

ĐI KÉO GHẾ Ở HUẾ HƠN 40 NĂM VỀ TRƯỚC ?

QUÉ CHI HỒ ĐĂNG ĐỊNH

Nếu bạn là người Bắc hay Nam chưa từng ở Huế, bạn sẽ không hiểu được ba chữ “đi kéo ghế” là nghĩa như thế nào hay sẽ tự hỏi thầm: “Cái dzi dzậy cà?” hay “Cái gì thế nhỉ ?” Cho dù bạn là người Huế 100% nhưng ở vào khoảng tuổi 40 trở lại, e rằng bạn cũng sẽ phân vân. “Đi kéo ghế là đi mô rứa hè?”

Điều đó cũng dễ hiểu, bởi vì nhóm chữ này hình như chỉ tồn tại một thời gian ngắn, sau đó dần dần biến mất và không ai dùng đến nữa. Ngôn ngữ cũng biến đổi theo thời gian cùng điều kiện sống của xã hội. Đi kéo ghế là đi ăn tiệm, đi ăn nhà hàng, mà người Huế vốn bản tính kín đáo và tế nhị không muốn nói đến chuyện ăn uống thông tục, nên dùng một số chữ khác để chỉ cùng một sự việc. Bốn năm mươi năm trước đây, người Huế ít khi đi ăn tiệm hoặc hàng quán vì nhiều lý do. Trước hết là vì bản chất và nếp sống khép kín trong gia đình, không thích phô trương hoặc la cà ngoài hàng quán trong tiệm ăn mà họ thường chê là “cơm đường cháo chợ”. Thứ đến là vì lý do kinh tế cá nhân eo hẹp trong hoàn cảnh xã hội khó khăn thời chiến. Vừa mới hồi cư sau khi cuộc chiến tranh Việt-Pháp bùng nổ (1945-1946), mọi người đều gặp khó khăn, đời sống bấp bênh, công ăn việc làm chưa ổn định. Thành ra đối với đa phần dân Huế, đi ăn hàng quán là xa xỉ, là phí phạm hoặc là vì họ không có nhu cầu đó. Hơn nữa trong mỗi gia đình người Huế, đều có một người vợ, người mẹ truyền thống, đầy đủ tứ đức: công, dung, ngôn, hạnh. Bà nội tướng Huế dù giàu hay nghèo cũng đảm đương tròn nhiệm vụ một người dâu thảo, một người vợ hiền. Họ luôn luôn lo lắng và sẵn sàng săn sóc gia đình mọi mặt từ cây kim sợi chỉ, manh quần tấm áo cho đến bữa cơm gia đình ngon lành và ấm cúng hàng ngày. Thế nên có thể nói mà không sợ “trật” lắm là, người đàn ông Huế thích ăn cơm nhà hơn là cơm tiệm. Và những trường hợp đặc biệt của những người phải đi ăn cơm tháng hay cơm tiệm dài dài, thường là những người thiếu may mắn, đang ôm ấp một nỗi cô đơn thầm kín hoặc đang chịu đựng một thảm kịch gia đình nào đó. Thời kỳ sau 1945 và trước 1960, người Huế chỉ đi ăn tiệm hay thường gọi là đi kéo ghế khi có những dịp đặc biệt: Bạn bè, khách quý ở xa về thăm hay trong gia đình có những điều vui mừng cần tưởng thưởng. Ví dụ như con thi đậu Ri-me (Primaire) tiểu học, thi đậu Càng Cua (Concours) vô học trường nhà nước, thi đậu Dit Lôm (Diplôme) hay Tú Tài (Bạc I-2), v.v... Hoặc là dịp tiễn con đi Sài Gòn học Đại Học, đi du học ở Pháp, ở Anh v.v...Nói tóm lại là chỉ những khi có dịp mừng vui đặc biệt như vậy thì cả nhà, toàn bộ đại gia đình, bao gồm ông bà cha mẹ, con cái, chọn lựa một tiệm ăn lớn trong thành phố hợp với khẩu vị, hợp với túi tiền là kéo nhau tới đó kéo ghế kêu rột, rột, rột rất chi là rộn ràng...

