

## VÀI NÉT VỀ QUY CÁCH ẨM THỰC CUNG ĐÌNH TRIỀU NGUYỄN

Phan Thuận An\*

So với tất cả các tỉnh thành khác ở Việt Nam, Huế là thành phố có thể mạnh nhất về văn hóa cung đình, còn văn hóa dân gian thì ở đâu cũng có. Một số di sản văn hóa cung đình ở đây đã được ghi nhận chẳng những là có giá trị quốc gia mà còn mang giá trị quốc tế nữa. Chúng đáp ứng được tiêu chí quan trọng nhất mà Ủy ban Di sản Thế giới của UNESCO đã nêu ra là “giá trị toàn cầu nổi bật” (outstanding universal value), cho nên, Quần thể Di tích Huế và Nhã nhạc Cung đình Huế đã được công nhận là di sản văn hóa vật thể (tangible) và di sản văn hóa phi vật thể (intangible) mang tầm cỡ thế giới đầu tiên của Việt Nam vào những năm 1993 và 2003.

Nay xin đề cập đôi nét đến một loại di sản văn hóa phi vật thể khác nữa của cố đô triều Nguyễn, đó là **Ẩm thực cung đình**.

\*\*\*

Qua một số sử sách và nhân chứng thuộc triều đại quân chủ cuối cùng của Việt Nam, chúng ta biết được phần nào về quy cách ẩm thực trong chốn hoàng cung Huế, từ biên chế các đơn vị chuyên nghiệp phục vụ bếp núc, việc chuẩn bị thực phẩm, tổ chức nấu nướng thức ăn, cho đến cách thiết trí mâm bàn và sắp đặt các món hào soạn để phục vụ cho các bữa ăn hàng ngày của vua hoặc cho các cuộc tế lễ và yến tiệc của triều đình.

### A. Các đơn vị nhân sự phục vụ đồ ăn thức uống

Để đáp ứng một cách đầy đủ thức ăn đồ uống theo yêu cầu từ hoàng gia và triều đình, các cơ quan liên quan, như Bộ Lễ, Bộ Binh và Bộ Hộ đã phối hợp với nhau để thiết lập một số đơn vị nhân sự, trong đó có 7 đơn vị quan trọng nhất sau đây: Đội Thượng Thiện, Đội Phụng Thiện, các ty Lý Thiện, Viện Thượng Trà, Ngự Hộ, Vệ Vãng Thành và Quang Lộc Tự.

#### 1. *Đội Thượng Thiện*

Thiện 膳 là *đồ ăn* (danh từ) hay là *ăn* (động từ). Chữ này chỉ dành riêng cho vua chúa, thánh thần. Thượng 尚 là *chuwong*, là trên, chỉ ông vua. Thượng thiện là đồ ăn hay bữa ăn của vua. Còn động tác vua ăn cơm hay dùng bữa thì gọi là Ngự thiện 御膳. Đội Thượng Thiện là một đơn vị quân đội gồm 50 người, chuyên lo việc nấu ăn hàng ngày cho vua. Họ thuộc ngạch Cẩm binh, nghĩa là biên chế của Bộ Binh. Đội quân lo việc nấu nướng này do một Đội trưởng đứng đầu.<sup>(1)</sup>

Vào năm 1833, triều đình quy định chức năng và trách nhiệm của Đội Thượng Thiện như sau: “Phàm hàng ngày tiến các thứ ngọc thực, mỹ vị, đều chuẩn theo đúng

\* Thành phố Huế.

cách thức nấu món ăn mà làm ... Phàm thứ gạo quý nào dành cho vua phải kính cẩn kiểm tra cho đủ. Đến như nước lã dùng hàng ngày cung tiến vào trong cung Ngự, do chức chuyên tư việc ấy cung nạp, phải kính cẩn coi xét, lọc sạn trong sạch cho đúng phép. Về phần hộ kiểm cá [tức là Ngự hộ], hàng ngày tiến cá tươi; hộ kiểm củi, hàng ngày cung củi đóm; đều chiếu số đăng ký cho đủ dâng dùng. Phàm khi nấu món ăn, cốt phải mùi phần tinh sạch. Còn vật liệu dâng dùng và số tiền chi tiêu, thì chiếu lĩnh ở nha môn coi giữ việc ấy. Đến như sở Thượng Thiện có đủ lệ cấm giới; những nhân viên không có bổn phận thì không được ra, vào; cùng những vật nhất thiết cấm kỵ, không được vi phạm chút nào”.<sup>(2)</sup>

## **2. *Đội Phụng Thiện***

Phụng 奉 có nghĩa là dâng lên. Phụng thiện ở đây có nghĩa là làm đồ ăn thức uống để dâng lên cho mẹ vua dùng hàng ngày. Dưới thời Minh Mạng và Thiệu Trị, đội ngũ chuyên trách này có 30 người, đứng đầu là một Suất đội và hai Đội trưởng. Tất nhiên, họ cũng thuộc biên chế của Bộ Binh. Hàng ngày, họ được chia phiên ứng trực tại cung Từ Thọ (về sau được đổi tên là cung Diên Thọ) để cùng nhau lo việc bếp núc nhằm phục vụ cho bà Hoàng Thái hậu.<sup>(3)</sup> Đến năm Thành Thái thứ 2 (1890), Đội Phụng Thiện được gia tăng nhân số và tổ chức thành 2 đội: Đội Phụng Thiện nhất có 30 người, Đội Phụng Thiện nhị có 20 người.<sup>(4)</sup> Có lẽ vì bấy giờ trong cung Từ Thọ có đến 2 bà Hoàng Thái hậu còn sống. Một bà là Nghi Thiên Chương Hoàng Thái hậu Từ Dũ, tên thật là Phạm Thị Hằng (1810-1901), vợ vua Thiệu Trị. Hai là bà Lệ Thiên Anh Hoàng hậu, tên thật là Vũ Thị Duyên (1828-1902), vợ vua Tự Đức. Cho nên, cần phải có đến 2 Đội Phụng Thiện để phục vụ về việc ăn uống cho 2 bà.

## **3. *Các ty Lý Thiện***

Từ thời Minh Mạng, Lý Thiện được chia ra làm 3 ty gọi là Tam ty Lý Thiện. Đội ngũ binh sĩ biên chế ở đây lên đến 350 người. Tổ chức nhân sự gồm 3 ty: Lý Thiện Ty, Tả Lý Thiện Ty và Hữu Lý Thiện Ty. Mỗi ty do một Suất đội điều khiển.

- Lý Thiện Ty: chia làm 3 đội chuyên nấu các món ăn.

- Tả Lý Thiện Ty: chia làm 2 đội, chuyên làm các thứ bánh và đồ uống.

- Hữu Lý Thiện Ty: chia làm 2 đội, chuyên lo chuyên tải các mâm cỗ (đồ ăn thức uống) đến chỗ yến tiệc hoặc nơi cúng tế. Tất cả gồm 7 đội, mỗi đội 50 người. Đứng đầu mỗi đội là một Đội trưởng.

Một trong hai đội ở Tả Lý Thiện Ty được chia ra làm 3 cục: cục làm bánh khô, cục làm bánh in và cục làm bột gạo.

