



Phở khô Bảo Lộc

Tên là phở, nhưng thực khó mà tìm được mối quan hệ họ hàng giữa món ăn này với món phở truyền thống. Chỉ riêng bánh thôi, cũng không giống bánh phở tí nào. Chúng giống hủ tiếu dai hơn. Sợi "phở" này được mang từ một lò tận Bảo Lộc về. Sợi phở giống sợi hủ tiếu dai, nhưng ăn thì không giống mấy, hơi bở hơn và có vị bột ở lưỡi.

Có giống phở chăng là ở phần thịt bò, cũng tái, cũng nạm, cũng gân, cũng gầu. Và nước dùng cũng được nấu từ xương bò, cũng phảng phất mùi sả nhưng lại không có mùi của một số gia vị như hồi, quế, hạt ngò xay...

Phở khô được dọn lên giống như hủ tiếu khô. Phần bánh được trụng nóng cho vào tô, sau đó xếp thịt lên cùng với một ít rau. Phần thịt, tùy theo người kêu mà quán bày biện. Ai muốn tái thì tái, ai muốn nạm thì nạm. Còn muốn cả tái, nạm, gân, gầu cũng có đủ.

Đáng chú ý là phần bánh. Sau khi cho vào tô, chúng được chan lên một chút nước tựa như nước tương, hắc xì dầu. Thứ nước này khi ăn khá lạ, chúng có mùi thơm của cả nước tương lẫn vị sánh của hắc xì dầu, nhưng ngọt hơn, béo hơn và bùi bùi.

Tô phở được bung lên, cùng một đĩa rau nho nhỏ gồm rau cải Đà Lạt, quế, dọc hành, giá. Kèm theo là một tô nước dùng nóng hồi, rắc tí hành hoa.

Khi ăn cứ như ăn hủ tiếu khô, có thể cho thêm chút chanh, tí ớt. Phần thịt thì có thể chấm với tương đỏ, tương đen. Vị lạ nằm ở bánh "phở" dầm nước tương, giòn ngọt, bùi bùi. Khi ăn, thỉnh thoảng lại ngừng đũa, húp một thìa nước dùng để thưởng thức vị ngọt của xương bò hầm. Nhưng "chớ dại" (một số người khuyên vậy), mà cho nước dùng vào chung tô phở. Vị tương và vị nước dùng của bò có vẻ như không hợp nhau khi trộn chung.