

Bún NAM BỘ

Ở TP. Hồ Chí Minh có hàng bún cá rất ngon. Nguyên liệu là cá ngừ, hoặc cá thu hấp chín. Nước lèo nêm đủ gia vị mặn, cay, ngọt... Khi ăn, cho bún vào tô cùng với rau muống chẻ, để vài khoanh cá lên, điểm thêm chút ớt tươi, đổ nước lèo vào xấp xấp. Một miếng cá, miếng bún, vài lát ớt quyện lại với nhau ngọt, thơm, cay đậm, lạ miệng. Bún cá ngọt lịm, ngọt tự nhiên từ cá, tôm, thịt và một thứ hương vị cũng đặc trưng như mắm ruốc của bún bò Huế, mắm tôm trong các món bún đất Bắc.

Còn ở Trà Vinh, từ món bún của người Lào, người Khmer "cải biên", cho thêm nhiều mắm bò hóc, gây ấn tượng mùi vị rất mạnh, ăn một lần nhớ mãi. Đó là *bún mắm bò hóc*.

Riêng món bún mắm bò hóc ở Sóc Trăng thì có nhiều thịt hơn, nước lèo nấu bằng xương heo. Tên gọi *bún nước lèo*. Đặc biệt món bún nước lèo Sóc Trăng còn có thêm tôm tươi xắt vuông, rim cho thịt chắc lại, ai không quen mùi mắm bò hóc cũng dễ ăn hơn.

Bún nước kèn ở Châu Đốc khác đôi chút, mắm bò hóc được thay bằng mắm cá trên ụ non. Nước dùng là cá lóc, nấu lấy nước ngọt, thêm nước cốt dừa pha nhẹ. Khi ăn, kèm giá, rau sống, ớt, nước mắm nguyên chất.

Bún nước lèo cùng với mắm kho ở đồng quê tạo nên *món lẩu mắm*. Lò than đỏ rực, nồi lẩu mắm sôi sùng sục. Đĩa rau sống đủ màu, xanh non cải xanh, lá hẹ, rau đắng, hòa quyện mùi thơm của hương sả, khiến bao người xa quê cứ băng khuâng da diết nhớ.

Ai có dịp về Tây Nam Bộ, ghé hàng *bún cà ri* ở bên này bờ Tiền Giang của Bắc Mỹ Thuận hẳn không quên thưởng thức tô bún cà ri vệt vàng tươi, béo ngậy.

Người miền Bắc lần đầu vô nam, được mời đi ăn bún chả giò không tránh khỏi thắc mắc. Chả giò Sài Gòn hoàn toàn khác chả giò Hà Nội về nguyên liệu chế biến, hình dáng, kích thước. Bởi vậy, dù là đặc sản miền nam, nhưng không phải hàng quán nào cũng chiên được chả giò giòn đều từ trong nhân giòn ra. Chả giò ăn với bún, sau này kèm thêm thịt nướng, được gọi là *bì bún chả giò*. Một tô bún có mấy khúc chả giò được cắt làm hai, chan nước mắm có pha giấm, đường, ớt băm, cà-rốt, củ cải xắt nhuyễn... Các món bún ở Nam Bộ là những món ăn mộc mạc. Có món tuy hơi cầu kỳ lúc chế biến, nhưng đó là một phần thói quen, nếp sống là nét đẹp văn hóa ẩm thực của người Việt Nam.

(TP Hồ Chí Minh)
