

Nữ Công Gia Chánh

VÀI MÓN ĂN ĐẶC BIỆT HUẾ

T.S.

Bài này viết theo lối tùy-bút, nhớ đâu viết dày và cũng không phải là bài nói về cách nấu ăn, mà người viết đâu có dám múa rìu qua mắt thợ, nên có thiêu-sốt mong các AH bổ-túc dùm. Nhắc đến Huế ai mà không nhớ đến bốn chữ "Huế Đẹp Huế Thơ" và cảm thấy bùi-ngùi thường-tiếc một cái gì quí nhất đối đãi mắt... ; tôi xin nhuộng cho AH Nam-Cát hoặc các AH khác kể lại anh em nghe, còn tôi thì vì người ôm, nên húu ăn, kể ra đây vài món ăn đặc-biệt Huế để "dem-thêm" các AH chói, bắt-chuốc AH Mã-Minh "dem-thêm" các AH cũng tổ học-tập cải-tạo, nǎm vách-đóc trên nén xi-măng ngâm-nga các món ăn Tàu Chợ-lớn làm các anh em bụng đói, thèm ăn đến chảy nước miếng...không biết các AH cũng tổ học-tập hồi đó ở trại Long-bình nay còn nhớ không?

Bây giờ xin mời quý AH cùng tôi thả hồn về cõi-dô để thưởng-thức vài món ăn độc đáo của xứ Huế:

BÁNH BÈO: Mỗi AH cùng tôi đạp xe đạp vòng quanh "Ngheo Giàn-Xay" đường lên phía sau Núi Ngự, đến quán của cô áo tím ăn bánh bèo chói; nói là quán nhưng đó chỉ là một cái nhà tranh lụp-xụp luὰ-thưa vài ba cái bàn. Chưa kịp vào bên trong chị bán bánh đã mời:

- Các câu dùng mày chục?
- Chị cứ "chảy" trước cho vài chục chúng tôi sẽ kêu thêm.

Trong khi đợi bánh ra tôi giải-thích cho anh bạn người Nam: bánh bèo làm bằng bột gạo được đổ trong các chén đất và chưng trong nồi hấp, chin lấy ra, lấy khúc cọng lá chuối đập tà đậu nhúng vào chén tóp mồ "bây-nhay" "chảy qua chảy lại" trên mặt bánh, rắc nhuy tốm lén, cho vào ít tóp mồ là sẵn sàng ăn được rồi. Nói đến đây thì cũng vừa lúc chị bán bánh đem hai đĩa bánh mồi chúng tôi ăn. Thấy bạn tôi cứ nhìn những chén thô-só súc-mẽ mà quên lấy bánh ăn, chị bán bánh hỏi: chắc cậu ở trong nam mồi ra Huế chói, quán tui thô-só nhưng bánh tui ngon làm mồi cậu thời rồi lần sau ra Huế đến đây ăn nữa. Tôi là người của xứ Huế nên đã thông-cảm cái nghèo-khổ của quê mình nên đã thản-nhiên chấp-nhận. Bung đũi doi săn bánh ngon, nich hết một hoi hết mày đĩa bánh.

- Bánh ngon ghê chị "chảy" cho thêm vài chục nữa...

ĐẬU HỦ U U Ủ..., tiếng rao ran-rán của chị bán đậu-hủ ở vườn bông Thường-bạc làm chúng tôi "cảm bụng không đậu" kéo

nhau vào công-viên ăn vài chén đậu nóng hổi.

Đậu hủ làm bằng đậu nành ngâm nước rồi giã nhỏ vắt lấy bột, cho hân-the chưng trong cái hủ cho đông lại, ăn với đường và chanh vắt.(Đậu hủ Huế chỉ ăn với đường cát nâu và nước chanh vắt, khác với đậu hủ trong nam ăn với nước đường thản nâu) Ganh đậu hủ của chị bán hàng một đậu là cái hủ băng đất dựng đậu hủ chưng nóng, không biết có phải vậy mà người ta đặt cho món ăn này không, nhưng dù sao đọc lên na-ná cũng giống như "to-fu" của Nhật Bón. Hủ đậu được bọc ngoài bởi một cái giomay chúa đầy trầu để giữ đậu-hủ được nóng lâu đậu kia là một cái tủ gỗ nhỏ, trên đế các chén sành, dưới là các hộc để muỗn, đường chanh và dưới cũng là một chậu nước rửa chén. Chị bán cầm cái "liết" băng nhom thô tay vào hủ mềm-mại liết qua liết lại rồi đưa ra những lát đậu hủ nóng hổi cho vào chén đồ ít đường vắt chanh mời khách.

