

Bún Bò Huế

Trần Kiên Đoàn

Bún không phải chỉ đơn thuần là một món ăn truyền thống của Huế, nhưng đối với người Huế, bún còn là một phần lối sống “Kiểu Huế”. Kiểu Huế là nghèo mà vẫn sang, vui rộn rã mà vẫn man mác buồn, ngoài mặt phẳng lặng mà trong lòng dậy sóng, không soi bóng mình trong gương mà soi bóng mình trong đôi mắt của người thương, bè bạn, xóm giềng. Người ngoại quốc như ông Foulon cũng nhận xét về sự mâu thuẫn của Huế: “Tóc tang cười nụ, vui mừng thở than!”(Lê Văn Lân dịch)

Huế mâu thuẫn từ buổi mới vào đời, dài các từ ngày mới có tên. Tên đất thì nhỏ như nốt ruồi son: Ô, Rí, Huế... mà tên người lại dài lướt thướt như mái tóc mây dài chấm gót: Công Tăng Tôn Nữ Thị Sông Hương, Nguyễn Khoa Hoàng Thành, Tôn Thất Quỳnh Phương... Huế quá trầm lặng và chật như cái bể cạn mà phải chứa những tâm hồn bão nổi sông hồ, nên dân Huế ngoài mặt hiền khô mà trong lòng cu rưng mang những bên bờ viễn xứ, sẵn sàng phản kháng và rục rũa đấu tranh “đấy loạn” như Lục Vân Tiên ra đường thấy việc bất bằng chẳng tha. Cái đấy loạn bão liệt nhưng nên thơ và lý tưởng quá đà của những tâm hồn lãng mạn kiểu Huế chỉ làm cho Huế thành đất đấy nghĩa nhưng không thể nuôi lớn Huế thành căn cứ địa, chiến khu như Tân Sở, Ba Lòng. Xưa vua Hàm Nghi và vua Duy Tân chỉ có những phút huy hoàng và chột tắt ở Huế, để rồi suốt canh thâu le lói ở phương nào.

Tô bún bò Huế cũng là một biểu hiện của văn hóa Huế vì đây cũng là một sự “đấy nghĩa” trong truyền thống nấu ăn khi cho bò nổi heo chìm trong cùng một nồi, trộn lẫn hai tính chất mâu thuẫn “bò nấu thì teo, heo nấu thì nở” thành một thể hài hòa. Huế đã dùng sả để “chuyên trị” thịt bò chứ không dùng gừng vị hương để chuyên trị như truyền thống lâu đời ở Trung Hoa và miền Bắc. Tô bún Huế mang hương vị “rất Huế” để mà cảm nhận và thưởng thức như cảm nhận và thưởng thức mùi khói sóng buổi chiều trên sông Hương. Tự nhiên như: “Nó ngon thì tại nó ngon. Có chồng thì phải nuôi con, thờ chồng”. Cái dễ giận nhất của người Huế là “mình cảm thấy...” mà không cần lý luận. Bởi vậy, hình như càng đem lý tính để phân tích các món ăn Huế, cái hiểu về hương vị thực tế càng xoải cánh bay xa...

Bún Bò Huế. Ai ở xa nghe như thể Huế là vùng đất thổ sản của bò, giống miền Nam Mỹ Texas. Thật ra, tìm một trại bò trên đất Huế cũng khó như tìm lá Diêu Bông của Hoàng Cầm. Tô bún bò Huế cũng là phản ánh cái tham vọng thu nhỏ của người Huế vì muốn dùng cái “lượng” giới hạn để đạt tới cái “phẩm” vô cùng. Bởi vậy, ngoài những chất liệu cay chua ngọt bùi của trần gian, tô bún Huế còn được “nêm” thêm ít nhiều gia vị vô hình của cái tâm chủ quan và cái linh của hoàn cảnh Bà Bún.

Suốt cả thời thơ ấu, tôi sống ở làng, quanh năm chỉ có “Đây xóm nghèo quê tôi khi nắng lên...” là đẹp nhất. Hàng năm, sau dịp Tết, người trong làng lại bắt đầu chuẩn bị lễ đầu năm. Mẹ tôi lễ vào ngày 19 tháng giêng để kịp ngày 20 đi coi giò gà và dự lễ tế Bà Bún tại làng Vân Cù.

Mỗi năm, tôi được ăn bún khá nhiều lần nhưng hai lần trọng đại nhất và ngon nhất là trong dịp lễ đầu năm của mẹ tôi và trong ngày lễ tế Bà Bún tại Vân Cù.

Làm sao tôi quên được những buổi sáng hai mươi tháng giêng. Từ sáng tinh mơ còn lạnh cóng, mẹ tôi đã cẩn trọng nhúng bộ giò gà khô queo trong tô rượu trắng, gói trong giấy bồi, lẩm râm cầu nguyện rồi chuẩn bị lên đường bói quẻ đầu năm. Tôi là con trai út, nên được thương nhất nhà và thường bị gọi là “cái đuôi của mẹ” vì mẹ tôi đi đâu tôi cũng lon ton đòi chạy theo.

Sau vụ coi giò gà tại nhà thầy Kiên ở Hương Cần thì mặt trời đã lên quá đọt tre. Mẹ tôi tiếp tục cuộc hành hương cuộc bộ đầu năm về làng Vân Cù. Từ Hương Cần về Vân Cù phải qua một cánh đồng lúa rộng, tôi phải chạy lúp xúp theo mẹ muốt mồ hôi, mặc dầu trời tháng giêng trên quê tôi lạnh đến nỗi “giêng hai cần tay không ra máu!”. Sau này tôi bỗng khám phá ra thêm một bí mật về cái ngon tuyệt vời của bún xáo Vân Cù trong ngày lễ Bà Bún một phần cũng là do cánh đồng trống này vì vượt qua cho được dặm trường thiên lý này thì cái bụng đã trống trơn.

Muốn nói đến Bún Bò Huế thì đừng quên trước hết phải nói đến con bún, vì tô bún là một tổng hợp hài hòa giữa con bún và nước bún. Thiếu một trong hai là kẻ như có Adam mà không có Eva, có Phạm Lãi mà thiếu Tây Thi! Và, nói đến con bún Huế thì không thể không nhắc đến chiếc nôi của bún là làng Vân Cù. Làng Vân Cù nằm cạnh sông Bồ, là con sông ăn thông với sông Hương qua nhánh sông Đào. Vân Cù cách Huế chừng 10 cây số về phía Tây Bắc. Từ xưa, Vân Cù là lò bún tập thể cung cấp bún cho cả Huế, Thừa Thiên, ra tới Quảng Trị và có khi vào đến Quảng Nam, Đà Nẵng. Hầu hết người làng Vân Cù tuy sống về nghề nông nhưng ai cũng có lò bún trong nhà.

Cũng như rất nhiều nghề thủ công khác ở Huế như nghề Thợ Rèn ở Làng Hiền Lương, nghề Đan Thúng Mủng ở làng Bồ La, nghề Thợ Vàng ở làng Kế Môn, nghề Nuôi Tằm ở làng Dương Sơn, nghề Chằm Nón ở làng Hương Cần, nghề Đan Nồi Bội ở làng Liễu Hạ, nghề Gạch Ngói ở làng Nam Thanh... nghề Làm Bún ở làng Vân Cù là một công việc làm ăn truyền thống và độc đáo riêng của từng đơn vị sản xuất gia đình trong làng, có tính cách cha truyền con nối từ đời này qua đời khác. Tất cả dây chuyền sản xuất đều làm bằng tay với những dụng cụ thô sơ, nhưng thành phẩm thường đạt đến mức tinh luyện mà người khác làng khó lòng bắt chước nổi.

