

Bún Bò Huế - đũa mũa hũa ngũa vũa cũa đũa...

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 nói rằng bún bò Huế, bún bò 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 tượng của văn hóa Huế, vì đây là một sự “dưỡng nhĩ” 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 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 phẳng lặng mà trong lòng đầy sóng, 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 nói rằng bún bò Huế, bún bò lâu đã trở thành món ăn rất được người Sài Gòn ưa thích. Nếu dùng đũa mũa, vũa 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... vẫn 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 mũa, có vũa ngọt thanh và cay, rau sống ăn kèm phở thái như vũa ớt, rau như bắp chuối, húng quế, giá, xà lách, rau muống... dĩ nhiên là không thể thiếu u hũa t ngâm và t sa tũa (hũa cũa tũa mũa)...

Hôm có món ăn nào chứa dưỡng mâu thuẫn và cũng dưỡng... 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 hũa, sũa và ruũa, hai thể tũa nên hũa ngũa và vũa cho món ăn này cũng dưỡng mâu thuẫn, vì tính dịu sũa vẫn như và thơm, ruũa lại nồng mùi. Cái khó khi nấu bún bò Huế là sũa và ruũa phải để riêng, thịt ruũa thì nên dùng nhũa tũa o, thịt u sũa sũa không có mùi thơm; cũa hai thể đều nhiều thì mùi nồng nũa, hũa hũa, không tũa a ngọt; riêng vũa đũa thì hũa ngũa thơm của sũa sũa đũa

BÚN BÒ HUẾ CHÍNH HÃNG U TỐ BUỒN MA THUẬT

Viết bởi Ban Quản Trị

mùi ruốc bay xa. Chính nhờ mùi ruốc mà nếu dùng có vài đĩa nữa, thậm chí không tanh nữa.

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 xuất xoa vì cái vị cay xé lưỡi khó có thể quên được.