BÚN BÒ HUẾ: Muốn ăn cho ngon và đúng với hương-vị bún bò Huế thì mời AH hãy về Gia-hội ăn ở quán dưới lườn cầu. Quán ăn lụp-xụp nhưng lúc nào cũng tấp-nập nhưng khách ăn... Nồi nước dùng đổ lòm vì ớt và nước mồ lèn-benh làm khách ăn ai cũng có cảm-tưởng rất là cay và người ngay, thấy mùi vị đặc-biệt của nó. Trên bàn ăn ngoài đĩa ớt nguyên trái còn xanh và tươi, một hủ tương ớt và một lọ nước mắm, không thấy có một thứ rau gia-vị nào khác cả. Ăn bún bò Huế mà cho thêm giá và các loại rau

khác sẽ làm mất cái hương-vị đặcbiệt của tô bún bò Huế. Tô bún chính-tông Huế nhỏ không thuộc loại "tàu bay" hay "xe lúa" vừa xác vừa nước, bún thuộc loại tươi và dai, vừa ăn miềng bún vừa cắn một miềng ớt xanh, mùi thơm của bún bò lấn với mùi ớt tươi cay đậm đần chảy nước mắt, mồ-hôi đậm ướt làm khách sành ăn của xứ Huê thay ngon chi lạ. Ăn hết đợi này khách có thể kêu thêm đợi khác ăn cho nóng mà bún cũng không nở sinh, dở lám. Tôi nhớ có lần dán một anh bạn người nam vào ăn, vì thói quen chưa ngồi vào bàn ăn anh đã xin giá và đòi bà chủ quán làm cho tô bún lớn. Anh đã bị bà chủ sửa lung: quán tôi không có giá mà cũng không có đợi to, nếu cậu muốn ăn cho vừa ý thì cứ qua tiệm khác ăn. Hồi đó tôi không biết bà ta có ý thật sự sửa lung anh bạn tôi hay là bà không muốn khách sẽ chê bà nấu dở? Các chị đg cho em kiều-cách nghe, cái chi của Huế em cũng thanh-cảnh như ruà đó. Cái "khoái ăn bún bò Huế" cũng như cái thú "uống trà độc-ảm" của AH Nam-Cát kể trước đây cũng vậy, ăn uống từ từ mới thường-thúc trọng-vẹn cái hương-vị độc-đáo của nó, còn mà ăn hắp-tập cho đá no hay uống hí-hụp cho đá khát thì là chuyên khác, không nói làm chi, để dành cho những ai hùng-hục tôi ngày coi thi giờ là trọng, còn chúng minh thì cứ tè-tè ngồi ăn bún uống trà cái đã... Việt đến đây tôi nhớ một ông bạn Mỹ đã từng nói với tôi trong một chuyến đi công-tác chung ở Miền Trung: "Quê-hương anh đẹp lắm... hết chiến-tranh lúc về hưu tôi sẽ xin trở lại đây để hưởng tiếc tuổi già". Hồi đó tôi cũng cho anh Mỹ này xao nhúng tôi đã tin anh ngay khi thấy anh vận động để được trở lại Vietnam và sau đó lại cưới một cô vợ VN Miền Trung..... Mong-ước của anh muôn sống lè-phè và an-nhàn ở Vietnam cho đến chết đã không thành, anh chỉ mới hưởng được phần nửa vì phải lo ấm bã vợ Việt chạy...

BÁNH CANH NAM-PHỐ: Làm bằng bột gạo pha với bột nǎng xe thành sợi to bằng đũa ăn thả vào nồi nước dùng khi sôi và nấu cho đến khi bột trong và chín. Nồi nước dùng chỉ là một nồi canh thường nấu với tôm và cua gạch. Gạch cua được nhồi với tôm tươi rồi vát thành cục nấu cho thật chín. Mùi đỏ cam của gạch cua càng làm cho nồi bánh canh hấp-dân.