Thủy tổ của nghề làm bún tại Vân Cù là một bà, tục gọi là Bà Bún. Thời gian đã xóa nhòa danh sách của những người muôn năm cũ nên chẳng còn ai nhớ tên thật của Bà Bún. Trong những câu chuyện dân gian truyền miệng về cuộc đời của Bà Bún, tôi còn nhớ mãi chuyện kể của bác Cửu Am với mẹ tôi rằng: Vào một thời xa lắc xa lơ, khi có những người Đàng Ngoài theo chân chúa Tiên Nguyễn Hoàng vào Nam lập nghiệp, có một nhóm người đến định cư trong vùng những Tháp Chàm cổ xưa đã đổ nát nên sau này có tên là làng Cổ Tháp, thuộc huyện Hương Điền. Trong số đó có một người thiếu nữ đẹp, có lẽ cũng mất lá rằm, môi cắn chỉ, má lúm đồng tiền... nên rất được nhiều người mến chuộng. Trong lúc mọi người chuyên sống bằng nghề canh tác làm ruộng thì người thiếu nữ này miệt mài chuyên nghề làm bún. Bún nàng ngon quá hay vì nàng xinh quá mà làm cho bao người ăn quên cả đường về. Rượu không say bún say mới ngại... Vì vậy nên nhiều người ganh tỵ. Rồi một đạo dân trong vùng bị mất mùa liên tiếp 3 năm. Người ta cúng, tế cầu thần linh cứu giúp. Gặp cơ hội này, kẻ xấu bụng tung tin rằng, mất mùa là do thần linh quả phạt vì Cô Bún đã đem gạo là “hạt ngọc của Trời, phơi mao ngâm sữa” ra mà ngâm, mà chà, mà xát, mà nghiền nát ra để làm bún. Thế là nhà nông bắt đầu nổi giận. Hội Đồng Thị Tộc của làng họp bàn và ra lệnh cho Cô Bún phải bỏ nghề làm bún hay sẽ bị trục xuất ra khỏi làng, nhưng Cô Bún quyết sống chết với nghề nên chấp nhận ra đi. Vì bản chất hiền lương và thuần hậu nên Cô Bún được làng ban ân cho phép chọn lựa hướng đi và cứ năm người thanh niên mạnh nhất trong làng theo áp tải. Mỗi thanh niên sẽ công cái cối đá làm bún của Cô đi một chặng đường cho đến khi mệt đuối sức thì người khác tới thay cho đến hết người thứ năm là vùng đất mới của Cô Bún. Cứ thế, đoàn người đi về hướng Đông cạp theo sông Bồ không nghỉ. Nơi người trai làng thứ năm khụy xuống với cái cối đá trên vai là làng Vân Cù sau này. Nơi đây đã trở thành “đất lành chim đậu” cho Bà Bún lập nghiệp và truyền nghề làm bún đời đời qua bao nhiêu biến cố thăng trầm của đất nước và dân tộc.

Người ta thường ví von “mềm như bún” nhưng cái mềm Đông Phương lại là cái dẻo dai bền bỉ để sống còn trên bước đường vạn dặm. Thân gái dặm trường, Bà Bún đã vượt Hoành Sơn vào Huế. Chim đã về núi, Bà đã về đất nhưng Bún Huế vẫn còn tươi rói với nhân gian như có người đã hát nửa chơi, nửa thiệt: “Hoành sơn nhất đại chim về cội. Vạn đại dung thân đội bún bò”.

Một “xưởng bún” điển hình ở làng Vân Cù thường bao gồm một cái xay để xay bột, một cái cối có chày đập,

lò nấu, chảo lớn, rây bột, khuôn bún và một số dụng cụ để khuấy, vớt, đông, đựng bột và bún trong từng chặng đường sản xuất.

Từ bột gạo mặng tơ biến ra con bún nồn nà cũng phải cần đến bàn tay, không phép màu nhưng cũng phải khéo léo và cần cù, của bà tiên lao động. Sợi bún bắt đầu từ bột gạo. Gạo trắng ngâm nước lạnh qua đêm sẽ “mục” ra và được đem xay hay giã nhuyễn thành bột. Tiếp theo, bột gạo được “rây” để lọc ra phần mịn nhất tinh bột của gạo. Bột gạo nguyên chất được rưới nước sôi để nhồi thành một khối bột gọi là “trái bột”. Trái bột gạo được luộc chín sơ, rồi vớt ra và đem trộn với bột lọc theo tỷ lệ cứ 30 lon gạo (khoảng 10 ki-lô), trộn với 2 ki-lô bột lọc. Tổng hợp bột gạo và bột lọc này lại được giã, trộn rất nhuyễn cho tới khi trái bột đạt tới mức “vừa dai, vừa dẻo” là được. Giai đoạn cuối cùng là khối bột mượt mà và dẻo quẹo được đưa vào khuôn bún. Dưới sức ép, những đường bột tuôn ra theo lỗ đục sẵn dưới đáy khuôn bún, rơi vào nồi nước sôi và chín thành bún. Bún được vớt ra, xả sạch với nước lạnh và sẵn sàng để ăn.

Bún tự nó đã là một món ăn thanh đạm của người Huế, nhất là vùng quê. Bún Vân Cù được làm ra dưới ba hình thức: Bún con, bún lá và bún mớ.

Bún con hay bún vắt là một lọn bún quấn lại với nhau, dài vừa nắm tay như cuộn chỉ thêu, rất tiện lợi cho việc ăn uống đơn giản và đạm bạc trên đường, ngoài đồng, giữa đường. Chỉ cần một chút nước mắm ớt và năm, bảy con bún vắt thì bác nông phu trên đường về, chị chủ quán rộn ràng giữa chợ, em bán hàng rong lang thang... có thể tay cầm con bún chấm vào nước mắm ăn ngon lành ngay trên “hiện trường” vừa ngon miệng, vừa ấm lòng, vừa khỏi lo là công việc.

Bún lá là một lớp bún trải trên lá chuối tươi, cuộn tròn cỡ bằng cái bánh tráng trung bình. Bún trắng nổi trên lá xanh mang vẻ đẹp trinh nguyên nên vừa bắt mắt, vừa bắt miệng. Bún lá thường là đơn vị bún cho cá nhân và gia đình: Mỗi người một rá, mỗi lá một tô.

Bún mớ, còn gọi là bún “ngáo” hay bún kí-lô. “Ngáo” là cái rổ nhỏ thường dùng như một đơn vị đo lường ở các vùng quê của Huế trong khi “kí lô” là đơn vị đo lường mới xuất hiện sau này. Bún mớ là bún sản xuất đại trà với số lượng lớn để buôn bán, đổi chác trên thị trường.

Thật ra cả ba loại bún cơ bản là giống nhau, đều có màu ngà đục khi sống và màu trắng trong khi đã luộc chín. Người ta thường dùng danh từ “bún tươi” để chỉ bún mang trực tiếp ra từ lò và “bún luộc” để chỉ con bún được luộc chín từ bún khô. Con bún Huế điển hình có độ dai vừa phải, không “dai hoai” như bột lọc nhưng cũng không bở rệt như bột gạo. Thường người ta dùng đũa 3 phân (khoảng 1/8 inch) để đục lỗ thoát trong khuôn bún hay để ước lượng độ lớn của con bún. Trong thực tế, bún lớn hay nhỏ là do bàn tay khéo léo của người cầm “rây”. Muốn sợi bún nhỏ, ngay khi những con bún sống đang chảy xuống nồi nước sôi để thành bún chín, chỉ cần đưa cái khuôn đầy bột lên cao; muốn có con bún to thì hạ khuôn xuống thấp. Bún nhỏ là bún kim để làm bún khô hay bún Tàu dùng nấu canh và bún to hơn là bún thô dùng để xào trộn thức ăn trong những dịp giỗ, Tết. Bún con và bún lá thường được cho là ngon hơn có lẽ vì được sản xuất đầu nước nên láng lẩy và tươi tắn hơn: “Bún đầu nước thì ngon, con đầu nước thì dai (?)”.

