôn viên chùa hiện nay còn thấy được 20 ngôi mộ của các Thái giám có công với chùa. Vì thế trước đây các nhà nghiên cứu Pháp gọi chùa Từ Hiếu là Pagode des Eunuques (chùa của các Thái giám hay chùa của các Hoạn quan). 



HẬU CUNG... RẮC RỐI

■ LHVV sưu tầm

VUA GIA LONG LÀ NGƯỜI CAN TRƯỜNG, TÁO BẠO. ÔNG ĐÃ TỪNG ĐÁNH ĐỒNG ĐẸP BẮC, NẦM GAI NẾM MẬT SUỐT MẤY MƯƠI NĂM DÀI MỚI GÂY DỨNG LẠI ĐƯỢC CƠ NGHIỆP NHÀ NGUYỄN, THU TÓM QUYỀN LỰC CẢ NƯỚC TRONG TAY MÌNH. VỚI MỘT NGƯỜI NHƯ THỂ TƯỜNG CHỪNG NHƯ TRÊN CỎI TRỜI NAM LÚC ẤY KHÔNG THỂ CÓ MỘT MẠNH LỰC NÀO DÁM ĐI NGƯỢC LẠI Ý MUỐN CỦA ÔNG.... THỂ NHƯNG...

... ai có thể ngờ được trong chốn nội cung đã xảy ra những chuyện thật rối rắm.

Chính vua Gia Long, ông chủ nhân đầy quyền lực của chốn thâm cung ấy đã lắc đầu tâm sự với một triều thần gốc người Pháp là J.B.Chaigneau (Se-nhò) như sau: “Trị nước thật dễ dàng, không khó nhọc bằng trị chốn nội cung của mình”.

Trong một cuộc gặp gỡ riêng, nhà vua nói với Se-nhò: “Ông tưởng rằng sau khi bãi triều, và thanh toán xong mọi việc chính trị và hành chính trong ngày là công việc tôi đã xong và thế là tôi có thể nghỉ ngơi trong hậu cung sao? Ông lầm đó. Ông không thể tưởng cái gì đang chờ tôi ở đây (vua chỉ về phía hậu cung) sau khi tôi ra khỏi nơi này. Ở đây, tôi thích thú vì được nói chuyện với những người hiểu biết, người biết nghe, hiểu tôi và nếu cần vàng lời tôi! Vào trong ấy, tôi gặp phải những con quỷ dữ. Chúng gây gổ, đánh đập nhau, cấu xé nhau... rồi sau cùng kéo nhau đến đòi tôi phân xử. Nếu làm đúng thì tôi phải trị tội cả bọn, vì không biết rõ trong cả bọn ấy có đứa nào không độc ác bằng mấy đứa nào!”

Sau một hồi im lặng, Gia Long

nói tiếp: “Này đây, một chốc nữa, tôi sẽ phải đứng giữa một bầy quỷ cái, chúng nó sẽ gào thét làm tôi điếc cả tai”. Nhà vua giả giọng một người đàn bà đang cơn giận giữ: “Xin Ngài xét cho, xin Ngài xét cho! Con ấy nó chửi tui, nó xài xể tui, xin Ngài xét cho!”. Một tá khác, lát nữa sẽ đến rí vào tai tôi: “Hoàng đế bỏ tui, con kia được lòng Hoàng đế, tui đòi xin phần tui!”.

Bỗng nhà vua cười ha hả, rồi nhìn vào kẻ đối thoại với mình như để hỏi một ý kiến. Ông quan người Pháp, trước đó đã cười nôn ruột về cái điệu bộ đóng trò của vua và tiếng hét của nhà vua nhại lại sự lổn lộn của các bà vợ, liền nói:

- Tàu, Hoàng đế không phải khó nhọc để đỡ bớt sự phiền hà của mình bằng cách hạn chế số cung phi?

- Xuyt! – Vua ngắt lời – Ông hãy nói nhỏ nhỏ, hãy nói nhỏ nhỏ.

Rồi vua truyền cho bọn quân hầu và thị vệ lui ra, đoạn nói tiếp: “Này, ông C. ời, nếu các quan đồng triều mà nghe được những lời ông vừa nói đó, thì họ sẽ trở thành kẻ thù của ông ngay. Thì ra ông không biết, vua nói tiếp, rằng các phi, tần hầu hết đều là con gái các quan sao? Đây này, cách

nay không lâu, một ông đòi dâng con gái cho tôi, mặc dầu tuổi tác của tôi, tôi đã không thể từ chối, vì nếu làm như vậy thì tôi sẽ làm cho ông ta tức giận vô cùng. Ở đây, là một vinh dự khi một ông quan có được một cô con gái tiến vào nội cung và đối với tôi, đó là một bảo đảm về lòng trung thành của ông ta. Tôi muốn có sự êm thấm với mọi người, nhất là với đàn bà, vì họ đáng sợ hơn đàn ông! Nếu tôi bỏ bê một nàng, cô ta sẽ lập tức phàn nàn với cha mình, và ông này, nếu không nguyên rửa sự già yếu của tôi, thì cũng sẽ tìm cách gieo rắc một cách khéo léo giữa các bạn đồng liêu những tiếng xì xào làm cho tôi trở thành trò cười trước mắt dân chúng”.

Ngoài hai bà hậu là Thừa Thiên (mẹ hoàng tử Cảnh) và Thuận Thiên (mẹ vua Minh Mạng), vua Gia Long còn sắc phong cho bà Lê Thị Ngọc Bình (con vua Hiến Tông và là em Ngọc Hân công chúa) làm đệ Tam cung. Vua Gia Long có tất cả 13 người con trai và 18 người con gái, không kể năm người con trai là Chiêu, Xương, Khải, Đại, Nhật đã chết sớm. Nếu so với các vua Minh Mạng và Thiệu Trị thì Gia Long là ông vua có số con ít nhất. ■

BẢN LĨNH VUA MINH MẠNG

■ LHVV tổng hợp

CÓ MỘT GIAI THOẠI RẰNG, ĐỂ VUA MINH MẠNG CÓ MỘT “THỂ CHẤT TIÊN THIÊN”, CÁC NGỰ Y TRONG TRIỀU ĐÃ NGÀY ĐÊM NGHIÊN CỨU, BÀO CHẾ RA NHỮNG BÀI THUỐC CÓ TÍNH NĂNG TRẮNG DƯƠNG BỔ THẬN CHO THIÊN TỬ DÙNG, TRONG ĐÓ NỔI TIẾNG LÀ: NHẤT DẠ NGŨ GIAO VÀ NHẤT DẠ LỤC GIAO SINH NGŨ TỬ.



Vị vua nhiều cái nhất.

Vua Minh Mạng sinh năm 1791, là con thứ 4 của vua Gia Long, năm 30 tuổi (1820), thái tử Nguyễn Phúc Đảm (thường gọi Thái tử Đảm) lên nối ngôi, lấy niên hiệu là Minh Mạng. Minh Mạng là vị vua anh minh nhất của nhà Nguyễn. Được xem là một ông vua năng động và quyết đoán, Minh Mạng đã đề xuất hàng loạt cải cách từ nội trị đến ngoại giao.

Trong nước, ông đã có những cải đổi lớn lao nhiều định chế công quyền, hành chính, pháp luật, thuế khóa, đình điền, tu soạn sử sách, địa lý và lập các cơ sở dưỡng tế. Minh Mạng cũng đã cho thành lập Quốc tử quán, ấn định học hiệu và thi cử, cải tiến cơ cấu triều đình thành nội các với Lục bộ và Cơ mật viện, bãi bỏ chức tổng trấn Bắc thành và Gia Định thành, đổi trấn thành tỉnh và chia vị trí đất nước thành 31 tỉnh, củng cố chế độ lưu quan ở miền núi. Dưới thời ông, quân đội được tổ chức lại, chia thành bộ binh, thủy binh, tượng binh, kị binh và pháo thủ binh. Vua còn cử quan ra chỉ đạo khai hoang ở ven biển Bắc Kỳ và Nam Kỳ. Là người tinh thông Nho học và sùng đạo

Khổng Mạnh, Minh Mạng rất quan tâm đến việc học tập và củng cố thi cử, năm 1822 ông mở lại các kì thi Hội, thi Đình ở kinh đô để tuyển chọn nhân tài.

Dưới triều Minh Mạng có nhiều cuộc nổi dậy diễn ra: Phan Bá Vành, Lê Duy Lương, Nông Văn Vân, ở miền Bắc và Lê Văn Khôi ở miền Nam, song đều bị dẹp tan.

Ngoài việc trừ nội loạn, Minh Mạng còn chủ trương mở mang thể lực ra nước ngoài. Ông đổi tên Việt Nam thành Đại Nam, và muốn cho đất nước trở thành một đế quốc hùng mạnh. Nhà vua lập các phủ Trấn Ninh, Lạc Biên, Trấn Định, Trấn Man nhằm khống chế Ai Lao; và thực sự kiểm soát Chân Lạp, đổi Nam Vang (Phnôm Pênh ngày nay) thành Trấn Tây thành; kết quả là Đại Nam có lãnh thổ rộng hơn cả.

Bản lĩnh... đàn ông

Vua rất mạnh mẽ, phong phú trong đời sống thường nhật, có lẽ Minh Mạng là người được hưởng nhiều vui thú nhất trong các vua Nguyễn ở chốn phòng the. Số phi tần nhiều vô kể, đến nỗi ngày nay nhiều người còn kể về chuyện phòng the phong phú của vị vua này.

Theo sử sách, vua không chỉ nổi tiếng ở tài thao lược, mà còn vang danh hậu thế nhờ có sức khỏe hơn người. Vua Minh Mạng hoạt động chân gối về đêm đều đặn nhưng hằng ngày vẫn thiết triều, cưỡi ngựa không biết mệt. Không chỉ có thế, vua thường thức đến tận canh ba để làm việc. Điều đó cho thấy vua Minh Mạng có một “thể chất tiên thiên” - cường tráng bẩm sinh. Chính sự khỏe mạnh do rèn luyện cơ thể đó đã góp phần không nhỏ làm nên trí lực của vị vua này. Hoàng đế Minh Mạng có số lượng con nhiều nhất trong 13 đời vua Nguyễn. Vua có sức khỏe phục vụ tam cung lục viện, một đêm có thể “chiếu” đến 5 – 6 cung tần. Bởi vậy mà người ta thường nói Hoàng đế Minh Mạng là vị vua nổi tiếng có sức khỏe cường tráng. Vua có nhiều vợ và rất đông các phi tần; có tới 142 người con, gồm 78 hoàng tử và 64 công chúa.

Cũng do đó mà đã có giai thoại rằng, để vua Minh Mạng có “sức đàn ông” phi thường như thế là nhờ các ngự y trong triều đã ngày đêm nghiên cứu, bào chế những bài thuốc có tính năng tráng dương bổ thận cho thiên tử dùng. Song có lẽ nó chỉ là huyền thoại! 

Ẩm thực cung đình

trinh hoa ẩm thực Huế

■ LHVV tổng hợp

“ĐẾN KHI THUỞNG THỨC NHỮNG MÓN ĂN NÀY, TÔI MỚI HIỂU RẰNG TRƯỚC ĐÂY NGƯỜI PHÁP ĐÃ KHÔNG HIỂU GÌ VỀ SỨC MẠNH VĂN HÓA VIỆT NAM”

Nói đến ẩm thực 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.

