

Bún Bò Huế

hoànglonghải

Nước ta có 3 miền, mỗi miền có những món ăn khác nhau: Người Bắc ăn phở, người Nam ăn hủ tiếu, người Trung ăn bún bò. Nhìn chung như vậy. Dĩ nhiên vài nơi có những đặc sản khác như Quảng Nam có mì Quảng, Bình Định có bánh tráng, kể sao hết được.

Mì làm bằng bột mì, bún làm bằng bột gạo. Bột mì có nhiều ca-lo-ri hơn bột gạo nên người sinh sống ở xứ lạnh thường ăn mì, người xứ nóng ăn gạo. Ở xứ ta thì ngược lại, ngoài Bắc, ngoài Trung lạnh thì ăn phở, bún bò làm bằng bột gạo, miền Nam xứ nóng thì ăn hủ tiếu; mì làm bằng bột mì.

Có thể các món ăn này gốc gác từ bên Tàu di cư sang ta: Hoặc theo gót chân phiêu bạt của người Lạc Việt thuở xa xưa mà xuống lưu vực sông Nhị hoặc theo người Tàu chạy trốn nhà Thanh như Dương Ngạn Địch, Trần Thắng Tài, Mạc Cửu mà "định cư" ở đồng bằng sông Cửu Long. Nghe chữ "hủ tiếu" thì rõ. "Hủ tiếu" đâu phải là tiếng của người Nam, nó là tiếng Tàu rắc được phiên theo âm Việt.

Phở là tiếng Tàu hay tiếng ta? Nhưng phở quả là món ăn gốc tự bên Tàu. Người Pháp không phiên âm tiếng phở. Toàn Quyền Đông Pháp Pasquier gọi nước mắm là "nước mắm", không gọi nó là "xì dầu" hay dịch ra tiếng Pháp là một loại "xốt" lấy ra từ cá. Trong khi đó thì người Pháp gọi phở là "Soupe de Chinoise". Sao lại là món "xúp" của Tàu. Họ từng thấy bên Tàu cũng có phở hay họ cũng bị ám thị rằng văn minh VN bắt nguồn từ trong văn minh Trung Hoa?

Nói như thế thì bún bò không có nguồn gốc ngoại lai. Bún bò là rất VN, rất "dân tộc". Bún là tiếng 'nôm', không gốc gác họ hàng gì với tiếng Tàu cả. Bò là con bò, thịt bò, cũng là tiếng "nôm" không dính dáng gì tới "ngưu" là tiếng người Tàu gọi chung cả trâu lẫn bò. Miếng thịt bò ngênh ngang nằm trong tô bún thì gọi nó là thịt bò, không ai gọi nó là "ngưu nhục".

Nếu phở là "Soupe de Chinoise" thì tô phở chắc phải theo chân người Lạc Việt hay Tàu mà xuống đất Nam Việt, tức là vùng sông Nhị ngày nay. Nói thế cũng chưa chắc đúng. Biết đâu sứ VN khi qua Trung Hoa thấy tô phở ngon mà rước về, không có cờ quạt, lọng che như người xưa đón quan trạng vinh qui mà phải học thuộc lòng cách nấu rồi dấu lên trong trí, như kiểu ông Trạng Bùng dấu hột bắp nếp (*) trong búi tóc để đem về nước Việt làm giống. Người Tàu thường tự khoe là nước của Thiên Triều, cao hơn các dân tộc chung quanh một bậc nhưng không mấy khi hào phóng mà chia cho chư hầu một hột giống bắp, giống đậu, hoặc cách chế biến một món ăn, một tô phở, mặc dù người Tàu bóc lột chư hầu không thiếu phần triệt để.

Về bún bò thì đâu có riêng gì Huế mới có. Quảng Trị cũng có bún bò vậy, còn Quảng Bình thì sao? Qua khỏi đèo Hải Vân, bún bò Đà Nẵng trở thành một món ăn "lưu lạc" nơi xứ lạ quê người. Nó nằm lu thu một mình, lạc lõng giữa đám mì Quảng ồn ào như ở hải cảng Đà Nẵng nhưng lại chẳng cô đơn khi vào tới thủ phủ miền Nam.