Ngoài cơm và khoai sắn, có thể nói rằng, bún nói chung là món ăn truyền thống được phổ biến rộng rãi nhất đối với người Việt Nam ở trong nước cũng như khắp năm châu. Các loại bún truyền thống miền Bắc thì có bún riêu, bún thang, bún mọc, bún ốc... Bún từ Đàng Ngoài đã theo bước chân Nam tiến đi vào Đàng Trong, rồi chọn đất Thuận Hóa làm nơi nghỉ bước và đâm chồi nảy lộc thành bún Huế. Bún Huế gồm nhiều loại, mỗi loại có một lịch sử và tính chất độc đáo khác nhau: Bún nước mắm, bún mắm nêm, bún giấm nước, bún riêu, bún xáo, bún măng, bún thịt nướng, bún chả tôm, bún bò, bún giò... và bún bò giò heo. Bún bò Huế, tức là bún bò giò heo được ưa chuộng và phổ biến nhất.

Theo thời gian và không gian, bún bò Huế có lúc và có nơi chỉ còn là một cái tên nhưng phẩm chất, đặc tính, mùi vị... đã hoàn toàn biến đổi. Nhiều người vẫn tần mẩn tự hỏi, không biết tô bún bò Huế thời vua Gia Long lên ngôi năm 1802 và tô bún thời vua Bảo Đại thoái trào năm 1954 có gì khác nhau trong cung đình và ngoài phố chợ. Có điều rõ ràng là khách ăn bún Huế sẽ cảm thấy tô bún An Hoà khác hẳn tô bún An Cựu, nơi này có thêm lát chả, nơi kia có thêm miếng huyết, nơi nọ có chút rau thơm và chuối cây xắt mỏng lơ thơ. Càng đi xa, tô bún ở Đà Nẵng không giống tô bún Sài Gòn; tô bún Huế Ca-li khác xa tô bún Huế Texas.

Trước 1975, tôi có một người ông bà con, quê ở làng Lương Quán, Nguyệt Biều. Mọi người kêu ông là “Ôn Tứ”, có lẽ vì ông làm quan tứ phẩm của triều đình. Cứ một năm vài ba lần, ông sai tôi chở qua cung An Định

để vấn an “Đức Từ”, đó là bà Từ Cung, thân mẫu của cựu hoàng Bảo Đại. “Ôn Từ” tuổi trên 70 mà vẫn còn đẹp lão như một tiên ông với da dẻ hồng hào và tóc trắng như mây, nhưng hề cứ mỗi lần tôi khen ông là ông lại nói với giọng nửa như tự hào, nửa như ân cần:

- Ôn sống thọ đây là tại trời dày vì tội phạm thượng, dám ăn đồ ăn của vua!

Ai cũng biết thuở trước, ông là người hầu cận thân tín của vua Bảo Đại từ Việt Nam qua đến Pháp. Tôi nghe lạ, hỏi ông, ông giải thích:

- Ngài Ngự làm vua, nhưng là người Tây học. Ngài xử sự công bằng và lịch sự với tất cả mọi người. Hồi còn ở trong Đại Nội, thường có các cận thần hay hoàng thân quốc thích nấu đủ món sơn hào hải vị dâng lên Ngài ăn khuya. Ngài nhận, nhưng sau đó sợ bị mập nên Ngài cứ đưa hết cho ôn ăn. Con coi, ôn ăn hoài cao lương mỹ vị của hoàng đế, “tội to” như rứa mà Trời không phạt răng được!

Trong những lần ngồi đợi ông vấn an đức Từ Cung, trong cái mát lạnh thâm u của cung An Định, tôi có dịp nghe các cuộc mạn đàm của giới thân cận cung đình về các món ăn Huế mà giới quý tộc quan tâm. Bún bò Huế vẫn thường được nhắc đến nhiều nhất. Đặc biệt là cuộc thi nấu các thức ăn đem ra đấu xảo tại chợ Tết Gia Lạc có từ thời Minh Mạng, do Định Viễn Công Nguyễn Phước Bình, con thứ tư của vua Gia Long lập ra. Chợ Gia Lạc nằm giữa chợ Mai và chợ Nam Phổ ngày nay và cũng là vùng đất có Tùng Thiện Vương và Tuy Lý Vương, hai vị hoàng thân nghệ sĩ đã vang bóng một thời. Lúc đầu chợ chỉ mở ra cho các người trong thân nhân phủ đệ, sau thấy đông vui hấp dẫn, dân thường trong vùng lân cận như Dương Nỗ, Nam Phổ, Thế Lại, Ngọc Anh... tìm đến và cũng được các ông hoàng bà chúa cho vào tham gia buôn bán và tổ chức các trò chơi. Hàng năm đến ngày 23 tháng Chạp, chợ Mai đông buổi sáng và chợ Nam Phổ đông buổi chiều để nhường chỗ cho chợ Gia Lạc tung bừng vui hội Tết. Đông vui và nhộn nhịp nhất là trong ba ngày mồng một, mồng hai và mồng ba Tết Nguyên Đán. Đây là phiên chợ của hàng con vua cháu chúa, nhưng đồng thời cũng mở rộng ra cho bằng dân thiên hạ đến vui Xuân. Theo tương truyền, trong một năm, món bún bò giò heo của Mẹ Lựu đã chiếm giải nhất và được phê là “Thập toàn. Ngũ đắc”. Thập toàn là mười điều hoàn thiện của một món ăn ngon, đại khái như: ngọt ngào, thơm tho, đậm đà, bổ dưỡng, tinh khiết, bắt mắt, khéo chọn, khéo tay, khéo nấu, khéo bày, bún bò Huế còn được đánh giá cao là vì tính chất bình dân và phổ thông trong bá tính. Mọi người ai cũng biết được, ai cũng ăn được, ai cũng nấu được, ai cũng tìm được vật liệu ngay tại địa phương, ai cũng có thể có dịp mua được (ngũ đắc). Phải chăng vì bún bò giò heo cũng mang tính truyền thống dân gian như bánh chưng, bánh dày thuở trước.

Nếu gặp một người Huế nào đó ở vào lứa tuổi trung niên hoặc già hơn mà hỏi thăm thể nào mới thật là bún bò Huế và bún bò nơi mô ở Huế là ngon nhất, chắc chắn sẽ có hơn chín mươi phần trăm trả lời là, “bún bò Mụ Rót”.

“Bún bò Mụ Rót có nêm sâm nhung quế phụ vô hay rằng mà ngon dữ rứa?”. Một lần nào đó đã có người tò mò lên tiếng. Rồi cũng có người đáp lại, “Có chi mô, mụ Rót cũng ra chợ Đông Ba mua rau, mua thịt như mình nhưng mụ nấu ngon vì có hoa tay”. Hoa tay? Hoa tay của ông đồ Vũ Đình Liên là để thảo những nét chữ như rồng bay, phượng múa, nhưng hoa tay của mụ Rót là để nấu những tô bún bò thanh nhả, ngọt ngào “ăn ngậm mà nghe”.

