

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;:, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

Bún không phải chỉ đơn thuần là một món ăn truyền thống của Huế, nhưng đối với người Huế, bún còn là một phần lối sống “Kiêu Huế”.

Kiêu Huế là nghèo mà vẫn sang, vui rảnh rỗi mà vẫn man mác buồn,... ngoài một phần lòng mà trong lòng đầy sống, không soi bóng mình trong gương mà soi bóng mình trong đôi mắt của người khác, bè bạn, xóm giềng.. Người Huế ai cũng như ông Foulon cũng như nét vẽ sô màu của Huế: “Tóc tang cời nỉ, vui miệng than!”(Lê Văn Lân dịch).



Huế máu thuẫn tở buôi mồi vào đời, dài các tở ngày mồi có tên. Tên đời thì như như nỏ tở ruồi son: Ô, Rí, Huế... mà tên người Huế dài đời tở tở như mái tóc mây dài chỏm gót: Công Tởng Tôn Nữ Thở Sông Hởng, Nguyễn Khoa Hoàng Thành, Tôn Thở tở Quởnh Phởng... Huế quá tở mỏ và chỏ tở cái bở cở n mà phải chỏ a như ng tâm hỏ n bão nỏ i sông hỏ, nên dân Huế ngoài một tở hỏ n khô mà trong lòng cở u mang như ng bở n bở vỏ n xỏ, sỏ n sàng phỏ n kháng và rỏ cỏ a đở u tranh “dỏ y loỏ n” như Lỏ c Vân Tiên ra đở đỏ ng thỏ y vỏ c bở tở bở ng chỏ ng tha.

Cái đời loỏ n bão liỏ t như ng nên thỏ và lý tở đỏ ng quá đà cỏ a như ng tâm hỏ n lỏng mỏ n kiêu Huế chỏ làm cho Huế thành đở tở đỏ y nghĩa như ng không thỏ nuôi liỏ n Huế thành căn cỏ đỏ a, chỉ n

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

khu nhĩ Tân S, Ba Lòng. Xĩa vua Hàm Nghi và vua Duy Tân chĩ có nhĩ ng phút huy hoàng và chĩ t tĩ Huĩ, đĩ rĩ i suĩ t canh thĩu le lĩi phĩĩ ng nào.

Tô bún bò Huế cũng là mĩ t biũ u hiũ n cũ a văn hóa Huế vì đây cũng là mĩ t sũ “đĩ y nghĩa” trong truyũ n thũ ng nũ u ấ khi cho bò nũ i heo chìm trong cũng mĩ t nũ i, trũ n lũ n hai tính chũ t mâu thuũ n “bò nũ u thĩ teo, heo nũ u thĩ nũ” thành mĩ t thũ hải hòa. Huế đã dùng sũ đũ “chuyẽn trũ” thũ t bò chũ không dùng ngũ vũ hũĩ ng đũ chuyẽn trũ nhũ truyũ n thũ ng lâu đũ i Trũng Hoa và miũ n Bũ c.

Tô bún Huế mang hũ ong vũ “rũ t Huế” đũ mà cũ m nhũ n và thũĩ ng thũ c nhũ cũ m nhũ n và thũĩ ng thũ c mùi khĩi sũng buũ i chiũ u trũn sũng Hũĩ ng. Tũ nhiên nhũ : “Nũ ngon thĩ tũ i nũ ngon. Có chũ ng thĩ phũ i nuũi con, thũ chũ ng”. Cũi đũ giũ n nhũ t cũ a ngũĩ i Huế là “mĩnh cũ m thũ y...” mà không cũ n lý luũ n. Bũ i vũ y, hĩnh nhũ cũng đũm lý tính đũ phũn tĩch cũc mũn ấ Huế, cũi hiũ u vũ hũĩ ng vũ thũ c tũ cũng xũĩ i cũnh bay xa...

Bún Bò Huế. Ai ấ xa nghe nhũ thũ Huế là vũng đũ t thũ sũ n cũ a bò, giũ ng miũ n Nam Mũ Texas . Thũ t ra, tìm mĩ t trũ i bò trũn đũ t Huế cũng khũ nhũ tìm lá Diũu Bũng cũ a Hoàng Cũ m. Tô bún bò Huế cũng là phũ n ấnh cũi tham vũ ng thu nhũ cũ a ngũĩ i Huế vì muũ n dùng cũi “lũĩ ng” giũ i hũ n đũ đũ t tũ i cũi “phũ m” vũ cũng. Bũ i vũ y, ngoũi nhũ ng chũ t liũ u cay chua ngũ t bũi cũ a trũ n gian, tô bún Huế cũn đũĩ cũ “nũm” thũm ít nhũi u gia vũ vũ hĩnh cũ a cũi tũm chũ quan và cũi linh cũ a hoũn cũ nh Bà Bũn.

Suũ t cũ thũ i thũ ấ u, tũi sũ ng ấ lũng, quanh nũm chũ cũ “Đũy xũm nghũo quũ tũi khi nũ ng lũn...” là đũ p nhũ t.

Hàng nũm, sau đũ p Tũ t, ngũĩ i trũn lũng lũ i bũ t đũ u chuũ n bũ lũ đũ u nũm. Mũ tũi lũ vào ngũy 19 thũng giẽng đũ kũ p ngũy 20 đũ coi giũ gũ và đũ lũ tũ Bà Bũn tũ i lũng Vũn Cũ.

Mũ i nũm, tũi đũĩ cũ ấ bún khũ nhũi u lũ n nhũ ng hai lũ n trũ ng đũ i nhũ t và ngon nhũ t là trũn đũ p lũ đũ u nũm cũ a mũ tũi và trũn ngũy lũ tũ Bà Bũn tũ i Vũn Cũ.

Lũm sao tũi quẽn đũĩ cũ nhũ ng buũ i sũng hai mũĩ i thũng giẽng. Tũ sũng tĩnh mũ cũn lũ nh cũng, mũ tũi đũ cũ n trũ ng nhũng bũ giũ gũ khũ queo trũn tũ rũũ u trũ ng, gũĩ trũn giũ y bũ i, lũm rũm cũ u nguyũ n rũ i chuũ n bũ lũn đũĩ ng bũĩ quũ đũ u nũm.. Tũi là cũn trũi út, nũn đũĩ cũ thũĩ ng nhũ t nhũ và thũĩ ng bũ giũ i là “cũi đũi cũ a mũ” vì mũ tũi đũ đũi tũi cũng lon ton đũi chũ y thũo.

## Bún Bò Hu

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;: 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

Sau v coi giò gà t i nhà th y Kiên H ng C n thì m t tr i đã lên quá đ t tre. M tôi ti p t c cu c hành h ng cu c b đ u năm v làng Vân Cù. T H ng C n v Vân Cù ph i qua m t cánh đ ng lúa r ng, tôi ph i ch y lúp xúp theo m m t m hôi, m c đ u tr i thág giêng trên quê tôi nh đ n n i “giêng hai c n tay không ra máu!”. Sau n y tôi b ng khám phá ra thêm m t bí m t v cái ng n tuy t v i c a bún xáo Vân Cù trong ngày l Bà Bún m t ph n cũng là do cánh đ ng tr ng n y vì v t qua cho đ c đ m tr ng thiên lý n y thì cái b ng đã tr ng tr n.

Mu n nói đ n Bún Bò Hu thì đ ng quên tr c h t ph i nói đ n con bún, vì tô bún là m t t ng h p hài hòa gi a con bún và n c bún. Thi u m t trong hai là k nh có Adam mà không có Eva, có Ph m Lãi mà thi u Tây Thi! Và, nói đ n con bún Hu thì không th không nh c đ n chi c nôi c a bún là làng Vân Cù..