Các ty Lý Thiện có 2 nhiệm vụ chính. Một là chuẩn bị cỗ bàn cho các cuộc yến tiệc do triều đình tổ chức khoản đãi các đình thần, các phái bộ ngoại giao, các tân khoa tiến sĩ... Hai là làm lễ phẩm để cúng tế tại các lăng miếu vua chúa nhà Nguyễn và các đàn từ, tự quán ở kinh đô, như đàn Nam Giao, đàn Xã Tắc, chùa Thiên Mụ, v.v... Phần lớn nhân viên thuộc các ty Lý Thiện đều là người làng Phước Yên (huyện Quảng Điền), từng là nơi đóng thủ phủ của các chúa Nguyễn từ năm 1626 đến 1635 và có truyền thống chế biến các món ẩm thực cao cấp cho nhà chúa. Mãi đến thời các vua

Nguyễn, dân làng này nhờ nổi tiếng về tay nghề nấu nướng như vậy, cho nên, “không có lệ tuyển lính, dân sở tại chỉ phụ làm các công việc ở Ty Lý Thiện”.<sup>(5)</sup>

Trụ sở của các ty Lý Thiện ngày xưa nằm ở gần ngoài cửa Chương Đức bên trái Hoàng Thành. Trước năm 1975, “có một con đường trải đá thẳng góc với đường Lê Huân thuộc phía tây Đại Nội, mang tên là kiệt Lý Thiện, ngày nay là đường Đặng Trần Côn. Góc Đặng Trần Côn/ Lê Huân chính là vị trí của bộ phận Lý Thiện do vua Minh Mạng chỉ định vào năm 1840. Khoảng năm 1930 thì bộ phận này thu nhỏ và không còn ở vị trí đó nữa”.<sup>(6)</sup>

#### 4. Viện Thượng Trà

Viện Thượng Trà chuyên trách việc dâng đồ uống lên cho vua và Hoàng Thái hậu dùng hàng ngày; cung ứng nước trà cho các đình thần uống trong các buổi triều hội (Đại triều, Thường triều); cung cấp nước trà và rượu vào những lễ kỵ giỗ và tế tự tại các đàn miếu quan trọng; mang những đồ uống đó theo khi vua Ngự giá đi tuần du ở các địa phương...

Khi chính nhà vua đích thân đi làm chủ tế ở các đàn miếu, “thì buổi chiều ngày hôm trước, đến lĩnh rượu và khay, chén ở kho Thượng phương, kính cẩn xem xét, niêm ghi, dâng đến nơi tế, giao cho người chuyên trách nơi ấy coi giữ để chuẩn bị làm thứ rượu *ẩm phúc*”,<sup>(7)</sup> tức là rượu cúng rồi, thần ban một chén cho vua uống để hưởng phúc. Trong những ngày bình thường, Viện phái một nhóm thuộc viên vào trực ở nhà Tả Trà trong cung Từ Thọ (Diên Thọ) và một nhóm khác đến trực ở Duyệt Thị Đường “để phòng có sai khiến việc gì”.

Số binh lính phục vụ ở Viện Thượng Trà tùy theo đời vua mà biên chế nhiều hay ít. Thời Gia Long lập ra 9 đội với quân số hơn 450 người. Qua đời Minh Mạng, giảm xuống còn 2 đội với sĩ số 100. Đứng đầu là một Viện sứ (hàm Chánh Tứ phẩm Võ giai) và một Phó Viện sứ (hàm Tông Ngũ phẩm Võ giai). Đến thời Thiệu Trị, lệ định số binh sung bổ vào viện ấy là 80 người.<sup>(8)</sup>

#### 5. Ngự Hộ (hay Ngự Nghệ Đội)

Như ý nghĩa trong cái tên của nó, “Ngự Hộ” hay “Ngự Nghệ Đội” là đơn vị chuyên trách việc đánh bắt thủy sản để đáp ứng cho nhu cầu hàng ngày, thường kỳ và bất thường kỳ của các nhà bếp hoàng gia (Thượng Thiện, Phụng Thiện...) và nhà bếp triều đình (Lý Thiện).

Dưới triều Nguyễn, đạo quân đánh bắt thủy sản này đã được gọi bằng các danh xưng khác nhau. Vào thời Gia Long (1802-1820), triều đình đã lập ra 2 đội Nội Càn và Tiền Ngự. Đứng đầu mỗi đơn vị là một Cai đội mang hàm Chánh Ngũ phẩm. Nhưng, qua thời Minh Mạng (1820-1840), tên hai đội ấy được gọi chung là Ngự Hộ, đứng đầu là một Suất hộ, hàm Chánh Lục phẩm. Dưới đó là 2 người Hộ trưởng, mang hàm Tông Cửu phẩm. Vào năm 1836, số lính trong Ngự Hộ là 50 người. Từ năm 1841 trở đi, triều đình quy định dùng ngư dân làm nghề đánh cá để thay thế dần cho quân lính trong biên chế của Bộ Binh.<sup>(9)</sup> Vào năm 1884 dưới thời Kiến Phúc, danh xưng “Ngự Hộ” đã được đổi thành “Ngự Nghệ Đội”. Nhiều năm sau đó, các trưởng quan của đội

Ngư Nghệ vẫn thuộc vào ngạch “Tinh binh tại Kinh”,<sup>(10)</sup> nghĩa là dưới sự quản lý của Bộ Binh.

Sử quan của triều Nguyễn đã ghi lại một câu chuyện có ý nghĩa liên quan đến việc đánh cá của Ngư Hộ trên Sông Hương dưới thời Thiệu Trị. Vào mùa hè năm 1841, trong dịp đi thị sát công trường xây dựng lăng Minh Mạng trở về bằng thuyền rồng, vua Thiệu Trị cho dừng thuyền một lúc để xem đội Ngư Hộ đánh cá. Đội trưởng Ngư Hộ là Trần Công Phúc thông đồng với quan Thị vệ (đi theo hầu vua) “ngâm thả cá sẵn và đánh lưới, khi cất lưới thì cá nhảy lên lao xao. Vua biết là giả dối, bảo Thị thần rằng: “Hộ đánh cá úp cá sẵn, đánh lừa ta ở chỗ ta chính mắt trông thấy. Ta xem việc đánh cá đủ biết bọn nịnh thần là đáng ghét. Bèn làm thơ để ghi nhớ” (trong thơ có câu: “ngư tiêu tu trừng viễn hãn thân 魚小須懲远倖臣”, nghĩa là cá tuy là vật nhỏ, ta cũng nên đề phòng, xa kẻ nịnh thần). Bọn Phúc bị phạt mỗi người 40 côn, đóng gông đưa về Bộ... Thông phát phối làm lính ở Viện Thượng Trà”.<sup>(11)</sup>

### 6. Vệ Võng Thành

Võng 網 là lưới, thành 城 là bức tường cao. Vệ 衛 là một đơn vị quân đội gồm 500 người. Đạo quân này có 2 chức năng là “chuyên giữ việc vây lưới làm thành và săn bắn”. Vệ Võng Thành đã được thành lập từ thời Gia Long. Bây giờ, số lính của vệ Võng Thành được chia làm 10 đội, mỗi đội 50 người, đều tuyển dụng từ dân 2 làng nằm gần núi, là làng Phù Bài ở Thừa Thiên (8 đội) và làng Thủy Ba ở Quảng Trị (2 đội).

Vào năm 1833 dưới thời Minh Mạng, triều đình quy định rõ 2 chức năng của đơn vị này là “làm thành” và “săn bắn” như vừa nói.

- Về chức năng thứ nhất, khi vua đi chơi xa trong vùng đất kinh kỳ, như đi săn bắn chẳng hạn, vệ Võng Thành phải đem trước binh lính của mình đến nơi vua “trú tất” để “chăng bày lưới làm thành” ở chung quanh khu vực vua dừng chân ở lại một vài hôm. Họ có nhiệm vụ “canh giữ” để đảm bảo an ninh cho nhà vua.

