

Vào Bếp Xem Các Vua Triều Nguyễn Ăn Gì

Tác Giả: Bình Minh (ĐVO)

Chúa Nhật, 25 Tháng 9 Năm 2011 07:38

Nói đến mâm thức ăn Huế, người ta thường nghĩ đến lễ ăn cung đình, một phong cách mâm thức ăn 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 mâm thức ăn Thừa Thiên Huế nói chung và mâm thức ăn cung đình nói riêng rất đa dạng và phong phú.

Thành lập năm 1802, đến năm 1808, dưới triều Minh Mạng, bộ phận bếp chính thức có tên gọi là Thượng Thiếp nội, chuyên lo việc bếp núc, 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 nội Thượng Thiếp có khoảng 50 người, phải chịu nhiều điều kiện đảm bảo an toàn trong việc ăn uống và đất đai để giám sát của viên Thái Y. Bên cạnh nội Thượng Thiếp, trong cung còn có viên Thượng Thiếp chuyên trách việc cung cấp đồ uống cho vua và cúng giỗ của hoàng gia.



Một bữa tiệc thịnh soạn của các vua chúa.

Bữa cơm vua không những chỉ trình bày tỉ mỉ đẹp mắt, màu sắc hài hòa thanh nhã mà phải lo chăm chút từng món ăn cho phù hợp, món này không kiêng kị món kia, phải biết kết hợp giữa các loại thức ăn và gia vị một cách tinh tế của nóng và lạnh, của sự cân bằng âm và dương, nên có uống phải tinh sạch, gọt thơm lựa kỹ cho bữa Nguyễn Thiếp nội hoàn mãn.

Đồ uống dùng gồm chén, bát, đĩa bằng men lam, những đôi đĩa vua dùng để vắt bằng tre vĩa trên đĩa lót mặt ngày thay mặt lên... Ông hoàng, bà chúa khu vực miền nam khác... Theo

Vào Bếp Xem Các Vua Triều Nguyễn Ăn Gì

Tác Giả: Bình Minh (ĐVO)

Chúa Nhật, 25 Tháng 9 Năm 2011 07:38

những bậc cao niên kể lại, các bữa ăn hàng ngày của ông hoàng bà chúa trong cung không khác những bữa ăn của dân thường là bao.

Món ăn đặc biệt thích của vua Bảo Đại và vợ là cá nướng kho, canh cá óc mọ, canh rau dớn và tôm... Vua Gia Long cũng đặc biệt ghi nhận là ăn uống giản dị nhất, không bao giờ uống rượu, bữa ăn chỉ gồm ít thịt, cá, cơm, rau, bánh, trái... khi vua ăn không ai đặc biệt ngồi cùng, kể cả hoàng hậu.

Vào đầu thế kỷ này, một vị phu nhân trong hoàng tộc đã ghi lại những món bà thường ăn để truyền lại cho con cháu học theo. Tập sách những có tên là Thực phẩm bách thiện ghi lại 100 món ăn theo thói quen. Điều thú vị là những món ăn đó không khác mấy so với món ăn dân dã.

Thịt thú rừng chiếm 4%, trong khi đó thịt nói chung chiếm 17%, gia cầm chiếm 9%, tôm cá 28% chiếm tỉ lệ cao nhất. Nếu tìm những món lạ và đắt tiền như vi cá, hủi sâm, yến sào... thì chỉ có 5%. Những loại những món ăn bình thường như rau dứa chiếm 28% và các thực phẩm chiếm 14%.

Cách ăn uống giản dị này còn thể hiện qua những sơn phẩm mà triều đình quy định cho các bữa tiệc cúng tế hàng năm theo mùa. Điều lạ là các sơn vật cung tế đặc biệt ghi trong sách xưa, ta thấy hầu hết chỉ là những hoa quả thông thường đặc trưng các bữa tiệc như: dưa, bưởi Vĩnh Long, Đỉnh Táo, xoài Phú Yên, bông bong Quảng Nam, cam đặc biệt Thanh Hoá, Hủi Đỉnh, và Hà Nội, mâm xôi ở Ninh Bình, Nam Định, lê Cao Bằng, Tuyên Quang.

Trong những dịp nghi thức như Quốc Bình thì cũng chỉ là dưa hấu, bưởi hoàng tinh, táo nướng, xôi và đậu, thịt củ khoai khô (rút bớt thịt sò lợn và bì). Đây đây là những đặc sản địa phương, có thể thu hoạch một cách dễ dàng, không phải một công khó nhọc lên rừng xuống biển tìm kiếm như xưa kia người Việt phải làm để cung tế cho triều đình Trung Hoa.

Tuy nhiên, cũng có những vua chúa thích ăn uống xa xỉ, tiêu biểu là vua Đế Cảnh: một ngày "ăn cơm 3 lần... một buổi ăn có 50 món khác nhau do 50 người đầu bếp nấu và một người lo nấu món riêng của mình...". Một số món ngon thiên đã đặc biệt đưa vào ca Huế qua điệu Nam Ai, liệt kê gồm: nem công, thịt thối, xôi vò, nham bò, trứng gà lợn, khum lợn, xào lợn, bó sò trâu, chiên cua gỏi, hầm câu, cao lợn, kho tàu, thịt quay, dưa gia, kiêu thịt phay, gỏi ghè, măng

Vào Bếp Xem Các Vua Triều Nguyễn Ăn Gì

Tác Giả: Bình Minh (ĐVO)

Chúa Nhật, 25 Tháng 9 Năm 2011 07:38

cày, hon hôn, nộm ng s, um cò, tao sò, m c tr n, gân chân v t, giò nai, cháo h i sâm, kim châm, da bì, bành mì tây....Y n ti c cung đình – đ nh cao m th c Hu .

