

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 được đội ngũ 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 bỏ mầm mống bệnh tật cho bữa Ngủ Thiếp nội hoàn mĩ.

Đường dẹt gọt chén, bát, đĩa bằng men lam, những đôi đĩa vua dùng để vớt bóng tre và trái dừa lá một ngày thay một lần... 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 bữa tiệc cao niên kể rồi, 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 nấu với 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 dưa chiếm tỉ lệ cao là 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, vôi Hà Nội, mứt rượu Ninh Bình, Nam Đỉnh, lê Cao Bằng, Tuyên Quang.

Trong những dịp nghi thức như Quốc Bình thì cũng chỉ là dưa hấu, bưởi hoàng tinh, táo nướng đường, rượu dâu, thịt cừu nướng khô (rượu thịt thỏ sò lợn và bí). 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 Đỉnh Khánh: 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 nướng thì đã đặc biệt đưa vào ca Huế qua điệu Nam Ai, liệt kê gồm: nem công, thịt thỏ, xôi vò, nham bò, trứng gà lợn, khum lợn, xào lợn, bó sò trâu, chiên cua gỏi, hủm 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 sò, um cò, tao sò, mứt trăn, gân chân vịt, giò nai, cháo hời sâm, kim châm, da bì, bánh mì tây....Yên tiệc cung đình – đình cao m th c Hu .

Nem công, ch ph ng

Đình 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 Đình 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 sẵn 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 nõng con sâu đó về, đem thả vào nõng cây mía trồng trong vườn. Con nõng sẽ chui thân mía để ăn. Chỉ đúng ngày nõng vừa lớn mới chặt cây mía ra, lấy nõng 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 trong nõng cây dứa, vì vậy mang vẻ nõng từa củi dứa, mũ nõng y con đuông phải chặt củi cây dứa, chôn nõng vùng trồng dứa ở miền Nam mới lấy được. Đuông nõn là một món ăn quý, chôn thả mà hình nhả và tên của nó đã đặc biệt trên Cờu đờnh trờc Thái Miếu của kinh thành Huế với cái tên “hũ da tũ”.

Nhìn chung, ngoài nõng món ăn thông nõng đặc đờc Thờng thi nõn tinh chế củi kũ, mũ nõn bũ a Ngõ thi nõn thờng có thêm vài ba món ăn quý hiẻm, trong đó có 8 món đặc biệt đặc biệt gọi là “bát trờn”: nem công, chõ phõ nõng, da tây nõng, bàn tay gũ, gân nai, môi đờc nõi, thõ t chỏn voi, yẻn sỏ. 8 món này dành riêng cho các bũc vua chúa để bũi bũ thỏn kinh, tặng củõ nõng sinh lỏc, đỏo dai gân củ t và kéo dài tuỏi thỏ.

Ngày nay một số thú rừng nói trên gần như tuyệt chủng, củn phải đặc biệt thay vì giũt đờc lấy thõ t, chõ món yẻn sỏ và hiẻi sỏm còn đặc biệt phõ biẻn. Dù là món dân dã hay cao lỏ nõng mũ về, cái khác củ bũ nõ đây chính là cách nõn nõ nõng sỏ ch sỏ, thỏc phõ m củ chỏn lỏ c hỏn và đặc biệt là cách trình bày đờp và tinh xỏo.

Nhà văn Nguyễn Tuỏn đã tõng nõn xét rừng nõng nõi Huế ăn bũng mũ t, bũng mũ trỏc khi ăn bũng miẻng. Tỏ đờ nõ các thỏ rau, đỏa đờc củ tỏa thành nõng bông hoa, rau mũ nõng ăn sỏng phõi chõ nõ nõ sỏi bún, bánh đờu xanh đờc nõn thành hình trái cây về màu sỏc nõ thõ t, chõ thõ t lỏn kỏ t hỏp về rau củ xỏp thành hình công, phõ nõng về tên gọi “nem công, chõ phõ nõng”.

Bũi về y, tuy chỏa hỏn nõm thỏc cung đờnh Huế tiêu biẻu cho phong cách ăn nõng của dân tộc nõng đờ đỏ đờn đờnh cao của nõng thuỏ t ăn nõng Viẻt Nam.