Gái Nam-Phố hồi trước "bê-bối" sao mà dân xứ Huế đã cho các cô chi' biết "ở lô" trên cau" thôi, chứ tôi thấy các cô đã nói tiếng là nấu bánh canh ngon nhất của xứ

Huế. Các cô không có quán mà đã gánh đi bán rong quanh làng quanh xóm, vuathoản-thoác gánh vừa lahan-lahn rao hàng: "Ai ăn bánh canh tôm cua khô...ông?"

CỘM HÊN ĐỒ CƠN: Món ăn bình-dân, nhưng rất ngon. Hên vớt ở Cồn Hến thuộc loại nhỏ bằng đầu ngón tay út, nước hến nấu ra rất ngọt. Hến mua về ngâm nước vò gào một đêm cho sạch rồi nấu chín, vớt hén ra, lấy nước hến làm canh. Đợi cùm hến gồm có ít cùm nguội, (phải ăn với cùm nguội mới ngon), bắp chuối sú xác nhỏ cùng với rau sống, với một muỗng hến. Lấy nước hến chan lên rồi cho ít nước ruốc đánh với nước màu thật cay làchung minh đã thường-thúc được một món ăn rẻ tiền và bình-dân của xứ Huế đó.

BÁNH KHÓI: (không phải là bánh xèo của Miền Nam). Có thể hiểu là nêu các chi mà làm bánh này thì "khói" sẽ bay khắp nhà và áo quần người thây mùi chiên xào, mà cũng có thể đọc trại ra là bánh "khoái", vì sau khi ăn xong AH sẽ hưởng được cái "đệ nhất khoái". Trước đây AH nào có dịp vào thành nội ngang qua cửa Đông Ba đều thấy một cái quán lụp-xụp, ngoài quán dưới mái hiên có đặt hai cái lò than nướng bánh mà vào nhúng giòtong khách là tiếng xèo-xèo chiên bánh hòa-lan với tiếng cười nói của khách ăn với khói bánh bay cung quán trông rất nhộn nhịp. Bánh khói hình-dáng gân giồng như "omelette" nhưng cách làm và hương-vị lại khác xa. Võ bánh làm bằng một thứ bột đặc-biệt pha-chè bột gạo với bột bắp cùng hòa thêm với một loại bột lâm cho bánh khỏi dinh chảo khi chiên, thêm vào ít bột nghệ cho màu bánh được vàng trông "khoái" hơn. Nhuy bánh là tôm xào với thịt ba chỉ (thịt ba rọi), bò chung trên vỏ bánh cùng với nấm rơm và giá, rồi xếp lại theo hình bán nguyệt. Bánh được dọn ra đĩa khách cứ lấy đưa chán bánh tung miềng nhỏ bỏ vào chén ăn với rau sống (dấp cá, rau thơm, ngò, xà-lách...). Tưởng ăn với bánh xèo là một loại tưởng đặc-biệt sệt-sệt hơi ngọt làm bắng, tưởng đậu nành với đậu phุง rang già nhò... múc đồ lên bánh gấp bở vàomiếng, cắn một miềng ớt xanh... chao ôi ngon chi là ruà... ăn nưa đi các AH.

BÁNH NÂM (Còn gọi là bánh lá) ăn với chả tôm. Ai ăn bánh nâm bánh bột lọc không?.. Vừa đặt cái rổ bánh mang ở nách xuống thêm

mái hiên trước nhà, chỉ bán bánh đúc mới: câu ăn vài cái bánh nấm ngọt, chả tôm bùa ni tui làm ngon lắm,

- Chỉ cho tôi 10 cái,

Chỉ bán bánh giò nấp thung ra lấy bánh để vào diễm; chỉ lấy một cái diễm nhỏ khác gấp, vài miếng chả tôm để vào, trên diễm đã dê sẵn một trái ớt tươi, một cái dao bằng tre đặc-biệt dùng để chấn bánh ăn với chả tôm châm với nước mắm nâu ngọt pha loán. Bánh nấm làm bằng bột gạo được dáo trên bếp cho vừa sệt, bết trên lá chuối, bỏ nhuỵ tôm thịt lén, xếp lại rồi vuốt mõng thành hình chữ nhật dài lồi 10cm ngang bằng ba ngón tay của mấy cô gái Huế, xong bỏ vào nồi hấp lồi 20 phút là có bánh ăn. Chả tôm làm bằng tôm tươi lột vỏ quết nhuyễn với tiêu muối đường nước nấm hành-huòng...hàn the xong nén thành miếng mỏng lồi 1cm, bết trên mặt nước lòng đỏ trứng gà màu cam đỏ óng trông rất hấp-dẫn.

