



Bún Bò Huế

Đỗ Duy Ngọc

Món bún bò Huế bây giờ có mặt khắp nơi, trong và ngoài nước. Tuy không nổi tiếng như Phở, nhưng bún bò Huế cũng được người dân mọi miền ưa chuộng. Nhưng phải nói thật một điều là bún bò Huế bây giờ lần lần mất chất Huế. Tô bún bò Huế bây giờ đã mất đi cái hương vị truyền thống. Bún bò Huế phải có hai thứ không thể thiếu là ruốc và sả. Mà phải là ruốc Huế chánh hiệu và loại sả nhiều tinh dầu. Đi vào quán bún bò bây giờ rất nhiều quán chẳng có mùi ruốc mà cũng không có mùi sả, thế thì sao gọi là bún bò Huế. Nhiều quán ở miền Nam xài ruốc Vũng Tàu, nhưng ruốc Vũng Tàu mùi không giống mùi ruốc Huế nên tô bún bỗng vô duyên. Sợi bún cũng không còn như xưa, ngày trước ở Huế, máy lò bún đục cối ép bún bằng đinh ba phân, sợi bún ép ra lớn hơn sợi bún để ăn bún thịt nướng. Không phải bún nào cũng ăn với gì cũng được. Sợi bún ăn bún bò khác, sợi bún ăn bún mọc cũng khác với sợi bún ăn thịt nướng. Loại nào phải đúng với loại ấy. Bây giờ lại còn chế thêm thịt bò tái, bò viên ở tô bún bò, biến tô bún bò có một phần của phở. Trật lất hết. Bún bò đúng chỉ là bò, ngon nhất là bò bắp luộc chín. Heo thì dùng giò, giò sau mới ngon. Mà dân Huế cũng lạ, nếu đi biếu thì thường là biếu giò trước mà ăn thì chỉ chọn giò sau.

Cái lạ nữa là trong kho tàng ẩm thực Việt Nam chẳng có món ăn nào là sự hỗn hợp của bò và heo. Bò là bò, heo là heo Người Huế khéo chọn bò vốn nấu thì teo, heo hầm lâu thì nở thành một món ăn ngon. Lạ nữa là? Giò thì có giò nạc, giò gân, giò khoanh, giò móng, giò búp. Giò khoanh là phần trên có thịt, có xương, có da, giò móng là phần dưới cùng của cái giò, có móng, giò búp là chỉ có thịt và da, giò gân là phần gân móng có xương nhỏ và gân, ăn nghe sần sật, giò nạc là miếng thịt trên cùng của giò, toàn thịt nạc, ăn ớn ghê lắm. Mỗi loại giò có vị ngon riêng tùy khẩu vị của mỗi người. Xưa nữa thì người ta gọi là bún bò giò heo. Nghĩa là chỉ có bò với heo trong nồi bún. Dần dần người ta thêm chả cua, chả tôm, huyết heo hầm bà lằng, bún bò không còn là bún bò giò heo mà là bún thập cẩm. Nhưng sợ nhất vẫn là thịt bò tái trong tô bún bò, một sự cách tân, pha trộn khó chấp nhận.

Bún bò ngày xưa nấu trong nồi nhôm tròn không quai, người ta bảo nồi đất nấu cơm, nồi đồng nấu cháo và nồi nhôm nấu bún. Nấu nồi nhôm mau sôi mà nóng giữ được lâu. Giờ thấy quán nào còn cái nồi nhôm đó thì hầu hết chủ là gốc Huế. Pha ruốc trong nồi bún bò cũng là một nghệ thuật, làm sao tô bún vẫn còn hơi ruốc mà không nồng mùi ruốc, không phải ai cũng làm được. Cũng có người sau khi chặt và rửa sạch giò, để ráo rồi ướp với ít nước ruốc, trước khi đem nấu, làm thế miếng thịt đậm đà, ăn không ngấy.



