

BÚN TỪ BẮC VÔ NAM

Phanxipăng*

Phở và hủ tít / hủ tiếu hiện quá phổ biến đối với dân ta. Hai món ấy dù đã Việt hóa tới đa song bắt nguồn từ Trung Hoa. Có ý kiến cho rằng một trong những thức ngon thuần Việt, hoàn toàn mang gốc gác bản địa, chính là bún.

Quả thật, lui tới nhiều tiệm ăn của người Hoa, tôi chưa hề thấy các món bún. Thực phẩm được gọi “bún tàu” hoặc “bún trong” thực chất là miến dong nhỏ sợi, chứ nào phải bún đúng nghĩa. Hãy cùng tôi ngao du một chuyến từ Bắc vô Nam, bạn sẽ xiết bao thích thú khi khám phá ra rằng bún Việt Nam sao quá phong phú về chủng loại, lại cực kỳ hấp dẫn vì mỗi miền một vẻ, mà vẻ nào cũng tuyệt diệu vô ngần.

Từ phố Hàng Bún ở Hà Nội

Nội thành Hà Nội hiện có phố Hàng Bún dài 484m, chạy từ đường Yên Phụ tới phố Phan Đình Phùng. Ngày nay, phố Hàng Bún thuộc quận Ba Đình; còn xưa nằm trong địa bàn thôn Yên Ninh, tổng Yên Thành, huyện Vĩnh Thuận. Sách *Đường phố Hà Nội* do Nguyễn Vinh Phúc và Trần Huy Bá hợp soạn giải thích: “Sở dĩ có tên là Hàng Bún vì thời xưa thôn Yên Ninh có nghề làm bún nổi tiếng, sợi nhỏ và trắng. Cho tới năm 1945 ở đây vẫn còn có nhà làm bún”.⁽¹⁾

Xem lại *Hoài Đức phủ toàn đồ*, tức bản đồ Hà Nội được nhiều nhà nghiên cứu xác định thời điểm ra đời vào niên hiệu Minh Mạng thứ 12, tức năm Tân Mão 1831,⁽²⁾ thấy phố Hàng Bún đã có rồi. Nhiều khả năng tên phố xuất hiện rất lâu trước thời điểm ấy nữa. Điều đó chứng tỏ bún là thức ăn quá đỗi quen thuộc của bà con Kẻ Chợ nói riêng, của nhân dân Bắc Bộ nói chung tự thuở xa xăm. Bao đợt điều tra điền dã folklore học và dân tộc học bấy nay cũng ghi nhận vai trò không thể thiếu của bún trong một số lễ hội dân gian cổ truyền ở khu vực châu thổ sông Hồng.

Do những biến động lịch sử, nền văn hóa ẩm thực Việt Nam đã ít nhiều chịu ảnh hưởng ngoại bang theo cả hai xu hướng hỗn dung, tích cực lẫn tiêu cực. Thập niên 1950, viết *Miến ngon Hà Nội*,⁽³⁾ Vũ Bằng nêu nhận xét: “Có thứ thì bắt chước Tàu, có thứ thì bắt chước Tây, có thứ lại quảng cáo ăn ngon như đồ Mỹ, đồ Anh, nhưng rút cục lại Hà Nội có một món quà không theo ai cả, đặc biệt Việt Nam, mà tôi dám chắc không có người Việt Nam nào không ăn, mà tôi lại dám chắc thêm rằng không có người Việt Nam nào không thích: đó là quà bún”. Thiển nghĩ nhận xét kia chẳng những đúng với vùng núi Nùng sông Nhị, mà còn phù hợp trên phạm vi toàn quốc tính đến phút giây này.

Giống hệt Thạch Lam trước kia viết trong *Hà Nội băm sáu phố phường*,⁽⁴⁾ nhắc về quà bún Hà thành thì y như rằng ai nấy đều nhớ ngay thứ “quan

* Nhà báo, Tuần san *Thế giới mới*.



Bún chả Hàng Mành, Hà Nội.
Ảnh Phanxipăng.

trọng và đặc điểm nhất” đồng thời “phổ thông nhất” là món **bún chả**. Vũ Bằng cũng thế. Cố nhiên, tôi đây chẳng khác. Nghe đồn rằng thuở xưa có ông đồ công chữ ở nhà què khăn gói lên Đông Đô, mới ngửi mùi bún chả liền khoan khoái ửng khẩu:

*Ngàn năm bửu vật đất Thăng Long,
Bún chả là đây có phải không?*

Hiện tại, hầu như khắp các quận huyện nội ngoại thành Hà Nội, đâu cũng có cửa hiệu hoặc gánh bán rong món “bửu vật” này. Cứ ngửi thấy mùi chả nướng bốc thơm phưng phức thì biết ngay. Có hai thứ chả: nướng và băm. Nhà văn kiêm nhà báo Vũ Bằng chứng tỏ sành điệu khi khuyên chúng ta dùng chung cả hai trong một bát nước chấm: “Thứ chả băm mềm đi với thứ chả miếng sậm sệt tạo thành một sự nhịp nhàng cho khẩu cái”. Ghé mấy hiệu bún chả nổi tiếng ở ô Quan Chưởng, ở Cửa Nam, ở phố Gia Ngư và phố Hàng Mành, hoặc dãy hàng bún chả trong các chợ khắp thủ đô, hầu như thấy ít khi vắng khách. Ăn với chả, đâu phải bún gì cũng đạt, mà người ta phải chọn loại bún mảnh sợi được cuộn từng lá mỏng. Còn nước chấm là nước mắm pha dấm theo tỷ lệ thế nào để đừng quá mặn, đừng quá chua, lại điểm thêm mấy múi chanh, tí tỏi, tí tiêu, tí ớt, êm lừ cả thần khẩu.



Bún ốc Thái Bình. Ảnh Phanxipăng.

Một món bún khác thuộc diện mà tác giả cuốn *Thương nhớ mười hai*⁽⁵⁾ nhiệt liệt ngợi ca rằng “đẹp mắt, được nhiều người thèm, có thể đã đạt tới cái đích nghệ thuật ăn ngon của người Việt”. Ấy là **bún ốc**.

Ở thủ đô, bún ốc hiện hữu “trên từng cây số” qua bao hiệu to, quán nhỏ, cùng loạt gánh bán rong. Muốn nấu ngon món này, trước tiên cần có ốc nhồi hoặc ốc bươu béo ngậy. Còn yếu tố quan trọng nhất quyết định chất lượng bát bún, đích thị nồi nước dùng. Phải xử lý nguyên vật liệu làm sao để nước dùng nổi đủ các vị chua - cay - mặn - ngọt - béo - bùi, lại bật đủ tập hợp sắc màu của ốc - sả - gừng - khế - cà chua - giấm bỗng - hành mỡ. Rồi phải chọn loại bún trắng nõn, sợi tròn to vừa cỡ. Bát bún mới dọn ra, lập tức kích thích con tì con vị bằng mùi thơm mê ly khiến thực khách cầm ngay đôi đũa gấp thêm xà lách, tía tô, kinh giới với rau muống chẻ nhỏ mà xơi cấp kỳ khi món ăn còn nóng giãy. Xì xụp bún ốc mùa nào cũng được, song thiên hạ bảo mùa hè thì hợp nhất vì tin rằng ốc sống dưới bùn nước nên tính mát, dẫu rằng chén xong bát bún, ai nấy đều vã mồ hôi, thậm chí có người “đầm ìa châu sa” vì cay và nóng!