BÁNH BỘT LỌC: Nói đến bánh bột lọc là em lại nhớ đến những kỷ-niệm khó quên với chị Cai Trưởng Đông-Khanh của chúng em: Chị làm bánh bột lọc rất ngon bán cho các nữ sinh trong giờ "ra chơi". Mỗi cái 1 xu mà chúng em chỉ đủ sức mua 1 cái thôi, các chị đúng có cuối em nghe, xứ Huế của em nghèo như rứa đó, mùa đông thiêu áo mà hạ thi thiêu ăn. Hồi đó ma em cho em 2 xu để qua đò Thừa-phú mỗi ngày đến trường, nhưng vì thèm bánh bột lọc của chị Cai, không đi đò mà đi băng qua cầu Bạch-hồ, chân bước qua các "tắc-vết" cầu mà bụng run-sợ, sợ-ý một ty là sẩy chân lọt xuống sông ngay... Cầm cái bánh bột lọc trên tay tước nhỏ tung sợi lá chuối để lời cái bánh trong suốt nhìn thấy tôm thịt bên trong thèm đến chảy nước miếng, bỏ vào miếng nhai chảm số mau hết... khoai chi lạ, dai dai mềm mềm mặn mặn béo béo... Hồi đó có anh Khải Định nào mà nhìn thấy em ăn bánh này thì các a. đã chọc em ngay, trên lâm các chị ơi.....

Hoc-sinh ĐK chúng em đã mang tiếng tú hối mỗi có trường này là đã khiêu-khích các anh hoc-sinh KĐ, các anh này giả bộ tú-chối nhưng khoai lấm rỗi dũng-dẫn cái láy khiến các anh chị hoc-sinh trường TH nhảy vào can..., thôi đúng kẽ lai nưa, dị lấm các chị ơi, em không nói nưa mō.

BÁNH ĐỨC: Một thứ bánh bình-dân, bánh ngọt có tiếng ở vùng Phường Đức. Bánh đúc làm bằng bột gạo lứt nấu với nước tro cho bánh có mùi béo và bùi. Bánh đúc sau khi nấu chín đóng lại cắt ra từng miếng nhỏ ăn với nước mắm nêm.

BÁNH ỦOT THỊT NUÔNG: Thịt bò với ít thịt heo xác mõng "bóp mạnh" với tỏi, nước mắm đường, dầu mè, mè hột rồi kẹp giữa hai cây tre mõng đem nướng trên lò than. Thịt nướng cuộn với bánh ướt trán dày rồi ăn với một loại tương đặc-biệt như tương ăn với bánh khói.

BÁNH CUÔN TÔM CHUA: Bánh cuốn xứ Huế khác với bánh cuốn người Bắc làm bán ở tiệm Ngọc-Sơn đường Lê Thánh Tôn bên nhà mà cũng không phải là loại bò-bia của xứ Saigon. Bánh cuốn Huế bên trong là cọng rau muống sống + khoai lang luộc xác dài một ít rau thơm, bún tươi, được cuốn lại bởi bánh ướt tráng dày, xong cắt ra từng khúc dài lồi 3cm, trên mỗi khúc để một miếng thịt ba chỉ luộc với một con tôm chua, Bánh cuốn Huế phải ăn với một loại tương đặc-biệt nấu với ruốc mồi ngọt.

