

Bún Hà Nội



Theo những nhà "nghiên bún" đất Hà Thành thì có khoảng trên dưới 15 món bún khác nhau và chia thành hai dòng: dòng khô và dòng nước. Dòng khô có các món: bún chả, bún bò, bún đậu, bún lòng. Dòng nước có: bún thang, bún bung, bún ngan, bún mọc, bún gà, bún sườn, bún măng, bún chân giò, bún riêu, bún ốc, bún cá, bún chó...

Bún ốc

Mặc dù không nổi tiếng như phở, bún Hà Nội vẫn tạo được nét thi vị riêng. Ví như ở món bún ốc chẳng hạn. Cho đến nay, nó vẫn được coi là món đặc biệt nhất và đã đạt đến "cái đích ăn ngon của người Hà Nội". Bún ốc có mặt ở tất cả các ngõ ngách của Hà Nội, không cần cửa hiệu, không cần bàn ghế sang trọng... Cứ thế, từ món ăn thôn quê thành món quà cho người thị thành và rồi gọi cho người ta cái gốc gác "nhà quê" của mình. Những sợi bún trắng tinh, những con ốc béo ngậy, điểm thêm màu đỏ hồng của cà chua, màu trắng xanh của những dọc hành trần... Lại còn nước dùng nữa, vị chua dịu dịu hòa trong mùi thơm quyến rũ. Một bát bún ốc ngon phụ thuộc rất nhiều vào nước dùng. Cũng với chừng ấy nguyên liệu nhưng mỗi hàng lại gia giảm một cách khác nhau cho phù hợp với khẩu vị của khách. Ớt chưng là thứ gia vị không thể thiếu đối với món bún này. Nó có độ cay đậm hơn, nồng hơn so với tương ớt thông thường. Sà lách, tía tô, kinh giới... như những bước đệm nhỏ không thể thiếu cho sự thưởng thức.

Phủ Tây Hồ được coi là điểm bún ốc khá nổi tiếng của Hà Nội. Nhưng thực chất đây không phải là nơi ngon nhất, nó chỉ tiện cho những dịp bạn bè gặp gỡ hoặc liên hoan tiệc tùng. Bún ốc Khương Thượng lâu đời nhất và cũng khá ngon.

Bún ốc ở đường Mai Hắc Đế tiện cho những người ít thời gian, có chỗ ngồi khá thoáng mát. Bún ốc trong tất cả các chợ phù hợp với các bà các chị nhiều hơn. Bún ốc trên các vỉa hè thì dành cho tất cả mọi người. Bún ốc to, bún ốc nhỏ, nước dùng có cà chua, nước dùng có nước béo... ai muốn ăn kiểu gì cũng có.

Bún đậu

Nếu xếp bún ốc vào hạng đặc biệt nhất thì bún đậu phụ có thể xếp vào hàng thứ hai bởi cách ăn có một không hai và chỉ ở Hà Nội mới có. Không có cửa hiệu, chỉ có những gánh hàng rong vỉa hè; khách đến ăn, mỗi người một cái ghế con lùn tịt, bên cạnh là chiếc mẹt nhỏ, trên bày đĩa bún lá đã cắt vừa miếng, một miếng đậu phụ rán vàng ngậy nóng bỏng lưỡi. Ghắp một miếng đậu nóng, ghé chấm vào bát mắm tôm đã đánh chanh ớt nổi bọt, thêm ngọn rau kinh giới... Chỉ thế, nhưng cũng đủ làm cho người ta ngồi la liệt quanh gánh bún đậu ấy. Bún đậu chỉ ăn vào buổi trưa nên rất phù hợp với công chức, sinh viên và những người có giờ nghỉ trưa ngắn.

Bún đậu nổi tiếng ở Hà Nội không có bởi hàng nào cũng sản sản như nhau. Bún đậu khu vỉa hè các đường Thái Hà, Trung Tự, Bạch Mai, Lý Quốc Sư... đều ăn được, giá vừa túi tiền (từ 2000 đến 6000 đồng). Có bún đậu phố Nguyễn Xi.

Bún thang, bún ngan

Món bún thang nổi tiếng là cầu kỳ, mới ăn tưởng vương giả, ăn rồi lại thấy ngán bởi nó nhiều chất béo quá. Nào là trứng trắng, giò thái chỉ, thịt giò băm, ruốc, tôm he, nấm hương... Trước kia, món bún thang chỉ giành cho những ngày giỗ Tết, nay có bình dân hơn nhưng cũng phần lớn chỉ bán ở các khu phố cổ và trong các chợ.

Bún ngan ăn thanh cảnh, nhẹ nhàng, không ai ăn lấy no. Người ta thường chặt ngan thành từng miếng hình chữ nhật, xếp trên những sợi bún trắng điểm thêm vài sợi rau thơm và chan nước dùng thật ngọt. Đường Hai Bà Trưng, Giảng Võ khá nổi tiếng với món bún này.

Bún bò Nam Bộ, bún bò Huế vốn nổi tiếng từ lâu nhưng chưa thật hợp với khẩu vị người miền Bắc nên không nhiều nơi bán. Ở h□ Đồi c□i h□, h□ đầu ti□ thường đông khách hơn nhưng nếu khách dùng khăn lau tay lạnh sẽ phải tính thêm tiền.

Một món bún mới xuất hiện ở Hà Nội chưa lâu là món bún cá. Nhiều người cho rằng lai lịch của món này là ở xứ Quảng. Nhưng cũng có những người nói nó là đặc sản của Hải Phòng... Chưa biết ai đúng ai sai, chỉ biết món bún cá đã đến Hà Nội và có thể sẽ ở lại. Màu xanh mướt của dọc cần, màu vàng ươm của những miếng chả cá, thịt cá, vài ba lát ớt tươi hòa quyện với vị ngọt thơm của nước dùng, thì là. Bún cá hơi quá ngọt và đậm hơn khẩu vị của người Hà Nội, có lẽ vì thế mà nó chưa phổ biến rộng rãi. Hàng bún cá được nhiều người biết đến nhất nằm giữa phố Hồng Phúc, một cửa hàng không có biển hiệu nhưng đông khách. Ngoài món bún cá, khách có thể lai rai với món đầu cá hoặc đuôi cá rán.

Món bún chó dường như chỉ dành cho các "đức ông". Sau khi thưởng thức xong các món thịt chó, chỉ cần một động tác đơn giản: chan nước xáo vào bát bún, thế là thành một món ngon. Món bún chó thường có ở các quán thịt chó: Nhật Tân, chợ Âm Phủ...

(Sài Gòn tiếp thị)