Làng Vân Cù n m c nh sông B , là con sông ăn thông v i sông H ng qua nhánh sông Đào. Vân Cù cách Hu ch ng 10 cây s v phía Tây B c. T x a, Vân Cù là lò bún t p th cung c p bún cho c Hu , Th a Thiên, ra t i Qu ng Tr và có khi vào đ n Qu ng Nam, Đà N ng. H u h t ng i làng Vân Cù tuy s ng v ngh nông nh ng ai cũng có lò bún trong nhà.

Cũng nh r t nhi u ngh th công khác Hu nh ngh Th Rèn Làng Hi n L ng, ngh Đan Thúng M ng làng B La, ngh Th Vàng làng K Môn, ngh Nuôi T m làng D ng S n, ngh Ch m Nón làng H ng C n, ngh Đan Nôi B i làng Li u H , ngh G ch Ngói làng Nam Thanh... ngh Làm Bún làng Vân Cù là m t công vi c làm ăn truy n th ng và đ c đáo riêng c a t ng đ n v s n xu t gia đình trong làng, có tính cách cha truy n con n i t đ i n y qua đ i khác. T t c dây chuy n s n xu t đ u làm b ng tay v i nh ng đ ng c thô s , nh ng thành ph m th ng đ t đ n m c tinh luy n mà ng i khác làng khó lòng b t ch c n i.

Th y t c a ngh làm bún t i Vân Cù là m t bà, t c g i là Bà Bún. Th i gian đã xoá nhòa danh sách c a nh ng ng i muôn năm cũ nên ch ng còn ai nh tên th t c a Bà Bún. Trong nh ng câu chuy n dân gian truy n mi ng v cu c đ i c a Bà Bún, tôi còn nh mãi chuy n k c a bác C u Am v i m tôi r ng:

Vào m t th i xa l c xa l , khi có nh ng ng i Đàng Ngoài theo chân chúa Tiên Nguy n Hoàng vào Nam l p nghi p, có m t nhóm ng i đ n đ nh c trong vùng nh ng Tháp Chàm c x a đã đ nát nên sau n y có tên là làng C Tháp, thu c huyện H ng Đ i n. Trong s đó có m t ng i thi u n đ p, có l cũng m t lá rằm, môi c n ch , má lúm đ ng ti n... nên r t đ c nhi u ng i m n chu ng. Trong lúc m i ng i chuyên s ng b ng ngh canh tác làm ru ng thì ng i thi u n n y mi t mài chuyên ngh làm bún. Bún nàng ngon quá hay vì nàng xinh quá mà làm cho

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

bao ng&#228;i ăn quên c&#228; đ&#228;ng v&#228;. R&#228;u không say bún say m&#228;i ng&#228;i... Vì v&#228;y nên nhi&#228;u ng&#228;i ganh t&#228;. R&#228;i m&#228;t đ&#228;u dân trong vùng b&#228; m&#228;t mùa liên ti&#228;p 3 năm. Ng&#228;i ta cúng, t&#228; c&#228;u th&#228;n linh c&#228;u giúp. G&#228;p c&#228; h&#228;i n&#228;y, k&#228; x&#228;u b&#228;ng tung tin r&#228;ng, m&#228;t mùa là do th&#228;n linh qu&#228; ph&#228;t vì Cô Bún đã đem g&#228;o là “h&#228;t ng&#228;c c&#228;a Tr&#228;i, ph&#228;i mao ng&#228;m s&#228;a” ra mà ngâm, mà chà, mà xát, mà nghi&#228;n nát ra đ&#228; làm bún. Th&#228; là nhà nông b&#228;t đ&#228;u n&#228;i gi&#228;n. H&#228;i Đ&#228;ng Th&#228; T&#228;c c&#228;a làng h&#228;p bàn và ra l&#228;nh cho Cô Bún ph&#228;i b&#228;ng ngh&#228; làm bún hay s&#228; b&#228; tr&#228;c xu&#228;t ra kh&#228;i làng, nh&#228;ng Cô Bún quy&#228;t s&#228;ng ch&#228;t v&#228;i ngh&#228; nên ch&#228;p nh&#228;n ra đi.

Vì b&#228;n ch&#228;t hi&#228;n l&#228;ng và thu&#228;n h&#228;u nên Cô Bún đ&#228;c làng ban ân cho phép ch&#228;n l&#228;a h&#228;ng đi và c&#228; năm ng&#228;i thanh niên m&#228;nh nh&#228;t trong làng theo áp t&#228;i. M&#228;i thanh niên s&#228; c&#228;ng cái c&#228;i đá làm bún c&#228;a Cô đi m&#228;t ch&#228;ng đ&#228;ng cho đ&#228;n khi m&#228;t đ&#228;u i s&#228;c thì ng&#228;i khác t&#228;i thay cho đ&#228;n h&#228;t ng&#228;i th&#228; năm là vùng đ&#228;t m&#228;i c&#228;a Cô Bún. C&#228; th&#228;, đoàn ng&#228;i đi v&#228; h&#228;ng Đ&#228;ng c&#228;p theo sông B&#228; không ngh&#228;. N&#228;i ng&#228;i trai làng th&#228; năm khu&#228;u xu&#228;ng v&#228;i cái c&#228;i đá trên vai là làng Vân Cù sau n&#228;y. N&#228;i đây đã tr&#228; thành “đ&#228;t lành chim đ&#228;u” cho Bà Bún l&#228;p nghi&#228;p và truy&#228;n ngh&#228; làm bún đ&#228;i qua bao nhiêu bi&#228;n c&#228; thăng tr&#228;m c&#228;a đ&#228;t n&#228;c và dân t&#228;c..

Ng&#228;i ta th&#228;ng ví von “m&#228;m nh&#228; bún” nh&#228;ng cái m&#228;m Đ&#228;ng Ph&#228;ng l&#228;i là cái đ&#228;u dai b&#228;n b&#228; đ&#228; s&#228;ng còn trên b&#228;c đ&#228;ng v&#228;n đ&#228;m. Thân gái đ&#228;m tr&#228;ng, Bà Bún đã v&#228;t Hoàn S&#228;n vào Huế. Chim đã v&#228; núi, Bà đã v&#228; đ&#228;t nh&#228;ng Bún Huế v&#228;n còn t&#228;i r&#228;i v&#228;i nhân gian nh&#228; có ng&#228;i đã hát n&#228;a ch&#228;i, n&#228;a thi&#228;t: “Hoàn s&#228;n nh&#228;t đái chim v&#228; c&#228;i. V&#228;n đ&#228;i dung thân đ&#228;i bún bò”.

M&#228;t “x&#228;ng bún” đ&#228;n hình & làng Vân Cù th&#228;ng bao g&#228;m m&#228;t cái xay đ&#228; xay b&#228;t, m&#228;t cái c&#228;i có chày đ&#228;p, lò n&#228;u , ch&#228;o l&#228;n, rây b&#228;t, khuôn bún và m&#228;t s&#228; đ&#228;ng c&#228; đ&#228; khu&#228;y, v&#228;t, đ&#228;ng, đ&#228;ng b&#228;t và bún trong t&#228;ng ch&#228;ng đ&#228;ng s&#228;n xu&#228;t.

