

Một vòng thưởng thức đặc sản Huế bằng... thơ

Đến Huế, thưởng thức những món được gọi là đặc sản Huế là điều đương nhiên, nhưng vừa nhâm nhi, vừa được thả hồn mình theo những dòng thơ lục bát giới thiệu tỉ mỉ từng món ăn ấy mới gọi là thưởng thức.

Huế, từ lâu luôn nổi danh là xứ sở cầu kỳ, chuẩn mực trong từng lời ăn, tiếng nói, luôn đa dạng trong hệ thống thảm thực vật, đó là nguồn nguyên liệu cho những món ăn hấp dẫn, đẹp mắt qua bàn tay khéo léo của những người phụ nữ đảm đang xứ Huế. Cùng điếm qua những món ăn quen thuộc đã trở thành nét văn hóa ẩm thực rất riêng, đặc trưng cho mảnh đất cố đô nhé:

Mè Xứng

Mè xứng là thức quà nổi tiếng nhất của xứ Huế, được làm từ các nguyên liệu chính là đậu phộng, mè, đường trắng và bột gạo. Khi ăn, mè xứng có vị ngọt thanh, bùi bùi, dai dai rất ấn tượng. Nhưng nếu chỉ giới thiệu sơ lược như vậy sẽ chẳng mấy ai nhớ đến món đặc sản đất Thần Kinh, mà phải là:

*Thơm tho mềm dẻo ngọt ngào
Mè vàng bột nhuyễn ôi chao! Tuyệt vời!
Món quà xứ Huế em ơi
Kẹo ngon mè xứng tặng người tình chung*



(Ảnh: Internet)

Tôm chua



(Ảnh: Internet)

Tôm chua là một trong rất nhiều món ăn được biết đến là đặc sản Huế vì chất lượng hơn hẳn các nơi khác, nhưng Huế lại không phải là nơi cho ra đời món tôm chua. Người Huế rất khiêm nhường và ý nhị, vì vậy, dù thừa nhận là món ngon cổ đô, vẫn không quên nhắc nhở, tâm tình:

*Nguyên là đặc sản miền trong
Theo bà Từ Dũ ra cùng Hương Giang
Tôm hồng, ớt đỏ, riềng vàng...
Vị chua thấm lưỡi nhớ hàng thịt phay*

Nem Huế

Thanh Hóa cũng có nem, Huế cũng có nem nhưng mỗi nơi mỗi khác.



(Ảnh: Internet)

*Mời em khai vị món nem
Em nem anh chả tình thêm mặn mà
Nem thơm, chua, ngọt đậm đà
Nhờ ai quét nhuộm thịt thà đêm đêm*

Chả Huế

*Mời anh thử miếng chả này
Nâng ly hào sảng hương say tận lòng
Cung đình chả phượng nem công
Đôi ta nem chả vốn dòng dân gian*



Nem công chả phượng là món ăn thể hiện sự tinh tế, cầu kỳ và tài tình trong cách bày biện của người dân Huế (Ảnh: Internet)

Tré Huế

Không cần rườm rà, chỉ bốn câu thơ dưới đây đã đủ khái quát được món ngon khó cưỡng của Huế:

*Tai heo, riềng, thính, tỏi, mè...
Các nguyên liệu chính mới nghe đã thèm
Gói trong lá ổi tươi nguyên
Tré cùng nem chả ông ghiền, bà mê*



(Ảnh: Internet)

Bún thịt nướng Kim Long

"Kim Long có gái mỹ miều", có chùa Thiên Mụ, có quả giáng châu, có "đặc sản" nhà vườn... và hơn hết là có món bún thịt nướng miễn chê...

*Thịt thơm bún trắng rau tươi
Nước mắm ớt tỏi em mời anh chan
Kim Long vườn cũ nắng tràn
Mời nhau "chút Huế" duyên càng đượm duyên*



(Ảnh: Internet)

Bánh khoai cá kinh

Bánh khoai cá kinh là một món ăn dân dã nhưng rất đặc trưng của sông nước làng Chuồn (làng An Truyền, xã Phú An, huyện Phú Vang). Vào mùa này, cá kinh vừa ngon vừa rẻ, ai có duyên qua mà không nhớ ngồi lại, được tận mắt xem người dân nơi đây đổ bánh thoăn thoắt, vừa ăn vừa thổi nóng giòn, lại có tác dụng an thần, ngủ ngon...

*Cá kinh vừa béo vừa ngon
Em đổ bánh khoai xương dòn thịt thơm
Vừa ăn vừa nhấp rượu Chuồn
Món quê dân dã tiếng đồn gần xa*



(Ảnh: Internet)

Bánh canh cá lóc Thủy Dương



(Ảnh: Internet)

*Bánh canh cá lóc Thủy Dương
Đang thành đặc sản phố phường Huế thơ
Sáng trưa chiều tối đêm khuya
Trẻ già trai gái tìm mê vị nhà*

Bánh canh Nam Phổ

Bánh canh Nam Phổ là món ăn vừa dân dã, vừa thanh tao và thể hiện chuẩn mực sự tài tình trong cách chế biến của người phụ nữ Huế. Phải nấu đúng quy trình và đong đếm nguyên liệu theo đúng tỉ lệ thì mới cho sản phẩm bánh canh Nam Phổ sền sệt, ăn lại không bị ngấy và rất dậy mùi.

