

Lẩu – Kết tinh của hương vị và văn hóa Trung Quốc

Xin chào mọi người! Tôi là Thẩm Xuân Nghiên (Shin Shunken), Điều phối viên Quan hệ Quốc tế đang làm việc tại tỉnh Mie từ tháng 4 năm nay. Tôi đến từ tỉnh Hà Nam, Trung Quốc. Rất mong nhận được sự giúp đỡ và đồng hành của mọi người.

Chủ đề tôi muốn giới thiệu lần này là Lẩu – một trong những món ăn tiêu biểu của Trung Quốc. Lẩu là món ăn mà nhiều loại nguyên liệu được nấu chung trong một nồi và mọi người cùng quây quần thưởng thức.

Ở Trung Quốc, lẩu không chỉ đơn thuần là một món ăn mà còn là không gian để kết nối con người với nhau. Gia đình và bạn bè cùng quây quần quanh nồi lẩu, vừa ăn vừa trò chuyện, tận hưởng những khoảnh khắc vui vẻ bên nhau.

Trung Quốc là một đất nước rộng lớn với khí hậu và điều kiện tự nhiên rất khác nhau giữa các vùng miền. Vì vậy, từ nước dùng, nguyên liệu cho đến cách thưởng thức lẩu cũng mang những nét đặc trưng riêng của từng địa phương. Qua những loại lẩu tiêu biểu dưới đây, tôi xin giới thiệu về thiên nhiên, văn hóa và phong tục của các vùng khác nhau trên khắp Trung Quốc.

■ Lẩu thịt cừu nhúng nồi đồng Bắc Kinh – Hương vị truyền thống

Nhắc đến lẩu Bắc Kinh, nhiều người sẽ nghĩ ngay đến Lẩu thịt cừu nhúng nồi đồng truyền thống.

Ở giữa nồi đồng có một ống khói, bên dưới dùng than để giữ nhiệt. Nước dùng rất đơn giản, chỉ gồm nước, hành lá và gừng. Thịt cừu được thái lát mỏng, nhúng nhanh vào nước lẩu rồi chấm với nước sốt làm từ tương mè, kết hợp cùng chao (đậu phụ lên men), rau mùi và một số gia vị khác.

Mùa đông ở Bắc Kinh rất lạnh, nhiệt độ có khi xuống dưới 0° C. Vì vậy, thịt cừu – loại thực phẩm giúp giữ ấm cơ thể – từ lâu đã trở thành món ăn quen thuộc của người dân nơi đây. Bên cạnh đó, Bắc Kinh còn chịu ảnh hưởng của ẩm thực cung đình, coi trọng việc giữ trọn hương vị tự nhiên của nguyên liệu.

Thoạt nhìn, đây là một món lẩu rất giản dị, nhưng lại thể hiện rõ triết lý ẩm thực của Bắc Kinh: tôn trọng và làm nổi bật hương vị vốn có của nguyên liệu.



■ Lẩu cay Tứ Xuyên – Sự hấp dẫn vượt lên trên vị cay

Khi nhắc đến lẩu Tứ Xuyên, nhiều người thường nghĩ ngay đến sự cay nồng. Tuy nhiên, sức hấp dẫn của món ăn này không chỉ nằm ở vị cay.

Ngoài ớt, nước lẩu còn sử dụng nhiều loại gia vị như hoa tiêu hay hoa hồi, tạo nên mùi thơm hấp dẫn cùng hương vị rất đặc trưng. Mỗi miếng ăn người ta có thể cảm nhận được cả vị tê, vị cay, vị ngọt đậm đà và hương thơm hòa quyện.

Tứ Xuyên nằm trong vùng lòng chảo, có khí hậu nóng ẩm. Từ xa xưa, người dân nơi đây đã sử dụng nhiều loại gia vị trong nấu ăn, và truyền thống đó đã hình thành nên món lẩu cay nổi tiếng ngày nay.

Ở Tứ Xuyên, hình ảnh gia đình và bạn bè quây quần quanh chiếc bàn tròn, cùng thưởng thức nồi lẩu đỏ rực nóng hổi đã trở thành một phần quen thuộc của cuộc sống thường ngày.



■ Lẩu bò Triều Sán – Sự trân trọng dành cho nguyên liệu tươi ngon

Tại vùng Triều Sán ở miền Nam Trung Quốc, sự tươi ngon của nguyên liệu được đặt lên hàng đầu.

Thịt bò dùng cho món lẩu đều là thịt mới được chế biến trong ngày, sau đó được phân chia theo từng phần thịt khác nhau. Mỗi phần sẽ có thời gian nhúng lý tưởng riêng, có loại chỉ cần vài giây là đạt độ ngon nhất.

Người Triều Sán tin rằng: "Mỗi phần thịt bò đều có cách riêng để thưởng thức một cách trọn vẹn nhất." Chính việc cảm nhận sự khác biệt về hương vị và kết cấu của từng phần thịt đã tạo nên nét hấp dẫn riêng của món lẩu này. Triết lý coi trọng nguyên liệu và phát huy tối đa hương vị tự nhiên được thể hiện rõ trong món lẩu bò Triều Sán.



■ Lẩu gà nước dừa Hải Nam – Hương vị từ thiên nhiên nhiệt đới

Đảo Hải Nam có khí hậu ấm áp quanh năm và nổi tiếng là vùng trồng dừa.