T&#228; h&#228;t g&#228;o m&#228;ng t&#228; bi&#228;n ra con bún nõn nà cũng ph&#228;i c&#228;n đ&#228;n bàn tay, không phép m&#228;u nh&#228;ng cũng ph&#228;i khéo léo và c&#228;n c&#228;, c&#228;a bà tiên lao đ&#228;ng. S&#228;i bún b&#228;t đ&#228;u t&#228; h&#228;t g&#228;o. G&#228;o tr&#228;ng ngâm n&#228;c l&#228;nh qua đêm s&#228; “m&#228;c” ra và đ&#228;c đem xay hay giã nhuy&#228;n thành b&#228;t. Ti&#228;p theo, b&#228;t g&#228;o đ&#228;c “rây” đ&#228; l&#228;c ra ph&#228;n m&#228;n nh&#228;t tinh b&#228;t c&#228;a g&#228;o. B&#228;t g&#228;o nguyên ch&#228;t đ&#228;c r&#228;i n&#228;c sôi đ&#228; nh&#228;i thành m&#228;t kh&#228;i b&#228;t g&#228;i là “trái b&#228;t”. Trái b&#228;t g&#228;o đ&#228;c lu&#228;c chín s&#228;, r&#228;i v&#228;t ra và đem tr&#228;n v&#228;i b&#228;t l&#228;c theo t&#228; l&#228;c 30 lon g&#228;o (kho&#228;ng 10 ki-lô), tr&#228;n v&#228;i 2 ki-lô b&#228;t l&#228;c. T&#228;ng h&#228;p b&#228;t g&#228;o và b&#228;t l&#228;c n&#228;y l&#228;i đ&#228;c giã, tr&#228;n r&#228;t nhuy&#228;n cho t&#228;i khi trái b&#228;t đ&#228;t t&#228;i m&#228;c “v&#228;a đ&#228;i, v&#228;a đ&#228;o” là đ&#228;u c. Giai đ&#228;n n&#228;c cùng là kh&#228;i b&#228;t m&#228;t mà và đ&#228;o qu&#228; đ&#228;c đ&#228;a vào khuôn bún. Đ&#228;i s&#228;c ép, nh&#228;ng đ&#228;ng b&#228;t tuôn ra theo l&#228; đ&#228;c s&#228;n đ&#228;i đáy khuôn bún, r&#228;i vào n&#228;i n&#228;c sôi và chín thành bún. Bún đ&#228;c v&#228;t ra, x&#228; s&#228;ch v&#228;i n&#228;c l&#228;nh và s&#228;n sàng đ&#228; ăn.



## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;,, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

nếu ng, bún ch tôm, bún bò, bún giò... và bún bò giò heo. Bún bò Huế, tức là bún bò giò heo để c a chu ng và ph bi n nh t.

Theo thời gian và không gian, bún bò Huế có lúc và có nơi ch còn là một cái tên nh ng ph m ch t, để c tính, mùi v ... đã hoàn toàn bi n đi. Nhi u ng i v n t n m n t h i, không bi t ô bún bò Huế th i vua Gia Long lên ngôi năm 1802 và tô bún th i vua B o Đ i thoái trào năm 1954 có gì khác nhau trong cung đình và ngoài ph ch .

Có đi u rõ ràng là khách ăn bún Huế s c m th y tô bún An Hoà khác h n tô bún An C u, n i n y có thêm lát ch , n i kia có thêm mi ng huy t, n i n có chút rau th m và chu i cây x t m ng l th . Càng đi xa, tô bún Đà N ng không gi ng tô bún Sài Gòn; tô bún Huế Ca-li khác xa tô bún Huế Texas .

Tr c 1975, tôi có một ng i ông bà con, quê làng L ng Quán, Nguy t Bi u. M i ng i kêu ông là “Ôn T”, có l vì ông làm quan t ph m c a tri u đình. C m t năm vài ba l n, ông sai tôi ch qua cung An Đ nh để v n an “Đ c T”, đó là bà T Cung, thân m u c a c u hoàng B o Đ i. “Ôn T” tu i trên 70 mà v n còn đ p lão nh m t tiên ông v i da đ h ng hào và tóc tr ng nh mây, nh ng h c m i l n tôi khen ông là ông l i nói v i gi ng n a nh t hào, n a nh ăn năn:

- Ôn s ng th đây là t i tr i đầy vì t i ph m th ng, dám ăn đ ăn c a vua!

Ai cũng bi t thu tr c, ông là ng i h u c n thân tín c a vua B o Đ i t Vi t Nam qua đ n Pháp.. Tôi nghe l , h i ông, ông gi i thích:

- Ngài Ng làm vua, nh ng là ng i Tây h c. Ngài x s công b ng và l ch s v i t t c m i ng i. H i còn trong Đ i N i, th ng có các c n th n hay hoàng thân qu c thích n u đ món s n hào h i v dâng lên Ngài ăn khuya. Ngài nh n, nh ng sau đó s b m p nên Ngài c đ a h t cho ôn ăn. Con coi, ôn ăn hoài cao l ng m v c a hoàng đ , “t i to” nh r a mà Tr i không ph t rằng đ c!

Trong nh ng l n ng i đ i ông v n an đ c T Cung, trong cái mát l nh thâm u c a cung An

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

Đến đây, tôi có dịp nghe các cụ kể chuyện đàm chuyện gia đình thân cận cùng đình với các món ăn Huế mà gia đình quý tộc quan tâm.

Bún bò Huế vốn là một món ăn đặc trưng của Huế. Món ăn này có nguồn gốc từ Huế, do vua Lê Lợi ra. Vua Lê Lợi có một người con gái tên là Mai và một người con trai tên là Nam Phê. Ngày nay và cũng là vùng đất có Tùng Thiện Vương và Tuy Lý Vương, hai vị hoàng thân quốc thích đã vang bóng một thời.

Lúc đầu vua Lê Lợi cho các ông trong thân nhân phải đi, sau thấy đông vui họp dân, dân thành lập vùng lân cận như Đông Ngạc, Nam Phê, Thủ Lệ, Ngọc Anh... tìm đến và cũng được các ông hoàng bà chúa cho vào tham gia buôn bán và tổ chức các trò chơi. Hàng năm đến ngày 23 tháng Chạp, vua Lê Lợi đồng ý sáng và vua Nam Phê đồng ý chi tiêu như một người cho vua Lê Lợi tổ chức vui chơi Tết. Đông vui và nhộn nhịp nhất là trong ba ngày mùng mùng, mùng hai và mùng ba Tết Nguyên Đán. Đây là phiên chợ của hàng con vua cháu chúa, những đồ vật cũng mua rẻ ra cho dân thiên hạ đến vui Xuân.

Theo truyền thuyết, trong một năm, món bún bò giò heo của Mẹ Liễu đã chiếm giữ nhất và được phê là “Thập toàn Ngũ đức”. Thập toàn là mười điều hoàn thiện của một món ăn ngon, đó là khái niệm: ngọt ngào, thơm tho, đậm đà, bổ dưỡng, tinh khiết, bắt mắt, khéo chế biến, khéo tay, khéo nấu, khéo bày, bún bò Huế còn được đánh giá cao là vì tính chất bình dân và phổ thông trong bá tánh: Mọi người ai cũng biết ăn, ai cũng ăn, ai cũng nấu, ai cũng tìm đến và mua ngay tại chợ phố, ai cũng có thể có dịp mua ăn (ngũ đức). Phải chăng vì bún bò giò heo cũng mang tính truyền thống dân gian như bánh chưng, bánh dày thuở trước.

Nếu gặp một người Huế nào đó vào lứa tuổi trung niên hoặc già hơn mà hỏi thăm thì nào một thì bún bò Huế và bún bò nếm Huế là ngon nhất, chế biến có hồn chín mùi thì phải trăm triệu là, “bún bò Mẹ Liễu”.

