Bún ốc Phủ Tây Hồ

Ở Hà Nội có rất nhiều món ăn ngon rất nổi tiếng và đã đi vào danh mục ẩm thực của những món ăn đặc trưng như: chả cá Lã Vọng, cơm rang thập cẩm phố Hàng Dầu, phở, nộm bò khô, nem rán phố Mai Hắc Đế, ốc hấp thuốc bắc Quảng Bá... Nhưng mỗi khi xa Hà Nội tôi lại nao lòng thèm muốn với nỗi nhớ cồn cào một món ăn rất dân dã, rất đặc trưng và đặc biệt là rất ngon, đó là món bún ốc ở phủ Tây Hồ. Vâng! Quả đúng là không chỉ riêng tôi, mà rất nhiều người, nhất là những ai đã sinh ra và lớn lên ở thủ đô, hoặc là du khách tới Hà Nội đã từng có dịp thưởng thức món ăn này, đều không dễ gì quên được. Đã từng ăn bún ốc tại nhiều nơi ở Hà Nội, ở Hải Phòng và cả TP Hồ Chí Minh nhưng chẳng đâu có thể sánh kịp vị ngon đạt tới độ tinh xảo như ở phủ Tây Hồ.

Ngày trước ốc dùng để làm bún người ta vớt luôn dưới lòng Hồ Tây, bởi lẽ ốc ở dưới rất nhiều và nhiều đến nỗi một người cào tiếng đồng hồ là được cả gần tạ ốc rất béo và to. Bây giờ Hồ Tây ít ốc nên người ta phải đi thu mua ốc tận nhiều nơi mà chủ yếu là ốc bươu vàng hay ốc nhồi.

Để làm tăng thêm vị ngon của bát bún ốc, các chủ nhà hàng thường rất kỹ càng trong khâu chọn ốc. Ốc phải thật b□v□h?được ng□quá lâu. Ngay cả bún cũng vậy, những nhà hàng ở đây chỉ đặt duy nhất với một làng nghề sản xuất, đó là: Phú Đô ở huyện Từ Liêm bởi lẽ sợi bún rất nhỏ, săn, không nhão và khi chan nước ăn vẫn giòn và dẻo mà lại không nát. Hơn thế nữa, bún lại trắng và được chế biến hợp vệ sinh. Không ít gia chủ còn đặt hẳn ở làng bún sản xuất bún bằng gạo tám thơm có pha chút gạo nếp cái hoa vàng để tăng thêm hương vị cho bát bún ốc. Gia vị để chế biến bún ốc bao gồm rất nhiều thứ như: cà chua, tai chua, giấm bỗng rượu, mỡ, tiêu, mì chính, muối, đường, ớt... và các loại rau sống, gia vị ăn kèm như: xà lách, tía tô, kinh giới, húng láng, mùi, rau chuối non thái mỏng.

Cách làm bún ở đây cũng chỉ đơn giản như mọi nơi nghĩa là ốc luộc lên sau đó khều lấy cái bỏ vào xào săn cùng mỡ và gia vị mắm, mì chính. Nước ốc làm nước dùng chan bún sau khi đã được ninh sôi bỏ cà chua và các gia vị đặc trưng của món nước dùng bún ốc. Trong nước dùng chan bún ốc có bỏ xương ống lợn ninh cùng để nước thêm ngọt. Ngoài ra một chút bí quyết "làng nghề" mà ta không dễ gì biết được càng làm tăng thêm nét đặc sắc, nét riêng của món bún ốc ở đây.

Khi khách ăn gọi bún ốc người ta chỉ bỏ ốc vào bát, bỏ bún đã chần qua nước sôi rồi chan nước dùng là ăn được. Một đĩa rau sống hấp dẫn, một đĩa ớt chưng đỏ bày trên bàn sẽ làm tăng thêm cảm giác ngon nhưng cũng rất cay, mà nếu bỏ nhiều ớt thì cay đến bỏng cả lưỡi.

Nơi đây có tới mấy chục nhà hàng bán bún ốc suốt con đường nhỏ dẫn vào phủ Tây Hồ và nhà hàng nào khách cũng ra vào tấp nập. Người Hà Nội, khách thập phương đi lễ ở đây đều muốn ăn bún ốc nơi này. Cũng có thể bún ốc ở đây là đặc biệt và những lều lán như kiểu quán gió cùng phong cảnh trữ tình thơ mộng của Hồ Tây càng làm khách thích thú, lưu luyến, ngon miệng và nhớ mãi... Chẳng thế mà nhiều người bạn tôi đã từng có nhiều ký ức về món bún ốc ở phủ Tây Hồ và hiện đang sinh sống, học tập tại nhiều nước trên thế giới đều vẫn có một nỗi nhớ thường trực về phủ Tây Hồ, trong muôn vàn nỗi nhớ quê hương.

(Báo ***Sài Gòn giải phóng***)