Tôi ghé lại Hà Nội dịp hè, gặp nữ phóng viên K. đang tòng sự tại Đài Tiếng nói Việt Nam. Nàng ngọt ngào mời:

- Anh ra thử đồ gặp lúc thời tiết oi bức quá. Mình lên phủ Tây Hồ ăn bún ốc giải nhiệt đã nhé. Mọi chuyện khác, tính sau.

Dãy hàng quán nối dài san sát trên đường vào phủ Tây Hồ - nơi thờ công chúa Liễu Hạnh - hiện là khu bán bún ốc đông khách nhất Hà thành. Có lẽ nơi đây nhờ địa thế rộng rãi, thoáng mát, thơ mộng. Chứ nổi tiếng lâu đời vẫn là bún ốc Khương Thượng.

K. tỏ ra rành rẽ:

- Bún ốc Hà Nội được coi là ngon còn có các quán trên đường Mai Hắc Đế, hoặc trong ngõ Đồng Xuân và ngõ Mai Hương, anh à.

Ngồi ngắm K. thưởng thức bún ốc tới ngưỡng “chăm chú thiết tha”, tôi lặng nghĩ: chẳng rõ vì sao với cái nguyên liệu mộc mạc quê mùa là thứ động vật *đêm ngày lặn lóc đám cỏ hôi*,⁽⁶⁾ thị dân Hà Nội lại chế biến thành món đặc sản đầy sức quyến rũ nhường kia?

Biết tôi muốn tìm hiểu chuyện bếp núc, bà chủ quán bún ốc vui vẻ giải bày:

- Tuyển cho được ốc đạt tiêu chuẩn để nấu cũng kỳ công lắm nhé. Tốt nhất là ốc ở thôn Pháp Vân và ốc đầm Nhời với đầm Bàn chuyển về cơ.

Thôn Pháp Vân thuộc huyện Thanh Trì, ngoại thành Hà Nội. Còn đầm Nhời với đầm Bàn thuộc huyện Ba Vì ở tỉnh Hà Tây cũ kề cận. Tôi sặc cười khi nghe K. vừa hít hà, vừa đọc ca dao:

*Lòng em những muốn lấy vua,
Nhưng còn tiếc ốc, tiếc cua đầm Nhời.
Lòng em toan lấy ông... giời,
Nhưng còn tiếc ốc đầm Nhời, đầm Bàn.*

Xưa, ngoại thành Thăng Long có ngôi làng mà tên gọi đã gắn liền với một món bún ngon: **bún mộc**. Đó là làng Mộc, còn gọi Kẻ Mộc, trước thuộc tổng Nhân Mục, bây giờ nằm trong địa bàn quận Thanh Xuân. Vốn là quê hương của nhà thơ Đặng Trần Côn, tác giả kiệt tác văn chương bằng chữ Hán *Chinh phụ ngâm*. Mảnh đất kia còn sản sinh ra món bún khá thanh với nước dùng ninh xương lợn, thả thêm thịt ba chỉ, giò viên, nấm hương. Làng nay đã đô thị hóa, song tên nhiều đường phố vẫn bảo lưu một số địa danh thủa nào: Quan Nhân, Chính Kinh, Khương Đình, Khương Trung v.v... Thế nhưng, quà bún mộc truyền thống thì ở đây tiếc thay, chẳng còn quán xá thật lừng danh! Khách sành điệu bây giờ lại thường tìm đến bún mộc Tô Lịch và bún mộc Đông Cô ở ngõ Báo Khánh, cạnh hồ Hoàn Kiếm.

Trong tuyển tập *Văn hóa ẩm thực Hà Nội*,⁽⁷⁾ giáo sư Vũ Ngọc Khánh khẳng định: “Quê gốc **bún thang** là từ Hà Nội và cũng thịnh hành ở Hà Nội”. Vậy nhưng, phóng viên báo *Doanh nghiệp* là Nguyễn Anh Dũng rủ tôi đi chơi phố Hiến (Hưng Yên) với ý kiến phản biện xem chừng hữu lý:

- Xét gốc tích, chưa biết bún thang được sản sinh ở Hà Nội trước hay ở Hưng Yên trước. Có tài liệu chứng minh rằng từ thế kỷ XIII, ở làng Hoa Dương dưới ấy, người Hoa đã làm ra nhiều món ngon như kẹo thiêu châu và

bánh khảo phục linh, còn người Việt thì có bánh cuốn, bánh tôm, và nhất là bún thang đặc sắc. Ở Hưng Yên, bún thang còn có thể xuất hiện sớm hơn, nhưng lừng lẫy suốt cả trăm năm nay thì khắp nước chẳng đâu bằng quán bún thang bà Xã Kỳ nơi phố Hiến. Đã thẩm định bún thang tại quán bà Xã Kỳ, nhà văn Nguyễn Tuân đánh giá là “ngon nhất Bắc Kỳ”, nên cụ đặt thêm cho quán cái tên “quán bún thang Thế Kỳ” đấy!

Để minh chứng, Nguyễn Anh Dũng xòe tờ tạp chí *Văn hóa nghệ thuật ăn uống* số 1 phát hành tháng 11/1987. Tôi đọc, thấy những điều Dũng vừa phát biểu đã được xác nhận rành rành qua văn bản.

Chế biến bún thang khá cầu kỳ bằng nhiều nguyên liệu. Lươn và thịt gà xé nhỏ, ướp gia vị rồi xào nghệ cho vàng ươm. Trứng tráng cùng giò lụa đã thái chỉ sẵn. Nước dùng thì hầm kỹ xương lợn, xương gà, cua đồng, tôm he, nấm, củ cải. Bún phải chọn loại mảnh sợi, chân sơ nước sôi rồi mới bỏ vào bát. Đoạn đặt lươn, gà, trứng, giò lụa lên trên, cùng nhúm ruốc thịt/thịt chà bông và đôi lát trứng muối. Rắc thêm rau mùi, răm, húng, hành, ngò, xong mới chan nước dùng nóng sốt. Chưa hết. Đầu bếp còn điểm vào tí mắm tôm cà cuống cho bát bún ngát hương đượm vị đã, lúc ấy mới dọn mời thực khách. Bún thang chính là một kiểu bún thập cẩm thắm đậm phong vận xứ Bắc. Thoạt nhìn bát bún thang, người người đã cảm thấy thích mắt vì sự phối sắc cực kỳ “technicolor”.⁽⁸⁾ An, lại càng khâm phục cổ nhân quá thành thực phương pháp phối kết “nhiều trong một” chứ đâu phải đợi tới bây giờ!

Hoàng Lan - một người đẹp ở quận Lê Chân của thành phố Hải Phòng - nói với tôi:

- Bố mẹ em bảo trước kia, chỉ trừ ít quán tại *thứ nhất kinh kỳ, thứ nhì phố Hiến* và tại vài thành phố khác nữa như Hải Phòng với Nam Định là có bán bún thang. Chứ khắp miền Bắc, dân chúng chỉ dọn bún thang ngày giỗ chạp hoặc dịp Tết nhất, vì đây là món cao cấp mà. Bây giờ thì bún thang bán thoải mái nhiều nơi.

- Vậy đất Phòng có quà bún nào phổ thông tiêu biểu?

Nghe tôi hỏi, Hoàng Lan đáp ngay:

- Chắc chắn là **bún ngan**, anh ạ.



Bún vịt. Ảnh Phanxipăng.