“Bún bò Mẹ Liễu có nếm sâu nhưng quấy phở vô hay rằng mà ngon đến vậy?”. Một người nào đó đã có người tò mò lên tiếng. Người cũng có người đáp lại, “Có chi mô, Mẹ Liễu cũng ra chợ Đông Ba mua rau, mua thịt như mình như người nấu ngon vì có hoa tay”. Hoa tay? Hoa tay của ông Đỗ Vũ Đình Liên là đồ thợ nhuộm nét chế nhuộm bay, nhuộm lụa, nhuộm hoa tay của Mẹ Liễu là đồ nấu như người tô bún bò thanh nhã, ngọt ngào “ăn ngon mà nghe”.

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

Chị ri h...!

Cố t...ng t...ng mình đang ở Huế.

Vừa thóc d...y sau giờ c...ng tr...a, m...t bu...i tr...a không bi...t... th...i nào, m...t bu...i tr...a nhè nh... trong ca dao, có cu gáy và b...m vàng n...a ch... Và, có tiếng ve đ...t cu...i mùa k...u sau v...n nh...ng nghe nh... xa l...c. N...ng x... cu...i mùa c...a Huế th...ng phai nh... màu tóc mu...i tiêu. Rồi có tiếng xe đ...p c...a ai đó phanh l...i tr...c sân, ba b...n đ...a b...n thân r... nhau đi ăn bún. Con đ...ng Chi Lăng đ...n v... Gia H...i chen gi...a hai hàng ph... cũ v...i nh...ng căn nhà x...a ki...u Tàu pha m...t căn hai chái, c...t m... c...t con đ... hu... trông thâm nghiêm nh...ng th...p bé m...t cách t...i tình. Tr...c khi r... qua đ...ng Ng... Viên đi ngang "m... ông tr...ng" sau l...ng chùa Di...u Đ..., hãy ghé l...i m...t căn nhà d...y ph... bên ph...i: Đó là ti...m bún bò M... R...t. Huế làm ăn theo l...i "h...u x... t... nhiên h...ng", không b...ng hi...u, không qu...ng cáo mà ch... c...n nghe tiếng tìm vào.

Khách vô ti...m t... nhiên và l...ng l... nh... ghé l...i b...n đồ. Cố tìm bàn nào tr...ng, ng...i xu...ng trên chi...c gh... đ...u không có ch... d...a l...ng, ngó m...t loáng băng qu...ng...i quen và ng...i l..., s... có ng...i h...i:

- M...y o, m...y c...u th...i bún chi?

Khách ch... có l...a ch...n gi...a bún khô và bún n...c:

- D..., cho m...y tô bún n...c

Lát sau, m...y tô bún bò giò heo b...c khói, mùi th...m t...a ra dịu d...u, đ...c b...ng ra đ...t trên bàn. Bún đ...c n...u n...ng t... sau b...c t...ng c...a d...y nhà ngang trông vào có v... phòng the h...n là b...p núc.

Tô bún bò Huế m...i tho...t nhìn, có v... đ...m b...c và thanh l...ch nh... chi...c áo dài phin tr...ng n...nà. Tô bún ch... l...n h...n bàn tay búp măng xoè ra m...t tí. N...c bún trong đ... l...nh...ng tép bún tr...ng n...m sóng soãi v...n lên mi...ng tô. N...c bún không m...màng, không b...v...n đ...c vì gia v... . Vài loáng...t màu đ...nh...t, quy...n v...i d...u s...n...i đ...m sao trên m...t tô không che đ...c mi...ng giò heo búp, m...ng b...ng hai ph...n lóng tay. Mi...ng giò heo tr...ng ng... màu vàng v...i l...p da m...ng, ôm khoanh th...t n...c và m...nh x...ng tròn...gi...a nh...nh...y hoa n...m b...t m...t và m...i g...i, n...a chìm n...a h... trong tô bún. Che mái cho tô bún là ba b...n lát th...t bò b...p x...t m...ng, nh...ng lát bò b...p v...i th... th...t ch...c n...ch nâu đ... và nh...ng đ...ng vân vàng nh...t c...a n...m, g...u, gân, sách.

Trên bàn đã có s...n d...a tre, mu...ng sành, n...c m...m, ...t t...ng và rau hành chanh múi. M...t đĩa nh... hành c... tr...ng phau và hành lá, rau th...m xanh m...ót đ...m thêm ngò ta x...t m...ng đ...r...c lên m...t tô bún cho thêm n...ng n...n h...ng v... . Rau hành c...a bún không ph...i là rau s...ng cu...ph...,



## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;: 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

rau chò đóng vai trò “nở hoa” cho tô bún. Trên mặt góc đĩa là ớt tươi lát. Cái cay của ớt tươi là để mở đầu, mở rộng khẩu vị, để sự cay khêu gợi cho khẩu vị cao thượng đã nằm ở vị đắng nhẹ mà vẫn còn thanh ngọt. Cũng đó là đĩa ớt tươi ngọt xiu màu huyết đỏ; ớt tươi của bún bò Miền Bắc cũng được liếc vào hàng “gia vị bún bò Bắc Đàng”, nhìn thì có cái vẻ mềm mại nhưng vị màu đỏ sẫm, đi kèm hương ớt tươi vàng hoe ngọt ngào vào mũi hít thở nào là cái “hiền” của Huế. Góp mặt tí ớt tươi để u múi dưa bòn vào tô là ớt tươi bung ra như hoa trên mặt tô bún. Hoa hồng thơm ngát có gai, nên hoa bún cũng làm cho hít bao nhiêu cay ớt tươi, ớt tươi dài!

Cung cách nêm tô bún trước khi ăn cũng thể hiện phần nào phong thái của người ăn. Vẻ dè dặt của khách mũi, dáng khoan thai của người nhàn du, sự xông xáo của người đối đầu, cách lịch lãm của kẻ sành quen... là những biểu hiện tình trạng của tô bún.

Khi đã nêm xong, húp một muỗng nước bún khai vị để cảm nhận được cái chát ngọt thanh pha lẫn mùi gia vị. Mùi sả, mùi ruốc, mùi xương hầm, mùi thốt lốt, mùi chanh, mùi rau, mùi tiêu hành nước mắm... đã biến thành, đã quyện vào nhau tạo thành mùi bún bò có sự hòa quyện lòng riêng của nó. Miếng giò heo thanh nhả trong tô bún với lớp da mỏng có bì da úp quanh miếng thịt nước nhừ dai hoa của nên thưởng gọi là giò “búp”.

Còn miếng giò, những sợi thịt trắng và béo, và ngọt vẫn còn thơm mùi thịt tươi mới chín nhừ nhàng bồng bềnh trên hai cánh mũi. Góp lát thịt bò bẻ nhỏ. Lát thịt bò mỏng với những gân, sả thơm và vị ngọt đậm tan giữa hai kẽ răng và vị ngọt béo miên man trên đầu lưỡi. Tô bún bò Huế với diện mạo như thách thức, nở ra như mời gọi khách sành, của cái nết tô của gác đĩa.

Tô bún bò Miền Bắc được xem là đặc trưng cho tô bún Huế là vì nó mang những nét thanh đậm và diện mạo. Có thể nói cái thanh của bún Huế ví như những nét đan thanh của tà áo trắng, tà áo dài mỏng manh của đóng then gài ngọt như là tạo cảm thành của phái đẹp trên kinh, những lời kín đáo phô bày trên vẻ đẹp của những nét đẹp trên thân thể của người đẹp. Người đẹp áo Kimono của Nhật chế tạo khuôn mặt đẹp, những người đẹp áo dài Việt Nam khó mà che giấu được những nét mặt miu hay thô thiển của thân hình.. Cũng từng nghe thấy, một tay nộm bún “hương nồng” có thể nộm tô bún thập cẩm với thập cẩm rau củ và rau củ như rang như chiên áo Kimono, những lời khó có thể nộm tô “bún-bò-áo-trắng” kiểu Huế thoạt nhìn tưởng như là quá đẹp nhưng mà nhìn đâu đó công phu.

