• BIÊN DỊCH ANH - VIỆT, VIỆT - ANH
• TÌM HIỂU VĂN HÓA VIỆT NAM

CHỦ BIÊN
Hữu Ngọc
Lady Borton

ẨM THỰC XỨ HUẾ
HUẾ CUISINE

VIETNAMESE CULTURE
FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

THẾ GIỚI
Thế Giới Publishers

ẨM THỰC XỨ HUẾ

HUẾ CUISINE

CHỦ BIÊN

HỮU NGỌC - LADY BORTON

THAM KHẢO BIÊN DỊCH

VĂN HÓA VIỆT NAM

ẨM THỰC XỨ HUẾ

NHÀ XUẤT BẢN THẾ GIỚI

GENERAL EDITORS

HỮU NGỌC - LADY BORTON

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS ABOUT VIETNAMESE CULTURE

HUẾ CUISINE

THẾ GIỚI PUBLISHERS

Copyright © 2006 by Thế Giới Publishers
TG: 9015. 01 (13. 2. 2006)
Printed in Việt Nam

Thế Giới Publishers *would like to acknowledge the following for the use and adaption of their material: Lao Động, Thanh Niên, Nhân Dân, Sài Gòn Tiếp Thị, Hà Nội Mới, Tuổi Trẻ Chủ Nhật, Sài Gòn Giải Phóng Thứ Bảy, Xưa và Nay, Phụ Nữ Việt Nam, Du Lịch Việt Nam, Thông Tấn Xã Việt Nam, Việt Nam News, Vietnam Investment Review, and Vietnam Economic Times.*

Chủ biên (*General Editors*):

Hữu Ngọc, Lady Borton

Hội đồng biên tập (*Editorial Council*):

Hữu Tiến, Ngô Văn Trọng
Ngô Bích Thuận, Bùi Kim Tuyến,
Phạm Trần Long

Trợ lý biên tập (*Assistant Editor*):

Bùi Kim Tuyến

MỤC LỤC

I. LỊCH SỬ, ĐỊA LÝ, VÀ VĂN HÓA 10

- Các yếu tố lịch sử, địa lý và văn hóa kết hợp với nhau như thế nào để làm nên nét độc đáo của ẩm thực xứ Huế? 10
- Bí quyết về sức khỏe của Vua Minh Mạng là ở đâu? 14
- Quan điểm của Khổng giáo về phụ nữ có ảnh hưởng đến truyền thống nấu ăn của xứ Huế như thế nào? 16
- Thức ăn bình dân bán trong các phố xá đóng góp vào bức tranh ẩm thực xứ Huế như thế nào? 20
- Phật giáo có ảnh hưởng đến thói quen ăn uống của người Huế ra sao? 22
- Ẩm thực cung đình Huế đã được khôi phục như thế nào? 24

II. CÁC MÓN ĂN 26

- Trước đây người Huế ăn Tết Nguyên Đán như thế nào? 26

HUẾ CUISINE

CONTENTS

I. HISTORY, GEOGRAPHY, AND CULTURE 11

- How do historical, geographical, and cultural ingredients combine to make Huế cuisine unique? 11
- What was the secret of King Minh Mạng's good health? 15
- How did Confucian notions of women influence Huế's cooking tradition? 17
- How do popular foods sold on the streets contribute to the culinary image of Huế? 21
- How does Buddhism influence people's eating habits in Huế? 23
- How was the royal cuisine of Huế revived? 25

II. DISHES 27

- What did people in Huế eat to celebrate the Vietnamese Lunar New Year? 27

ẨM THỰC XỨ HUẾ

- Các món dân dã nhất ăn hàng ngày là những món nào 30
- Vì sao uống trà lại đóng vai trò quan trọng như vậy trong truyền thống ẩm thực xứ Huế 60
- Giới văn nghệ sĩ nổi tiếng ở Việt Nam thưởng thức đồ ăn, thức uống Huế như thế nào? 72
- Đến đâu để tìm món ăn ngon ở Huế? 76
- Tại Hà Nội có thể thưởng thức món ăn Huế ngon ở đâu và đồng thời đóng góp cho một công việc xã hội? 80
- Ở Huế, mua các nguyên liệu để nấu các món ăn Huế ở đâu? 82

III. ĐẦU BẾP HUẾ NỔI TIẾNG NHẤT 86

- Ai là người phụ nữ Việt Nam đầu tiên viết sách nấu ăn bằng thơ? 86
- Ai là người Việt Nam đầu tiên trở thành ủy viên danh dự của Viện Hàn Lâm Ẩm Thực Quốc gia Pháp? 90

- TỪ VỰNG 94

- What are the most popular everyday dishes? 31
- Why is tea drinking so important in the Huế culinary tradition? 61
- How do well-known Vietnamese artists enjoy Huế's food and drink? 73
- Where can one find good food in Huế? 77
- Where in Hà Nội can you savor good Huế cooking and simultaneously contribute to a social service? 81
- Where in Huế can one shop for ingredients to prepare Huế dishes? 83

III. BEST-KNOWN HUẾ CHEFS 87

- Who was the first Vietnamese women to write a cookbook in verse? 87
- Who was the first Vietnamese to become an honorary member of France's National Culinary Academy 91

- **GLOSSARY** 94

I. Lịch sử, địa lý, và văn hóa

Các yếu tố lịch sử, địa lý và văn hóa kết hợp với nhau như thế nào để làm nên nét độc đáo của ẩm thực xứ Huế?

Huế – thủ đô của Việt Nam dưới thời phong kiến – là trung tâm văn hóa và ẩm thực của khu vực miền Trung Việt Nam, nơi mà lịch sử phức tạp và truyền thống phong phú đã tạo ra các món ăn vừa đơn giản vừa cầu kỳ. Theo nhà nghiên cứu Trương Đình Gián, ẩm thực Việt Nam có 1.700 món khác nhau, trong số đó 1.400 món có xuất xứ ở Huế. Cũng có một số ý kiến cho rằng Việt Nam có 3.000 món.

Huế nằm bên bờ sông Hương trong một thung lũng hẹp, phì nhiêu, nằm giữa các dãy núi có rừng bao phủ về phía tây và các đầm lầy và biển về phía đông. Người Huế kết hợp các sản phẩm từ những nguồn địa lý đặc trưng này để tạo nên một nghệ thuật ẩm thực phong phú và đa dạng không thấy có ở nơi nào khác trên đất nước Việt Nam. Các học giả cho rằng ẩm thực Huế có thể đã chịu ảnh hưởng của cách nấu ăn của người Chăm, đặc biệt là trong cách làm mắm tôm và mắm cá. Ngoài ra, theo nhà dân tộc học Từ Chi, thói quen ăn nhiều rau sống của người dân xứ Huế có lẽ bắt nguồn từ dân tộc thiểu số người Mường, dân tộc mà theo một số học giả, là nguồn gốc của văn hóa của người Kinh (dân tộc đa số ở Việt Nam).

HUẾ CUISINE

I. History, Geography, and Culture

How do historical, geographical, and cultural ingredients combine to make Huế cuisine unique?

Huế, Việt Nam's capital during feudal times, is the cultural and culinary heart of the country's central region, where a complex history and rich tradition have produced foods that are both simple and sophisticated. According to researcher Trương Đình Gián, Vietnamese cuisine has 1,700 different dishes. Of these, 1,400 come from Huế. Some people believe Việt Nam even has 3,000 dishes.

Huế lies on the Hương (Perfume) River in a narrow, fertile valley between forested mountains to the west and the marshes and sea to the east. Huế residents combine products from these distinct geographical sources to form a rich and varied cuisine found nowhere else in Việt Nam. Scholars think ancient Cham cooking may have influenced Huế cuisine, especially in methods of making fish and shrimp pastes. In addition, according to ethnologist Từ Chi, Huế's local habit of eating many raw vegetables may have arisen from the Mường ethnic minority group, which some scholars consider the source of Kinh (Vietnamese majority) culture.

ẨM THỰC XỨ HUẾ

Vào đầu thế kỷ 17, Việt Nam bị chia cắt thành hai vương quốc: Đàng Ngoài và Đàng Trong (Bắc và Nam). Vùng Kim Long - Phú Xuân gần Huế ngày nay là kinh đô của Vương quốc Đàng Trong trong khoảng 150 năm cho tới năm 1777. Khi Gia Long (Nguyễn Ánh) lên ngôi năm 1802, ông lập Triều Nguyễn và rời đô trở lại Huế. Tại đây triều đại này đã tồn tại cho tới khi Vua Bảo Đại thoái vị vào tháng 8 năm 1945.

Trong suốt ba thế kỷ Huế là kinh đô của vương triều, tầng lớp thượng và trung lưu Huế đã phát triển một nền văn hóa ẩm thực độc đáo và tinh tế. Không giống như đa số người Việt Nam, các quan lại và học giả trong triều đình không chỉ ăn để cho no cái bụng mà còn để thể hiện địa vị xã hội và khả năng cảm thụ nghệ thuật của họ. Nấu ăn ngày càng trở nên cầu kỳ, với các bữa ăn thường gồm rất nhiều món.

Theo sách *Đại Nam thực lục* do Triều Nguyễn biên soạn, một bữa đại yến của triều đình tiếp sứ thần nước ngoài hay khoản đãi các tiến sĩ tân khoa thường bao gồm 161 món. Tiểu yến gồm 50 món, còn cơm chay thì chỉ có từ 20 đến 25 món.

Nguyên liệu trong nghệ thuật bếp núc cung đình cũng thật đặc biệt, nào nem công, chả phượng, da tây ngu (da tê giác), bàn tay gấu, gân nai, thịt chân voi, môi đười ươi. Ngày nay người ta không còn nấu những món ăn này nữa và công thức nấu cũng đã thất truyền. Tuy nhiên, các món khác như yến sào, bào ngư, sò huyết, tôm hùm vẫn xuất hiện trong

HUẾ CUISINE

In the early seventeenth century, Việt Nam was divided into northern and southern kingdoms. The Kim Long - Phú Xuân region near present-day Huế was the capital of the southern kingdom for about 150 years, until 1777. When Gia Long (Nguyễn Ánh) ascended the throne in 1802, he established the Nguyễn Dynasty and moved the capital back to Huế, where it remained until King Bảo Đại abdicated in August 1945.

During Huế's three centuries as royal capital, the city's upper and middle classes developed a unique and elaborate culinary culture. Unlike the majority of Vietnamese people, the mandarins and scholars at court ate not only to fill their stomachs but also to express their social rank and artistic sensibilities. Cooking became highly refined, with meals consisting of many, many courses.

According to the *Đại Nam thực lục* (Veritable Records of Việt Nam) compiled by the Nguyễn Court, a grand banquet to welcome foreign envoys or new doctoral laureates typically included 161 dishes. A small banquet had fifty dishes, while a vegetarian feast had only between twenty and twenty-five choices.

The ingredients of royal court cuisine were also extraordinary: peacock spring rolls, grilled "phoenix," rhinoceros skin, bear paws, deer sinews, elephant legs, and orangutan lips. These dishes are no longer served, and their recipes have been lost. However, other dishes such as birds' nests, abalone, oysters, and lobster still appear in

các "bữa ăn cung đình" để phục vụ thực khách tại các nhà hàng cao cấp ở Huế.

Bí quyết về sức khỏe của Vua Minh Mạng là ở đâu?

Theo sử sách, Vua Minh Mạng (cai trị từ năm 1820 đến năm 1840) có thể chất rất khỏe và đã sinh hạ được 142 người con trai và con gái. Theo truyền thuyết, khả năng sinh con đẻ cái mà ông có được là nhờ một loại rượu thuốc được ngâm đặc biệt cho ông, sau này nổi tiếng với cái tên là "Minh Mạng Thang".

Trong số 13 vị vua của Triều Nguyễn, Vua Tự Đức (cai trị từ năm 1847 đến năm 1883) và Vua Minh Mạng đều nổi tiếng với niềm say mê y học và vai trò bảo trợ của họ cho Thái Y Viện. Tự Đức có thể chất yếu và cần nhiều ngự y. Và mặc dù từ khi sinh ra Minh Mạng đã khỏe mạnh và thân thể cường tráng, ông vẫn có những ngự y giỏi nhất thường xuyên bắt mạch và cắt những thang thuốc đặc biệt cho ông.

Các ngự y lựa chọn những thảo dược thích hợp của Trung Hoa, đem ngâm rượu rồi dâng rượu này lên vua mỗi ngày. Rượu "Thang Minh Mạng" gồm có 26 thảo dược khác nhau. Có lẽ nhờ thứ rượu bổ này mà Vua Minh Mạng đã trở thành

the "royal meals" served to guests at exclusive Huế restaurants.

What was the secret of King Minh Mạng's good health?

According to historical records, King Minh Mạng (who reigned from 1820 to 1840) was so physically strong that he fathered 142 sons and daughters. Legend attributes his virility to a medicinal liquor made especially for him. The drink later became known as *Rượu thuốc Minh Mạng* (Minh Mạng Tonic Wine).

Among the thirteen kings of the Nguyễn Dynasty, King Tự Đức (who reigned from 1847 to 1883) and King Minh Mạng were both known for their interest in medicine and for their patronage of the Royal Medical Academy. Tự Đức was physically weak and needed many royal doctors. Even though Minh Mạng was strong from birth and well-built, he still had the best medical practitioners assess his pulse regularly and give him special prescriptions.

Royal doctors selected appropriate Chinese herbs, soaked them in liquor, and served this brew to the king each day. The ingredients of Minh Mạng Tonic Wine included as many as twenty-six different herbs. Thanks perhaps in part to this tonic, King Minh Mạng was the most successful of the Nguyễn rulers. He renovated Huế's Inner Citadel, erected cannons on the city walls, and had the first administrative map of Việt Nam drawn. In

một trong những vị vua anh tài nhất trong số các vị vua Triều Nguyễn. Nhà vua cho phục hồi Thành Nội Huế, đặt súng thần công trên các tường thành và cho vẽ tấm bản đồ hành chính đầu tiên của Việt Nam. Ngoài ra, nhà vua còn sáng tác hơn 3.500 bài thơ, lựa chọn thành 73 tuyển tập.

Nhà vua nghiêm cấm mọi hành vi sao chép phi pháp các vị của Minh Mạng Thang. Tuy nhiên, một số quan lại trong triều vì quá thán phục công hiệu thần kỳ rõ rệt của thứ rượu này nên đã bí mật chép lại thang thuốc và truyền lại cho các thế hệ sau này. Rượu "Thang Minh Mạng" ngày nay vẫn còn được ưa chuộng ở Huế, mặc dù chất lượng của nó có lẽ không còn hiệu nghiệm như ban đầu.

Quan điểm của Khổng giáo về phụ nữ có ảnh hưởng đến truyền thống nấu ăn của xứ Huế như thế nào?

Dưới Triều Nguyễn, quan điểm của Khổng giáo có một vai trò quan trọng trong triều đình cũng như trong toàn xã hội. Các gia đình Nho giáo luôn nêu cao tứ đức của nam giới là hiếu, đễ, trung, tín. Xã hội xem xét sự thành công của đấng nam nhi qua sự tiến thân của họ trên con đường học vấn và sự nghiệp.

Trong khi đó, các nhân tố quyết định ở người phụ nữ lại là công, dung, ngôn, hạnh. Trong tứ đức này của người phụ nữ, xã hội xếp "công" lên hàng đầu. Mặc dầu "công" bao gồm việc giỏi vá may, canh cửi, nhưng tài năng được đánh giá cao nhất vẫn là nấu ăn. Phụ nữ Huế được nuôi dạy theo triết lý

addition, he composed over 3,500 poems, which were collected in seventy-three volumes.

The king prohibited any illegal copying of the recipe for Minh Mạng Tonic Wine. Nevertheless, some royal mandarins who admired the wine's apparently miraculous effects secretly transcribed the prescription and passed it down to succeeding generations. Minh Mạng Tonic Wine remains popular in Huế today, although its quality is perhaps not quite as potent as the original.

How did Confucian notions of women influence Huế's cooking tradition?

During the Nguyễn Dynasty, the concepts of Confucianism played an important role in the court as well as in the wider society. Confucian families set great store in the four great virtues of men: *hiếu, đễ, trung, tín* (filial piety, brotherhood, loyalty, and trustworthiness). Society measured men's success by their progress in scholarly study and in their careers.

Meanwhile, the determining factors for women were: *công, dung, ngôn, hạnh* (good work, good countenance, good speech, and good nature). Of these four feminine virtues, society considered the first the most important. Although "good work" included skill at sewing and weaving, the most

Khổng Tử, với sự tinh tế và khéo léo của mình đã biến việc nấu ăn từ một công việc vất vả hàng ngày thành một môn nghệ thuật và một lối sống.

Vai trò trung tâm của bếp núc trong đời sống phụ nữ tồn tại cho đến thế kỷ 20. Năm 1915, bà Trương Đăng Thị Bích viết một cuốn sách thơ với công thức nấu hơn 100 món ăn Huế (sẽ nói tới dưới đây). Trong những năm 1920, một số trường nấu ăn được mở ra ở Huế. Khi bà Đào Duy Anh mở trường, nhà cải cách yêu nước Phan Bội Châu có đọc một bài diễn văn nổi tiếng về những gì người phụ nữ cần biết (có tên là Nữ quốc dân tu tri). Năm 1943, bà Hoàng Thị Kim Cúc, giáo viên trường Nữ Trung học Đồng Khánh, biên soạn cuốn sách nấu ăn tổng hợp đầu tiên ở Huế có tên là *Món ăn nấu lối Huế*, giới thiệu sự phong phú và tinh tế của việc nấu ăn ở miền trung Việt Nam.

Thời nay, triết lý Khổng giáo không còn thịnh hành như dưới Triều Nguyễn. Phụ nữ Việt Nam cùng với nam giới chung lưng gánh vác công việc xã hội. Người phụ nữ không thể dành nhiều thời gian và công sức cho việc nội trợ như trước kia. Tuy vậy, phụ nữ Huế vẫn còn nổi tiếng về tài nấu ăn. Bà Hoàng Thị Như Huy, bếp trưởng của một khách sạn ở Huế, đã trở thành thành viên của Viện Hàn Ẩm thực Quốc gia Pháp. Một bếp trưởng khách sạn khác, bà Nguyễn Thị Kim Anh, gần đây đoạt hai huy chương vàng trong một cuộc thi nấu ăn do Tổng cục Du lịch Việt Nam tổ chức.

prized talent was cooking. Huế women raised on this philosophy used their refinement and skills to transform cooking from daily drudgery into an artistic profession and a way of life.

The central place of cooking in women's lives persisted into the twentieth century. In 1915, Trương Đăng Thị Bích wrote a book of poems with recipes for over a hundred local dishes (see entry below). During the 1920s, a number of cooking schools started up in Huế. When Mrs. Đào Duy Anh opened her school, the patriot reformer Phan Bội Châu gave a famous speech on what women needed to know. In 1943, Mrs. Hoàng Thị Kim Cúc, a teacher at the Đồng Khánh Girls' High School, compiled the first comprehensive Huế cookbook, *Món ăn nấu lối Huế* (Dishes made in Huế style), where she introduced the diversity and subtlety of cooking in central Việt Nam.