Ngan, có địa phương gọi vịt xiêm, quả là thực phẩm thường gặp tại Hải Phòng. Dạo quanh phố cảng, tôi thấy nhiều quán treo biển “bún ngan, miến ngan”. Tương cận chủng loại này, có lẽ nên kể thêm **bún vịt** và **bún ngỗng**. Tất cả đều sử dụng thủy cầm “đa mao thiếu nhục tắc phù” thuộc họ Vịt (*Anatidae*) làm nguyên liệu chủ công, thường hầm với măng để ăn bún. Măng tre nhiều dạng (tươi, khô, chua) nếu hầm cùng thịt lợn mà xơi bún, ta lại có món **bún măng** riêng.

Ngược lên Lạng Sơn, bạn sẽ gặp lắm “biến tấu” khá độc đáo từ bún vịt cũng như bún măng. Chẳng hạn **bún vịt quay măng chua** ở ga Đồng Mỏ hoặc chợ Kỳ Lừa. Xuôi về Hà Nam, Nam Định và Ninh Bình, bạn cũng nên nếm qua **bún sườn** cùng **bún lòng** cho biết.

Nhà giáo Trần Quốc Đĩnh, bút danh Trần Nam Xuyên, biệt hiệu Đĩnh Như Điển, là người gốc Hà Nam nhưng sinh trưởng tại Nam Định. Đĩnh Như Điển gật gù:

- Thiên hạ quen ăn tiết canh mí lì cháo lòng. Tớ thì khoái bún lòng hơn. Bún dẻo thơm, ngôm ngoàm với lòng lợn, gồm dạ dày, ruột non, cổ hũ, tim, gan, phổi, và mấy lát dồi chấm mắm tôm đánh chanh ớt ngẫu bọt. Vừa xực vừa đưa cay. Ôi giời ơi! Tuyệt!

Nói vậy, song tại thành phố Nam Định, Trần Quốc Đĩnh lại đèo tôi vào một quán nằm sâu trong ngõ hẻm ngoằn ngoèo nơi phố Hai Bà Trưng - xưa là phố Vải Mạn - để thưởng thức **bún cá rô** đậm đà hương vị đồng quê. Gặp mùa cá rô nặng bụng trứng thì món bún này càng thêm béo thơm ngọt.

Một món bún cực kỳ đơn giản song dân Hà Nội khoái lắm: **bún đậu**. Đậu phụ / đậu khuôn / tàu hủ được rán giòn nóng bỏng, chấm mắm tôm, kẹp rau kinh giới, ăn với bún đã cắt thành từng vuông nhỏ. Quả bình dân này thu hút đông đảo khách nhiều thành phần, từ học sinh, sinh viên, đến công nhân viên chức, văn nghệ sĩ, thương nhân. Các gánh bún đậu bên lề đường Thái Hà và Lý Quốc Sư, trưa nào cũng đông nghịt. Đắt khách nhất ắt là quán bún đậu trong ngõ Phát Lộc, con hẻm nằm song song với phố Nguyễn Hữu Huân, nơi mà học giả Nguyễn Hiến Lê (1912-1984) từng chào đời.

Trước khi cùng nhau lên đường vào miền Trung, K. đưa tôi rẽ vào ngõ Phát Lộc để ăn bún đậu và luận chuyện bún. Cô nàng nói:

- Anh ruối rong nhiều tỉnh thành, chắc đồng ý với em rằng cho tới nay, bún đậu là món độc nhất vô nhị của Hà Nội. Tuy chế biến quá đơn giản, nhưng trừ Hà Nội ra, chẳng đâu có bún đậu cả. Còn khối món bún khác, như **bún riêu**, **bún bung**, **bún giấm cá** và **canh bún** thì theo em biết, ba miền đất nước đều không thiếu, nhất là bún riêu.

Tôi hỏi:

- K. biết bao nhiêu kiểu bún riêu?

Nàng cười lúng liếng:

- Gì chứ khoản ăn uống, em giỏi ra phết nhé. Bún riêu cua này. Bún riêu tôm này. Bún riêu cá này. Bún riêu ốc này. Bún riêu nhót này. Tiếc là em chưa hân hạnh được anh mời thử bún riêu... tim ấy thôi!

Đến đại lộ bún bò ở Huế

Bình chọn món bún xuất sắc và phổ biến nhất thế giới, cam đoan mọi người đều dồn phiếu cho bún bò Huế. Khắp nước ta và nhiều nơi ở nước ngoài, hầu hết nhà hàng đặc sản Việt Nam đều kê trong thực đơn cái món *vermicelle de Hué/Hue vermicelli*. Nghĩa là “bún Huế”, song cần hiểu ngầm là bún bò

Huế, và nếu cần trình bày cho đầy đủ thì phải ghi: bún + thịt bò + giò heo + chả + các phụ gia thích hợp. Giò heo đây là cẳng lợn, phần móng. Còn chả - người miền Bắc quen gọi là giò - gồm các thứ chả heo như chả lụa, chả bông, chả cây (chả lá), chả quế, chả viên, ngoài ra còn có chả cá và chả cua nữa.



Bún bò giò chả Huế. Ảnh Phanxipăng.

Bún bò giò chả là thức quà được bán suốt ngày đêm cho thiên hạ điểm tâm buổi sáng, ăn dặm xế trưa, dùng lỡ ban chiều và lót dạ tối khuya. Bún sản xuất ở Huế thường to sợi, được làm bằng bột gạo có pha chút bột lọc cùng tí men hèm để con bún vừa mượt vừa dai, đưa vào miệng nhai kỹ sẽ thấy bùi - thơm - giòn ngọt - chua chua dễ chịu. Ngon xuất sắc là bún được sản xuất từ các lò ở Tuần (thượng nguồn sông Hương) và ở Vân Cù (hạ lưu sông Bồ). Riêng làng Vân Cù vẫn được tôn là “cái nôi của bún”.

Nơi đây, cứ đến ngày 20 tháng Giêng âm lịch hằng năm, dân sở tại lại long trọng cử hành “lễ tế Bà Bún” thu hút đông đảo khách thập phương. Tuy nhiên, đặc sản bún bò giò heo lấy lòng thì được nấu nêm quanh quất nội ngoại thành Huế, nhất là miệt An Cựu.

Dân chúng cố đô thường gọi đùa con đường Hùng Vương - trục lộ chạy từ mạn nam cầu Trường Tiền đến cầu An Cựu, trước năm 1976 có tên đường Duy Tân - là “đại lộ Bún Bò”. Bởi mỗi sớm tinh sương, trên tuyến giao thông này, hàng đoàn bún gánh phát xuất từ An Cựu rồi tỏa ra bán dạo khắp thành phố. Đòn gánh tre quẩy đôi quang giống mây, một đầu là rổ bún trắng muốt và rổ rau sống cùng các thứ gia vị và dưa, muống, tô; đầu kia là nồi nước dùng đặt trên lò lửa liu riu. Chiếc nồi nhôm tròn như độc lự, miệng to mà đáy nhỏ, đoạn giữa phình ra. Quyết định chất lượng tô bún chính là cái nồi ấy: nước hầm xương heo, huyết heo, thịt bò, mộc nhĩ, đu đủ, cà rốt, gừng, tỏi, hành phi. Hầm thế nào cho nước ngọt thanh và trong veo, không lênh bênh mỡ màng. Phải pha trộn ra sao cho hài hòa hai nguyên liệu chủ lực mang tính đối kháng: *bò nổi, heo chìm* và *bò teo, heo nở*.

