

Huế có t&#i m&#y ch&#c lo&#i chè, sang tr&#ng, đài các có, bình dân có. Nói Huế - 36 thôn chè là cách nói đ&# ch&# s&# nhi&#u, mà đúng là nhi&#u thôn, có khi nhi&#u h&#n cũng nên! M&#i lo&#i chè có m&#t h&#ng v&# đ&#c bi&#t riêng, quy&#n r&#m.

Trong ch&#n cung vua, ph&# chúa x&#a hay trong các nhà giàu có, nhi&#u lo&#i chè thanh tao mà c&#u k&# nh&# chè h&#t sen, chè nhãn b&#c h&#t sen, chè h&#t l&#u... H&#t sen ph&#i là h&#t c&#a gi&#ng sen h&# T&#nh Tâm, lo&#i sen mà vua th&#ng dùng &#p trà.

H&#t sen t&#i b&# v&#, xoi tim, r&#a s&#ch, h&#p chín, rim đ&#ng. Nhãn l&#ng b&# v&#, xoi h&#t, r&#a s&#ch cho h&#t sen đã rim đ&#ng vào thay th&# cho h&#t nhãn. N&#u n&#c đ&#ng th&#t trong đ&# ngu&#i. Nhãn h&#t sen cho vào bát, n&#c đ&#ng đ&# lên trên. Lo&#i chè này ng&#t thanh, v&#a th&#m v&#a bùi.

Ng&#i Huế khéo tay, ăn u&#ng c&#u k&#, tinh t&# nên ch&# bi&#n đ&#c nhi&#u th&# chè l&#, ngon b&# mà r&#t dân gian nh&# chè b&#p, chè trôi n&#c, chè đ&#u v&#n, chè đ&#u huy&#t (đ&#), chè đ&#u xanh đánh, chè môn (khoai n&#c), chè khoai mài, chè h&#t é, chè b&#t l&#c, chè th&#t quay, chè th&#p c&#m... Nhi&#u gia đình còn n&#u các lo&#i chè du nh&#p t&# mi&#n b&#c vào nh&# chè kho, chè lam, chè đ&#u xanh (c&# h&#t). Còn các lo&#i chè cúng th&#ng là chè g&#o n&#p n&#u đ&#ng bát, chè đ&#u xanh đánh... N&#u m&#t bu&#i t&#i n&#m th&# m&#t vài lo&#i chè, b&#n cũng ph&#i &# Huế c&# tu&#n cũng ch&#a th&#ng th&#c h&#t v&# ng&#t c&#a c&# đ&#.

Chè b&#p n&#u t&# b&#p ngô non &# C&#n H&#n (dân Huế g&#i là b&#p C&#n). B&#p ngô còn ng&#m s&#a n&#u v&#i đ&#ng thành th&# chè v&#a đ&#o v&#a có v&# ng&#t non t&#. Hi&#n nay &# C&#n H&#n có hàng ch&#c quán chè b&#p r&#t h&#p đ&#n khách du l&#ch.

Chè "th&#p c&#m" là t&#ng h&#p c&#a nhi&#u lo&#i chè nh&# chè đ&#u xanh đ&#a, chè đ&#u huy&#t, chè b&#t l&#c... M&#i th&# mức m&#t tí cho vào ly, thêm đá, thêm tí n&#c c&#t đ&#a.

Chè th&#t quay đ&#c ch&# bi&#n t&# nh&#ng mi&#ng th&#t heo quay b&#ng quân xúc x&#c nh&# (c&# bì c&# th&#t) b&#c ngoài là màng b&#t s&#n r&#i s&#n đ&#ng, n&#u thành chè. Ăn lo&#i chè này có c&#m giác l&# nh&# m&#t lúc đ&# c&# ti&#c m&#n l&#n ti&#c ng&#t... Chè &# Huế có lo&#i ph&# gia s&# tr&#ng là b&#t đao (đ&# làm cho chè s&#n s&#t), đ&#u ph&#ng rang gi&#nh và n&#c đ&#a. N&#c c&#t đ&#a cho vào sau làm tăng v&# béo cho ly chè, đ&#u ph&#ng rang ph&#ng ph&#t v&# th&#m.

Không bi&#t t&# bao gi&#, ng&#i Huế r&#t thích ăn chè.

Tr&#a, chi&#u, t&#i, đêm khuya, ng&#i ta r&# nhau đi ăn chè. Chè các lo&#i &# Huế m&#t ly ch&# t&# m&#t nghìn đ&#n nghìn r&#i đ&#ng. C&# gia đình đ&#t nhau ra b&# sông ăn chè; b&#n bè, sinh viên, h&#c sinh có chuy&#n vui nh&# thi đ&#, sinh nh&#t đ&#u khao nhau b&#ng chè.

Huế có hàng chục quán chèo, hàng trăm gánh chèo d&o. Đêm hè, hai bờ sông H&#225;ng th&m l&ng h&#225;ng v& các gánh chèo. Nơi tỉ&ng nh&t là chèo H&m & đ&#225;ng Hùng V&#225;ng. Quán chèo & trong m&t con h&m sâu đ&n th& mà khách đông su&t ngày, su&t đêm. Ch& quán giàu lên nhanh chóng nh& chèo.

& B&n Ng& có chèo L& đông khách su&t t& hai ch&c năm nay. & trên sông H&#225;ng v& đêm có chèo L&t r&t ă&n khách. M&t tỉ&ng g&i truy&n lan trên sông là đ& chèo O L&t c&p m&n thuy&n ngay.

Vâng, chèo cũng là m&t ph&n c&a di s&n văn hóa Huế.