Confucian philosophy no longer dominates as it did during the Nguyễn Dynasty. These days, Vietnamese women and men share involvement in society. Women cannot invest the time and energy in housework as they did in the past. Nevertheless, Huế women remain renowned for their cooking skill. Ms. Hoàng Thị Như Huy, a chef at a Huế hotel, has become a member of France's National Culinary Academy. Another hotel chef, Ms. Nguyễn Thị Kim Anh, recently won two gold medals in a cooking contest held by the Việt Nam Administration of Tourism.

ẨM THỰC XỨ HUẾ

Thức ăn bình dân bán trong các phố xá đóng góp vào bức tranh ẩm thực xứ Huế như thế nào?

Người bán quà rong ở Huế bán các thức ăn bình dân, được chế biến cầu kỳ không kém gì các món đặc sản trong các "bữa ăn cung đình" sang trọng phục vụ tại các nhà hàng đắt tiền và các khách sạn năm sao. Chẳng hạn, nem lụi bán rong trên đường phố giá mỗi chiếc chỉ có 2.000 đồng (khoảng 0,13 đô-la Mỹ). Tuy nhiên, để làm ra món nem lụi hoàn thiện thì chẳng đơn giản chút nào. Người làm bếp tự tay làm nem từ thịt lợn nạc xay nhỏ trộn với nước mắm và thính, nhưng để pha trộn nên loại nước sốt sền sệt và thơm phức dùng để chấm nem thì có khi họ phải sử dụng hàng tá nguyên liệu khác nhau như gan lợn, bột mỳ, đường, nước mắm, tương và nước cốt dừa. Các đặc sản đủ chủng loại và rẻ tiền khác của Huế là cơm hến, bún bò Huế, và bánh canh.

Những món ăn này có lẽ cũng có nguồn gốc từ hoàng cung. Một số đầu bếp trong triều đã mang những bí quyết của hoàng cung về quê nhà. Từ đó, một số làng bắt đầu chuyên làm một số món ăn nhất định và chẳng mấy chốc thú ẩm thực thanh tao của cung đình đã được giới bình dân ưa chuộng. Chính vì vậy, ngay cả người dân nghèo xứ Huế cũng ưa lối ăn quý tộc.

HUẾ CUISINE

How do popular foods sold on the streets contribute to the culinary image of Huế?

Huế street vendors serve common dishes, which they make with the same sophistication as delicacies found in the luxurious "royal meals" served at expensive restaurants and five-star hotels. For example, a *lụi* spring roll costs only 2,000 VND ($0.13) on the street. However, the complete dish is by no means simple. Cooks make the rolls themselves from ground lean pork mixed with fish sauce and powdered grilled rice, but they may use dozens of ingredients — such as pig livers, flour, sugar, fish sauce, soy sauce, and coconut milk — to concoct the thick, aromatic sauces for dipping the spring rolls. Other typical and cheap Huế specialties include mussel rice, Huế noodle soup, and *canh* noodles.

These foods may also have royal origins. Some of the court chefs took palace trade secrets back to their home villages. As a result, some villages began to specialise in certain dishes; soon, the refined cuisine of the court became popular among ordinary people. For this reason, even poor Huế residents may favour a high-class eating style.

Phật giáo có ảnh hưởng đến thói quen ăn uống của người Huế ra sao?

Một bản điều tra về văn hoá ẩm thực xứ Huế sẽ là không đầy đủ nếu không đề cập đến ảnh hưởng sâu sắc của Phật giáo và thói quen ăn chay. Huế có hơn 400 ngôi chùa, với gần 230 niệm Phật đường. Những niệm Phật đường này đủ chỗ cho 200.000 Phật tử đến cầu kinh, bằng 2/3 dân số của thành phố này.

Theo tín ngưỡng Phật giáo, Phật tử phải ăn chay để biểu hiện lòng trân trọng sự sống, nuôi dưỡng tâm hồn và gột sạch những tư tưởng và thói xấu đồi bại. Cơm chay đặc biệt phổ biến trong các ngày lễ Phật và vào ngày mồng một và ngày rằm âm lịch (ngày đầu tuần trăng và ngày rằm). Ngày nay, tín đồ đạo Phật, người dân xứ Huế và khách thập phương không theo đạo Phật đều ưa thích những bữa cơm chay của thành phố này, vừa ngon lành vừa bổ dưỡng.

Cơm chay bắt đầu phổ biến ở Huế dưới thời Chúa Nguyễn từ thế kỷ 16 đến thế kỷ 18. Chúa Nguyễn Phúc Chu (cai trị từ năm 1691 đến năm 1725) và hoàng gia chuyển sang ăn chay. Các đầu bếp phải chế biến ra các món ăn mới để thoả mãn khẩu vị của hoàng gia. Chuẩn bị đồ chay đã trở thành một nghệ thuật đặc biệt vì người đầu bếp cần nhiều thời gian và tài năng hơn để chế biến các món ăn hấp dẫn và ngon không kém gì thịt cá.

Rất ít chợ ở Huế bán thịt hay cá vào ngày mồng một hoặc ngày rằm âm lịch hay ngày Phật Đản

How does Buddhism influence people's eating habits in Huế?

No survey of Huế culinary culture would be complete without mentioning the deep influence of Buddhism and vegetarianism. Huế has over 400 pagodas plus nearly 230 Buddhist houses of prayer. These serve the 200,000 active Buddhist followers who account for two-thirds of the city's population.

According to Buddhist beliefs, followers should eat vegetarian meals to show respect for life and to nurture the mind and clear it from immoral thoughts and bad moods. Vegetarian foods are especially popular during Buddhist festivals and on the first and fifteenth days of the lunar month (the new and full moons, respectively). Nowadays, serious Buddhists, Huế residents, and visitors from outside Buddhism enjoy the city's vegetarian meals, which are delicious and healthy.

Vegetarian foods first became popular in Huế under the Nguyễn Lords during the sixteenth to eighteenth centuries. Lord Nguyễn Phúc Chu (who ruled from 1691 to 1725) and his family became vegetarians. Cooks developed new dishes to satisfy the family's tastes. Preparing vegetarian food became an art, especially since the chefs needed more time and skill to make their dishes as attractive and delicious as non-vegetarian foods.

Few markets in Huế sell meat or fish during the first or fifteenth day of the lunar month or on

(ngày mồng tám tháng Tư âm lịch, thường vào quãng giữa tháng Năm dương lịch). Vào những ngày này, phần lớn người dân chỉ ăn cơm, bún, các thứ bánh làm từ gạo, đậu tương, rau và hoa quả. Người Huế cũng bày các món ăn chay lên bàn thờ gia tiên với niềm tin rằng các bậc tổ tiên họ sẽ trở về từ Thế giới bên kia và thưởng thức các món ăn chay cùng với con cháu. Chùa chiền ở khắp đất Cố Đô cũng phục vụ món chay cho Phật tử và khách du lịch.

Ẩm thực cung đình Huế đã được khôi phục như thế nào?

Vào đầu những năm 1990, Nguyễn Hữu Đông, một giám đốc khách sạn nảy ra ý tưởng khôi phục ẩm thực Cung đình Huế như là một cách để thu hút khách du lịch. Ông đã thực hiện ý tưởng của mình với sự giúp đỡ của các sử gia Huế và mệ Bửu Hiền, cháu gái của Vua Thành Thái.

Ngày nay, du khách đến thăm Huế có thể thưởng thức những bữa ăn đặc biệt gồm các món đặc sản mà trước kia chỉ dành cho hoàng gia. Những đầu

National Buddhism Day (the eighth day of the fourth lunar month, usually falling in mid-May). On those days, most residents eat only rice, noodles, rice cakes, soybeans, vegetables, and fruit. Local residents also place vegetarian delicacies on their family altars in the belief that their ancestors will return from the Other World and enjoy these foods with them. Pagodas all over Huế also serve vegetarian food to Buddhist followers and tourists.

How was the royal cuisine of Huế revived?

In the early 1990s, hotel director Nguyễn Hữu Đông came up with the idea of reviving the cuisine of the Huế Court as a means for attracting tourists. He implemented his idea with the help of Huế historians and Mrs. Bửu Hiền, a granddaughter of King Thành Thái.

Today, visitors to Huế can enjoy special meals including delicacies that were formerly reserved for the royal family. The most skilful and experienced hotel and restaurant chefs are in charge of

bếp nhà hàng và khách sạn lành nghề và nhiều kinh nghiệm nhất sửa soạn các món ăn dưới sự hướng dẫn của mệ Bửu Hiền, người từng được dự các yến tiệc cung đình khi còn trẻ.

Thực khách có thể sống thử cuộc sống của ông hoàng bà chúa với việc mặc hoàng bào và thưởng thức nhã nhạc theo phong cách cung đình.

II. Các món ăn

Trước đây người Huế ăn Tết Nguyên Đán như thế nào?

Mọi người Việt Nam đều ăn Tết (lễ hội mừng năm mới âm lịch), nhưng mỗi vùng có những truyền thống Tết riêng. Đối với người Huế, bữa cơm Tết truyền thống phải có ít nhất ba món: bánh tét ăn với dưa món, thịt dầm và tré. Một mâm cỗ dù đầy ắp cao lương mỹ vị cũng vẫn không phải là cỗ Tết nếu thiếu ba món này. Mỗi món có thể được chuẩn bị sẵn từ trước để người nấu ăn còn có thời gian nghỉ ngơi và thưởng thức cỗ Tết.

Người Huế gói bánh tét thành đòn dài. Để gói bánh, họ ngâm gạo nếp trong một hỗn hợp gồm nước tinh khiết và thảo mộc giã nát, để làm cho gạo có mùi thơm và màu xanh thẫm. Sau đó họ nêm gia vị vào đậu xanh xay đã đãi vỏ rồi trộn với mỡ phần. Họ dãi gạo nếp và nhân đậu xanh lên lá

preparing the dishes under the supervision of Mrs. Bửu Hiền, who remembers attending royal parties when she was young.

Customers can try out life as a king or queen by wearing royal robes and enjoying music and dance in the style of the royal court.

II. Dishes

What did people in Huế eat to celebrate the Vietnamese Lunar New Year?

People all across Việt Nam celebrate Tết (the Lunar New Year festival), but each region has its own Tết traditions. For people from Huế, the traditional Tết meal must have at least these three dishes: *bánh tét ăn với dưa món* (sticky-rice cakes served with pickled vegetables), *thịt dầm* (preserved meat), and *tré* (spicy pork rolls). A serving tray brimming with delicacies doesn't seem like Tết unless it contains these three dishes. Each can be prepared well in advance, allowing the cooks to rest at Tết and enjoy the feast.

Huế residents shape their traditional Tết sticky-rice cakes into a roll. To prepare this dish, they soak glutinous rice in a mixture of pure water and ground herbs, which turn the rice a fragrant deep green.

chuối, rồi cuốn lại. Chiếc bánh làm xong cũng giống như bánh chưng xanh người Bắc Việt Nam thường ăn vào dịp Tết.

Người Huế làm dịu bớt vị ngậy, béo của bánh tét bằng hương vị hăng hăng của dưa món làm từ củ cải, bí xanh, cà rốt, đu đủ xanh, dứa và hạt tiêu. Đầu bếp tỉa củ quả thành những bông hoa, rồi ngâm khoảng một tuần trong nước mắm ngon pha đường trong một chiếc chậu men. Nước dưa ngâm xong có màu vàng hổ phách sẫm, còn dưa thì giòn, trắng muốt, thơm thơm, ngọt ngọt.

Nghệ nhân ẩm thực Huế nấu món ăn Tết truyền thống thịt dầm từ thịt bò bắp hoặc thịt mông heo trộn với mũi bò, tai heo và sụn băm nhỏ. Họ cắt thịt thành những miếng to, luộc lên cho đến khi chín nhừ. Sau đó để nguội, lau khô bằng khăn sạch, nén thịt bằng một vỉ tre và đổ lên trên cùng một lớp nước mắm, đường và dấm. Họ ngâm dầm thịt trong năm ngày để giữ được lâu. Miếng thịt dầm xong trông mỏng và giống như những tàu lá. Người Huế ăn thịt dầm với dưa cải muối, hành củ ngâm giấm, dưa món. Một thứ gia vị còn đặc biệt hơn đó là chuối xanh và quả vả ngâm trong loại dấm trắng đục.

Đầu bếp nấu tré từ thịt thủ luộc. Sau đó, họ rán thịt cho đến khi săn thịt, giòn bì. Họ sắt thành từng lát mỏng nêm thêm riềng,

Then they season ground *mung* beans and mix them with pork fat. They layer the sticky rice and the bean mixture on banana leaves, which they roll. The finished cake is similar to the *bánh chưng xanh* (square sticky-rice cakes) eaten at Tết in northern Việt Nam.

Local people in Huế balance the heavy, fatty taste of sticky-rice cakes with the sharper flavour of pickled vegetables made from beets, squash, carrots, green papayas, pineapples, and peppers. Chefs sculpt the vegetables to look like cut flowers, then soak them for one week in high-quality fish sauce and sugar mixed in a glazed pot. The pickle juice turns a deep amber, while the vegetables become crunchy, white, fragrant, and sweet.

Huế culinary artists prepare their traditional Tết *thịt dầm* (preserved meat) from corned beef or pork rump mixed with ground cow snout, pig ears, and cartilage. They cut the meat into large slivers, which they boil until thoroughly cooked. They then cool the meat, dry it with a clean towel, press the slices under a bamboo strainer and cover them with a mixture of fish sauce, sugar, and vinegar. They let the brew steep for five days to preserve the meat. The resultant thin slices are like big leaves. Huế residents eat *thịt dầm* with pickled vegetables, green onions, and mustard greens. Even more special condiments are green bananas and figs that have been soaked in milky white vinegar.

Cooks prepare *tré* (spicy pork rolls) by boiling meat from the head of a pig. Then they fry the pork until the meat is firm and the skin cracks. They

tỏi, vừng rang, thính, muối và hạt tiêu. Tiếp đến, họ nhào hỗn hợp đã ướp gia vị này thành những miếng hình khúc giò, bên ngoài bọc bằng lá ổi hoặc lá đinh hương để tạo mùi thơm và chóng lên men. Cuối cùng, họ gói tré vào lá chuối hoặc lá cọ rồi treo trên gác bếp nóng có hơi lửa để vài ngày cho ngấm vị. Đầu bếp phải làm thật đúng quy trình thì mới đạt được vị như ý.

Các món dân dã nhất ăn hàng ngày là những món nào?

Cơm hến

Cơm hến là một đặc sản Huế được cả người Huế lẫn khách trong và ngoài nước ưa chuộng, đặc biệt là vào bữa sáng. Thành phần chính của món ăn dân dã này là cơm nguội và hến nhỏ, ăn với lạc rang, vừng, mắm tôm, bì lợn, ớt, hành, cùng nhiều loại rau sống. Tất cả những thành phần này kết hợp tạo ra một hương vị cay cay, ngọt ngọt rất độc đáo.

Cồn Hến nằm ở giữa dòng sông Hương là nơi cung cấp hến cho cả thành phố. Dân làng Ngọc Anh, xã Phú Thượng ngoại ô Huế chuyên lo việc

slice the meat into thin threads and spice it with galangal, garlic, fried sesame, rice powder, salt, and pepper. The chefs then knead the spiced mixture into cylindrical shapes, which they cover with a guava or clove leaf to add fragrance and to accelerate fermentation. Finally, they wrap the *tré* in banana or palm leaves and hang them over a warm stove for several days to marinate. Cooks must do this process exactly right to achieve the desired taste.

What are the most popular everyday dishes?

Mussel Rice

Cơm hến (mussel rice) is a Huế specialty enjoyed by local people and domestic and foreign visitors alike, especially for breakfast. The main ingredients of this popular dish are cold rice and small mussels, to which are added roasted peanuts, sesame, shrimp paste, roasted pigskin, chilli, onion, and various raw vegetables. All these ingredients combine to create a unique sweet and spicy flavour.

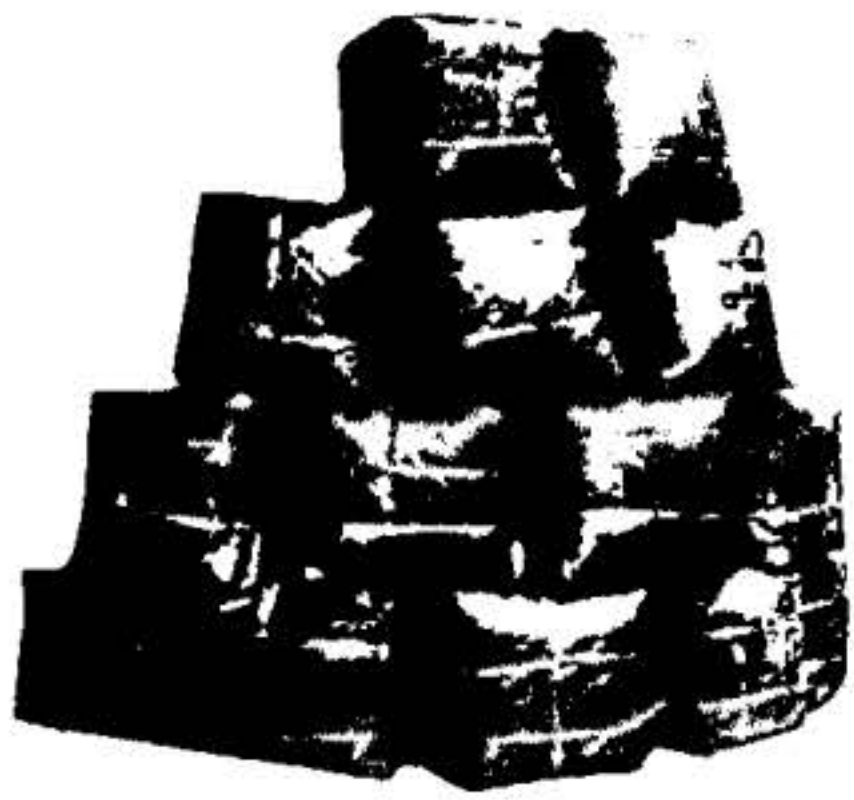
Cồn Hến (Mussel Island) in the middle of the Hương River provides mussels for the entire city. Inhabitants of Ngọc Anh Village in Phú Thượng Commune outside the city limits shuck the mussels and prepare the other ingredients. Early each morning, hundreds of peddlers from the village shoulder baskets of mussel rice and carry them into the city. Customers squat on the pavement around a seller, creating an intimate and home-like atmosphere.

