

Bún Bung

✦ Ấu Tím

Hà Nội như động tiên sa
Sáu giờ máy hết đèn xa đèn gần
Vui nhất là chợ Đồng Xuân
Thức gì cũng có xa gần bán mua
Giữa chợ có anh hàng dừa
Hàng cam, hàng quýt, hàng dưa, hàng hồng
Ai ơi đứng lại mà trông
Hàng vốc, hàng nhiều thông dong nượp nà
Cổng chợ có chị hàng hoa
Có người đổi bạc chạy ra chạy vào
Lại thêm "sức tắc" bán rao
Kẹo cau, kẹo đạn, miễn xào, bún bung
Lại thêm bánh rán, kẹo vừng
Trước mặt bún chả, sau lưng bánh giò
Ồn ào chuyện nhỏ, chuyện to
Lú lo chú khách bánh bò bán rao
Xăm xăm khi mới bước vào
Hàng tôm, hàng tép xôn xao mọi bề
Lịch sự là chị hàng lê
Quàng quạc hàng vịt, tò te hàng gà
Nứt nở như chị hàng na
Chua vào hàng sấu, ngọt ra hàng đường

Một bài ca dao dài kể bao món ngon vật lạ của miền bắc, bài ca dao bà nội tôi hay đọc và giảng giải từng ly từng tí về các món ăn mà tôi không thể hình dung ra được, thuở ấy sống trong nam, sau hiệp định Genève 1954, làm sao biết được quả hồng quả sấu, mỗi miền có những món ăn cũng như các loại quả khác nhau.

Ấm thực là một văn hóa kỳ diệu con người không sao quên nó, cho dù vật đổi sao dời, cho dù vũng hóa đồi đồi biến vũng. Ngay bây giờ khi xa quê vạn dặm, những chuyến bay dài hơn một ngày, đôi máy bay vài nơi, món ăn thuần túy Việt-nam theo người Việt tha hương khắp chốn.

Ngày ấy, mỗi buổi sáng tinh sương tôi xách giỏ đi chợ Vườn Chuối, không khí buổi sáng quện mùi hoa vạn thọ, hoa cúc trắng ngai ngái, tôi thích hàng bánh cuốn Thanh Trì, người bán là một chị người Bắc sống ở Hồ-nai, tôi nghĩ chị phải thức sáng đêm để tráng bánh mang lên Sài-gòn bán. Những tờ bánh cuốn mỏng hơn giấyơ-luya điểm vài vệt màu nâu từ miếng hành phi thơm vàng. Chị chỉ bán đúng một thùng bánh, kèm với đậu phụ chiên, nếu không đến sớm là hết. Tôi còn nhớ mãi da mặt của chị có vài vết rỗ, ông cụ tôi khi ấy chỉ thích bánh cuốn của chị, nước mắm không pha chỉ là nước mắm nhĩ vắt vài giọt chanh có hai ba lát ớt cay vừa đủ xộc lên mũi. Bác Cả của tôi có lần ghé nhà tôi sớm, được mời ăn bánh cuốn Thanh Trì, bác nhất định không ăn, đòi tôi phải mua bún bung cho bác. Bà nội của tôi cười vang và nói:

- Anh này hay nhỉ, chợ người Nam có hàng bánh cuốn Thanh Trì đã quý lại đòi bún bung, được voi đòi tiên à! Có thềm thì để Me nấu!

Bố tôi cũng cười và nói:

- Anh Cả vẫn mang hình ảnh cô bán bánh cuốn Thanh-trì từ Hà-nội vào nam

sao!

Mẹ tôi thắc mắc:

- Cô nào vậy anh?

bác Cả tôi trả lời:

- Cô hàng mặc váy đội thúng bánh, ai gọi mua cô ấy thông thả hạ thúng xuống, lấy tay lột từng lớp bánh xếp vào lá bán cho khách, thím nghĩ tay cô ấy sạch không nhất là . . . thôi tôi chả kể nữa, không thì cô chú mất thú ăn bánh cuốn Thanh-trì.

Mẹ tôi cười mỉm, đôi mắt liếc bỏ tôi, cười ý nhị, phần tôi nhớ mãi chi tiết này và theo hỏi mẹ mãi:

- Mặc váy đi bán bánh cuốn là thế nào?

