

Bún thang



Ở Hà Nội, các món quà gốc bún quả là nhiều: bún ốc, bún riêu, bún sườn, bún bung, bún chả và bún thang... (Mỗi thứ mỗi ngon, mỗi thứ mỗi hương vị). Nhưng bún thang vẫn là thứ bún nổi tiếng hơn cả.

Nếu nói như Vũ Bằng nhìn bát phở cho ta cái cảm giác của bức họa lập thể thì quan sát tô bún thang cho ta cái cảm giác đang được ngắm bức tranh phong cảnh trong trẻo của Công Stêbơn, mà ở đó những mảng màu nguyên chất được đặt gần nhau chứ không pha lẫn. Một ít rau răm mùi tàu xanh ngắt, sau đó là các thứ nguyên liệu thực phẩm khác rải đều trên nền bún trắng. Một nhúm trứng trắng mỏng tang thái chỉ màu đẹp, một chút lườn gà xé phay màu trắng ngà, kể đến là giò lụa thái sợi màu hồng nhạt, cuối cùng rắc tôm bông. Ở chính giữa là lòng đỏ trứng mặn, xung quanh lác đác mấy lát lạp xườn đỏ viền miệng bát. Tất cả như một bông hoa mà nhụy là khoanh trứng màu vàng sẫm. Cuối cùng nước dùng nóng rẩy được chan thật vừa bát cho người ăn



Ăn bún thang ở hàng tất nhiên là đắt nhưng thực sự là ngon. Bún thang làm ở nhà không sao địch nổi. Cho nên dù tốn kém, nếu thích các món chế biến hết sức cầu kỳ tẩn mẩn này cứ phải ra hàng nổi tiếng, bởi ở nhà không thể có nồi nước dùng ngọt như vậy. Các bà nội trợ khăng định phải có đủ 20 thứ mới làm được bún thang ngon. Tùy theo khẩu vị từng người mà bún thang có thể gia giảm thêm chút mắm tôm vào bát cho dậy mùi. Trước kia bún thang và bánh cuốn là hai món ăn quý, nhưng ngày nay nó đã được bình dân hoá và bán khá nhiều ở các khu chợ, ngõ phố, nhưng sức hấp dẫn của nó với thực khách thì vẫn như xưa. Người Hà Nội vẫn coi bún thang như một thứ đặc sản của đất lề. (Theo Internet)