

## **Yến tiệc cung đình 2 triệu đồng một người**

Với giá 2 triệu đồng mỗi người, thực khách được thưởng thức 6 món cao lương mỹ vị, tìm hiểu một yến tiệc của chốn Hoàng cung với người dẫn chuyện chính là vua, hoàng hậu và quan đại thần thủ vai.



Trong Đêm Hoàng cung Festival Huế 2014 diễn ra tối 15/4, Đại nội Huế có chương trình yến tiệc hoàng cung, tái hiện Ngự yến của vua Nguyễn dùng thiết đãi các hoàng thân trong chốn cung xưa. Giá mỗi khách vào cửa là 2 triệu đồng.



Khi khách đã đến đông đủ, hoàng hậu và nhà vua do hai diễn viên thủ vai xuất hiện để bắt đầu buổi yến tiệc. Hơn 600 thực khách đã ngồi kín bàn của đêm tiệc.



Vua và hoàng hậu ngồi ở bàn phía trên, có lính hầu và thái giám bên cạnh. Các món ăn trong đêm dạ tiệc này do nghệ nhân ẩm thực Hồ Thị Hoàng Anh (hậu duệ của vị Đội trưởng đội Thượng thiện cuối cùng triều Nguyễn Hồ Văn Tá) chủ trì.



Một vị quan đứng ra giữa sân khấu, dùng chiếc chuông nhỏ rung mạnh để ra hiệu dừng đội nhạc và thu hút sự chú ý của quan khách. Sau đó quan bẩm báo những món ăn sẽ được đưa lên bàn tiệc.





Thừa lệnh, cung nữ cầm theo hoa nến dẫn đường...



...theo sau là đoàn cung nữ xếp hàng dài đưa đồ ăn ra.



Những món ăn được các cung nữ đưa lên cho quan Thái giám trước khi dâng lên vua, hoàng hậu.



Ở phía dưới, cung nữ tận tay chuyển đồ ăn phục vụ từng vị khách. Trong đêm đầu tiên chương trình mở cửa đón khách, có rất nhiều khách nước ngoài tò mò dự tiệc và ngắm cảnh Hoàng thành Huế về đêm.





Thực đơn được viết trên chiếc quạt giấy nhỏ. 600 vé cho đêm tiệc được Ban tổ chức bán hết trước ngày diễn ra chương trình.



Nhiều món ăn ấn tượng với du khách, trong đó nhiều món ngon chốn cung đình từng bị thất truyền hàng trăm năm nay. Món Gắp tư với đồ chua được chọn khai vị. Đây cũng là món khai vị trong các buổi tiệc cung đình xưa, cách nấu vô cùng cầu kỳ.



Một du khách cúi sát món vịt lọng - xôi hồng để tận hưởng hương thơm từ món ăn bắt mắt. Phía trên sân khấu, hoàng hậu và vua "chất vấn" quan về món ăn này. Vị quan trịnh trọng thưa: "Thưa ngài ngự (ý chỉ nhà vua), món vịt lọng - xôi hồng được làm từ vịt bầu. Sau khi đã làm sạch vịt thì đem rút xương. Dùng lòng gà băm nhỏ trộn với trứng, nắm mèo rồi nhồi vào bụng vịt, sau đó dùng lá dứa ràng quanh. Khi hồng xôi thì để ngửa vịt lên đến khi vịt và xôi chín".



Giữa những món ăn, hoàng hậu và vua lại lệnh cho quan gọi đoàn ca múa được triệu tập từ khắp cả nước lên phục vụ. Ở mỗi điệu múa, điệu hò đều được quan giải thích tường tận về nguồn gốc, ý nghĩa... Trung tâm Bảo tồn di tích cố đô Huế cũng chủ động đưa những nét văn hóa cung đình mới được phục dựng lên sân khấu để quảng bá, như tiết mục biểu diễn lân mẫu xuất lân nhi từng một thời bị mai một. Những diễn viên trong vai cung nữ còn được triệu tập xuống từng bàn của quan



khách để dạy khách cách lắc chén kêu. Dù đêm tiệc diễn ra từ 19h30 đến 22h, nhưng thực khách vẫn thoải mái ngồi lại đến cuối giờ để thưởng thức ẩm thực trong không gian cung đình và thưởng thức văn nghệ 3 miền hội tụ.



Sau mỗi món ăn, vua lệnh cho quan Thái giám xuống từng bàn để lấy ý kiến những người dự tiệc. "Tôi rất thích chương trình này, vì như thế mình có thêm vốn kiến thức về một bữa đại tiệc cung đình, được thưởng thức những món ăn ngon, lạ ngay tại không gian kinh thành Huế", chị Hòa, thực khách nói.

## Khuyết danh

---

Chuyển đến: **Người Việt Gốc Ót**

Ngày 19/3/4893 – Giáp Ngọ (18/4/2014)

[www.vietnamvanhien.net](http://www.vietnamvanhien.net)