Theo số liệu thống kê gần đây, Việt Nam có khoảng 1.700 món ăn, trong đó riêng vùng đất Thừa Thiên Huế có tới 1.300 món, cho thấy ẩm thực Thừa Thiên Huế nói chung và ẩm thực cung đình nói riêng rất đa dạng và phong phú.

Thành lập năm 1802, đến năm 1808, dưới triều Minh Mạng, bộ phận bếp núc chính thức có tên gọi là Thượng Thiện đội, chuyên lo việc bếp núc, từ mua sắm thức ăn, nấu nướng, chuẩn bị bát đĩa, tăm, thìa cho bữa ăn của vua và cúng giỗ của hoàng gia. Nhân viên đội Thượng Thiện có khoảng 50 người, phải chịu nhiều điều cấm để bảo đảm an toàn trong việc ăn uống và đặt dưới sự giám sát của viện Thái Y. Bên cạnh đội Thượng Thiện, trong cung còn có viện Thượng Trà chuyên trách việc cung cấp đồ uống cho vua và cúng giỗ của hoàng gia.

Bữa cơm vua không những chỉ trình bày tỉ mỉ đẹp mắt, màu sắc hài hoà thanh nhã mà phải lo chăm chút từng món ăn cho phù hợp, món này không kiêng kỵ món kia, phải biết kết hợp giữa các loại thực phẩm và gia vị một cách tinh tế của nóng và lạnh, của sự cân bằng âm và dương, nước uống phải tinh sạch, gạo thơm lựa từng hạt để cho bữa Ngự Thiện được hoàn mỹ. Đồ ngự dụng gồm chén, bát, đĩa bằng men lam, những đôi đũa vua dùng được vót bằng tre vừa trở đủ lá một ngày thay một lần...



MÓN ĂN ĐƯỢC ƯA THÍCH CỦA MẸ VUA BẢO ĐẠI
VẪN CHỈ LÀ CÁ BÔNG KHO, CANH CÁ ÓC MỎ,
CANH RAU DẠI NẤU VỚI TÔM... VUA GIA LONG
CŨNG ĐƯỢC GHI NHẬN LÀ ĂN UỐNG GIẢN DỊ
NHẤT, KHÔNG BAO GIỜ UỐNG RƯỢU, BỮA ĂN CHỈ
GỒM ÍT THỊT, CÁ, CƠM, RAU, BÁNH, TRÁI...

Đỉnh cao của nghệ thuật ẩm thực cung đình Huế phải kể đến những yến tiệc được tổ chức vào những dịp hưng quốc, đại khách, lễ đăng quang, lễ sinh nhật nhà vua (hoặc hoàng thái hậu, hoàng hậu, hoàng tử, công chúa...), thiết đãi tân khoa, tiếp thần sứ nước ngoài...

Theo sách Khâm Định Đại Nam hội điển sự lệ do Nội các nhà Nguyễn biên soạn, cỗ bàn được chia làm nhiều loại: cỗ hạng lớn gồm 161 phẩm vị, cỗ ngọc soạn có 30 đĩa, cỗ quý có 50 phẩm vị, cỗ điểm tâm có 12 phẩm vị. Ngoài ra còn có các cỗ chay để cúng chùa hạng nhất có 25 món, hạng hai có 20 món.... Mỗi loại cỗ, yến đều được quy định thứ bậc và định giá.

Theo lời người già trong hoàng tộc kể lại thì có một món ăn lạ là “sâu mây” rất được các vua nhà Nguyễn ưa chuộng. Đây là một loại ấu trùng sống trong thân cây mây mọc trên rừng. Người ta chặt mây, lấy những con sâu đó về, đem thả vào ngọn cây mía trồng 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. Đuông hản 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 tử”.

Nhìn chung, ngoài những món ăn thông thường được đội Thượng Thiện tinh chế cầu kỳ, mỗi bữa Ngự thiện thường có thêm vài ba món ăn quý hiếm, trong đó có 8 món đặc biệt được gọi là “bát trân”: nem công, chả phượng, da tây ngưu, bàn tay gấu, gân nai, môi đười ươi, thịt chân voi, yến sào. 8 món này dành riêng cho các bậc vua chúa để bồi bổ thần kinh, tăng cường sinh lực, dẻo dai gân cốt và kéo dài tuổi thọ. Ngày nay một số thú rừng nói trên gần như tuyệt chủng, cần phải được bảo vệ thay vì giết để lấy thịt, chỉ món yến sào và hải sâm còn được phổ biến. 



Người ta thường ngỡ những món ăn của vua chúa ngày xưa như “nem công chả phượng” chỉ còn trong những câu dân gian lưu truyền chỉ sự xa hoa của vua chúa thời phong kiến ngày xưa. Thế nên ít ai ngờ ở Huế ngày nay vẫn có người giữ được bí quyết làm những món ăn “trong mơ” ấy. Đó là bà Tôn Nữ Thị Hà (còn có tên là Tôn Nữ Hà), ngụ tại hẻm 28, phố Lê Thánh Tôn, thành phố Huế, tỉnh Thừa Thiên - Huế.

Bà Hà kể lại, vốn là con cháu thuộc hoàng tộc, bà được những người cô ruột là những phu nhân quan Thượng thư bộ Lại, Thượng thư bộ Lễ và Đốc phủ trong triều đình truyền dạy cho những kỹ thuật, mẹo nấu ăn cung đình. Bà Hà cho biết, “Công thức chỉ có tính tương đối, phải tùy theo đặc tính từng loại thực phẩm để nêm gia vị cho phù hợp” như lời bà nói. Khác với chế biến món ăn thông thường, khi chế biến món ăn cung đình người đầu bếp phải nêm gia vị nhiều lần nhằm đảm bảo mùi vị vừa miệng, lại giữ được chất tươi nguyên của thực phẩm. “Sau khi nêm gia vị ướp thực phẩm, đầu bếp cần nêm bổ sung lúc thức ăn đang sôi. Khi tắt lửa phải nêm thêm lần nữa và cuối cùng trước khi bày ra đĩa phải nêm lần cuối. Một món ăn cung đình phải nêm gia vị không dưới ba đến bốn lần khi nấu”, nghệ nhân Tôn Nữ Hà “bật mí”. 



MƯA HUẾ

Ai đó đã nói rất đúng rằng đến Huế mà chưa được thăm lăng tẩm Hoàng cung thì coi như chưa đến Huế. Tôi vẫn muốn nói thêm: đến Huế mà chưa được rong ruổi trên các con đường để tắm mình trong những cơn mưa thì cũng coi như chưa một lần đến Huế.

Nhờ duyên hạnh ngộ, tôi đã hò hẹn được với những cơn mưa ở mọi nẻo đường đất nước. Cơn mưa Sài Gòn rộ lên rồi tắt làm người ta chưa kịp nhận ra độ nặng nhẹ của giọt mưa; mưa xứ Bắc thì phơi phới bay, thiếu đi độ nặng, độ dày. Nhưng mưa Huế là một thứ rất khác, - là tặng phẩm tạo hoá ban cho để muôn đời cố đô nâng niu, thương nhớ...

Huế đã mưa thì có thể tối trời tối đất. Mưa từ sáng đến trưa. Mưa đến tối mịt. Mưa ngày mưa đêm. Mưa dầm suốt tháng. Mưa phủ kín Hoàng thành. Mưa vuốt mặt không kịp, cắt mặt không lên. Mưa đến mức không thấy ai ra đường. Mưa vãi nát nhàu dòng Hương và xóa mất dải Tràng Tiền.

Nhưng mưa Huế cũng duyên dáng, nũng nịu, đủ để cho người dân Huế tự xưa âu yếm gọi hạt mưa xứ mình

là “hạt mưa tình”. Cũng như cô gái Huế, mỗi mùa đi qua, mưa Huế gọi về những giọt nhớ, giọt thương, nhẹ nhàng và sâu lắng, trầm tư tựa như nét duyên thâm, nghe như tiếng dạ thừa ngọt lịm.

Những vĩa đường ngấm mưa. Nghe nói đó là ý tưởng của nhà văn Trần Thùy Mai. Chị đã gợi ý rồi nhưng Huế chưa làm được. Những vĩa đường Huế sẽ có mái che, đó là những vĩa đường ngấm mưa, để ai ai nếu muốn đều có thể thông dong suốt tháng ngày giữa thành phố mưa náo nức này. Nghe thì có vẻ hay nhưng đối với tôi, một người khách xa thi thoảng dừng chân đất Huế thì ngấm mưa thích nhất là ở đôi Vọng Cảnh.

Có một dạo vào mùa mưa, tôi ghé thăm Huế, bước lên đồi Vọng Cảnh để... ngấm mưa. Mà quả là ngấm mưa Huế ở đồi Vọng Cảnh thật lạ. Trong màn mưa xám giăng giăng, nước sông Hương như trườn lên đồi, còn ở phía xa là những bóng núi Bình Điền mờ khuất. Ở Huế còn một số vị trí ngấm mưa vào hàng “tiên chỉ”. Một, là lầu Ngũ Phụng Ngọ Môn. Hai, là cái đỉnh cao 100 mét Ngự Bình. Ba, là tầng

bốn khách sạn Hương Giang vọng về Ngã Ba Sinh. Và bốn là...cái gác chuông cu sinh viên “toạ lạc” gần chân cầu Nam Giao, có một cánh cửa sổ duy nhất nhìn ra sông An Cựu. Cổ nhiên là vẫn còn nhiều lắm những điểm ngấm mưa Huế thú vị. Nhưng khi đã nói mưa Huế ở trong lòng mưa ra thì chuyện ngấm mưa Huế vạ vật ở một quán cóc bên đường đã là vạn hạnh.

Nhưng cái hồn của mưa Huế không phải ở chỗ ngấm, mà là ở chỗ nghe. Mưa Huế là một cách chơi đàn của trời (thiên vũ cầm), phép cộng của những sự va đập tinh tế và vô thường. Có lúc lặng lẽ như tiếng nói thầm trên mái lá, có lúc xa xôi như một câu chuyện xưa, hay có lúc cười nắc nẻ. Mưa Huế bí ẩn như một con người.

Còn gì hạnh phúc hơn, khi một ngày sống không có gì vướng bận, thông thả đi dưới trời mưa Huế để thưởng thức những giai điệu của một bản nhạc cổ xưa. Mưa gột đi trong tâm tưởng bao nhiêu phiền muộn. Rồi bất chợt dừng lại dưới hàng hiên nhà ai, ngửa tay hứng những giọt mưa rơi tí tách và lặng lẽ đợi ngày nắng lên. ■

Ký ức tuổi thơ là một thung lũng xanh, mà nơi đó thời gian đã phủ lên từng phiến đá, gốc cây một lớp sương mù lãng đãng. Dù thực tế có gai góc đến đâu, nhưng khi nghĩ về kỷ niệm ấu thời, những người lớn - hiểu như là khách trần gian đang lần bước đến tuổi già - khi nào cũng thấy “ngày xưa đó” một cách rất êm đềm và dịu ngọt.

Phải chăng vì thế mà những người Huế cổ cựu, mỗi năm chịu hơn 5 trận lụt nhỏ to, vẫn cảm thấy những cơn lụt đã qua trong đời một cảm thức... tĩnh mà mê, xuôi tay theo “trời xanh quen thói...” (!)

