

Từ Hy Thái Hậu là một trong những phụ nữ nổi tiếng nhất trong lịch sử Trung Quốc. Xưa nay, người ta nói nhiều đến bà như là một phụ nữ xinh đẹp, tàn bạo và đam mê quyền lực đến mức rở dại, làm mọi thủ đoạn để thâu tóm quyền lực vào tay mình, kể cả việc giết con bà cũng không từ.

Nhưng có lẽ không phải ai cũng biết, Từ Hy Thái Hậu còn là người có biệt tài trong cách tổ chức các bữa tiệc. Lịch sử Trung Quốc đã từng nhắc tới bữa tiệc thuộc loại vĩ đại nhất trong lịch sử nước này về mọi phương diện. Đó chính là bữa tiệc ngoại giao được tổ chức để chiêu đãi sứ thần 8 nước phương Tây: Mỹ, Anh, Hòa Lan, Bồ Đào Nha, Ý, Đức, Nga, Pháp vào dịp Tết Nguyên Đán năm Quý Dậu (1873), cách đây 120 năm tại Duy An cung với 400 người được mời tới dự tiệc gồm 220 vị trong phái đoàn "Bất quốc liên minh" và 180 công thần được tuyển chọn của triều Thanh.

Về thực đơn có tới 140 món được chuẩn bị trước tới 11 tháng, 6 ngày, do 1750 đầu bếp phục vụ. Khai tiệc đúng 12 giờ đêm giao thừa năm Nhâm Thân (28.1.1873) và kéo dài đến giờ Tý mùng 7 Tết Quý Dậu (4.2.1873). Tổng chi phí cho bữa tiệc lên đến 98 triệu hoa viên Trung Quốc, tương đương với 374.000 lượng vàng.

Sau hồi chiêu thay mặt triều đình nhà Thanh, Lý Hồng Chương, giữ chức Ngự tiền Tham chính Sử phát biểu về ý nghĩa buổi tiệc nhằm thắt chặt mối bang giao giữa Trung Quốc với các cường quốc phương Tây. Thay mặt 8 nước, sứ thần nước Anh đứng lên đáp từ. Sau đó, bữa tiệc bắt đầu. Quan khách ngồi cách nhau chừng một mét tây. Sau lưng mỗi quan khách có hai nô tỳ phục dịch. Cứ dùng hết một món ăn, nhạc lại tấu lên một bản. Sau 5 món, khách được uống một chén nước tiêu thực. Mỗi ngày các vị khách được xoi tới 20 món. Cứ mỗi lần dùng một món ăn mới là Từ Hy Thái Hậu lại gõ ngọc khánh, một viên nội giám lại vòng tay xuống lên một món ăn. Trong 140 món này có các món kỳ lạ như cò Phương Chi, chuột bao tử, tinh tượng, trứng công, óc khỉ, heo sữa Phúc Châu, son dương trùng... Trong phạm vi bài này, chúng tôi xin kể vài món ăn kỳ lạ đó.

Trước tiên là cò *Phương Chi*. Đây là loại cò đặc biệt chỉ mọc một lần vào những ngày rằm Trung thu của năm nhuận ở trên các tảng đá của ngọn núi Thái Hằng. Gặp gió bắc là cò héo ngay. Vì vậy muốn lấy được loại cò này, người ta mang tới khu vực cò mọc một con ngựa bạch đục đang dúi vào đêm trước đó. Chờ tới khi mặt trời vừa hé, cho ngựa ăn loại cò này xong, một lực sĩ dùng thanh đao sắt chém đứt đầu ngựa, mổ dạ dày lấy cò mang về chế thuốc phơi khô. Sau đó, cò *Phương Chi* được ninh với Long tu. Loại thức ăn này giúp con người được sáng khoái và chữa được bách bệnh.

Kế đến là *chuột bao tử*. Đây là

loại chuột đồng được bắt mang về nuôi và cho ăn toàn là loại gạo thơm trộn với trứng gà có tẩm các vị thuốc bổ, uống nước lê ép và sâm. Mỗi ngày chuột được tắm 2 lần bằng nước trầm hương thơm. Món chuột bao tử lấy từ lứa cháu của các con chuột trên. Đầu bếp khéo léo bọc chuột bằng loại bột khô sao cho chuột không bị chết và khi đưa lên miệng ăn, chuột vẫn còn kêu chít chít. Món ăn này bổ tỳ, bổ vị và bổ mắt.

Món *trứng công* là loại thức ăn quý và bổ hơn cả nem công chả phượng. Trứng công rất khó lấy vì hệ tiêu hóa của công mổ trứng của chúng ngay, vì vậy 100 con khỉ được huấn luyện hàng năm trời về cách lấy trứng công. Kết quả đã thu được tới hàng ngàn trứng.