- Chức năng thứ hai, cũng là chức năng chính: vệ Võng Thành có nhiệm vụ vào rừng săn bắt muông thú để cung tiến lên các đền miếu của triều đại trong các dịp lễ tế tự và kỵ giỗ do triều đình tổ chức.<sup>(12)</sup>

Để việc săn bắt thú rừng có hiệu quả tốt, ngay từ năm 1826, vua Minh Mạng đã cho phép vệ Võng Thành cử ra một người chỉ lo nuôi dưỡng 100 con chó săn; rồi vào năm 1828, nhà vua ra lệnh Võ Khố phải cung cấp cho vệ này 100 cây mác bằng sắt và một số lưới săn. Đến đầu thời Thiệu Trị, triều đình quy định rằng đến ngày kỵ hàng năm ở một số miếu thờ vua chúa triều Nguyễn thì trước đó 12 hôm, vệ Võng Thành phải phái 300 lính đi săn bắt thú rừng. Mỗi chuyến đi săn như thế phải kiếm ít nhất là 10 con. Nếu đạt chỉ tiêu thì các binh lính ấy được thưởng nửa tháng tiền lương. Nếu săn bắt thêm được 10 con nữa thì họ được thưởng thêm nửa tháng tiền lương nữa.<sup>(13)</sup>

Đến năm 1890 dưới thời Thành Thái, biên chế của vệ Võng Thành chỉ còn 150 người, được chia ra làm 3 đội, đứng đầu mỗi đội là một Suất đội,<sup>(14)</sup> mang hàm Chánh Lục phẩm Võ giai.

## 7. Quang Lộc Tự

Quang Lộc Tự 光禄寺 là cơ quan chuyên lo điều hành công việc sắm sửa cỗ bàn và chỉ dẫn, giám sát việc bài trí đồ ăn thức uống trong các dịp đại lễ của triều đình, như tế tự, kỵ giỗ, yến tiệc, và tổ chức nấu rượu đế cúng tế và thết đãi... Nhiệm vụ chính của cơ quan này là củ soát các món hào soạn tại nơi cúng tế hoặc chỗ tiệc tùng, xem có tinh sạch và đầy đủ hay không.

Quang Lộc Tự được thiết lập vào năm 1830 thời Minh Mạng. Đứng đầu là viên chức Quang Lộc Tự khanh (hàm Tòng Tam phẩm Văn giai) do một đường quan trong Lục Bộ kiêm nhiệm. Từ đó, Lý Thiện được đặt trực thuộc vào cơ quan này. Đến năm 1853 thời Tự Đức, Quang Lộc Tự mới đặt dưới sự quản lý trực tiếp của Bộ Lễ. Dưới Tự khanh là Thiếu khanh (hàm Tòng Tứ phẩm Văn giai). Thuộc viên là 1 Viên ngoại lang, 1 Chủ sự, 1 Tư vụ, 3 Bát cử phẩm thư lại, 12 Vị nhập lưu thư lại. Các thuộc viên được chia làm 2 ban.<sup>(15)</sup>

Các tác giả của bộ *Đại Nam hội điển sự lệ* đã dành ra đến 2 quyển (237 và 238) để viết một cách chi tiết về công tác của Quang Lộc Tự trong việc điều phối thực hiện và bài trí cỗ bàn. Trong đó có những đoạn viết:

“Phàm gặp các lễ hưởng tự và ngày kỵ, các thứ thịt, xôi, cỗ bàn, đồ nấu chín do Tự [tức là Quang Lộc Tự] bảo cho người coi việc tuân làm, đường quan của Tự phải thân đến kiểm soát trước, sao cho được tinh khiết đầy đủ.

“Phàm gặp tiệc yến các ngày khánh tiết, có hạng 1 hạng 2, yến ân vinh cho tiên sĩ có hạng trên, hạng giữa đều do Tự xét những thứ bậc, phân biện những phẩm vật, bảo cho người coi việc tuân làm, còn thuộc quốc ngoại phiên đến triều cống có tiệc yến khoản đãi thì cứ Bộ tư, đưa tuân làm.

“Phàm lệ Lễ hàng năm phải dùng rượu nấu bằng gạo nếp, rượu nấu bằng gạo tám, phải đúng kỳ chiều lĩnh gạo công và các hạng của công, do phủ Thừa Thiên đặt giá thuê làm, giao cho Tự đốc sức người nấu, khi thành rượu, đưa giao cho phủ Nội Vụ thu trữ để dùng trong việc tế tự yến tiệc, những vật liệu tiền gạo để nấu rượu, do Tự chiều lĩnh chi cấp”.<sup>(16)</sup>

Hàng năm, triều đình tổ chức các cuộc yến tiệc vào những dịp lễ khác nhau: yến tiệc chiêu đãi triều thần, yến tiệc ban cho các tân khoa tiến sĩ, yến tiệc dành cho các sứ bộ ngoại giao... Riêng về bữa tiệc vua ban cho các triều thần trong dịp Tết âm lịch, Nội Các ghi rằng:

“Phàm hàng năm tiết nguyên đán, ban yến cho hoàng thân công và quan văn quan võ Chánh Tam phẩm trở lên đều sắp hàng ngồi ở những gian tả hữu điện Cần Chánh, mỗi gian dùng cỗ nấu hạng nhất 2 mâm, cỗ nấu hạng nhì 3 mâm, văn Chánh Ngũ phẩm võ Chánh Tứ phẩm đều sắp hàng ngồi ở những gian tả hữu vu, mỗi gian dùng cỗ nấu hạng nhì một mâm rượu... Cỗ nấu hạng nhất mỗi mâm 30 đĩa trị tiền 10 quan; hạng nhì mỗi mâm 23 đĩa, trị tiền 8 quan; hạng ba mỗi mâm 20 đĩa trị tiền 6 quan”.<sup>(17)</sup>

Về yến tiệc chiêu đãi các phái đoàn ngoại giao, triều đình cũng quy định một cách rạch ròi. Bảy giờ, các phái bộ ngoại giao đến kinh đô Huế được chia ra làm

những đẳng cấp khác nhau tùy theo tầm quan trọng trong mỗi bang giao về chính trị. Quan trọng nhất là sứ bộ nhà Thanh (Trung Hoa), được xem như “thiên triều” đối với nước Đại Nam. Trong khi đó, Đại Nam được xem như nước “đàn anh” của hơn 10 tiểu quốc và phiên quốc lân cận, chẳng hạn như Cao Miên, Vạn Tượng, Lạc Hoàn, Thủy Xá, Hòa Xá... Do đó, chất lượng cỗ bàn chiêu đãi các nước ấy cũng khác nhau:

- Sứ đoàn nhà Thanh: đãi một mâm cỗ hạn nhất (50 đĩa), 7 mâm hạng nhì (mỗi mâm 40 đĩa), 25 mâm hạng ba (mỗi mâm 30 đĩa).
- Sứ đoàn Cao Miên: cỗ yến 10 mâm.
- Sứ đoàn Lạc Hoàn (người Mường): 7 mâm.
- Sứ đoàn Vạn Tượng (Lào): 6 mâm.
- Sứ đoàn Thủy Xá, Hòa Xá: mỗi đoàn 3 mâm...<sup>(18)</sup>

Đáng quan tâm nhất là vào năm 1828, triều đình quy định loại “cỗ bàn hạng lớn... gồm 161 phẩm vị trị giá tiền 309 quan 5 tiền 42 đồng”<sup>(19)</sup> (Mỗi phẩm vị là một loại đồ ăn thức uống). Quy định ấy cũng có nghĩa là khi dọn lên “cỗ bàn hạng lớn” với 161 món ẩm thực như thế, Quang Lộc Tự có trọng trách phải kiểm soát một cách kỹ càng và thận trọng về chất lượng của tất cả các phẩm vị đó.