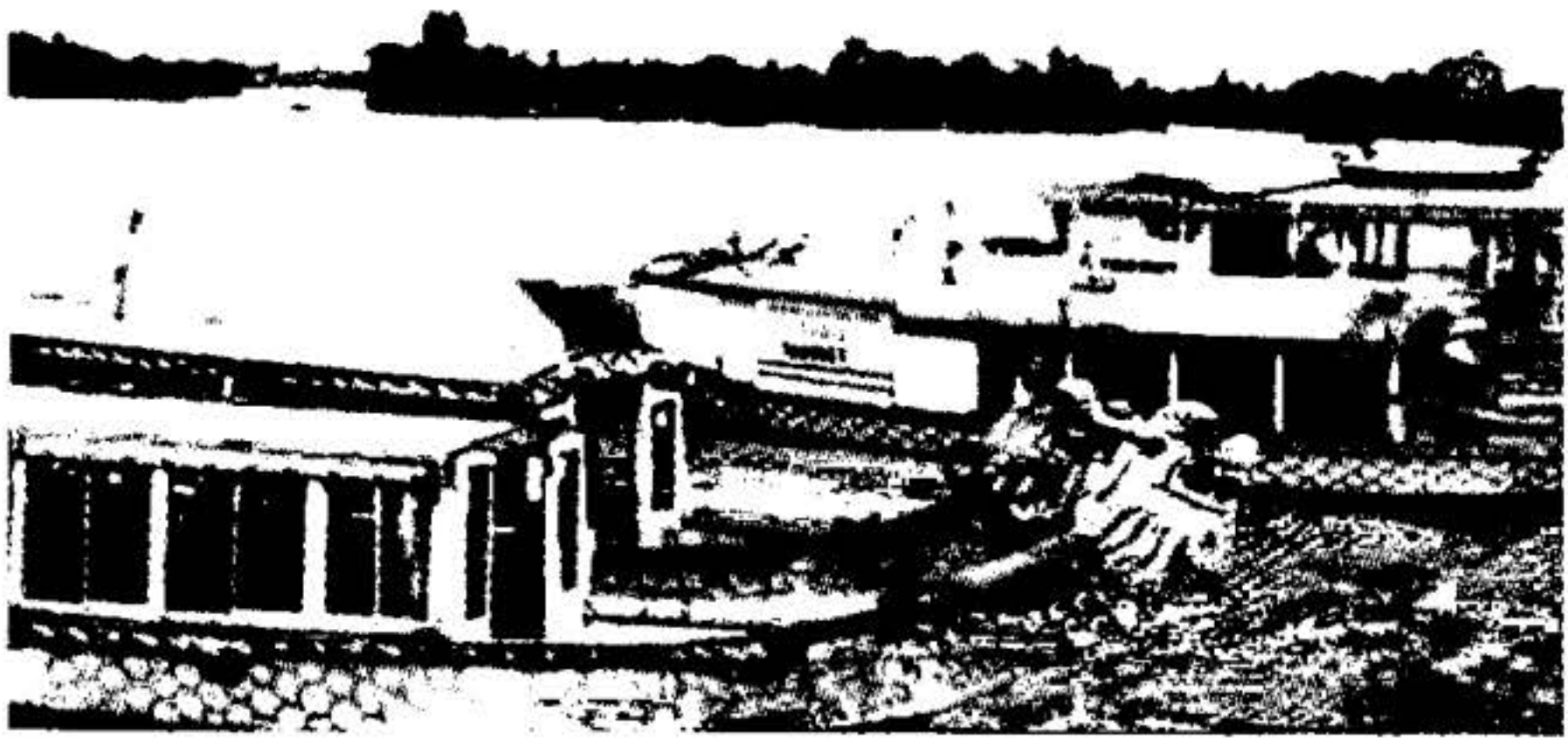
bóc vỏ hến và chuẩn bị các gia vị khác. Mỗi sáng tinh mơ, hàng trăm người bán rong từ trong làng gánh các thúng cơm hến mang ra thành phố. Khách ăn ngồi xổm trên vỉa hè chung quanh người bán hàng tạo nên một bầu không khí ấm cúng, thân mật. Các nhà hàng như nhà hàng Bà Cam ở đường Trương Định cũng chuyên phục vụ cơm hến.

Một bát cơm hến giá từ 2.000 đến 3.000 đồng (khoảng 0,13 đến 0,19 đôla Mỹ). Du khách sẽ ngạc nhiên bởi với số tiền ít ỏi chừng ấy mà lại được ăn món ngon đến vậy. Các bà bán cơm hến rong vẫn tận tâm duy trì thứ đặc sản này của Huế, dù họ phải vất vả chỉ để kiếm có 20.000 đồng (khoảng 1,3 đô-la Mỹ) một ngày.

Bánh chưng Nhật Lệ

Mỗi tỉnh thành ở Việt Nam đều có ít nhất một vùng nổi tiếng với nghề làm bánh chưng, món đặc trưng và không thể thiếu trong ngày Tết. Bánh chưng ngon nhất ở Huế là do người ở Phố Nhật Lệ, trong Thành Nội làm ra. Bánh chưng Nhật Lệ là sự kết hợp mùi vị của gạo nếp, đậu xanh, thịt lợn nạc, mỡ, và các loại gia vị





Restaurants such as Mrs. Cam's in Trương Định Street also specialise in serving mussel rice.

A bowl of mussel rice costs from 2,000 to 3,000 VND ($0.13 to $0.19). Visitors are amazed that so little money buys such a tasty dish. Mussel-rice vendors remain dedicated to preserving this Huế specialty even though they must work hard to earn only 20,000 VND ($1.3) per day.

Nhật Lệ Sticky Rice Cakes

Every city or province in Việt Nam has at least one area that is famous for making *bánh chưng* (sticky-rice cakes), the typical and indispensable Tết food. The best Huế sticky-rice cakes come from Nhật Lệ Street in the Imperial Citadel. They're a tasty combination of rice, green beans, lean pork, lard, and spices such as salt, pepper, and spring onions. According to Mrs. Thêm, whose family has been making sticky-rice cakes for three generations, a quality cake requires selecting pork fresh from the butcher and the best sticky rice with even grains.

như muối, hạt tiêu và hành tươi. Theo bà Thêm, gia đình đã có ba đời làm bánh, một chiếc bánh ngon đòi hỏi phải chọn loại thịt tươi mới mổ và gạo nếp phải là loại nếp tốt, hạt đều. Người làm bánh phải luộc bánh chín đúng độ, để gạo bên trong chín kỹ nhưng không nhão nát. Bánh chưng khi nguội ngon hơn khi nóng.

Trong khi nhiều cửa hàng chỉ bán bánh chưng vào dịp Tết, bánh chưng Nhật Lệ được bán quanh năm. Mỗi nhà trên phố đều có một xưởng làm bánh.

Bà Thêm ở số nhà 97 làm bánh ở phía sân sau, còn ngoài cửa trước bày bán từng chồng bánh. Bà có hàng chục thợ. Người thì rửa lá dong để gói bánh, người vo gạo nếp, người thái thịt, người gói bánh, người nhen lò. Bà Thêm đã 60 tuổi và đã làm bánh chưng từ khi còn nhỏ. Hàng ngày bà chỉ bảo cho con cháu làm ra thứ bánh chưng Nhật Lệ ngon nhất.

Người Nhật Lệ làm nhiều loại bánh to nhỏ khác nhau, và cả bánh chay nữa. Bánh càng nhỏ càng khó gói. Loại nhỏ nhất cỡ bằng bao diêm, một cặp chừng nửa lạng gạo nếp, bán 2.000 đồng (khoảng 0,13 đô-la Mỹ). Loại bánh lớn hơn to bằng hai loại nhỏ nhất và bán gấp đôi tiền. Loại bánh chưng lớn nhất giá từ 30.000 đến 50.000 đồng một cặp (khoảng 1,90 đến 3,18 đô-la Mỹ). Các cửa hàng bán loại bánh to nhất này chỉ bán theo đơn đặt hàng đặc biệt cho những đám cưới hỏi, giỗ chạp và vào dịp Tết.

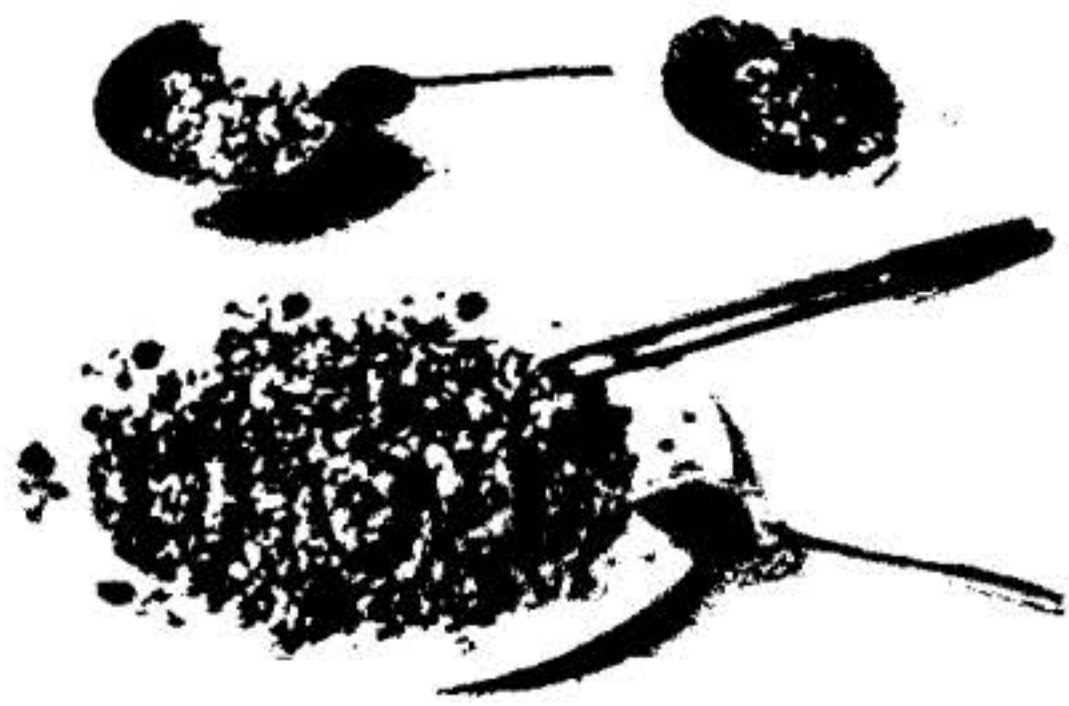
The cook should boil the sticky-rice cakes for exactly the right amount of time so that the sticky rice inside is well done yet not pasty. Cool cakes are more delicious than hot cakes.

While many other shops sell *bánh chưng* only at Tết, Nhật Lệ sells *bánh chưng* year round. Every household on the street has a workshop to make sticky-rice cakes.

Mrs. Thêm, at No. 97, produces cakes in the back yard and displays and sells stacks of cakes at her front door. She has about a dozen workers. Some clean *dong* (arrowroot) leaves to wrap the cakes, while others wash the sticky rice, chop meat, pack the cakes, and stoke the fire. Mrs. Thêm, who is 60, has been making sticky-rice cakes since she was a child. Every day she supervises her children and grandchildren to be sure they produce the best quality *bánh chưng Nhật Lệ*.

People from Nhật Lệ make sticky-rice cakes of different sizes and kinds, including vegetarian cakes. The smaller cakes are more difficult to wrap. The smallest cakes, which are the size of a match box, use fifty grams of sticky rice and cost 2,000 VND ($ 0,13) for two. The next larger cakes are twice the size and price. The largest cakes costs from 30,000 to 50,000 VND ($1.90 to $3.18) a pair. Shops make these largest cakes only on special order for weddings, death-day anniversaries, and for Tết.

Cơm muối



Bữa cơm muối thanh đạm là bữa ăn hằng ngày của con nhà nghèo. Vậy mà, quan lại tại triều đình Huế xưa kia lại xem món này là đặc sản để chiêu đãi khách quý. Ngày nay, nhiều người Huế vẫn tỏ lòng hiếu khách đối với bạn bè thân thích với việc thết họ món cơm muối.

Cơm muối là cơm gạo tẻ xát vỏ ăn với muối ớt, muối chanh, muối tiêu và muối sả. Sau khi gặt xong, nông dân giã gạo nhưng để nguyên cám và giã sao cho hạt gạo không sứt mẻ. Sau đó, họ nấu cơm bằng nồi đất nhỏ. Họ rang, om, chiên muối nhỏ lửa cùng với các nguyên liệu và gia vị khác thành các món cơm muối khác nhau với hương vị riêng. Họ thường ăn cơm trong các loại chén kiểu cổ.

Khi ăn cơm muối, khách và chủ bao giờ cũng giữ phong độ thư thái nho nhã, nhai chậm để thưởng thức hết hương vị khác nhau. Nhà văn Nguyễn Tuân đã mô tả rất tỉ mỷ hàng chục món cơm muối khác nhau trong các văn phẩm của mình về ẩm thực Huế.

Rất ít người Huế ngày nay biết nấu thành thục món cơm muối. Các nhà hàng Huế muốn khôi phục món ăn dân dã này, trả nó về với vị trí danh dự trước kia nhưng xem ra chẳng dễ như người ta tưởng.

Salted Rice

A frugal meal of *cơm muối* (salted rice) is the daily menu of impoverished families. However, the mandarins at the royal court in Huế regarded this dish as a specialty to reserve for distinguished guests. Today, many Huế residents still express their hospitality to close friends by serving them salted rice.

Cơm muối includes husked rice and refined salt served with chilli, lime, pepper, and lemon grass. After harvesting, farmers husk the rice without removing the bran and make sure the grains do not break. Then they cook the rice in a small earthen pot. They roast, simmer, or fry salt with the other ingredients and spices to create various dishes of salted rice with distinctive tastes. They usually serve the rice in antique-style bowls.

Hosts and guests enjoy a meal of rice and salt in a refined manner, eating bit by bit to savour the different flavours. The writer Nguyễn Tuân meticulously described dozens of different salt dishes in his writings about the Huế cuisine.

Few people in present-day Huế are accomplished in cooking salted rice. Huế restaurants want to restore this simple dish to its former place of honour, but that is not as easy as it seems.

Bún bò Huế

Nếu phải chọn một món ăn duy nhất biểu trưng cho Huế, thì đó hẳn là món bún bò. Người Huế thích ăn bún bò của người bán rong trên đường phố hơn là tại các nhà hàng. Các bà bán bún rong gánh bún và thịt bò trong hai chiếc thúng nan móc trên hai đầu đòn gánh.

Khách ăn bún trên vỉa hè, ngồi trên những chiếc ghế đẩu con con gần nồi nước dùng đang sôi sùng sục. Mùi thơm đậm đà từ nồi bốc ra như chào mời những người khác cùng ăn. Một cái thú khi ăn bún rong là họ chỉ múc bát bún giá từ 4.000 đến 5.000 đồng một bát (khoảng 0,25 đến 0,31 đô-la Mỹ).

Phần lớn người bán bún rong ở Huế quê ở các làng Thủy An, Phát Lát, Vạn Vạn ở ngoại ô thành phố. Mỗi nhà trong làng thường có một hoặc hai người đi bán hàng. Bán bún vừa là nghề để kiếm sống vừa là để tiếp nối truyền thống ẩm thực của gia đình và làng quê. Người bán rong thường bán cho khách quen tại những con phố ngang hoặc ngõ nhỏ. Quá bữa trưa, họ nghỉ bán, ra chợ mua nguyên liệu chuẩn bị cho ngày mai.

Các bà bán rong gánh một bên đòn gánh một nồi nước dùng có thể đặt trên một bếp than nhỏ và một cái thúng khác đựng đủ thứ nguyên liệu như chân giò ninh, chả băm nướng, gân bò, gân lợn, cua nướng, tiết vịt, tiết lợn, thịt bò thái mỏng.

Huế Noodle Soup

If one had to pick a single food that is emblematic of Huế, it would be *bún bò* (rice noodle soup with beef). Huế residents prefer to buy their *bún bò* from street vendors rather than in restaurants. Street vendors carry *bún* (soft, thin white noodles) and (bò) slices of beef in two bamboo baskets hanging from poles balanced across their shoulders.

People eat noodles on the sidewalks, squatting on small stools next to a pot of boiling broth. The intense fragrance rising from the pot seems to beckon others to eat as well. One joy of buying from street vendors is that they ladle out soup for only from 4,000 to 5,000 VND a bowl ($0.25 - $0.31).

Most Huế street vendors come from villages such as Thủy An, Phát Lát, and Vạn Vạn outside the city. Each household in these villages has one or two street vendors. Selling rice noodle soup is both a way of earning a living and of carrying on a family and village culinary tradition. Vendors sell to regular customers, usually in small side streets or alleys. When lunchtime is over, they stop selling and go shopping for the next day's ingredients.

Street vendors carry one pot of broth they can set on a portable charcoal stove. Another container holds additional ingredients such as stewed pork legs, grilled ground pork, beef and pork tendon, grilled crab, pig and duck blood, and thin slices of beef. On the other side of the bamboo pole is a pot

Thúng bên kia của quang gánh đựng bún sống và các loại gia vị như hành tây, hành lá, tiêu ớt, nước mắm, giá đỗ, hoa chuối và rau diếp thái nhỏ. Ngoài ra còn có bát đũa, thìa, chậu rửa bát, giấy ăn, tăm, một ấm trà xanh gừng và mấy cái ghế con. Thực chẳng khác nào một bàn tiệc di động.

Bún bò Huế chẳng hề phô trương. Cái hấp dẫn của món ăn này chỉ là ở hương vị của nó. Theo các bà bán bún tại chợ Bến Ngự, nước dùng phải trong, vị phải vừa, đậm, ngọt, làm từ xương bò, xương lợn, xương gà ninh chứ không phải từ một loại bột ngọt nào đó.

Các bà bán bún rong bốc bát bún theo ý thích của khách. Mùa đông, khách ăn ngồi cạnh chiếc bếp lò rực hồng và nồi nước dùng đang sôi sùng sục, hơ tay lên bát bún đang bốc hơi nghi ngút, húp nước sùm sụp, khêu bún bằng đũa và nhá nhẩm từng miếng thịt. Ngay cả dân sành điệu nghiền các món ăn Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh cũng phải thừa nhận rất thích bún bò Huế, món ăn ngày nay được bán trên khắp đất nước. Tuy nhiên, không ở đâu món bún bò Huế được ưa chuộng và ngon như ở Huế.

Bánh lá chả tôm

Món bánh lá chả tôm làm từ tôm lột và bột gạo trắng, gói trong lá dong xanh thẫm này rất mộc mạc và nhiều màu sắc. Cách làm là tôm nước ngọt luộc, bóc vỏ, bỏ đầu rồi đem giã. Sau đó sấy trên bếp lửa cho tới khi thịt tôm chuyển sang màu đỏ

of fresh rice noodles and seasonings such as onions, scallions, chilli peppers, fish sauce, bean sprouts, banana flowers, and diced lettuce. The baskets also contain bowls, spoons, chopsticks, a basin for washing, napkins, toothpicks, a pot of green ginger tea, and a few stools. Truly, this is a moveable feast.

Bún bò Huế is completely unpretentious. Its charm lies solely in its fragrance. According to the women who sell rice noodles at Bến Ngự Market, the broth must be clear with a balance between the salty and sweet flavours that come from stewed beef, pork, and chicken bones and not from any added MSG.