Chừ ri hi...!

Cứ tưởng tượng mình đang ở Huế.

Vừa thức dậy sau giấc ngủ trưa, một buổi trưa không biết ở thời nào, một buổi trưa nhẹ nhõm trong ca dao, có cu gáy và bướm vàng nữa chứ... Và, có tiếng ve đất cuối mùa kêu sau vườn nhưng nghe như xa lắc. Nắng xé cuối mùa của Huế thường phai như màu tóc muối tiêu. Rồi có tiếng xe đạp của ai đó phanh lại trước sân, ba bốn đứa bạn thân rủ nhau đi ăn bún. Con đường Chi Lăng dẫn về Gia Hội chen giữa hai hàng phố cũ với những căn nhà xưa kiểu Tàu pha một căn hai mái, cột mè cột con đề huề trông thâm nghiêm nhưng thấp bé một cách tội tình. Trước khi rẽ qua đường Ngự Viên đi ngang “mã ông trạng” sau lưng chùa Diệu Đế, hãy ghé lại một căn nhà dãy phố bên phải: Đó là tiệm bún bò Mụ Rót. Huế làm ăn theo lối “hữu xạ tự nhiên hương”, không bằng hiệu, không quảng cáo mà chỉ cần nghe tiếng tìm vào.

Khách vô tiệm tự nhiên và lặng lẽ như ghé lại bến đò. Cứ tìm bàn nào trống, ngồi xuống trên chiếc ghế đầu không có chỗ dựa lưng, ngó một loáng băng quơ người quen và người lạ, sẽ có người hỏi:

- Mấy o, mấy cậu thời bún chi?

Khách chỉ có lựa chọn giữa bún khô và bún nước:

- Dạ, cho mấy tô bún nước

Lát sau, mấy tô bún bò giò heo bốc khói, mùi thơm tỏa ra dịu dịu, được bung ra đặt trên bàn. Bún được nấu nung từ sau bức tường của dãy nhà ngang trông vào có vẻ phòng the hơn là bếp núc.

Tô bún bò Huế mới thoát nhìn, có vẻ đậm bạc và thanh lịch như chiếc áo dài phin trắng nõn nà. Tô bún chỉ lớn hơn bàn tay búp măng xoè ra một tí. Nước bún trong để lộ những tép bún trắng nằm sóng soãi vươn lên miệng tô. Nước bún không mỡ màng, không bị vẩn đục vì gia vị. Vài loáng ớt màu đỏ nhạt, quện với dầu sả nổi đóm sao trên mặt tô không che được miếng giò heo búp, mỏng bằng hai phần lòng tay. Miếng giò heo trắng ngà màu vàng với lớp da mỏng, ôm khoanh thịt nạc và mảnh xương tròn ở giữa như nhụy hoa nằm bắt mắt và mời gọi, nửa chìm nửa hở trong tô bún. Che mái cho tô bún là ba bốn lát thịt bò bấp xắt mỏng, những lát bò bấp với thớ thịt chắc nịch nâu đỏ và những đường vân vàng nhạt của nạm, gân, gân, sách.

Trên bàn đã có sẵn dưa tre, muống sành, nước mắm, ớt tương và rau hành chanh muối. Một đĩa nhỏ hành củ trắng phau và hành lá, rau thơm xanh mướt điểm thêm ngò ta xắt mỏng để rắc lên mặt tô bún cho thêm nồng nàn hương vị. Rau hành của bún không phải là rau sống củ phở, rau chỉ đóng vai trò “nước hoa” cho tô bún. Trên một góc đĩa là ớt tươi xắt lát. Cái cay của ớt tươi là đậm đà, mọng nước, đủ sức không chế những cao thủ ớt đã nếm đủ vị giang hồ mà vẫn còn thấy nhạt. Cạnh đó là đĩa ớt tương nhỏ xíu màu huyết dụ; ớt tương của bún bò Mụ Rót cũng được liệt vào hàng “gia vị bún bò bắc đẩu”, nhìn thì có cái vẻ mềm như nhung với màu đỏ sẫm, điểm những hạt ớt vàng hoe nhưng nếm vào mới biết thế nào là cái “hiền” của Huế. Gắp một tí ớt tương đầu múi dưa bỏ vào tô là ớt từ từ bung ra như nhụy hoa trên mặt nước bún. Hoa hồng thường có gai, nên nhụy hoa bún cũng làm cho biết bao người cay giọt ngán, giọt dài!

Cung cách nếm tô bún trước khi ăn cũng thể hiện phần nào phong thái của người ăn. Vẻ e dè chờ đợi của khách mới, dáng khoan thai của giới nhân du, sự xông xáo của người đói bụng, cách lịch lãm của kẻ từng quen... là những biểu hiện thường tình trước tô bún.

Khi đã nếm xong, húp một muống nước bún khai vị để cảm nhận được cái chất ngọt thanh pha đủ mùi gia vị. Mùi sả, mùi ruốc, mùi xương hầm, mùi thịt luộc, mùi chanh, mùi rau, mùi tiêu hành nước mắm... đã biến chất, đã quện vào nhau tạo thành mùi bún bò có sức hấp dẫn lạ lùng riêng của nó. Miếng giò heo thanh nhả trong tô bún với lớp da mỏng có bì da úp quanh miếng thịt nạc như đài hoa chưa nở nên thường gọi là giò “búp”. Cắn miếng giò, những sợi thịt trắng vừa béo, vừa ngọt vẫn còn thơm mùi thịt tươi mới chín nhẹ nhàng bốc hơi trên hai cánh mũi. Gắp lát thịt bò bấp. Lát thịt bò mỏng với những đường gân, sứa thịt và viền mỡ dòn tan giữa hai kẽ răng và vị ngọt béo miên man trên đầu lưỡi. Tô bún bò Huế vui dần nửa như thách thức, nửa như mời gọi khách rằng, chưa cạn hết tô chưa gác đĩa.

Tô bún bò Mụ Rót được xem là đặc trưng cho tô bún Huế là vì nó mang những nét thanh đậm và đơn giản. Có thể nói cái thanh của bún Huế ví như những nét đan thanh của tà áo trắng, tà áo dài mỏng manh cửa đóng then cài ngỡ như là tử cấm thành của phái đẹp thần kinh, nhưng lại kín đáo phô bày trọn vẹn những nét đẹp trên thân thể của người mặc. Người mặc áo Kimono của Nhật chỉ cần một khuôn mặt đẹp, nhưng người mặc áo dài Việt Nam khó mà che dấu được những nét mỹ miều hay thô thiển của thân hình. Cũng tương tự như vậy, một tay nấu bún “hạng lông” có thể nấu một tô bún thập cẩm với tấp nập thịt thả rau cải rền rang như chiếc áo Kimono, nhưng lại khó có thể nấu một tô “bún-bò-áo-trắng” kiểu Huế thoát nhìn tưởng như là quá đơn giản mà ẩn dấu lắm công phu.

Linh hồn của tô bún bò Huế là nước bún. Nước bún là nước được hầm từ xương heo, xương bò, gà tươi, và có khi là cây, củ... Phần khó nhất trong việc nấu nước bún là giữ cho nước trong, ngọt thanh, không mỡ màng, không lền lền gia vị. Những “trường phái” bún bò khác nhau ở Huế thường đầu bí quyết nấu nước bún vừa trong vừa ngọt, nhưng tất cả đều có điểm cơ bản khá giống nhau là cách chọn xương hầm, cách luộc tái rồi đổ nước đầu tiên, cách vớt và loại bỏ bọt thải đúng lúc, đúng điệu, thường là yếu tố quyết định trình độ cao thấp của “tay nghề”.

