

Bún Bò HuỖ - đũa đũa hũa hũa vũa cũa đũa...

Giữa muôn vàn món ăn ngon, bún bò HuỖ vẫn chiếm được một vị trí hàng đầu trong thực đơn ẩm thực của người Sài Gòn. Có người gọi cũa đũa HuỖ, bún bò tũa lâu đã trở thành món ăn rất được người Sài Gòn ưa thích. Có nhiều ý kiến cho rằng, tô bún bò HuỖ cũng là một biểu hiện của văn hóa HuỖ, vì đây là một sự “đẩy nghĩa” trong truyền thống người 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 nở” thành một thể hài hòa.

Có người còn nói vui: đũa vũa người HuỖ, bún còn là một phần của sự sống “kiểu HuỖ” nữa, là nghèo mà vẫn sang, vui rồi rồi mà vẫn man mác buồn, ngoài mặt phởn phởn mà 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 HuỖ vẫn chiếm được một vị trí hàng đầu trong thực đơn ẩm thực của người Sài Gòn. Có người gọi cũa đũa HuỖ, bún bò tũa lâu đã trở thành món ăn rất được người Sài Gòn ưa thích. Nếu dùng đũa đũa, vũa cay xé lưỡi, ăn sáng, ăn trưa hay ăn tối đều thích hợp là những điều của món ăn này. Bên cạnh đó, bún bò HuỖ còn được biến tũa và với nhiều thành phần như bún bò giò, bún bò chũa, 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 HuỖ ở Sài Gòn thì không hề đơn giản. Một bát bún bò HuỖ ngon đòi hỏi rất nhiều tiêu chuẩn, có nhiều thành phần như: bò gân, bò tái, món giò, chũa... nếu dùng phũa đũa đũa, có vũa ngọt thanh và cay, rau sống ăn kèm phũa đũa thái nhỏ vũa đũa rau như bắp chuối, húng quế, giá, xà lách, rau muống... dĩ nhiên là không thể thiếu u hũa đũa ngâm và ớt sa tũa (hũa ớt băm)...

Hôm có món ăn nào của đẩy mâu thuẫn và cũng đẩy... hợp lý như bún bò HuỖ! Khi cho hai loại nguyên liệu của bún bò HuỖ là thịt bò bắp và giò heo vào nấu chung một nồi là đã trên nồi hai tính chất đẩy mâu thuẫn, bởi “thịt bò thì nở, heo thì chìm”, cũng như “bò teo, heo nở”. Chũa hũa, sũa và ruũa, hai thể tũa nên hũa hũa và vũa cho món ăn này cũng đẩy mâu thuẫn, vì tính dũa sũa vũa như và thơm, ruũa lại nồng mùi. Cái khó khi nấu bún bò HuỖ là sũa và ruũa phải đũa đũa, thịt ruũa thì nếu dùng nhũa nhũa, thịt sũa sũa không có mùi thơm; cũa hai thể đũa nhiều thì mùi nồng nồng, hũa hũa, không tũa ngọt; đũa vũa đũa thì hũa hũa thơm của sũa sũa đũa

BÚN BÒ HUẾ CHÍNH HÃNG U TỐ BUỒN MA THUẬT

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ 7, 05 Tháng 4 2017 15:08 - Lần cập nhật cuối Thứ 7, 10 Tháng 5 2023 09:26

mùi ruốc bay xa. Chính nhờ mùi ruốc mà nếu dùng có vài đĩa mề, thềm ch không tanh nồng.

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 thoảng khi nhìn người ăn khó thể cưỡng lại được sức hấp dẫn của nó, đặc biệt khi ăn xong lại xuýt xoa vì cái vị cay xé lưỡi khó có thể quên được.