Vendors tailor each bowl to the customer's desires. In the winter, customers sit next to the red-hot stove and the boiling broth, warming their hands over their steaming bowls, slurping the broth, clipping the noodles with their chopsticks, and biting into pieces of meat. Even connoisseurs dedicated to the cuisines of Hà Nội and Hồ Chí Minh City admit to a love for *bún bò Huế*, which is sold all over the country. However, nowhere is this dish more popular or more tasty than in Huế.

Shrimp Leaves

These dumplings made with red shrimps and white rice powder and wrapped dark green *dong* (arrowroot) leaves are simple and colourful. Cooks boil fresh-water shrimps, remove the heads and shells, and grind the shrimps. They dry them over a fire until the meat turns bright red. Then they grind

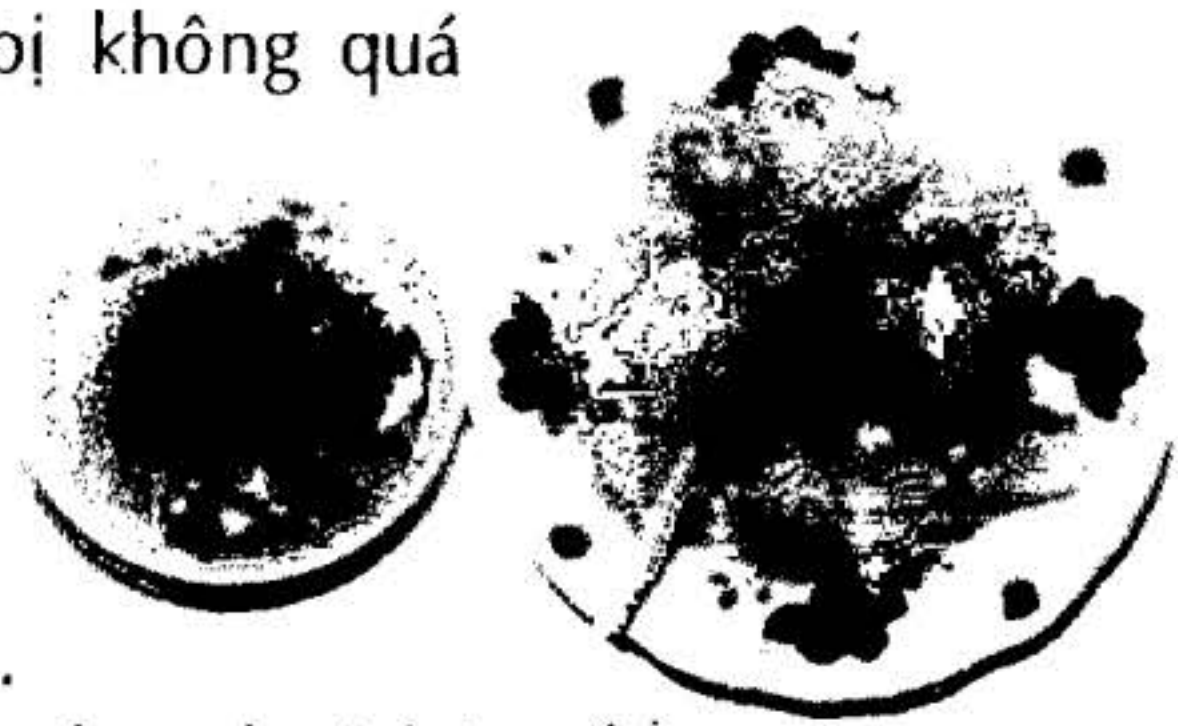
tươi. Hành tươi giã nhỏ, vắt lấy nước rồi rưới vào tôm. Tiếp đến, trải lá dong ra, quét lên lá một lớp bột gạo mỏng, thêm vào một thìa nhỏ bột

sắn, nước và muối. Bỏ vào một lớp thịt tôm đã sấy trên mặt lá rồi gói tất cả lại. Sau đó đem hấp chín. Một đĩa bánh lá chả tôm là cả một bức tranh đầy màu sắc. Chủ nhà tiếp khách món chả tôm chấm nước mắm loại ngon.

Bánh bột lọc

Bánh bột lọc làm từ bột sắn, thịt lợn nạc và tôm là một món ăn được ưa thích có bán tại tất cả các chợ ở Huế. Những chiếc bánh trong suốt, hấp dẫn để lộ ra màu đỏ ối của con tôm và một lát thịt lợn nâu nâu nhồi bên trong.

Khâu chuẩn bị không quá tốn kém mà cũng không mất nhiều thì giờ nhưng đòi hỏi phải có kinh nghiệm.



Người làm bánh chọn loại bột sắn ngon và tôm tươi. Khi làm họ đổ bột sắn vào nước sôi và quấy bột cho tới khi bột mềm và dẻo. Sau đó, họ xào tôm với gia vị, hành tươi và thịt lợn luộc cắt miếng để làm nhân. Cuối cùng, họ nặn thành những chiếc

fresh onion to extract the juice, which they pour over the shrimps. The cooks then spread out the *dong* leaves and arrange on the leaves a thin layer of rice powder to which they have added a teaspoon of ground manioc plus water and salt. They add a layer of dried shrimps and wrap the mixture in the leaves, which they steam. A plate of unwrapped *bánh lá chả tôm* creates a colourful picture. Hosts serve *bánh lá chả tôm* with grilled, chopped shrimps and high-quality fish sauce.

Clear Dumplings with Shrimp and Pork

These dumplings made of manioc powder, lean pork, and shrimps are a popular dish available in all Huế markets. The attractive, transparent dumplings reveal a red shrimp and a slice of brown pork stuffed inside.

The preparation is neither expensive nor time-consuming but does require experience. Cooks choose high-quality manioc powder and fresh shrimps; they pour the white powder into boiling water and knead the resulting dough until it becomes soft and flexible. Then they stirfry the shrimps with spices and spring onions and slice boiled pork for the stuffing. Finally, they make the small half-moon-shaped cakes and drop them in boiling water for several minutes.

bánh nhỏ, hình bán nguyệt rồi thả bánh vào trong nước đun sôi trong vài phút.

Người Huế ăn bánh bột lọc với những mẩu bánh mỳ nướng vàng, tương ớt, nước luộc tôm pha thành loại nước mắm chấm đặc biệt.

Bánh bèo tôm chấy

Cảnh các bà già ăn mặc tuyềnh toàng gánh một hoặc hai thúng nan đi dọc các phố mỗi buổi chiều là cảnh thường thấy ở Huế. Ngoài bánh bột lọc, họ còn bán cả bánh bèo tôm chấy, thứ quà nhẹ mà người Huế thường ăn vào buổi chiều.

Cách làm bánh bèo tôm chấy khá đơn giản. Người làm bánh ngâm bột gạo vào nước vài phút cho đến khi chuyển thành một thứ bột nhão mịn. Sau đó họ trộn bột với mỡ lợn rán, đổ từng lớp mỏng vào các bát đất nung nhỏ đường kính khoảng 7-8 cm. Bánh được hấp trong một cái nồi. Bánh chín trông giống như cánh bèo nên có tên là bánh bèo.

Người bán bánh rong rắc tôm chấy lên trên bánh. Vì bánh mỏng nên người ăn không dùng đũa mà dùng một thanh tre hình mái chèo để cắt bánh. Họ chấm miếng bánh vào một loại nước chấm đặc biệt pha chế từ đường, tỏi và ớt.

Huế residents serve *bánh bột lọc* with yellow bread crumbs, chilli sauce, and the stock from the boiled shrimps, which they use for a specially prepared fish sauce.

Rice Cakes with Diced Shrimp (Bánh bèo tôm chấy)

Elderly women wearing casual clothes and carrying one or two bamboo baskets along the streets in the afternoons are a common sight in Huế. Besides *bánh bột lọc,* they also sell *bánh bèo tôm chấy* (rice cakes with diced shrimps), a light dish that Huế residents often enjoy in the afternoon.

The preparation of *bánh bèo tôm chấy* is simple. The cooks soak rice powder in water for several minutes until it turns into a fine paste. Then they mix it with melted lard and pour thin layers in small earthen bowls that are approximately seven to eight centimetres in diameter. After that, they steam the cakes in a pot. The finished *bánh* (cakes) look like fern leaves (*bèo*), hence their name.

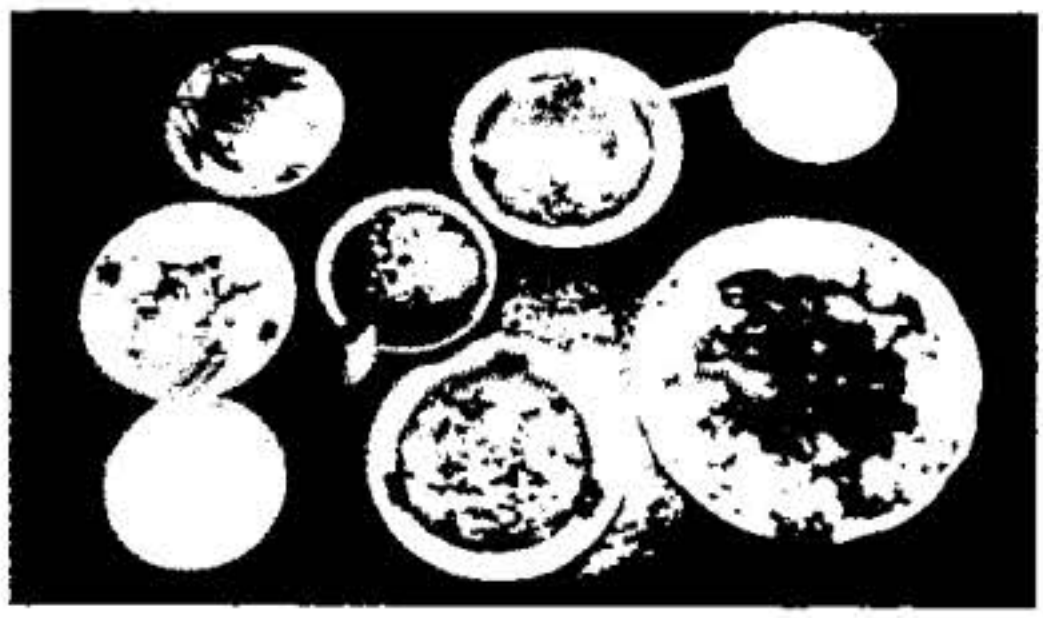
Vendors place *tôm chấy* (diced shrimps) on the cakes. Since the cakes are thin, people do not use chopsticks but instead take a paddle-shaped piece of bamboo to slice the cakes. They dip the pieces in a special sauce made with sugar, garlic, and chilli.

Một chiếc bánh bèo tôm chấy giá chỉ có 1.000 đồng (khoảng 0,06 đôla Mỹ). Chỉ cần năm chiếc là đủ cho một bữa quà thoả thích.

Bánh canh

Hình ảnh những người phụ nữ gánh các thúng bánh canh của làng Nam Phổ, Huyện Phú Vang đi bán rong là cảnh quen thuộc ở Huế. Nam Phổ đã sản xuất loại bánh canh đặc biệt này trong nhiều thế hệ. Nước dùng bánh canh tương tự như nước dùng phở. Một bát bánh canh gồm có bún, tôm, cua đồng, cá, bóng, hành, mùi và hạt tiêu. Vì bánh canh rất rẻ, giá chỉ có khoảng 2.000 đến 3.000 đồng (khoảng 0.13 đến 0.19 đô-la Mỹ) và lại ngon, nên được người giàu cũng như người nghèo ưa chuộng và có thể ăn vào bữa sáng, bữa trưa hay bữa quà.

Bánh khoái



Hai quán ăn nhỏ là Lạc Thiện và Lạc Thạnh gần Cửa Thượng Tứ đã trở nên nổi tiếng với món bánh

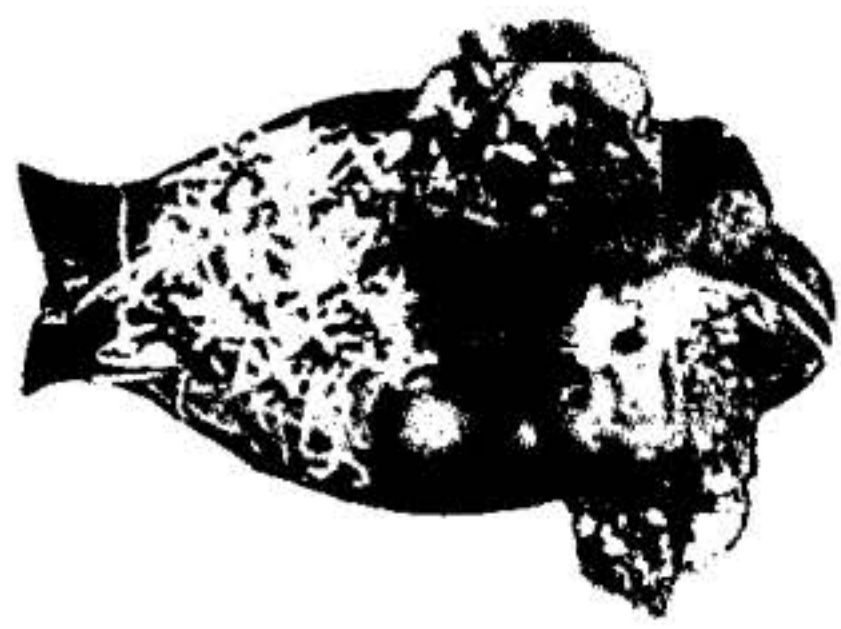
Each *bánh bèo tôm chấy* costs only 1,000 VND ($0.06). Five cakes are usually enough for a satisfying snack.

Traditional Noodle Soup

The image of women peddlers with baskets of *bánh canh* noodles from Nam Phổ Village of Phú Vang District is a familiar sight in Huế. Nam Phổ has been producing this special noodle soup for generations. The broth is similar to that of *phở*. A bowl of *canh* noodles includes rice noodles, shrimps, field crabs, fish, pigskin, onion, coriander, and pepper. Since this dish costs very little — only from 2,000 to 3,000 VND ($0,13 to $0,19) — and tastes wonderful, it is popular with rich and poor alike and is served for breakfast, lunch, or a snack.

Stuffed Rice Pancakes

Two small restaurants —Thiện and Lạc Thạnh — at Huế's Thượng Tứ Gate have become famous for serving rice pancakes stuffed with bean sprouts, shrimps, and beef. A single family runs the shops. Lạc Thiện, well-known since before 1975, has



khoái nhân gia đỗ, tôm và thịt bò. Hai quán ăn này đều do một gia đình quán xuyến. Quán Lạc Thiện, nổi tiếng từ trước năm 1975, chỉ có bảy bàn, nhưng luôn đông nghịt khách Việt Nam và ngoài nước kiên trì đợi đến lượt mình.

Một người phụ nữ trẻ mảnh mai, khiếm thính, với nụ cười tươi tắn đang đứng cạnh bếp lò, đổ bột gạo nhão vào trong các khuôn bánh tròn. Cô ra hiệu mời các vị khách vừa đến ngồi xuống và pha trà cho họ. Dù không nói gì, nhưng đôi mắt cô như muốn hỏi: "Anh chị mua mấy chiếc?"

Một thanh niên trẻ đẹp trai bưng lên một chiếc khay màu sắc sặc sỡ đặt lên bàn. Những chiếc bánh hình bán nguyệt màu vàng tươi bày trên những chiếc đĩa gốm trắng phau. Rồi có cả mấy bát nước chấm sền sệt lấm tấm vừng và các đĩa rau xanh như rau diếp, húng quế, giá đỗ, chuối xanh và khế ngọt thái lát.

Nguyệt, vợ của người thanh niên này, cho biết, họ Lê có ba anh chị em, đều bị điếc bẩm sinh. Chồng Nguyệt, anh Lê Văn Trung, là anh trai của Lê Thị Thanh Ngọc, người phụ nữ đứng ở chỗ bếp lò. Ngọc giúp mẹ bán bánh khoái từ năm lên 10. Trong phương ngữ Huế, khoái có nghĩa là khói, hàm ý rằng thứ bánh này thường được ăn nóng.

Ngọc trở thành đầu bếp chính sau khi mẹ cô từ giã nghề. Ngọc cùng anh trai và em gái tên là Yến sở hữu và quản lý bốn quán ăn. Trung quản

only seven tables, but it is always full of Vietnamese and foreign customers patiently awaiting their turn.

A deaf, slender young woman with a cheerful smile works at the stove, pouring rice-powder paste into round pancake moulds. She signals arriving customers to sit down and prepares tea for them. Although she says nothing, her eyes seem to ask, "How many pancakes would you like?"

A handsome young man brings a colourful tray to the table. The half-moon-shaped cakes are bright yellow on the white ceramic plates. Then there are the bowls of thick dipping sauce dotted with sesame seeds and plates of fresh green vegetables: lettuce, basil, bean sprouts, sliced green banana, and sweet star-fruit.

According to Nguyệt, the young man's wife, the Lê family has three brothers and sisters, all of whom have been deaf from birth. Nguyệt's husband, Lê Văn Trung, is the elder brother of Lê Thị Thanh Ngọc, the woman at the stove. Ngọc has been helping her mother sell *bánh khoái* since she was ten years old. In the Huế dialect, "*khoái*" means "smoke," referring to the fact that the pancakes are usually served hot.

Ngọc became the main cook after her mother retired. She, her brother, and her younger sister Yến own and operate four restaurants. Trung runs Lạc Thạnh and Lạc Thiện. Yến and her husband run another shop next door, and Ngọc owns a shop in Hồ Chí Minh City. All the restaurants are

lý Lạc Thạnh và Lạc Thiện. Yến và chồng cô quản lý cửa hàng kế bên, còn Ngọc mở hàng ở thành phố Hồ Chí Minh. Cả bốn quán ăn này đều nổi tiếng, đặc biệt từ khi các cuộc cải cách kinh tế bắt đầu cuối năm 1986.

Nguyệt làm nhân bánh từ tôm để cả vỏ, thịt bò thái miếng, mỡ lợn thái miếng và giá đỗ sống. Khuôn làm bánh được làm bằng gang, cỡ một bàn tay trẻ con, sâu chừng một xăng-ti-mét. Khách vừa tới, Nguyệt múc bột vào chiếc khuôn đang đặt trên bếp. Khi bánh đã chín vàng, cô đặt vào một bên bánh một miếng thịt bò, một miếng mỡ nhỏ, mấy con tôm, chút gia đỗ, rồi lật nửa bánh còn lại úp lên trên thành một chiếc bánh hình bán nguyệt. Tuy nhiên, một thứ quan trọng hơn cả bánh là nước lèo, một loại nước chấm sền sệt gồm cả chục gia vị khác nhau. Lèo chính là yếu tố quyết định phân biệt các nhà hàng với nhau.

Tôm chua

Tôm chua Huế là đặc sản không nơi nào có. Phụ nữ Huế vốn nổi tiếng về sự khéo léo, thông minh và cần cù làm ra những món ăn hấp dẫn từ những nguyên liệu lên men

popular, especially since economic reforms began in late 1986.