Thấm - một o An Cựu mình hạc vóc mai tự nhận đã trưởng thành trong gia đình ba đời chuyên nấu bún - cho tôi hay:

- Muốn ngon, cần chọn heo cỏ. Giống heo ni thịt thơm mà chắc, nhiều nạc, ít mỡ. Bò thì lựa phần bắp, luộc hơi chín rồi xắt lát, xào sơ sơ rồi mới thả vô nồi. Khử mùi bò, không dùng ngũ vị hương mà dùng sả. Ngay cây sả, mình phải biết chọn khúc mô thì nấu bún đậm. Khúc gốc vừa nông vừa chất, không dùng. Khúc ngọn ít thơm, lỡ cho vào nồi thì nước bún xanh lè.

Thấm khẳng quyết:

- Sả, ớt, rước và nước mắm là “đồ màu” cơ bản nhứt để nấu nồi nước bún đúng kiểu Huế, anh nờ.

Gia vị, người dân miền Hương Ngự quen gọi là “đồ màu”. Với tô bún bò giò chả, sả giữ nhiệm vụ định hương, còn rước và nước mắm đóng vai trò

gây vị. Ruốc hòa loãng với nước lã trước, lọc bỏ bã rồi nêm để khỏi bị “hôi ruốc”. Nước mắm loại ngon, góp thêm ruốc, sẽ cung hiến vị mặn thanh đặc trưng. Nấu nhiều món ăn, người Huế cũng dùng nước mắm để tạo độ mặn như ý, chứ không dùng muối vì muối mặn gắt gao chát chúa. Còn ớt thì chao ôi, đủ cung bậc.

Cô nàng K. thử thử:

- Tính riêng món bún bò giò heo đặc sản, đã có bao thứ ớt tham gia, anh nhỉ?

Nồi nước dùng có ớt màu tạo sắc bề mặt. Tô bún nóng sực, thường được dọn với chanh, tỏi, dĩa rau sống và chén nước mắm đỏ lôm ớt trái thái lát, lại còn kèm thêm thẩu ớt tương tức ớt bột khô xào. Chừng nấy ớt đã thấm thía chi. Bà con xứ Huế sành điệu khua dĩa lùa bún, lùa luôn nhiều thứ ớt, thế mà một tay còn lăm lăm quả ớt cao sản hoặc ớt sừng trâu xanh lè. Xoi miếng bún cay xè, lại cắn bồi miếng ớt tươi dòn rùm rụm và cay thẩu... trời xanh! Thảo nào thiên hạ phong dân cố đô là “người Việt gốc... ớt”.

Với vẻ tự hào, một giai nhân Tôn Nữ phát ngôn:

- Ai không chịu nổi ớt, dứt khoát chưa phải là dân Huế. Ăn bún Huế mà thiếu ớt, cầm bằng quăng... vàng xuống biển Thuận An!

O Thấm tiết lộ thêm “bí quyết nhà nghề” về việc điều chỉnh nhiệt độ và xử lý bột khi nấu nồi nước dùng:

- Chụm lửa củi cũng phải thận trọng. Mới đầu, nhen lửa đỏ đều. Nước sôi rồi, gánh nồi đi bán, giữ lửa nhỏ nhẹ. Ăn thua nhau còn ở chỗ biết gạt vớt bột mà bỏ đúng lúc. Ủi dào! Nấu nồi nước bún thiết đảm bảo chất lượng, công phu dễ sợ a tề!

Huế xưa có cái chợ vô cùng độc đáo, hằng năm chỉ họp ba ngày Tết Nguyên đán, từ mùng 1 tới mùng 3. Đó là chợ Gia Lạc được thành lập bởi Định Viễn Quận Vương Nguyễn Phúc Bính (1797-1863), vị hoàng tử thứ sáu nổi tiếng “rất ham chơi” và “khéo mua bán” của vua Gia Long. Tương truyền mỗi lần họp chợ Gia Lạc, hàng danh gia vọng tộc đều tham gia thi nấu... bún bò giò chả. Kẻ nào giặt giải nhất thì sung sướng nhận bốn chữ vàng 十全五得 (thập toàn, ngũ đắc). Thập toàn là 10 điểm hoàn thiện hoàn mỹ của món đặc sản chốn kinh kỳ: ngon lành, thơm tho, ngọt ngào, đậm đà, tinh khiết, bổ dưỡng, bắt mắt, giỏi chọn, rành nấu, khéo bày. Ngũ đắc là 5 yếu tố phổ cập hóa, đại chúng hóa món bún được xem là quý phái: ai cũng biết được, ai cũng mua được, ai cũng ăn được, ai cũng chế biến được, ai cũng tìm được nguyên vật liệu ngay tại địa phương mình. Ngờ đâu tô bún bò giò chả rất Huế lại biểu hiện tinh thần dân chủ ngay từ thời... quân chủ.

Tôi cùng K. về Huế, được bằng hữu tại địa phương dẫn đi “săn lùng” những gánh bún bò giò chả thượng hạng. Đó là mấy gánh bún ít chuyển dịch, mà thường ngồi một chỗ nhất định vào khoảng thời gian nào đấy trong ngày, thông thường vẫn buổi sáng. Khách tới sớm thì chịu khó chờ. Khách ghé muộn đành nhận từ o bán bún một... nụ cười chum chím:

- Tiếc ghê hê! Vừa hết. Thôi, hẹn ngày mai, hí.

Hiện các gánh bún ngon ngồi bán cố định ven đường Chi Lăng, Mai Thúc Loan, Đinh Tiên Hoàng, Bà Triệu, Nguyễn Huệ, Trần Thủ Nhân, Nguyễn Trường Tộ và Nguyễn Tri Phương sáng nào cũng đông nghẹt khách. Đắt hàng nhất phải kể gánh bún ngồi lề đường Nguyễn Công Trứ, gần chợ Cống, và trong công viên Kim Đồng, kế bên Đài Truyền hình HVTV. Không muốn lê la phong trần thì bạn có thể vào một số tiệm bún “sạch sẽ, sáng sủa”. Nên nhớ rằng ngay trên đất thần kinh, chẳng phải tiệm bún nào cũng nấu đạt yêu cầu. Đáng băng khuâng là nhiều tiệm bún “siêu quần bạt chúng” một thời tại Huế thì nay đã đóng cửa. Tại mạn Gia Hội, gần bến đò Côn, có bún bò mù Rớt nước tiếng gần xa, từ lâu trót tiến vào phương nam. May thay, hiện cố đô vẫn còn dăm tiệm bún giữ được ít nhiều phong độ. Ví như tiệm của “mệ” Vĩnh Hoài trên đường Lý Thường Kiệt.

Chế biến và trưng bày tô bún bò giò chả, quả không dễ. Mà cách gọi tô bún của dân Huế rất, lắm phen cũng rắc rối quá chừng chừng. Ví dụ:

- O mức cho tô trung, bún vừa, nước xấp xấp. Cho giò nạc búp, thêm cái ngoéo. Đãi huyết lấy bò bấp xấp vô. Khoát bớt ớt màu, bỏ hành rau răm rươi rươi thôi. Ớt tương, nước mắm để riêng..

Tô trung là không lớn, không nhỏ. Cái ngoéo là giò heo / móng lợn. Lời thoại trên là một cách đặt hàng mà Trần Kiên Đoàn - vốn là thầy giáo Trung học Đồng Khánh ở Huế, nay là giảng viên Đại học Sac State ở California (Hoa Kỳ) - lấy làm ngạc nhiên thích thú khi nghe được và ghi lại trong sách *Chuyện khảo về Huế*.⁽⁹⁾ Trần Kiên Đoàn còn bình luận tinh tường: “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 kiểu Huế. (...) Có điều rõ ràng là khách ăn bún Huế sẽ cảm thấy tô bún An Hòa khác hẳn tô bún An Cựu, nơi này có thêm lát chả, nơi kia có thêm miếng huyết, nơi nọ có chút rau thơm và chuối cây xắt mỏng lơ thơ. Càng đi xa, tô bún Đà Nẵng không giống tô bún Sài Gòn, tô bún Huế Cali không giống tô bún Huế Texas”.