BỮA TIỆC KỶ LẠ NHẤT THẾ GIỚI

TRỌNG THẢO



Nhưng đặc biệt món *óc khỉ* thì công phu, chuẩn bị cầu kỳ, phức tạp không thể tưởng tượng. Khỉ được chọn phải là loại khỉ lông trắng ở trên núi Lô Châu chuyên ăn một loại lê quý, loại lê này sức bổ trên đời có một! Người già yếu ăn vài trái sẽ thấy khỏe mạnh, mát mẻ vô cùng. Một trăm con khỉ trắng được mang về nuôi tại Bắc Kinh trong một khu vườn đầy cây trái, được uống nước nhân sâm và trái cây ép trộn với nhau. Từ Hy Thái Hậu ra lệnh cho 100 người trông nom bày khỉ, hàng ngày cho chúng ăn uống toàn món bổ dưỡng, cùng một thứ rượu có sức vận chuyển tất cả sinh lực con thú dồn lên bộ óc, chứ không để khí huyết của nó tụ ở bộ phận sinh dục. Mỗi ngày, người hầu khỉ tẩm cho chúng một lần, nhưng chỉ tẩm từ cổ trở xuống, không để một giọt nước nào dính vào đầu. Tâm như vậy sẽ tránh sinh lực khỉ dồn nơi khác ngoài bộ

óc. Trong khi ấy, một toán thợ may đo từng chú khỉ, may giáp mào, áo rộng như kếp hất và một nhóm xiếc dạy chúng làm những cử động ra mắt quan khách.

Đúng giờ Ngọ mừng bày Tết là giờ đãi món óc khỉ. Từ sáng sớm các đầu bếp đã cho khỉ uống mấy thứ thuốc kích thích dồn hết sinh lực con vật lên óc, rồi đặt mỗi chú vào một thùng đựng sâm, có lỗ lên miệng thùng và bị kẹp như đóng gông (nhờ nước sâm này mà khỉ chú kh bị đập bể sọ vẫn chưa chết ngay, bao nhiêu sinh lực dồn hết lên đầu khỉ bị óc bị móc rời ra mới thôi). Ngâm xong tẩm bằng nước sâm thật sạch, khỉ được lau khô mình mấy, thoa đầu thơm và được vẽ mặt, chú thì làm ông già có râu dài, chú thì làm cô gái đẹp, hoặc ông tướng râu hùm hàm én. Hóa trang rồi cho mặc mũ, áo, cạp đai, bấy giờ mỗi chú khỉ tượng trưng cho một tên gian thần nghịch tặc hoặc dân nữ của lịch sử Trung Quốc.

Đến giờ ăn, một ngàn tên bồi tiệc đẹp hết bàn và đưa vào 100 bàn tiệc khác. Một trăm người đưa 100 lồng khỉ đặt lên bàn. Dám phục dịch nữ bày trước mặt mỗi người quan khách một lò nước dùng bằng bạc đựng đầy nước ngọt của gà và chim cút, một cái kéo nhỏ, một cái đĩa một cái vỏ bằng bạc, hai cái muỗng Gian Tây nam vàng, một đôi dưa ngọc bạc xuyên đan, một cái chén ngọc lớn và một cái chén ngọc nhỏ.

Viên bồi bàn bấm nút, lồng mở ra, chú khỉ mặc phẩm phục có viết ở ngực và sau lưng những tên như Tân Cối, Mạc Diên Thọ, Vu Hồn, Bí Trọng, Đắc Kỳ Bao Tử... nhảy lên nóc, cúi đầu quay lưng bốn phía chào quan khách. Lý Hồng Chương trình bày với quan khách ý nghĩa tượng trưng của món. Kể đó, mỗi ông đầu bếp trình trọng nói "Tôi xin thay mặt quý quan khách xúi tên Mạc Diên Thọ đã bán nước cho Phiên Nô". Ở bàn khác ông đầu bếp cũng hỏi tội chú khỉ của mình, rồi lột áo mào liệng xuống đất, chú mắng con vật, bấm nút tức thì khỉ rơi xuống lồng. Ông ta bung các lồng bỏ ra ngoài thì chú khỉ đã rơi xuống mặt bàn chỉ còn thò cái đầu lên trên. Lập tức ông ta cầm cái vỏ bạc đập xuống đánh đầu chú khỉ, lấy kéo cắt da, dùng nĩa gắp miếng xương sọ bỏ đi, dùng muỗng cắt bỏ óc làm năm miếng lần lượt múc vào chén ngọc của mỗi quan khách. Người phục dịch nữ đứng bên trái cầm muỗng vàng múc nước thượng thượng sôi khói đỏ vào chén, cô bên phải đập vào chén hai trứng chim cút. Óc khỉ và trứng chim nhờ nước sôi đã chín phần nào. Quan khách vừa cầm chén lên thì cô gái xoay cái ghế ngửa đưa lưng khách vào bàn để tránh cảnh thấy con vật giẫy chết, máu me lênh láng. Khi khách ăn xong, xoay ghế lại thì bà tròn dĩa đổi lại thành bàn cũ, không ai cảm thấy lợm giọng chút nào với món ăn quá dã man này.

Quả đúng là một bữa tiệc có một không hai trên thế giới! ♣