

Bún ốc

Có ai mà không biết đến con ốc nhỏ nhồi trên ao, hồ, sông, suối quen thuộc của quê hương, từ con ốc vặn, ốc hương, ốc đá, đến ốc bươu, ốc nhồi? Đêm Trung Thu có nồi ốc luộc, cả nhà quây quần nhè ốc trong ánh trăng ngần hoặc nồi ốc nấu với chuối xanh, đậu nướng, thơm lừng vị tía tô...

Nhưng về đến Hà Nội, con ốc thành "đặc sản".

Ốc được chế biến thành nhiều món, nhưng có lẽ đặc biệt nhất, con ốc thành món ngon kỳ lạ, hấp dẫn mọi lớp người, đó là món bún ốc, một món riêng rất Hà Nội. Bún ốc là món nước, ăn nóng, nóng đến bỏng lưỡi, phải xuýt xoa mới ngon.

Ốc để làm bún ốc thường là ốc nhồi thật béo, được ngâm nước vo gạo kỹ trước đó mấy ngày cho hết chất bẩn, đem luộc vừa chín tới, lúc ăn mới khêu, thả ngay vào bát, nó giòn mà không dai, béo mà không ngấy, thanh thanh mà không bứ, cùng với sợi bún nhỏ trắng phau man mát, có thể ăn kèm với đĩa rau ghém gồm rau muống chẻ nhỏ, tía tô, kinh giới.

Nước lèo của bún ốc không hề giống bất cứ một thứ nước dùng nào như của phở, của bún thang, của xáo vịt, của riêu cua. Nó nhạt (thành ngữ có câu nhạt như nước ốc) nhưng được pha chua bằng dấm bỗng, lấy từ chất nấu rượu xong, thêm ít bột ngọt, cà chua, nước mắm ngon cùng ớt khô chung màu sền sệt. Không thể là ớt tươi, càng không bao giờ là tương ớt, mà chỉ là ớt khô chung mỡ, nó cay nồng béo bùi, nó tan trong nước lèo thành những vòng tròn xao động vàng chóc.

Vị đặc biệt của bún ốc chính là độ chua của dấm bỗng, không thô như mẻ, không gắt như khế, như dợc, một vị chua không một món nước nào được phép có. Có thể vị chua và vị cay ấy làm người ăn sặc sụa, dàn dụa nước mắt nước mũi, phải hắt hơi vài cái rồi mới ăn được tiếp, nhưng nếu không cay chua như thế không còn là bún ốc.

Gia vị của bún ốc, linh hồn của món ăn này, là thứ rau quen thuộc, có màu tím, răng cưa, ăn với món khác thì hơi hắc, nhưng đi với bún ốc thì lại gây được cảm giác ấm lạnh cân bằng. Đó là tía tô. Vì vậy mà nhiều người nhìn thấy tía tô là nhớ ngay đến bún ốc. Hiện nay, Hà Nội có nhiều hàng bún ốc khá ngon, như ở Mai Hắc Đế, phố Phùng Khắc Khoan, phố Hàm Long (buổi sáng), phố Hàng Chiếu (buổi chiều). Người bán phần đông là quê Pháp Vân, Thanh Trì, dùng ốc vùng đầm hồ ven nội... không đi bán rong mà ngồi cố định.

Bún ốc không xuất hiện trên bàn tiệc, cũng ít khi gia đình làm mà ngon bằng đi ăn ở cửa hàng bún ốc. Nó bình dân, nó phổ thông và nó cần một tay nghề chuyên môn với nghệ thuật gia giảm từ dấm bỗng đến ớt khô, từ cách chọn ốc đến bún được thừa riêng, từ rau ghém ăn kèm...

Hà Nội đầy của ngon vật lạ, nhưng không thể đánh đổ được món bún ốc, xuất phát từ làng quê những về đến kinh thành, nó thành đặc sản.

(Báo *Tuổi trẻ Hà Nội*)
