

Bún Bò Huỗ - đũa đũa hũa ngũa cũa đũa...

Giữa muôn vàn món ăn ngon, bún bò Huỗ vốn chỉ là một món ăn vặt vỉa hè đứng đầu trong thức ăn nhanh của người Sài Gòn. Có người gọi là cẩu đũa Huỗ, 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 Huỗ cũng là một biểu hiện của văn hóa Huỗ, vì đây là một sự “đẩy nhĩa” trong truyền thống người 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 thế hài hòa.

Có người còn nói vui: đũa và 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 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 Huỗ vốn chỉ là một món ăn vặt vỉa hè đứng đầu trong thức ăn nhanh của người Sài Gòn. Có người gọi là cẩu đũa Huỗ, 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 Huỗ còn được biến tấu với nhiều thành phần như bún bò giò, bún bò chấy, bún bò tái, gân... vậy ngon miệng vậy 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, chấy... 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 nước ngâm và ớt sa tế (hoặc ớt băm)...

Hôm có món ăn nào chứa đựng mâu thuẫn và cũng đầy... hợp lý như bún bò Huỗ! Khi cho hai loại nguyên liệu chứa đựng của bún bò Huỗ là thịt bò bắp và giò heo vào nồi chung một nồi là đã trên nồi hai tính chất đẩy mâu thuẫn, bởi “thịt bò thì nhai, heo thì chìm”, cũng như “bò teo, heo no”. Chứa đựng, sự và ruốc, hai thức ăn nên hũa ngũa và vậy cho món ăn này cũng đầy mâu thuẫn, vì tính dẻo và giòn như và thơm, ruốc lại nồng mùi. Cái khó khi nấu bún bò Huỗ là sự và ruốc phải được luộc, thịt ruốc thì nên dùng một nồi, thịt sống không có mùi thơm; cả hai thức ăn nhiều thì mùi nồng nồng, hũa hũa, không tưa ngọt; luộc và đồ thì hũa ngũa thơm của sự sống đũa

BÚN BÒ HUẾ CHÍNH HÃNG U TÚI 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 mỳ, thỏm chả 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.