Gốc gác tô bún bò là những cộng bún nằm trong tô thịt bò có nước xáo thịt bò mà không có thịt heo. Có lẽ miền Trung có những ngọn đồi thoải thuận tiện cho việc nuôi bò, nhưng khi tô bún bò "định cư" ở Cố Đô thì nó có phần "thay da đổi thịt". Bên cạnh bún và thịt bò, người ta thêm vào đó một miếng giò heo. Đó là những cái chân của con heo đã cạo trắng, không còn chút lông, cái móng già đã được lấy đi. Miếng giò heo được chặt làm đôi, mỗi bên mỗi móng vì chân heo chỉ có hai móng hoặc là một khoanh tròn phân trên của chỗ móng heo, đẩy lên những da và thịt. Tại sao lại giò heo mà không là thịt heo, như tên gọi của nó: "Bún bò giò heo" (Không ai gọi "Bún bò thịt heo"). Lối ăn như thế là theo cách của người Tàu. Người Tàu cho rằng tinh chất của mỗi động vật tụ lại nơi chân của nó cho nên chân là phần bổ nhứt trong cơ thể con vật. Do đó, chúng ta thấy nhiều món ăn làm bằng chân động vật bổ và ngon đáo để.

Đó là món chân vịt nổi tiếng của nhà hàng "Lạc Quân" Chợ Lớn nằm trên đại lộ Trần Hoàng Quân hay món chân vịt của nhà hàng Quốc Tế, Cần Thơ Một vài tiệm ăn nhỏ ở Hà Tiên cũng có món chân vịt này,

giá rẻ vì tại các cù lao trong vịnh Thái Lan nằm gần Hà Tiên người ta nuôi nhiều vịt bằng thứ cá vụn ngư phủ đánh bắt được nhưng ít khi chở lên bán ở Saigon. Thi sĩ Nguyễn Hoàng Thu, tác giả tập thơ "Nét Gầy và Mây", một người bạn tù cải tạo của tôi, kể cho nghe hồi anh làm lễ thành hôn ở Phước Long, nơi này người ta nuôi dê khá nhiều nhưng ít ai biết làm thịt dê. Một người Tàu biết nghề tình nguyện giúp anh bạn, chỉ đòi tiền công bằng bốn cái chân dê. Đã là thịt dê mà lại ăn bốn cái chân, không biết có ai kinh nghiệm để cho rằng nó hơn hay thua Viagra.

"Bò teo heo nở" là kinh nghiệm các bà đầu bếp. Vì vậy, trước khi bị miếng giò heo "bê thế" tấn công, các miếng thịt bò đã vợi teo lại khi đôi đũa của người đầu bếp lật qua lật lại chúng trong nồi thịt xáo. Không như thịt heo chặt từng miếng to, thịt bò được thái mỏng, không quá mỏng để khi nó teo lại người ta không thấy nó ở đâu cả, ướp gia vị tiêu hành nước mắm trước khi cho vào nồi xáo. Khi thịt bò vừa chín, người ta cho nó vào nồi nước bún bò.

Đề nước xáo được trong, không như nồi nước lèo phở, nấu lần thứ nhất sôi, nồi bọt thì đổ nước đi nấu lại; người nấu bún bỏ vào nồi một trái thơm gọt vỏ hoặc vài muống me khô, một bó sả. Tuy nhiên, người ta thường nấu với thơm hơn me chua vì chất thơm làm cho giò heo mau mềm mà vẫn giòn.

Ngoài miếng giò heo, tô bún bò Huế cầu kỳ hơn với những miếng chuối bắp xắt lát (*), với những cọng rau quế trắng mà người ta cho rằng thơm hơn cọng rau quế đỏ. Chắt chắt của chuối bắp sẽ đẩy những mỡ, gia vị ra khỏi lưỡi, để cho cái lưỡi được "sạch", miếng thịt heo ăn tiếp sau sẽ ngon hơn. Các thứ thịt trong tô bún bò giò heo không có mùi tanh, kể cả miếng giò heo to, nó có mùi béo ngậy, kích thích giác quan người ăn. Cho nên có người ăn bún bò, không như khi ăn phở, không cần ăn thêm rau quế. Rau chỉ làm cho miếng ăn thơm hơn. Người nấu bún bò không mua loại heo nuôi theo kiểu công nghiệp. Giò heo họ nấu phải là thứ heo cỏ, lông đen, nhỏ con do người ta nuôi theo lối thủ công. Giò heo không lớn quá, mỡ không nhiều quá, da không dày quá mà lại giòn, nước ngọt.

