

Cổ chay hội chùa và quán chay Hà Nội

ISSN: 2734-9195

15:06 27/11/2022

Văn Hậu – Hội VHDG Hà Nội

Đói ăn, khát uống, mệt ngủ liền Đời mà như thế kém gì Tiên (Phật Hoàng Trần Nhân Tông)

Văn hóa ẩm thực là một hiện tượng văn hóa dân gian, là bộ phận cấu thành nền văn hóa dân tộc. Khi xem xét bản sắc văn hóa dân tộc qua hội chùa, ta không thể bỏ qua đồ ăn, thức uống ở cổ chùa, ở quán cơm chay.

Nhà sư và phật tử ăn chay có nhiều mức độ: Nhị chay (một tháng hai ngày Rằm và mùng Một, tứ chay một tháng 4 ngày: 14, 15, 30 mùng 1)

Lục chay (một tháng 6 ngày: 30, 1, 14, 15, 23, 8) thập chay (10 ngày 30, 1, 14, 1, 5, 23, 8, 13, 23, 28, 24, 3).

Ta về hội chùa trăm Gian huyện Chương Mỹ ngày mùng 5 tháng Giêng. Già Làng cho biết cổ chùa bày trên mâm vuông 2 tầng. Ngày mùng 5 thổi cỗ chùa. Gia đình lo cỗ chuẩn bị gạo ngon, giá mới chậu mới đựng cơm canh. Ông chủ thợ tay vào từng giá gạo để kiểm tra. Cỗ xôi, chuối phải trổ hoa đẹp, chuối rụng bẹ thì che ổ bằng cốt vuông quả to một chút thì lấy giấy bản đệm. Gạo nếp đổ 5 yến phải sàng sẩy kỹ, tấm bỏ riêng, gạo cho vào chum để hôm sau vo gạo, thổi xôi đóng oản.

Tap Chi Nghien Cuu Phat Hoc Co Chay Hoi Chua Va Quan Chay Ha Noi 1

Hội chùa thượng Phúc huyện Thanh trì ngày 14 tháng 4 Âm lịch, dù người giàu có tiền công đức hay kẻ nghèo ăn xin cũng đều được mời mọc ân cần có câu ca:

Không cơm mặn thì cơm chay Nhiều khi Tổ phải đi vay nuôi người.

Có lẽ không khó lắm, ta chỉ biết cổ chùa làng, phố phường nơi mình ở mà biết liên hệ ghi danh thì nhiều chùa sẽ có thiệp mời hoặc cùng hội vãi, Hội Người cao tuổi đi dự hội và ném cỗ. Ví dụ hội chùa Keo (xã Kim Sơn huyện Gia Lâm) tổ chức tới 200 mâm cỗ. Lịch Hội ghi.

7h00': Hai dân rước phong Áo nhà Phật 8h00': Khóa cúng tỉnh Phật – Tứ Pháp 9h30': Khóa lễ tụng kinh cầu an. 11h00': Thụ Lộc cơm chay 14h00': Lễ dâng hương cúng Phật 16h00: Cúng Phật – Tứ Pháp.

Hội chùa Phụng Thánh ngày Rằm tháng Giêng tại Phường Trung Phụng (Quận Đống Đa) một bữa cỗ chay chùa do đích thân sư bà cùng các vải tổ “Pháp Hoa” làm cũng đủ món như mâm cỗ Tết. Đương nhiên, nếu mâm cỗ mặn có món gì thì mâm cỗ chay cũng có món đó. Thậm chí, có những món đặc biệt như lươn cuốn nướng, gà tần, riêu cá, cá kho, chả rươi, thịt bò hấp chân giò hầm... đều được làm từ đậu phụ, giá đỗ sống, đậu xanh, chân nấm hương, tôm rang làm từ bánh đa, món nem chạo Sài Gòn chế biến từ vỏ bưởi.