Huế lụt chứ không lũ. Thế nên có lúc sáng dậy thò chân xuống khỏi giường thấy ướt sũng, biết là mưa đêm qua cho giấc ngủ ngon và gió cho mơ mộng phiêu diêu nhưng nước thì đang sắp dâng bổng ta lệnh khèn khắp nhà. Thứ nước lụt mà người Huế gọi là “nước bạc” là một thứ nước đục nhờ nhờ, trẻ con hay người lớn cũng chỉ biết lơ mơ “trên nguồn chảy xuống” nhưng hỏi “nguồn” ở đâu thì không ai biết. Giữa dòng thì nước chảy

cuồn cuộn đáng sợ, nhưng khi lên đến đường, tràn vào hẻm mọi nhà thì nước hiền lành trở thành bạn của trẻ nhỏ.

Huế lụt và cái cồn Dã Viên khuất dần dưới tấm nước là phương đối diện dễ thấy nhất. Huế chật hẹp hằng ngày dường như thênh thang ra khi nước tràn lênh láng khóa lấp những hố hang, cây cỏ trong vườn tấp bộn bề lộ nhô đầy rác. Lụt như bản tình ca thối bùng lên chút biến chuyển của lòng người theo gam mùa vốn nhiều dấu lặng thường nhật.

Lụt như là kẻ ham chơi, bất chợt nhớ mình cần phải dọn dẹp cho thành phố này nên thơ hơn. Nó nhiệt tình lôi hết ra biển đông những tị hiềm, rác rến và đôi khi cả chút công tâm của đôi loài cây cỏ, vật dụng hữu ích nhưng người đời vô tình hoặc hồ hững bỏ quên. Lụt cho ta cảm giác nước thật mênh mông. Mùa mưa lụt Huế như trong một câu hát miền Trung “trời hành cơn lụt mỗi năm” nghe sao mà phũ phàng, phân biệt. Họ đâu biết người Huế yêu lụt và sống với lụt. Lụt đi hết quãng thời ấu thơ,

đến già lụm cụm còn bắc thang chống dột, chặn tôn hay coi lại cái dầm cho cao thêm tí.

Trong lụt, người sung sướng nhất chắc chắn là trẻ nhỏ. Trong khi người lớn nhìn trời ngóng gió, nếu họ buột miệng nói mưa này là mưa lụt đây, gió này là gió ngược sông đây, sắp lụt to đây thì trẻ con lại khắp khởi mừng thầm. Người lớn chuẩn bị đòn bàn ghế lên, trẻ con lại đi sửa soạn chiếc tàu con, chiếc vớt bằng vải mùng để bắt tép, thau nhôm đựng cá.

“(Ủi cha) Sông Ngân Hà (mà) vọt lội có ngồi, (Chơ) Cá to, cá nhỏ lên trời (mà) đớp sao (á...a)”

Trong thứ nước bạc có cơ man nào là tép, đưa rổ xuống là xúc được tép. Thỉnh thoảng may mắn còn câu được cá ngạnh, bụng đầy trứng. Mùa lụt được ăn cá ngạnh, cá chình. Cá ngạnh giống cá trê nhưng nhỏ hơn, nghe nói cũng “trên nguồn” đổ xuống. Nghiệm lại thì thấy dường như những thứ gì không ai biết xuất xứ thì được người Huế cho là “trên nguồn” đổ xuống cả.





THÀNH QUÁCH, ĐỀN ĐÀI
LĂNG TẨM NGÂM CHÂN
XUỐNG NƯỚC. NHỮNG
CON LỤT THƯỜNG NỔI
NHỮNG KHU VƯỜN LẠI VỚI
NHAU KHÔNG CÒN ĐÀU
LÀ BẾN LÀ BỜ NỮA. VƯỜN
HUẾ VỐN RỘNG THÊN
THANG THỂ, NAY LỤT XÓA
NHÒA RANH GIỚI.



MĂNG CHUA NẤU CÁ (LỤT) NGẠNH NGUỒN,
CƠM NGON CANH NGỌT CÒN BUỒN NỖI CHI?!

Cá chình cũng là thứ cá nguồn, có con to như bắp đùi, mùi thịt rất lạ, mỗi năm chúng tôi chỉ ăn được một hai lần. Trong thứ nước bạc đục ngầu đó, sợ nhất là rắn đen. Người lớn nói ai bị rắn đen cắn là chết liền. Nước tràn lên bờ thì dĩ nhiên trường học đóng cửa, con nít nghỉ học, chúng tôi tha hồ chơi. Trò chơi của con nít xứ Huế bốn mươi năm trước chỉ là thả tàu bằng cái lon sắt tây đựng cá mòi, đôi khi có buồm làm bằng vải rêu. Người lớn bày cột một miếng xà-phòng sau tàu, xà-phòng nhả ra một thứ bọt lặn tăn, có sức đẩy tàu tiến lên. Cứ thế mà chơi từ sáng đến chiều.

Thành quách, đền đài lăng tẩm khi đó ngâm chân xuống nước. Những cơn lụt thường nổi những khu vườn lại với nhau không còn đâu là bến là bờ nữa. Vườn Huế vốn rộng thênh thang thế, nay lụt xóa nhòa ranh giới. Trẻ con ngồi trên những chiếc thau chậu chèo đi và leo trèo hái những trái chín trong vườn

nhà mình hay vườn nhà hàng xóm. Những chiếc bè chuối chở đầy chiến lợi phẩm là cóc, ổi, trần bì, bưởi, nhãn hay đu đủ, chuối, mít... Trẻ con cùng nhau tìm một xô xinh nào đó đánh chén no nê. Khế chua ép vào sau cánh cửa sổ cho tan nát vị chua lè mà chơi với đường đen bánh chặt chôm của mẹ thì ngọt thanh từng khúc ruột. Để rồi tối về không ăn được cơm bị ba la cho tới tả.

Thế nhưng, lụt ở Huế chỉ kéo dài chừng vài ba ngày là nhiều, lúc chân trời hừng sáng là lúc nước rút, lòng trẻ con buồn như chiều mồng hai tết. Nước rút rồi thì người lớn rút chổi rành ra quét bùn non, con nít lấy sách vở ra học lại.

Đó là những kỉ niệm xưa mà tôi góp nhặt được ít nhiều từ những người bạn Huế của tôi. Bây giờ, vẫn là những chiếc ghe bằng cốt phết dầu rái. Thế nhưng chúng vẫn đủ sức chở đầy người và hoa quả. Ghe hướng về Bao Vinh, vẫn thứ nước bạc trăm năm không

hề thay đổi. Nước sông chảy mạnh, người ta rớ cá cũng vẫn bằng chiếc rớ với bốn cây tre buộc chụm lại. Người lớn kéo lưới, một đám trẻ con bu lại đứng coi. Có tiếng chửi thề, cảm ràm năm nay ít cá.

Người ta vẫn đi lội lụt, áo tơi lá ngày xưa đã nhường chỗ cho những chiếc áo mưa mang chữ sport. Té ra cũng có thay đổi. Con nít chơi với những chiếc tàu hủn hoi bằng ni-lông, có thứ chạy bằng pin. Thau nhôm ngày xưa không còn, ngày nay người ta xài thau ni-lông xanh đỏ, nhiều kích cỡ khác nhau, cái này nằm gọn trong cái kia. Nhưng các vạ nhà đồ đã bị giải tỏa, những cuộc đời nhỏ bé và ướt át đó nay đã đi về đâu?

Cảnh cũ có thể còn nhưng người xưa nay đâu. Chỉ còn một chút an ủi là tâm lí trẻ con bây giờ vẫn thế, chúng sẽ lớn lên, chúng sẽ nhớ những chiếc tàu xanh đỏ đó, chúng sẽ bồi hồi trong một ngày nước dâng ngập bờ. 

Phượng vĩ bên thành cổ

■ Tiểu Nguyên

Tình cờ đọc một bài viết về việc đã tìm ra “Đường phượng bay” của tác giả họ Trịnh, lòng tôi chợt chùng xuống một cách lạ lùng. Tôi và bạn - hai đứa con trai rất Nam bộ - từng cãi nhau kịch liệt chỉ vì ai cũng cho là mình rành rẽ về Huế và những mùa phượng vĩ thắm đỏ đất Thần kinh hơn.

“Chắc chắn phải là đường Đoàn Thị Điểm - con đường men dọc bờ thành bên trái của Đại Nội Huế”. “Không thể được, chính là con đường mà người con gái tên A. Ở “bên tè” sông An Cựu, “đêm đêm trốn nhà sang Phủ Cam về Bến Ngự thăm anh Sơn”. Rồi sau đó tiến về, Trịnh đưa chị đi theo con đường bên kia sông “có hai hàng phượng chụm đầu vào nhau. Anh gọi đó là đường Phượng Bay, con đường tình yêu của anh, con đường nhớ nhung một đời của chị...”.

Bây giờ khi mọi tranh cãi đã ngã ngũ thì chợt nhận ra có khi vẻ đẹp của một vật hay điều gì đó một phần còn ở lớp sương khói bản lãng xung quanh nó, một sự nhập nhoạng - chưa rõ ràng...

Ở Huế, giữa tháng ba, mùa hạ của đất trời đã bắt đầu. Mỗi ngày, sau bình minh, những sợi nắng hoe vàng đã trải dày trên các lối đi, nhuộm sáng các mái nhà trong thành phố. Ánh nắng phủ tràn ánh bạc óng ánh trên tán lá của những cây cổ thụ, và tuyệt diệu hơn, những sợi nắng đuổi nhau trên mặt nước Hương-giang còn đậm màu lục biếc sau một đêm nằm ngủ. Tôi vẫn nhớ như in, trong tiết trời chớm hạ đó, một đôi cây kim phượng mới lớn cũng đã vội vã nở ra một đôi chùm hoa búp bé xiu.

Màu phượng Huế rất đặc biệt. Nó không phải là một màu hoa đỏ, nếu tìm sắc đỏ bạn nên đến với Hải Phòng. Đây là một sắc

đỏ của riêng thiên nhiên - sắc thắm. Ngay cả trí thông minh nhân tạo tối tân nhất với khả năng sinh ra hàng triệu màu cũng không bao giờ cho được một gam màu đủ đậm đà để gọi là “thắm”. Cây phượng lá kép lông chim xanh bóng, giữa những tán lá màu xanh khỏe mạnh là những cụm hoa đỏ rực. Những ngày hè chói chang nắng lại làm cho hoa phượng càng sáng, càng tươi, càng rực rỡ hơn, càng thắm.

Theo lệ thường, ta hay gắn những mùa phượng vĩ với ngày hè tưởng như bất tận, với kì thi nhọc nhằn, niềm vui tuổi xanh và đánh dấu buổi chia tay đầu đời. Nhưng đã là người yêu Huế, yêu những mùa hoa đỏ thì luôn biết nhìn phượng vĩ dưới một “ánh sáng” khác. Dấn bước vào những cung đường hẻo lánh hơn của thành nội Huế, phượng sánh bước bên những bức tường thành cổ loang rêu xanh. Những bức tường dày cả thước, tuổi già hai trăm năm có hơn, thắm lặng làm chỗ dựa cho những cây phượng sung mãn và trẻ trung. Hoa phượng lay động theo gió, rầm rì kể chuyện với rêu xanh. Phượng vĩ bên thành cổ! Sức sống thanh niên và sắc màu rực rỡ đối diện với bề dày quá khứ, với đất đá vô sinh, với những điều đã chết, với sự ngậm ngùi cảm lặng. Thành cổ đã chứng kiến bao cơn ba đào của lịch sử, ngắm nghía những lần biến lúa hoá nương dâu. Thành cổ là sự quá vãng của thời gian, cái đang tràn trề sức sống là hoa phượng này đây. Thế nhưng, hoa sẽ chóng tàn và thành cổ thì trường tồn với thời gian. Sống và chết, tĩnh và động đang nằm hài hoà bên nhau. Và nhất là sự tĩnh mịch!