Bạn thấy chữ “kéo ghế” cũng tượng thanh và tượng hình lắm đó chứ!!! Thời kỳ hậu tản cư, những năm 1947, 48, 49, 50, v.v... ở Huế tiệm ăn có thể đếm trên đầu ngón tay chứ đâu có trăm hoa đua nở như ngày nay, những hơn 50 năm sau. Khách muốn ăn cơm Tây, xin mời đến “Restaurant Au Bon Gou[^]t” tên Việt Nam là Như Ý ở đầu cầu Trường Tiền, bên cạnh Ty Thông Tin Huế với ông chủ tiệm có bộ râu cá chốt rất chi là ngộ nghĩnh. Khách có thể ăn điểm tâm đơn sơ với Pâté chaud, thịt nguội xúc xích (saucisson), trứng chiên (oeufs sur plat) hay chả trứng (omelette) hoặc bánh mì nướng phết bơ đường (beurre Bretel) vàng óng thơm phức và uống cà phê Pháp pha rượu Rhum Saint James đậm đà, nồng nàn. Trưa chiều, dùng cơm phần (repas) theo thực đơn thay đổi hàng ngày. Hay muốn sang hơn thì đặt trước những món như Heo Sứa (Cochon de Lait), Thỏ nấu rượu chát (Civet Lapin) hoặc tôm hùm sốt trứng gà (Langoustine sauce mayonnaise), v.v... Quý ông uống rượu mạnh thì có Martell, Courvoisier, Bourbon với Soda Perrier. Quý bà thì Champagne Monopole, rượu chát đỏ Beaujolais, Mâcon, rượu chát trắng Sauterne, rượu khai vị, rượu mùi Dubonnet, Cointreau, Saint Raphael, Anis, Pernod hoặc uống bia Kronenbourg.

Bên kia cầu Trường Tiền, phía Hữu Ngạn Sông Hương, trong khu Morin có Khách Sạn Huế (Hotel de Huế), đủ các món ăn chơi kể cả nhảy đầm (dancing) dành cho người Pháp và các quan chức liên hệ, người Việt Nam ít ai bén mảng qua đó. Đi ngược đường Lê Lợi về phía cầu Ga có nhà Thủy Tạ (Cercle Sportif de Huế), có sân đánh quần vợt (tennis), có hồ bơi, có thuyền chèo (périssoires), dĩ nhiên là có tiệm ăn và quán rượu, nhưng cũng chỉ dành riêng cho người Pháp, trước năm 1954, người Việt Nam ít ai có dịp bước vào chôn này. Người dân Huế những năm 1940 và 1950 hầu như chỉ sinh hoạt thực sự bên khu Tả Ngạn Sông Hương và trong Thành Nội. Khách muốn ăn cơm Tàu có thể chọn lựa một trong hai tiệm. Trước hết là Tiệm Khê Ký ở chân cầu Gia Hội, gần bùng binh ngã ba đường Bạch Đằng-Chi Lăng với cầu Gia Hội. Tiệm thứ hai là Tiệm ăn Quốc Tế ở đường Ngã

Giữa (sau này đổi tên là đường Gia Long rồi Phan Bội Châu). Cả hai tiệm đều nổi tiếng một thời với các món ăn Tàu do các đầu bếp Chợ Lớn và Hồng Kông đảm trách.

Tuy các món ăn không được đa dạng và phong phú như ngày nay nhưng vào thời chiến tranh đó và lúc thế giới còn quá bao la chứ không nhỏ hẹp như bây giờ (nhờ khoa học kỹ thuật quá tiến bộ), mà chúng ta cũng có thể ăn gà Hải Nam, những con ốc (bào ngư) hay vi cá đuối hay vi cá mập ở Thượng Hải, Phúc Kiến hay có thể thưởng thức những con đĩa biển gọi là Hải Sâm ở Hải Sâm Uy (?) Có thể nói khách muốn ăn cơm Tàu giản dị cũng có, muốn sơn hào hải vị chi cũng có cả. Khách có thể uống bất cứ thứ rượu Tây nào mà khách muốn. Tuy tiệm không có Bồ Đào Mỹ Tửu như người thời xưa Mao Đài Tửu thời đương đại, xin khách tạm dùng Mai Quế Lộ hay Ngũ Gia Bì là hồn cũng đủ lâng lâng bay bổng lên gặp Hằng Nga trên Cung Quế. Tiếc thay không hiểu vì lý do gì mà hai tiệm ăn Tàu nổi tiếng một thời này lần lượt đóng cửa dẹp tiệm, nhường sân chơi cho một tiệm ăn Việt có đủ cả 3 thực đơn Việt -Tây-Tàu ở cửa Thượng Tứ. Đó là tiệm Lạc Thành, chủ nhân là người Huế. Tiệm Lạc Thành nổi bật hẳn lên và tồn tại hơn 20 năm, từ năm 1947 cho đến ngày miền Nam sụp đổ thì tiệm ăn Lạc Thành cũng sập tiệm theo luôn!

