

Bún Huế !

Ngô Cang

Ai đã ở hoặc một lần đến Huế, làm sao quên được "tô bún bò mù Rốt" ở góc đường Nguyễn Du - Chi Lăng - có thể nói là "ăn một tô... để mà nhớ đến... một đời".

Bún Huế có nhiều loại và hầu như bây giờ ở khắp mọi miền đất nước, ở đâu cũng có bún Huế. Nhưng, chẳng có nơi nào ngon bằng ăn một tô bún Huế, chính giữa lòng đất nước Thần Kinh.

Tùy khẩu vị, mà bạn chọn loại bún thích hợp. Có thứ sợi to, rữ rỗi; có thứ xếp chồng lên nhau thành từng lá tròn tròn... Ở Thừa Thiên Huế có nhiều làng làm bún, nhưng du khách ưa chuộng nhất là bún "Nam Thanh (xã Hương Toàn) bún Vân Cù huyện Hương Trà - Nghe nói bún Vân Cù ngon nhờ nước sông Bồ chảy ngang. Nước trong xanh và ngọt quanh năm, nên con bún làm ra ngon là phải!

Trong các món bún Huế thì Bún bò, giò heo; Bún chả; Bún riêu là được hâm mộ hơn cả.

Bún bò: hấp dẫn người ăn nhờ ở cái nước "trong và thơm dễ sợ". Hình như lẫn trong không khí có mùi béo béo của cục thịt bò tai tái. Cộng thêm vị ớt bột, ớt trái cay xè... làm cho người ăn phải xuýt xoa đến chảy nước mắt. Nếu có thêm một ly rượu bỏ thì khoái khẩu biết mấy. Tạo ra một sự hưng phấn lạ kỳ cho cả vị giác lẫn khứu giác. Khiến ai đó cứ "ăn chán - lại thêm. Ăn quen lại nhớ".

Nhà văn hoá Vương Hồng Sển, nghe nói mỗi lần đến Huế đều dành thời gian đi ăn bún bò mù Rốt. Ông viết: "Cái mù gì buồn bán lạ kỳ, ăn một tô chưa thấm tháp vào đâu, vì mỗi tô có chút nhéo".

- *Bún giò*: Khi tô bún giò vừa bày lên bàn, trông mới đẹp làm sao. Trên mặt những sợi bún rữ rỗi trắng phau, nổi lên một góc giò heo vàng rục. Tay cầm khúc giò chấm với nước chấm gồm dung dịch nước mắm, đường, dấm, bột ngọt, ớt, hồ tiêu vừa ngọt, vừa chua mà không mặn lắm. Ngon ết biết. Nhà văn Đoàn Thạch Biền trong một lần thăm Huế, cùng với các bạn GĐAT đi ăn "bún bò giò heo", đã nói: "Ăn bún Huế, còn có cái thú - đó là nhìn người ta ăn mà phát thèm".

- *Bún chả*: Các O hàng bán dùng một dụng cụ chuyên nghề, cạy lấy gạch cua, gạch cáy ra rồi tán nhỏ, giã thật nát, cho vào nồi nước cốt, chao qua chao lại cho đều màu, xong. Sở dĩ tô bún riêu ở Huế ngon không đâu bì có lẽ nhờ con cua, con tôm béo, tươi rói, từ cửa Thuận An, từ đầm Cầu Hai, chuyển về.

Người Hà Nội, Sài Gòn và các tỉnh bạn thưởng thức tô bún Huế như để cảm nhận một khoảnh khắc tình yêu mến với một o gái Huế e lệ nào đó.

Người Huế xa xứ lâu ngày, ăn một tô bún Huế ở nơi nào đó, như một ngưỡng vọng về quê hương. Còn khách du lịch nước ngoài, họ đã phát biểu: "nóng, cay và ngon đáo để". Từng sợi bún, từng miếng thịt bò, giò heo, lát chả, gạch cua.... cứ thấm dần, cứ chiếm lĩnh dần cơ thể. Vừa ăn vừa hồi hộp, vừa ngượng ngùng - Có cả bí mật và mê đắm nữa đây.

Ai du lịch xứ Huế mùa xuân này, để có dịp thăm thú danh lam thắng cảnh, đền đài, lăng tẩm và xin mời bạn ghé qua "Bún Bò Gia Hội" ăn một tô bún bò giò heo, giữa tiết trời lạnh lạnh, húp từng húp nước nóng cay thơm ngát. Nhìn sông Hương vạm vỡ, nhìn Ngự Bình thăm thẳm, lòng lâng lâng... không muốn rời... cố đô.