Mẹ tôi đọc câu ca dao:

Tháng Tám có chiều vua ra

Cấm quần không đậy người ta hải hùng

Không đi thì chợ không đông

Đi thì phải mượn quần chồng sao đang

Có quần ra quán bán hàng

Không quần ra đứng đầu làng trông quan.

Và giăng giải trước khi có lệnh vua (Minh Mạng?) bắt phụ nữ phải mặc quần khi ra ngoài đường thì phụ nữ luôn mặc váy, ngay cả khi ra đồng làm ruộng, không ít các câu ca dao nói về việc khó khăn trong bao sinh hoạt hàng ngày, vì y phục không thoải mái này. Chiếc váy quê mùa chỉ là miếng vải thô khâu dính vào nhau có giải rút để thắt ngang eo giữ váy, luộm thuộm khó khăn khi di chuyển, nên có hành động xoắn váy quai cồng, nghĩa là hai tay nắm hai bên lưng váy, ngay khoảng eo, xoắn tròn để kéo váy cao lên cho dễ làm việc.

Cũng từ hành động này, hình ảnh các bà mặc váy ngày xưa lang thang vào nguồn ca dao tục ngữ, hàm ý tả người đàn bà đảm đang chịu thương chịu khó, lo cho chồng, lo cho con.

Bỏ khi xoắn váy quai cồng

Cơm niêu nước lọ cho chồng đi thi.

Cũng không ít hình ảnh không đẹp về việc xoắn váy quai cồng, khi các bà đánh ghen hay chửi rửa lẫn nhau trong các quyển tiểu thuyết của các nhà văn thời tiền chiến, Nam Cao là một, khi ông đem tất cả hình ảnh xấu đẹp vẽ lại trong các tác phẩm của ông, hình ảnh làm trái tim người đọc thổn thức, cùng lúc phải bật cười vì tình huống éo le không thể nghĩ ra là có thật. Không lạ khi các nhân vật trong truyện của ông được sử dụng trong ngôn ngữ hàng ngày.

Lý do bác Cả của tôi nhất định không thèm ăn bánh cuốn Thanh-trì, có cái lý của nó và đúng là tôi cũng bị hình ảnh cũ xưa trong trí của bác "đầu độc" mỗi khi nhìn đôi tay bóng nhẫy mỡ bết vào món ăn dọn ra cho khách của các bà bán hàng ngoài chợ. Bác tôi chỉ ăn bún, cô hàng bún cẩn thận, lấy đũa gắp từng con bún đặt lên miếng lá sen.

Đã vào nam mà hình ảnh bác bắt gặp thời trai trẻ vẫn theo bác, vẫn ảnh hưởng đến đời sống của bác dù chỉ là một món quà ăn sáng. Các bạn có thắc mắc hình ảnh gì đã làm bác tôi, không bao giờ ăn bánh cuốn nữa không? Tôi không kể ra trong bài viết này, để bạn tự tưởng tượng ra cho

vui, vì tôi đã tự tìm ra câu trả lời sau khi Mẹ tôi giúp tôi mở khóa là: góc nhà có giậu hoa tường vi khuất tầm nhìn của thiên hạ!..

Món bún của miền bắc không phong phú như trong nam, nhưng được thử một lần sẽ không sao quên. Sợi lờ trù phú miền nam khiến các món ăn ngọt lừ đầy ắp, miền trung và miền bắc có vị cay chua nhất là món ăn thanh cảnh đòi hỏi sự chăm chút nhiều hơn, lý do đơn giản là vật liệu khó tìm, khi tìm ra được người phụ nữ tỉ mỉ nấu món ăn kỹ lưỡng hơn kéo phí kéo hoài.

Các món bún nước ngoài bắc hay kèm vị chua của mẻ, món bún khô có bún nem bún chả, cách ăn mộc mạc hơn, miếng ngon nhớ đời theo kiểu của Trạng Trình, để bụng đói xem ăn miếng gì không nhớ, cái ngon vì tươi mới như món chả cá thì là, món bánh tôm Cổ Ngư, những con cá vừa lưới, con tôm nhảy soi sỏi được trộn bột chiên giòn.