Con đường Thượng Tứ thời Tây gọi là Rue de La Citadelle thực sự dài khoảng 300 thước, bắt đầu từ Ngã Ba Thương Bạc cho đến cửa Thượng Tứ là hết. Đoạn đường này qua nhiều thời kỳ là con đường một chiều, lại xa chợ Đông Ba nên người Huế thường nói là “trái đường”, rất khó bán buôn. Nhưng Tiệm ăn Lạc Thành lại đông khách lạ lùng. Một tiệm ăn ở Huế mà tồn tại gần 30 năm là một điều rất hiếm có. Tiệm ăn thường ngày có sẵn 3 thực đơn Việt Tây Tàu với ba đầu bếp phụ trách. Khách muốn ăn cơm Tàu như Khê Ký, Quốc Tế cũng có mà muốn ăn cơm Tây như “Au Bon Gou[^]t” khách cũng sẽ hài lòng. Có những món ăn được nhiều người ưa thích mà mãi cho đến nay, những người Huế lưu lạc phương xa, ở khắp nơi trên thế giới vẫn còn nhắc nhở khi nói đến tiệm ăn Lạc Thành như: Phở Xào Mềm, Phở Áp Chảo, Y Phủ Mỳ Thánh, Cơm Chiên Dương Châu, Vịt Bát Bửu, Gà Rút Xương, Cháo Bột Báng, Thịt Bò Vằm v.v...

Khách có thể tự do chọn lựa bất cứ món ăn nào mà khách ưa thích trong 3 cái thực đơn dài dằng dặc trước mắt. Khách muốn nhắm thử đĩa thịt gà bóp rau răm kiểu Huế xem có khác chi với gà xé phay hay gà chặt kiểu Nam, kiểu Bắc hay không. Khách muốn dùng món xúp măng cua gạch, món Tả Pí Lù của Tàu xem có thích hơn món xúp rau cải (soupe légume) hay món xúp Bouillabaisse của Tây chăng. Xin mời khách đến tiệm ăn Lạc Thành, khách sẽ toại nguyện. Không những có tiếng về những món ăn ngon, mà tiệm Lạc Thành đặc biệt được anh chị em học trò Đồng Khánh Khải Định thập niên 50 nhắc nhở về các món tráng miệng (dessert) tuyệt vời như chè đậu xanh đánh, chè hột sen, bánh kem sữa (Crème Flanc) v.v...Ngày nay nhiều người Huế ở khắp năm châu bốn bể vẫn còn nhắc nhở chén chè đậu xanh vàng óng, thơm mùi đậu xanh quyện với mùi vang trong chiếc chén thủy tinh trong vắt với mấy viên đá đập vụn, đã từng làm mát lòng mát dạ bao người một thời trai trẻ.

Đó là một số tiệm ăn lớn và lâu đời ở Huế mà người Huế thường nghĩ đến mỗi lần có ý định đi kéo ghé. Về sau càng ngày càng có nhiều tiệm ăn lớn nhỏ hoặc chỉ chuyên bán một vài thứ đặc sản cũng rất nên ghi lại ở đây. Trên đường Ngã Giữa bên cạnh rạp Hát Bội Bà Tuần có một tiệm chuyên bán thịt bò tái, tên tiệm là “Cháu Bò Tái”. Vì ông chủ tên là Mai Văn Cháu và quán chủ yếu bán thịt bò tái mà người Bắc gọi là Bê Thui. Bên dưới bảng hiệu có thêm hàng chữ “Năm Dê - Bảy Bò”, các bạn có hiểu hàng chữ ấy có nghĩa chi không? Rất đơn giản, ngày thứ năm bán thịt dê, ngày thứ bảy bán thịt bò. Dê nướng, Dê xào lăn, Cà ri Dê, Bò Tái, Bò Nhúng Dấm, Bò Xào Hành-Khoai Tây Chiên (pomme de terre frite) là những “món ruột” của ông chủ và cũng là đầu bếp của quán ni.

