

Hấp dẫn bún ốc nguội



Đổi món với một bát bún ốc nguội, chắc chắn các bạn sẽ tìm thấy những cảm giác mới lạ từ món ăn này. Một hương vị thơm mát mà lại ngọt ngào. Ném xong để thấy rằng, bún ốc đâu chỉ nóng mới ngon.

Bún ốc nguội (hay còn gọi là bún ốc lạnh) đã có từ khá lâu. Nếu như ai có dịp đi ngang qua Ô Quan Chưởng, phố Nguyễn Trường Tộ, Hàng Chiếu hay phố Nguyễn Cao thì sẽ thấy ngay những gánh hàng bún ốc nguội nằm khiêm nhường bên góc hè của những con phố.

Gọi là bún ốc nguội vì những chất liệu để tạo nên sản phẩm đều nguội. Bún nguội, ốc nguội, nước chấm cũng nguội. Nhưng nếu bạn cho rằng bún ốc nguội chỉ dành cho mùa hạ nóng nực thôi thì không phải đâu. Vì nước chấm của bún ốc nguội có đủ bốn vị chua-cay-mặn-ngọt, rất ngon và hài hòa, bởi vậy chỉ cần một miếng bún ốc chấm với nước chấm của chủ quán bạn đã cảm thấy nóng lên rồi!

Cách ăn của bún ốc nguội cũng có nhiều điểm khác so với bún ốc nóng. Khi gọi một suất bún ốc nguội chủ quán sẽ đưa ngay cho bạn một đĩa bún trắng mềm, một bát ốc và tất nhiên trong đó không thể thiếu được nước chấm bí ẩn (vì công thức không được tiết lộ).

Khi ăn bạn lấy bún cho vào bát nước chấm hài hòa rồi ăn kèm với một chú ốc béo ngậy. Cái vị thanh thanh của bún hòa với vị ngọt của ốc, rồi còn cả vị chua của dấm bỗng, vị cay của gừng và ớt nữa. Tất cả các vị hòa quyện với nhau tạo nên một món ăn rất Hà Nội và thật khó quên.

Không những thế ăn bún ốc còn rất tốt cho sức khỏe. Trong ốc có nhiều chất đạm, ngoài ra còn có rất nhiều canxi giúp phát triển hệ xương và răng vững chắc. Đông y dùng ốc để chữa bệnh vàng da, thủy đậu... và rất nhiều các bệnh khác nữa.