

Bún Bò Huế - đũa đũa hăng và cớ đồ...

Giữa muôn vàn món ăn ngon, bún bò Huế vẫn chiếm được một vị trí hàng đầu trong thực đơn ẩm thực của người Sài Gòn. Có người gọi cớ đồ Huế, bún bò từ lâu đã trở thành món ăn rất được người Sài Gòn ưa thích. Có nhiều ý kiến cho rằng, tô bún bò Huế cũng là một biểu hiện của văn hóa Huế, vì đây là một sự “dị nghĩa” trong truyền thống ăn khi cho bò nấu heo chìm trong cùng một nồi, trên nồi hai tính chất mâu thuẫn “bò nấu thì teo, heo nấu thì no” thành một thể hài hòa.

Có người còn nói vui: đi với người Huế, bún còn là một phần lý sự gọi “kiểu Huế” nữa, là nghèo mà vẫn sang, vui rồi rồi mà vẫn man mác buồn, ngoài mặt phờ phạc nhưng trong lòng đầy sống, không soi bóng mình trong gương mà soi bóng mình trong đôi mắt của người thưởng thức, bè bạn, xóm giềng...

Giữa muôn vàn món ăn ngon, bún bò Huế vẫn chiếm được một vị trí hàng đầu trong thực đơn ẩm thực của người Sài Gòn. Có người gọi cớ đồ Huế, bún bò từ lâu đã trở thành món ăn rất được người Sài Gòn ưa thích. Nếu dùng đũa đũa, cay xé lưỡi, ăn sáng, ăn trưa hay ăn tối đều thích hợp là những điều mà món ăn này. Bên cạnh đó, bún bò Huế còn được biến tấu với nhiều thành phần như bún bò giò, bún bò chèo, bún bò tái, gân... vẫn ngon miệng và không gây cảm giác ngấy.

Mặc dù được bán nhiều nhưng để tìm được một quán bán đúng với bún bò của người Huế ở Sài Gòn thì không hề đơn giản. Một bát bún bò Huế ngon đòi hỏi rất nhiều tiêu chuẩn, có nhiều thành phần như: bò gân, bò tái, món giò, chèo... nếu dùng phở thì đũa đũa, có vị ngọt thanh và cay, rau sống ăn kèm phở thì thái nhỏ với đồ luộc rau như bắp chuối, húng quế, giá, xà lách, rau muống... dĩ nhiên là không thể thiếu u hớt ngâm và ớt sa tế (hớt ớt băm)...

Hôm có món ăn nào chế độ mâu thuẫn và cũng vậy... hợp lý như bún bò Huế! Khi cho hai loại nguyên liệu chế độ của bún bò Huế là thịt bò bắp và giò heo vào nấu chung một nồi là đã trên nồi hai tính chất mâu thuẫn, bởi “thịt bò thì no, heo thì chìm”, cũng như “bò teo, heo no”. Chế độ hớt, sả và ruốc, hai thành phần nên hăng và vị cho món ăn này cũng vậy mâu thuẫn, vì tính dịu sả và vị như ruốc lại nồng mùi. Cái khó khi nấu bún bò Huế là sả và ruốc phải được luộc, thịt ruốc thì nên dùng một nồi, thịt sả không có mùi thơm; cả hai thành phần nếu thì mùi nồng nặc, hăng hớt, không tạo ngọt; luộc và đồ thì hăng thơm của sả sả đồ

BÚN BÒ HUẾ CHÍNH HÃNG U TÚI BUỒN MA THUẬT

Viết bởi Ban Quản Trị

mùi ruốc bay xa. Chính nhờ mùi ruốc mà nếu dùng có vài đĩa nữa, thậm chí không tanh nữa.

Khi ăn, chỉ việc chần bún qua nước sôi rồi cho vào bát, tùy ý thích cho ăn mà người bán xấp đầy các nguyên liệu như: thịt bò, giò heo, chả... bên trên là các loại rau thơm như hành tây thái lát, rau răm, hành lá... Chần ngập nước dùng và ăn kèm với đĩa rau sống tươi ngon. Bát bún bò Huế nghi ngút khói và hương thơm thoang thoang khi nhìn người ăn khó thể cưỡng lại được sức hấp dẫn của nó, đặc biệt khi ăn xong lại xuất xoa vì cái vị cay xé lưỡi khó có thể quên được.