Linh hồn của tô bún bò Huế là nước bún. Nước bún là nước để hầm thịt xương heo, xương bò, gà tươi, và có khi là cá, ... Phần khó nhai trong vị của nước bún là sợi cho nước trong, ngọt thanh, không mềm, không nhũn như bún gia vị. Những “trường phái” bún bò khác nhau

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

Huế thối ng đ u bí quy t n u n c bún v a trong v a ng t, nh ng t t c đ u có đ m c b n khá gi ng nhau là cách ch n x ng h m, cách lu c tái r i đ n c đ u tiên, cách v t và l ai b b t th i đúng lúc, đúng đ u, th ng là y u t quy t đ nh trình đ cao th p c a “tay ngh ”. Bún s i th t s là bún t i, tr ng ngà, có đ đ o và đ l n v a ph i.

Th t heo trong tô bún ch đ n gi n m t lát giò có đ da, đ n c và x ng. Giò lu c v a chín, không quá l a làm cong queo, m m nhũn, thoang tho ng gia v v a ăn; th m nh ng không m t mùi th t heo nguyên th y.

Th t bò trong tô bún là bò b p lu c v a chín, x t lát m ng, xào nh l i v i đ màu và tránh tình tr ng quá l a làm “bò teo, heo n ”.

Gia v ch l c c a bún bò Huế là s , ru c và t, n c m m. Tinh đ u c a cây s có mùi th m r t n ng, đ m nh đ làm trung hòa mùi ru c và giúp cho mùi th t tr n tiêu hành n c m m tr nên đ u và ngào ng t h n. Đ u s nh h n đ u m nên làm cho n c bún n i sao óng ánh, tránh đ c nh ng váng m n ng n làm cho ng i ăn ái ng i. M t cây s t i c n ch n đ n gi a v a th m, v a phong phú tinh đ u. Đ ng quên s g c n ng và chát, s ng n ít th m và đ làm cho n c bún nhi m màu xanh c a lá.

Trong n i bún, n u s quy t đ nh cho h ng thì ru c quy t đ nh cho v . Ru c ph i đánh loăng và th i h t ch t bã. Ru c nêm lúc n c còn l nh đ kh i n ng mùi. Ru c nêm đúng phân l ng s làm cho n c bún có v ng t đ m đầ và mùi th m ph ng ph t ch t m m mu i quen thu c c a đ ăn Vi t Nam. Ru c nêm thi u, n c bún s “n”, nghĩa là l t l o, kém v , thi u mùi nh n c c. Ru c nêm th a, n c bún s “hăng”, nghĩa là mùi v n ng n , không t a ngát quanh tô bún mà có v nh chìm l m trong n i n c bún.

Bên c nh k thu t và kinh nghi m c a ng i n u, ch t li u cũng đóng m t vai trò quan tr ng cho h ng v c a tô bún Huế . Ch ng h n nh th t heo n u bún Huế th ng l y t th t heo c . Đó là gi ng heo nh nuôi b ng rau, chu i n u v i cám g o c t đ v a l y phân, v a l y th t. Heo càng l n càng dài ra và th t r n l i ch không phát tri n “s s” nh gi ng heo m o nuôi trong k ngh l y th t sau n y. Giò heo do đó v a ch c, v a th m, v a ít m . Giò heo lý t ng cho tô bún là giò sau: “N u giò sau, cho nhau giò tr c”.

Ngoài ra, rau hành, gia v ... th ng đ c các bà Huế nêm theo ki u “luy n công” nên m i th đ u đ c tính toán chi li v a đ phân l ng c n thi t. Có đ p nhìn m t bà M vào b p v i dáng kích đ ng nh mu n nh y “Disco” v i song ch o, m t bà Nam n m đ ăn trên lò, mi ng ch a t t n c i vui sau câu c i l ng mùi m n.... m i th y đ c hình nh tay c m đũa, m t đăm

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

đăm, môi chút chíp nêm đi n m l i nh đang “truy n tâm n” c a m t bà Huế tr c n i bún đang sôi là “th c n th n kinh”. Chính y u t đ a ph ng, hoàn c nh và tâm lý đã làm cho tô bún bò Huế tr thành ngon và đ c đáo h n vì nó đ c chu n b , ph c v và th ng th c trong m c đ v a đ v l ng cũng nh v ph m.

S d dãi v hoàn c nh sinh ho t và phong phú v đ u ki n v t ch t có v nh có m t tác đ ng ngh ch chi u cho ti n trình t o nên cái v thanh nhã truy n th ng c a tô bún bò Huế . Bún bò Huế càng ti n v Nam càng đ c thêm th t nh tà áo tr ng bi n thành áo g m v i ph ng v r ng thêu.

Bún Huế ch c n v t đèo H i Vân vào Đà N ng là đã đ i khác: Tô l n h n, m màng và th t, gân, rau hành nhi u h n. Bún Huế ti n vào Sài Gòn thành tô “ph bún” xe l a tàu bay v i n c béo, rau s ng, giá s ng, th t ch ê h . Chính bún bò M R t Huế vào Nam cũng đã chuy n mình thành “bún bò M R t Nam B”. Bún bò Huế càng đ c chi u c r ng rãi ch ng nào, s “sáng t o” và bi n th càng n y m m trăm hoa đua n ch ng đó. Đ n n i, m t ng i thích “kh o” v các món ăn mi n Trung g n đây nh ông Đinh Miên đã ph i lên ti ng “xóa óa” khi nh c v bún bò Huế t i M trong bài “C m Vi t, Quê Ng i”:

“Đi đâu cũng nghe bún bò Huế chính g c mà không bi t g c gì, nên g c gì cũng đ ng!” (Vi t IX - 95). Ông Đinh Miên thu c v tr ng phá “ch u ch i” khi lu n v bún Huế . Ông c i m đón nh n s chuy n mình c a tô bún v i v c i c t h n nhiên nh ng i đã bi t là không th t m hai l n trên cùng m t giòng sông. Cũng có ng i mu n “ng i l i bên c u th ng dĩ vãng” lên ti ng cho r ng, t i sao nh ng món ăn truy n th ng c a th gi i nh Pizza c a Ý, Kabob c a Ba T , Taco c a M , Kentucky Fried Chicken c a M , Mì Tri u Châu c a Tàu... đi đâu cũng nghe cùng m t h ng v , mà Bún Bò Huế l i có ng i n u S k nêm T n nh v y, s m t ngày kia “m t gi ng” tìm đâu!? Có l không ai tr l i đ c câu h i đó vì món ăn là m t ph n c a văn hóa mà g c c a văn hóa là con ng i. Khi đ t n c và con ng i còn đó thì ng i gì tô bún đ i thay.