Trong sự tĩnh mịch này, vắng mọi thứ tiếng của thế gian, phượng vĩ và thành cổ đang giao hoà trong một giai điệu chung của thời gian.

ĐỘC ĐÁO Nhà vườn

■ Trần Hưng

Có một thuật ngữ được đặt ra để chỉ mối quan hệ hữu cơ giữa kiến trúc và vườn xứ Huế: “Nhà vườn”. Mọi kiến trúc ở đây, từ nhà cửa dân gian, đến đình chùa, miếu vũ trong kiến trúc tôn giáo, đến cung điện, lăng tẩm trong kiến trúc cung đình đều gắn liền với yếu tố vườn.

Vườn cây tại Huế là mảng màu xanh để xoa dịu bớt cái rực rỡ của kiến trúc, là nét bút của tạo hoá có tác dụng uốn mềm những mảng kiến trúc gai góc, sắc cạnh vạch ra giữa bầu trời. Những vườn cây Huế có một vị trí quan trọng trong đời sống tinh thần của con người Huế từ trước đến nay. Phần lớn các gia đình, dù ở nội thành hay ngoại thành cũng đều cố gắng tạo nên một mảnh vườn, dù lớn hay nhỏ. Lớn thì trồng những cây lưu niên, cây ăn trái, nhỏ thì trồng hoa, trồng rau cải; không có đất thì tạo nên một “vườn treo” với những chậu cảnh, những giò lan, những bonsai như một vũ trụ thu nhỏ của riêng mình. Vườn Huế là một khoảng không gian biệt lập để cho con người tìm đến trạng thái thư giãn tinh thần sau một ngày làm việc vất vả hay sau một chặng đời vật lộn với cuộc sống, toan tính những danh lợi, thiệt hơn.

Vườn cây xứ Huế được biết đến không phải vì những loại hoa muôn màu, muôn vẻ, như những làng Hoa Nghi Tàm, Ngọc Hà, Yên Phụ ở ngoại thành Hà Nội. Vườn Huế rất giản dị. Đó là chỗ dừng chân giữa mưa và nắng, là toà lâu đài của những loài chim, là bóng mát của khách vãng lai, là tứ thơ của giai nhân mặc khách. Đây cũng là nơi trú ngụ của những mảnh tâm hồn thanh cao, thuần khiết, nơi di dưỡng của những quan lại Huế khi về già. Những người dân Huế tạo nên một mảnh vườn không phải mong thu lợi lộc khiếm tốn của mình, mà trước tiên, để được đắm mình trong cái màu xanh thanh thản của lá, của hoa, của trái cây ngon ngọt, của thiên nhiên siêu thoát dành cho họ.

Ảnh: Nhà vườn An Hiên và Phú Lộc. Nguồn: Internet.





Những ngôi nhà Tạ Trong kiến trúc Huế

■ Du địa chỉ Thừa Thiên Huế

Không có mặt trong những cung điện quan trọng nhất - nơi tổ chức các điển lễ của Hoàng triều - hay chốn miếu mạo thâm nghiêm - nơi thờ cúng thần linh và các vị hoàng đế - quy mô kiến trúc cũng không bề thế, hoành tráng nhưng nhà tạ (tạ gia hay thủy tạ) vẫn là một loại hình kiến trúc rất quan trọng và đặc sắc; góp phần tạo nên sự phong phú cùng vẻ đẹp thanh thoát, lãng mạn của quần thể kiến trúc cung đình Nguyễn tại kinh đô Huế. Chúng là những kiến trúc tương đối đơn giản, được dựng bên bờ mặt nước như hồ, ao, sông, suối (nguyên chữ tạ có nghĩa là ngôi nhà dựng trên mặt nước - vì thế mà còn gọi là thủy tạ). Đáng tiếc là trải qua thời gian cùng sự tàn phá của chiến tranh, đến nay, trong quần thể kiến trúc cung đình chỉ còn vẹn vẹn lại 4 ngôi nhà tạ.

Ảnh nhỏ 1 và 2: Trường Du Tạ - Đây là ngôi nhà tạ nằm trong tổ hợp kiến trúc cung Diên Thọ, khu vực dành riêng cho các bà Thái hậu triều Nguyễn. Trường Du Tạ được dựng năm 1849 để chuẩn bị cho lễ Ngũ tuần đại khánh của bà Thái hậu Từ Dụ.

Ảnh nhỏ 3: Nghênh Lương Tạ - Nằm soi bóng trên bến Phủ Văn Lâu. Ca dao xứ Huế có câu: “Chiều chiều trước bến Văn Lâu, Ai ngồi ai câu ai sầu ai thảm, Ai thương ai cảm ai nhớ ai trông...” chính là chỉ vị trí thơ mộng này. Chữ Nghênh Lương Tạ có nghĩa là nhà Thủy Tạ để hóng mát, dành cho vua.

Ảnh lớn và ảnh nhỏ 4: Xung Khiêm Tạ và Dũ Khiêm Tạ nằm trong quần thể Khiêm Lăng, nơi an nghỉ của vua Tự Đức. Khác với Dũ Khiêm Tạ ở phía bờ hồ đối diện vốn là một bến thuyền của nhà vua, Xung Khiêm Tạ là toà nhà lớn hơn dành làm nơi ông câu cá, ngắm trăng, làm thơ... Nhìn chung, tuy cấu trúc đơn giản, quy mô cũng không lớn nhưng do khéo chọn vị trí nên cả hai ngôi nhà tạ ở lăng Tự Đức đều tạo nên được vẻ đẹp hài hoà tuyệt vời với cảnh trí xung quanh. 

LĂNG TẨM CỦA CÁC VUA NHÀ NGUYỄN



■ LHVV tổng hợp

Các vua triều Nguyễn đều xây dựng lăng mộ cho mình ngay khi còn sống vì quan điểm sống gói thác về của nhà Nho và triết lý sắc không vô thường của nhà Phật. Các khu lăng mộ xây sẵn có hai chức năng: là nơi khi thỉnh thoảng còn sống các vua lui tới để vui chơi và nơi chôn cất khi họ mất. Tất cả các lăng đều được xây dựng, quy hoạch theo đúng triết lý Phong Thủy phương Đông: bất cứ lăng nào cũng tuân thủ các nguyên tắc sơn triều thủy tụ, tiền án hậu chẩm, tả long hữu hổ ... đã làm cho các lăng này có được những kiến trúc rất đẹp và thơ mộng. Tuy triều Nguyễn có 13 vua, nhưng vì nhiều lý do kinh tế chính trị chỉ 7 lăng được xây dựng.

LĂNG GIA LONG

Địa điểm: Xã Hương Thọ, huyện Hương Trà, tỉnh Thừa Thiên Huế. toàn bộ khu Lăng là một quần sơn với 42 ngọn đồi lớn nhỏ có tên gọi riêng, trong đó Đại Thiên Thọ là ngọn lớn nhất được chọn làm tiền án và là tên gọi chung cho cả quần sơn này: Thiên Thọ Sơn.

LĂNG MINH MẠNG

Lăng Minh Mạng (Hiếu Lăng) nằm trên ngọn núi Cẩm Kê cách thành phố Huế khoảng 14km, gần ngã ba Bằng Lăng, nơi hợp nguồn tạo thành sông Hương. Lăng được khởi công xây dựng vào tháng 9

năm 1840 và được vua Thiệu Trị tiếp tục xây dựng hoàn tất vào năm 1843.

Lăng Minh Mạng là một mô hình kiến trúc quy mô gồm 40 công trình lớn nhỏ, bao gồm cung điện, đền miếu và đài tạ... Lăng Minh mạng với hai hồ và kiến trúc trang hoàng tuyệt đẹp, là một trong những lăng tẩm uy nghi, đường bệ nhất trong các lăng tẩm của vua nhà Nguyễn.

LĂNG TỰ ĐỨC

Lăng Tự Đức (Khiêm Lăng) được xây dựng trong một thung lũng hẹp thuộc làng Dương Xuân Thượng (nay là thôn Thượng Ba, xã Thủy Xuân, thành phố Huế). Đây là một trong những công trình đẹp nhất của kiến trúc cung đình thời Nguyễn. Các công trình trong Lăng ở cả hai khu vực tẩm điện và lăng mộ đều có chữ Khiêm đặt tên gọi.

LĂNG THIỆU TRỊ

Ngày 11/2/1848 Lăng được khởi công xây dựng và chỉ trong 10 tháng đã hoàn thành. Tổng thể lăng gồm có hai khu vực: Lăng và Tẩm (điện thờ). Lăng Thiệu Trị với vẻ đẹp giản đơn, gần gũi, dựa lưng vào chân núi Thuận Đạo, gần trước mặt Lăng là cả một vùng đất bằng phẳng cây cối xanh tươi, ruộng đồng mơn mơn trải dài từ bờ sông Hương tới tận cầu Lim.

LĂNG ĐỒNG KHÁNH

Lăng Đồng Khánh (Tư Lăng) được xây dựng trên vùng đất thuộc làng Cư Sĩ, nay là thôn Thượng Hai, xã Thủy Xuân, thành phố Huế. Nhìn chung lăng Đồng Khánh mở đầu cho thời kỳ kiến trúc pha trộn Âu Á, Tân cổ.

LĂNG DỤC ĐỨC

Lăng Dục Đức tên chữ An Lăng tọa lạc tại thôn Tây Nhất, làng An Cựu, xưa thuộc huyện Hương Thủy, nay thuộc phường An Cựu, thành phố Huế, cách trung tâm thành phố chưa đầy 2km; là nơi an táng của 3 vua nhà Nguyễn: Dục Đức, Thành Thái và Duy Tân.

LĂNG KHẢI ĐỊNH

Lăng Khải Định (Ứng Lăng) được xây dựng trên triền núi Châu Chữ (còn gọi là Châu Ê) cách Huế 10km. Lăng khởi công ngày 4/9/1920 và kéo dài trong 11 năm mới hoàn thành. Vua Khải Định cử người sang Pháp mua sắt, thép, xi măng, ngói ác đoạ, sang Trung Quốc, Nhật Bản mua đồ sứ, thủy tinh để kiến thiết công trình. So với các Lăng trong hệ thống lăng tẩm ở Huế, lăng Khải Định có diện tích nhỏ (117m x 48,5m) nhưng rất công phu và tốn nhiều thời gian. Nó là kết quả hội nhập của nhiều dòng kiến trúc Á, Âu, Việt Nam cổ điển và hiện đại. 

Tìm về Thôn Vĩ

■ Bài và ảnh: Lê Tuấn

*“Ở đây sương khói mờ nhân ảnh
Ai biết tình ai có đậm đà...”*

Đối với tôi, một người gốc Nam bộ, có lẽ những câu thơ của Hàn Mặc Tử đã vẽ trong tôi những nét phác họa đầu tiên về xứ Huế. Sinh ra và lớn lên ở Sài Gòn, tình yêu của tôi dành cho Huế bắt đầu từ câu chuyện tình được viết thật hay trong bài “Đây Thôn Vĩ Dạ”. Tôi đã hình dung về một Huế rất lãng mạn, rất mộng mơ với “thuyền chõ trắng”, “áo trắng” của người con gái, hay “sương khói mờ nhân ảnh”. Cũng vì lẽ đó, lần đầu tiên có dịp tới Huế, tôi đã nhất định phải tới nơi này, để xem thôn Vĩ Dạ trong thực tế ra sao. Chuyến đi đã để lại cho tôi những cảm xúc rất riêng, và những suy nghĩ đặc biệt về cái đẹp của Vĩ Dạ.