Bún sợi thật sự là bún tươi, trắng ngà, có độ dẻo và độ lớn vừa phải.

Thịt heo trong tô bún chỉ đơn giản một lát giò có đủ da, đủ nạc và xương. Giò luộc vừa chín, không quá lửa làm cong queo, mềm nhũn, thoang thoang gia vị vừa ăn; thơm nhưng không mất mùi thịt heo nguyên thủy. Thịt bò trong tô bún là bò bấp luộc vừa chín, xắt lát mỏng, xào nhẹ lại với đồ màu và tránh tình trạng quá lửa làm “bò teo, heo nở”.

Gia vị chủ lực của bún bò Huế là sả, ruốc và ớt, nước mắm. Tinh dầu của cây sả có mùi thơm rất nồng, đủ

mạnh để làm trung hòa mùi ruốc và giúp cho mùi thịt trộn tiêu hành nước mắm trở nên dịu và ngào ngạt hơn. Dầu sả nhẹ hơn dầu mỡ nên làm cho nước bún nổi sao óng ánh, tránh được những váng mỡ nặng nề làm cho người ăn ái ngại. Một cây sả tươi cần chọn đoạn giữa vừa thơm, vừa phong phú tinh dầu. Đừng quên sả gốc nõng và chát, sả ngọn ít thơm và dễ làm cho nước bún nhiễm màu xanh của lá.

Trong nồi bún, nếu sả quyết định cho hương thì ruốc quyết định cho vị. Ruốc phải đánh loãng và thái hết chất bã. Ruốc nêm lúc nước còn lạnh để khỏi nặng mùi. Ruốc nêm đúng phân lượng sẽ làm cho nước bún có vị ngọt đậm đà và mùi thơm phảng phất chất mắm muối quen thuộc của đồ ăn Việt Nam. Ruốc nêm thiếu, nước bún sẽ “ồn”, nghĩa là lạt lẽo, kém vị, thiếu mùi như nước ốc. Ruốc nêm thừa, nước bún sẽ “hăng”, nghĩa là mùi vị nặng nề, không tỏa ngát quanh tô bún mà có vẻ như chìm lìm trong nồi nước bún.

Bên cạnh kỹ thuật và kinh nghiệm của người nấu, chất liệu cũng đóng một vai trò quan trọng cho hương vị của tô bún Huế. Chẳng hạn như thịt heo nấu bún Huế thường lấy từ thịt heo cỏ. Đó là giống heo nhỏ nuôi bằng rau, chuối nấu với cám gạo cốt để vừa lấy phân, vừa lấy thịt. Heo càng lớn càng dài ra và thịt rắn lại chứ không phát triển “sồ sề” như giống heo mệo nuôi trong kỹ nghệ lấy thịt sau này. Giò heo do đó vừa chắc, vừa thơm, vừa ít mỡ. Giò heo lý tưởng cho tô bún là giò sau: “Nấu giò sau, cho nhau giò trước”.

Ngoài ra, rau hành, gia vị... thường được các bà Huế nêm theo kiểu “luyện công” nên mọi thứ đều được tính toán chi li vừa đủ phân lượng cần thiết. Có dịp nhìn một bà Mỹ vào bếp với dáng kích động như muốn nhảy “Disco” với soong chảo, một bà Nam nêm đồ ăn trên lò, miệng chưa tắt nụ cười vui sau câu cải lương mùi mẫn... mới thấy được hình ảnh tay cầm đũa, mắt chăm chăm, môi chút chíp nêm đi nêm lại như đang “truyền tâm ấn” của một bà Huế trước nồi bún đang sôi là “thực nữ thân kinh”. Chính yếu tố địa phương, hoàn cảnh và tâm lý đã làm cho tô bún bò Huế trở thành ngon và độc đáo hơn vì nó được chuẩn bị, phục vụ và thưởng thức trong mức độ vừa đủ về lượng cũng như về phẩm.

Sự dễ dãi về hoàn cảnh sinh hoạt và phong phú về điều kiện vật chất có vẻ như có một tác dụng nghịch chiều cho tiến trình tạo nên cái vẻ thanh nhã truyền thống của tô bún bò Huế. Bún bò Huế càng tiến về Nam càng được thêm thắt như tà áo trắng biến thành áo gấm với phượng vẽ rồng thêu. Bún Huế chỉ cần vượt đèo Hải Vân vào Đà Nẵng là đã đổi khác: Tô lớn hơn, mỡ màng và thịt, gân, rau hành nhiều hơn. Bún Huế tiến vào Sài Gòn thành tô “phở bún” xe lửa tàu bay với nước béo, rau sống, giá sống, thịt chả ê hề. Chính bún bò Mụ Rót Huế vào Nam cũng đã chuyển mình thành “bún bò Mụ Rót Nam Bộ”. Bún bò Huế càng được chiếu cố rộng rãi chừng nào, sự “sáng tạo” và biến thể càng nẩy mầm trăm hoa đua nở chừng đó. Đến nỗi, một người thích “khảo” về các món ăn miền Trung gần đây như ông Đinh Miên đã phải lên tiếng “xóa óa” khi nhắc về bún bò Huế tại Mỹ trong bài “Com Việt, Quê Người”: “Đi đâu cũng nghe bún bò Huế chính gốc mà không biết gốc gì, nên gốc gì cũng đăng!” (Việt IX - 95). Ông Đinh Miên thuộc về trường phái “chịu chơi” khi luận về bún Huế. Ông cởi mở đón nhận sự chuyển mình của tô bún với vẻ cười cợt hồn nhiên như người đã biết là không thể tắm hai lần trên cùng một dòng sông. Cũng có người muốn “ngồi lại bên cầu thương dĩ vãng” lên tiếng cho rằng, tại sao những món ăn truyền thống của thế giới như Pizza của Ý, Kabob của Ba Tư, Taco của Mê, Kentucky Chicken Fried của Mỹ, Mì Triều Châu của Tàu... đi đâu cũng nghe cùng một hương vị, mà Bún Bò Huế lại có người nấu Sở kè nêm Tần như vậy, sợ một ngày kia “mất giống” tìm đâu!? Có lẽ không ai trả lời được câu hỏi đó vì món ăn là một phần của văn hóa mà gốc của văn hóa là con người. Khi đất nước và con người còn đó thì ngại gì tô bún đổi thay.

Những huyền thoại quanh tô Bún Bò Huế

Tuổi già của Huế thích lui về sống ẩn dật với quê hương, gần gũi với bà con làng xóm và mồ mã tổ tiên, nhưng tuổi trẻ lại thích bay xa tới những phương trời mơ ước. Niềm ước mơ của một đứa trẻ lớn lên sau lũy tre làng như tôi là làm sao được lên Huế học. Thành phố Huế cách làng tôi chưa đầy một giờ đi xe đạp nhưng đối với tôi thời nhỏ nó vừa thực vừa mộng như một vùng đất hứa. Có những buổi chiều đứng đầu ngõ nhìn những người lên Huế sắm hàng với các món đồ gói trong giấy, trong hộp đầy màu sắc gọi là “đi Dinh mới về”, tôi ước chi mình sẽ được lên Dinh

Tuy không có quy định thành văn nhưng con đường duy nhất để được lên Dinh ăn học đối với tuổi trẻ ở làng như tôi là phải thi đậu “Càng Cua” (concours) trước đã, đó là kỳ thi tuyển học sinh vào lớp đệ thất trường công mà trong toàn tỉnh Thừa Thiên chỉ có thành phố Huế mới có. Mẹ tôi thường nhắn gởi: “Chuyến ni mà con thi đậu ôcàng cua, cực mấy mẹ cũng gắng lo cho con lên Dinh học”.