Tu i già c a Huế thích lui v s ng n đ t v i quê h ng, g n g i v i bà con làng xóm và m mã t tiên, nh ng tu i tr l i thích bay xa t i nh ng ph ng tr i m c . Ni m c m c a m t đ a tr l n lên sau l y tre làng nh tôi là làm sao đ c lên Huế h c. Thành ph Huế cách làng tôi ch a đ y m t gi đi xe đ p nh ng đ i v i tôi th i nh nó v a th c v a m ng nh m t vùng đ t h a. Có nh ng bu i chi u đ ng đ u ngõ nhìn nh ng ng i lên Huế s m hàng v i các món đ gói trong gi y, trong h p đ y màu s c g i là “đi Dinh m i v ”, tôi c chi mình s đ c lên Dinh Tuy không có quy đ nh thành văn nh ng con đ ng duy nh t đ đ c lên Dinh ăn h c đ i v i tu i tr l làng nh tôi là ph i thi đ u “Càng Cua” (concours) tr c đã, đó là k thi tuy n h c sinh vào l p đ th t tr ng công mà trong toàn t nh Th a Thiên ch có thành ph Huế m i có. M tôi th ng nh n g i: “ Chuy n ni mà con thi đ u “càng cua”, c c m y m cũng g ng lo cho con

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

lên Dinh h c”.

M t t t t lên Hu hai ngày tr c khi thi “càng cua”, đi qua đi i tr c tr ng Hàm Nghi (ngày x a là Qu c T Giám) nhi u l n cho quen đ ng đi n c b c. Tôi i i nhà ch Quy n t t n i đ ng Ô H . Bu i sáng ng d y, ch kêu gánh bún vào ăn đi m tâm.. Gánh bún ồng o trên đôi vai o gánh bún, có khói và h i b c nhè nh xung quanh nh m t đ u máy xe l a xu ng đèo. Nghe ch đ t hàng, tôi có c m giác h i là :

- O múc cho t t “trung”, bún v a, n c x p x p thoi. Cho giò n c búp, thêm cái ngoéo. Đ i huy t l y bò b p x t vô. Khoát b t t màu, b hành rau răm r i r i thoi, t t ng n c m m b riêng...

Ng i bán bún ch ng nh đã quá quen thu c v i i đ t hàng r c r i đó nên làm thnh múc bún. N i bún nóng thân tròn, mi ng u n trông nh chi c l đ ng c không n p không chân, đ t trên lò l a riu riu đ . Tay o c m cái vá cán dài, quay m t vòng trong n i bún v i dáng tay nh nhàng và đi u ngh nh cô vũ n Thái múa đi u cánh sen. Cái vá đ ng đ đầu trong n i n c bún là “b t” đ c ngay mi ng th t, mi ng giò đang c n, chính xác nh ra-đa tìm th y l i.

M t lát sau o m i h i:

- Ai ăn r a?

Ch t t i m t cách hãnh di n:

- Th ng em t t i làng lên i i thi “càng cua”.

T t nhiên o bán bún coi b quan tâm:

- N i, nói chuy n vô duyên ch h c trò đi thi không nên ăn giò búp: búp hoài không n thì m n ăn chi n a. Đ tui múc cho m t c p giò ngoéo: ngoéo tr c, ngoéo sau thì r t đ i mô đ c, thi đ u ch c n i!

Ch t t coi b c m đ ng ra m t vì g p đ c “Th y”... bún, nên nhi t li t ng h ngay:

- May có o nh c ch không thì kh em tui r i. R a! Múc ngoéo vô đi o!

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

Thật tôi không nghĩ bún Huế “linh” như vậy, nên hôm đó ăn tô bún Huế mà cảm thấy trân trọng và ngọt ngào như uống rượu thánh.

Vào làng, tôi thấy người ăn bún với nước mắm ớt. Mẹ tôi có mấy lu ruốc bèo bành ky để ở nhà dúi, nước mắm nhĩ trong vại tằm vắt lọc trên mặt. Đem lúa dúi lấy bún vọt hay bún lá, rửa mức nước mắm nhĩ đổ trong lu ruốc, ra vại n hái ớt xé vào. Bún tằm chích với nước mắm nhĩ pha thêm ớt trái mùa Xuân ăn ngon “nhức răng”. Thêm vào đó, mặt năm đôi ba lợn để luộc ăn bún với nước xáo lòng gà, thịt bò nên chú bé quê trong tôi cũng đã bị ngồng lòng lợn với cuốc để dúi đãi người này rửa. Nay để ăn tô bún Huế với những thịt thà thơm phức, với cách nấu bún công phu, cách mức bún dúi nghé ... làm cho tôi cảm thấy được “lây” cái văn minh sang của người thành phố.

Ngày đi thi, tôi dậy sớm trước khi gà gáy ỉu, hơi hấp chớ trời sáng để trời trong thi, những trong lòng cũng cảm thấy thích khi nghĩ đến tô bún Huế với chén giò ngoéo có lọc da mắm mắm bao quanh những gân dòn tan như ăn ở quê làng. Hình như mẹ có hai buổi sáng trôi qua mà tôi nghe như đã bỏ phố phố những cảm giác. Buổi sớm tôi nghe mẹ tôi bàn bạc to nhỏ với chị tôi, rửa tiếp theo đó có những gánh gánh xôi vào trước hiên. Nhìn đĩa xôi đậu xanh chích muối mè bày ra trước mặt, tôi bắt đầu hoang mang. Mẹ tôi hỏi:

- Ráng ăn xôi đậu muối mè đi con!

Khi tôi ngao ngán ngáp dài kêu mệt quá và muốn ăn bún chớ xôi đậu, muối mè khô khan quá nuốt không vào, mẹ tôi dịu dàng an ủi:

- Con thi xong rửa, đừng ăn bún chén gánh mẹ cũng cho. Con đi thi “càng cua” mà ăn bún vô trợn, nói trời không nghe lời mình, chớ nó trút đi thì thi hỏng mẹ! Lúc trước mấy con thi chỉ hỏng này là vì không nghe lời mẹ ngoi, chén dè ngày thi chén mà ăn bún không kiêng chén nên thi trượt tuột luột, phải xếp sách vở về quê đi cày. Chớ con gắng ăn xôi đậu, xôi muối mè dính mỡ chén này, trời mẹ cho con đậu.

Tôi rửa chén nuốt cho hết đĩa xôi mè vì thấy mẹ hỏi là sẽ thi trượt. Trời ngày treo bèo, nghe loa để tên những tôi không tin là mình đậu “càng cua” thì nhà trời ng Hàm Nghi trong số hỏi mặt nghìn thi sinh đậu tuyển và có hai trăm trúng tuyển năm đó.

Suốt mặt đời, tôi không làm sao quên được hình ảnh mẹ tôi với hai hàng nước mắt sung sướng chảy dài trên đôi má phong trần vì lợn lợn gieo neo nuôi con. Mẹ tôi nói như đã nắm được bí mật cuộc đời:

- Chớ chớ a! Con nghe lời mẹ, ăn xôi đậu nên mẹ thi đậu. Còn tháng Tý xóm Bàu, tháng Rô

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;,, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

xóm C t, Th ng Lúi lò rên to béo x p hai con, nghe nói m i đ a ăn hai tô bún đ đi thi nên tr t tu t lu t..

Tôi mu n nói cho m tôi bi t b n th ng Tý, th ng Rô, th ng Lúi... su t c mùa Xuân tr n h c, thu sách v trong b i tre lá ngà đ u làng đi ch i; trong khi tôi h c thu c cháo sách S Ký c a Tr n Đình, gi i h t 1000 bài toán đ c a M t Nhóm Giáo Viên, đ c nhuy n 50 Bài Lu n M u và Tâm H n Cao Th ng c a Hà Mai Anh... Th nh ng ngh sao tôi l i thôi, vì m cũng có m t khung tr i riêng c a m mà tôi ch dám núp sau áo m đ l ng im chiêm ng ng ch không dám th cánh chim lý lu n làm huyền não khung tr i đó và làm m bu n lòng.

