

Bún, Ngàn Nẻo Đường Quê

Mặc Lâm



Bún đậu mắm tôm, loại bún dân dã thân quen của người Hà Nội. MXH

Nói tới bún, phải nói tới Việt Nam mặc dù trên thế giới không phải chỉ riêng Việt Nam mới có bún. Sang Thái Lan, người Việt vốn mê bún tìm đồ mát cũng chỉ thấy vồn vẹn hai món ăn có bún: Tom yum và Bún Hải sản. Với Trung Quốc, cái nôi ẩm thực của thế giới cũng không bằng một góc Việt Nam vì những loại bún ở đây xem ra không thể cạnh tranh với sự đa dạng của tô bún Việt.

Tô bún gạo Quế Lâm với vài lát ba rọi, một ít đậu phộng chiên bóng lưỡng còn lại là nước dùng xương heo rất thường thấy ở bất cứ thứ nước dùng nào của Trung Quốc. Cũng hoa hời, quế, đinh hương và vài lát vỏ quýt thêm một muỗng canh xì dầu là xong bát bún, nó đơn điệu và mùi vị nhạt nhẽo tuy chưa đựng đũa cũng tưởng tượng ra. Riêng món bún Vân Nam thì lại thừa nguyên liệu đến nỗi nhiều nhà phân tích ẩm thực Trung quốc cho rằng món ăn này đi lạc từ cung vua Càn Long ra ngoài Tử Cấm Thành rồi quên đường về. Thật vậy, bún Vân Nam với hơn 20 thứ ăn kèm chưa kể muốn nấu nó cần phải 10 loại hương liệu khác nữa.

Việt Nam thì khác, mỗi thứ bún là một sáng tạo từ kinh nghiệm cuộc sống, mỗi tô bún chất đầy thời gian và mỗi thứ gia vị là chuỗi thử nghiệm của hàng trăm căn bếp để cuối cùng sống sót được với con người. Bắt đầu từ Hà Nội, tô Bún Thang là niềm kiêu hãnh của người dân kinh kỳ. Kiêu hãnh không phải vì nó hài hòa được nhiều thức đi kèm mà kiêu hãnh vì bà nội trợ đã biết sáng tạo từ những thức ăn thừa sau ba ngày Tết để từ đó nấu tô bún nhẹ nhàng thanh mảnh, chữa lành chứng biếng ăn sau nhiều ngày thịt mỡ dưa hành. Tô



Bún Chả là một ví dụ khác từ nhiều tầng nấc kinh nghiệm của người Hà Nội, cộng hưởng từ cộng đồng ra cả thành phố với những hương vị đặc sắc chẳng những chiếm trọn cảm tình của người ăn mà còn được nhân rộng ra cả thế giới. Thật vậy tô bún bình thường ấy nay đã có thêm một tên mới Bún Obama, sau khi đầu bếp trứ danh Anthony Bourdain “mai mối” thì quán bún chả Hương Liên trở nên nổi tiếng bất ngờ.

Bún chả Hà Nội. MXH

Mà Bún chả Hà Nội đâu phải nhờ Anthony Bourdain mới nổi tiếng? Kể từ khi Thạch Lam viết về nó cho tới Vũ Bằng khát khao nếm lại hương vị của món ăn này thì tô bún không còn bình dân nữa, nó trở thành vàng son, cung bậc và thánh thót nổi

niềm.