Nguyệt fills her pancakes with shelled shrimps, sliced beef, sliced lard, and fresh bean sprouts. Her pancake moulds made of cast iron are the size of a child's hand and a centimetre deep. As soon as a customer arrives, Nguyệt ladles batter into a heated mould. When the pancake turns yellow, she adds to half of the pancake a slice of beef, a small piece of fat, some shrimps, and bean sprouts. Then she flips the other half of the pancake over on top to form a half-moon shape. More important than the cakes themselves, however, is the dipping sauce (*lèo)*, a thick mixture of dozens of different ingredients. The sauce is the decisive element differentiating each shop.

Fermented Shrimps

Huê's *tôm chua* (fermented shrimps) is a specialty that can be found nowhere else. Local women known for their skill, intelligence, and hard work create attractive dishes from fermented ingredients: small fish, pork, bean curd, and especially shrimps. Connoisseurs of Huế cuisine consider fermented shrimps to be a refined, high-class dish. The twentieth century writer Nguyễn

như cá cơm, thịt lợn, đậu phụ và đặc biệt là tôm. Người sành ẩm thực Huế xem tôm chua là món ăn tinh tế, cao cấp. Nhà văn thế kỷ 20 Nguyễn Tuân ví món tôm chua như là bông hoa thơm vừa chớm nở. Ông chỉ mở một lọ tôm chua mới khi có mặt những người bạn thân.

Tôm chua ngon làm từ tôm nuôi của một vùng duy nhất là vùng nước lợ của Phá Tam Giang phía ngoại ô Huế. Đầu bếp nhặt tôm tươi, bỏ đầu, đuôi, ngâm tôm vào rượu lúa nếp cho tới khi tôm "say". Sau đó họ phơi khô, trộn tôm với măng, muối và gạo nếp thơm. Họ cho toàn bộ hỗn hợp này vào trong những chiếc bình gốm sứ đậy kín để lên men, hè thì một tuần, đông thì một tháng . Sau khi lên men xong, họ cho thêm vào các gia vị như nghệ, tỏi, ớt thái mỏng và đường.

Người Huế thường ăn tôm chua với thịt lợn luộc, kèm rau diếp, chuối xanh thái lát, sung và khế. Họ còn ăn tôm chua với bánh cuốn và khoai tây nướng, rau bina, húng quế, bún, thịt lợn luộc, nước mắm.

Nhiều doanh nghiệp Huế cũng sản xuất tôm chua. Nhà nhà cũng làm tôm chua theo khẩu vị riêng của nhà mình. Người làm món tôm chua rất ngon ở Huế là bà Nguyễn Thị Hường. Bà có một cửa hàng nhỏ ở đường Nguyễn Thị Minh Khai, phường Vĩnh Lợi. Theo bà Hường, tôm chua chính cống phải là tôm có màu hồng, chứ không phải màu đỏ. Người ăn tôm chua phải kiểm tra ngày sản xuất vì tôm chua chỉ để được trong một thời gian nhất định.

Tuân likened the dish to a fragrant flower just beginning to blossom. He would open a new jar of *tôm chua* only in the company of close friends.

High-quality *tôm chua* is made using shrimps from a single location: the brackish water of Tam Giang Lagoon outside of Huế. Chefs remove the heads and tails from fresh shrimps and soak them in rice alcohol until the shrimps become "drunk." They then dry the shrimps and mix them with bamboo shoots and salt and add fragrant sticky rice. They place this mixture in tightly sealed ceramic jars for fermentation that lasts one week in summer or a month in winter. After fermentation is complete, they add spices such as galingale, garlic, sliced chillies, and sugar.

Local residents typically eat fermented shrimps with boiled pork, lettuce, sliced green bananas, figs, and star fruit. They also serve *tôm chua* with rice pancakes (*bánh cuốn*) and grilled potatoes, spinach, basil, rice noodles, boiled pork, and fish sauce.

Many Huế enterprises produce *tôm chua*. Families also prepare the dish according to their preferred tastes. One person making delicious fermented shrimps in Huế is Mrs. Nguyễn Thị Hường, who operates a small shop in Nguyễn Thị Minh Khai Street, Vĩnh Lợi Ward. According to Mrs. Hường, authentic *tôm chua* should be pinkish, not red. One should check the production date since fermented shrimps must be consumed within a limited period of time.

Cá bống thệ rim khô

Trong mùa mưa, các con sông ở miền Trung đầy ắp các loại cá, trong đó có tới mấy loại cá bống (cá nhiệt đới miệng rộng, có ngạnh). Cá bống nhỏ như hạt đậu tương cũng có mà to như cổ tay em bé cũng có. Người Huế thường hấp cá bống nhỏ ăn với bánh vừng. Còn với loại cá bống thệ to hơn, màu cát, mình tròn, vảy mềm, họ đem rim với nước mắm và hạt tiêu. Những loại cá bống này rất bổ cho sức khỏe phụ nữ đang nuôi con nhỏ. Gan cá bống rất bổ và là một món ăn ngon khó kiếm ở các chợ.

Người Huế bắt cá bống bằng cách đục lỗ trên các thân cây tre, rồi đem cột xuống lòng sông. Đêm đến, cá bống sống ở đáy sông chui qua các lỗ này vào thân tre. Sáng hôm sau ngư dân chỉ việc bắt về.

Phần lớn người Huế đều thích ăn cơm hoặc cháo đậu xanh với cá bống thệ rim khô. Họ chọn cá thệ đều con, chặt làm hai khúc. Sau đó, họ xếp lần lượt cá, rau dăm, thịt ba chỉ thái miếng, nêm vào đó nước mắm, đường và ớt rồi rim cá nhỏ lửa. Cá chín, họ rắc thêm hạt tiêu rồi ăn.

Cá bống thệ rim khô là một trong những món được ưa thích của người nông thôn Huế. Ngày nay, món này còn được bán ở các nhà hàng và khách sạn.

Gobies Simmered in Fish Sauce

During the rainy season, rivers in central Việt Nam teem with many kinds of fish, including several varieties of goby (*cá bống*), a spiny, large-jawed tropical fish. Some varieties of goby are as small as a soybean or as large as a baby's wrist. Residents steam the small goby to serve with sesame cakes. They cook the larger sand-coloured goby (*cá bống thệ*), which has a plump body and soft scales, in fish sauce and pepper. These fish are especially good for the health of women with young babies. Goby livers, which are very nutritious, are a delicacy that is hard to find in markets.

Local residents catch gobies by carving holes in bamboo poles, which they tie up in a river. At night, the gobies, which live along the river bottom, swim through the holes into the bamboo, where the fishermen find them in the morning.

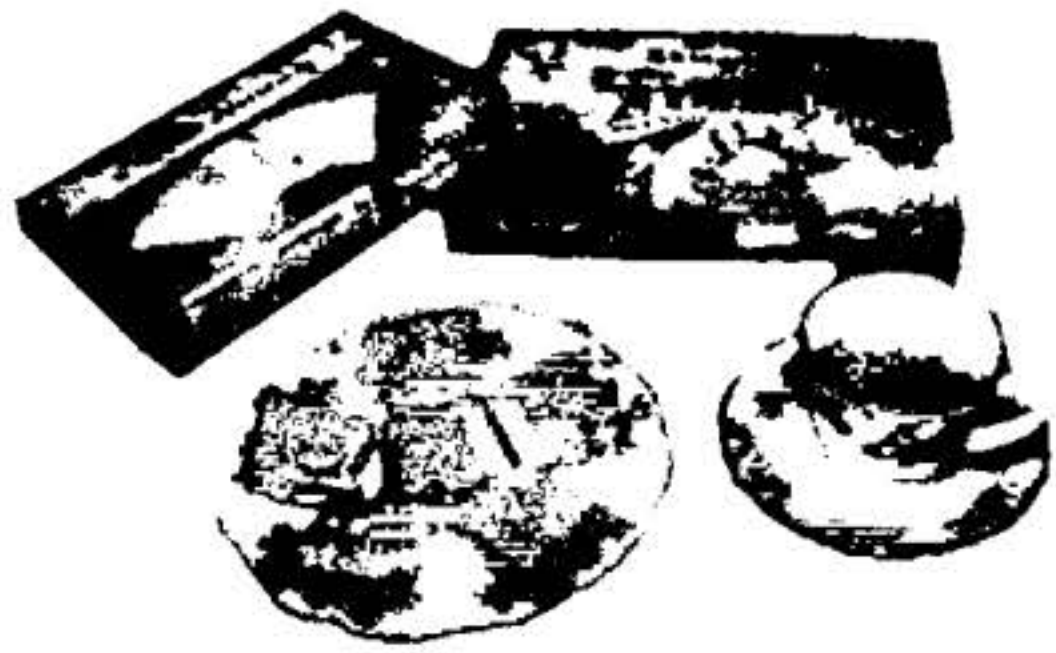
Most Huế people enjoy eating rice or green-bean-and-rice porridge with gobies steamed in fish sauce. They choose fish of equal size and chop them into two. Then they layer the fish with *rau răm* (knotweed leaves) and thinly-sliced pork belly, spice the mixture with fish sauce, sugar, and chillies, and simmer the fish over a low flame. Once the fish is cooked, they add some pepper and serve.

Steamed sandy-coloured goby is one of the favourite dishes of rural people around Huế. Today, it is also available in restaurants and hotels.

Mè xửng

Với người Huế thì không có gì hợp với món trà sen nổi tiếng hơn mè xửng. Họ nhấm một ngụm nước trà, nhâm nhi một miếng mè xửng để cho vị ngọt béo của vừng quyện với vị chát thơm thơm của trà.

Nguyên liệu làm mè xửng gồm mè, lạc nhân, đường kính trắng và bột gạo. Bột gạo ngon nhất là bột gạo làng La Khê, Huyện Hương Trà ngoại ô Huế hay bột gạo của Sa Đéc, tỉnh Đồng Tháp. Người làm mè xửng chưng đường trong một cái chảo rồi cho lạc rang xát đôi và bột gạo vào, khuấy thật mạnh bằng hai chiếc đũa cả để mè xửng không dính chảo. Lát sau, họ đổ chỗ bột chín vào khuôn và rắc trên đó một lớp vừng. Họ để bột nguội rồi cắt thành những miếng hình vuông hoặc chú nhật. Kẹo làm xong có màu nâu vàng, trong, mềm, dẻo, đậm hương vị vừng.



Ngày nay, người làm kẹo mè xửng đa dạng hoá sản phẩm của mình thành nhiều loại, loại giòn cũng có, loại bọc vừng đen lẫn vừng trắng cũng có, với tỉ lệ lạc, đường và bột gạo khác nhau.

Chè Huế

Chè là một trong ba hình ảnh đặc trưng của mùa hè xứ Huế cùng với hoa phượng và sông Hương.

Sesame Candy

Huế people believe that the best companion for their famous lotus tea is *mè xửng* (sesame candy). They take a sip of tea and a bite of the candy so that the rich sweetness of sesame complements the scented bitterness of tea.

The ingredients of *mè xửng* (moulded sesame) include sesame (*mè*), peanuts, white cane sugar, and rice powder. La Khê Village in Hương Trà District outside Huế and Sa Đéc in Đồng Tháp Province make the finest rice powder. The *mè xửng* chefs boil sugar in a pot and add fried, half-broken peanuts and rice powder, then stir the mixture hard with two heavy sticks so that the candy does not stick to the pot. After some time, they pour the paste into moulds and cover the candy with a layer of sesame. They let the paste cool and then cut into it into square or rectangular pieces. The finished product is yellowish-brown, translucent, soft, and flexible with a strong sesame flavour.

Nowadays, sesame-candy makers diversify their products into varieties that are crisp, decorated with black and white sesame, and with differing proportions of peanuts, sugar, and rice powder.

Huế Sweet Pudding

Chè (sweet pudding) is one of the three typical images of Huế summer, along with flamboyant

ẨM THỰC XỨ HUẾ

Tối đến người Huế tụ tập nhau bên bờ sông Hương để hóng gió và thưởng thức các loại chè làm từ ngô, khoai, đậu xanh, đậu đỏ, hạt sen, và các nguyên liệu khác pha với nước cốt dừa có bỏ thêm nước đá.

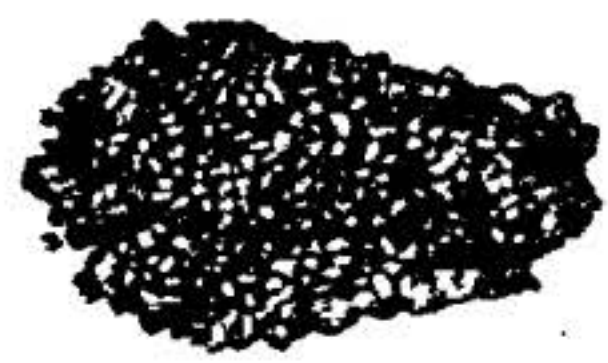
Người ta nói Huế có 36 loại chè. Tuy nhiên, con số thực thì còn cao hơn nhiều. Không một thành phố nào khác ở Việt Nam có được chừng ấy loại chè. Người Huế với sự khéo léo trong nấu ăn của mình đã làm ra hàng trăm loại chè lạ, ngon và bổ.

Trước đây, các đầu bếp trong hoàng cung, trong các nhà giàu, nhà quý tộc thường nấu những loại chè cầu kỳ và tinh tế như chè hạt sen, chè long nhãn bọc nhân hạt sen, chè thịt quay. Trước đó người bình dân chỉ ăn các loại chè đơn giản và rẻ tiền làm từ các hạt ngũ cốc và đậu.
Còn ngày nay, mọi người có thể thưởng thức nhiều loại chè. Một cốc chè giá chỉ có 2.000 đồng (khoảng 0,13 đô-la Mỹ), người giàu lẫn người nghèo đều mua được.

Huế tự hào với hàng chục nhà hàng và hàng trăm người bán chè rong tập trung ở Đường Hùng Vương, Trần Phú, Trương Định, Cửa Thượng Tứ và dọc hai bờ sông Hương.

flowers and the Hương River. After dark, residents converge on the river banks to enjoy fresh air and savour puddings made from maize, potatoes, green and red beans, lotus seeds, and other ingredients mixed with coconut milk and served over ice.

Huế is said to have thirty-six kinds of *chè*. However, the actual figure is much higher. No other city in Việt Nam has as many varieties. Huế people, with their skill in food preparation, make hundreds of strange, delicious, and nutritious *chè* varieties.



In the past, chefs at the royal palace and at the homes of rich, aristocratic families usually cooked sophisticated and refined puddings, including *chè* with lotus seeds, *chè* with longans stuffed with lotus seeds, and *chè* with roasted meat. Previously, ordinary people only enjoyed simple and cheap dishes made from grains and legumes. Today, however, everyone can taste the different kinds of *chè*. At only 2,000 VND (US$ 0.13), a glass of *chè* is affordable for rich or poor alike.

Huế boasts dozens of restaurants and hundreds of street vendors serving *chè*. They concentrate in Hùng Vương, Trần Phú, Trương Định, and Cửa Thượng Tứ Streets and along the banks of the Hương River.

Vì sao uống trà lại đóng vai trò quan trọng như vậy trong truyền thống ẩm thực xứ Huế?

Uống trà là một thói quen lâu đời tại nhiều nơi trên thế giới. Mỗi người vào những thời điểm khác nhau có cách thức uống trà riêng. Nhưng uống trà không chỉ là để giải khát: đối với một số người, đó là một hình thức nghệ thuật và một tục lệ tôn giáo. Ở Việt Nam cũng như ở các nước khác, từ lâu trà đã là một phần trong y học và triết lý sống truyền thống. Ngày nay, uống trà vẫn là một thú vui tao nhã, đòi hỏi nhiều thời gian và sự kiên trì để đạt đến độ hoàn hảo.

Đối với người Nhật, uống trà không chỉ đơn thuần là thỏa mãn một nhu cầu về vật chất. Ở Nhật, trà đạo đã phát triển thành một hệ tín ngưỡng có tên là Chado, với ý niệm và nghi lễ riêng. Chado, giống như Judo, Kyodo hay Kendo, được xem là một phương tiện để hoàn thiện nhân cách. Chado là một cách để tu dưỡng lòng kiên trì và đức tính điềm đạm. Các môn đồ của phái Thiền sử dụng trà như một phương thuốc để họ giữ được tâm trí tỉnh táo trong suốt thời gian ngồi thiền. Qua việc thực hiện những nghi lễ này, người ta bước vào một chốn yên lặng. Đắm mình trong hương trà, người ta tìm cách làm cho tâm hồn thư thái và quên đi mọi cái hối hả bon chen ngoài đời.

Đối với người Trung Quốc, trà không chỉ cải thiện sức khỏe mà cả lối ứng xử của con người.

Why is tea drinking so important in the Huế culinary tradition?

Tea drinking is an age-old habit in many parts of the world. Different people at different times have their own methods of drinking tea. But consuming tea is not only a way to quench one's thirst: for some, it is an art form and a religious practice. In Việt Nam, as well as in other countries, tea has long been a part of traditional medicine and philosophy. Today, tea drinking remains a noble pastime, which requires much time and patience to perfect.

To the Japanese, drinking tea does not merely satisfy a material need; in Japan, it has developed into a belief system called Chado, with its own concept and rituals. Chado, like Judo, Kyodo or Kendo, is considered a means for personal improvement. Chado is a way to cultivate patience and calmness. The disciples of Zen use tea as a kind of medicine that enables them to keep their minds clear during their long periods of meditation. Through performing its rituals one enters a quiet place. Lost in the fragrance of tea, one strives to silence one's soul and forget the hustle-bustle of the outside world.

To the Chinese, tea not only improves one's health, but also one's manners. Through drinking tea, a person acquires such types of refinement as being able to appreciate the fragrance of tea, to

Qua việc uống trà, người ta đạt được những sự tinh tế như có thể thưởng thức hương vị trà, ngâm thơ, cảm nhận được sự hài hòa trong cách bày biện bộ đồ uống trà. Uống trà giúp ta ngắm hoa, thưởng nguyệt, gột sạch tâm hồn để chiêm nghiệm thế sự hay chìm vào mặc tưởng.

Ở Huế, trà cũng có ý nghĩa quan trọng không kém. Đối với người Việt Nam ở Huế, uống trà cũng là một nghệ thuật; đó là hoạt động mang tính trí tuệ, thẩm mỹ và tình cảm. Thời xưa, người đàn ông được đánh giá bằng ba tiêu chí: nhân sinh quan, khả năng thưởng ngoạn cái đẹp và phong thái uống trà.