Điểm đặc biệt nhất của món Lẩu gà nước dừa là thay vì dùng nước thông thường, người ta sử dụng nước dừa tươi để làm nước dùng. Khi nấu cùng gà nuôi tại địa phương, vị ngọt thanh tự nhiên của nước dừa hòa quyện với vị ngọt của thịt gà, tạo nên một hương vị nhẹ nhàng nhưng vô cùng đậm đà.

Không cần nhiều gia vị cầu kỳ, món lẩu này giúp thực khách cảm nhận trọn vẹn những sản vật thiên nhiên đặc trưng của Hải Nam.



■ Lẩu nấm Vân Nam – Hương vị của núi rừng

Tỉnh Vân Nam nằm ở phía tây nam Trung Quốc và được mệnh danh là "Vương quốc của các loài thực vật" nhờ thiên nhiên vô cùng phong phú. Đến mùa nấm, các khu chợ lại bày bán rất nhiều loại nấm tự nhiên.

Từ xa xưa, người dân Vân Nam đã sống gắn bó với núi rừng và luôn trân trọng những sản vật thiên nhiên. Lẩu nấm là một trong những món ăn tiêu biểu của vùng đất này. Nhiều loại nấm được nấu chung trong một nồi, tạo nên nước dùng ngọt thanh với hương thơm đặc trưng của núi rừng.

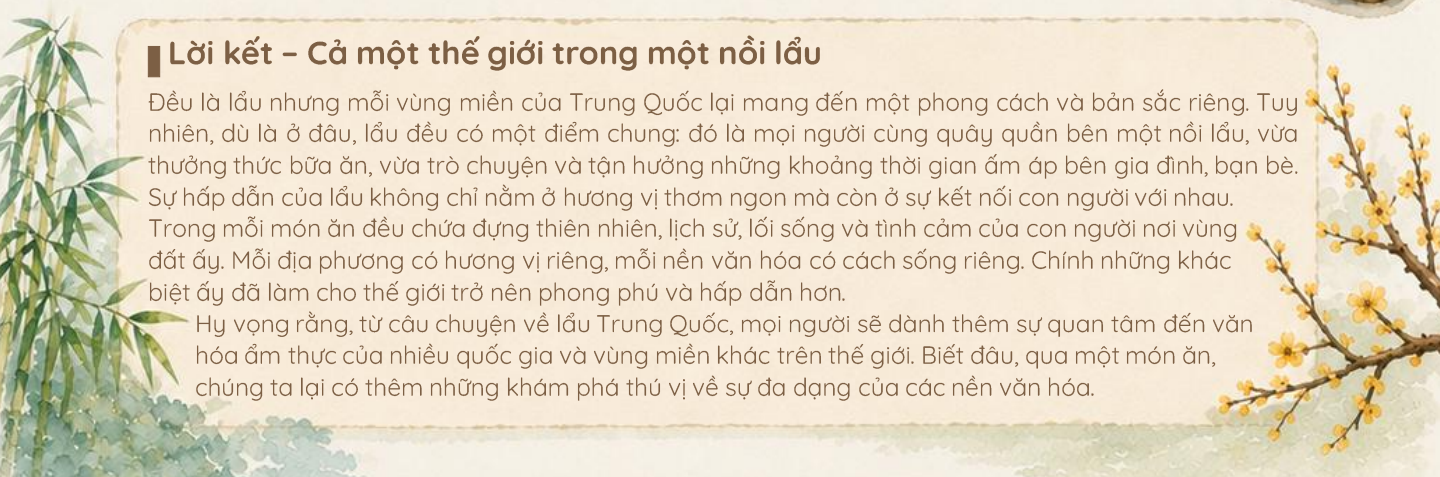
Chỉ trong một nồi lẩu nhỏ bé cũng có thể cảm nhận được thiên nhiên trù phú của Vân Nam cùng lối sống hài hòa giữa con người và thiên nhiên.



■ Lời kết – Cả một thế giới trong một nồi lẩu

Đều là lẩu nhưng mỗi vùng miền của Trung Quốc lại mang đến một phong cách và bản sắc riêng. Tuy nhiên, dù là ở đâu, lẩu đều có một điểm chung: đó là mọi người cùng quây quần bên một nồi lẩu, vừa thưởng thức bữa ăn, vừa trò chuyện và tận hưởng những khoảng thời gian ấm áp bên gia đình, bạn bè. Sự hấp dẫn của lẩu không chỉ nằm ở hương vị thơm ngon mà còn ở sự kết nối con người với nhau. Trong mỗi món ăn đều chứa đựng thiên nhiên, lịch sử, lối sống và tình cảm của con người nơi vùng đất ấy. Mỗi địa phương có hương vị riêng, mỗi nền văn hóa có cách sống riêng. Chính những khác biệt ấy đã làm cho thế giới trở nên phong phú và hấp dẫn hơn.

Hy vọng rằng, từ câu chuyện về lẩu Trung Quốc, mọi người sẽ dành thêm sự quan tâm đến văn hóa ẩm thực của nhiều quốc gia và vùng miền khác trên thế giới. Biết đâu, qua một món ăn, chúng ta lại có thêm những khám phá thú vị về sự đa dạng của các nền văn hóa.





Các Điều phối viên quan hệ quốc
tế tỉnh Mie mỗi tháng sẽ chọn một
chủ đề khác nhau để giới thiệu về
các nền văn hóa trên thế giới.



M u l t i c u l t u r a l M i e