Nồi bún bò ngày xưa cũng đồ au, không chỉ có ớt mà còn do dầu điều. Giò tô bún trắng nhách như nước phở, nhìn hết muốn ăn. Màu đỏ hoà với màu xanh của hành, màu nâu của thịt bò thái mỏng cộng với khoanh giò khiến tô bún bò chánh hiệu nhìn hấp dẫn làm sao, nhìn mới ngon làm sao. Còn một điều nữa mà giờ người ta ăn bún bò trật bậy. Đó là không ai ăn bún bò bằng muỗng. Chỉ với đôi đũa, người ăn húp sủm sục vừa bún, vừa thịt, vừa nước vào miệng, tất cả mới thành hương vị đủ thứ quyến lại của món bún bò. Ăn kiểu bây giờ, thịt đi đặng thịt, bún đi đường bún, nước đi đường nước, chẳng giống cái chi cả. Người ta cho rằng ăn như thế là kiểu ăn của người nhà quê, không sang. Nhưng ăn như thế mới đúng kiểu, cũng như người Pháp ăn gà phải dùng tay, ai ăn bằng nĩa người ta cười cho là không biết ăn. Người ta còn bảo:

*Thịt gà, cá nướng, đàn bà.
Cả ba thứ ấy đều dùng bằng tay he..he*

Húp một hỗn hợp như thế mà cắn thêm miếng ớt nghe cái bụp nữa thì đúng là thường thức trọn vẹn cái ngon của món bún bò. Ăn bánh bột lọc cũng vậy, chỉ chấm bánh với nước mắm xáy trái ớt xanh cũng chưa đã miệng, ăn cái bánh, cầm chén nước mắm, mà phải nước mắm nhĩ mặn nha, không phải thứ nước chấm lờ lợ chua chua ngọt ngọt bây giờ người ta hay dùng, cầm chén nước mắm mặn đó mà húp một miếng, ôi chao ôi! Cay, mặn cộng với béo, bùi, dai của cái bánh bột lọc, ngon thấu trời! Cái ngon của sự húp là vậy đó.

Bây chừ đi mô cũng thấy quán bún bò Huế, nhưng khó thấy quán bún ngon, cũng chẳng tìm thấy tô bún Huế chính gốc không pha tạp. Bún bò Huế bây giờ nhiều nột nêm, bột ngọt mà thiếu cái ngọt thanh của xương, của ruốc.

Bún bò ở miền Nam thì ngọt đường, bún bó ở Bắc thì mì chính. Miếng giò không còn thơm, ngậy, béo mà không ngán như xưa, có lẽ bây giờ nuôi heo tăng trọng. Nước lại trong veo như nước lèo của phở hay hủ tít. Lại thêm đủ thứ rau. Bún bò xưa không ăn với rau, bây giờ thì tía tô, chuối xắt, rau muống chẻ, chẳng khác chi bún riêu. Ngay ở Huế, ở trong tiệm tô bún bò cũng lai căng và chẳng còn ngon. Người ta lại bảo ăn bún bò Huế ở Sài Gòn đôi khi cũng còn chất Huế hơn ở Huế. Nói thế thôi chứ muốn ăn bún bò Huế còn chút hương xưa, nên tìm gánh bún của mấy O, mấy Mẹ đi bán rao ở đường phố, ở vỉa hè xứ Huế. Lớp người bình dân đó ít lai tạp, cũng ít chạy theo thị hiếu nên ít nhất cũng còn chút truyền thống ở gánh bún của mình. Dừng chân ở bên đường, bên đôi quang gánh có nồi bún đỏ lòm . nghi ngút khói thoảng mùi ruốc Huế lẫn mùi sả hăng hăng. Cầm tô bún một tay, tay kia cầm đôi đũa, húp một miếng, cắn miếng ớt cay thấu đít, ôi chao, ngon lạ ngon lòng. Rứa mới là bún bò Huế.

Xã hội thay đổi, cuộc sống đổi thay, đời sống cũng theo đà tiến hoá mà không còn như cũ. Nhưng có một thứ không nên thay đổi, không nên chạy theo thị hiếu đó là những món ăn truyền thống. Thế giới phẳng, người Việt toả ra khắp nơi trên thế giới. Họ không mang được ngôi nhà đi theo. Họ không mang được cây đa, giếng nước, ngôi làng đi theo. Cái mà con người ly hương mang theo được là những món ăn của quê nhà, món ăn của kỷ niệm, món ăn của ký ức. Thế nên đừng biến tấu nó, đừng lai tạp nó, đừng canh tân nó mà cứ nên giữ cái chất, cái hương, cái mùi, cái vị của một thời xưa cũ. Đây cũng là một cách để yêu quê hương, cũng là một cách giữ quê nhà trong lòng mình.

Sài Gòn, chiều chủ nhật 18.8.2019
DO DUY NGOC