Bún bò giò heo là món ăn của người Huế, nói riêng. Người Huế lại thích ăn ớt. Người Nam Kỳ ít thích ăn ớt, thấy tô bún ngon nhưng chỉ cứ ngồi nhìn, không dám đụng đũa. Trên mặt nồi bún là một lớp váng đỏ au do ớt bột tạo với mỡ. Mặc dù người bán bún đã lấy cái vá chao trên mặt nồi cho váng ớt tan ra hai bên trước khi múc nước cho vào tô bún, bề mặt tô bún vẫn là một lớp ớt đỏ lóng lánh mỡ. Thế mà trên bàn, đôi khi còn có thêm một đĩa ớt sừng trâu hay ớt mọi (ớt hiểm) hay một chén tương ớt. Vừa ăn, thực khách vừa xuýt xoa vì cay, có khi toát mồ hôi, rớm nước mắt, trong cái bức lạnh của vùng Châu Á Gió Mùa từ biển Đông thổi về mới đúng với cái thú ăn bún bò trong mùa lạnh.

Khi chiến tranh lan tràn rộng hơn, nhiều người miền Nam ra phục vụ ngoài Trung, người ta bỗng thấy xuất hiện những tô bún bò có giá sống. Thế là không xong rồi. Khó có thể có sự hòa hợp hòa giải "loạn xạ ngẫu" giữa tô phở Hà Nội, tô bún bò giò heo Huế và tô hủ tiếu Nam bộ. Thật đấy, người khó tính chẳng bao giờ chịu một tô bún bò giá sống nửa Nam nửa Trung.

Ăn bún bò Huế không ít khi tôi nhớ tới bún bò Quảng Trị, quê tôi. Bún bò Quảng Trị "Chơn chất" hơn. Bún bò là bún bò, không có cái đuôi "giò heo" theo sau. Khi tôi mới lớn, ăn bún bò, thấy nồi nước xáo của mấy chị, mấy mợ (mợ) mấy dì bà con xa gần bên ngoài tôi là nồi đất, chưa "hiện đại" như sau này để có nồi nhôm. Bún làm bằng gạo trắng, nhiều khi gạo đỏ, và cọng bún lại nhỏ hơn cọng bún của tô bún bò Huế. Thuở ấy, cả thị xã chỉ có mấy tiệm ăn, người ta bán phở: phở nước phở xào chứ không bán bún bò bao giờ. Muốn ăn bún bò, phải ăn bún gánh của những người đi bán dạo. Sau này, khi tôi xa xứ rồi mới nghe nói tới những quán bún bò giò heo bên bờ sông Thạch Hãn, gần Ty Thông Tin, hay bún bò giò heo trên đường Phan Thanh Giản như người ta nói. Với Huế, người ta có thể nhắc tới Vĩ Dạ qua hình ảnh "Thuyền chờ trăng", "Hoa bắp lay", hay "Lá trúc che ngang mặt chữ điền" như trong thơ Hàn Mặc Tử.

Quả thật tôi không về Vĩ Dạ để xem trăng ở vườn nhà ai mà lại chui vào chợ Vĩ Dạ ăn bún bò viên. Bún bò viên không có giò heo, mà chỉ có những viên thịt bò to gần bằng ngón chân cái, ăn một lần, nhớ một đời. Nó không phải là thứ thịt bò xay như ở Saigon hay bên xứ Mỹ này. Người ta xắt nhỏ miếng thịt bò rồi bỏ vào cối đá quét cho thật nhuyễn như làm nem chả. Quét xong, miếng thịt dính chặt vào nhau như miếng cao su non. Thịt xay thường rã rời, không dính chặt với nhau như miếng thịt quét. Sau đó, người

bán nem gia vị sao cho vừa miệng người ăn. Làm việc này, người chủ không cần dầu nghề như các tiệm nem chả của người Bắc ở Saigon, nhưng nêm sao cho được ngon là rất điều khó cho ai muốn học nghề. Tôi biết ăn bún bò viên Vĩ Dạ chỉ là một sự tình cờ. Thường thức món ngon ấy chưa được bao lâu thì xảy ra biến cố Tết Mậu Thân, tôi đành nhập ngũ, để lại phía sau những tô bún bò viên từ bấy đến nay chưa từng được trời cho hưởng lại cái lộc ăn ấy một lần nữa.

