

BÚN ĐẬU

Ở Hà Nội, cho đến tận bây giờ vẫn còn phổ biến một món ăn hết sức dân dã, đơn giản - món bún đậu.

Món bún đậu dân dã bởi chỉ có bún, đậu phụ chấm mắm tôm và dưa chuột, một ít rau mùi. Không chỉ vậy, chỗ đứng của món bún đậu khi được bày bán lại càng khiêm tốn hơn. Thật khó mà kiếm cho ra chúng trong các thực đơn của những nhà hàng, trong các quán ăn hơi sang trọng hay chỉ tươm tất một chút. Chỗ đứng của bún đậu chỉ là những gánh quà rong lê la bên lề đường. Sang trọng lắm chỉ là những hàng quán chật chội. Ở đó, người ăn ngồi trên những chiếc ghế lúp xúp, món bún đậu bày trên những chiếc bàn thấp lè tè...

Giữa chốn Hà thành, bún đậu như một cô gái quê mùa, chân chất nhưng lại có sức thu hút lạ lùng. Ở Hà Nội, có những quán, những gánh bún đậu không bao giờ ngớt khách như những hàng bún đậu ở ngõ Phất Lộc phố Hàng Bạc, ở phố Phạm Đình Hồ... Buổi trưa mà ra trễ một chút là hết chỗ, chỉ có nước đứng chờ những người đến trước ăn xong đứng đây để xí lấy một chỗ. Mà lạ, hầu như người ta chỉ ăn bún đậu vào buổi trưa, không mấy ai ăn buổi sáng hoặc buổi chiều. Hỏi thăm, có người giải thích: Món bún đậu nhẹ bụng, ăn buổi trưa để chiều về có đói còn ăn được nhiều cơm. Nghe ra cũng có lý.

Một đĩa bún, một đĩa đậu phụ rán, một chén mắm tôm vắt chanh thật nhiều đánh lên cho sủi bọt, người thích ăn cay thì cho thật nhiều ớt. Thêm một đĩa rau gồm dưa chuột, kinh giới, rau mùi là tròn trịa một món ăn. Gắp một ít bún cho vào chén, lấy một miếng đậu phụ chấm vào chén mắm tôm, cố ý chấm nhiều vào một chút để khi bỏ miếng đậu vào chén, mắm tôm còn thấm bớt qua bún. Gắp thêm một lát dưa chuột, mấy lá rau mùi. Cố ý ăn làm sao để khi nhai trong miệng luôn có cả bún, cả đậu, cả rau. Lẫn trong vị mặn để chịu của mắm tôm là vị bùi, vị béo của đậu phụ rán, vị ngon trong trẻo của bún là một vị ngọt không thể giải thích được. Có người ghiền món bún đậu, ngẫm nghĩ mãi về vị ngọt này mới đưa ra lời giải đáp hết sức khoa học: Có lẽ vị mặn của mắm tôm giúp miệng tiết ra thật nhiều nước bọt. Chính lượng nước bọt này mau chóng thủy phân tinh bột trong bún, trong đậu thành đường manto tạo ra vị ngọt trên.

Món bún đậu ngon, nhờ vào miếng đậu thật nóng chấm với mắm tôm. Đậu phụ miếng nhỏ bằng hai đầu ngón tay. Người ăn gọi tới đâu người bán rán tới đó. Có người chỉ thích ăn những miếng đậu rán thật vàng, thật giòn, nhưng cũng có nhiều người chỉ thích ăn đậu phụ rán sơ, nóng thật nóng nhưng thật mềm. Gần đây, có lẽ thấy món bún đậu đơn giản quá nên có nhiều nơi tìm cách nâng cấp như cho thêm nem chua, có nơi bán chung với giò heo, giả cầy... nhưng chưa được mấy người chấp nhận.