Thực tế, “bún Huế” còn bao món khác đáng nhớ, chứ chẳng riêng bún bò giò chả.



Bún hến Côn Hến, Huế.
Ảnh Suy Min.

Lần nào về cố đô, tôi cũng đều tạt ngang Kim Long để “ních” **bún thịt nướng** cho thỏa. Vì kẹt giờ đó, chưa thể xơi món đáo khẩu này, khi rời Huế cứ thấy thiếu thiếu, thòm thòm. Mà đã ăn một tô, cảm chắc bạn gọi tiếp tô nữa, và cảm nhận rằng hương vị bún thịt nướng kiểu Huế rất ư hấp dẫn, mà lại khác biệt so với món ở trong Nam lẫn ngoài Bắc có trùng tên gọi.

Một món bình dân nhưng lòng lầy của miền Hương Ngự là **bún hến**. Dân địa phương gọi đùa đây là “cao lầu côn”. Vì nơi cung

cấp chủ yếu nguồn động vật thân mềm nhỏ li ti cho toàn thành phố và cũng là nơi chế biến bún hến ngon đáo ngon để là cồn Hến, hòn cù lao giữa sông Hương, thuộc phường Vỹ Dạ. Bạn cũng có thể thưởng thức bún hến bằng cách ghé vào dãy quán trên đường Trương Định, hoặc ngoắt gọi các gánh hàng rong.

Bún nước mắm là món vô cùng phổ biến ở Huế. Nước mắm thượng hảo hạng, hòa tí đường, vắt múi chanh, giã củ tỏi, đâm mấy hạt tiêu dầm thật nhiều ớt quả tươi, thả thêm ớt bột, rồi chan vô tô đã đặt sẵn mấy vắt bún với nạm rau sống. Nếu được, có thể thêm thịt heo phay thái mỏng và dài cỡ ngón tay, hoặc thịt heo quay cắt nhỏ. Món giản dị thế, nhưng ai cũng nắc nỏm khen:

- Ngon tận thân!

Cách chế biến bún nước mắm có lắm nét tương tự **bún mắm nêm**. Tại cố đô, hai món bún đó thường được người ta bán dạo vào buổi xế chiều.

Mùa hè, về thăm Huế, chợt nhớ thơ Nam Trân (1907-1967), chẳng hạn bài *Huế, ngày hè* với mấy câu mở đầu:

*Lửa hạ bùng bùng cháy
Làn ma trốt trốt bay
Tiếng ve rè rè mãi
Đánh đổ giấc ngủ ngày.*

Gặp tiết nắng nôi như vậy, theo kinh nghiệm lâu đời của người Phú Xuân, cách giải nhiệt vừa hiệu quả vừa thú vị là dùng **bún giấm nước**. Nước, theo lời giải thích của Hoàng Thị Kim Cúc trong sách *Món ăn nấu lối Huế*,⁽¹⁰⁾ là con sứa.

Một nữ ca sĩ chốn *Hương Bình lưu luyến* nói với tôi:

- Về Huế mùa ni, anh mà bỏ qua **bún cá ngừ** là uổng hung! Món đó không thấy bán nơi quán xá hay chợ búa. Anh ghé nhà em chơi, em mần cho mà thôi.



Bún chả cá Đà Nẵng.
Ảnh Phanxipăng.

Dạo thăm tỉnh Quảng Trị, lúc ngang qua chợ Mỹ Chánh, bạn nên dừng lại để nếm **bún lòng sả** xem sao. Lòng heo được xào sả, ớt, ăn kèm bún, tạo một cảm giác hay hay.

Vào thành phố Đà Nẵng, hãy ung dung thưởng thức **bún chả cá**, **bún chả bò** và **bún bò xào**. Các quây trong chợ Cồn và chợ Hàn có thể làm bạn mãn nguyện. Tuy nhiên, chớ nhầm lẫn bún bò xào với **bún bò xáo** - một đặc sản của tỉnh Quảng Nam mà lừng danh nhất là khu vực cầu Mống thuộc xã Điện Phương, huyện Điện Bàn.

Vịnh Dung Quất thuộc tỉnh Quảng Ngãi hiện được đầu tư xây dựng cảng dầu khí quy mô. Xưa, đây lại là vùng biển nức tiếng nhờ một loài hải

sản: con nhum. Sóng bám những ghềnh đá dưới làn nước mặn, con vật ấy nom như quả chôm chôm to lớn mà đen đúa và tua tủa gai nhọn. Thế nhưng khéo léo bắt nó lên, tách vỏ, ngư dân bóc lấy múi thịt trắng hồng làm “mắm tiến” chuyển ra Huế để dâng vua. Quốc Sử Quán triều Nguyễn từng ghi nhận trong bộ sách *Đại Nam nhất thống chí*⁽¹¹⁾ về tỉnh Quảng Ngãi rằng: “Khoảng đời Minh Mạng, đặt hộ mắm nhum 5 người, mỗi năm phải nộp 12 cân mắm cho triều đình”. Chừng ấy cũng đủ biết mắm nhum ngon lành và quý báu nhường nào. Ngon nhất có lẽ là **bún mắm nhum**.

Tôi ghé Quảng Ngãi, gặp nhà thơ Thanh Thảo. Mời tôi về nhà riêng, ngồi nhâm nhi vài món ngon của núi Ấn sông Trà, Thanh Thảo cho biết:

- Tết Đoan Ngọ,⁽¹²⁾ dân địa phương đây quen lệ ăn bún mắm nhum. Tiếc rằng cỡ chục năm nay, càng ngày càng giảm mạnh số hộ làm mắm nhum, nên món này hiện đang hiếm và đắt giá dân!

Thăm Bình Định, tôi được nhạc sĩ Nguyễn Hữu Thuần cùng nhà giáo Giáp Hoàng Linh mời xơi **bún sữa** rất đáo khẩu ở thành phố Quy Nhơn. Tới Khánh Hòa, tôi được nhà báo, nhà văn kiêm nhà thơ Khuê Việt Trường đưa đi dạo thành phố Nha Trang và giới thiệu món bún mà chàng ta tin chắc là đặc sản nơi này, cũng bún sữa. Thời gian gần đây, bún sữa Quy Nhơn lẫn Nha Trang đã được bày bán trong một số quán tại Sài Gòn.

Và nhiều nẻo bún ngon tại đất phương Nam

Theo bước chân mở cõi của tiền nhân, hàng loạt quà bún truyền thống của miền Bắc và miền Trung cũng dần phổ biến ở miền Nam với ít nhiều thêm thắt biến cải nhằm thích ứng thủy thổ, phù hợp khẩu vị.