T đó v sau n y, tôi th ng c “c” ăn bún m i l n có thi c . Ngay c h n 30 năm sau, khi tóc đã đ m b c trên b c đ ng l u l c c quê ng i, có nh ng l n đi thi chuyên môn, đi ph ng v n vi c làm, đi thi t t nghi p trong tr ng đ i h c M , tôi v n “kiêng” ăn bún nh ng ch tìm cách né tránh âm th m ch không dám nói ra vì s b ch c quê. Th t ra, m i l n đ ng đ n thi c là tôi l i nh m đ n qu n lòng, nên tôi c ăn bún đ đ c cái c m giác m áp thiêng liêng nh hôm đó mình đang có m th t g n

Đ n khi lên Hu h c, nh ng huy n tho i v bún bò Huế càng có v m c cành m c lá sum sê h n. Th gi i h c trò cũng nh bé và xinh xinh nh thành ph . Phía sau tr ng Hàm Nghi c a tôi là Vi n B o Tàng và nhà th Nguy n Ph c T c hay là Tôn Nhân Ph .. Bên kia đ ng là c a Hi n Nh n vào Đ i N i. K đó, có hai tr ng văn ngh nh t Hu , đó là tr ng Qu c Gia Âm Nh c và Cao Đ ng M Thu t mà lữ h c sinh ngh ch ng m c a chúng tôi th ng ch c m y anh ch sinh viên b ng cách gi i là “Tr ng Kèn” và “Tr ng C ”. Sinh viên hai tr ng Kèn C th ng la cà q quán cà phê Tôn, n i đó, th t ra ch là m t chi c xe ki u xe sinh t đ t mé trái tr c Tôn Nhân Ph do v ch ng bác Tôn đ ng bán bún bò và cà phê. Gi i ngh sĩ lang thang th ng bàn lu n m t cách công khai r ng, ngày nào v ch ng bác Tôn không cãi nhau là ngày đó bún bò không ngon vì thi u đi cái “tinh th n hào s ng” c a c p v ch ng bác Tôn khi n u bún.

Gi i văn ngh sĩ cà phê Tôn còn đi xa h n khi kháo nhau r ng n u l m t mai kia, l ch s thành th đ a h lên làm lãnh t , thì h s đ t tên con đ òng t V D lên Ga Hu là “Đ ng C m H n” và đ ng t c u An C u lên c u Tr ng Ti n là “Đ i L Bún Bò” vì m i bu i sáng tinh s ng, đ c trên con đ ng n y có c đoàn bún gánh phát xu t t An C u t a ra kh p thành ph Hu . Khói xanh đ n n i bún bay ph ph t trên đ ng nh m t s m i gi êm đ m: Bún bò An C u, c m h n Đ C n, tr ng l n Ch Đình, bánh canh Nam Ph ... Cũng may hay cũng bu n, l ch s không ph i là th nên tuy Hu có nh ng con đ ng tình c m mang tên k ni m và giai nhân b t thành văn nh đ ng Hàng Me, đ ng Áo Tr ng, nh ng v n ch a có tên đ i l Bún Bò.

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

Bùn thân tôi từ một vùng quê ruồng đống lên thành phố, sau mấy năm học đòi văn hóa Huế, cũng bắt nếm bún bò rồi thì thôi. Tôi đã mua một chiếc áo dài cũ của bún bò giò heo khi làm quen với một cô hàng xóm nhân dịp cô đi xe đạp, chiếc áo dài tung bay phất phới và cuốn theo chiều gió mà cuốn vào trong giây "sên", trong "líp". Tôi bèn ra tay cuốn khăn phủ nguy áo em ra và không quên bôi thêm dầu sên lên tay lên một cho ra vẻ lịch sự, can thiệp. Tên cô là Nguyễn Hoàng, tất nhiên có cái họ đi trước rồi thì chỉ là thành gia vọng thôi. Chẳng mấy chốc cái tên thôi cũng biến tôi thành Trần Hoàng Chi bên cạnh Mẹ Nguyễn đi xe đạp rồi. Ở làng, tôi đi tìm xóm trong xóm ngoài để sống một mình tên giai nhân đẹp nhất thì cũng chỉ có Nguyễn Thị Gái, Trần Thị Chợt, Lê Thị Đẹp... đâu đâu ra có Nguyễn, có Hoàng.

Nhưng buổi sáng, tôi và Hoàng vẫn đạp xe đạp song song chung đường thành phố, qua cầu Trần Hưng Đạo, rồi Hoàng vào Đường Khánh và tôi vào Quận Cầu. Đồi ba lần Hoàng quay sang phía tôi cười, một phiến màu bún bò tí ti đỏ chói nằm trong góc chiếu rằng khờ khạo trong nỗi của Hoàng. Tất nhiên tôi cảm thấy hơi mệt đi cái cảm giác thanh thoát khi nhìn thấy hình ảnh vô duyên của một màu nằm trên chiếu rằng khờ khạo duyên dáng đã làm tôi xao xuyến bao lần. Tôi lên tiếng, nhún nhún nhún nhún, sếp làm việc nhún nhún giết sống tình cảm long lanh. Rồi cả hai đứa đứng lại, đứng khuỵu sau gốc cây long não, tôi xé một nhúm giấy trắng trong túi vào bọc, vào làm thành cây tăm và nín thở khêu chút một màu bún bò vô tình nằm chênh vênh không đứng vững. Hai đứa nói nhún nhún ngó hàng long não đứng nghe.. Hoàng vùng vung sếp tôi nhìn sâu hơn đây một:

- Ngó đi chớ a tui, đẹp chớ tui!

Tôi thanh minh nhún nhún ngó Trần:

- Coi tui, không ngó chớ mô mà khêu!

Khi lên xe đạp đi tiếp, Hoàng phàn nàn, cái phàn nàn mà tôi cho rằng đáng lẽ ra là một sự biết ơn:

- Mẹ phẫn nộ sếp! Sáng mô cũng bắt Hoàng ăn bún bò rồi phát sếp luôn.

Cái "phấn phát sếp" của Hoàng lẽ là cái gì đó ngoài tầm tay của đám học trò nghèo như tôi. Còn tình tình tình mui buổi sáng, khi trời Huế còn lành lành mà đống ăn một tô bún bò giò heo, có váng mỡ vàng mỡ ngả hồng trên một, nêm thêm một "múi dưa" một tình tình màu huyết đỏ chớ sếp sáng một sáng lòng mà học một nhún nhún. So với một chén cháo gạo với muối trắng của tôi hay một chén cơm chan chút nước của một của tôi và bún cùng hoàn cảnh như ăn đi một tâm tình khi đi học, tất nhiên một cảm giác hơi buồn buồn pha chút thì thân tình tình dâng lên trong lòng. Bún bò thì nó không có giai cấp, nhưng giai cấp thì nó có bún bò: Phấn nghèo bở m bở ng nhún m co. Giàu thì nem chớ, bún bò giò heo!

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;,, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

Tu i tr c a Huế êm đ m và d hòa di u s ng nh giồng sông H ng. Tôi đã quên r t nhanh hình nh tô bún bò c a Hoàng và chén cháo g o c a tôi. Hai đ a ch a bao gi dám nói th ng nhau mà ch l ng l nói chuy n đã cùng "th ng con đ ng đi h c".. M i cô gái Huế đ u có m t bà chúa trong h n và m i c u con trai Huế đ u có m t ông hoàng trong b ng. Bà chúa thì thích sang mà ông hoàng thì thích ng t, cho nên tôi đã nh d nghe Hoàng d ng t mà h n hò l n đ u lên chùa Thiên M và v ăn bún bò Kim Long. Chúng tôi đã ph m vào hai đi u t i k làm tan v bao nhiêu m i tình đ u đ p nh m c a Huế : Đó là h n hò l n đ u không đ c lên chùa Thiên M và không đ c ăn bún.