Nem công, ch ph ng

Đ nh cao c a ngh thu t m th c cung đình Hu ph i k đ n nh ng y n ti c đ c t ch c vào nh ng d p h ng qu c, đ i khách, l đ ăng quang, l sinh nh t nhà vua (ho c hoàng thái h u, hoàng h u, hoàn t , công chúa...), thi t đ ải tân khoa, ti p th n s n c ngoài...



Nem công, ch ph ng

Theo sách Khâm Đ nh Đ i Nam h i đ i n s l do N i các nhà Nguyễn biên soạn, c bàn đ c chia làm nhi u lo i: c h ng l n g m 161 ph m v , c ng c so n có 30 đĩa, c quý có 50 ph m v , c đ i m tâm có 12 ph m v .

Ngoài ra còn có các c chay đ cúng chùa h ng nh t có 25 món, h ng hai có 20 món.... M i lo i c , y n đ u đ c quy đ nh th b c và đ nh giá. Khác v i vua chúa ph ng Tây và Trung Hoa th ng l y sẵn b n làm thú gi i trí v ng gi , và s xu t hi n c a th t thú r ng trên bàn ti c c a các lãnh chúa v ng công là chuy n th ng xuyên, thì vua chúa Vi t Nam ít ăn th t thú r ng. Th t dã thú ch th y trong c cúng v i s l ng r t h n ch : h u, l n r ng, công, tê tê, v t n c, đuôi cá s u...

Hàng năm, tr c ngày gi 12 hôm, các đ i lính sẵn g m 300 ng i và 100 con chó sẵn đ c b a đ i săn thú r ng, t i thi u m i k ph i sẵn đ c t 10-20 con, cũng là m t s l ng không l n.

Vào Bếp Xem Các Vua Triều Nguyễn Ăn Gì

Tác Giả: Bình Minh (ĐVO)

Chúa Nhật, 25 Tháng 9 Năm 2011 07:38

Các vua triều Nguyễn chuộng “đặc sản” Theo lối người già trong hoàng tộc khi thì có món ăn là “sâu mây” rất đặc của các vua nhà Nguyễn ưa chuộng. Đây là một loại rau trùng sống trong thân cây mây mọc trên rừng. Người ta chặt mây, lấy nhựa ng con sâu đó về, đem thả vào ngọn cây mía trồng trong vườn. Con nhựa ng đặc thân mía để ăn. Chỉ đúng ngày nhựa ng vĩa là nên mới chặt cây mía ra, lấy nhựa ng làm thức ăn.

Ngoài ra còn có một loại thức ăn đặc của vua chúa nhà Nguyễn ưa thích, đó là con đuông, một loại rau trùng sống trên ngọn cây dứa, vì vậy mang về ngọt của củi dứa, muông lấy con đuông phơi chặt củi cây dứa, chắt nhựa ng vùng trồng dứa ở miền Nam lấy để ăn. Đuông hời là một món ăn quý, chắt ng mà hình nh và tên của nó đã đặc biệt trên Cờu để nh trên Thái Miếu của kinh thành Huế với cái tên “hạt da t”.

Nhìn chung, ngoài nhựa ng món ăn thông thường đặc biệt thì tinh chế củi, mới biết Nguyễn thì người có thêm vài ba món ăn quý hiếm, trong đó có 8 món đặc biệt đặc biệt là “bát trân”: nem công, chắt phở ng, da tây ng, bàn tay g, gân nai, môi để i, thớt chân voi, yến sào. 8 món này dành riêng cho các bậc vua chúa để bi bi thốn kinh, tặng công ng sinh lộc, dờ dai gân củi và kéo dài tuổi thọ.

Ngày nay một số thú rừng nói trên gần như tuyệt chủng, nên phải để o về thay vì giết để lấy thịt, chắt món yến sào và hiếm còn đặc biệt phải bi. Dù là món dân dã hay cao lương mỹ vị, cái khác của bi là đây chính là cách nấu nướng sạch sẽ, thức phẩm có chất lượng và để bi là cách trình bày đẹp và tinh xảo.

Nhà văn Nguyễn Tuân đã từng nhìn xét rừng người Huế ăn bằng một, bằng mũi trước khi ăn bằng miệng. Tất cả như các thức rau, dứa để thành nhựa ng bông hoa, rau muông ăn sống phải chắt nhựa nh sủi bún, bánh dứa xanh để thành hình trái cây với màu sắc như thịt, chắt thịt lợn kết hợp với rau củ xào thành hình công, phở ng với tên gọi “nem công, chắt phở ng”.

Bởi vậy, tuy chưa hẳn là một thức cung đình Huế tiêu biểu cho phong cách ăn uống của dân tộc nhựa ng đã để để nh cao của nghệ thuật ăn uống Việt Nam.