CHÁO LÒNG HEO: Cháo gạo nấu với lòng heo tim, gan, phèo, phổi, ruột già, ruột non nồi trường heo cái, huyết heo...nghĩa là tất-cả nhưng thú mà người Á-châu hay Mỹ chau trước đây đã vát đi, nhưng đối với người Á-đông thì món cháo lòng xứ Huế là độc-đáo nhất. Nói đến cháo lòng là tôi nhớ đến gánh cháo lòng của chị Bộ Tư gân nhà. Nhà chị hạ heo bán thịt mỗi tuần 2 lần mà mỗi lần như vậy, tiếng heo kêu bên này trước khi đáy chết thì bên kia tiếng chuồng Chuồng Thiêng Mụ lại ngân dài trong đêm vắng như để giải thoát một kiếp sống. Mỗi lần hạ thịt như vậy là chị Bộ Tư được dịp nấu nồi cháo lòng gánh đi bán khắp xóm trên xóm dưới trong làng. Cháo của chị nấu rất ngọt vì chị nấu với lòng từ tối ngay sau khi mổ mổ heo nên không có mùi hôi. Giờ đây, các AH còn kẹt lại bên nõ chắc-chán đã không có được nhưng tô cháo lòng ngọt để ăn nưa vì nghề thọc huyết heo đã trở-thành độc-quyền của kẻ khác rồi.

Và các AH Huế có còn nhớ các món ăn sau đây không: Nhớ nem An-Cựu, nhớ chả lụa & mè xưng Đông-ba, nhớ sen Tịnh-Tâm, nhớ còm rươi Phu-Cam, nhớ chè hạt sen bọc nhân Ván-Lâu, nhớ cá thê kho khô, nhớ cá trê nướng vỉ với nước mắm giòn, nhớ chả cá phát-lát Chợ Công, nhớ nước cá sòng và bún Thần-phù, nhớ canh cá ngạnh măng tười nhớ và luộc xác mõng trộn mè tỏi ăn với bánh trán Sia... và còn nhiều món ăn độc đáo khác nữa nhớ không hết,... các Aihữu Huế nào còn nhớ món gì nưa xin kể tiếp ra đi.

NGỮ - GIẢI CỦA GIỌNG HUẾ

Bò Bot	- Thời Pháp thuộc trước Thế chiến II, tây thực-dân đã nắm quyền cai-trị, các vị Bô-chánh An-sát ở các tỉnh hay các vị Phù-thusa, Phù-doan ít có quyền hành nên dân lành rất sợ các ông Táy, tây "xuya-rô-tê", tây Khám-su, tây "Lô-rên", tây Lục-lô. Ai mà bị bắt "bò bot" là bị "cùm", chán ngay, bị cùm chán thì nán ngồi khờ chịu lầm, ví cùm thực-dân làm bằng gỗ nặng trịch không chạy đi đâu được. Chỉ "ben bun bô bụng bu" chỉ có gánh bun đì ban rong quanh phè má cũng bị cảnh-sat "bắt bô bót ba bón bú"; lại nữa các anh chị học-sinh Khai-Dinh, Đông-Khanh, Thuận-hoa vì lòng yêu nước thương nỗi phèn-dói, cũng bị tây "xuya-rô-tê" bắt bô tú, (nặng hòn, vừa bị cùm tay mà vừa bị gông cổ nứa); cho nên lúc bấy giờ các anh chị các lớp Đề-tú, 1S, 2S, phần đông xếp bút nghiên theo gương Cụ Phan, chồng Pháp... Bên này có vị thần đã bị vùi dưới ba tắc đất ở các nấm mồ và chũ đáy có dại khấp núi rừng Việt-nam, các vị mà chúng ta đã quên và thè-hè mai sau cũng sẽ quên họ; có kẻ thi đã bị CS lôi-dung danh-nghĩa chồng Pháp đi theo tiếng gọi "tố-quốc" rồi bị "kết" luôn ngoài "nó" và đã trở-thành người phục-vụ cho chế-độ.
Búa ni	- Búa nay
ĐK	- Tên Trường Nữ Trung-học Đông-Khanh ở Huế.
Hau ấn	- Chỉ thích có ăn thời
"Hué Đẹp Hué Thơ"	- Tựa đề của cuốn phim tài-liệu "Hué la Belle Citadelle" của Ông Richard nhiếp-anh già người Pháp đã quay phim rất công-phu các danh lam thắng-canh của cù-dò Hué thời thanh-bình của thập-niên 30.
KD	- Tên Trường Nam Trung-học Khai-Dinh ở Huế.
Liết	- Một thư muồng dẹp và mòng bàng nhom dùng để "liết" đậu hủ (chỉ có Huế mới có loại muồng này).
Má	- Mẹ
Ních	- Ăn luộn một hồi cho đến hết, muốn một chử trong câu ca-dao "Quảng Nam hay cái, Quảng Ngãi dán-co, Bình-Định hay lo, Thừa-Thiên "nich" hết".
Ruá	- Thé đáy
Ruộc	- Mắm tôm
T.S.	- TNT, coi chung nỗi; từ ngày qua Mỹ bắt đắc dĩ phái đảo-lộn tên họ, như AH Tăng đã di-d้อม giải-thích trước đây vậy. Không có bê con gì với AH (a) TN Bích, cũng không phải là Trường Như Tăng người đã theo CS, nhưng lại có liên-hệ với AH TN Nguyễn là... với AH hồi AH mới vào Saigon lần vã cũng là bạn cùng lâng ANH với AH. Nói thế chị N. có ghen với em không he?
Tà-vẹt	- Thành gỗ hay thép lót ngang dưới đường ray xe lửa. Tà-vẹt trên cầu Bạch hổ là gỗ đặt đều nhưng đèn chỗ mồi nồi ray thi lai đặt sát gần nhau cho nên nêu bước trên các tà-vẹt này thi đèn mồi mồi nồi chân phải bước ngắn lai, nêu không sẽ bị hỏng chân lộn cổ xuống sông ngay. Hồi đó cầu Bạch-hổ chỉ dành cho xe lửa qua mà thôi, bộ-hành và xe hơi không được qua. Vì dân Hué bị lột sóng chét nhiều nên Hoá-xa cho đặt hai bên đầu cầu bảng cầm người đi bộ băng qua cầu. Em thi vĩ đã thèm bánh bột lọc của chị Cai trưởng nên bắt cắn, hàng ngày qua lại hai lần trên cầu đó mà không việc gì, cũng nhớ đòi giờ thon-thon của em nhẹ-nhang thoán-thoác bước trên các tà-vẹt đó. Tây Hoá-xa mà thấy em không nghe họ thi họ cũng đã bắt bô bot, đợi 10 năm sau AH Cháu và AH Tài ra Hué lai em ra thi em đã mục xuồng rồi.
Thoi	- Mọi ái-dối với người mà mình kính trọng.
TH	- Tên trường Trung-học Thuận-Hoa ở Huế.
Trên	- Mặc cổ
Vách đốc	- Năm vách đốc là năm gác chắn lén đầu gối chân kia
Xu	- 1 xu bằng 1/100 của đồng bạc Đồng Pháp. Lương thông-phán hồi đó chỉ 100-150 đồng mỗi tháng; một tô bún bô lúc bấy giờ chỉ có 2 giặc rưỡi, tức là 25 xu.