Đ i Linh M là đ t th n kinh, n i đ chiêm bái ch không ph i là n i tính chuy n ân tình hò h n.. Tình c m trai gái ch m m m trên đ t thánh thì s không bén r trong tim ng i. Còn ăn bún là tr n tru, không níu kéo nh g ng cay mu i m n, nên cu c tình r i cũng theo bún mà trôi đi! R t có th bà Linh M đã nhìn th y tôi và Hoàng hò h n, cho nên m i "xui" v Kim Long ăn bún. B i v y, nên t i Hè, Hoàng giã t Đ ng Khánh, chuy n qua Jeanne d'Arc đ chu n b đi Tây.

K ni m chia tay cũng êm đ m mà nh c bu t nh nh ng c n m a phòn thág Giêng c a Huế . Hoàng g i cho tôi cu n s l u bút có gi y p -luya màu xanh, màu tr ng, màu h ng; có th t n tím v i câu th ti ng Tây quá quen thu c v i tu i h c trò c a Huế ghi n n nét tr ng đ u: "Partir, c'est mourir un peu!... Ra đi là ch t trong lòng m t ít. B i t nói sao bây gi ?!". Tôi là h c trò ban B (Toán - Lý Hóa toàn ròn) nên trong đ u lúc nào cũng lũng bùng rông nh ng đ o hàm và n s c a th y Tr n Tu và th y H ng Giũ L u.

Hu l i là vùng đ t a hò vay tr . Đào đâu cho ra chút vãn ch ng man mác nòi tình mà đáp i cho Hoàng đây. Tôi b c vi c đi tr i Hè đ c đào cho ra dăm câu th n u không "ác li t" thì ít ra cũng có v môn đ đ h đ i v i Hoàng. Bên tê đ n th Tây thì bên ni ph i trích th M . Tôi vô th vi n, tìm m c th tình lãng m n đ ki m vài câu làm thu c.

Th tình ch t ti t r nhau tr n đầu m t c . Bí quá, b ng v đ c vài câu th đ t a cu n sách c a Helen Steiner Rice, tôi th y nh m c trong b ng: "Somebody loves you than you know. And will always be with you wherever you go!" (Ai nào th u h t tình ai.. Chân mây góc bi n th ng hoài ngàn năm). Và, đ ph đ Vi t ng tôi ch n hai câu th c a Hàn M c T , đ c đi đ c l i đ c ý n i da gà: "Ng i đi m t n a h n tôi m t, M t n a h n tôi b ng đ i kh !". Kèm v i th th n là cái l c b ng g tr m h ng, v t k ni m c a m , tôi xin và t ng l i cho Hoàng mà b ng t c m th y mình sâu s c nh m t ng i tình trong chuy n th n tho i; Năm 1992 v l i con đ ng cũ, đ c th Xuân Hoàng mà nh bâng khuâng đ m t bún bò và nét c i r đ kh nh:



## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;:, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

Tôi đi trên đò ngang Lê Lợi dọc sông Hương  
Ngồi trong suốt lúc qua hai hàng long nãi  
Đốt nếm cổi thay qua bao mùa giông bão  
Con đò ngang xưa vẫn đáng đẹp đi u k...

Hồi nhỏ năm, tôi mới có dịp trải nghiệm chen chân trên đò ngang phố Huế vào một buổi chiều 29 Tết. Đi trong không khí Đông dàu dàu thong dong quen của Huế mà cũng ngỡ như mình mới xa Huế hôm qua. Nghĩ đến mai xa Huế thì nhiên tôi có cảm giác như mình là kẻ phàm tình với Huế. Huế vẫn là nơi chốn đời như ngỡ như tình trăm năm mà tôi thì cứ dốt áo ra đi lang bạt khắp.

Rồi quố dốt cũng tròn và thề giời nầy cũng như nên “những kẻ phàm tình với Huế” vẫn có lúc gặp nhau ở quê người như một sự tình cờ của đời như.

Hồi 30 năm sau, rồi tình cờ, tôi gặp lại Mẹ Hoàng ở Little Sài Gòn, Quận Cam Ca-li. Tôi nhớ ra Hoàng, bà chị tôi mà ăn có tên với Tây với Huế, như chị c rằng khờ khờ “thông minh bất chấp” vẫn tô điểm cho nơi chốn duyên dáng ngày xưa. Tất nhiên, tôi thì phàm thông minh xa ghé vào đây cũng vì món “bún bò Huế chính gốc”. Nhờ chuyện cũ, cả hai đứa cùng cười nói ngỏ ngo. Giờ Hoàng tuy phàm thông minh một chút âm vang trải Tây như ng vẫn chảnh a phai màu Huế:  
- Thì ỉn, rằng tôi mình dốt thông minh dốt sớ hí!

Tôi cười cười như cổi:

-Sau này, còn ai kêu dốt trên răng cho Hoàng nữa không?

Một Hoàng bỗng thoáng một chút trầm tư “nhớ làm chi sự thông minh khói thu xưa xẩm” và ánh lên màu kờ niêm:

- Là chảnh a t. Nhớ c chi nữa, dốt chớ t!

Tôi nhìn Hoàng. Một băng quố dàu trên vài ba sợi tóc loà xòa điểm bực. Hoàng biết và ngưng ngưng che đi. Hoàng nói thốt bất ngờ, giờ ng trang đài như dốt câu thơ tình thối c:

- Chớ ỉn c trầm hống nên sớ m thành tóc bực!

Tôi hiểu Hoàng nói gì những người thông minh anh hùng trò cớ ngớ:

## Bún Bò Huế

T&#225;c Gi&#7843;: Xuân Hoàng

Th&#7913; T&#432;,, 08 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 18:47

---

- Th< ai r< a Hoàng?

Hoàng tr< i “m< n đày”:

-Th< ai? Th< ông cai b< n đò!

Đàn bà Huế mà đã “m< n đày” thì T< n Th< y Hoàng cũng ph< i bi< t r< ng mình đã l< vô tình, c< n l< ng l< ng chui vào < r< m n< m ng< qua đêm.

R< a đó! Dân Huế su< t đ< i v< n là nh< ng đ< a tr< th< m< i l< n nh< Huế, nh< nh< ng k< ni< m đã thiu thiu ng< trong ký < c và trên quê m< c< a mình.

Xa quê, r< nhau ăn m< t tô bún bò Huế n< u b< ng heo M<, bò Anh, ru< c Tàu, bún Nh< t.... Mi< ng ăn có th< khác nhau vì ngon hay d<, nh< ng n< i nh< quê nhà thì v< n hiu h< t gi< ng nhau trong cùng th< m c< a m< i t< m lòng.

Bún bò Huế đã v< t sông M< Chánh ra B< c, v< t đèo H< i Vân vô Nam, v< t trùng đ< ng sang Âu t< i M<. Gi< a nh< ng ph< ph< ng xa l< quê ng< i, đ< c trên m< t t< m bi< n c< a m< t ti< m ăn nào đó có ghi “Bún Bò Huế”, ng< i Vi< t tha h< ng nào mà kh< i th< y lòng mình < m l< i. Bún Bò Huế không còn là riêng c< a Huế mà h< ng s< n< ng, v< t cay, mùi ru< c m< n đã th< m vào m< ch đ< t quê h< ng và lòng dân t< c