Hình ảnh mà khách qua đường còn ghi nhớ dù đã hơn 40 năm qua là, cái cảnh ông chủ quán ở trần trụng trực, mặc cái quần xà lỏn, ngồi bên lề đường quạt lò thịt nướng, không biết dê bò chi mà thơm phưng phức “bắt rệu nước miếng”, khói bay mịt mù. Tuy không đói lắm, khách cũng đành bước chân vào quán kéo ghé cái rột, dù đang đi một mình, chưa có cái ý định đi kéo ghé theo cái nghĩa mà người Huế thường dùng. Quán có món đặc biệt Thịt Dê mà Đàn ông Huế có một số người không ăn vì không dám “phản phúc” ăn thịt “thầy mình”, còn Đàn Bà Huế, mà nghe chữ dê là đã “kỵ”, là không ưa gần gũi giữa ban ngày ban mặt chứ đừng nói chi đến chuyện ăn uống sợ lây bệnh. Có lẽ vì rứa mà quán ế khách, nên một ít lâu sau, tiệm đành đóng cửa, và ông chủ đổi nghề trở thành ông chủ kiêm tài xế, cho mướn xe du lịch, cho thuê xe đám ma, đám hỏi, đám cưới.

Bước qua xéo xéo bên kia đường, trước mặt rạp xi-nê Việt Nam Phim (lúc trước mang tên Rạp Richard) là Tiệm Cháo Lòng Đồng Ý. Khách sẽ hài lòng với đĩa lòng chay hấp dẫn và tô cháo nóng hổi thơm lừng, nước cháo trong veo ngọt dịu. Quán từng vang bóng một thời dù sau này cũng có vài nơi hay vài gánh cháo lòng rất ngon, nhưng người Huế khi nhắc tới Cháo lòng là nhớ tới Cháo Lòng Đồng Ý. Cũng như nói đến Mè Xưng Huế, người ta nhắc đến ngay Mè Xưng Song Hỷ, dù cho sau này Mè Xưng Nam Thuận hay Song Nhân cũng nổi tiếng ngon không kém bao nhiêu. Những năm về sau vì xứ Huế là nơi giáp địa đầu giới tuyến Bến Hải, tình hình chiến sự sôi động nên nhiều người Huế sợ hãi, di cư vào Nam tìm đường sinh sống. Trong số này có ông chủ tiệm Cháo Lòng Đồng Ý, ông ta cũng mở một tiệm cháo mang cùng tên để phục vụ dân Sài Gòn và dân Huế tha hương. Cháo không ngon, không đắt khách như ở Huế. Khi được hỏi lý do, ông Giáp, nếu tôi nhớ không lầm là tên ông chủ, đã trả lời chắc nịch như ri: “Cháo lòng cũng như Nem Huế mà nấu hay làm ở Sài Gòn không cách chi ngon bằng nấu cháo hay làm nem ở Huế, bởi vì con heo Sài Gòn không ngon bằng con heo Huế. Con heo Sài Gòn nuôi trong chuồng, ăn thực phẩm gia súc pha chế sẵn, không hoạt động, thiếu chất tươi, thịt bở. Con heo Huế, thả trong vườn, ăn cám và cơm thừa cá cặn, uống nước mã, thịt chắc nên làm thức chi cũng ngon cả”.

Một số người thông thạo đồng ý cho rằng thịt lợn rất bổ dưỡng, nên thường lai vãng quán cháo lợn Lưu Hương ở trên đường Hộ Thành, trong cửa Thượng Tứ, trước mặt vườn hoa Ba Viên. Ngoài món cháo lợn đặc biệt ra còn có đủ các món Lợn um, Lợn xào lăn, Lẩu lợn, v.v... Nhưng quán ni cũng chỉ bán được cho một số đàn ông Huế, còn con gái đàn bà Huế ít khi ghé lại vì quý cô, quý bà không thích ăn những con vật lạ như rắn, lợn, chình, chuột chóc, nai dê, v.v... mà chuyện chi các bà đã không muốn rồi thì các ông mà có thèm chấy nước miếng thì cũng đành dang ra, đành bầm bụng chịu thua thôi.