Phụ chú : (a) AH TS bảo thê này thi không biết AH có ý khen hay chê tiêu đề "không biết nỗi"; chỉ xin để nghị AH "phối kiêm" nói một vài AH cũn Công Chánh Cao Nguyên hay cũn Cản Cứ Hàng Không, như các AH Ngô Trọng Anh, Trưởng Đinh Huân, Nguyễn Đức Súy, ..., thi "rõ mặt anh hào" ngay. (Trưởng Như Bích)

- :-

(Tiếp theo "Đi cô vân Al Cập" Trang 65)

lúc đầu nghe hay, sau thay thảm thiêt! hai chim perruche thì khi mua, tôi không biết nên bắt nhầm 2 anh đực rựa. Tui nó không phải dân Gay nên tôi ngày chí chóc nhau, rốt cuộc trong nhà có 4 anh đực nhình hau đúng là không giống ai', Tôi nghĩ làm cô vân chi cho nã mai một cuộc đời, ở nhà làm việc tà tà hoặc lo thât nghiệp mà có lẽ còn hay hơn, cái hay của chúc vụ cô vân là mình có dịp du lịch không tồn tiễn, làm được nhiều truyện iôn mà nhiều khi ở nhà mình cũng không có dịp làm và lương bổng được giảm thuê lợi túc (một năm giảm \$ 70.000). Cái dở là sống một mình nơi xú lạ ngôn ngữ bất đồng, đau không ai hay, ôm không ai biết. Nói dại lỡ mà đúng tim bất tử thì chắc là Xác minh bị thôi rồi thiên hạ mới hay. Lên xe xuồng ngựa ào ào nhưng mà cái giá trả cũng khá đắt vì sự cô đơn, cô độc giữa một đô thị đông dân với ngôn ngữ lạ hoắc.

Ai muôn cô vân xin nhào vồ!