

Bún thang

Sau Tết, xin nói đôi điều về món *Bún thang*.

Bún là món ăn quen thuộc với tất cả mọi người Việt Nam. *Bún riêu cua, bún đậu rán, bún ốc, bún chả, bún bung, canh bún cá quả, bún xáo măng thịt vịt, bún chay chỉ chấm với mắm tôm* ngay công chợ...

Qua ba ngày Tết, với những món *giò, nem, ninh, mọc*, những *bánh chưng, giò gà, thịt đông*... nghe chừng đã không còn bắt mắt, bữa bún thang hết như một chặng nghỉ trên đường xa nắng gắt, ta ghé vào bóng mát gốc cây bên đường, thư thả nhìn mênh mông cảnh vật có lúa reo và hương đồng gió nội.

Làm món bún thang thật dễ mà thật khó. Cơ bản là nồi nước dùng, thật ngọt của đậm chứ không vương chút mì chính nào mới được. Xương lợn, xương gà, quý nhất là xương gà ninh cho thật nhừ, lấy hết độ ngọt. Tuyệt đối không thể dùng xương trâu, xương bò vì mùi gây, dù tẩy gừng, tẩy hành nướng cũng không hết. Khi bắt đầu sôi, phải vớt hết bọt để nồi nước dùng trong vắt.

Thịt gà xé thật nhỏ, miếng nạc, miếng mỡ, miếng da, trắng xen nâu, vàng xen ngà ngà mờ ảo. Giò lụa thái chỉ, như những chiếc tấm mềm mại. Một góc khác sẽ là ruốc tôm bông, lòng không như một thứ mây hoàng hôn hiền lành, dù muối mức nước dùng có chan vào thì cũng chỉ là chan vào cạnh bát, để đám mây ấy không bị xẹp đi như mây trời gặp cơn gió thổi. Trứng tráng thật mỏng, cũng thái chỉ, nguyên màu vàng tươi, màu vàng chanh, màu hoàng yến.

Một thứ gia vị có người thích, người không đó là củ cải khô giã dập thường được đặt thêm vào một góc. Một màu vàng thô mang vị vừa chua vừa ngọt vì nó đã ngấm ngập lòng thứ dấm pha đường. Giòn giòn, dai dai, sần sật, nó sẽ giao hóa cùng bụi béo.

Gia vị là rau mùi, hành hoa, nhất là rau răm, tất cả đều phải thái nhỏ li ti. Bên cạnh đó, là một thứ gia vị dân dã sinh ra từ đồng lúa, ao bèo... con cá cuống. Nếu là người sành ăn phải cho thêm một chút mắm tôm thì bát bún càng dậy mùi hơn.

Nếu phở Hà Nội ngon ít nơi sánh kịp, là món quà phổ biến, hầu như phố nào cũng có hàng bán phở, thì bún thang không phải là món ăn phổ biến, ăn cho qua, cho xong, ăn cho chặt bụng như các món quà khác. Bún thang kén người làm, và kén cả người ăn.

Hà Nội, có nhiều món ăn ngon, ăn để nó thành kỷ niệm. Nhưng bún thang là một món đặc biệt, nó khác hẳn những bạn đồng hành đi cùng nó hằng ngày, ta gọi là món ăn hay cũng có thể gọi là món quà.