Mẹ tôi dắt tôi lên Huế hai ngày trước khi thi “càng cua”, đi qua đi lại trước trường Hàm Nghi (ngày xưa là

Quốc Tử Giám) nhiều lần cho quen đường đi nước bước. Tôi ở lại nhà chị Quyển tới nơi đường Ô Hồ. Buổi sáng ngủ dậy, chị kêu gánh bún vào ăn đêm tâm. Gánh bún ông ẹo trên đôi vai o gánh bún, có khói và hơi bốc nhẹ xung quanh như một đầu máy xe lửa xuống đèo. Nghe chị đặt hàng, tôi có cảm giác hơi là lạ:

- O mức cho tô “trung”, bún vừa, nước xấp xấp thôi. Cho giò nạc búp, thêm cái ngoéo. Đồi huyết lấy bò bấp xấp vô. Khoát bớt ớt màu, bỏ hành rau răm rươi rươi thôi, ớt tương nước mắm bỏ riêng...

Người bán bún chừng như đã quá quen thuộc với lối đặt hàng rắc rối đó nên làm thành mức bún. Nồi bún nóng thân tròn, miệng uốn cong như chiếc lư đồng cổ không nắp không chân, đặt trên lò lửa riu riu đỏ. Tay o cầm cái vá cán dài, quây một vòng trong nồi bún với dáng tay nhẹ nhàng và điệu nghệ như cô vũ nữ Thái múa điệu cánh sen. Cái vá dừng ở đâu trong nồi nước bún là “bắt” được ngay miếng thịt, miếng giò đang cần, chính xác như ra-đa tìm thủy lôi.

Một lát sau o mới hỏi:

- Ai ăn rửa?

Chị tôi trả lời một cách hãnh diện:

- Thằng em tôi dưới làng lên ở lại thi “càng cua”.

Tự nhiên o bán bún coi bộ quan tâm:

- Nì, nói chuyện vô duyên chớ học trò đi thi không nên ăn giò búp: búp hoài không nở thì mần ăn chi nữa. Để tui mức cho một cặp giò ngoéo: ngoéo trước, ngoéo sau thì rớt đi mô được, thi đậu chắc nụi!

Chị tôi coi bộ cảm động ra mặt vì gặp được “Thầy”... bún, nên nhiệt liệt ủng hộ ngay:

- May có o nhắc chớ không thì khổ em tui rồi. Rứa! Mức ngoéo vô đi o!

Thật tôi không ngờ bún Huế “linh” như vậy, nên hôm đó ăn tô bún Huế mà cảm thấy trân trọng và ngất ngây như uống rượu thánh.

Về làng, tôi thường ăn bún với nước mắm ớt. Mẹ tôi có mấy lu ruốc bự bành ky để ở nhà dưới, nước mắm nhĩ trong vắt nằm một lớp trên mặt. Dem lửa đốt lấy bún vắt hay bún lá, rồi mức nước mắm nhĩ từ trong lu ruốc, ra vườn hái ớt xé vào. Bún tươi chấm với nước mắm nhĩ pha thêm ớt trái mùa Xuân ăn ngon “nhức răng”. Thêm vào đó, một năm đôi ba lần được ăn bún với nước xáo lòng gà, thịt bò nên chú bé quê trong tôi cũng đã bằng lòng lắm với cuộc đời đầy đầy ngộ nầy rồi. Nay được ăn tô bún Huế với những thịt thà thơm phức, với cách nấu bún công phu, cách mức bún điệu nghệ... làm cho tôi cảm thấy được “lây” cái văn minh sang cả của người thành phố.

Ngày đi thi, tôi dậy sớm trước khi gà gáy lại, hồi hộp chờ trời sáng để tới trường thi, nhưng trong lòng cũng cảm thấy thích thú khi nghĩ đến tô bún Huế với cặp giò ngoéo có lớp da mềm mềm bao quanh những thớ gân dòn tan như ăn ổi đỏ ở làng. Hình như mới có hai buổi sáng trôi qua mà tôi nghe như đã bị phổ phường cảm dỗ. Buổi sớm tôi nghe mẹ tôi bàn bạc to nhỏ với chị tôi, rồi tiếp theo đó có người gánh gánh xôi vào trước hiên. Nhìn đĩa xôi đậu xanh chấm muối mè bày ra trước mặt, tôi bắt đầu hoang mang. Mẹ tôi hỏi:

- Ráng ăn xôi đậu muối mè đi con!

Khi tôi ngao ngán ngáp dài kêu mệt quá và muốn ăn bún chứ xôi đậu, muối mè khô khan quá nuốt không vô, mẹ tôi dịu dàng an ủi:

- Con thi xong rồi, ung ăn bún cả gánh mạ cũng cho. Con đi thi “càng cua” mà ăn bún vô tron, nói trời không nghe lỗ miệng, chớ nó trượt đi thì thi hỏng mất! Lúc trước mấy cậu con thi chỉ hỏng nầy là vì không nghe lời mẹ ngoại, cứ dè ngày thi cử mà ăn bún không kiêng cử nên thi trượt tuốt, phải xếp sách vở về quê đi cày. Chừ con gắng ăn xôi đậu, xôi muối mè dính mô chắc nấy, trời mới cho con đậu.

Tôi rướn cổ nuốt cho hết đĩa xôi mè vì thương mẹ hơn là sợ thi trượt. Tối ngày treo bảng, nghe loa đọc tên nhưng tôi không tin là mình đậu “càng cua” thứ nhì trường Hàm Nghi trong số hơn một nghìn thí sinh dự tuyển và có hai trăm trúng tuyển năm đó.

Suốt một đời, tôi không làm sao quên được hình ảnh mẹ tôi với hai hàng nước mắt sung sướng chảy dài trên đôi má phong trần vì lặn lội gieo neo nuôi con. Mẹ tôi nói như đã nắm được bí mật cuộc đời:

- Chộ chưa! Con nghe lời mạ, ăn xôi đậu nên mới thi đậu. Còn thằng Tý xóm Bàu, thằng Rô xóm Cụt, Thằng Lúi lò rèn to béo xấp hai con, nghe nói mỗi đứa ăn hai tô bún để đi thi nên trượt tuốt.

Tôi muốn nói cho mẹ tôi biết bọn thằng Tý, thằng Rô, thằng Lúi... suốt cả mùa Xuân trốn học, thu sách vở

trong bụi tre lá ngà đầu làng đi chơi; trong khi tôi học thuộc cháo sách Sử Ký của Trần Đình, giải hết 1000 bài toán đồ của Một Nhóm Giáo Viên, đọc nhuễn 50 Bài Luận Mẫu và Tâm Hồn Cao Thượng của Hà Mai Anh... Thế nhưng nghĩ sao tôi lại thôi, vì mẹ cũng có một khung trời riêng của mẹ mà tôi chỉ dám núp sau áo mẹ để lặng im chiêm ngưỡng chứ không dám thả cánh chim lý luận làm huỷ hoại khung trời đó và làm mẹ buồn lòng.

