



Bún bò Huế thực chất có tên gọi là bún bò giò heo, nhưng vì có mặt phong vị khác, cách nấu chún chu trau chuốt nên thón cùng với các loại gia vị chún có riêng tời Huế mà làm nên món ăn nời tiêng đót cồ đồ mang tên vùng đót gón lión với tên món ăn. Đót c trón g c a món bún này là vị cay nồng c a ớt, thơm hóm ng nón nần đót biót c a sủ, vị ngọt ngào khó quên c a ruớc mà chún tìm đót c nời nào khác.

Phổ biến và nời tiêng như thón, với mà ít ai, ngay cún gón i Huế, biót rõ món ăn này xuất hién tở bao giờ. Và cái tên gọi bún bò Huế đót c cho là truyén thón g này cũng phón nên đót c xem xét lói. Bởi vì thót bò không phón là loại thót phóm truyén thón g c a ngón i Việt. Yón tiéc trong cung thón i Nguyễn, đón hình là trong thót đón đái sủ c a triứu đính, không thón y hién đón các món thót bò. Các món c c truyén trong Trung ngoài Bắc x a cũng không có món nào dùng thót bò. Mãi cho đón khi ngón i phón ng Tây xâm nhón p ngày càng đông thì các món thót bò c a hóm i đón đón đót c ngón i Việt a chuón g. Đón u này khién ngón i ta suy nghĩ lói với thón i đón m các món bún, phóm bò xuất hién ở Việt Nam.

Và nên chăng món bún bò giò heo Huế nón đã có lóch sủ lâu dài thì lúc khi thón y phón là món bún giò heo, và yón tở bò chún đót c thêm vào với sau này mà thôi? Nhưng dù danh xón g có là gì đi n a thì đây là mót trong nhón g món ngon đót sủ c c a Huế. Tiéc rón g gì đây khó có thón tìm ra đót c mót tô bún còn mang đúng vị chuón xác. Mót sủ chún quán giói thích rón g phón bién đón nhón thón cho hón p khón v với khách phón ng xa. Vì không hón ai cũng thón y thích thú với mùi vị ruớc quá nón g, hay cách gia gióm quá đóm đà c a ngón i Huế, ngoài ra bún bò Huế lói đót c cho thêm c chún cua, giò tai....nhón yêu cún u ngày càng nâng cao c a thót khách.

Truyén nhân c a bún Mỏ Rót nời tiêng ở Gia Hón i x a bây giờ đang mỏ quán bún bò Huế ở Orange County thuớc bang California, Hoa Kỏ. Tióm với nón u đúng lói truyén thón g với mùi vị

cay nướng cà a sò, ớt, ruốc Huỗ, và ớt ớt ớt khách Việt, Mỗ a chuỗng. Trớt c tiên ngỗ i ta hòa ruốc xác (ruốc cái) vào nớt c cho ớt vớ mỗ n. Đun sôi khoỗng mỗ t hai giớ ớt lỏ y chớt ngớt tớt xác ruốc và ớt ruốc ớt nỏ ng mùi. Chớ cho xác ruốc lỏ ng rỏ i chớt lỏ y nớt c trong. Xỏ ng bò, heo chớ n nớt c sôi cho sớ ch, bớ vào nỏ u vớ i nớt c ruốc. Không ớt y vung ớt có nớt c trong. Nỏ u muỗ n nớt c dùng trong nỏ a thì xỏ ng phớ ớt nguyên không chớt khúc. Nỏ u nhớ thớ này cớ n rỏ t nhiỏ u thì giớ ớt có thớ lỏ y ớt ớt c hớt chớt ngớt cỏ a xỏ ng. Ngoài ra, còn có thớ thớ vào nỏ i vài cớ cớ i ớt nớt c thêm trong, nỏ u cớ n. Mỗ t vài khúc mía đã róc vớ ớt ớt c bớ vào nỏ i nớt c dùng vớ a ớt hút mùi hôi cỏ a xỏ ng, vớ a ớt thêm vớ ngớt.

Thớt bò bớ p bớ vào nỏ u cho ớt n khi mỗ m, vớ t ra ớt nguỗ i rỏ i thái lát. Ngỗ i Huỗ gớ i lỏ i thớt này là thớt bò “nỏ i”, ớt cho khác vớ i lỏ i thớt bò nhúng tái vớ n không phớ cỏ a bún bò Huỗ, mỗ i xuýt hiỏ n sau này. Riêng giò heo vì còn da và mỗ, nên sớ nỏ u riêng cho ớt n khi chớt ớt c, tanh cỏ a mỗ và da ra hớt mỗ i cho vào nỏ i. Ớt rim và ớt màu nên cho vào nớt c tớt sớ m, nhỏ ng nỏ u nỏ u nhà thì mỗ t bó sớ bớ ng nỏ m tay con nít ớt ớt c bớ vào nỏ i khoỗng nỏ a giớ trớt c khi ăn, ớt sớ vớ n còn hỏ ng nhỏ ng đã hớt vớ hớt c. Rau răm, hành lá, hành tây và bớ p chuỗ i thái mỗ ng là phớ gia chính cỏ a bún bò Huỗ hớ i trớt c. Vớ sau này, ngỗ i ta còn cho thêm huyớt lỏ c, gân bò, chớ cua vào bún, và nhỏ ng phớ gia này đớ n đớ n trớ nên phớ biỏ n. Thuớ trớt c, bún bò giò heo Huỗ thớ ng ớt ớt c ăn vào buớ i sáng sớ m. Khách sành điỏ u hay chuỗ ng các quán bình dân chớ bán riêng món này, bán hớt nỏ i nớt c dùng là thôi.

Ngon nhớt vớ n là tớt các gánh bún rong rỏ i rác khỏ p nỏ i, bán ớt n tám giớ sáng đã ngỏ ng. Bây giớ vì nhu cớ u cỏ a hoớt ớt ng du lỏ ch nên có thêm nhiỏ u quán bún bò Huỗ bán suớt ngày đêm. Cũng tớt thôi, vì điỏ u này giúp làm cho hỏ ng vớ ớt c trớ ng cỏ a Huỗ thêm cớ hớ i ớt trớ nên quen thuớ c hớ n vớ i khách phớ ng xa. Chớ mong ngỗ i bán luôn giớ ớt ớt c hỏ ng vớ ớt m đà, cay nỏ ng cỏ a Huỗ trong món ăn ớt c sớ c này. Và đó cũng là giớ bớ n sớ c cỏ a chính mình vớ y.

**Đỏ n Huỗ ớt ớt c ăn mỗ t tô bún bò đúng chuỗ n thì con gì thú vớ bớ ng, nhỏ ng nỏ u không có điỏ u kiỏ n y thì bớ n vớ n hoàn toàn có cớ hớ i ớt c thớ ng thớ c mỗ t tô bún bò Huỗ tuyớt ngon tớt i: BÚN BÒ HUỖ CỚ ĐỒ - TRUNG TÂM M THỚ C HUỖ TỚ I BUỒN MA THUỚ T tớt i đớ a chớ : 3/1A GIỚ I PHÓNG - P. TÂN THÀNH - BUỒN MA THUỚ T - ĐỚ K LỚ K.**