Nhìn chung, việc cung ứng ẩm thực cho hoàng gia và triều đình nhà Nguyễn đã được tổ chức một cách quy mô và có hệ thống với sự liên kết chặt chẽ giữa các bộ, viện, nha, sở và nhiều cơ quan thuộc cấp khác nhau. Qua tìm hiểu các đơn vị nhân sự trên đây, chúng ta thấy công tác ấy đã được thực hiện một cách nghiêm cẩn.

## **B. Quy cách ăn uống hàng ngày của các vua và phong thái dự tiệc của các quan trong những dịp lễ lớn**



Bà Lê Thị Dinh (ngồi) sinh năm 1921. Nay còn sống ở Huế.

Theo bà Lê Thị Dinh (sinh năm 1921), một chứng nhân lịch sử từng sống nhiều năm trong Đại Nội (để phục vụ cho bà Từ Cung, tức Đoàn Huy Hoàng Thái hậu (1890-1980); hiện còn sống tại Huế thì trong chốn cung đình triều Nguyễn có 2 loại cỗ: cỗ Nội và cỗ Ngoại. Cỗ Nội do Đội Thượng Thiện và Đội Phụng Thiện làm. Còn cỗ Ngoại thì do các ty Lý Thiện thực hiện.<sup>(20)</sup>

Dưới đây, dựa vào một số sách báo và chứng nhân, chúng tôi chỉ tìm hiểu về quy cách ăn uống của các vua nhà Nguyễn (thuộc loại cỗ Nội) và phong thái dự tiệc của các quan trong những dịp lễ lớn của triều đình (thuộc loại cỗ Ngoại).

### **1. Quy cách ăn uống hàng ngày của các vua**

Nếu chính sử triều Nguyễn không ghi chép gì về cung cách ăn uống của các vua trong hoàng cung, thì may thay, chúng ta có được một số đoạn tường thuật của người phương Tây trong các sách báo của họ sau

những dịp đến Huế, và lời kể của một số chứng nhân người Việt đã từng làm việc trong Đại Nội dưới thời các vua Nguyễn cuối cùng.

Trong phần trên, chúng ta đã thấy phần nào những quy định chung mang tính nguyên tắc của triều đình về tổ chức của Đội Thượng Thiện và nhiệm vụ của cơ quan này trong việc cung cấp các phẩm vật để vua “Ngự thiện” hàng ngày.

Nhưng, thực ra, việc ăn uống của các vua nhà Nguyễn thường không giống nhau. Có vua dùng bữa rất đơn giản, cũng có vua lại thật cầu kỳ.

Những người phương Tây có dịp gặp vua Gia Long cho biết rằng nhà vua sống rất điều độ. Ông không bao giờ uống rượu. Bữa ăn chỉ gồm cơm và một ít thịt, cá, rau, và sau đó ăn tráng miệng bằng bánh hoặc trái cây. Khi ăn, vua không hề cho ai ngồi ăn cùng mâm, kể cả Hoàng hậu.

Sau khi thiết triều hoặc đi thị sát công trường, vua thường dùng cơm trưa trong thuyền Ngự trên Sông Hương, chừng 2 giờ chiều thì về cung rồi ngủ đến 5 giờ mới dậy. Sau khi ăn cơm chiều, vua bàn công việc với các quan cho đến lúc nửa đêm. Sau đó, vua dùng một bữa nhẹ nữa, xong là đi ngủ.<sup>(21)</sup>

Từ đầu thời Minh Mạng trở đi, việc phục vụ ẩm thực cho nhà vua được tổ chức ngày càng quy mô và chặt chẽ như đã nói qua ở tiểu mục “Đội Thượng Thiện” trên đây. Đội quân nhà bếp cao cấp này có đến 50 người, mỗi người phụ trách một món ăn, tùy theo sở trường của mình. Trụ sở của đơn vị phục vụ này đã được xây dựng vào tháng 7/1826, gọi tên là “Thượng Thiện Sở”, một tòa nhà có 7 gian.<sup>(22)</sup> Nó nằm bên trái sân trước của Duyệt Thị Đường (nhà hát hoàng gia). Đối xứng ở bên phải sân này là Thái Y Viện (còn gọi là Ngự Y Viện).<sup>(23)</sup>

Về việc nấu nướng thức ăn và pha chế thuốc uống cho vua (liên quan đến Thượng Thiện Sở và Thái Y Viện), triều đình đã đưa ra những biện pháp dự phòng rất chu đáo và những hình phạt dự kiến rất nặng nề:

“Phàm việc pha chế thuốc của vua, mà làm không đúng phương thức và gói lại đề chữ sai lầm, thầy thuốc (làm việc ấy) phải phạt 100 trượng, dùng dược liệu lựa chọn không tinh, phải phạt 50 trượng. Nếu làm cơm cho vua làm thức gì phải kiêng, thì người nhà bếp phải phạt 100 trượng. Những thức ăn uống làm không sạch sẽ, phải phạt 80 trượng, chọn làm không được tinh tường, phải phạt 50 trượng; (người sắc thuốc, làm cơm cho vua) không nếm trước các thứ ấy, phải phạt 50 roi, các quan giám lâm đề điều đều được giảm nhẹ hơn người làm thuốc, người nấu bếp 2 bậc. Nếu quan giám lâm đề điều và người nấu bếp làm lỡ đem các vị thuốc đến nơi làm cơm của vua, thì phải phạt 100 trượng, đem những vị thuốc ấy bắt phải uống. Các người nấu bếp (ở sở làm cơm của vua) có sự can phạm, quan giám lâm, quan đề điều biết mà không tâu lên, quan coi cửa và quan thủ vệ không dò xét ra cũng phải phạt với can phạm...”<sup>(24)</sup>

Về việc khám bệnh, kê đơn thuốc, bốc thuốc, sắc thuốc cho vua dùng và việc các quan phải uống thử trước khi vua dùng, luật lệ bấy giờ đã được quy định một cách cẩn thận và rõ ràng: quan Ngự y “phải xem mạch coi bệnh của vua, tham xét so sánh, hội đồng với viên cận thân [của vua] đến nơi chứa thuốc trong nội để bốc thuốc, đem những vị thuốc đã bỏ thành thang ấy kê ra từng vị rồi niêm phong lại, làm bản khai rõ

là phương thuốc gì, tính của các vị thuốc ấy thế nào, chuyên trị bệnh gì, ở dưới biên ngày tháng, Ngự y và viên cận thân ký tên vào rồi dâng lên, làm quyển sổ dâng thuốc, khi bản tâu đã xong, phải dâng ngay sổ phụ ấy, ký tên vào dưới chỗ biên ngày tháng. Viên cận thân thu giữ để phòng khi kê cứu đến. Việc đem sắc thuốc của vua, quan ở viện ấy cùng với viên cận thân phải trông coi sắc hai nước, dồn lại làm một, đợi thuốc đã kỹ, chia làm hai bát, một bát viên Ngự y nếm trước, rồi đến viên viện phán, rồi đến viên cận thân nếm cả; còn một bát thì dâng lên”<sup>(25)</sup>

Qua vài đoạn chính sử như vừa nêu, chúng ta thấy công tác tổ chức hệ thống nhân sự và tiến trình phục vụ cơm ăn thuốc uống cho nhà vua đã được triều đình quy định một cách cẩn thận và có bài bản. Các luật lệ vừa nêu xem ra có vẻ khắc nghiệt, nhưng nghĩ cũng đúng thôi, vì mục đích chính đáng là để tránh sự đầu độc vị nguyên thủ quốc gia. Cũng chính nhờ sự cẩn trọng ấy mà trong số 13 vị vua của triều đại này, không có vị nào chết vì chất độc trong đồ ăn thức uống cả.<sup>(26)</sup>

Dù sao, trên đây cũng chỉ là một số quy chuẩn được ghi chép trong chính sử, còn trong thực tế của lịch sử, không phải vị vua Nguyễn nào cũng áp dụng nguyên tắc ẩm thực giống nhau như thế. Tùy theo thể trạng và sở thích cá nhân mà quy cách “Ngự thiện” và các món “Thượng thiện” của từng vua có khác nhau ít nhiều như trên đã nói.