Sợi bún vừa chín, được ép tay vào thau nước mưa tinh khiết để ráo ăn ngay thì còn gì thú vị hơn. Nhà làm bún khi vừa vào cổng đã ngửi được vị chua của gạo, loại gạo cũ được vo sạch cám, nhặt sạch sạn ngâm trong nước sạch, thay nước hai lần một ngày để gạo không bị chua - trong vòng ba ngày, đến khi gạo trở màu đục, cho vào cối đá xay nhuyễn, hứng bột vào túi vải dày, bông cho nước ra hết chỉ còn khối bột trắng tinh, khi này vo bột thành nắm tròn như quả banh, cho vào nồi nước sôi luộc chín lớp ngoài, lấy viên bột ra cho vào khuôn ép, cái khuôn thủ công có tay cầm ép khối bột qua những chiếc lỗ be bé, trở thành sợi nhuyễn chảy vào nồi nước sôi hứng bên dưới.

Khi sợi bún chín, được bắt thành con bún khoảng năm tay hay nửa nắm tay để dễ bày ra tô chan nước, hay cũng có thể trải từng lớp để cắt vừa vặn đủ gấp vào bát ăn ghép với chả. Những sợi bún trắng tinh không có vị chua, không bị bỏ là loại bún ngon, tùy theo món ăn mà thay khuôn ép bún sợi nhỏ sợi to.

Thuở chưa có điện, máy móc chưa có, các ông thợ mộc, thợ dẻo đá đã nghĩ ra bao loại máy dùng sức người, phần đông dành cho các bà nội trợ làm ở nhà, bây giờ mà bày hàng ra làm thì chắc chắn chồng con sẽ cau mặt nhìn, hay hỏi ngay: "Em làm thế các nhà sản xuất đi kiện em ngay đấy!" hay thẳng thắn hơn thì: "Em làm xong có ai ăn đâu, chỉ tội vạ cho cái thùng rác!"

Tôi nhớ mãi thuở mang thau gạo ngâm sẵn sang nhà hàng xóm, nhà ấy nhận xay bột xay đậu nành bằng máy, máy là cái mô-tơ chạy điện dùng để quay cái cối, chỉ có thế mà gia đình sống thoải mái nuôi được bốn người con đi học nên người. Tôi tráng bánh cuốn, bánh xèo, nấu sữa đậu nành ngay cả làm đậu phụ cũng nhờ nhà ấy xay giúp bột, nếu không thế phải xay gạo thay đậu bằng cối, hai tay mỏi nhừ cả tuần không hết.

Thật ra, nhờ xay bột, ép bột, lãng xăng làm bao thức việc linh tinh trong nhà, nhất là phải chăm sóc con cái mà phụ nữ thời xưa thường có lưng ong, dáng thanh thanh xinh xắn, không như bây giờ các bà khi gặp nhau câu than thở luôn là "vòng số hai to hơn vòng số một, ngang ngửa vòng số ba" hay "chỗ cần phòng thì xẹp, chỗ cần xẹp lại phồng."

Từ bà nội của tôi, tôi biết làm các món bánh miền bắc, bánh nếp - bánh dầy đậu, bánh trôi bánh chay, bánh giò bánh rán, các loại bánh này tương đương với các món bánh ít trần, chè trôi nước, bánh cam trong nam, vị khác nhau

vì miền Nam có dừa có thêm vị ngọt.

Nhắc đến vị, lại nhớ các ông các anh hay gán ghép vị thức ăn cùng tính tình con gái từng miền, con gái miền nam ngọt ngào, con gái miền trung cay đắng, con gái miền bắc chanh chua, nếu hỏi các ông thích vị nào, trăm ông trả lời cả trăm là thích nếm hết cả ba! ! !

Vì bác Cả không thèm ăn bánh cuốn Thanh-trì, tôi học được từ bà nội tôi món bún bung, món bún để nấu, để ăn, nhất là vào những ngày hè nóng trong nóng ngoài như mấy hôm nay. Món bún bung không chua ngọt như cá lóc nấu chua trong nam, không cay như bún bò mụ Rớt xứ Huế, chua vừa đủ cho lưỡi tê tê vì cà và vì mè, ngọt vừa đủ vì sườn non ninh ngấu, vừa cần xong miếng đu đủ mềm đã nhai ngay miếng dọc mùng sẵn sật, miếng chuối chát được nấu kèm vừa mềm vừa sần sật đến ngạc nhiên, để sợi bún quăn quện lá tía tô lá lốt nín kéo vài lát hành hoa vài lá rau thơm, đặc biệt hơn nữa là bức tranh vẽ trên mặt tô bún bung có màu vàng của nghệ màu đỏ của cà, màu nâu của miếng sườn đã được ram vàng trước khi cho nước vào ninh, nhiều nhà còn thêm vào vài miếng đậu phụ rán bùi bùi.