Từ đó về sau này, tôi thường cố “cữ” ăn bún mỗi lần có thi cử. Ngay cả hơn 30 năm sau, khi tóc đã điểm bạc trên bước đường lưu lạc ở quê người, có những lần đi thi chuyên môn, đi phỏng vấn việc làm, đi thi tốt nghiệp trong trường đại học Mỹ, tôi vẫn “kiêng” ăn bún nhưng chỉ tìm cách né tránh âm thầm chứ không dám nói ra vì sợ bị chọc quê. Thật ra, mỗi lần đụng đến thi cử là tôi lại nhớ mẹ đến quặn lòng, nên tôi cứ ăn bún để được cái cảm giác ấm áp thiêng liêng như hôm đó mình đang có mẹ thật gần.

Đến khi lên Huế học, những huyền thoại về bún bò Huế càng có vẻ mọc cành mọc lá sum sê hơn. Thế giới học trò cũng nhỏ bé và xinh xinh như thành phố. Phía sau trường Hàm Nghi của tôi là Viện Bảo Tàng và nhà thờ Nguyễn Phước Tộc hay là Tôn Nhân Phủ. Bên kia đường là cửa Hiền Nhơn vào Đại Nội. Kế đó, có hai trường văn nghệ nhất Huế, đó là trường Quốc Gia Âm Nhạc và Cao Đẳng Mỹ Thuật mà lũ học sinh nghịch ngợm của chúng tôi thường chọc mấy anh chị sinh viên bằng cách gọi là “Trường Kèn” và “Trường Cọ”. Sinh viên hai trường Kèn Cọ thường la cà ở quán cà phê Tôn, nơi đó, thật ra chỉ là một chiếc xe kiểu xe sinh tố đặt mé trái trước Tôn Nhân Phủ do vợ chồng bác Tôn đứng bán bún bò và cà phê. Giới nghệ sĩ lang thang thường bàn luận một cách công khai rằng, ngày nào vợ chồng bác Tôn không cãi nhau là ngày đó bún bò không ngon vì thiếu đi cái “tinh thần hào sảng” của cặp vợ chồng bác Tôn khi nấu bún.

Giới văn nghệ sĩ cà phê Tôn còn đi xa hơn khi kháo nhau rằng nếu lỡ một mai kia, lịch sử thành thơ đưa họ lên làm lãnh tụ, thì họ sẽ đặt tên con đường từ Vỹ Dạ lên Ga Huế là "Đường Com Hén" và đường từ cầu An Cựu lên cầu Trường Tiền là "Đại Lộ Bún Bò" vì mỗi buổi sáng tinh sương, dọc trên con đường này có cả đoàn bún gánh phát xuất từ An Cựu tỏa ra khắp thành phố Huế. Khói xanh đun nồi bún bay phơ phất trên đường như một sự mời gọi êm đềm: Bún bò An Cựu, com hén Đò Cồn, trứng lộn Chợ Dinh, bánh canh Nam Phổ... Cũng may hay cũng buồn, lịch sử không phải là thơ nên tuy Huế có những con đường tình cảm mang tên kỷ niệm và giai nhân bất thành văn như đường Hàng Me, đường Áo Trắng, nhưng vẫn chưa có tên đại lộ Bún Bò.

Bản thân tôi từ một vùng quê ruộng đồng lên tỉnh học, sau mấy năm học đòi văn hóa Huế, cũng bị nhiễm bún bò rất nặng. Tôi đã ưu tư nhiều về sự hiện diện của bún bò giò heo kể từ khi làm quen với một cô hàng xóm nhân dịp cô đi xe đạp, vạt áo dài tung bay phất phới và cuốn theo chiều gió mà quần vào trong giây "sên", trong "ô líp". Tôi bèn ra tay cứu khốn phò nguy gỡ áo em ra và không quên bôi thêm dầu sên lên tay lên mặt cho ra vẻ lẫm liệt, can trường. Tên cô là Mộng Hoàng, tất nhiên có cái họ đi trước rất chi là thế gia vọng tộc. Chỉ mới cái tên thôi cũng đủ biến tôi thành Trương Chi bên cạnh My Nương đi xe đạp mất rồi. Ể làng, tôi đi từ xóm trong ra xóm ngoài để sưu tầm những tên giai nhân đẹp nhất thì cũng chỉ có những Nguyễn Thị Gái, Trần Thị Chắt, Lê Thị Đẹp... đào đâu ra có Mộng, có Hoàng.

Những buổi sáng, tôi và Hoàng vẫn đạp xe đạp song song chung đường từ Thành Nội, qua cầu Trường Tiền, rồi Hoàng vào Đông Khánh và tôi vào Quốc Học. Đôi ba lần Hoàng quay sang phía tôi cười, một phiên ớt màu bún bò tí ti đỏ chói nằm trong góc chiếc răng khểnh trắng nõn nà của Hoàng. Tự nhiên tôi cảm thấy hơi mất đi cái cảm giác thanh thoát khi nhìn sự hiện diện vô duyên của ớt màu nằm trên chiếc răng khểnh duyên dáng đã làm tôi xao xuyến bao lần. Tôi lên tiếng, nhẹ nhàng như nắng, sợ làm vỡ những giọt sương tình cảm long lanh. Rồi cả hai đứa dừng lại, đứng khuất sau gốc cây long não, tôi xé mảnh giấy trắng nhất trong tập vở học trò, vo lại thành cây tăm và nín thở khêu chút ớt màu bún bò vô tình nằm chênh vênh không đứng chỗ. Hai đứa nói nhỏ như ngại hàng long não đứng nghe. Hoàng vùng vằng sợ tôi nhìn sâu hơn đáy mắt:

- Ngó dữ chưa tề, dị chết!

Tôi thanh minh như Vương Tử Trực:

- Coi tề, không ngó chộ mô mà khêu!

Khi lên xe đạp đi tiếp, Hoàng phàn nàn, cái phàn nàn mà tôi cho rằng đáng lẽ ra là một sự biết ơn:

- Me phiền dễ sợ! Sáng mô cũng bắt Hoàng ăn bún bò ớn phát sợ luôn.

Cái "ớn phát sợ" của Hoàng lại là cái ước mơ ngoài tầm tay của đám học trò nghèo như tôi. Cứ tưởng tượng

mỗi buổi sáng, khi trời Huế còn lạnh lạnh mà được ăn một tô bún bò giò heo, có váng mỡ vàng mơ ngả hồng trên mặt, nêm thêm một "múi dứa" ớt tương màu huyết dụ chắc sẽ sáng mắt sáng lòng mà học một nhớ mười. So với một chén cháo gạo với muối trắng của tôi hay một chén cơm chan chút nước mắm ớt của tụi bạn cùng hoàn cảnh ăn điểm tâm trước khi đi học, tự nhiên một cảm giác hơi buồn buồn pha chút tủi thân lặng lẽ dâng lên trong lòng. Bún bò tự nó không có giai cấp, nhưng giai cấp tự nó có bún bò: Phận nghèo bầm bụng năm co. Giàu thời nem chả, bún bò giò heo!

