

Bún song thần An Thái

Người Bình Định có câu ca:

*Nón ngựa Gò Găng
Bún song thần An Thái
Lụa đậu tư Nhơn Ngãi
Xoài tượng chín Hưng Long*

Những ai về thăm Bình Định, quê hương của bún song thần mà không nhớ mua một ít đem về làm quà cho người thân thì là điều thiếu sót vô cùng. Những tấm bún vuông vức hay cuộn lại thành hình số tám gói lại cẩn thận được bày bán lẫn lộn với loại bún thường làm bằng bột mỳ tại các phố chợ.

Bún song thần đem về nấu canh với tôm, cua hay thịt nạc thì ngon tuyệt. Nước canh ngọt và bổ. Tuy nhiên, nấu canh thì nên dùng loại bún đuối có dạng hình số 8 ngon hơn vì sợ nó thẳng và rời. Bún song thần đem xào thịt càng thơm ngon, và nếu phải để lâu, sợi bún vẫn dai và dòn, chẳng hề đóng cục như loại bún thường.

Song thần là tên gọi xuất phát từ "song thẳng" có nghĩa là dây bún đôi, thường kéo ra một lần hai sợi, lâu ngày dẹt thành "song thần". Riêng loại bún đuối hình số 8 cũng là loại bún song thần nhưng đã biến thể chỉ còn có một sợi mà thôi.

Theo khẩu truyền bún này có từ thế kỷ 18, nghĩa là lúc người Hoa đến thị trấn An Thái, huyện An Nhơn, tỉnh Bình Định sinh cơ lập nghiệp và phát triển nghề làm bột đậu xanh và nghề làm bún. Dưới thời phong kiến, các quan địa phương lai kinh đều mang theo bún song thần là đặc sản của Bình Định về triều để tiến vua ngự thiện. Vì sản xuất có hạn, nên nó quý và hiếm. Trong thời kỳ chiến tranh, bún song thần An Thái có mai một đi một thời gian dài nhưng ngày nay đã phục hồi trở lại.

Bún song thần làm bằng bột đậu xanh, đậu trắng hay đậu đen, nhưng làm bằng bột đậu xanh là có giá trị hơn cả.

Đậu đem phơi nắng cho thật khô rồi ngâm nước lạnh cho nở đều mới xay. Việc xay bột là cả một nghệ thuật. Lúc xay phải tốn rất nhiều nước để cho bột lắng qua nhiều đợt, vì vậy phải dùng đến nước sông mới xuể. Trên các bãi cát ven sông Côn, những trại xay bột mọc lên khắp nơi. Nước dùng để lắng bột phải là loại nước trong và mát. Nhiều người thường bảo, chỉ có dùng nước sông Côn mới xay được bột tốt, nhất là nước lấy ở đoạn sông chảy qua thị trấn An Thái. Có lẽ đoạn sông này, lòng sông toàn cát sạch không lẫn bùn dơ chẳng? Chẳng thế mà ở đây có câu ca:

*Nước trong thời bột mới trong
Đậu xanh vẫn đục tại lòng anh đen!*

Những cối xay bột làm việc liên tục suốt cả đêm vì ban đêm nước sông mát mẻ, bột không bị sinh.

Bột xay xong, được lọc qua nhiều lần và phân thành loại bột nhát, bột nhì. Tinh bột được mang đi phơi thật khô trước khi đem làm bún. Thông thường 1,2 kg bột đậu sẽ làm được 1kg bún. Bún có hai loại: bún tạ hình vuông, mỗi bẹ dài độ ba tấc tây và sợi bún được kéo đôi, còn bún đuối chỉ kéo ra sợi chiều dài đến vài chục mét cuộn lại thành hình số 8.

Để làm bún, trước tiên người thợ nhào bột cho đều với nước lạnh. Cái khó là nhào bột thế nào cho vừa, không khô mà cũng không nhão quá. Xong, người ta cho bột vào một cái rá

thiếc có đục thủng nhiều lỗ nhỏ li ti, vừa nặn bột, vừa rê đều trên mặt chảo nước sôi. Đợi cho bún chín mới dùng chiếc rá nhôm vớt bún ra bỏ vào một chảo gang khá chứa nước lạnh cho bún nguội dần và nở đều. Bây giờ mới đem bún rải lên tấm vỉ tre có chiều dài từ ba đến bốn mét và rộng độ năm tấc tây đem đi phơi nắng cho khô. Đặc biệt sợi bún không bao giờ dính tay hay dính vào tấm vỉ như loại bún thường. Khi bún đã khô không nên gỡ liền mà phải đợi qua đêm để cho bún dịu rồi mới lấy ra xếp thành từng kiện; riêng loại bún duỗi thì đem xếp lại thành từng bó.

Ngày nay, bún song thần An Thái được chở đi bán khắp nơi trong nước.

(Theo Tạp chí Văn hóa nghệ thuật ăn uống)