Tôi vốn dĩ có tính bú rợ. Đi ăn giở nhà bà con, tôi không ưa những món chay giả mặn. Ăn chay mà cũng có món nem, chả, sườn, giò và cả bún bò giò heo. Món ăn chay không ngon hay tôi có định kiến với những món ăn giả mặn đó. Mấy năm làm "giáo tại gia" nhà một ông chú họ, mỗi rằm và mồng một cả nhà ăn chay, nếu nhằm ngày nghỉ không bận đi học, thế nào tôi cũng ra quán bún bò Mai Lợi phía ngoài cửa Đông Ba, bên cạnh vườn hoa, cách nhà tôi không xa để ăn một tô bún bò mà tôi thường gọi đùa là "Tra thù đời". Đời bắt tôi tu nhưng chẳng bao giờ tôi chịu tu. Với bao nhiêu tô bún bò trong đời, khi xuống địa ngục chắc tôi sẽ ở tầng chót và kiếp sau hóa thành "Trư Bát Giới". Biết đâu đó lại là điều vui!

Bún bò giò heo Huế cũng mang "Tính giai cấp" như trong cộng đồng nó hiện hữu. Cà phê Lạc Sơn là nơi lui tới của những người có tiền có bạc, công chức, sĩ quan thì bún bò ở đây tô vừa to, cục giò cũng vừa to và làm nhẹ túi tiền của khách thường thức. Muốn ăn tô bún ngon thật sự thì lên quán cô Ba đầu dốc Nam Giao hay bún bò Mụ Rớt ở Ngự Viên. Bún bò Ngự Viên mới xuất hiện khoảng đầu thập niên 1960, khi Ngự Viên không còn nữa, đã biến thành một xóm lao động nhà cửa chen chúc. Nghĩ tội nghiệp cho các công chúa, cung phi ngày xưa. Hồi ấy làm gì có bún bò Ngự Viên cho vua "ngự" hay các nàng dùng để "thời".

Cảnh "tang thương" ấy ngày xưa công chúa cung phi gánh chịu đã đành, người đời nay đâu tránh khỏi. Tết Mậu Thân, ông Rớt bị Việt Cộng bắn ngay trước cửa nhà ông, vì tội ông ta bán bún bò ngon cho "tên nguy ăn vào cho sáng khoải để mạnh tay đánh phá cách mạng" như họ thường lý luận một cách triệt để hay ông có tham gia đảng phái Quốc Gia mà họ gọi là "phản cách mạng". Tới tiệm mụ Rớt ăn tô bún, chưa chắc người ta quên đi hình ảnh ông Rớt bị bắn chết nằm chèo queo trên mặt đường, mất đi cái vui thuở bình đao chưa về tận xóm Ngự Viên này. Vốn có cuộc sống "kín cổng cao tường", các bà các cô gái Huế không mấy khi ra ngồi tiệm ăn bún bò. Cẩn miến thịt heo to, ớt đỏ dính quanh mồm, vừa ăn vừa hít hà hay xì xụp giữa chỗ đông người là việc không mấy khi họ chịu làm. Thế nhưng không phải họ không được ăn những tô bún ngon. Họ ở nhà ăn bún gánh, là bún của những người gánh bán dạo từng nhà. Đừng tưởng rằng những tô bún gánh này ít ngon. Thật ra, có gánh còn ngon hơn cả bún bò mụ Rớt hay cô Ba. Người sành ăn không ăn bún gánh sớm. Họ chờ hơi trưa, khi bụng đói hơn chút nữa, khi nồi nước xáo rắc bớt nước, cô lại. Đó là lúc "cao điểm" của một tô bún bò ngon.

Mỗi người bán gánh có một khu vực riêng, coi như giang sơn của họ, một thứ luật bất thành văn, người ở giang sơn bên cạnh ít khi xâm lăng vào. Do đó, trong những người bán bún gánh với nhau, không có chuyện cãi cọ tranh giành khách ăn. "Cộng đồng bún bò gánh" đó có trật tự kỷ cương hơn bất cứ một cộng đồng người Việt nào.