Vào Nam một chút nếu ghé lại Hải Phòng vì đói thì tô Bún Cá hay Bún Tôm Hải phòng sẽ là một chọn lựa hoàn hảo. Nước dùng của hai loại bún này có khác nhau nhưng hình ảnh Hải Phòng nghiêng nhẹ phản chiếu trong tô bún sẽ phần nào làm thực khách cảm nhận thêm sự ngọt ngào của tô bún không đến từ đường hay mì chính mà đến từ con tôm, con cá. Cảng biển sẽ để lại trong trí nhớ khách vãng lai không phải là còi tàu sóng nước mà là hương vị của tô bún mang hương vị biển rõ ràng. Cũng bún, nhưng tới Huế thì khách phải chuẩn bị cho vị cay nồng thay vì ngọt ngào hay chua đậm. Vị cay của Huế tan vào nước dùng, tan vào từng miếng thịt, cộng rau sẽ chứng minh rằng người Huế không những ăn cay mà còn biết mang cái cay nồng vào thức ăn để chinh phục thực khách bốn phương. Khách không thể yêu cầu một tô bún... đừng cay khi tới Huế. Dù là khách sạn 5 sao hay cái gánh be bé của mẹ Rớt, mẹ Hàn... tô Bún Bò nào của Huế cũng cay, nhưng cái cay ý vị, cái cay rồi rít. Cay mà hít hà thưởng thức, cay mà quẹt nước mắt để mà ăn tiếp, cái cay của sắc vóc ẩm thực đất Thần kinh.

Rồi trên con đường vào Nam, ghé Đà Nẵng, tô Bún Mắm nêm có thể mới nghe thì tưởng nó tầm thường nhưng ăn vào mới biết nó... bình dân mà kêu gọi cái lưỡi đến kỳ lạ. Tô bún với thịt heo luộc, với nem chả và mắm nêm ăn kèm thêm rau sống, mít non, đậu phộng rang là một bản hòa tấu đồng quê được diễn trên sân khấu của người dân bình dị. Họ là công chức, là thương nhân, là bà nội trợ lẫn anh nông phu... tất cả ngồi quây quần chung quanh cái sạp bún nhỏ giữa đường cùng thưởng thức cái mùi mắm nêm thơm lừng, những cọng bún non tơ quấn quýt với miếng thịt heo trắng ngần quen thuộc. Tới Quy Nhơn lại nhớ tới món Bún chả cá. Bún Chả cá Quy Nhơn không nấu nước dùng từ xương heo mà được ninh từ xương các loại cá như đầu cá thu, cá cò, tạo cho nước dùng có vị ngọt tự nhiên, đậm đà và không tanh. Chả cá Quy Nhơn không có rau thì là như ở miền Bắc nhưng miếng chả cá vẫn thơm ngon nhờ vào vị ngọt con cá tươi và cách ninh nước dùng từ xương cá. Mỗi tô Bún chả cá Quy Nhơn mang một hình ảnh cần cù mà người làm chả cá cần phải có: Quét cá làm chả.

Càng vào sâu trong Nam, ngang qua Bình Thuận đã nghe ới ới tiếng chào với tô Bún cá Ngừ lừng danh thiên hạ. Con cá kho lạt thơm mùi tỏi tươi cộng với hành lá đâm nhuyễn khi chan nước vào bún sẽ tạo thành một tác phẩm xứng đáng mang tên ẩm thực. Tô bún cá ngừ là kinh nghiệm của người đi biển, con cá được kéo lên, ngay lập tức đổ nước mắm vào, đâm thêm hành tỏi bỏ vào nấu riêu là có một nồi cá kho ngon tuyệt. Ngon vì con cá tươi còn quấy nước, ngon vì giữa bao la của sóng gió con thuyền vừa chạy vừa ăn cho tới khi vào đến bờ con cá thấm dần và càng thấm càng ngon, hương vị biển nằm trong lòng cá.

Dân Sài Gòn có món bún nào đáng nhớ? Làm sao đếm cho hết khi nơi đây tập trung món ăn ngon của dân tứ xứ. Bún là thứ mà người Việt nào cũng thích, nó dễ ăn, không nặng bụng mà tương đối rẻ. Bún tươi cũng là sản phẩm mà người Sài Gòn làm ra vì vậy nói tới bún thì phải nói tới Sài Gòn. Bún Mọc, Bún Riêu, Bún bò xào, Bún Đậu mắm tôm, Bún Ốc, Bún hải sản, Bún măng vịt... và có một thứ bún mà ai sống ở Sài Gòn vào những năm trước 75 không thể không nhớ: Bún sông Thanh Thế. Bún sông thật ra của người Trà Vinh nhưng nhà hàng Thanh Thế là nơi có công khiến món ăn này trở thành nổi tiếng. Thanh Thế tọa lạc tại trung tâm thành phố nên thường tập trung giới ký giả, chính trị gia của Sài Gòn cũ tới uống café ăn sáng. Bà chủ nhà hàng đã nấu món Bún Sông dựa vào công thức chính của món này là hầm xương heo cùng với con tôm khô và nêm thêm tương vào khiến nước dùng ngọt thanh mà hương vị quấn quýt khách ăn không ngớt. Con sông được làm từ thịt tôm già nhuyễn cộng với vài miếng ba rọi đã nhừ khiến tô bún nhìn rất bắt mắt. Tô bún được lan truyền từ đó và đến hôm nay vẫn còn vài nơi tiếp tục món ăn nấu theo công thức này.