*Nhờ em dáo bột tài ba
Bánh canh Nam Phổ nhà nhà đều ưa
Nhụy tôm hồng thắm màu xưa
Tiếng rao thánh thót bài thơ Ưng Bình*



(Ảnh: Internet)

Ngày xưa, cụ Ưng Bình cũng có bài thơ về Bánh canh Nam Phổ vẫn mãi lưu truyền như sau:

*Mời chị mời anh chén bánh canh Nam Phổ
Xơi vô bổ khỏe, có chất bổ có mùi hương
Lại thêm mát mẻ can trường*

Sâm Cao Ly cũng sút, rượu Quỳnh Tương cũng không bì

Không biết tự bao giờ, món quà quê này đã theo chân các bà, các mẹ gánh gồng từ Nam Phổ lên phố bán. Hiện nay, vào tầm buổi chiều tối, con đường Phạm Hồng Thái, thành phố Huế là nơi bán bánh canh Nam Phổ được ưa chuộng và luôn hút khách.

Bánh Phu thê



(Ảnh: Internet)

*Lá dứa ôm bột lọc trong
Ngọt ngào thơm nhụy đậu xanh ửng vàng
Phu thê vui chuyện xóm làng
Mừng nhau tác hợp thiếp chàng hòa duyên.*

Bánh bèo

Gọi là bánh bèo vì hình dáng của chiếc bánh trông như cánh bèo trôi nổi, khi ăn kèm với nước mắm, miếng bánh vừa trong khuôn miệng, vừa đủ để cảm nhận hết vị ngon nhưng trông hết sức thanh lịch, đó là người Huế.

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



(Ảnh: Internet)

Bánh Nậm



(Ảnh: Internet)

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

Bánh Ram ít

Mời em ăn ngậm mà nghe
Bánh ram dòn rụm đằm mê vị nhà
Bánh ít mềm dịu tình ta
Ít ram khăng khít đôi ta chung lòng



(Ảnh: Internet)

Cơm hến

Không béo bở gì nhưng có ai tới Huế mà chưa ăn cơm hến thì "coi như chưa đến Huế", còn ai đã ăn rồi mà xa Huế thì nhớ khôn nguôi...

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



(Ảnh: Internet)

Chè đậu Ngự

Gọi là đậu Ngự vì đây là món đậu ngày xưa chỉ dành để tiến vua. Thanh mát, bổ dưỡng, chè đậu Ngự đã sớm trở thành món ngon Cung đình nhưng có giá bình dân tại Huế.



*Thức ngon xưa tiến quân vương
Tinh hoa trời đất đượm hương kinh thành
Chè đậu ngự mát và thanh
Đêm, dăng chén ngọc an lành châu thân*

(Ảnh: Internet)

Chè Hạt sen

Đến Huế, đâu đâu cũng thấy bóng sen. Đó là sen Hoàng Thành, sen hồ Tịnh, sen cảnh trong các ngôi chùa lớn nhỏ của Huế, trước các đình làng... Chính vì vậy mà những món ăn từ sen rất được người dân Huế ưa chuộng. Vào những mùa nắng nóng, chè sen là một món dinh dưỡng không thể thiếu trong mỗi gia đình.



*Hạt sen vừa bở vừa thanh
Tan trên dầu lười ngọt lành hương xưa
Chè sen mời gọi người thơ
Mát lòng du khách ngắm ngơ bạn tình
(Ảnh: Internet)*

Chè Bột lọc thịt quay



(Ảnh: Internet)

*Ngọt ngào bùi béo tìm nhau
Thịt quay nằm giữa trắng phau bột mềm*

*Quen nhau tình đã nên duyên
Chè ngon xứ Huế ngỡ quên đường về*



*Xứ Huế còn rất đa dạng các món chè khác cũng hết sức thơm ngon, bổ dưỡng
(Ảnh: Internet)*

Bấy nhiêu bài thơ lục bát giới thiệu về sản vật quê hương là bấy nhiêu tình yêu đã được gói ghém của nhà thơ Võ Quê (Nguyên Chủ tịch Hội Liên hiệp Văn học Nghệ thuật tỉnh Thừa Thiên Huế (1998 – 2005)) trong tác phẩm “Hoa và phong vị Huế” (NXB Thuận Hóa). Phảng phất trong những ý thơ mộc mạc, chân thành chính là hồn Huế, luôn biết tự hào đối với những thứ rất riêng của mảnh đất kinh kỳ một thửa. Nghệ thuật ẩm thực khi được kết hợp với nghệ thuật văn chương, đó sẽ là những hành trang nhỏ cho những thế hệ sau tiếp nối, để bất cứ ai khi đến với Cố đô, sẽ nhớ thêm và mang về “một chút gì rất Huế”, để rồi:

*Ra đi mà chẳng đành lòng
Nón che tay ngoắc chạnh lòng quay lui...*

Khám phá Huế

Nguồn: <http://khamphahue.com.vn/vanhua-dulich-Hue/l-3/75AA0372-6F33-4AB5-805C-F75F650A27B3/14199-mot-vong-thuong-thuc-dac-san-hue-bang%E2%80%A6-tho.aspx#.VLCIZPYfrGg>

Chuyển đến: Lê-Thụy-Chi

Ngày 20/11/4893 – Giáp Ngọ (10/1/2015)

www.vietnamvanhien.net