Tuổi trẻ của Huế êm đềm và dễ hòa điệu sống như giòng sông Hương. Tôi đã quên rất nhanh hình ảnh tô bún bò của Hoàng và chén cháo gạo của tôi. Hai đứa chưa bao giờ dám nói thương nhau mà chỉ lửng lơ nói chuyện đã cùng "thương con đường đi học". Mỗi cô gái Huế đều có một bà chúa trong hồn và mỗi cậu con trai Huế đều có một ông hoàng trong bụng. Bà chúa thì thích sang mà ông hoàng thì thích ngọt, cho nên tôi đã nhẹ dạ nghe Hoàng dỗ ngọt mà hẹn hò lần đầu lên chùa Thiên Mụ và về ăn bún bò Kim Long. Chúng tôi đã phạm vào hai điều tối kỵ làm tan vỡ bao nhiêu mối tình đầu đẹp như mơ của Huế: Đó là hẹn hò lần đầu không được lên chùa Thiên Mụ và không được ăn bún. Đồi Linh Mụ là đất thần kinh, nơi để chiêm bái chứ không phải là nơi tính chuyện ân tình hò hẹn. Tình cảm trai gái chớm mầm trên đất thánh thì sẽ không bén rễ trong tim người. Còn ăn bún là trơn tru, không níu kéo như gừng cay muối mặn, nên cuộc tình rồi cũng theo bún mà trôi đi! Rất có thể bà Linh Mụ đã nhìn thấy tôi và Hoàng hò hẹn, cho nên mới "xui" về Kim Long ăn bún. Bởi vậy, nên tới Hè, Hoàng giả từ Đồng Khánh, chuyển qua Jeanne d'Arc để chuẩn bị đi Tây.

Kỷ niệm chia tay cũng êm đềm mà nhức buốt như những cơn mưa phùn tháng Giêng của Huế. Hoàng gởi cho tôi cuốn sổ lưu bút có giấy pơ-luya màu xanh, màu trắng, màu hồng; có thất nơ tím với câu thơ tiếng Tây quá quen thuộc với tuổi học trò của Huế ghi nắn nót ở trang đầu: "Partir, c'est mourir un peu!... Ra đi là chết trong lòng một ít. Biết nói sao bây giờ?!". Tôi là học trò ban B (Toán - Lý Hóa toàn ròn) nên trong đầu lúc nào cũng lừng bùng rùng rùng những đạo hàm và ẩn số của thầy Trần Tuệ và thầy Hồng Giũ Lưu. Huế lại là vùng đất ưa hò vay trả. Đào đâu cho ra chút văn chương man mác nỗi tình mà đáp lại cho Hoàng đây. Tôi bỏ cả việc đi trại Hè để cố đào cho ra dăm câu thơ nếu không "ác liệt" thì ít ra cũng có vẻ môn đăng hộ đối với Hoàng. Bên tê dẫn thơ Tây thì bên nì phải trích thơ Mỹ. Tôi vô thư viện, tìm mục thơ tình lãng mạn để kiếm vài câu làm thuốc. Thơ tình chết tiệt rủ nhau trốn đầu mất cả. Bí quá, bỗng vớ được vài câu thơ để tựa cuốn sách của Helen Steiner Rice, tôi thấy như mở cờ trong bụng: "Somebody loves you than you know. And will always be with you wherever you go!" (Ai nào thấu hết tình ai. Chân mây góc biển thương hoài ngàn năm). Và, để phụ đề Việt ngữ tôi chọn hai câu thơ của Hàn Mặc Tử, đọc đi đọc lại đắc ý nổi da gà: "Người đi một nửa hồn tôi mất, Một nửa hồn tôi bỗng dại khờ!".

Kèm với thơ thần là cái lược bằng gỗ trầm hương, vật kỷ niệm của mẹ, tôi xin và tặng lại cho Hoàng mà bỗng tự cảm thấy mình sâu sắc như một người tình trong chuyện thần thoại; Năm 1992 về lại con đường cũ, đọc thơ Xuân Hoàng mà nhớ băng khuâng đóm ớt bún bò và nét cười răng khểnh:

Tôi đi trên đường Lê Lợi dọc sông Hương
Nặng trong suốt lọc qua hai hàng long não
Đất nước đổi thay qua bao mùa giông bão
Con đường xưa vẫn đáng đắp diêu kỳ...

Hơn mười năm, tôi mới có dịp trở lại chen chân trên đường phố Huế vào một buổi chiều 29 Tết. Đi trong nắng cuối Đông dịu dịu thương quen của Huế mà cứ ngỡ như mình mới xa Huế hôm qua. Nghĩ đến mai xa Huế tự nhiên tôi có cảm giác như mình là kẻ phụ tình với Huế. Huế vẫn lặng lẽ chờ đợi như người tình trăm năm mà tôi thì cứ dứt áo ra đi lang bạt kỳ hồ.

Rồi quả đất cũng tròn và thế giới này cũng nhỏ nên "những kẻ phụ tình với Huế" vẫn có lúc gặp nhau ở quê người như một sự tình cờ của định mệnh. Hơn 30 năm sau, rất tình cờ, tôi gặp lại Mộng Hoàng ở Little Sài Gòn, Quận Cam Ca-li. Tôi nhận ra Hoàng, bà chủ tiệm ăn có tên vừa Tây vừa Huế, nhờ chiếc răng khểnh "thương bất chết" vẫn tô điểm cho nụ cười duyên dáng ngày xưa. Tất nhiên, tôi từ phương xa ghé vào đây cũng vì món "bún bò Huế chính gốc". Nhắc chuyện cũ, cả hai đứa cùng cười ngặt nghẽo. Giọng Hoàng tuy phảng phất một chút âm vang trời Tây nhưng vẫn chưa phai màu Huế:

- Thời nớ, răng tụi mình dễ thương dễ sợ hí!

Tôi cười cười nhắc lại:

-Sau nớ, còn ai kêu ớt trên răng cho Hoàng nữa không?

Mắt Hoàng bỗng thoáng một chút trầm tư "nhắc làm chi sương khói thuở xa xăm" và ánh lên màu kỷ niệm:

- Lạ chưa tề. Nhắc chi nữa, dị chết!

Tôi nhìn Hoàng. Mắt băng quơ đậu trên vài ba sợi tóc loà xòa điểm bạc. Hoàng biết và ngúng nguẩy che đi.

Hoàng nói thật bất ngờ, giọng trang đài như đọc câu thơ tình thời cổ:

- Chải lược trầm hương nên sớm thành tóc bạc!

Tôi hiểu Hoàng nói gì nhưng phản ứng như anh học trò cả ngố:

- Thơ của ai rứa Hoàng?

Hoàng trả lời “mần đây”:

-Thơ ai? Thơ ông cai bến đò!

Đàn bà Huế mà đã “mần đây” thì Tần Thủy Hoàng cũng phải biết rằng mình đã lỡ vô tình, cần lẳng lặng chui vào ổ rơm nằm ngủ qua đêm.

Rứa đó! Dân Huế suốt đời vẫn là những đứa trẻ thơ mỗi lần nhớ Huế, nhớ những kỷ niệm đã thiu thiu ngủ trong ký ức và trên quê mẹ của mình.

Xa quê, rú nhau ăn một tô bún bò Huế nấu bằng heo Mỹ, bò Anh, ruốc Tàu, bún Nhật... Miếng ăn có thể khác nhau vì ngon hay dở, nhưng nỗi nhớ quê nhà thì vẫn hiu hắt giống nhau trong cùng tấm lòng.

Bún bò Huế đã vượt sông Mỹ Chánh ra Bắc, vượt đèo Hải Vân vô Nam, vượt trùng dương sang Âu tới Mỹ.

Giữa những phố phường xa lạ quê người, dọc trên một tấm biển của một tiệm ăn nào đó có ghi “Bún Bò Huế”, người Việt tha hương nào mà khỏi thấy lòng mình ấm lại. Bún Bò Huế không còn là riêng của Huế mà hương sả nồng, vị ớt cay, mùi ruốc mặn đã thấm vào mạch đất quê hương và lòng dân tộc Việt đầy yêu thương nhưng cũng lắm đoạn trường chưa có ngày sum họp.

Trần Kiêm Đoàn

NGUỒN : http://www.nhohue.net/html/mon_an/bun_bo_hue.htm