Không một người Việt Nam nào là không biết đến trà, thế nhưng chỉ có Huế là đưa được nghệ thuật uống trà lên một tầm cao có thể sánh với Trung Quốc và Nhật Bản. Vì hồi thế kỷ 19, Huế trở thành thủ đô mới của một thế hệ vua mới và các tầng lớp quý tộc với những hình thức vui chơi giải trí và các thú vui khác với các tầng lớp quý tộc của triều đại trước ở Bắc Hà. Dưới Triều Nguyễn, tầng lớp quý tộc muốn tạo được một phong cách văn hóa, chính trị, xã hội khác với phong cách của các bậc tiền bối triều đại trước, đặc biệt là triều vua Lê, chúa Trịnh. Giai tầng quý tộc mới lấy khuôn mẫu của triều đình Trung Hoa là chủ yếu, dù họ đã thay đổi phần nào các phong tục và tín ngưỡng của người Trung Hoa để phù hợp với địa lý và tính cách người Huế. Do vậy, có rất nhiều điểm tương đồng cũng như khác biệt lớn giữa văn hóa trà Huế và văn hóa trà Trung Hoa.

recite poetry, to perceive harmony in the arrangement of a tea set. It teaches one to enjoy flowers and the sight of the moon, clears one's mind to comtemplate worldly affairs or plunge into meditation.

Tea is no less important in Huế. For the Vietnamese in Huế, drinking tea is also an art form; it is an intellectual, aesthetic, and sentimental activity. In ancient times, a man was judged by three things: his view of life, his capacity to appreciate beauty, and the way he drank his tea.

No one in Việt Nam is unfamiliar with tea, but only in Huế did tea-drinking become elevated to a level that matches that of China and Japan, for in the 19th century, Huế became the new capital of a new line of kings and the home of a nobility, whose forms of entertainment and pursuits of pleasure were different from those of the noble classes of the previous dynasty in Bắc Hà (Northern Việt Nam). During the Nguyễn Dynasty, the noble class sought to create a cultural, political and social style different from that of their dynastic predecessors, especially the Lê and the Trịnh. The new nobility modelled itself mainly on the Chinese court, though the latter's customs and beliefs were altered somewhat to suit the geography and the character of the people of Huế. Thus, there are many similarities as well as significant differences between Huế's tea culture and that of China.

Người Nhật chú trọng tới khung cảnh nơi uống trà, còn người Trung Hoa lại chú trọng nhiều hơn tới hương vị trà. Người Huế thì lại xem cả hai yếu tố trên là thứ yếu. Với họ, dịp nào và khách mời mới chính là các nhân tố quyết định uống trà như thế nào, ở đâu và khi nào. Có lúc người ta uống trà trước một bữa tiệc, lúc khác lại là vào cuối bữa tiệc để các vị khách đã ngà ngà say và mệt uống cho tỉnh người. Trà làm nguôi cơn khát, khử mùi rượu trong hơi thở và làm cho tâm hồn tĩnh lặng, thư thái.

Ngày xưa, các nhà quyền quý ở Huế dành rất nhiều thời gian để uống trà. Họ tham gia vào những nghi lễ cầu kỳ, trang trọng. Một số yếu tố quyết định thành công của buổi tiệc trà là: nơi uống trà, chất lượng và cách bày biện bộ đồ uống trà, loại trà và nước để pha trà.

The Japanese attach great importance to the setting in which tea is consumed, while the Chinese place more emphasis on the flavour of the tea itself. However, the people of Huế give these factors a secondary role. For them, it is the occasion and the guests which determine how, where and when the tea is served. Sometimes one drinks tea before a party; sometimes tea ends the party by revitalizing tired or intoxicated guest. Tea quenches the thirst, helps to get rid of the smell of alcohol on one's breath, calms and relaxes one's mind.

In the old days, the nobility in Huế devoted a great deal of time to drinking tea. And they engaged in all sorts of solemn and complex rituals. Several factors determined the success of a tea party: where the party was held, the quality and arrangement of the tea set, the type of tea, and the water used.

Nơi uống trà

Tiệc trà thường được tổ chức trong những phòng trà đẹp và sang trọng. Căn phòng hay nơi trang trọng nhất trong nhà thường được chọn làm phòng trà. Tường phòng trà thường được trang trí tranh thủy mặc, thơ viết bằng chữ Nho, câu đối, tượng cổ. Các lọ hoa treo cạnh cửa sổ làm cho căn phòng tăng thêm bầu không khí điền viên.

Có khi tiệc trà được tổ chức trong vườn, dưới những bóng cây đại thụ, người tham gia ngồi trên những chiếc đôn sứ để chung quanh những chiếc bàn đá lớn. Khung cảnh này được xem là nơi đặc biệt gây ra cảm hứng thi ca, và tại các tiệc trà ngoài vườn người ta thường thấy các vị khách tản bộ trong vườn cây, hoa cỏ, ngâm những đoạn thơ nổi tiếng hoặc tự sáng tác. Một khung cảnh hài hòa có ý nghĩa quan trọng trong việc tạo ra một bầu không khí thuận hòa chung cho buổi tiệc trà.

Bộ đồ uống trà

Một bộ đồ uống trà hoàn chỉnh bao gồm bốn chiếc đĩa, một chiếc chén tống (hay tướng), bốn chiếc chén quân, một ấm đất nung và một hộp đựng trà. Có rất nhiều loại bộ đồ uống trà và phải mất nhiều thời gian và may mắn may ra mới tìm được một bộ thích hợp. Mẫu và họa tiết trang trí trên bộ đồ uống trà thường dựa trên những câu chuyện nổi tiếng và những truyền thuyết như Tô Vũ mục dương (Tô Vũ

The Tea Area

Tea parties are often held in beautiful and elegant tea rooms. The most solemn room or space in a house is generally chosen to be the tea room. The walls of the tea room are usually decorated with ink paintings, poems written in Chinese characters, scrolls, and ancient statuettes. Flower pots are hung by the window to give the room a more idyllic atmosphere.

Sometimes tea parties are held in gardens in the shade of large trees, with the guests seated on porcelain stools around large stone tables. This setting is considered especially conducive for poetic inspiration, and at garden tea parties one often finds the guests strolling together among the trees and flowers, reciting verses from famous poems or creating their own. A harmonious setting is crucial to the creation of a harmonious overall atmosphere for a tea party.

The Tea Set

A complete tea set consists of four saucers, one large "*tống*" (or "*tướng*", meaning "general") cup, four "*tốt*" (or "*quân*" meaning "soldier") cups, an earthen pot, and a tea box for storing tea. There are many kinds of tea sets, and finding the right one takes a good deal of time and luck. The designs and pictures on tea sets are often taken from famous stories and legends such as "*Tô Vũ mục dương*", or "*Nhất Chẩm tùng phong.*" In Huế, there is a

chăn dê) hay Nhất Chẩm tùng phong (Một gối gió thông). Ở Huế, có một bồ đồ trà nổi tiếng có tên là Mai Hạc. Bộ đồ trà này được làm bằng sứ tráng men. Trên đó có hình ảnh một con hạc đứng dưới gốc một cây mai vạn thọ và hai câu thơ của thi hào Nguyễn Du:

Nghêu ngao vui thú sơn hà
Mai là bạn cũ, hạc là người quen.

Người ta cho rằng Nguyễn Du đã mang bộ đồ trà này từ Trung Hoa về trong chuyến đi sứ của ông tại đó vào năm 1813. Trên đường về, ông ghé vào một cửa hàng đồ sứ ở huyện Cảnh Đức. Biết Nguyễn Du là thi hào nổi tiếng của Việt Nam, người chủ cửa hàng nhờ ông viết vài dòng trên một trong những chiếc ấm trà sứ ông ta đang làm. Nguyễn Du viết những dòng trên bằng chữ Nôm (chữ viết bình dân của người Việt).

Bộ đồ trà này trở nên nổi tiếng đến mức nhiều thợ thủ công Huế mượn mẫu để sản xuất những bộ đồ trà của mình. Bộ đồ trà này và các bộ tương tự thường được các quan lại và nhà quyền quý dưới Triều Nguyễn dùng nhiều đến mức nó đã trở thành biểu tượng của triều đại này.

Sửa soạn trà

Đối với người Trung Hoa cổ, điều quan trọng nhất là chọn được loại trà thích hợp trong số muôn ngàn các loại trà khác nhau. Các loại trà ngon nhất được dành cho vua chúa và các quan trong triều. Trong

famous tea set called Mai Hạc (The Apricot Tree and Crane). The set is made of glazed procelain. On it is an image of a crane standing at the foot of an old apricot tree, and two lines of poetry by Nguyễn Du:

Great is the pleasure of roaming
the hills and dales,
The apricot tree is an old friend;
the crane, an acquaintance.

It is believed that Nguyễn Du brought the tea set back with him from China when he was sent there on a diplomatic mission in 1813. On his return, Nguyễn Du stopped at a porcelain shop in Kiang Tsi District. Knowing Nguyễn Du was a famous Vietnamese poet, the shop owner asked him to write a few characters on one of the porcelain tea pots he was making. Nguyễn Du wrote the two lines above in *nôm* (the Vietnamese demotic script).

The tea set became so popular that many Huế craftsmen borrowed its design for their own tea sets. This tea set and similar ones were so often used by mandarins and nobles under the Nguyễn Dynasty that they have become a symbol for the dynasty itself.

Tea Preparation

For the ancient Chinese, selecting the right kind of tea among the numerous varieties available was crucial. The best teas were reserved for emperors

số các loại trà này có Hầu Trà, Trảm Mã Trà và Trinh Nữ Trà. Để có Trảm Mã Trà trước hết người ta chọn những búp trà tốt nhất đem cho một con ngựa trắng đã bị bỏ đói một tuần ăn. Sau khi chờ 10 phút cho dịch vị ngấm vào trà, người ta chặt đầu con ngựa và lấy các búp trà từ trong bụng nó ra, đem sao khô. Để làm Trinh Nữ Trà, người ta cho một cô trinh nữ đẹp, thường từ 14 đến 18 tuổi tắm bằng nước tẩm hương hoa rồi cho cô mặc một chiếc áo choàng rộng trong đựng lá trà. Cô trinh nữ đó ngủ trong tấm áo này qua đêm, sau đó người ta lấy trà trong áo cô ra và sao lên.

Ở Huế, công đoạn chế biến trà chưa bao giờ đạt đến mức độ thái quá này, nhưng cũng có rất nhiều loại trà hảo hạng như Tước Thiệt và Tịnh Tâm. Trà Tịnh Tâm được đặt theo tên một cái hồ nhân tạo do các vua Triều Nguyễn xây dựng ở Huế là thứ trà nổi tiếng nhất. Vào buổi hoàng hôn, những người hầu trong cung chèo thuyền ra giữa hồ, bỏ trà vào trong các búp sen để ướp lấy hương. Chọn được nước pha trà cho vua còn là một công việc tốn nhiều thời gian hơn. Mỗi sáng, kẻ hầu người hạ được sai đi chắt lấy những giọt sương mai còn đọng lại trên những bông sen hoặc đi tìm lấy về thứ nước trong các suối ngầm trong núi. Nếu không lấy được nước từ những nguồn trên thì người ta dùng nước mưa.

Không có thời điểm nào được

and high mandarins. These teas included Hầu Trà (monkey tea). Trảm Mã Trà (slaughtered horse tea) and Trinh Nữ Trà (virgin tea). Trảm Mã Trà was made by first feeding tea buds of excellent quality to a white horse which had been starved for a week. After waiting 10 minutes for the gastric juices to permeate the tea, the horse's head was cut off, and the tea buds were removed from its stomach and dried. To make Trinh Nữ Trà, a beautiful virgin usually between the age of 14 and 18, was bathed in perfumed water and then dressed in a loose-fitting garment stuffed with tea leaves. The virgin then slept in the garment overnight, after which the tea was removed and roasted.

In Huế, the processing of tea never reached such extremes, but there were many excellent varieties of teas such as Tước Thiệt and Tịnh Tâm tea. Tịnh Tâm tea, named after the man-made lake in Huế built by the Nguyễn Kings, was especially famous. At sunset, royal servants rowed out to the middle of the lake and placed tea inside the lotus buds in order to perfume it. Procuring the water for the king's tea was an even more time-consuming task. Servants were sent out each morning to collect the drops of dew condensed on lotus blossoms, or to search for water in underground streams in mountains. Rain water was used when none could be procured from the other sources.

There is no one correct time to drink tea. Tea can be consumed in the morning or the evening. For Huế people in the past, tea was both an art form,

xem là thời điểm đúng để dùng trà. Trà có thể dùng vào buổi sáng hay buổi tối. Xưa kia, với người Huế, trà vừa là một hình thức nghệ thuật với mọi nghi lễ và quy tắc mà còn là một thú vui tao nhã. Truyền thống uống trà đã vượt quá trí nhớ con người và qua nhiều thế kỷ truyền thống này đã được các nhân vật và thi hào nổi tiếng cũng như người đời ca ngợi. Huế có câu ca dao:

Làm trai biết đánh tổ tôm
Uống trà mạn hảo xem nôm Thúy Kiều.

Với người Huế, uống trà đâu chỉ là trà không thôi. Người ta không chỉ phải học cách thưởng thức hương vị trà mà còn cả những câu chuyện lấy cảm hứng từ trà, vẻ đẹp của một bộ đồ trà sắp xếp tươm tất và cách trang trí bên trong phòng trà.

Giới văn nghệ sĩ nổi tiếng ở Việt Nam thưởng thức đồ ăn, thức uống Huế như thế nào?

Một số nhà văn và nhạc sĩ nổi tiếng Việt Nam cũng là những du khách tới Huế bị món ăn địa phương cuốn hút. Nguyễn Tuân (1910-1987), một tác giả nổi tiếng đã viết nhiều bài về món ăn Việt Nam, có lần đến thăm Huế năm 1986. Là người sành ăn và có tiếng là khó chiều, ông mang từ Hà Nội vào một chai rượu làng Vân mà ông rất ưa thích. Nguyễn Tuân có nhiều bạn bè ở Huế mà ông muốn gặp mặt để chén tạc chén thù. Chẳng mấy chốc nhà văn đã hết sạch rượu. Những người bạn Huế của ông liền mời ông rượu làng Chuồn. Ông nhấm thử và thích liền.

full of rituals and rules, as well as a humble pleasure. Its tradition stretches beyond recorded memory, and throughout the ages it has been praised and celebrated by famous men and poets, as well as by common people. There is a folk saying:

*As a man you must know how to play "*Tổ tôm*" cards,*
How to drink tea in Huế fashion and how to recite fine lines from the Tale of Kiều.

For residents of Huế, drinking tea has involved more than just the tea itself. One must not only learn to appreciate the flavour of tea, but also the conversations which are inspired by it, the beauty of a properly arranged tea set, and the decorations inside of a tea house.

How do well-known Vietnamese artists enjoy Huế's food and drink?

Several well-known Vietnamese writers and musicians are among the many Huế visitors who have been captivated by the local cuisine. Nguyễn Tuân (1910-1987), a celebrated author who wrote many articles on Vietnamese food, visited Huế in 1986. Being a gourmet and notoriously difficult to please, he brought with him from Hà Nội a bottle of his favourite rice wine made in Vân Village. Nguyễn Tuân had many Huế friends whom he wanted to toast. He soon ran out of wine. His Huế friends offered him wine from Chuồn Village. Nguyễn Tuân tasted it and became an immediate convert.

Trong thời gian ở Huế, nhà văn đã thử rất nhiều món ăn địa phương. Ông có viết một bài về cơm muối, tỏ sự kinh ngạc trước món ăn đặc biệt này. Ông cũng thích ăn nem lụi, thịt lợn thái miếng ăn kèm tôm chua và chuối xanh thái lát. Sau khi Nguyễn Tuân về Hà Nội, những người bạn Huế của ông thường làm quà cho ông những thứ này mỗi lần ra thăm thủ đô. Nguyễn Tuân để dành những lọ tôm chua này cho những người bạn thân nhất của ông.

Giống như Nguyễn Tuân, nhạc sĩ Văn Cao (1923-1995) cũng rất thích rượu làng Chuồn, mà theo ông còn ngon hơn cả loại vốt-ca nhập ngoại. Một lần, phải nằm Bệnh viện Trung ương Huế, Văn Cao nhờ người bạn, nhà thơ Nguyễn Trọng Tạo lén kiếm cho ông ít rượu làng Chuồn. Khi các cán bộ lãnh đạo địa phương và giám đốc bệnh viện đến thăm, họ thấy Văn Cao đang nhâm nhi một chén rượu làng Chuồn.

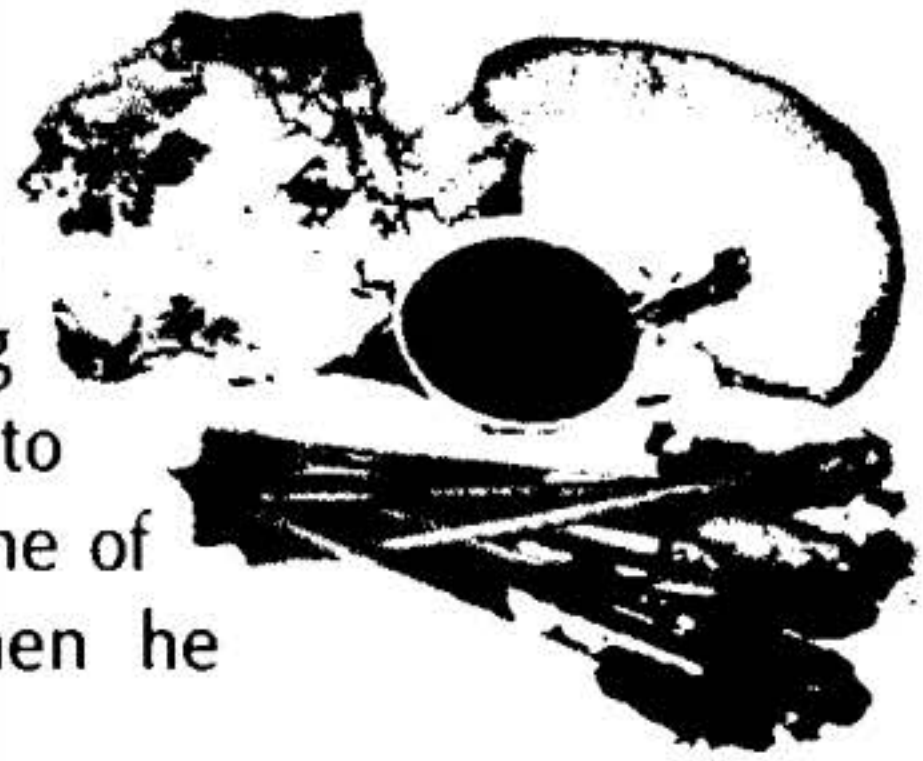
Sau khi khỏi ốm, Văn Cao cùng hai nhà thơ xứ Huế Nguyễn Trọng Tạo và Võ Quê đến thăm làng Chuồn. Họ đi giăng lưới đánh cá với dân làng ở Phá Tam Giang, đánh được con nào là nướng lên nhắm cùng với rượu làng Chuồn và ngâm thơ suốt đêm.