Hiện thời, vì vụ các tỉnh từ miền Đông xuống miền Tây Nam Bộ, đâu đâu bạn cũng dễ dàng gọi tô bún bò giò chả Huế. Và bạn dễ dàng nhận ra tô bún tuy mang “mác” cố đô, song có những điểm mới, điểm khác so với món ăn được chế biến ngay tại bản quán của nó. Trần Kiên Đoàn viết: “Bún bò Huế càng tiến về Nam càng được thêm thắt như tà áo dài trắng biến thành áo gấm với phượng vẽ rồng thêu. Bún Huế chỉ cần vượt đèo Hải Vân vào Đà Nẵng là đã đổi khác: tô lớn hơn, mỡ màng và thịt, gân, rau hành nhiều hơn. Bún Huế tiến vào Sài Gòn thành tô ‘phở bún’ xe lửa tàu bay với nước béo, rau sống, giá sống, thịt chả ê hề. Chính bún bò mù Rớt Huế vào Nam cũng đã chuyển mình thành bún bò mù Rớt Nam Bộ”.⁽⁹⁾

Tình hình cũng diễn ra tương tự đối với các món bún Bắc trên hành trình Nam tiến: bún riêu, bún chả, bún ốc, bún măng, bún vịt, canh bún v.v... Tính chất Nam hóa thể hiện qua lắm chi tiết cụ thể: rau củ quả sum sê hơn (nhất là rau sống và giá sống), thịt cá giòn ngon hơn, béo hơn, ngọt hơn. Ai đấy chưa quen gu,⁽¹³⁾ có thể sẽ không thích, thậm chí khó chịu. Nhưng người đã hợp e⁽¹⁴⁾ rồi thì cho rằng món ăn cũng chẳng thoát khỏi quy luật tương tác và phát triển.

Không chỉ tiếp thụ và chuyển hóa các món Bắc lẫn Trung, vùng đất phì nhiêu lòng lộng nắng gió phương Nam còn sáng tạo bao chủng loại bún

đậm đà bản sắc địa phương mà trong đó có những món đã chứng tỏ nội lực thông qua sự “ảnh hưởng ngược”. Sản phẩm **bánh hời**, một dạng bún mảnh sợi và thường được xén thành từng tấm vuông vắn, là ví dụ sinh động. Tôi đã nêu vấn đề này một cách khá chi tiết trong bài *Ô kìa! Bánh hời*.⁽¹⁵⁾ Do đó, bây giờ tôi chỉ xin dẫn lời khẳng định của cụ bà Ích Thiện:

- Bánh hời í à? Cũng do đức Từ Dũ đưa từ quê nhà Gò Công ra Huế.

Bánh hời truyền thẳng từ Gò Công về miền Hương Ngự, sau đó mới phổ biến cho nhiều nơi trong nước. Nhà giáo Tôn Nữ Cẩm Bàn là con gái ruột của cụ Ích Thiện. Chị Cẩm Bàn thêm:

- Phanxipăng nì, ngay món **bún tôm chà** mà bà con vẫn coi là đặc sản xứ Huế, đúng ra cũng do bà Từ Dũ chuyển từ Gò Công về kinh đô đó.



Bún mắm Sài Gòn. Ảnh Phanxipăng.

Mắm tôm chà được làm bằng phương pháp hoàn toàn thủ công. Ngon nhất, phải chọn tôm đất ruộng đúng mùa tôm nhiều gạch son. Thông thường, bà con Gò Công dùng tôm bạc tươi roi rói, cắt bỏ đuôi đầu, rồi bỏ vô cối, quét nhuyễn. Xong, trộn với gia vị (muối, đường, tỏi, ớt) rồi cho vào khạp, đập kín. Đưa khạp phơi nắng chừng 2 ngày, rồi mở khạp mà vớt hỗn hợp ra, đặt trong dụng cụ gọi là “rổ cỏ” để chà ép nhằm

hứng lấy dung dịch sền sệt đỏ hồng. Dung dịch nọ được trải mỏng trên mâm, phơi nắng cho đặc quánh, trở thành mắm tôm chà. Bây giờ, đã có thể dọn mắm tôm chà với thịt heo, rau sống và bún.

Tại Sài Gòn, thiếu tá Phan Minh Tiến là một láng giềng của tôi. Tiến gốc gác Gò Công, nên mỗi lần nhắc tới bún mắm tôm chà là anh say sưa thuyết minh:

- Nói nghe dzậy, chớ làm mắm tôm chà hồng dễ đâu à ngen! Nhiều người thử làm rồi, thành phẩm chả phải mắm tôm chà, mà hóa ra mắm... ruốc! Ở quê tui, khoảng 20 lò mắm tôm chà, nhưng họ toàn bán mắm, còn bánh muốn ăn thì phải... xin. Mất 3kg tôm tươi mới được 1kg mắm tôm chà và mấy lạng bánh khô tôm chà. Mắm tôm chà hiện sản xuất hồng kíp cho thị trường tiêu thụ, do đó cần mua dzia làm quà thì nhiều khi phải đặt trước.

Anh Tiến bày tôi cách xới bún mắm tôm chà đúng điệu:

- Bún, phải chọn loại nhỏ sợi. Heo, phải chọn thịt nạc, luộc chín tới, cắt miếng không mỏng cũng không dày. Còn rau sống thì xà lách, diếp cá, rau thơm, rau quế, ngò gai, khế chua, chuối chát, dưa leo. Đừng quên ớt trái và tiêu tươi nguyên hạt, hén. Nếu có thêm miếng bánh khô tôm chà nữa thì hết sảy. Trộn hỗn hợp đó với mắm tôm chà. Ha ha ha... Mới nghe đã thấy rạo rức *trai Gò Công vừa gồng vừa co...* Ha ha ha...

Nhắc bún mắm tôm chà Gò Công, tôi lại liên tưởng bao món bún mắm Nam Bộ theo chiều hướng:

*Gió đưa gió đẩy
Về rẫy ăn còng
Về bưng ăn cá
Về đồng ăn cua...*

Ví như **bún mắm còng rau đắng** ở các huyện Cần Đước và Cần Giuộc thuộc tỉnh Long An, hoặc ở lưu vực sông Ba Lai thuộc tỉnh Bến Tre. Tuy nhiên, nổi danh nhất Nam Kỳ lục tỉnh về mắm cá, mắm cua đủ loại, phải kể ngay tới tỉnh An Giang mà tiêu biểu nhất là miệt Long Xuyên và Châu Đốc. Từ cá lòng tong tới cá linh, cá trềng, cá chốt, cá sặc, cá thieu, hầu như bất kỳ con gì cũng được người dân đất này “mắm hóa” thành nhiều kiểu. Chẳng hạn cá lóc đã cho quá nhiều thứ mắm: mắm trứng, mắm ruột, mắm thái y, mắm thái đu đủ v.v... Mỗi kiểu mắm lại có lắm cách dùng. Riêng bún ăn với mắm lóc, ắt **bún mắm trứng** và **bún mắm ruột** được xếp hạng “tuyệt kỹ”. Còn **bún mắm thái** khá phổ biến ở đồng bằng sông Cửu Long thì trước kia từng được thi sĩ Tấn Đà khen ngất.



Bún nước kèn An Giang.
Ảnh Phanxipăng.

Là người xuất thân từ An Giang, nhà báo Thượng Hồng cho rằng món đáng nhớ của vùng Long Xuyên và Châu Đốc là **bún nước kèn**. Thượng Hồng kể:

- Nước kèn, theo phương ngữ Nam Bộ, là nước nấu lấy chất ngọt từ cá và nước cốt dừa, có pha lẫn chút nghệ cho nổi màu vàng. Cá lóc cần nguyên con để nấu nước kèn, sau đó được vớt ra mà rĩa thành từng miếng nhỏ rồi thả lại vô nồi. Múc cá với nước kèn nóng hổi đổ ngập tô bún. Khách chỉ cần vắt thêm chanh, nếu thích thì chan

tí nước mắm, rồi ăn kèm rau sống và giá tươi. Hồi nhỏ, ở quê, mình mê món này lắm. Mấy chục năm nay lưu lạc khắp chốn, thấy đôi chỗ cũng có nấu bún nước kèn. Nhưng thú thiệt, mình chưa thấy đâu đạt được hương vị tuy mộc mạc mà ngon như bún nước kèn ở Châu Đốc với Long Xuyên!