Nếu tô bún sông Thanh Thế thanh đạm bao nhiêu thì bún mắm, bún nước lèo lại đậm đặc hương vị bấy nhiêu. Người miền Tây vốn sống gần sông nước, các loại rau không trồng mà mọc khắp nơi và may mắn thay bọn rau hoang này là thứ không những ăn được mà còn ngon và đa dạng nữa. Bún Nước lèo hay Bún Mắm tận dụng những thứ rau như điên điển, nhúc, kèo nèo, bắp chuối, húng quế, diếp cá... tất cả các loại rau này thích hợp một cách đáng ngạc nhiên với những thứ được nêm nếm trong nồi nước dùng: Từ cá linh, cá sặc cộng với thức ăn trên mặt tô bún như tôm, mực, chả cá thác lác nhồi ớt, vài lát thịt heo quay với xâm xấp nước lèo đang sôi, hay vài lát cà tím chín đượm mùi mắm sẽ làm thực khách chưa ăn đã say. Say đắm mùi mắm quê hương.



Vậy mà bao nhiêu thứ bún vẫn chưa đáp ứng nổi cho giới ẩm thực Việt Nam luôn thao thức với món bún. Hà Nội nảy sinh ra món Bún Cá chám còn Phú Quốc thì lại nghĩ ra món Bún Quậy. Cả hai thứ bún này sau nhiều năm đã đứng vững và tỏ ra chinh phục người khó tính với bún.

Bún quậy Phú Quốc, món ngon ăn phải quậy! MXH

Bún cá chám mới nghe thì tưởng là loại cá mang tên Chám nhưng không phải, nó được “biến dạng” từ món Bún chả Hà Nội. Thay vì chả được ngâm trong nước mắm khi ăn thì gắp từ từ ra ăn chung với bún, còn bún cá chám thì cá rô phi, cá chẻm được chiên vàng nhúng vào tô nước mắm khi ăn cũng ăn theo kiểu tương tự bún chả Hà Nội. Món này đang thay thế nhiều loại bún khác chiếm lĩnh thủ đô. Ngon hay không chưa nói, cái tên của nó phần nào khiến người ta háo hức, tò mò nên phải thử.

Cái tên không làm nên món ăn! Đúng, nhưng ăn nhiều lần thì cái tên trở thành thương hiệu! Bún quậy Phú Quốc là một ví dụ. Tô Bún quậy được trình bày bên trên là một con mực trứng được luộc chín nằm chung với chả cá, chả tôm cùng hành lá và bún tươi. Miếng chả cá được chủ quán quậy lên trước khi ép vào thành tô, bún cũng được quậy lên trước khi bỏ vào tô. Người ăn được mang đến một loạt nguyên liệu gồm bột canh, bột ngọt, đường, quất (tắc), ớt xay ... các loại này phải tận tay quậy lên thì mới sánh lại và dậy lên mùi thơm riêng của loại nước chấm này.

Vậy đó, tô bún nào cũng dày công nghiên cứu, dày công thực tập và thí nghiệm mới ra so tài nổi với chị em họ bún. Ngày càng ngon, bún xứng đáng là món ăn khắp nẻo từ thành thị đến làng quê. Tô bún không những gây nghiện mà còn gây nhớ nữa!

Mặc Lâm