Đặc biệt nhất phải kể đến món giả chạch kho tương từ đọt khoai nước. Nó là phần ngứa nhất trong cây khoai, được bỏ cuống rửa sạch vẩy kệt nước mở ra cho bột đậu xanh vào làm nhân cuốn chặt lại. Cà chua hoặc quả nhót xé nát rắc lên trên. Điều tối kỵ là không được đung lửa vào nồi trong khi đun. Chọc lửa vào sẽ làm ngưng trệ giai đoạn giải ngứa của đọt khoai. Món đọt khoai nước giả chạch kho này chắc thơm như thịt chạch thật nhân độn có vị béo bùi như trứng chạch.

Chế độ ăn uống thường ngày của những người ăn trường chay không được khắc khổ quá, chỉ có rau luộc, đậu luộc qua ngày đoạn tháng mà phải đảm bảo đủ chất dinh dưỡng. Chất đạm có rất nhiều trong các loại đậu đỗ, nhất là đỗ tương. Từ đỗ tương có thể chế biến ra tương ra đậu phụ từ đậu phụ lại chế biến ra bao nhiêu món ngon lành khác. Chất béo thì có dầu lạc, dầu vừng và ngày nay các loại dầu thực vật tinh chế. Còn rau củ quả và các loại lúc nào cũng sẵn trong vườn chùa, ở đồng bằng trung du ven biển ven sông ven suối gần đây lại du nhập một số thực phẩm chay đóng gói sẵn từ Đài Loan, Hàn Quốc và Nhật Bản.

Ta tìm đến quán chay chùa Duệ do bà Đông (vải trưởng tổ Pháp Hoa miền Bắc) phụ trách ở gần chùa Duệ Tú phường Quan Hoa quận Cầu giấy. Các món có, cơm gạo lứt, cháo dưỡng sinh, phở gạo lứt, bún gạo lứt, xôi gạo nếp đỏ, ruốc nấm, cá chay, chạch chay, xúc xích chay, gà chay....hoặc đến quán Nam An cô Minh Hằng số 1 ngõ 39 phố Linh lang phường Cống Vị quận Ba Đình. Khách đến có thể ăn tại nơi hoặc mang về cũng được, quán có các món như: Bột dinh dưỡng có 9 loại hạt, vừng muối đồ 9 lần nước gạo rang loại tẻ thơm Điện Biên trên nướng, giò chay chả chay, cá kèo chay, cơm chay gạo lứt số 7.

Hoặc cơm chay quán Làng Tắm số 79A Trần Hưng Đạo (Q.Hoàn Kiếm), quán Âu Lạc số 10/318 đường Láng (Q.Đống Đa), quán Thanh Tâm số 204 Phó Đức Chính (Q.Ba Đình) quán An Lạc 15 Hàng Cót (Q.Hoàn Kiếm), quán Trường Sinh đường Trương Định (Q.Hoàng Mai).

Lạ hơn lại có quán chay Buffet số 29 ngõ 2 Trần Kim Xuyen, Yên Hòa, Cầu Giấy trưa, tối người đến ăn tấp nập đặc biệt giới công chức, các bạn trẻ như sinh viên, học sinh và nhiều vị khách nước ngoài đến ăn.

Ăn để duy trì cuộc sống chứ không phải ăn uống lấy sướng miệng, đã đời. Thật mừng vì cơm chay không chỉ có ở hội chùa mà xuất hiện nhiều ngõ phố với các quán ăn chay hoặc mua về tự làm. Cơm chay ngoài việc thể hiện nền văn hóa ẩm thực sống động, tinh tế còn biểu hiện của văn hóa tâm linh trong nền văn hóa cội nguồn Thăng Long Đất Việt.

Văn Hậu - Hội VHDG Hà Nội

THAM KHẢO 1. Lễ hội truyền thống Hà Tây - Sở VHTT HT 1999 2. Lễ hội Thăng long - NXB HN 2001 3. Văn hóa VN, những điều học hỏi - NXB VHTT VP 2004 4. Văn hóa ẩm thực Vĩnh Phúc - Sowe VHTT VP 2005 5. Thống kê Lễ hội VN - Cục VHTT cơ sở 2008 6. “Cơm chay” trên mạng internet