Nếu vua Gia Long ăn uống đơn giản thì vua Minh Mạng lại có chế độ ẩm thực rất cầu kỳ như đã nêu. Ngoài ra, người ta kể rằng trong mỗi bữa ăn, vua Minh Mạng có dùng một ít rượu thuốc để kích thích tiêu hóa, ăn cho ngon miệng. Thang thuốc bổ dầm rượu do Ngự y Lê Quốc Chúc bỏ ra để dâng lên cho vua Minh Mạng dùng từ sau ngày nhà vua đăng quang. Trong dân gian, tên gọi của thang thuốc bổ này là “Nhất dạ ngũ giao” hoặc “Minh Mạng thang”. Thang thuốc đặc biệt và nổi tiếng này được lưu truyền với nhiều bài thuốc khác nhau, trung bình mỗi bài thuốc gồm từ 22 đến 25 vị thuốc. Từ vài chục năm qua, nó đang được chế biến và sản xuất hàng loạt với nhãn hiệu “Minh Mạng thang” để bán ở nhiều nơi trên thị trường nội địa và một số nước ngoài.<sup>(27)</sup>

Dưới thời Đồng Khánh (1886-1888), một quan chức Pháp tên là F. Baille đã có dịp được vào thăm viếng hoàng cung Huế và đã ghi lại việc ăn uống của nhà vua như sau:

Hàng ngày, vua Đồng Khánh ăn cơm 3 lần, vào lúc 6 giờ sáng, 11 giờ trưa và 5 giờ chiều. “Mỗi buổi ăn có 50 món khác nhau do 50 đầu bếp nấu nướng cho Hoàng cung. Mỗi người lo nấu món riêng của mình và khi chuông đổ thì trao cho đám thị vệ đưa qua đoàn thái giám. Các ông này lại chuyển đến 5 cung nữ và chỉ có mấy nàng mới được hân hạnh quỳ gối hầu cơm Đức Vua. Ngài nhắm nháp vài món ăn và uống một thứ rượu mạnh đặc biệt chế bằng hột sen với các loại cây có mùi thơm. Đức vua Đồng Khánh dùng rượu chát ở Bordeaux theo lời khuyên của các y sĩ để giúp tạng phủ hơi yếu.

“Gạo Đức Vua dùng phải thật trắng và chọn lựa từng hạt, nấu trong nồi đất, mỗi lần nấu xong thì đập bỏ. Đũa vua dùng phải vót bằng tre vừa mới trở đủ lá và “thay đổi hàng ngày”, loại đũa ngà không tiện dụng vì hơi nặng đối với tay nhà vua. Số lượng gạo phải được xem kỹ và cân thật đúng, không bao giờ nhiều hay ít hơn. Nếu Đức Vua không ăn như ngày thường, nếu Ngài không thấy ngon miệng thì Ngài gọi



các viên Ngự y đến xem mạch bốc thuốc. Mỗi lần dùng thuốc, Ngài bắt các Y sĩ uống trước mặt Ngài”.<sup>(28)</sup>

Tương truyền gạo các vua dùng là gạo “de” trồng ở cánh đồng An Cựu, một loại gạo ngon nổi tiếng một thời ở đất Thần kinh. Gạo nấu trong cái om đất nhỏ do làng Phước Tích (cách Huế khoảng 30km về phía tây bắc) sản xuất hàng loạt để cung ứng cho Đệ Thượng Thiệu. Đồng thời, có một người trong Vệ Thượng Trà chuyên ngồi vót đũa và tăm tre cho vua và hoàng gia dùng. Đây là loại tăm đặc biệt, gọi là “tăm bông”, được làm bằng một loại tre rất tốt. Về hình dạng và kích thước, tăm này khác hẳn những loại tăm mà chúng ta dùng hiện nay. Nó dài chừng 20cm, thân chuốt tròn, một đầu có đường kính khoảng 5mm, vót thon dần thành mũi nhọn ở đầu kia. Đầu lớn của tăm được chẻ ra thành hàng chục mảnh nhỏ như sợi chỉ, đập đập cho mềm, rồi lật ngược ra chung quanh đầu tăm. Đầu nhọn dùng để xỉa răng, đầu mềm dùng để chùi răng cho sạch. Đầu tăm này trông giống như một đóa hoa đang nở, đáng lẽ được gọi là “tăm hoa”, nhưng vì “hoa” là tên của bà Hồ Thị Hoa, vợ vua Minh Mạng, mẹ vua Thiệu Trị, cần phải kỵ húy, cho nên mới nói thành “tăm bông” (bông cũng có nghĩa là hoa).

Đồ trà, bình chén rượu và bát đĩa vua dùng, v.v... gọi chung là đồ “Ngự dụng”, đều đặt làm hoặc mua từ các xưởng sản xuất đồ sứ nổi tiếng bên Trung Quốc. Đồ sứ men lam này được các nhà nghiên cứu mỹ thuật thời Pháp thuộc trước đây gọi là “Bleu de Hué”, ngày nay gọi là “Đồ sứ ký kiểu”. Tất nhiên, loại sản phẩm cao cấp này rất quý hiếm và đắt tiền. Từ thời Đồng Khánh trở đi, nhất là dưới thời Khải Định (1916-1925), các vua cho đặt làm hoặc mua sắm thêm nhiều đồ dùng bằng sứ trắng men, bằng thủy tinh, bằng kim loại... từ Pháp và một số nước phương Tây khác về dùng.

Hồi trước năm 1975, chúng tôi đã may mắn gặp được một cựu thần của triều Nguyễn là cụ Nhất Lang, một chứng nhân lịch sử. Cụ tên thật là Võ Văn Lang, sinh năm 1896 và mất năm 1977. Lúc sinh thời, cụ sống tại số nhà 13 đường Đặng Thái Thân trong Thành Nội (hiện nay, nhà đã đổi chủ và mang số mới là 144 Đặng Thái Thân). Bây giờ, người Huế thường gọi cụ là cụ Nhất Lang vì cụ đã mang hàm Nhất đẳng Thị vệ dưới thời hai vua Khải Định và Bảo Đại. Sau mấy mươi năm làm quan Thị vệ bên cạnh vua trong Đại Nội, cụ biết rất rõ các sinh hoạt hàng ngày của vua quan tại đó. Cụ kể cho chúng tôi nghe khá nhiều điều hữu ích và thú vị, có thể dùng để kiểm chứng hoặc bổ sung cho những gì đã được ghi chép trong sử sách. Cụ cho biết rằng kể từ khi lầu Kiến Trung được xây dựng xong vào năm 1923, vua Khải Định không còn ăn ngủ tại điện Càn Thành như các vua tiền nhiệm nữa mà vào ở hẳn tại tòa lầu đài mới này. Đây là tòa nhà 2 tầng được kết cấu bằng bê tông cốt thép, có lắp đặt các trang thiết bị tân thời, như đèn điện, quạt máy, toilette, lavabo... Nội thất được chia ra nhiều phòng: phòng khách, phòng làm việc, phòng ăn, phòng ngủ... Bàn ghế, tủ giường phần lớn được làm theo kiểu Tây, nhưng sơn son thếp vàng chói lọi. Mỗi bữa ăn của vua Khải Định có 35 phẩm vị. Sau khi nấu nướng xong ở Thượng Thiệu Sờ, các món ăn được múc ra tô, đĩa..., rồi đặt vào các quả hộp bằng gỗ sơn son thếp vàng, đậy nắp lại, mang đi, có lọng che ở trên các quả hộp. Lên đến phòng ăn tại lầu Kiến Trung, những người phục vụ còn sắp xếp các món ăn lại một lần nữa, trông cho đẹp mắt. Khi