Nước kèn là một dạng nước dùng, có nơi gọi nước lèo. Tùy quy cách gia giảm nguyên vật liệu, mỗi địa phương tạo nên **bún nước lèo** theo từng biến thể riêng. Tại thành phố Cần Thơ, tô bún nước lèo có thịt quay, cá lóc, mực tươi, trứng cút. Tại Trà Vinh và Sóc Trăng, bún nước lèo tỏa mùi mắm bò hóc⁽¹⁶⁾ cực kỳ đặc trưng. Về tỉnh Kiên Giang, dạo chơi thị xã Rạch Giá, thử gọi tô bún nước lèo sẽ thấy nổi bật mấy chú tôm rim thơm phưng phức.

Nếu còn thời gian nán lại trên dải đất phương Nam, bạn sẽ tiếp tục được trực tiếp khảo nếm nhiều món bún khoái khẩu. Nào **bún thịt dơi** ở Tây Ninh. Nào **bún cá đuối** ở Vũng Tàu. Nào **bún cá bông lau** ở Đồng Nai. Nào **bún cá kèo** ở Long An. Nào **bún cá ba sa** ở An Giang. Nào **bún cà ri** ở Bạc Liêu. Ví gặp dịp về Đồng Tháp Mười mùa nước nổi, bạn chớ bỏ sót món **bún cá linh**, kéo tiếc. Cá linh béo múp, nấu với me chua cùng các loại bông súng, điên điển, so đũa, rồi xới nóng sốt với bún, hỏi còn gì khoái bằng?

Vĩ thanh

Một vòng xuyên Việt, dẫu chưa đặt chân tới đủ mọi tỉnh thành, hẳn bạn cũng đồng ý với tôi rằng: từ Bắc vô Nam, bún là món ăn tuy quen mà lạ. Quen vì hầu như nơi nào cũng dễ kiếm bún. Lạ, bởi không ngờ bún tồn tại quá nhiều món, vừa dồi dào về chủng loại, vừa đặc sắc về chất lượng, vừa đa dạng về phong cách. Lạ hơn nữa là sự hiểu biết của chúng ta sao ít ỏi, sơ sài, thiếu hệ thống, thậm chí có lắm điểm chưa chính xác quanh dạng thực phẩm được xem là “thuần túy dân tộc” và “đặc biệt Việt Nam”.

Tôi đọc một luận văn cao học về văn hóa ẩm thực được người thực hiện bảo vệ thành công, đạt điểm xuất sắc, tại Hà Nội năm 1999. Cùng năm 1999, công trình nghiên cứu nọ còn được Hội Văn nghệ dân gian trao giải thưởng. Tác giả luận văn khẳng định như vầy: “Cũng được làm từ bột gạo nhưng cách làm bún khác hẳn với phở. Có 2 loại bún: bún đóng thành bánh nhỏ khi ăn xén miếng và bún sợi uốn thành từng con”. Viết như thế, e thiếu sót chăng?

Theo tôi biết, với tiết diện sợi có thể to nhỏ khác nhau, bún tồn tại ít nhất 4 loại thành phẩm hiện vẫn được tiêu thụ khắp chợ vùng quê như sau:

1. *Bún mớ*, còn gọi *bún ngả* hoặc *bún ki lô*, là bún được sản xuất đại trà để bán theo đơn vị khối lượng.

2. *Bún lợn*, còn gọi *bún khoanh*, *bún vắt* hoặc *bún con*, là bún được làm thành từng búi tròn như búp len, hoặc xoắn dài hình số 8 tợ cuộn chỉ thêu.

3. *Bún lá* là bún trải lớp trên lá chuối tươi rồi để phẳng hay cuộn tròn, thường mỗi lá vừa một bát: “Mỗi người một rá, mỗi lá một tô”.

4. *Bún bánh* tương tự bún lá nhưng không có miếng lót, và bún thường được xén thành từng vuông nhỏ; bánh hời cũng nằm trong loại này.

Đấy mới kể bún tươi, chứ chưa tính bún khô.

Một vấn đề hóc búa khác là bún ra đời từ khi nào?

Trong tình hình tư liệu hiện tại, vấn đề ấy chưa dễ giải quyết rõ ràng. Nếu căn cứ vào thực đơn liệt kê trong *Essai sur les Tonkinois* (Khảo luận về người Bắc Kỳ) do Georges Dumoutier công bố trên tờ *Revue Indochinoise* ra ngày 15/9/1907, có thể biết rằng vào thời điểm đó tại Việt Nam chưa có phở, song đã phổ dụng các món bún như bún bung, bún thang. Lần giở thư tịch xuất hiện sớm hơn, cũng thấy bún. Chẳng hạn trong các từ điển An Nam của Génibrel (1898), Huỳnh-Tĩnh Paulus Của (1895), J. Bonet (1849), J. L. Tabert (1838). Đáng chú ý là giáo sĩ Alexandre de Rhodes biên soạn *Dictionarium anamitium, lusitanium et latinum* (Từ điển Việt-Bồ-La), ấn hành lần đầu tại Roma năm 1651, cũng ghi nhận từ “bún”.

Như vậy, từ thế kỷ XVII, đời vua Lê Thần Tông,⁽¹⁷⁾ bún đã quen thuộc ở nước nhà. Hy vọng chúng ta sẽ phát hiện thêm những chứng cứ khả tín để biết chắc rằng bún từng thịnh rất lâu trước đó nữa.

Ngay việc giải thích cho rõ ngọn nguồn bún là gì cũng còn lắm chuyện phải bàn, vì không ít chuyên gia từ điển học cũng gặp trục trặc khi xử lý mục từ “bún”.

Đại Nam quốc âm tự vị⁽¹⁸⁾ của Huỳnh-Tĩnh Paulus Của cắt nghĩa từ “bún” thế này: “Bột sợi, bột làm ra sợi”. Nếu căn cứ theo đó, khách ngoại quốc làm sao phân biệt nổi bún với miến, với mì, với nui, với spaghetti?

Từ điển tiếng Việt của Viện Ngôn ngữ học, do Hoàng Phê chủ biên,⁽¹⁹⁾ đưa định nghĩa về bún có thể chấp nhận được: “Sợi tròn, dài, làm bằng bột gạo tẻ luộc chín, dùng làm món ăn”. Vậy mà chính từ điển này lại nhầm lẫn khi giải thích từ “bún Tàu” như sau: “Miến làm bằng bột đậu xanh”. Thực tế, bà con Minh Hương ở thị trấn An Thái, huyện An Nhơn, tỉnh Bình Định, sản xuất loại bánh sợi bằng bột đậu xanh (có trường hợp còn làm bằng bột đậu đen hoặc bột đậu trắng) và gọi đó là bún song thân - nguyên ngữ là “song thẳng” tức sợi đôi, sợi kép. Còn bún tàu vẫn được nhiều người hiểu là miến nhỏ sợi, thường làm bằng bột dong riêng, tuy gọi là bún mà chẳng phải... bún. Hỡi ôi!

Ngay những món bún cùng tên, song cả ba miền đất nước cũng chế biến nên bao nét khác nhau tạo thành sự phong phú cho nghệ thuật ẩm thực, Chẳng hạn **bún thịt nướng** Hà Nội, Huế, Sài Gòn đều ngon lành, song chẳng giống nhau từ miếng thịt đến nước chấm và rau sống phụ trợ. Hoặc **bún chả cá** Hải Phòng, Đà Nẵng, Quy Nhơn, Nha Trang, Phan Rang, Vũng Tàu, Rạch Giá, mỗi nơi có những điểm riêng biệt về cách xử lý cá, cách nấu nước lèo.