Nhà thơ Hoàng Cầm thường thích nói chuyện và ngâm thơ hơn là ăn uống. Một trong những dịp hiếm hoi ông đồng ý chén tạc chén thù với bạn nhậu là ở một bữa tiệc nhỏ với nghệ sĩ nhiếp ảnh Nguyễn Đình Toán và một nữ tiếp viên hàng

During his stay in Huế, Nguyễn Tuân tried many local dishes. He wrote an article about *cơm muối* (salted rice), expressing his amazement at this specialty. He also enjoyed eating *nem lụi* (spring rolls), sliced pork with fermented shrimp, and sliced green bananas. After Nguyễn Tuân returned to Hà Nội, his Huế friends often brought him these foods whenever they travelled to the capital. Nguyễn Tuân reserved the gifts of fermented shrimp for his closest friends.

Like Nguyễn Tuân, the composer Văn Cao (1923-1995) also appreciated Chuồn Village's liquor, which he found superior to imported vodka. Once, when he was a patient in Huế National Hospital, Văn Cao asked his friend, poet Nguyễn Trọng Tạo, to smuggle him some Chuồn wine. When provincial leaders and the hospital manager came to visit, they found Văn Cao savoring a cup of this delicacy.

After Văn Cao recovered from his illness, he visited Chuồn Village with Nguyễn Trọng Tạo and another Huế poet, Võ Quê. They went fishing with villagers in the Tam Giang Lagoon, roasted the fish they caught, washed their catch down with the local wine, and recited poetry all night.



Poet Hoàng Cầm normally prefers talking and reciting poems to eating and drinking. One of the rare occasions when he

không ông quen được trong chuyến bay Hà Nội – Huế. Được anh Toán mời nhiệt tình, Hoàng Cầm liền thử món nem lụi. Trước sự ngạc nhiên của bạn bè ông ăn hết cái nem này đến cái nem khác, lại còn mời bạn bè ăn thêm.

Ông thú thật: "Mình không ngờ thức ăn cũng có thể làm cho người ta xúc động chẳng khác gì thơ!"

Đến đâu để tìm món ăn ngon ở Huế?

Ẩm thực là một phần không thể thiếu trong văn hóa Huế. Mọi góc phố đều có quán ăn, người bán đồ ăn rong hoặc chợ ăn uống. Tuy nhiên, tìm được quán có các đặc sản ngon nhất đòi hỏi phải có thời gian và sự kiên trì. Những quán ăn được gợi ý dưới đây chỉ là một phần nhỏ trong các quán ăn ở Huế.

Nem lụi: Quán nem lụi nổi tiếng là Đông Phương tại 16-18 Nguyễn Huệ, hoặc các quán nem lụi trên đường Bà Triệu. Khách tha hồ thưởng thức thịt cuốn chấm nước lèo ăn kèm rau diếp, chuối xanh và vả thái lát mỏng chỉ với 2.000 đồng (khoảng 0,13 đôla Mỹ) một chiếc. Các nhà văn, nhà thơ Huế hay họp mặt bạn bè tại những quán này.

Bánh trái: Huế có cả trăm loại bánh, nem cuốn, bánh bột lọc và các loại quà tương tự đều bắt đầu bằng từ "bánh". Bánh khoái ở nhà hàng Lạc

agreed to feast with fellow revellers was at a small party with photographer Nguyễn Đình Toán and an airline hostess whom he had just met on a flight from Hà Nội to Huế. Urged by Toán, Hoàng Cầm tried a *lụi* spring roll. To the others' surprise, he continued eating one spring roll after another, even preparing more for his friends.

"I never imagined that anything other than poetry could affect me so!" he said.

Where can one find good food in Huế?

Eating and drinking is an indispensable part of Huế culture. Every street corner has a restaurant, street vendor, or market of some kind. However, finding the highest-quality eateries for specific dishes requires time and patience. The following suggestions represent a small fraction of Huế's possibilities.

Spring rolls: Well-known spots for *nem lụi* include Đông Phương at 16-18 Nguyễn Huệ Street or similar restaurants on Bà Triệu Street. Guests enjoy meat rolls dipped in *nước lèo* sauce and eaten with fresh lettuce, green bananas, and thinly sliced figs for 2.000 VND ($0.13) a piece. Huế's writers and poets often meet friends at these restaurants.

Cakes and dumplings: Huế boasts close to a hundred different varieties of pancakes, rolls, dumplings, and similar snack items, all having names beginning with "*bánh*." Stuffed rice

Thiện, Lạc Thạnh đều do một gia đình họ Lê ở Cửa Thượng Tứ làm chủ. Quán của bà Huê trên đường Nguyễn Chí Diểu, quán "Mụ T" gần An Định và các quán đoạn đầu đường Trần Thúc Nhẫn gần Chợ Bến Ngự đều bán bánh lọc và bánh nậm. Bánh bèo và bánh ướt ăn với bún và thịt nướng có bán tại một nhà hàng gần chân Núi Ngự và tại Nhà hàng Kim Long bên bờ sông Hương gần Chùa Thiên Mụ. Khách có thể gọi theo đĩa hoặc theo chiếc. Một đĩa giá 5.000 - 10.000 đồng.

Cơm hến: Một tô cơm hến cay của bà Cau giá chỉ có 3.000 - 4.000 đồng bán từ sáng sớm tới nhá nhem tối tại góc đường Trương Định - Bà Huyện Thanh Quan.

Bún: Phố Trương Định và Phạm Hồng Thái nổi tiếng với món bún bò. Những người bán rong nổi tiếng khác thì có bà Rơi ở Phố Ngô Đức Kế, bà Bê ở đường Lý Thường Kiệt và bà Vàng ở Chợ Bến Ngự. Bánh canh là đặc sản của đường Mai Thúc Loan và Đống Đa.

Món chay: Ăn chay rất thịnh hành ở Huế vì đây là một trong những trung tâm Phật giáo lớn nhất ở Việt Nam. Đường Hùng Vương và Bà Triệu có nhiều nhà hàng và quán bán quà chay.

pancakes (*bánh khoái*) are available at Lạc Thiện and Lạc Thạnh Restaurants, both owned by the Lê family at Thượng Tứ Gate. Mrs. Huê's restaurant on Nguyễn Chí Diểu Street, "Mụ T" near the edge of An Định, and stalls near the head of Trần Thúc Nhẫn Street by Bến Ngự Market all serve *bánh lọc* and *bánh nậm. Bánh bèo* and *bánh ướt* served with rice noodles and grilled meat are available at a restaurant near the foot of Ngự Mountain and at Kim Long Restaurant on the bank of the Hương River near Thiên Mụ Pagoda. Guests can order these dumplings by the plate or by the piece. One dish costs VND5,000 -VND10,000 ($0.31 - $0.63).

Mussel rice: A bowl of spicy *cơm hến* from Mrs. Cau costs only from 3,000 to 4,000 VND ($0.19 - $0.25) any time from morning to dusk at the corner of Trương Định and Bà Huyện Thanh Quan Streets.

Noodles: Trương Định and Phạm Hồng Thái Streets are known for serving Huế noodle soup (*bún bò*). Other well-known vendors include Mrs. Rơi on Ngô Đức Kế Street, Mrs. Bê on Lý Thường Kiệt, and Mrs. Vàng at Bến Ngự Market. *Canh* noodles are a specialty on Mai Thúc Loan and Đống Đa Streets.

Vegetarian foods: Vegetarianism flourishes in Huế because the city is one of the largest centres of Buddhism in Việt Nam. Hùng Vương and Bà Triệu Streets boast many vegetarian restaurants and snack bars.

Tại Hà Nội có thể thưởng thức món ăn Huế ngon ở đâu và đồng thời đóng góp cho một công việc xã hội?

Hãy ăn thử ở Quán Huế, số 6 Phố Lý Thường Kiệt.

Ngày nay, nhiều nhà hàng Hà Nội phục vụ đặc sản Huế, nhưng quán đầu tiên mở cửa là Quán Huế. Năm 1993, một số người ở Hà Nội lớn lên tại Huế đã quyết định phải mở một hàng ăn để giới thiệu đặc sản Huế mà họ còn nhớ được từ ngày còn bé. Ban đầu, mục tiêu của họ là gây quỹ cho các dự án ở Huế. Không có vốn đầu tư, nhóm của họ khởi nghiệp tại một ngôi nhà của một thành viên trong nhóm tại số 6 Phố Lý Thường Kiệt.

Chủ nhà, bà Nguyễn Thị Ngọc Trai xúc tiến việc thành lập Trung tâm nghiên cứu Hỗ trợ Người cao tuổi (RECAS), trực thuộc Hội chữ thập đỏ Việt Nam. Trung tâm này là một trong số các tổ chức phi chính phủ đầu tiên của Việt Nam được thành lập tại Việt Nam. Trung tâm thành lập các điểm khám sức khỏe do các bác sĩ đã nghỉ hưu điều hành tại các cuộc họp người cao tuổi, giới thiệu và tổ chức đào tạo cần thiết về chăm sóc sức khoẻ tại nhà, hỗ trợ người già không nơi nương tựa. Doanh thu của một hoặc hai ngày bán hàng trong một tuần của Quán Huế được tài trợ cho công việc của Trung tâm. Hoạt động của Trung tâm đã vươn tới 13 tỉnh. Trung tâm này là một trong số ít các tổ chức phi chính phủ của Việt Nam được tạo dựng bền vững nhờ vào nguồn vốn của chính mình.

Bà Ngọc Trai mô tả sự tiến triển của Trung tâm giống như làm tôm chua loại tuyệt hảo. Bà nói: "Để

Where in Hà Nội can you savor good Huế cooking and simultaneously contribute to a social service?

Try Quán Huế at 6 Lý Thường Kiệt Street.

These days, many Hà Nội restaurants serve Huế delicacies, but the first to do so was Quán Huế. In 1993, several Hà Nội residents who had grown up in Huế decided that they should open a restaurant to introduce the Huế specialties they remembered from their childhoods. Initially, their goal was to raise funds for projects in Huế. Having no investment capital, the group started its venture in a member's house at 6 Lý Thường Kiệt Street.

The house owner, Mrs. Nguyễn Thị Ngọc Trai, went on to found RECAS (Research Center for Aging Support), which belongs to the Việt Nam Red Cross. RECAS was among the first Vietnamese non-governmental organizations (NGOs) to form in Việt Nam. It sets up health screenings by retired doctors at senior-citizen meetings, introduces and provides the necessary training for home health care, and assists elderly who have no family support. Quán Huế's proceeds from one or two days of business a week fund the RECAS work, which has reached into thirteen provinces. RECAS is one of the few Vietnamese NGOs to build in sustainability by creating on its own source of funding.

Mrs. Ngọc Trai describes the evolution of RECAS as similar to making the best *tôm chua* (fermented shrimp). "To ferment good *tôm chua,*" she says,

làm được tôm chua ngon, ta cần mấy giọt rượu. Ta phải cần cù. Ta cần thời gian. Quá trình lên men bắt nguồn từ chính những nguyên liệu này. Đó là quá trình tự nhiên của thời gian. Ta không phải thêm thắt gia vị ngoài để lên men. Các nhà máy cho thêm hóa chất vào để làm ngắn lại quá trình lên men, nhưng tôm chua của họ không bao giờ ngon được như tôm chua làm từ từ theo cách truyền thống."

Ở Huế, mua các nguyên liệu để nấu các món ăn Huế ở đâu?

Địa điểm trước tiên là chợ Đông Ba, một biểu tượng của kinh tế và văn hóa Huế, nơi nổi tiếng với hằng hà sa số các hàng hóa và đặc sản địa phương. "Đông Ba" nghĩa là "phía đông", được đặt cho nhiều địa điểm ở Huế trong đó một con sông, một cây cầu sắt đầu tiên bắc qua con sông đó, một con kênh nối Chợ Đông Ba với cảng sông sầm uất của thành phố và một con phố ở Huế. Ngôi chợ khởi thủy bên ngoài Chánh Đông Môn của thành (hay thường gọi là Đông Ba) đã bị cháy vào mùa hè năm 1885. Năm 1887, Vua Đồng Khánh cho xây dựng lại và đặt tên chợ là Đông Ba. Năm 1889, Vua Thành Thái ra lệnh di chuyển chợ sang vị trí ngày nay tại nơi tiếp giáp của Sông Hương và bờ tây Kênh Đông Ba.

Vị trí thuận tiện của chợ khiến cho chợ luôn đông khách đến mua, từ nhu yếu phẩm cho tới hàng hóa cao cấp. Chợ Đông Ba còn có các mặt hàng thủ công truyền thống của Huế như nón Phú Cam, kéo Hiền Lương, đồ đồng Phường Đúc, đồ gốm Phước Tích, sản phẩm mây tre Bao La,

"you need a few drops of alcohol. You need labor. You need time. The fermentation arises from the ingredients themselves. It's a natural process over time. You don't need to add outside spices to ferment good *tôm chua*. Factories add chemicals to shorten the fermentation, but their *tôm chua* is never as savory as the *tôm chua* made the slow, traditional way."

Where in Huế can one shop for ingredients to prepare Huế dishes?

The first place to go is Đông Ba Market, which is a symbol of Huế's economy and culture and famous for its myriad goods and local specialties. "*Đông Ba,*" which means "east," is the name for many Huế sites: a river, the first steel bridge across that river, a canal connecting Đông Ba Market with the city's busy river port, and a street. The original market outside the citadel's Chánh Đông Gate (also commonly called Đông Ba) burned in the summer of 1885. In 1887, King Đồng Khánh had the market rebuilt and named it Đông Ba. In 1889, King Thành Thái ordered the market moved to its current location at the juncture of the Hương River and the west bank of the Đông Ba Canal.

The market's convenient location keeps it crowded with shoppers buying everything from essential foods to high-class goods. Đông Ba Market also has traditional Huế crafts: Phú Cam conical hats, Hiền Lương scissors, bronze articles of the Đúc Guild, Phước Tích pottery, Bao La rattan and bamboo products, Kế Môn jewellery, Nam Thuận

đồ trang sức Kế Môn, kẹo Nam Thuận, trà Tuần, quýt Hương Cần, bưởi Lương Quán-Nguyệt Biều, sen Tịnh Tâm. Tại đây có bán cả các món ăn phổ biến như cơm hến, bún bò, bánh tôm, bánh khoái, các loại chè đậu, tôm chua và ruốc thịt Mỹ Lợi.

Kẹo cau, làm từ phần ruột nhờ nhờ của quả cau mới cắt, là một đặc sản của chợ. Lớp ngoài của kẹo ngọt đậm, còn nhân có vị ngọt dịu đọng lại lâu trong miệng. Mỗi dịp Tết đến, người Huế đi Chợ Đông Ba mua các thứ bánh làm từ đậu, bột gạo và các nguyên liệu khác. Người Huế có truyền thống dâng những chiếc bánh vuông, gói giấy năm màu, lên bàn thờ gia tiên. Khi ăn, những chiếc bánh nhỏ này dường như tan trong miệng.

Huế đang phát triển nhanh. Nhiều chợ mới đang mọc lên. Đặc biệt là chợ nhỏ, chợ di động và chợ "xổm" mọc lên khắp nơi, chỉ với một phụ nữ và chiếc đòn gánh quẩy hai thúng hàng. Ngày nay, không ai phải đi chợ xa. Nhưng Đông Ba vẫn là chợ quan trọng nhất của miền Trung, với 2.500 người buôn bán có đăng ký và hàng trăm người bán hàng rong bán mọi thứ nguyên liệu mà một đầu bếp giỏi nhất của Huế có thể cần đến.

sweets, Tuần tea, Hương Cần mandarins, Lương Quán-Nguyệt Biều grapefruits, and Tịnh Tâm lotus. Common Huế dishes such as clam rice, beef noodles, shrimp cakes, pancakes, bean puddings, sour shrimps, and Mỹ Lợi shredded lean meat are also available.

Cau candy, which is the opaque white of a freshly cut areca nut, is a market speciality. The candy's coating is very sweet, while its centre has a delicate, lingering sweetness. As the Lunar New Year approaches, local residents visit Đông Ba Market to buy special cakes made from beans, rice powder, and other ingredients. Huế residents traditionally place these square cakes, which are wrapped in five-coloured paper, on their family ancestral altars. When tasted, the small cakes seem to melt in the mouth.

Huế is growing fast. New markets keep appearing. Of particular notice is the small, mobile, and ubiquitous "squatting market," which is none other than a woman with a shoulder yoke she uses to tote two baskets of wares. These days, one never needs to go far to shop. Still, Đông Ba remains the most important market in Central Việt Nam, with 2,540 registered traders and hundreds of mobile vendors selling every ingredient that the best Huế chef could possibly want.

III. Đầu bếp Huế nổi tiếng nhất

Ai là người phụ nữ Việt Nam đầu tiên viết sách nấu ăn bằng thơ?

Đó là bà Trương Đăng Thị Bích.

Bà Trương Đăng Thị Bích là con dâu hoàng thân Tùng Thiện Vương Miên Thẩm. Năm 1910, bà xuất bản cuốn sách nấu ăn đầu tiên bằng thơ có tên là *Thực phổ bách thiên,* gồm 102 bài thơ, đều ở thể thất ngôn tứ tuyệt.

Huế nổi tiếng là trung tâm thi ca và ẩm thực. Cuốn sách nấu ăn của bà Bích đã kết hợp hai truyền thống này vào cái gọi là "tuyệt đỉnh của văn hóa Huế". Giống như các nhà thơ cổ điển Việt Nam khác, Trương Đăng Thị Bích viết bằng chữ nôm (là chữ tượng hình Việt Nam cổ chỉ tầng lớp có học thời đại ấy biết). Cuốn sách nấu ăn được soạn để dùng trong gia đình, nhưng có một giá trị xã hội và văn học lớn.

Cuốn sách mở đầu bằng bài thơ Tổng luận, dạy nguyên tắc cơ bản để nấu một bữa ăn, và có lẽ cũng là nguyên tắc để viết một bài thơ:

Tổng luận

Có khi cá thịt, có khi rau
Nấu nướng chiên xào phải đủ màu

III. Best-known Huế Chefs

Who was the first Vietnamese woman to write a cookbook in verse?

Madame Trương Đăng Thị Bích.

Madame Bích was the daughter-in-law of Prince Tùng Thiện Vương Miên Thẩm. In 1910, she published an original cookbook in verse. Entitled *Thực phổ bách thiên* (Cookbook of One Hundred Dishes), the book contains 102 poems, each with four rhymed lines of seven words each.

Huế is famous as a centre of both poetry and cuisine. Madame Bích's cookbook united these two Vietnamese traditions in what has been called "the pinnacle of Huế culture." Like other classic Vietnamese poets, Trương Đăng Thị Bích wrote in *nôm*, which is the ancient Vietnamese ideographic script understood by educated elites of the time. The cookbook was intended for use in the home, yet it has high social and literary value.

The collection begins with a poem, "*Tổng luận*" (General summary), giving basic instructions for cooking a meal or, perhaps also, for writing a poem:

General Summary

Whether meat or vegetable
A dish should be colourful

Trong sạch là gương, tùy mặn lạt
Dẻo dai cơm chín, chủ làm đầu.