Đã biết ẩm thực là cả khối tình chung đang dở, mà vẫn ngây dại nhớ nhung! Bạn thắc mắc tại sao ư? Câu này tôi trả lời ngay không bắt bạn tìm câu trả lời quanh quẩn, tình đang dở người ta phải nhớ hoài nhớ mãi không thôi. Dù bây giờ vẫn tìm ra được cũng hình ấy ảnh ấy nhưng không phải, nhất định không phải là cái vị của thuở xưa, cái vị bún bung của bà nội tôi đã nấu ngày xưa.

Tôi vẫn nấu bung như thế này đây theo công thức của chị Kim Nga gia đình Sương Nguyệt Anh, với những thứ tìm mua được trong bất cứ chợ Á Đông nào.

Vật liệu:

- 1 kg sườn non rửa kỹ hay luộc sơ bỏ nước dơ.
- 3 trái chuối xanh (cooking banana) .
- 3 trái cà chua chín.
- 3 cây bạc hà.
- 1 trái đu đủ xanh nhỏ.
- Bột me chua thay mè.
- 3 muỗng cà phê bột nghệ .
- Bún.
- Vài củ hành ta (hành tím) .
- Muối , tiêu , đường, bột ngọt.
- Hành lá , ngò tía tô hay có thể thay thế bằng lá lốt.
- Rau thơm, sà lách.

Cách nấu:

Sườn: ngâm nước có pha dấm hay chanh chừng 1 tiếng đồng hồ cho ra chất dơ, xả sạch hay có thể luộc sơ đổ nước dơ đi. Ướp vào sườn một ít gia vị cho thấm. Sau đó, cho sườn vào nồi, ram cho miếng sườn sần lại.

Đặt nồi khác lên bếp, đổ 8 cup nước vào, nấu sôi . Kế đến, cho sườn đã ram vào hầm, chờ khi nước sôi lại, vớt bột lửa . Thỉnh thoảng nhớ hớt bọt để nước dùng được trong. Sườn hầm đến khi mềm là được.

Chuối xanh: đem gọt bỏ vỏ, cắt từng miếng xéo, ngâm trong nước muối cho

ra hết nhựa, miếng chuối sẽ trắng, mà không bị đem vì dính nhựa . Rửa lại bằng nước lạnh cho sạch, vớt ra rổ, để ráo. (Có nhà chiên sơ trước khi nấu để chuối không bị nhão)

Cà chua : rửa sạch, cắt múi thành 6 miếng.

Đu đủ : gọt bỏ vỏ, cắt miếng như chuối, rửa sạch, để ráo .

Bạc hà : tước vỏ , cắt xéo, rửa sạch để ráo .

Bột nghệ : cho bột vào cái chén, múc vài muỗng nước sôi vào chén bột để ngâm cho ra màu .

Hành ta : bóc vỏ , cắt lát mỏng.

Hành lá, ngò tía tô lá lốt: nhặt và rửa sạch, để ráo, cắt nhuyễn.

Sà lách, rau thơm : rửa sạch, để ráo.

Đặt cái nồi khác lớn hơn lên bếp, cho dầu ăn vào, để lửa lớn, cho hành vào khừ cho vàng và thơm. Kế đến, cho cà chua vào xào qua , đổ nước nghệ + chuối xanh + đu đủ và 1 cup nước vào nấu sôi vài lần, nêm gia vị cho các thứ được thấm. Đổ nồi sườn đã hầm mềm vào chung. Nếu thiếu nước, có thể cho thêm nước vào , nấu sôi lại .

Nhớ hớt bọt cho nước dùng được trong. Kế đến, cho bột me chua vào, nêm lại gia vị cho vừa ăn. Sau đó mới thả bạc hà vào .

Gắp bún ra tô, múc sườn bung vào tô cho có đủ chuối, bạc hà, đu đủ, cà chua .

Rải hành ngò tía tô hay lá lốt cắt nhuyễn lên mặt tô bún, rắc thêm tiêu cho thơm.

Tô bún có màu nước dùng vàng ánh, đậm đà vị chua ngọt.

Bún Sườn Bung dùng nóng với rau thơm và rau sà lách.

Chúng ta có thể cho thêm ốc hay đậu phụ - (đậu khuôn đậu hũ) chiên vàng nếu thích.