Tuy chuyện đi kéo ghế hồi đó chủ yếu là có tính cách gia đình, nhưng càng về sau thì chuyện đi kéo ghế có tính cách nhẹ nhàng hơn. Bạn bè học trò, trai gái khi hẹn hò hay khi đối lòng cũng rủ nhau đi kéo ghế đơn sơ, cũng vui vẻ và hợp với túi tiền học trò. Họ thường kéo nhau đến hiệu Mỹ Châu Anh ở ngoài cửa Đông Ba, vừa ngon vừa rẻ ời là rẻ. Tiệm bán chỉ có hai món hoành thánh và mì sợi mà khi mô cũng đông khách, nhất là các cô cậu học trò các trường công tư thực ở Huế. Ngày nay ở Huế còn có tiệm bánh khoái nổi tiếng khắp nước kể cả nước ngoài, đó là tiệm Bánh Khoái Thượng Tứ mà bào muội cũng là bào muội ông chủ Hiệu Ẩn Lạc Thành. Nhưng nói đến Bánh Khoái thì không thể quên được tiệm Bánh Khoái dưới chân cầu Đông Ba, nằm trên đường Võ Tánh hơn nửa thế kỷ trước. Có thể nói người Huế sành ăn uống thử đó ai cũng có thưởng thức bánh khoái của Đông Ba ít ra là một lần. Sẽ bị chê trách là có óc địa phương, cục bộ, hoặc thiếu công bình, nếu không nhắc đến Kiốt (Kiosque) Phở Bắc Thăng Long ở bến xe Nguyễn Hoàng, gần Cửa Ngăn. Năm 1954, theo làn sóng Người Bắc di cư sau Hiệp Định Genève, Phở Bắc cũng xuất hiện và dừng chân ở Huế một thời gian.

Ban đầu vì tính hiếu kỳ, người Huế cũng đua nhau đi ăn thử cho biết món ngon vật lạ của đất ngàn năm văn vật, nhưng không lâu tiệm đóng cửa và chủ nhân cũng xuôi Nam tìm đường mưu sinh thoát hiểm khác. Có lẽ một phần vì tay nghề của chủ nhân kiêm đầu bếp chưa cao, hoặc dụng phải tính bảo thủ của người Huế, nên món phở Bắc chưa vượt qua được món bún bò giò heo mà người Huế hằng ưa thích. Món phở Bắc sau khi du nhập vào thực đơn của người Huế, đã được người Huế pha trộn, biến chế thành một thứ phở lai căng là Phở Huế, Phở Tàu, chứ không thuần túy là Phở Bắc nữa. Nhất là các xe phở rong, bán về đêm trên khắp các nẻo đường thành phố Huế... Phở ông Trọc, khác mùi vị phở ông Bếp Phi, phở ông Bếp Phi khác phở anh Biên dù cho cả hai đều là đầu bếp cũ của Tiệm Ẩn Lạc Thành. Đúng là tự biên, tự diễn.

Tuy thua keo đầu ở Huế nhưng về sau cuộc chiến giành ngôi vị minh chủ trong làng ăn uống giữa các đầu thủ Phở Bắc, Bún Bò Huế, Mỳ Quảng, Hủ Tiếu Mỹ Tho, e phần thắng lợi nghiêng hẳn về phía Phở Bắc. Ngày nay ở khắp nơi trên thế giới, ở đâu có nhiều người Việt định cư là có Phở Bắc có rau húng quế. Dù là Phở Chiến hay Phở Hòa cũng đều mọc lên như nấm hừng dưng bên cạnh một vài tiệm Bún Bò Huế hay Hủ Tiếu Sài Gòn rất khiêm nhường. Cũng sẽ là một thiếu sót nếu bài viết này không nhắc đến một quán ăn rất độc đáo từ tên hiệu cho đến món ăn đặc biệt Huế. Đó là Quán Cơm Âm Phủ, ở sau lưng sân Vận Động Bảo Long (sau này đổi tên là Tự Do). Quán chuyên bán cho khách có công ăn việc làm về đêm hoặc khách ăn chơi suốt sáng khi đã đối lòng. Cái tên lạ lùng này đã khơi dậy sự hiếu kỳ không những cho người dân Huế mà cả du khách tự phương xa. Cái tên lạ lùng này đã góp phần cho sự tồn tại lâu dài của quán cơm cho đến ngày hôm nay theo truyền thống