Tôi tìm về Vĩ Dạ một buổi chiều thứ bảy, sau khi chỗ ở tại Huế đã ổn định. Xem bản đồ thành phố Huế, tôi chỉ thấy có một nơi gọi là “phường Vĩ Dạ”. Hỏi nhiều người gần nơi tôi ở, họ chỉ nói qua loa thôn Vĩ Dạ bây giờ không còn nữa,

người ta cất nhà và gọi chung khu đó là phường Vĩ Dạ. Cảm thấy một chút tiếc nuối, tôi vẫn quyết định thuê một chiếc xe, lần theo bản đồ về “phường Vĩ Dạ” này. Từ đường Nguyễn Tri Phương, tôi đi về hướng ngã sáu, rồi về đường Bà Triệu, chạy thẳng một lúc là gặp cây cầu tên rất đặc biệt: cầu Vĩ Dạ. Sau khi quẹo xuống dưới chân cầu, tôi tìm tới con đường với cái tên không lẫn vào đâu được: đường Hàn Mặc Tử.

Tôi dừng xe để hỏi một số ông bà cụ, và họ khẳng định với tôi nơi đây từng là thôn Vĩ. Tôi rất đổi vui mừng, vì cuối cùng đã tới được một địa danh đã đi vào thơ văn như thế này. Những căn nhà với những khu vườn làm thể hiện lại hình ảnh “vườn xanh như ngọc” hay “lá trúc che ngang mặt chữ điền”. Chạy thêm một lúc là tới sông Hương, và có thể thấy những chiếc thuyền đậu cập bờ. Đối diện là những ngôi nhà nhỏ, mà có lẽ Hàn Mặc Tử đã từng ngồi nơi đây và chấp bút cho 2 câu thơ: “Thuyền ai đậu bến sông trăng đó / Có chở trăng về kịp tối nay?”

Tuy nhiên, tôi đã không chứng kiến được hình ảnh đẹp nhất trong bài: “sương khói mờ nhân ảnh”. Cũng phải thôi, Huế mùa lạnh thì đôi lúc có sương, chứ mùa hè thì làm sao có được. Thế nhưng, có lẽ cái hay của thơ Hàn Mặc Tử là người ta không biết đây là sương hữu hình, hay cái cảm giác “sương khói” vô hình mà mỗi người phải tự cảm nhận. Chính sự mập mờ này, sự “mờ nhân ảnh” này đã làm thôn Vĩ Dạ đẹp hơn và thơ hơn rất nhiều lần. Phải chăng chính sự mập mờ của hai câu thơ, hình ảnh “áo em trắng quá nhìn không ra” của người con gái, và một mối tình có nhiều dấu lặng đã tạo nên cái sự “mờ nhân ảnh” của nơi đây?

Vẻ đẹp của thôn Vĩ mang một nét tiềm ẩn, một vẻ đẹp mà du khách phải tìm tới nó chứ không ẩn ra ngoài. Đó là vẻ đẹp của mối tình dang dở của chàng trai Hàn Mặc Tử, của những cảnh vật rất thơ, ẩn mình trong một Huế rất mơ mộng. Vì thế, hãy tới thôn Vĩ một lần để có cảm nhận của riêng bạn về địa danh bước ra từ trong thơ này.

Món Huế độc đáo

Chè heo quay bột lọc

□ LHVV tổng hợp



Chè bột lọc thịt quay hay còn được gọi ngắn gọn bằng cái tên chè thịt quay, là món chè độc đáo được xem là “độc nhất vô nhị” của Huế.

Về cơ bản, cách làm không khác gì chè bột lọc thông thường. Điều làm nên sự độc đáo và khác biệt lớn nhất chính là bên trong viên bột, thay vì là một hạt đậu phụng rang thì đó là một “viên” thịt nạc heo quay.

Để có một nồi chè bột lọc nhân thịt heo quay, nguyên liệu gồm có bột lọc (bột năng, bột khoai mì) thịt đùi heo quay, đường, mè rang vàng già nhuyễn, gừng non cắt sợi. Thịt đùi heo quay cắt hạt lựu, trộn đường phèn, đổ nước vào (xăm xấp mặt) đặt lên bếp rim nhỏ lửa cho thịt ngấm đường, (nước đường rim xong đổ bỏ vì có màng mỡ) vớt ra đem phơi nơi bóng râm để thịt heo trở nên trong. Khi thịt trong mới trộn vào một ít ngũ vị hương để nhân có mùi thơm đặc trưng.

Cái tinh tế của món chè lọc quay này là người ăn chè đang nhai nhẹ viên bột để thưởng thức cảm giác dai dai, dòn dòn pha lẫn vị ngọt thanh thanh của đường phèn thì bất ngờ nhận ra vị béo nhẹ, đậm đà của vị thịt quay. Viên thịt

trộn lẫn với vị ngọt chè làm thành một thứ mùi vị rất lạ miệng.

Món chè này thường được làm khi trong gia đình có giỗ chạp hay đám tiệc lớn, vì thời điểm này, món heo quay luôn có mặt và một vài miếng thịt nạc heo quay nho nhỏ sẽ được thèo bót, chuyển qua những người phụ trách các món chè, bánh ngọt. Một viên chè chỉ cần một mẩu thịt nhỏ xíu thì có nấu cả vài chục chén chè cũng chẳng tốn đến nửa lạng thịt. Nhưng món ăn ngọt nhân thịt mặn này đã có ít nhiều thêm thắt khi có người làm phần nhân thịt quay với nấm mèo và măng luộc cắt nhỏ. Họ xào lại ba loại thực phẩm này với gia vị thành một loại nhân riêng biệt để làm món chè bột lọc thịt quay.

Bằng sự sáng tạo tuyệt vời, người Huế đã tạo nên một món chè món chè mang phong cách “rất Huế”. Và đương nhiên, món chè lạ này luôn được sắp hàng đầu trong thực đơn những món ăn ngọt của bữa cơm mang phong cách cung đình. Ngày nay, có thể tìm thấy món chè độc đáo này một cách dễ dàng ở hầu hết các con hẻm của thành phố Huế. 

BÁNH CANH NAM PHỞ

■ LHVV tổng hợp

Ở Huế, có một món ăn mà ít nhiều du khách đã được nghe qua và thưởng thức. Đó là món “Bánh canh Nam Phở”. Gọi là bánh canh Nam Phở bởi vì nó có xuất xứ từ làng Nam Phở, cũng bởi vì cách nấu đặc trưng, khác với những món bánh canh khác ở Huế. Ngày xưa, muốn ăn bánh canh Nam Phở, phải chờ sau buổi trưa, thấy mấy o gánh từng gánh đem đi bán rong thì gọi vào. Lắm kẻ nghiện món này, cứ canh giờ mà đứng sẵn ngoài đường, hướng dẫn các o vào tận nhà để được ăn cho thỏa thích.

Bánh canh ngon cũng bởi cách chế biến khá công phu, người ta không dùng cá để nấu mà dùng tôm và cua, và nhất thiết tôm cua phải thật tươi (thường mới được vớt lên từ phá Tam Giang đem bán tại các chợ đầu mối), gạo làm bánh canh phải là gạo ngon, xay thật mịn. Người ta sẽ cho bột gạo hòa với nước lạnh, trộn đều để được một thứ bột sền sệt, sau đó chưng cách thủy trong nước nhiều lần, nước không được sôi, bởi nếu sôi sẽ làm hỏng nổi bột. Bột sau khi đóng thành một lớp mỏng dưới đáy nồi sẽ đem ra trộn đều cho đến khi nổi bột tạo thành một hỗn hợp làm nên các sợi bánh dài, phải làm thật khéo để sợi bánh không bị gãy, lại tiếp tục rê thành sợi nhỏ hơn để cho ra những sợi bánh đẹp và đều, vớt ra, ngâm với nước âm ỉ, sợi bột sẽ to lên một chút, khi ăn sẽ mềm hơn. Đó là công đoạn tạo con bột.

Có con bột rồi người ta sẽ tiến hành tạo hồ cho con bột bằng cách lấy nước luộc tôm, nêm gia vị vừa miệng, cho một ít bột lọc, một chút màu, trộn hỗn hợp này với bột sẽ tạo thành con bánh. Tôm cua sau khi luộc chín, bóc vỏ, vắt khô, giã nhuyễn với chả heo, bắt thành từng viên nhỏ khoảng bằng đầu ngón tay (gọi là viên nhụy). Người ta sử dụng nước luộc tôm cua, nêm gia vị vừa ăn, cho nhụy vào nồi nước, thêm bột lọc và màu để nước có màu

hồng tươi, cho con bánh vào, bỏ một ít rau răm, hành, ngò, ớt trái và mức ra tô cho khách thưởng thức.

Công đoạn nấu đã lắm công phu, thế nên khách thưởng thức cũng phải biết cách, không phải cứ mức cho nhiều, cho đầy là ngon. Tô để ăn bánh canh không quá to, cũng không quá nhỏ, chỉ mức lưng tô, và phải ăn nhanh bởi nếu để nguội tô bánh canh sẽ có mùi tanh rất khó chịu. Ngồi ăn, mức từng miếng cho vào miệng, thấy vị ngọt của tôm, cua, vị cay cay của ớt, vị thơm của hành ngò quyện vào nhau, con bánh cho vào cứ tan dần trong miệng, trôi tuột xuống cuống họng. Thế mới biết được cái vị đặc trưng của món ăn như thế nào. Ăn rồi lại muốn ăn thêm. Đến khi no cả bụng vẫn thấy cái vị ngọt nơi đầu lưỡi.

Bánh canh Nam Phở ngon là thế, nên có nhà thơ mê món này đến nỗi đặt luôn “Câu hò Bánh canh Nam Phở” và dạy cho cô gái út, thi sĩ Tôn Nữ Hy Khương, ngâm nga mỗi khi có khách đến nhà cùng lão thi sĩ thưởng thức món ăn Huế mộc mạc này:

*“Mời chị mời anh chén bánh canh Nam Phở
Xơi vô khỏi cổ có chất bổ có mùi hương
Lại thêm mát mẻ can trường
Sâm Cao Ly cũng sút, rượu Quỳnh Tương cũng không bì”*
(Nhà thơ lão thành Ưng Bình Thúc Giạ Thị)

Bánh canh Nam Phở xưa là thế, nhưng nay một số nơi đã chế biến khác đi, một phần cũng vì chạy đua theo giá cả. Nhiều nơi thay thế tôm cua bằng các loại cá, chính vì thế mà hương vị giảm đi rất nhiều. Du khách nếu không biết sẽ rất dễ bị nhầm. Nói theo cách của người sành ăn thì món bánh canh này nếu nấu với cá thay vì nấu với tôm sẽ khác nhau một trời một vực.



NHỚ THƯƠNG BÁNH HUẾ

BÁNH BỘT LỘC VỚI NGUYÊN LIỆU CHÍNH LÀ BỘT LỘC, LÀM TỪ CỦ SẮN HAY CÒN GỌI LÀ CỦ KHOAI MÌ. BỘT SẮN SAU KHI ĐÃ LỘC ĐEM LUỘC MỘT PHẦN VỐT RA ĐỂ NGUỘI RỒI NHÀO VỚI PHẦN BỘT CÒN SỐNG, TIẾP THEO BỎ VÀO MỘT CON TÔM SÔNG NHỎ, ÍT THỊT RIM VÀ GIA VỊ GÓI LÁ CHUỐI HẤP CÁCH THỦY NHƯ BÁNH NẬM. TẠI HUẾ, BÁNH BỘT LỘC THƯỜNG ĐƯỢC DÙNG KÈM NƯỚC MẮM NHƯ TỪ MẮM RUỐC, RẤT THƠM NGON ĐẶC TRUNG HOẶC CÓ THỂ DÙNG VỚI MẮM ỚT CÙNG ĐƯỢC.