Buổi sáng, khi trời còn mờ mờ, người ta thấy các chị, các dì gánh những gánh bún bò nối đuôi nhau từ phía bên kia cầu An Cựu, cống Phát Lát như một toán lính hành quân đi dọc theo một trục lộ. Lò than còn cháy đỏ xua bớt chút lạnh còn vương vất của buổi sớm mai, có khi bếp lửa còn khói tung ra, loảng dăn trong không khí. "Đạo quân bún gánh" đó qua khỏi cầu An Cựu tỏa ra nhiều nhánh, rẽ tay trái lên An Lăng, Phú Cam, Bến Ngự, Nam Giao, Ga Huế, hay rẽ phải xuống Vĩ Dạ, chợ Cống. Đông nhưt vẫn là những gánh bún vượt qua cầu Trường Tiền xuống phố Đông Ba, Ô Hồ, qua Gia Hội hay lên Thượng Tứ, tiến chiếm các mục tiêu trong nội thành, vào tận Lương Y, Tây Lộc. Nếu tò mò hỏi, chúng ta biết hầu hết những người bán bún gánh đều ở xóm An Cựu.. Đó là nghề truyền thống của một cái xóm nhỏ, nổi tiếng như loại "nem An Cựu" nếu so với "nem Thủ Đức" thì Thủ Đức thua xa.

Vào Saigon, nhớ Huế, đồ ai khỏi nhớ tô bún bò Huế. Người ta có thể ghé quán Hạnh Lợi trên đường Hiền Vương, gần ngã tư Pasteur để "làm một châu cho đã nhớ". Hạnh Lợi có nhiều món ăn Huế: Nem chả, bánh bèo, bánh nậm, bánh bột lọc bọc tôm thịt nhưng tôi chỉ thích có bún bò. Nó là Huế bậc nhất trong những món ăn Huế. Chả ở đây vẫn ngon hơn chả Quốc Hương trên đường Trần Hưng Đạo. Chả Huế làm

bằng thịt quét, không thêm bột nên miếng chả vị ngọt hơn. Người Saigon cái gì cũng vội: Ăn vội, đi vội, nói vội theo cuộc sống vắn vỏi. Họ không có thì giờ ngồi nhâm nhi miếng chả để phân biệt cái nào là thịt, cái nào là bột lạt lẻo trong miếng chả đang ăn.

Nếu chỉ muốn ăn có mỗi một món bún bò, người ta đến "Bún Bò Quốc Việt" trên đường Lê Văn Duyệt, chỗ gần cuối đường. Quán này trông có vẻ bình dân, ghế bàn xộc xệch, dành cho lính tráng gốc Huế hơn là khách văn nhân; nhưng tô Bún Bò Quốc Việt không kém tô bún bò Huế chính cống. Năm 1970, tôi có cô bạn nữ quân nhân người Nam, tên là Nguyễn T. Thanh Nh. làm việc cùng cơ quan, một người hề khi tôi nói gì về Huế thì vểnh tai, tròn xoe hai mắt như cố ghi vào trí vào lòng những gì tôi nói. Một lần tôi đãi cô ăn bún bò ở đây. Nghe ăn bún bò, cô ta thích lắm, muốn "ăn cho biết". Nhưng khi tô bún được bung ra thì cô ta chỉ ngồi nhìn, không dám cầm đũa. Hỏi, cô ta trả lời: "Ồt thế làm sao ăn, sợ quá!"

Sau 1972, vì sợ chiến tranh, người Huế khăn gói vào sống Saigon nhiều hơn nên trong hành trình Nam Tiến của họ có mang theo hình ảnh tô bún bò Huế. Do đó, sau 1972, Saigon bỗng rộ lên nhiều tiệm bún bò. Saigon đã bị Huế xâm lăng cũng như mấy trăm năm trước, tô hủ tiếu gốc Tàu chế ngự thị trường ăn uống Saigon.

Bún bò cũng không sống nổi với CS, chúng cũng vượt biên và nhờ lòng ưu ái của nền đa văn hoá Mỹ, tô bún bò giò heo Huế nay đã định cư ở Cali và vài nơi khác, chưa biết bao giờ nhập quốc tịch Mỹ.

Tôi ước ao tô bún bò sẽ không bị Mỹ hóa: Thêm một miếng Hamberger chẳng hạn. Dù sao, tô bún bò khi chưa bị Mỹ hóa thì vẫn còn bản sắc dân tộc Việt, bung tô bún bò, nuốt những sợi bún phải chăng là nuốt vào lòng "sợi nhớ sợi thương"

(*) Dẻo như cơm nếp. Có khi người ta gọi là bắp trắng theo màu sắc.

(*) Bắp chuối xắt thành từng lát thật mỏng. Món ăn rất thông dụng của người Việt ăn sống hoặc nấu canh chua như người Nam.

(Trích "Viết Về Huế" tập 1)