

Bún bò Gia Hội

Bún thì nơi nào cũng có chứ không riêng gì Huế. Hà Nội vốn nổi tiếng bún ốc, bún chả, bún thang, bún riêu. Bún Huế cũng phong phú và không kém nổi tiếng. Từ bún ăn đơn giản với mắm nêm, với nước mắm thịt heo, với cá ngữ đến bún có tiếng như bún bò, bún giò, bún chả, bún riêu. Mỗi thứ đều có một hương vị riêng và ngon cũng khác nhau.

Con bún (sợi bún) Huế được người làm nhào, nặn, quết, vắt bằng tay. Con bún Huế to hơn bún Bắc và bún Nam. Bún ngon phải là bún Tuần, được làm bằng bột gạo pha chút bột lọc với tỷ lệ vừa phải để cho con bún ướt, ngon và dai hơn. Bún Nam Thanh xã Hương Toàn, bún Vân Cù huyện Hương Trà - Huế cũng được khách ưa chuộng. Nghe nói bún Vân Cù ngon nhờ có nước sông Bồ chảy ngang, trong xanh và ngọt quanh năm nên con bún làm ra ngon lắm.

Trong các món bún Huế thì bún bò, giò heo là được hâm mộ hơn cả. Gia Hội lại là nơi có tiếng bún bò rất đặc sắc và tuyệt ngon. Bún thuần Huế xưa thì chỉ có bún bò hoặc bún giò nấu riêng. Ngày nay nói bún giò heo nhưng trong đó có cả bún bò, giò, chả. Bún hấp dẫn người ăn nhờ cái nước "trong và thơm dễ sợ". Bên nồi bún đang bốc khói trên lò than, một mùi thơm béo béo của những miếng thịt bò tái lẫn quất, lan tỏa trong không khí, cảm tô bún nóng đầy quyến rũ "ăn để mà nhớ cả đời". Thêm tí nước mắm ớt, ớt bột đậm ớt trái đỏ đậm, cay xè, càng tăng thêm cảm giác khoái khẩu, vừa ăn vừa xuýt xoa đến chảy cả nước mắt, vẫn thấy hưng phấn lạ kỳ bởi cái ngon của bún, cái ngọt của thịt bò, thịt nhúng vừa chín tái, thịt nạc hầm rục, thịt gân như mềm nhũn... Một tô bún giò đậm đà ngon vừa bày lên trên bàn trông đã khoái con mắt. Trên mặt những sợi bún trắng phau, nổi lên một góc giò heo vàng rục. Tay cầm khúc giò chấm thêm với nước chấm gồm dung dịch nước mắm, đường, dấm, bột ngọt, ớt, hồ tiêu, chút vị mặn, vị ngọt, chút chua, chút cay hài hòa. Ngon hết biết!

Bún bò Gia Hội không chỉ nổi tiếng một nơi cố định, tiếng thơm còn lan dần nhờ những đôi vai giỏi gánh gồng của mấy chị mấy o. Từ tờ mờ sáng, các o các chị đã nhún nhảy trên vai đôi quang gánh, một đầu là nồi bún đang bốc khói trên lò than, một đầu là rổ bún, rau sống, chuối, giá, hành ngò và các thứ gia vị. Hàng ngon chẳng kém "lò gộc". Khách ăn đủ loại sang hèn, ngồi tùm năm tùm ba thú vị bên nồi bún nóng rục, gọi o hàng bún một tiếng là có ngay. Ai muốn ăn giò nạc, nửa nạc, nửa mỡ, bún bò, o bán hàng đều tươi cười, chiều chuộng, khéo léo nghiêng tay múc, lắc một cái điệu nghệ, tay vớt lên giò nạc, giò mỡ như ý ngay. Tô bún nóng mang hương vị ngọt riêng Huế: cay và ngon đáo để. Khách thường thức như cảm nhận thêm cái khoảng khắc tình yêu mến với một o gái Huế bán bún duyên dáng khéo chiều người nữa. Khiến lòng ăn một tô lại muốn ăn thêm tô nữa. Và "ăn chán - lại thêm. ăn quen lại nhớ".