Mỗi lần có dịp ghé Huế công tác, cô bạn người Huế bao giờ cũng đưa tôi tới ngôi nhà nhỏ trong một kiệt (hẻm) nhỏ số 7/5 đường Lê Quý Đôn, đoạn gần sân vận động Huế, thưởng thức món bánh bèo, bánh nậm, bánh lọc do một phụ nữ đứng tuổi tên Gái, người Huế gọi là “o Gái”, làm và bán tại nhà.

Căn nhà nhỏ sạch sẽ, bếp cũng nhỏ, nhìn bề ngoài không khác gì những căn nhà bình thường khác nhưng lúc nào cũng rất đông khách. Bạn tôi nói đây toàn khách mỗi ruột của o Gái nhiều

nằm rồi, ăn một lần rồi nghiền và quay lại hoài luôn. Cũng phải, vì nếu không rành thì khó mà tìm được nhà o bởi không có biển hiệu, không quảng cáo gì. Nhưng các món bánh Huế do tay o làm thì ngon tuyệt.

Có lẽ không đâu trên đất nước này lại có nhiều món ăn chơi tới thành thương hiệu như xú Huế. Không chỉ ở Huế, những món ăn dân gian này còn nổi tiếng và trở nên phổ biến khắp nơi, và dù có thưởng thức hay chưa hầu như ai cũng từng nghe nói tới. Ngay tại Sài Gòn, tìm một nơi bán các món bánh Huế cũng không hề khó khăn gì.

Bánh của o cũng làm cùng công thức chung như các nơi khác, nhưng bí quyết chắc chỉ nằm ở chỗ lúc nào cũng dùng nguyên liệu là những con tôm sông tươi rói, thịt cũng thật tươi và các món mắm chấm được chủ quán lựa toàn loại rất ngon, lại phong phú cho khách lựa chọn theo khẩu vị mình. Như món bánh bèo, ngoài thịt và tôm tươi già

■ Theo Hương Vũ - SGT

nhuyễn rắc trên chén bột thì khách không thể cưỡng lại mùi thơm quyến rũ của gia vị hành phi và miếng tép mỡ giòn tan; món mắm cá và nước mắm ruốc dành để chấm mắm được nêm thêm bởi vị cay và thơm rất đặc trưng của trái ớt xanh hay món sa tế tự chế.

Món bánh nậm, bánh lọc của o Gái được tôi dùng đến no bụng chứ không thể chán miệng. Bởi vậy dù giá cả có đắt vào hàng nhất nhì Huế (ví dụ như món bánh bèo nơi đây bán 35.000 đồng/ khay so với các nơi khác giá chỉ 25.000 đồng, bánh nậm - bột lọc 2.000 đồng so với các nơi giá từ 1.000 - 1.500 đồng) nhưng căn nhà nhỏ của o Gái luôn luôn nhộn nhịp thực khách ra vào. Những người tới Huế cũng thường đặt bánh ở tiệm này để mang về Sài Gòn làm quà cho người thân.

Về Sài Gòn, mỗi khi nhớ Huế và các loại bánh Huế, tôi lại điện thoại cho cô bạn đùa: “Nhớ o Gái quá bạn ơi!” 



Cơm Hến

VỊ DÂN DÃ XỨ HUẾ

■ Theo Diên Thống

Cúng tổ nghề hến được tổ chức vào các ngày 24 và 25 tháng 6 Âm lịch hàng năm. Tại cồn Hến hiện vẫn còn lưu giữ ngôi nhà thờ tổ tại xóm Giang Phường Hến. Vào dịp cúng tổ, nhà thờ được bài trí tôn nghiêm, lễ phẩm, trầm hương nghi ngút.

Ngày chánh tế, một vị bô lão đứng chủ tế trước hương án trên một chiếc thuyền gọi là thuyền cầu nghề. Trên hương án có “sắc bằng” (?) tổ nghề vốn vẫn được lưu giữ từ xưa tại nhà thờ họ Huỳnh, dòng họ đã khai sinh nghề hến. Thuyền được cho chạy quanh cồn Hến để thỉnh Tổ, sau đó rước về nhà thờ và hành lễ. Nghe nói, trước đây thuyền cầu nghề còn được cho chạy về tới tận ngã ba Sinh mới quay lên và vòng quanh cồn Hến, nay thì có phần giản lược. Sau khi tế lễ xong, “sắc bằng” tổ nghề lại được trang trọng hoàn thỉnh về tại nhà thờ họ Huỳnh. Dù không còn kiêng làm nghề trong ngày cúng Tổ như trước, nhưng dịp 24-25 tháng 6 hàng năm vẫn được những người làm nghề hến vọng về với tất cả sự thành kính.

Từ con hến, người ta có thể chế biến được rất nhiều món ăn khác nhau: nấu canh, nấu cháo, xào, trộn xúc bánh tráng, song nổi tiếng nhất vẫn là món cơm hến. Món này thuộc loại đặc sản độc quyền. Dân “mệ” mười người thì đến chín người rưỡi “ghiền”.

Người các tỉnh ngoài cũng không hiếm người hể nghe đến cơm hến là không khỏi... nuốt nước bọt.

Dân Huế thạo chuyện vẫn kháo nhau, thật ra cơm hến là món ăn bình dân nhất trong các món ăn bình dân. Huế xưa có tiếng là sang, đất kinh đô mà. Nhưng lại... nghèo. Nghèo thì nhiều khi phải ăn cơm nguội. Đã cơm nguội rồi mà lại còn... ít nữa, rứa mới buồn. Vậy là “mệ” tần mẩn sáng chế, đun rau độn rán vào cho nó khỏi lỏng cái bụng. Thêm đôi con hến cho bắt mắt và tất nhiên có chút đậm. Cũng tất nhiên nữa là phải nêm ớt vô cho thiệt cay để mà “đánh lừa cái lưỡi”. Rứa mà cái món ăn “mệ” sáng chế thời tu huy tu huyết năm nào tới chừ lại bỗng thành đặc sản. Thế mới thiệt kỳ tài, mới thiệt là “mệ”. Xưa, cơm hến được mấy chị, mấy mẹ gánh chạy đi bán hết đường này qua ngõ khác. Ai muốn ăn, gọi cả gánh vào. Thậm chí gặp ngang đường, kêu dừng lại, sà xuống mượn cái đòn kê ngồi, dẫn vài tô. Xong trả tiền, ai đi đường nấy. Nay cũng còn hến gánh, nhưng đã hơi ít.

Cơm hến thời hiện đại đã được bày hàng bày quán, có ghế có bàn hẳn hoi. Lại còn được cách điệu thêm mấy món bún hến, mì tôm hến, cháo hến. Nhưng cho dù có cách điệu kiểu chi, cơm hến vẫn là món chủ đạo. Cách nêm nếm với những gia vị “rin” theo lối truyền thống với nào ớt, nào

ruốc, đậu phụng chiên, tóp mỡ, rau sống vẫn không gì có thể thay thế. Càng “rin”, càng truyền thống càng đắt khách.

Ngoài vùng cồn Hến đã có tiếng xưa nay, bây giờ thêm đường Trương Định, đường Phạm Hồng Thái được xem là “trung tâm cơm hến” của Huế. Sáng sáng, đặc biệt là thứ bảy, chủ nhật, người đi ăn cơm hến chen chân như hội. Ngồi chờ ăn cho được tô cơm hến phải nói là... toát mồ hôi.

Vậy mà không thể bỏ được. Cơm hến nổi tiếng không chỉ do ngon mà còn cả do rẻ nữa. Quá rẻ là đằng khác. Tôi cứ nhớ mãi cái dạo được hân hạnh mời một vị linh mục từ một nhà thờ khu vực Sài Gòn-Chợ Lớn đi ăn điểm tâm. Món cơm hến là lạ hình như đã ngay lập tức chinh phục vị khách. Ngài dùng một lèo 3 tô mà trông chừng vẫn còn lưng lèo. Tôi mời dùng thêm, nhưng vì tế nhị, lại có lẽ cũng do sợ tôi tốn tiền, nên vị khách một mực từ chối. Đến lúc thấy tôi rút ví: 3 tô 9 ngàn (hồi ấy còn 1 tô 3 ngàn đồng), ông ngẩn ngơ không thể hiểu nổi. Quái lạ cái xứ, sao lại có một món ăn ngon mà lại rẻ đến kỳ cục? Bây giờ cũng tại điểm mà tôi từng mời khách, cơm hến đã tăng giá. Nhưng chất lượng thì vẫn giữ được, vẫn đủ sức “mê hoặc” nhiều người. Còn con và rẻ tiền như con hến, ai dám bảo nó không làm nên thương hiệu của xứ Huế? 



BÚN BÒ HUẾ

trinh túy ẩm thực bình dân

■ Lược theo Trần Kiên Đoàn

Tô bún bò Huế mới thoát nhìn, có vẻ đậm bạc và thanh lịch như chiếc áo dài phin trắng nõn nà. Tô bún chỉ lớn hơn bàn tay búp măng xoè ra một tí. Nước bún trong để lộ những tép bún trắng nằm sóng soãi vươn lên miệng tô. Nước bún không mỡ màng, không bị vẩn đục vì gia vị. Vài lát ớt màu đỏ nhạt, quện với dầu sả nổi đóm sao trên mặt tô không che được miếng giò heo búp, mỏng bằng hai phần ngón tay. Miếng giò heo trắng ngả màu vàng với lớp da mỏng, ôm khoanh thịt nạc và mảnh xương tròn ở giữa như nhụy hoa nằm bắt mắt và mời gọi, nửa chìm nửa hở trong tô bún. Che má cho tô bún là ba bốn lát thịt bò bắp xắt mỏng, những lát bò bắp với thớ thịt chắc nịch nâu đỏ và những đường vân vàng nhạt của nạm, gân, gân, sớ.

Trên bàn đã có sẵn dưa tre, muống sành, nước mắm, ớt tương và rau hành chanh mùi. Một đĩa nhỏ hành củ trắng phau và hành lá, rau thơm xanh muốt điểm thêm ngò ta xắt mỏng để rắc lên mặt tô bún cho thêm nồng nàn hương vị. Rau hành của bún không phải là rau sống củ phở, rau chỉ đóng vai trò “nước hoa” cho tô bún. Trên một góc đĩa là ớt tươi xắt lát. Cái cay của Ớt tươi là đậm đà, mọng nước, đủ sức khống chế những cao thủ ớt đã nếm đủ vị giang hồ

mà vẫn còn thấy nhạt. Cạnh đó là đĩa ớt tương nhỏ xíu màu huyết dụ; ớt tương của bún bò Mụ Rót cũng được liệt vào hàng “gia vị bún bò bắc đẩu”, nhìn thì có cái vẻ mềm như nhung với màu đỏ sẫm, điểm những hạt ớt vàng hoe nhưng nếm vào mới biết thế nào là cái “hiền” của Huế. Gắp một tí ớt tương đầu múi dưa bỏ vào tô là ớt từ từ bung ra như nhụy hoa trên mặt nước bún. Hoa hồng thường có gai, nên nhụy hoa bún cũng làm cho biết bao người cay giọt ngắn, giọt dài!

