

Ngày Tết, nói chuyện Vua ăn.

Bài viết Chuyện ăn uống của các Vua Chúa triều Nguyễn được trích trong Tập "Thích Ăn Chơi" của tác giả Đông Triều, sắp được xuất bản nay mai.

Đông Triều

Chuyện ăn uống của các Vua Chúa triều Nguyễn, dưới thời ấy chia ra làm hai bộ để lo về việc nấu ăn, tiệc tùng, kỵ giỗ...

Một là bộ lý Thiên, những người làm ở trong bộ này đều là người ở làng Phước An, thuộc tỉnh Thừa Thiên Huế, họ phụ trách phần nấu nướng cỗ bàn yến tiệc, kỵ giỗ của triều đình. Họ ở một khu riêng biệt, gần cột cờ ở cửa Ngọ Môn, mà cũng có người thường hay gọi là cột cờ Thành Nội, ở đó có con đường tên là Lý Thiện, nơi ấy cũng là nơi ăn ở của những người làm việc cho bộ Lý Thiện ngày xưa.

Hai là bộ Thượng Thiện, ở phía sau nhà hát cung đình Duyệt Thị Đường. công việc của bộ này là hằng ngày lo việc đi chợ, chọn mua thực phẩm hay săn tìm những món ngon vật lạ cho Vua và gia đình ăn, lo việc nấu nướng. Bộ này là bộ có đầu bếp chính để nấu cho Vua ăn. Nhà bếp Thượng Thiện, ngoài những người đầu bếp chính nấu nướng cho Vua ăn và có cả mấy chục người phụ giúp cho nên phải chia ra làm nhiều ban, mỗi ban phụ trách một việc như sau: Ban vớt tằm, vớt dưa, ban quyết thịt làm chả, làm ché, làm nem... ban thì đi chợ chọn mua thực phẩm, ban nấu ăn thượng, ban nấu ăn yến tiệc và các món ngon vật lạ hay bày biện nấu các món ăn lạ miệng...

Những đồ dùng nấu cho Vua ăn.

Nấu cơm, nấu các thức ăn cho Vua ăn, đều phải dùng đồ bằng đất như: nồi đất, soon, chảo hay trạch đất nung sản xuất ở làng Đột Đột, huyện Phong Điền tỉnh Thừa Thiên. Đồ nấu ăn bằng đất mới mua về

phải thả vào một chảo lớn, nấu nước chè lá xanh đậm đặc đang sôi sùng sục, nấu cho đến khi nào các đồ đất ấy được mạ một lớp men màu xanh thì mới vớt ra phơi cho ráo đem cất vào kho để dùng dần. Mỗi bữa ăn dùng một cái om (nồi đất) để nấu cơm, Vua ăn xong là đập bể bỏ, hôm sau dùng cái mới.

Đũa của Vua dùng ăn cơm.

Đũa của Vua dùng để ăn cơm phải vót từ một loại tre già, vót đôi đũa đầu to đầu nhỏ, vót cho thật bóng láng và có khắc bông rồi cho vào nồi hấp thật kỹ đem phơi khô trước khi nhập vào kho cất để dùng dần. Cũng có khi Vua dùng đôi đũa bằng ngà voi, vì đôi đũa này có tác dụng khi dùng nó gấp các thức ăn nếu thức ăn ấy có chất độc thì tự nó sôi lên hay trủi bọt. Vua cũng thường dùng đôi đũa ngà voi trong các kỳ yến tiệc lớn.

Tăm của Vua dùng để xỉa răng.

Tăm của Vua dùng hằng ngày sau bữa ăn tăm này được gọi là tăm bông cũng được vót từ một loại tre già đặc biệt, cây tăm bông dài bằng cây viết, đầu nhỏ giống như tăm mình thường dùng để xỉa răng hằng ngày, đầu lớn thì người thợ làm thành một cái bông tre, cái bông tre thật là đẹp các đầu xơ xòe ra giống như cái bông vạn thọ, triều Vua nhà Nguyễn kiêng cử không ai được gọi chữ hoa mà mọi người phải gọi là chữ hoa thành chữ bông, cho nên người ta gọi là tăm bông.

Thuốc rỏ răng cho đen bóng.

Người ta cũng thường hay gọi là thuốc xỉa hay thuốc nhuộm răng cho đen bóng, dưới thời triều Nguyễn mọi người đều nhuộm răng đen.

Sau khi Vua dùng cơm xong (hay thời cơm) dùng tăm bông để xỉa răng, uống nước cho sạch các thức ăn ở trong miệng rồi dùng đầu tăm bông mà chà răng cho sạch và chặm thuốc rỏ chà vào trong răng (thuốc nhuộm răng đen) một màu đen như mực xạ để rỏ lại hàm răng làm cho hàm răng luôn luôn đen và bóng lộn. Thời ấy các cụ và các bà cũng như các cô thì nhau nhuộm răng làm cho hàm răng đen bóng đẹp, nhất là các cô và các bà, khi cười phải làm sao để cho mọi người nhìn thấy hàm răng của mình thì họ mới thích.

Khi Vua ăn cơm (dùng cơm hay thời cơm) thì gọi là Hoàng Đế đang ngự thiện.

Khi Vua ăn cơm thì người ta gọi là Hoàng Đế đang ngự thiện hoặc Ngài đang ngự thiện. Ngoài trừ Vua Duy Tân và Vua Bảo Đại thì thường hay ngự thiện với gia đình vợ và các con (ăn cơm chung với gia đình).