Cự Nhất Lang (1896-1977).

lên một khay đầy, gồm những đĩa bánh, trái..., đều do các bà phi tần thay nhau làm hoặc mua sắm để “cung tiến”. Khi nào “long thể bất an”, nhà vua cho gọi các quan Ngự y lên bắt mạch để bốc thuốc. Sau khi sắc thuốc xong ở Thái Y Viện, người ta đổ ra chén (tức là bát), đặt vào một cái tim, đây nắp thật kín và dán niêm phong lại cho kỹ. Người ta đặt tim vào một quả hộp bằng gỗ, cũng niêm lại luôn. Lính Thị vệ mang thuốc lên lầu Kiến Trung, có lọng che và quan Ngự y đi theo. Dù đề phòng như vậy rồi, nhưng trước khi vua uống, các quan Ngự y cũng phải chiết ra một ít thuốc ở một chén nhỏ, vái vua 3 vái rồi uống cho vua thấy tận mắt để chứng thực là trong thuốc không có chất độc.<sup>(29)</sup>

Đến thời Bảo Đại (1926-1945), cả Hoàng đế lẫn Hoàng hậu Nam Phương cùng 5 người con (gồm 2 Hoàng tử và 3 Hoàng nữ) đều sống chung tại lầu Kiến Trung. Vì đã chịu ảnh hưởng nhiều từ nếp sống của phương Tây, cho nên họ đều ăn cùng một mâm như bao gia đình bá tánh trong nước.

## **2. Quy cách dự yến của các quan trong những dịp lễ**

Dưới triều Nguyễn, ngoài những bữa yến tiệc bất thường kỳ dùng để chiêu đãi các sứ bộ ngoại giao hoặc các tân khoa tiến sĩ sau các kỳ thi Hội tại kinh đô, triều đình còn tổ chức những bữa yến gọi là vua ban cho các hoàng thân và đại thần. Họ được dự yến trong nhiều dịp đại lễ khác nhau: lễ Nguyên đán, lễ Đoan dương (mùng 5 tháng 5 Âm lịch), lễ Vạn thọ (sinh nhật vua), lễ Vạn thọ Đại khánh (Tứ, Ngũ tuần Đại khánh), lễ Trùng dương (hay Trùng cửu: ngày mùng 9 tháng 9 Âm lịch), lễ Tịch điền v.v...

Vào năm 1828, vua Minh Mạng quy định: “Phàm các tiết mừng hàng năm, gặp khi có điển lệ vui mừng của nhà nước, lệ có thưởng cho dự tiệc yến, thì viên Quang Lộc tư cho Bộ Binh lựa lính, phái bắt binh đinh đến sở làm cỗ phục dịch, xong việc rồi về nguyên ngũ, khoản này ghi để làm lệnh”.<sup>(30)</sup>

vua ăn (Ngự thiện), có một quan Thị vệ đứng trực và hai vị quan khác đứng hầu (thuật ngữ trong cung gọi là “Châu thiện”). Không có phụ nữ trong phòng ăn như dưới thời Đồng Khánh. Các quan Thị vệ từ Nhất đẳng đến Ngũ đẳng thay nhau trực luân phiên, vị này có nhiệm vụ xới cơm, pha nước cho vua. Hai quan đứng hầu phải là “đường quan”, nghĩa là những quan Tam, Tứ phẩm trở lên. Nhiệm vụ của hai vị này là nói chuyện với vua cho vui, để vua ăn thêm ngon miệng. Họ có thể nói đủ thứ chuyện cổ, kim, đông, tây, từ chuyện lớn đến chuyện nhỏ. Đũa vua Khải Định dùng phải vót từ gỗ cây kim giao, mọc nhiều ở vùng núi Bạch Mã, cách Huế khoảng 50km về phía nam. Gỗ cây kim giao có khả năng phát hiện chất độc trong thức ăn. Nếu trong đó có chất độc thì đũa sẽ đổi qua màu tím (?). Mỗi đôi đũa chỉ dùng một lần, xong là bỏ. Sau khi vua ăn xong, hai vị quan hầu được dự phần. Các món tráng miệng của vua bao giờ cũng đặt



Vua Khải Định chủ tọa tiệc đãi các quan lớn tại điện Cần Chánh nhân dịp lễ Tứ tuần Đại khánh của nhà vua (28/9/1924).



Các quan lớn dự tiệc tại điện Cần Chánh vào năm 1924.

Đến năm 1845, vua Thiệu Trị xuống dụ rằng: “Từ trước đến nay, khi ban yến ở đại đình, vì việc sắp xếp thứ tự chỗ ngồi đến lúc đó mới do quan hữu tư tâu xin làm cho thỏa đáng, chưa từng có định lệ rõ rệt. Nay chuẩn định: Phạm hoàng tử công, hoàng tử, quốc công, quận công và hoàng đệ chưa phong mà đã trưởng thành, đã được ban cấp áo triều, cho phép được dự yến ở gian tả, hữu điện Cần Chánh; còn hoàng tử, hoàng đệ nhỏ tuổi vẫn cho dự yến ở nhà Duyệt Thị. Các quan trong triều đình: văn từ chánh và thự tứ phẩm ấn quan, võ từ chánh và thự tam phẩm trở lên cũng cho dự yến ở gian tả, hữu điện Cần Chánh. Ngoài ra, văn từ tứ phẩm, võ từ tòng tam phẩm trở xuống, đáng được dự đình yến, cũng cho dự yến ở dãy nhà Tả, Hữu Vu. Khoản này ghi để làm lệ mãi”.<sup>(31)</sup>

Ngoài điện Cần Chánh, Tả Vu, Hữu Vu và Duyệt Thị Đường, một số bữa “đình yến” còn diễn ra ở Thị Vệ Xứ, Tả, Hữu Đãi Lộ Viện và các nhà tạm dựng lên trước Phu Văn Lâu...

Trong các bữa đại tiệc như thế, thường có cả Ngự tửu lẫn Bát trân (8 món ăn quý nhất ngày xưa: nem công, chả phụng, da tây ngu, bàn tay gấu, gân nai, môi đười ươi, thịt chân voi, yến sào).

Một trường hợp đình yến cụ thể là vào năm 1924, nhân dịp lễ Tứ tuần Đại khánh tiết của vua Khải Định (vua sinh năm 1885), triều đình đã tổ chức một bữa tiệc lớn tại điện Cần Chánh vào ngày 28/9/ 1924, trong đó có nhà vua “Ngự yến” cùng với quần thần.<sup>(32)</sup>

Đến thời Bảo Đại (1926-1945), truyền thống ban yến cho các quan tại điện Cần Chánh vẫn còn tiếp tục, nhưng thường giao cho cụ Thượng Lễ (tức là Thượng thư Bộ Lễ) thay mặt vua làm chủ tiệc.