Đến đây, hẳn bạn đồng ý với tôi rằng, món bún sao quá phong phú về chủng loại, lại cực kỳ hấp dẫn vì mỗi nơi một vẻ, mà vẻ nào cũng tuyệt diệu vô ngần. Vậy nên, khi thưởng thức món bún của người Việt, ta không chỉ thưởng thức cái ngon của món ăn, mà còn thấy ẩn tàng cả bề dày lịch sử dân tộc, thấy lấp lánh tài hoa khắp ba miền đất nước.

Phanxipăng

CHÚ THÍCH

- (1) Nxb Hà Nội, 1979, trang 157.
- (2) Bản đồ ấy được vẽ theo tỷ lệ 1:500 trưng trên giấy croquis, gồm nhiều ảnh ghép, kích cỡ toàn thể 175 x 190cm, bấy lâu nay được bảo quản ở Hà Nội, trong kho tài liệu của Viện Thông tin Khoa học xã hội thuộc Viện Khoa học xã hội Việt Nam. Viết bài “Bàn về niên đại của bản đồ mang tên *Hoài Đức phủ toàn đồ*” in trong các sách *Đối thoại sử học* (Nxb Thanh niên, Hà Nội, 2000), *Đối thoại Thăng Long - Hà Nội* (Nxb Văn hóa-Thông tin, Hà Nội, 2009), Bùi Thiết cho rằng bản đồ ấy không ra đời vào năm 1831 mà có thể muộn hơn. Phổ biến thời gian qua là *Hoài Đức phủ toàn đồ* được vẽ lại vào năm 1956 bởi Biệt Lam Trần Huy Bá. Ngày 24/9/2010, Viện Thông tin Khoa học xã hội chính thức công bố bản scan từ bản gốc *Hoài Đức phủ toàn đồ*.
- (3) Thoạt tiên, công bố trên báo *Mới* tại Sài Gòn theo dạng nhiều kỳ, từ năm 1950 đến năm 1952; in thành sách lần đầu tiên năm 1955 bởi Nxb Nguyễn An Ninh ở Sài Gòn, sau được nhiều cơ sở tái bản.
- (4) Thoạt tiên, công bố trên tờ *Ngày nay* tại Hà Nội theo dạng nhiều kỳ; Nxb Đời Nay ở Hà Nội in thành sách lần đầu năm 1943, khi Thạch Lam (1910-1942) đã qua đời, sau được nhiều cơ sở tái bản.
- (5) Sách này của Vũ Bằng (1913-1984), in lần đầu tiên bởi Nxb Nguyễn Đình Vượng tại Sài Gòn năm 1972.
- (6) Trích thơ tương truyền của nữ sĩ Hồ Xuân Hương.

- (7) Nxb Lao Động, Hà Nội, 1999, trang 49.
- (8) Technicolor là danh từ của nhiều ngôn ngữ (Anh, Pháp, Đức, Ý, Thụy Điển, Phần Lan, Hà Lan, Ba Lan, Rumania, Thổ Nhĩ Kỳ, Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha v.v...), mang nghĩa kỹ thuật phim màu. Tiếng Nga phiên chuyển thành *техничолор*. Tiếng Hoa phần thể ghi 特藝七彩, giản thể ghi 特艺七彩, bình âm phát *te yi qi cai*, âm Hán-Việt là *đặc nghệ thất thái (thái)*.
- (9) Nxb Làng, California, 1997; Nxb Trẻ tái bản, 2000.
- (10) Nxb Khai Trí, Sài Gòn, 1970, sau được nhiều cơ sở tái bản.
- (11) Bộ sách *Đại Nam nhất thống chí* được Á Nam Trần Tuấn Khải và Tu Trai Nguyễn Tạo dịch ra tiếng Việt năm 1960, Nhà Văn hóa Bộ Quốc gia Giáo dục tại Sài Gòn ấn hành. Năm 1982, Phạm Trọng Điềm lại dịch sang Việt ngữ, Đào Duy Anh hiệu đính, Viện Sử học ấn hành. Sau có một số cơ sở, chẳng hạn Nxb Thuận Hóa tái bản.
- (12) Mừng 5 tháng 5 âm lịch.
- (13) Phiên âm danh từ tiếng Pháp *goult*, nghĩa là khẩu vị.
- (14) Phiên âm danh từ tiếng Pháp *air*, nghĩa là khí, đáng, điệu.
- (15) Đã đăng trên *Tài hoa trẻ* số 310 (7/4/2004), *Phong cách* số 1 (10/2006), *Thực đơn khoẻ đẹp* số 3 (4/2010).
- (16) Bò húc phiên âm từ *prahok* của tiếng Khmer, chỉ một loại mắm được làm bằng cá nước ngọt.
- (17) Vua Lê Thần Tông húy danh là Lê Duy Kỳ (1607-1662), trị vì giai đoạn 1619-1643.
- (18) *Đại Nam quốc âm tự vị* gồm 2 tập. Tập 1 in năm 1895, tập 2 in năm 1896.
- (19) Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội, in lần đầu năm 1998. Sau được một số cơ sở, chẳng hạn Nxb Đà Nẵng tái bản.

TÓM TẮT

Bún là món ăn thuần túy Việt Nam, xuất hiện thuở xa xưa, chậm nhất cũng từ thế kỷ XVII. Nhờ sự khéo léo kết hợp bún với ít nhiều nguyên vật liệu khác, các đầu bếp đã tạo nên bao món bún vô cùng đặc sắc.

Bài viết đưa bạn đọc du lịch xuyên Việt để khảo nếm rất nhiều món bún ngon lành hấp dẫn của các địa phương, từ miền Bắc, qua miền Trung, vào miền Nam: bún chả, bún ốc, bún mọc, bún thang, bún ngan, bún vịt, bún ngỗng, bún măng, bún vịt quay măng chua, bún sườn, bún lòng, bún cá rô, bún đậu, bún riêu, bún bung, bún giấm cá, canh bún, bún bò giò chả, bún thịt nướng, bún hến, bún nước mắm, bún mắm nêm, bún giấm nước, bún cá ngừ, bún lòng sả, bún chả cá, bún chả bò, bún bò xào, bún bò xáo, bún mắm nhum, bún sứa, bánh hời, bún tôm chà, bún mắm còng rau đắng, bún mắm trứng, bún mắm ruột, bún mắm thái, bún nước kèn, bún nước lèo, bún thịt dơi, bún cá đuối, bún cá bông lau, bún cá kèo, bún cá ba sa, bún cá linh, bún cà ri v.v...

Đáng tiếc rằng chúng ta hiện còn hiểu biết về bún một cách sơ sài, ít ỏi, thiếu hệ thống; thậm chí tồn tại những thư tịch - trong đó có từ điển và luận văn cao học - ghi nhận những thông tin sai lệch liên quan đến bún.

ABSTRACT

BÚN (RICE VERMICELLI) - FROM THE NORTH TO THE SOUTH

"Bún" (Rice vermicelli or rice noodles), one of Vietnamese traditional foods, appeared in the 17th century at the latest. Thanks to ingenious combination of rice vermicelli with other ingredients, cooks have created various delicious dishes.

The article will lead readers to a trans-Viet tour to enjoy a plenty of delicious dishes of "bún" from the North to the South.

It is regrettable that our understanding of "bún" is still negligible and unsystematic; even there is erroneous information about "bún" in some books, including dictionaries and M.A theses.