Các ông Vua khác thường hay ngồi ăn cơm một mình, có đôi khi Vua cần người nói chuyện cho vui trong khi ăn, Vua cho phép hai châu thần, quan văn từ tứ phẩm trở lên hay quan võ từ tam phẩm trở lên được ngồi gần để hầu chuyện, gọi là châu thiện (chỉ hầu chuyện mà thôi, không được ăn). Vua ngự thiện thường hay ngồi trên bàn hay trên sập, còn hai quan hầu chuyện thì ngồi chênh chếch đối diện với một khoảng cách có thể nói chuyện với nhau bằng một giọng nói bình thường. Thường thường thì Vua dành cho những vị quan nào Vua mến trọng, Vua sẽ ban ngự thiện bằng cách Vua sai thị vệ dọn thêm một mâm cơm riêng mâm ấy được đặt ở một khoảng cách nhất định để vị quan đó vừa ăn vừa hầu chuyện với Vua.

Ban nhạc cung đình.

Ban nhạc cung đình sẽ hòa tấu những hợp khúc vui để Vua ngự thiện. Trong thời gian Vua ăn (ngự thiện) thì ban nhạc cung đình ngồi cách không xa lắm để hòa tấu những bản nhạc vui, giúp vui cho không khí bữa ăn bớt phần tẻ nhạt.

Vua thường dùng ba mươi lăm món ăn.

Mỗi bữa ăn của Vua có ba mươi lăm món. Các món ăn chính được đựng ở trong vạm bịt giấy hồng điều và buột lạt cẩn thận có thắt bông, tên món ăn được viết trên một cái nhãn dán bên ngoài vạm. Vua muốn ăn món nào thì thị vệ mở món ấy. Trước khi nhà Vua ăn cơm thì ban phát bớt các thức ăn cho các bà Cung Phi nào mà nhà Vua sung ái và mến mộ nhất. Trong ba mươi lăm món ăn không phải món nào cũng thuộc loại cao lương mỹ vị mà thực ra có rất nhiều món ăn rất là bình dân (dân dã) như các món : - món dưa môn, ruốc sả, rau muống chấm với nước tôm kho riêu.

Thời Vua Duy Tân.

Vua Duy Tân thời gian còn nhỏ thì thích ăn cơm với cá bống kho khô, khi lên làm Vua, bữa ăn nào cũng có các món ăn dân dã, Ăn uống thì không thiếu món chi quá đầy đủ vậy mà nhiều khi Vua không thích ăn mà chỉ húp một chén cháo trắng rồi đứng

đậy. Khi Vua ăn xong thì các thị vệ bưng các khay thức ăn tráng miệng như các món chè, trái cây, bánh kẹo, mứt... Những món ăn tráng miệng được trình bày rất đẹp mắt của các bà Cung Phi, dù không muốn ăn nhưng nhà Vua cũng cố gắng nhón tay lấy vài món bỏ vào miệng để làm vui lòng các bà. Các bà có món tráng miệng mà được Vua chọn ăn thì rất là hãnh diện.

Những món nhà Vua không ăn hết.

Nhà vua để riêng cho các quan đại thần, Vua cho ai món gì thì giao cho thị vệ, sai lính thượng thiện bỏ vào quả sơn đỏ hay siêng phủ khăn điều và che lọng xanh rước đến tận nhà ông quan đó, vị quan nhận được món ăn Vua ban, phải có mặt ở nhà để nhận những món ăn của Vua ban ở Ân Vua, lộc nước ồ. Việc nấu nướng các món ăn dâng Vua, cũng như cung cách của nhà Vua khi ăn uống, lâu ngày chảy thán ảnh hưởng dần dần đến các quan và dần dà ảnh hưởng đến các thứ dân trong dân gian (phong kiến phát xuất từ đó). Triều đại nhà Nguyễn đã chấm dứt hơn nửa thế kỷ mà ảnh hưởng cung cách phong kiến ấy vẫn còn mà người đời thường hay gọi là ồ Quan liêu ồ. Những món ăn trong cung đình theo thời gian du nhập vào trong dân dã, cho nên người Huế có nhiều món ăn rất là độc đáo, rất nhiều món ăn hôm nay mà ngày xưa là những món ăn của Vua ăn trong cung đình.

Những món ăn truyền thống.

Huế trước thời bảy mươi lăm có nhiều quán ăn bình dân cũng có nhiều quán không tên, thậm chí có những gánh hàng rong như :- bún bò, bánh lá chả tôm, bánh bèo tôm chấy, bánh bột lọc... mỗi vùng có những món ăn đặc biệt riêng như bánh canh Nam Phổ, còn ở vùng chợ Thông xã An Ninh Hạ, có món cháo sườn heo bán ở quán không tên, Cháo sườn heo cũng là món ăn mà Vua Bảo Đại thích ăn. Từ quán O gái đến những quán không tên khác nhưng có một quán nằm gần chân cầu gỗ bắc ngang qua con kênh Bạch Yến hay người ta cũng thường gọi là cầu chợ Thông. Ngày xưa thì người ta gọi là chợ Cù, vì đến đó là cùng đường. Thời Vua Minh Mạng, Vua thích lên vùng Bạch Yến để săn bắn, người ta phải đào một con kênh nối từ sông Hộ Thành qua để thuyền nhà Vua ngự vào cho tiện, từ ngày ấy con đường thủy lộ từ chợ Thông lên Kinh Đô được thông suốt. /