Vào năm 1974, chúng tôi cũng còn có thêm một may mắn khác nữa là được một cựu thân của triều Nguyễn, biệt danh là Tiêu Sứ (1913-1989), nhà ở địa chỉ 93 kiệt 2 đường Tô Hiến Thành thuộc khu vực Gia Hội, kể cho nghe diễn tiến và cung cách của những yến tiệc tại điện Cần Chánh mà cụ từng dự hưởng. Ở vào tuổi quá lục tuần, cụ vẫn nhớ rõ nhiều chi tiết liên quan đến một bữa yến, trong đó có một số động tác có vẻ khiếm nhã, nhưng cụ cho là có thật. Cụ đã kể một cách vui vẻ. Câu chuyện đại khái

như sau: Khi các quan đã ngồi cả vào những bàn tiệc dọn sẵn thì cụ Thượng Lễ thay mặt Hoàng đế ngỏ lời mời quan khách. Các quan đều đứng dậy, hai tay cầm ngang đôi đũa, kính cẩn xá 3 xá để tạ ơn vua. Tuy ngụ ý của mọi người là tạ ơn vua, nhưng trên thực tế, trông có vẻ các quan xá nhau, vì họ đều ở trong tư thế đối diện nhau.



Cụ Tiêu Sử (1913-1989).

Xá xong, vừa ngồi xuống thì họ bắt đầu ăn. Vệ oai nghiêm bề vệ thường ngày của các đại thần như đều biến đi đâu mất... Sau đó, một ít món trần cam mỹ vị lần lượt vào nằm gọn trong những chiếc khăn mà các quan mang theo sẵn.

Cuối cùng, khi bánh trái được bung dọn ra để ăn tráng miệng, các quan lặng lẽ đưa chúng vào trong tay áo rộng xanh để lát nữa đem về nhà cho gia đình.

Cụ Thượng Lễ và mấy ông Thị vệ đã quá quen nhìn những động tác như thế, và họ cho rằng đó là chuyện thường tình, nên cũng chẳng quan tâm làm gì.

Chuyện kể vừa nêu có một số chi tiết có vẻ khó tin, nhưng xem ra không phải hoàn toàn thiếu cơ sở. Chẳng hạn như trong sách *Đại Nam liệt truyện*, Quốc Sử Quán triều Nguyễn ghi lại rằng vào mùa xuân năm 1852, khi Tuy Lý Vương Miên Trinh họa bài thơ “Nguyên đán” của vua Tự Đức, vương đã làm câu thơ với ý nghĩa “Lê vua ban, quít tiên cho, thủ vào tay áo đem về, để biếu mẹ già ở nhà có trồng cỏ huyên”. Câu thơ ấy được vua Tự Đức “châu khuyển” và “châu phê” là “Câu nói chí tình, đáng yêu”.<sup>(33)</sup> Nghĩa là chúng ta có thể nghĩ rằng nhà vua mặc nhiên cho phép bề tôi mang lộc vua ban về nhà để gia đình cùng hưởng. Điều này thể hiện một nét sông bình thường trong tập quán truyền thống của dân tộc.

Trong một bài đề cập đến văn hóa ẩm thực Việt Nam cách đây gần 20 năm, Giáo sư Trần Quốc Vượng khi nói đến thực khách mang thức ăn về sau bữa ăn, đã viết:

“Trong ngoài 60, lên lão/ ra lão, chống gậy dự tiệc làng (lục thập trọng ư hương), tiệc nước (thất thập trọng ư quốc), các cụ chỉ ăn “cầm chừng” giành “lây” lộc Thánh, lộc Phật, lộc Vua về cả nhà cùng chung hưởng “mỗi người một ít”. Nhà chủ cúng tế Thánh, Thần, Phật... mời khách, khi khách về bao giờ cũng có một “gói” dúi vào tay khách...”<sup>(34)</sup>

Đây là điều mà chúng ta thường nghe diễn tả trong câu “Được ăn được nói được gói đem về”. Có lẽ hành vi “đáng yêu” này là một mỹ tục, một nét hay trong văn hóa truyền thống Việt Nam, cho nên, mãi đến ngày nay, ở nhiều nơi trong nước, nhất là ở Huế và Hà Nội, nó vẫn còn được duy trì.

Ngoài ra, theo lời kể của cụ Nhất Lang, khi có một số đặc sản do địa phương nào đó mới cung tiến, như vải thiều ở Hà Nội, cam sành ở Thanh Hóa, xoài tượng ở Phú

Yên, dứa xiêm ở Định Tường, mà vua muốn chia sót bớt để ban tặng cho mấy đại thần hữu công, thì vua sai lính Thị vệ đặt tặng vật lên châu án có lọng che, gánh đến tư dinh của mỗi vị quan. Đại thần vào nếu có được điểm phúc này thì phải mặc lễ phục vào, quay mặt về hướng bắc vái 3 vái để tạ ơn vua, rồi mới nhận quà vua ban.

\*\*\*

Qua sự tìm hiểu bằng những nét chấm phá về “Quy cách ẩm thực cung đình triều Nguyễn” trên đây, chúng tôi tạm đưa ra một số nhận định như sau:

- Ẩm thực cung đình triều Nguyễn đã được tổ chức và thực hiện một cách quy củ và có hệ thống.

- Ẩm thực cung đình triều Nguyễn đã để lại một di sản văn hóa tinh thần (phi vật thể) rất lớn lao.

- Ẩm thực cung đình triều Nguyễn đã ảnh hưởng rất mạnh mẽ và rõ rệt đến ẩm thực dân gian xứ Huế từ xưa đến nay.

- Sự phong phú của các “phẩm vị” cung đình triều Nguyễn góp phần lý giải tại sao xứ Huế ngày xưa lại có đến 1.300 món ăn (trong số 1.700 món của Việt Nam) và hiện nay vẫn còn lưu truyền được 700 món như có người đã tổng kiểm kê.<sup>(35)</sup>

- Tuy chính sử triều Nguyễn không ghi chép gì về cách chế biến hàng trăm món ăn cung đình (đây là điều đáng tiếc), nhưng qua các tác phẩm *Thực phổ bách thiên* của bà Trương Đăng Thị Bích và *Những món ăn nấu theo lối Huế* của cô giáo Hoàng Thị Kim Cúc (dạy ở trường Đồng Khánh cũ), chúng ta cũng biết được phần nào về phương pháp làm ra những sản phẩm có giá trị văn hóa ấy.

- Vấn đề quan trọng hiện nay là chúng ta phát huy giá trị ẩm thực cung đình Huế như thế nào cho có hiệu quả. Và nên chăng thiết lập một bộ hồ sơ đệ trình lên cấp Nhà nước, rồi UNESCO đề được công nhận là một di sản văn hóa phi vật thể quốc gia và quốc tế.

P T A

## CHÚ THÍCH

- (1) Nội Các triều Nguyễn, *Khâm định Đại Nam hội điển sự lệ* (dưới đây viết tắt là *Hội điển*), bản dịch của Viện Sử học, Nxb Thuận Hóa, Huế, 1993, tập 9, tr. 61.
- (2) *Hội điển*, Sách đã dẫn, tr. 189-191.
- (3) *Hội điển*, Sách đã dẫn, tr. 61, 191.
- (4) Quốc Sử Quán triều Nguyễn, *Khâm định Đại Nam hội điển sự lệ tục biên* (dưới đây viết tắt là *Hội điển tục biên*), bản dịch của Viện Sử học Việt Nam và Trung tâm Bảo tồn Di tích Cố đô Huế, tập 7, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội, 2009, tr. 27.
- (5) *Hội điển*, tập đã dẫn, tr. 67-68, 215-218.
- (6) Võ Hương An, *Từ điển nhà Nguyễn*, Nxb Nam Việt, California, USA, 2012, tr. 358.
- (7) *Hội điển*, tập đã dẫn, tr. 183.
- (8) *Hội điển*, tập đã dẫn, tr. 60-61, 182-184.