Cung cách nếm tô bún trước khi ăn cũng thể hiện phần nào phong thái của người ăn. Về e dè chờ đợi của khách mới, dáng khoan thai của giới nhân du, sự xông xáo của người đói bụng, cách lịch lãm của kẻ từng quen... là những biểu hiện thường tình trước tô bún.

Khi đã nếm xong, húp một muống nước bún khai vị để cảm nhận được cái chất ngọt thanh pha đủ mùi gia vị. Mùi sả, mùi ruốc, mùi xương hầm, mùi thịt luộc, mùi chanh, mùi rau, mùi tiêu hành nước mắm... đã biến chất, đã quện vào nhau tạo thành mùi bún bò có sức hấp dẫn lạ lùng riêng của nó. Miếng giò heo thanh nhả trong tô bún với lớp da mỏng có bì da úp quanh miếng thịt nạc như đài hoa chưa nở nên thường

gọi là giò “búp”. Cắn miếng giò, những sợi thịt trắng vừa béo, vừa ngọt vẫn còn thơm mùi thịt tươi mới chín nhẹ nhàng bốc hơi trên hai cánh mũi. Gắp lát thịt bò bắp. Lát thịt bò mỏng với những đường gân, sớ thịt và viên mỡ dòn tan giữa hai kẻ răng và vị ngọt béo miên man trên đầu lưỡi. Tô bún bò Huế vui dần nửa như thách thức, nửa như mời gọi khách rằng, chưa cạn hết tô chưa gác đĩa.

Tô bún bò Mụ Rót được xem là đặc trưng cho tô bún Huế là vì nó mang những nét thanh đạm và đơn giản. Có thể nói cái thanh của bún Huế ví như những nét đan thanh của tà áo trắng, tà áo dài mỏng manh của đóng then gài ngõ như là tử cấm thành của phái đẹp thần kinh, nhưng lại kín đáo phô bày trọn vẹn những nét đẹp trên thân thể của người mặc. Người mặc áo Kimono của Nhật chỉ cần một khuôn mặt đẹp, nhưng người mặc áo dài Việt Nam khó mà che dấu được những nét mỹ miều hay thô thiển của thân hình.

Linh hồn của tô bún bò Huế là nước bún. Nước bún là nước được hầm từ xương heo, xương bò, gà tươi, và có khi là cây, củ... Phần khó nhất trong việc nấu nước bún là giữ cho nước trong, ngọt thanh, không mỡ màng, không lênh bênh gia vị.

Những “trường phái” bún bò khác nhau ở Huế thường dấu bí quyết nấu nước bún vừa trong vừa ngọt, nhưng tất cả đều có điểm cơ bản khá giống nhau là cách chọn xương hầm, cách luộc tái rồi đổ nước đầu tiên, cách vớt và loại bỏ bọt thải đúng lúc, đúng điệu, thường là yếu tố quyết định trình độ cao thấp của “tay nghề”. Bún sợi thật sự là bún tươi, trắng ngà, có độ dẻo và độ lớn vừa phải. Thịt heo trong tô bún chỉ đơn giản một

đùi và ngào ngọt hơn. Dầu sả nhẹ hơn dầu mỡ nên làm cho nước bún nổi sao óng ánh, tránh được những váng mỡ nặng nề làm cho người ăn ái ngại. Một cây sả tươi cần chọn đoạn giữa vừa thơm, vừa phong phú tinh dầu. Đừng quên sả gốc nồng và chát, sả ngọn ít thơm và dễ làm cho nước bún nhiễm màu xanh của lá.

Trong nồi bún, nếu sả quyết định cho hương thì ruốc quyết định

ăn trên lò, miệng chưa tắt nụ cười vui sau câu cải lương mùi mẫn.... mới thấy được hình ảnh tay cầm đũa, mắt đăm đăm, môi chút chíp nê đi nếm lại như đang “truyền tâm ấn” của một bà Huế trước nồi bún đang sôi là “thực nữ thần kinh”. Chính yếu tố địa phương, hoàn cảnh và tâm lý đã làm cho tô bún bò Huế trở thành ngon và độc đáo hơn vì nó được chuẩn bị, phục vụ và thưởng thức trong mức độ vừa đủ về lượng cũng như về phẩm.



lát giò có đủ da, đủ nạc và xương. Giò luộc vừa chín, không quá lửa làm cong queo, mềm nhũn, thoang thoang gia vị vừa ăn; thơm nhưng không mất mùi thịt heo nguyên thủy. Thịt bò trong tô bún là bò bắp luộc vừa chín, xắt lát mỏng, xào nhẹ lại với đồ màu và tránh tình trạng quá lửa làm “bò teo, heo nở”.

Gia vị chủ lực của bún bò Huế là sả, ruốc và ớt, nước mắm. Tinh dầu của cây sả có mùi thơm rất nồng, đủ mạnh để làm trung hòa mùi ruốc và giúp cho mùi thịt trộn tiêu hành nước mắm trở nên

cho vị. Ruốc phải đánh loãng và thải hết chất bã. Ruốc nê lúc nước còn lạnh để khỏi nặng mùi. Ruốc nê đúng phân lượng sẽ làm cho nước bún có vị ngọt đậm đà và mùi thơm phảng phất chất mắm muối quen thuộc của đồ ăn Việt Nam.

Ngoài ra, rau hành, gia vị... thường được các bà Huế nê theo kiểu “luyện công” nên mọi thứ đều được tính toán chi li vừa đủ phân lượng cần thiết. Có dịp nhìn một bà Mỹ vào bếp với dáng kích động như muốn nhảy “Disco” với soong chảo, một bà Nam nê đồ

Bún bò Huế càng tiến về Nam càng được thêm thắt như tà áo trắng biến thành áo gấm với phượng vẽ rồng thêu. Bún Huế chỉ cần vượt đèo Hải Vân vào Đà Nẵng là đã đổi khác: Tô lớn hơn, mỡ màng và thịt, gân, rau hành nhiều hơn. Bún Huế tiến vào Sài Gòn thành tô “phở bún” xe lửa tàu bay với nước béo, rau sống, giá sống, thịt chả ê hề. Chính bún bò Mụ Rót Huế vào Nam cũng đã chuyển mình thành “bún bò Mụ Rót Nam Bộ”. Bún bò Huế càng được chiếu cố rộng rãi chừng nào, sự “sáng tạo” và biến thể càng nẩy mầm trăm hoa đua nở chừng đó. Cũng có người muốn “ngồi lại bên cầu thương dĩ vãng” lên tiếng cho rằng, tại sao những món ăn truyền thống của thế giới như Pizza của Ý, Kabob của Ba Tư, Taco của Mễ, Kentucky Fried Chicken của Mỹ, Mì Triều Châu của Tàu... đi đâu cũng nghe cùng một hương vị, mà Bún Bò Huế lại có người nấu Sở kẻ nê Tần như vậy, sợ một ngày kia “mất giống” tìm đâu? Có lẽ không ai trả lời được câu hỏi đó vì món ăn là một phần của văn hóa mà gốc của văn hóa là con người. Khi đất nước và con người còn đó thì ngại gì tô bún đổi thay. 



NHÀ BÁO TRẦN TRỌNG THỨC:

CÁM Ỗ &

GIỮ MÌNH



■ Khắc Huy thực hiện

NHÀ BÁO (NB) KỶ CỤU TRẦN TRỌNG THỨC, SINH NĂM 1943 TẠI HUẾ. ÔNG LÀ NGƯỜI NGƯỜI CÓ NHIỀU ĐÓNG GÓP VỚI CÁC TỜ TIN SÁNG, TUỔI TRẺ, LAO ĐỘNG, THỜI BÁO KINH TẾ SÀI GÒN... VÀ HIỆN NAY LÀ THƯ KÝ TÒA SOẠN TỜ DOANH NHÂN SÀI GÒN CUỐI TUẦN. TẠP CHÍ ĐÃ CÓ BÀI PHỎNG VẤN BÁC QUA EMAIL.

Khắc Huy: *Bác đã rời Huế được bao lâu rồi?*

NB Trần Trọng Thức: Câu hỏi của bạn khiến tôi không khỏi giật mình: tính đến nay tôi đã rời Huế gần nửa thế kỷ! Những năm đầu, tôi vừa đi học vừa bươn chải kiếm sống.

Cũng như bất cứ người Huế xa xứ nào, tôi luôn tận dụng mọi cơ hội có thể để về thăm quê nhà. Trước 1975, nhờ điều kiện làm việc thuận lợi, tôi thường xuyên kết hợp công tác về Huế thăm gia đình. Nhưng về sau, một phần vì chuyện cơm áo gạo tiền khiến mình trở nên bận rộn, phần khác do người thân và bạn bè ngoài ấy không còn nhiều nên vài ba năm tôi mới có dịp ra Huế một lần.

Khắc Huy: *Huế ngày nay có khác gì Huế mấy mươi năm trước trong cảm nhận của bác không?*

NB Trần Trọng Thức: Tất nhiên là có nhiều điều khác lắm bởi cảm nhận của chúng ta tùy thuộc nhiều vào hoàn cảnh, không gian và thời gian mình sống. Thời

đi học, Huế trong cảm nhận của tôi là một thành phố rất lãng mạn không chỉ cảnh vật mà cả con người, nhất là những bạn bè cùng trang lứa. Tôi may mắn học ở ngôi trường có bề dày lịch sử đáng tự hào là trường Quốc học, ở đó tôi có được những người bạn thân thiết, tuy xa nhau 50 năm rồi mà gặp lại vẫn tay bắt mặt mừng, ngồi khề khà cùng nhắc lại chuyện xưa.

Bây giờ thì cảm nhận của tôi về Huế buồn nhiều hơn vui, khi thấy nhiều giá trị cũ đã mất đi còn cái mới thì chưa rõ nét - ở đây tôi không có ý nói đến những đổi thay bề ngoài. Có vẻ như Huế không bắt kịp nhịp đập của các đô thị phát triển. Huế có những giá trị truyền thống rất đáng quý, nhưng nhịp sống trầm mặc đến mức thời gian như bị chậm lại, theo tôi đó không phải là điều hay trong thời buổi hội nhập này. Hai năm một lần Festival Huế được tổ chức có sự góp mặt của bạn bè quốc tế nhằm tôn vinh nét đẹp văn hóa và cũng là dịp để khẳng định thể mạnh du lịch, vậy mà sản phẩm du lịch Huế vẫn còn nghèo nàn, sức hấp dẫn vẫn chưa bằng một số địa phương vốn không có điều kiện thuận lợi như Huế.

Khắc Huy: Vì sao bác chọn nghề báo? Tính cách Huế có hợp với nghề này không?

NB Trần Trọng Thức: Đơn giản vì tôi yêu nghề này, chính vì vậy mà suốt 45 năm qua tôi vẫn luôn gắn bó với nghề báo.

Về tính cách Huế, chắc bạn từng nghe nói phần đông người Huế vốn trầm lặng nên có thể mạnh về thơ. Còn hoạt động báo chí lại sôi động, luôn phải quay cuồng theo những chuyển biến không ngừng của đời sống xã hội. Một số bạn tôi là nhà văn, nhà thơ ở Huế vào Sài Gòn chơi vài ba tuần lễ thì thấy vui, nhưng rồi cũng không chịu nổi với tốc độ dịch chuyển quá vội vàng mà họ nói là “chóng mặt”. Tôi thì lại thích và thấy phù hợp với cuộc sống ở đây. Có khi xét về tính cách thì tôi là một người Huế... mất gốc.