“cha truyền con nối... nghiệp”. Đến Quán Âm Phủ khách sẽ được thưởng thức một đĩa cơm gạo trắng muối với thịt nướng thơm phức kiểu Huế, cùng tôm chấy tươi, dưa gang bóp với nước mắm chanh với tỏi và nem nướng đặc biệt Huế. Cơm và thức ăn đã ngon mà khách lại đang đói lòng sau những giờ phút truy hoan trác táng thâu đêm nên càng cảm thấy ngon hơn bội phần. Và có người nghĩ rằng nếu ở dưới Âm Phủ mà có cơm nem, thịt nướng ngon miệng như ri thì chẳng ai sợ phải sa vào Âm Ty, Địa Ngục A Tì nữa cả.

Bài viết này giới hạn từ sau năm 45 đến những năm cuối thập niên 50 và đầu thập niên 60 nên đã không nhắc đến những quán hàng về sau cũng rất nổi tiếng như: Bún Bò Mụ Rót ở đường Trung Bộ hay Bánh Khoái Lạc Thiện ở cửa Thượng Tứ. Ngoài ra cũng có những hàng quán nổi tiếng nhưng không phù hợp với ý nghĩa “đi kéo ghé” nên không được nhắc đến trong bài như: Bún Bò Cà Phê Lạc Sơn, Cà Phê Phan (cũng có bán ăn) trước mặt rạp ciné Tân Tân, quán ăn Hiệp Thành trước mặt hiệu tạp phẩm Thái Lợi, v.v... Tất cả đều nằm trên đường Trần Hưng Đạo.

Ngày nay, bèo mây trôi giạt, được định cư ở vùng Tây Bắc nước Mỹ lạnh giá và mưa gió dầm dề như mùa đông ở Huế. Dù xa cách ngàn trùng quê cũ, hình ảnh những lần “đi kéo ghé” ở thành phố quê hương vẫn thường đêm hiển hiện trong tôi với mùi mỡ hành, mùi thịt nướng khói bay mịt mùng ngào ngạt. Cứ mỗi cuối tuần hai vợ chồng già hỏi nhau:

- Chừ mình đi kéo ghé ở chỗ mô hè?

Rứa là các con tôi nhao nhao reo ầm lên:

- Dim Sum, Hongkong Seafood, Yankee Grill...

Và chúng tôi đành gật đầu OK! OK! với nhiều ngậm ngùi thương nhớ một thời đã qua, nơi quê nhà xa tắp... . . .

CƠM HẾN



Đã nghe ớt đồ cay nồng

Tìm trong vị hến một dòng Hương xanh
Ruốc thơm, cơm nguội, rau lành...
Mời anh buổi sang chân thành món quê



BÁNH BÈO

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



BÁNH NẬM

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 tỉ tê



BÁNH BỘT LỌC

Bột trong bọc thịt tôm hồng
Lá xanh em gói ươm nồng hương yêu
Bánh ngon nước mắm cay nhiều
Mời anh bữa lỡ ban chiều cùng em



BÁNH PHU THÊ

Lá dừa 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 RAM ÍT

Này em ăn ngậm mà nghe
Ram vàng ít dẻo càng mê vị tinh
Mới hay đặc sản Huế mình
Sắc hương dân dã cung đình tìm nhau



MÈ XỪNG

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



Photo: BuiBuiBuiBui

TÔM CHUA

Nguyên là đặc sản Gò Công
Theo bà Từ Dũ ra cùng Hương Giang
Tôm hồng, ớt đỏ, riềng vàng...
Vị chua thấm lưỡi nhớ hàng thịt phay (thịt heo luộc)

NEM HUẾ

Mời em khai vị món nem
Em nem anh chả tinh thêm mặn mà
Nem thơm, chua, ngọt đậm đà
Nhờ ai quét nhuyễn 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



CHÈ HẠT SEN

Hạt sen vừa bổ vừa thanh
Tan trên dầu lười ngọt lành hương xưa
Chè sen mời gọi người thơ
Mát lòng du khách ngẩn ngơ bạn tình



CHÈ BỘT LỌC BỌC THỊT QUAY

Ngọt ngào bùi béo tim nhau
Thịt quay nằm giữa trắng phau bột mềm
Quen nhau tình đã nên duyên
Chè ngon xứ Huế ngỡ quên đường về



CHÈ ĐẬU NGỰ

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