- (9) *Hội điển*, tập đã dẫn, tr. 232.
- (10) *Hội điển tục biên*, tập đã dẫn, tr. 109-111.
- (11) Quốc Sử Quán triều Nguyễn, *Đại Nam thực lục*, bản dịch của Viện Sử học, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội, 1970, tập XXIII, tr. 252.
- (12) *Hội điển*, tập đã dẫn, tr.188-189.
- (13) *Hội điển*, tập 10, tr. 515-516.
- (14) *Hội điển tục biên*, tập đã dẫn, tr. 26-27.
- (15) *Hội điển*, tập 14, tr. 267. Tham khảo thêm: Quốc Sử Quán triều Nguyễn, *Đại Nam nhất thống chí* (thời Tự Đức), bản dịch của Viện Sử học, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội, 1969, tập I, tr. 53; *Đại Nam nhất thống chí* (thời Duy Tân), quyển Kinh sư, bản dịch của Tu Trai Nguyễn Tạo, Nha Văn hóa (Bộ Quốc gia Giáo dục) xuất bản, Sài Gòn, 1960, tr. 77.
- (16) *Hội điển*, tập đã dẫn, tr. 267-268.
- (17) *Hội điển*, tập đã dẫn, tr. 287-288.
- (18) *Hội điển*, tập 8, tr. 354-357, 493-498.
- (19) *Hội điển*, tập 14, tr. 270-271.
- (20) Năm nay đã 95 tuổi, bà Lê Thị Đình hiện đang sống mạnh khỏe và minh mẫn tại phủ Kiên Thái Vương, số 179 đường Phan Đình Phùng, thành phố Huế.
- (21) Dẫn dịch bởi Nguyễn Phương, *82 năm Việt sử 1802-1884*, Đại học Sư phạm Huế xuất bản, Huế, 1963, tr. 14.
- (22) Quốc Sử Quán triều Nguyễn, *Đại Nam thực lục*, bản dịch đã dẫn, tập VIII, tr. 72.
- (23) Quốc Sử Quán triều Nguyễn, *Đại Nam nhất thống chí* (thời Duy Tân), quyển Kinh sư, bản dịch đã dẫn, tr. 25.
- (24) *Hội điển*, tập 11, tr. 379-380.
- (25) *Hội điển*, tập đã dẫn, tr. 380.
- (26) Trường hợp cái chết của vua Hiệp Hòa (1883) vì bị triều đình bắt buộc phải uống thuốc độc theo lệ “Tam ban triều điển” là một vấn đề khác. Ngoài ra còn có một truyền ngôn cho rằng vua Kiến Phúc (1884) chết là vì đại thần Nguyễn Văn Tường bỏ thuốc độc vào trong thang thuốc bệnh do Thái Y Viện sắc cho vua uống; và vua Đồng Khánh (1886-1888) bị người Pháp đầu độc khi chữa bệnh cho vua bằng thuốc Tây. Nhưng cả 2 cái chết theo lời đồn như thế đều không thấy có tư liệu đáng tin nào ghi chép cả.
- (27) Về “Minh Mạng thang”, xin tham khảo thêm: Lê Nguyễn Lưu và Phan Tấn Tô, *Vua Minh Mạng và Viện Thái Y triều Nguyễn*, Nxb Thuận Hóa, Huế, 1998, tr. 185-217.
- (28) Dẫn dịch bởi Lê Hương, “Vài hình ảnh ở Việt Nam vào cuối thế kỷ thứ 19”, *Văn hóa tập san*, Nha Văn hóa (Bộ Văn hóa Giáo dục và Thanh niên) xuất bản, Sài Gòn, số 4, 1973, tr. 76.
- (29) Về hai thuật ngữ “Châu thiện” và “Ngự thiện”, xin tham khảo thêm: Võ Hương An, sách đã dẫn, tr. 130, 458 (Học giả Võ Hương An tên thật là Võ Văn Dật, là con trai của cụ Võ Văn Lang, hiện đang định cư ở Hoa Kỳ).
- (30) *Hội điển*, tập 7, tr. 33.
- (31) *Hội điển*, tập đã dẫn, tr. 34-35.
- (32) Hồ Đắc Hàm, “Éphémérides Annamites”, *Bulletin des Amis du Vieux Hué*, 1925, tr. 203.
- (33) Quốc Sử Quán triều Nguyễn, *Đại Nam liệt truyện*, bản dịch của Viện Sử học, Nxb Thuận Hóa, Huế, 1993, tập III, tr. 108.

- (34) Trần Quốc Vương, “Văn hóa ẩm thực trên nền cảnh môi trường sinh thái nhân văn Việt Nam ba miền Nam Trung Bắc”, Kỷ yếu Hội nghị khoa học *Bản sắc Việt Nam trong ăn uống*, Thành phố Hồ Chí Minh, 1997, tr. 20.
- (35) Dẫn theo Hoàng Phủ Ngọc Tường, “Mấy đặc trưng của văn hóa ăn vùng Huế”, Kỷ yếu Hội nghị khoa học *Bản sắc Việt Nam...*, đã dẫn, tr. 59.

## TÓM TẮT

Bài viết khảo cứu về ẩm thực cung đình triều Nguyễn qua hai phần chính: 1) Các tổ chức và nhân sự phục vụ đồ ăn thức uống trong cung đình; và 2) Quy cách ăn uống hàng ngày của nhà vua và phong thái dự tiệc của các quan trong những dịp lễ lớn. Từ đó, tác giả kết luận:

- Ẩm thực cung đình triều Nguyễn đã được tổ chức và thực hiện một cách quy củ và có hệ thống.

- Ẩm thực cung đình triều Nguyễn đã để lại một di sản văn hóa lớn lao, thể hiện qua hàng trăm món ăn thức uống còn truyền lại đến ngày nay, trong ẩm thực Việt Nam nói chung và ẩm thực Huế nói riêng.

- Tuy chính sử triều Nguyễn không ghi chép gì về cách thức chế biến các món ăn cung đình nhưng qua một vài tác phẩm nghiên cứu khả tín hiện có, chúng ta cũng biết được phần nào về phương pháp làm ra những sản phẩm có giá trị văn hóa ấy. Vấn đề quan trọng là làm thế nào để phát huy giá trị ẩm thực cung đình Huế cho thật hiệu quả. Và nên chăng thiết lập một bộ hồ sơ đệ trình lên cấp Nhà nước, rồi UNESCO để được công nhận là một di sản văn hóa phi vật thể của quốc gia và quốc tế.

## ABSTRACT

### SOME FEATURES ABOUT THE ROYAL CUISINE UNDER THE NGUYỄN DYNASTY

The article studies on the royal cuisine under the Nguyễn Dynasty in two main parts: 1) The organizations and their staff serving food and drink in the palace; and 2) Daily table manners of the Emperors and the banquet etiquette of the officials. Then, the author presents his conclusion:

- The royal cuisine under the Nguyễn Dynasty was organized and carried out methodically and systematically.

- The royal cuisine under the Nguyễn Dynasty is really a great cultural heritage, reflected in hundreds of dishes which are passed down from generation to generation in Vietnamese cuisine in general and in Huế cuisine in particular.

- Although history written by the Imperial Court of the Nguyễn Dynasty does not record any recipe for Huế royal dishes, we partly know about the method of cooking them. The most important thing is how to promote the values of Huế royal court cuisine efficiently. Is it advisable to submit documents to the government and then to UNESCO for recognition as a national and international intangible cultural heritage.