Khắc Huy: Nghề báo có nhiều cám dỗ, theo bác cái nào là đáng sợ nhất?

NB Trần Trọng Thức: “Cám dỗ” trong ngữ cảnh này phải chăng bạn muốn nói đến những tiêu cực của nhà báo, và nếu trong ý nghĩa đó thì cám dỗ nào cũng đáng sợ như nhau bởi đều có thể làm cho ngòi bút bị bẻ cong, con người ta bị tha hóa. Đây là một vấn đề lớn trong hoạt động báo chí hiện nay mà nếu có dịp mới mổ xẻ tới nơi tới chốn được, bởi nói theo sách vở thì “kết quả nào cũng là sự tổng hòa của nhiều nguyên nhân”, hay “không có nghề hèn, chỉ có người hèn”. Có người cho rằng đây là vấn đề “nhạy cảm” (một từ đang bị lạm dụng). Tôi thì không nghĩ như vậy. Gần 20 năm đi dạy học, tôi luôn đề cập tệ nạn này một cách thẳng thắn với sinh viên báo chí.

Khắc Huy: Với tình hình hoạt

động báo chí hiện nay, phải chăng đang có một sự suy giảm văn hóa trầm trọng?

NB Trần Trọng Thức: Nếu nhìn sự suy giảm văn hóa trong báo chí qua nhận thức chưa đầy đủ về lương tâm chức nghiệp, qua cách khai thác và xử lý thông tin thuộc loại “lá cải”, qua hình ảnh xấu của một số nhà báo kém phẩm chất đạo đức, thì rõ ràng đây là một vấn đề đáng báo động. Báo chí với những sản phẩm thiếu lành mạnh cũng làm cho tình hình văn hóa xấu đi, nhưng báo chí là một sản phẩm của xã hội nên không thể không bị tác động bởi tình hình xã hội, chẳng hạn như nạn tham nhũng và những tiêu cực trong hoạt động kinh doanh, sự quan liêu của bộ máy hành chính, sự xuống cấp của văn hóa giao tiếp...

Khắc Huy: Bác có thường “chơi” với các bạn trẻ không?

NB Trần Trọng Thức: Tôi có rất nhiều bạn bè trẻ tuổi, đó những sinh viên sau khi ra trường vẫn giữ mối liên hệ thường xuyên với tôi, không phải để nhờ vả hay hỏi han về những vướng mắc trong công việc, mà tìm gặp nhau để uống ly cà phê, ăn bữa cơm trưa văn phòng, thoải mái chia sẻ cùng nhau những câu chuyện đời thường, bàn luận vài vấn đề kinh tế xã hội... Một số trong những bạn trẻ này nay là đồng nghiệp của tôi thì tình thân càng gần bó hơn. Chơi với các bạn ấy tôi “được” rất nhiều, trước hết là thấy mình trẻ hơn so với tuổi, sau nữa là hiểu được những suy nghĩ của lớp trẻ để không bị lạc hậu, đặc biệt tôi cũng học được nhiều điều từ suy nghĩ rất mới mẻ của các bạn ấy. Lớp trẻ ngày nay có điều kiện tiếp cận được nhiều kiến thức phong phú hơn thế hệ chúng tôi trước đây nên phần lớn khá tự

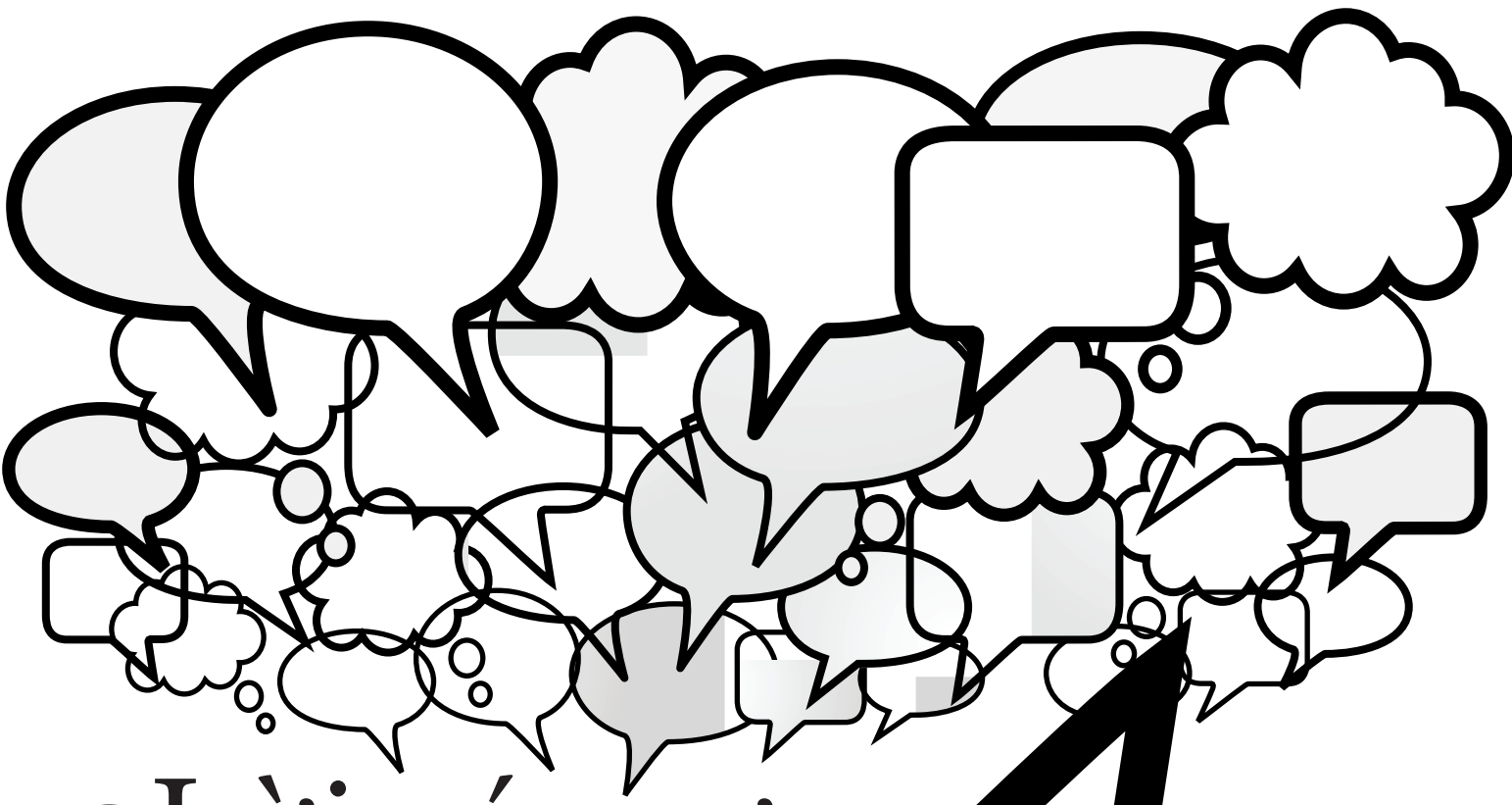
tin khi vào đời.

Khắc Huy: Các bạn trẻ ngày nay dường như đang lạc lõng giữa một rừng “giá trị” từ nội địa đến ngoại nhập. Theo bác giá trị nào là quan trọng nhất mà các bạn phải kiên quyết giữ trên con đường khẳng định mình?

NB Trần Trọng Thức: Tôi không dám trả lời những điều mình không biết hoặc chưa tìm hiểu thấu đáo, chẳng hạn như tình trạng lạc lõng của các bạn trẻ giữa một rừng giá trị mà bạn đề cập. Về điều bạn đặt ra, tôi chỉ có thể đối chiếu qua các con cháu trong nhà, mà trong chùng mực cũng là những người “bạn trẻ”, để tìm lời giải đáp. Tôi không thấy con cái của mình bị bơ lạc lõng, có lẽ nhờ được giáo dục trong một môi trường tốt của gia đình. Chúng vào đời thành công nhờ hiểu rõ và biết giữ gìn giá trị của bản thân cũng như gia đình để sống tử tế trong một xã hội mà thang giá trị bị đảo lộn. Tôi cho rằng đây là điều may mắn đồng thời còn là sự phấn đấu của chúng để tự khẳng định mình.

Khắc Huy: Hình như bác cũng là Phật tử, vậy “học Phật” có phải là phương pháp tốt để “giữ mình”?

Nhà báo Trần Trọng Thức: Nếu Phật tử là người qui y, có pháp danh và thường xuyên đi chùa tụng niệm thì tôi không được may mắn đó, nhưng tôi ngưỡng mộ Đức Phật và cố gắng làm theo những điều Phật dạy. Tuy không là Phật tử nhưng vợ chồng chúng tôi có được cơ duyên một lần khăn gói lên đường đến viếng bốn thánh tích của Phật ở Ấn Độ và Nepal. Sau chuyến đi này chúng tôi nhận thức đời sống tâm linh rõ nét hơn, và tôi tin học Học Phật là một trong những phương pháp tốt để giữ mình. 



Lời cảm ơn & cáo lỗi

Kính gửi: Quý tác giả có bài đăng tạp chí và bạn đọc.

Tạp chí LHVV được sáng lập và xuất bản trên mạng là một nỗ lực cá nhân nhằm phổ biến đến độc giả nói chung và giúp các bạn trẻ Việt Nam nói riêng những kiến thức cơ bản, cần thiết về lịch sử, văn hóa, du lịch, ẩm thực nước nhà. Với phương châm "Lan truyền tinh hoa Việt", tạp chí xuất bản không vì mục đích lợi nhuận. Với tư cách là người sáng lập tạp chí, tôi xin gửi lời cảm ơn đến tất cả các bạn đã ủng hộ, cổ vũ tinh thần, gửi bài cho tạp chí.

Về vấn đề tác quyền, tôi xin cáo lỗi với quý tác giả đã có bài, ảnh đăng trên tạp chí nhưng chưa nhận được liên lạc xin phép từ LHVV. Bài vở trên tạp chí rút từ diễn đàn lophocvuive.com do các bạn thành viên đóng góp, LHVV đã cố gắng truy tìm tài liệu gốc và ghi rõ tên tác giả. Những tác giả phổ biến e-mail trên mạng, LHVV sẽ liên lạc trực tiếp, gửi thư xin phép sử dụng bài viết kèm lời xin lỗi và một bản tạp chí. Ngoài ra do khuôn khổ trang, Bất Hối xin phép biên tập lại câu chữ cho tinh gọn, vừa vặn mà không ảnh hưởng đến nội dung truyền tải. Cuối cùng do mục đích phi lợi nhuận, LHVV cũng không có nguồn thu để hỗ trợ tác quyền. Vậy kính mong quý tác giả vì tinh thần hiếu học, phổ biến kiến thức cho cộng đồng mà thông cảm cho LHVV về vấn đề quyền tác giả.

Xin trân trọng cảm ơn và mong muốn nhận được nhiều hơn sự ủng hộ cũng như cộng tác từ quý bạn.

Bất Hối Mục Đồng - Phan Khắc Huy

lớp học **vuive**
LAN TRUYỀN TINH HOA VIỆT

10

15/03/2012

Trầm mặc cung đình
Đời sống Hoàng cung
Huế bình dân
Không gian Huế
Ẩm thực bình dân
Phỏng vấn nhà báo kỳ cựu