Bài thơ tiếp theo mô tả cách nấu cơm, công việc đầu tiên trong việc sửa soạn một bữa ăn. Một trăm bài khác trong sách gồm: 9 món gia cầm (bồ câu, gà hấp, chim sẻ quay); 17 món thịt (cừu, thỏ, dê, lợn); 12 món cá có vảy, chẳng hạn cá ngừ; 6 món cá không có vảy như lươn chẳng hạn; 10 món tôm, cua; 4 món các loài hải sản (bào ngư, bóng cá mập, vây cá). Các món còn lại được cân đối giữa rau và hoa quả (khoai tây, dưa chuột, cà) và tương đậu nành, tương ớt, nước mắm.

Mỗi bài thơ đều có những hướng dẫn rõ ràng về món ăn đó. Độc giả ngày nay vẫn có thể sử dụng những công thức này, như ví dụ dưới đây:

Chả bông bí

Bông mai ướm nở hái nay vừa
Tước canh xoi tim, cuống phải chừa
Tôm quyết gia màu dôi nhân loại
Chiên lần nhúng trưng lửa bưa bưa...

Mặc dù cuốn sách là do một người trong hoàng tộc viết nhưng trong đó chỉ có 34 công thức sử dụng các nguyên liệu đắt tiền đặc biệt dùng cho triều đình. Các công thức còn lại đều là những món ăn dân dã hàng ngày, trông hấp dẫn, vị thơm, ăn ngon mà dễ làm.

With each ingredient fresh
And prepared to perfection

The next poem describes cooking rice, the first step in preparing a meal. The other one hundred recipes in the book include nine for poultry (doves, steamed chicken, and roasted sparrow); seventeen for meats (lamb, rabbit, goat, and pork); twelve for scaly fish such as tuna; six for scale-less fish such as eels; ten for crabs and shrimps; and four for other sea products (abalones, shark bladder, and shark fish fins). The remaining dishes are balanced between fruits and vegetables (potatoes, cucumbers, and eggplants) and sauces made from soybeans, chillies, and fish sauce.

Each poem gives clear instructions for that dish. Modern-day readers can still use the recipes, as the following example shows:

Fried Pumpkin Flowers

Choose flowers just ready to bloom
Blanch, remove the skins and hearts
But keep the stems. Tuck in shrimps
Fry first, and boil with medium heat

Although a member of the royal family wrote this volume, only thirty-four of its recipes use the court cuisine's unusual and expensive ingredients. The remaining recipes are for popular, everyday foods that are attractive in sight, aroma, and taste yet easy enough for anyone to make.

Ai là người Việt Nam đầu tiên trở thành thành viên danh dự của Viện Hàn Lâm Ẩm Thực Quốc gia Pháp?

Đó là cô Hoàng Thị Như Huy

Như Huy là một trong những đầu bếp nổi tiếng nhất hiện nay ở Huế. Nghề nghiệp của cô trải qua bao thăng trầm như chính lịch sử của thành phố vậy. Hai mươi năm trước, Như Huy mong muốn trở thành giáo viên dạy văn. Vậy mà năm 1988, cô nhận được học bổng của Quỹ Schmidt của Đức theo học lớp nấu ăn tại Hội Liên hiệp Phụ nữ Việt Nam. Sau khi tốt nghiệp, cô làm công tác huấn luyện của Quỹ Schmidt cho đến năm 1996 rồi theo học lớp nấu ăn Châu Âu do cơ quan Du lịch Sài Gòn mở tại thành phố Hồ Chí Minh. Như Huy tốt nghiệp thủ khoa dưới sự hướng dẫn của đầu bếp người Pháp Jacques Thermolle.

Năm 1998, 10 năm sau khi nhận suất học bổng đầu tiên, Như Huy nhận được học bổng theo học một khóa 3 tháng tại Pháp. Mỗi năm, Viện Hàn Lâm Ẩm thực Quốc gia Pháp tổ chức một cuộc thi cho các đầu bếp giỏi toàn thế giới có tên là Toques Blanches. Những người dự thi phải nấu ba món Âu từ những nguyên liệu cho sẵn. Như Huy nằm trong số năm người đoạt huy chương năm 1998, bốn người kia đều là người Châu Âu. Cô được nhận danh hiệu danh dự "Thành viên Viện Hàn lâm".

Sau khi trở về Huế, Như Huy làm bếp trưởng tại khách sạn Morin, một khách sạn thời Pháp được

Who was the first Vietnamese to become an honorary member of France's National Culinary Academy?

Mrs. Hoàng Thị Như Huy.

Mrs. Như Huy is one of the most famous, present-day cooks in Huế. Her career has had as many twists and turns as the history of the city itself. Twenty years ago, Mrs. Như Huy expected to become a teacher of literature. However, in 1988, she received a scholarship from Germany's Schmidt Foundation to study cooking at the Việt Nam Women's Union. After graduation, she worked as a trainer at the Schmidt Foundation until 1996, when she took a European cooking class run by Saigon Tourism in Hồ Chí Minh City. Mrs. Như Huy finished first in her class with French chef Jacques Thermolle.

In 1998, ten years after receiving her first scholarship, Như Huy received a grant to attend a three-month course in France. Every year, France's National Culinary Academy (Académie Nationale de Cuisine) holds a contest, "Toques Blanches," for cooks from all over the world. Contestants must prepare three European dishes from a fixed set of ingredients. Như Huy was among the five medallists in 1998, with the other four being Europeans. She received the honorary title, "Member of the Academy."

After returning to Huế, Như Huy became the chief chef at the Saigon Morin, a restored colonial hotel

khôi phục lại, nhìn ra Sông Hương. Hiện giờ cô làm việc tại Trường dạy nghề Du lịch Thừa Thiên-Huế.

Hoàng Thị Như Huy là niềm tự hào của Huế. Niềm đam mê văn học của cô không hề mai một dẫu cô đã là một đầu bếp thành công. Năm 1997, Như Huy tiếp bước truyền thống của nhà thơ Trương Đăng Thị Bích và xuất bản một cuốn sách gồm 105 bài thơ về ẩm thực Việt Nam.

overlooking the Hương River. She now works for the Thừa Thiên - Huế Professional School of Tourism.

Hoàng Thị Như Huy is the pride of Huế. Her interest in literature has not waned despite her success as a chef. In 1997, she followed the tradition of author Trương Đăng Thị Bích and published a book of 105 poems on Vietnamese cuisine.

TỪ VỰNG	GLOSSARY
ẩm thực	culinary (adj)
ấm trà sứ	porcelain tea pot (n)
ăn Tết	celebrate Tết (v)
bánh bèo tôm chấy	rice cake with diced shrimp (n)
bánh bột lọc	clear dumpling with shrimp and pork (n)
bánh canh	traditional noodle soup (n)
bánh chay	vegetarian cake (n)
bánh chưng	square sticky-rice cake (n)
bánh cuốn	rice pancake (n)
bánh khoái	stuffed rice pancake (n)
bánh lá chả tôm	shrimp leaves (n)
bánh làm từ gạo	rice cake (n)
bánh tét ăn với dưa món	sticky-rice cakes served with pickled vegetables
bào ngư	abalone (n)
bắt mạch	assess one's pulse (v)
béo, ngậy	fatty (adj)
bếp núc	cooking (n)
bếp than	charcoal stove (n)
bí xanh	squash (n)
bì lợn	roasted pigskin (n)
bóc vỏ (hến, đậu...)	shuck (v)
bóng cá mập	shark bladder (n)
bổ dưỡng	healthy (adj)
bộ đồ uống trà	tea set (n)
bột mỳ	flour (n)
bột sắn	ground manioc (n)
bún bò	noodle soup with beef (n)

búp sen	lotus bud (n)
bữa ăn chay	vegetarian meal (n)
bữa ăn cung đình	royal meal (n)
bữa cơm Tết	Tết meal (n)
bức tranh ẩm thực	culinary image (n)
cá bống	goby (n)
cá bống thệ rim khô	gobies simmered in fish sauce (n)
cá có vảy	scaly fish (n)
cá không vảy	scale-less fish
cá ngừ	tuna (n)
cắt thuốc	give somebody prescriptions (v)
công (trong công, dung, ngôn, hạnh)	good work (n)
công thức nấu món ăn	recipe (n)
cơm hến	mussel rice
cơm muối	salted rice (n)
cơm nguội	cold rice (n)
canh cửi	weaving (n)
chả băm nướng	grilled ground pork (n)
chả phượng	grilled phoenix (n)
cháo đậu xanh	green-bean porridge (n)
chân gấu (món ăn)	bear paw (n)
chân giò ninh	stewed pork leg (n)
chậu men	glazed pot (n)
chậu rửa	basin (n)
chè	sweet pudding (n)
chè long nhãn	sweet pudding with longans
chè bọc nhân hạt sen	longans stuffed with lotus seeds (n)
chè thịt quay	sweet pudding with roasted meat (n)

chén tạc chén thù	toast (v)
chợ "xổm"	"squatting" market (n)
củ cải	beet (n)
cuộc thi nấu ăn	cooking contest (n)
cuốn lại	roll (v)
da tê giác (món ăn)	rhinoceros skin (n)
dân sành điệu	connoisseur (n)
dưa cải muối	pickled vegetables (n)
dưa món	mustard green (n)
dẻo (bột...)	flexible (adj)
dung (trong công, dung, ngôn, hạnh)	good countenance (n)
đại yến	grand bouquet (n)
để thịt ngấm vị, ướp	marinate (v)
đòn (bánh)	roll (n)
gạo nếp	glutinous rice/ sticky rice (n)
gan lợn	pig liver (n)
gân bò	beef tendon (n)
gân lợn	pork tendon (n)
gân nai (món ăn)	deer sinew (n)
gắp, khêu (bằng đũa)	clip (v)
gói bánh	make/shape the cake (v)
	pack the cake (v)
giá đỗ	bean sprout (n)
giải khát	quench one's thirst (v)
giòn	crunchy (adj)
hăng hăng (vị)	sharp (adj)
hành củ ngâm giấm	pickled green onion (n)
hạnh (trong công, dung,	

ngôn, hạnh)	good nature (n)
hạt sen	lotus seed (n)
hấp	steam (v)
hộp đựng trà	tea box (n)
hoa chuối	banana flower (n)
húng quế	basil (n)
húp (nước)	slurp (v)
kẹo cau	areca candy (n)
khả năng cảm thụ nghệ thuật	artistic sensibility (n)
khẩu vị	taste (n)
khế	star-fruit (n)
khuôn bánh	pancake mould (n)
khuấy	stir (v)
lá dong	arrowroot leaf (n)
lá đinh hương	clove leaf (n)
lá ổi	guava leaf (n)
lá cọ	palm leaf (n)
lá chuối	banana leaf (n)
lươn	eel (n)
lạc rang	roasted peanut (n)
lật (bánh, trứng...)	flip sth over on top (v)
màu hổ phách	amber (n)
măng	bamboo shoot (n)
mắm cá fish	paste (n)
mắm tôm	shrimp paste (n)
mâm (cỗ)	serving tray (n)
món ăn	course, dish (n)
món ăn bình dân	common dish (n)
món đặc sản	delicacy (n)

món mặn	salted dish (n)
món ngọt	sweet dish (n)
món thịt, cá (không phải chay)	non-vegetarian foods (n)
nặng, khó tiêu (thức ăn)	heavy, hard to digest (adj)
nén (thịt)	press (v)
nem công	peacock spring roll (n)
nem lụi	pring roll (n)
ngâm (vào nước)	steep (v)
ngâm rượu thảo mộc/rắn...	soak the herbs/snakes, etc. in liquor
ngôn (trong công, dung, ngôn, hạnh)	good speech (n)
người bán rong	street vendor (n)
người sành ăn	gourmet (n)
nghệ	galingale (n)
nghệ thuật bếp núc	culinary art (n)
ngự y	royal doctor (n)
nhá, nhẩm, ăn	bite (v)
nhào, trộn bột	knead (v)
nhồi	stuff (v)
nhai chậm	eat bit by bit (v)
nhen lò	stock the fire (v)
nước cốt dừa	coconut milk (n)
nước dưa (muối)	prickle juice (n)
nước dùng	broth (n)
nước mắm	fish sauce (n)
nước sốt	sauces (n)
nếm thử	taste (v)
quá trình lên men	fermentation (n)

rắc	cover (v)
rau	vegetables (n)
rau bina	spinach (n)
rau diếp	lettuce (n)
rau sống	raw vegetable(s) (n)
rưới (nước)	pour over (v)
rim (nhỏ lửa)	simmer (v)
riềng	galangal (n)
rượu bổ	tonic (n)
rượu thuốc	medicinal liquor (n); tonic wine (n)
sả	lemon grass (n)
sắt/cắt lát	slice (v)
sửa soạn trà	tea preparation (n)
sò huyết	oyster (n)
tăm	toothpick (n)
tôm chua	fermented shrimp (n)
tôm hùm	lobster (n)
tôm nước ngọt	fresh-water shrimp (n)
tương	soy sauce (n)
tài nấu ăn	cooking skill (n)
thái thịt	chop (v)
thơm	fragrant (adj)
thảo dược	herb (n)
thói quen ăn chay	vegetarianism (n)
thang thuốc	prescription (n)
thưởng nguyệt	enjoy the sight of the moon (v)
thức ăn bình dân	popular food (n)
thịt bò bắp	corned beef (n)
thịt chân voi (món ăn)	elephant leg (n)
thịt dầm	preserved meat (n)

thịt lợn nạc xay	ground lean pork (n)
thịt mông heo	pork rump (n)
thịt thủ lợn	meat from the head of a pig (n)
thực khách	guest (n)
thính	powdered grilled rice (n)
tinh tế	elaborate (adj)
tiết (vịt, lợn...)	blood (n) (duck blood, pig blood, etc.)
tỉa (củ, quả)	sculpt (v)
tré	spicy pork rolls (n)
trường nấu ăn	cooking school (n)
truyền thống nấu ăn	cooking tradition (n)
uống trà	tea drinking (n)
ướp hương (cho trà)	perfume (v)
văn hóa ẩm thực	culinary cuisine (n)
vá may	sewing (n)
vây cá	fish fins (n)
vả	fig (n)
việc nội trợ	housework (n)
vỉ tre	bamboo strainer (n)
vừng	sesame (n)
vị	flavor (n)
vị thuốc	ingredient (n)
yến sào	birds' nest (n)

NHÀ XUẤT BẢN THẾ GIỚI
THẾ GIỚI PUBLISHERS

46 Trần Hưng Đạo, Hà Nội, Việt Nam
Tel: 84-4-8253841
Fax: 84-4-8269578
Email: thegioi@hn.vnn.vn
Website: www.thegioipublishers.com.vn

ẨM THỰC XỨ HUẾ
HUẾ CUISINE

Chịu trách nhiệm xuất bản (Director of Publication)
Trần Đoàn Lâm

Họa sĩ thiết kế (Designer)
Ngọc Linh

TỦ SÁCH HỎI ĐÁP VĂN HÓA VIỆT NAM

Phụ trách: Hữu Tiến

In 2.000 bản, khổ 10cm x18cm, tại Trung tâm Công nghệ Thông tin Chế bản và In - Nhà xuất bản Thế Giới. Giấy chấp nhận đăng ký kế hoạch xuất bản số 108-2006/CXB/90-15/ThG, cấp ngày 13.2.2006. In xong và nộp lưu chiểu Quý II năm 2006.

VIETNAMESE CULTURE
FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Cultural scholar Hữu Ngọc and American writer Lady Borton have brought us the first series of bilingual handbooks on Vietnamese culture. These books are suitable for Vietnamese studying English and for foreigners studying Vietnamese.

Hữu Ngọc is the author of many books and articles on Vietnamese culture and of *A Handbook for Translators of English*. Lady Borton is the author of *After Sorrow: An American Among the Vietnamese* and was a "Contemporary" on VTV3.

TÊN CÁC SÁCH ĐÃ XUẤT BẢN
(PUBLISHED TITLES)

1 **Tết Nguyên đán** (Vietnamese Lunar New Year)
2 **Phố cổ Hà Nội** (Hà Nội's Old Quarter)
3 **Y học cổ truyền** (Traditional Medicine)
4 **Tết Trung Thu** (Mid-Autumn Festival)
5 **Chèo** (Popular Theatre)
6 **Trầu cau** (Betel and Areca)
7 **Võ dân tộc** (Martial Arts)
8 **Đồ gốm** (Ceramics)
9 **Hội họa Việt Nam hiện đại thuở ban đầu** (Early Modern Vietnamese Painting)
10 **Thi cử Nho giáo** (Royal Exams)
11 **Ẩm thực Huế** (Huế Cuisine)
12 **Phở - Đặc sản Hà Nội** (Phở - A Specialty of Hà Nội)
13 **Áo dài** (*Áo dài* - Women's Long Dress)
14 **Tục cưới xin** (Wedding Cus
15 **Rối nước** (Water Puppets)
16 **Sài Gòn - Hồ Chí Minh Cit**
17 **Kiến trúc Pháp ở Hà Nội** (Hà Nội: Sifting of French Ar
18 **Cảnh đẹp thiên nhiên Việt N** (Vietnam's Natural Beauty)

âm thực xứ Huế (A-V)

1103080000050

10,000

Giá: 10.000 đ

VIETNAMESE CULTURE
FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Cultural scholar Hữu Ngọc and American writer Lady Borton have brought us the first series of bilingual handbooks on Vietnamese culture. These books are suitable for Vietnamese studying English and for foreigners studying Vietnamese.

Hữu Ngọc is the author of many books and articles on Vietnamese culture and of *A Handbook for Translators of English*. Lady Borton is the author of *After Sorrow: An American Among the Vietnamese* and was a "Contemporary" on VTV3.

TÊN CÁC SÁCH ĐÃ XUẤT BẢN
(PUBLISHED TITLES)

1 **Tết Nguyên đán** (Vietnamese Lunar New Year)
2 **Phố cổ Hà Nội** (Hà Nội's Old Quarter)
3 **Y học cổ truyền** (Traditional Medicine)
4 **Tết Trung Thu** (Mid-Autumn Festival)
5 **Chèo** (Popular Theatre)
6 **Trầu cau** (Betel and Areca)
7 **Võ dân tộc** (Martial Arts)
8 **Đồ gốm** (Ceramics)
9 **Hội họa Việt Nam hiện đại thuở ban đầu** (Early Modern Vietnamese Painting)
10 **Thi cử Nho giáo** (Royal Exams)
11 **Ẩm thực Huế** (Huế Cuisine)
12 **Phở - Đặc sản Hà Nội** (Phở - A Specialty of Hà Nội)
13 **Áo dài** (*Áo dài* - Women's Long Dress)
14 **Tục cưới xin** (Wedding Cus
15 **Rối nước** (Water Puppets)
16 **Sài Gòn - Hồ Chí Minh Cit**
17 **Kiến trúc Pháp ở Hà Nội** (Hà Nội: Sifting of French A
18 **Cảnh đẹp thiên nhiên Việt N** (Vietnam's Natural Beauty)

âm thực xứ Huế (A-V)

10,000

Giá: 10.000 đ