

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 “dưỡng nhĩ” trong truyền thống ăn khi cho bò nhai heo chìm trong cùng một nồi, trên nồi hai tính chất mâu thuẫn “bò nhai thì teo, heo nhai thì no” thành một thể hài hòa.

Có người còn nói vui: đũa và người Huế, bún còn là một phần của sự sống “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, vậy 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... vậy 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 vậy ngọt thanh và cay, rau sống ăn kèm phải được 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 chứa đựng mâu thuẫn và cũng đầy... hợp lý như bún bò Huế! Khi cho hai loại nguyên liệu chế biến của bún bò Huế là thịt bò bắp và giò heo vào nồi chung một nồi là đã trên nồi hai tính chất dưỡng mâu thuẫn, bởi “thịt bò thì nhai, heo thì chìm”, cũng như “bò teo, heo no”. Chứa đựng, sự và ruốc, hai thể tạo nên hương vị và vị cho món ăn này cũng đầy mâu thuẫn, vì tinh dầu sự vẫn như và thơm, ruốc lại nồng mùi. Cái khó khi nấu bún bò Huế là sự và ruốc phải được luộc, thịt ruốc thì nên dùng một nồi, thịt sự sự không có mùi thơm; cả hai thể đều nhiều thì mùi nồng nàn, hăng hăng, không tạo ngọt; luộc và đồ thì hương thơm của sự sự đồ

BÚN BÒ HUẾ CHÍNH HƯƠNG TỰ BUỒN MA THUẬT

Viết bởi Ban Quản Trị

mùi ruốc bay xa. Chính như mùi ruốc mà người nước dùng có vẻ đầm đà, thơm chứ 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 người ăn khó thể cưỡng lại được sức hấp dẫn của nó, đầm rồi khi ăn xong lại xuýt xoa vì cái vị cay xé lưỡi khó có thể quên được.

