

# BỒI HỒI BÚN THANG



**Đ**ược bà nội tôi truyền lại, mẹ tôi làm món bún thang ngon nhất vùng. Mẹ bảo, bún thang là món ăn đặc trưng thể hiện phong cách ẩm thực thanh tao mà tinh tế của người xưa. Giờ đây trong những mâm cỗ ngày giỗ mẹ, anh em tôi đều bảo nhau nấu món bún thang, dù không được ngon như chính tay mẹ làm.

Nhiều khi nổi nhớ trào lên, muốn đi ăn một bát bún thang nhưng tìm khó quá. Ngày nay không còn nhiều những quán bán bún thang theo lối xưa. Người ta đã rút bớt nguyên liệu và cải biến đi nhiều. Tôi đã thử ăn bún thang ở nhiều quán trên phố Hàng Lược, Giảng Võ, chợ Đồng Xuân nhưng chưa thấy ở đâu giữ được những nét cổ truyền tinh tế của món ăn này.

Tôi còn giữ chiếc khuôn tre sáu cạnh mà mẹ tôi ngày xưa hay dùng. Ngày ấy, anh em tôi thường được mẹ cho phụ giúp làm bún thang. Mẹ bảo, ngày xưa các cụ mình làm bún thang kì công lắm. Từ khâu chọn nguyên liệu đã rất tinh rồi. Đến khi chế biến, lại càng cầu kì hơn. Thịt gà ta sau khi hấp lên dùng kim băng tước nhỏ như sợi chỉ. Củ đậu cũng được thái lát mỏng thành từng sợi rồi xào qua. Trứng trắng mỏng như tờ giấy được cắt sợi nhỏ như tơ vàng. Tôm bông

cũng được chuẩn bị cẩn thận. Mẹ tôi thường bắt tôi đứng trông nồi nước dùng, khi nào thấy có bọt sủi lên phải dùng thìa hớt hết. Nước dùng trong vắt và có vị ngọt đậm đà, dù không dùng gia vị hay hạt nêm như bây giờ.

Tôi thường để ý thấy mẹ cho một chút nhân thang là thịt gà và củ đậu xé nhỏ xuống đáy bát rồi mới cho bún lên. Tiếp theo, mẹ tôi đặt chiếc khuôn tre sáu cạnh lên trên. Sau đó bày góc là thịt gà, góc là tôm bông, góc là trứng trắng, góc thịt lợn mỡ băm nhỏ xào nước mắm thơm lừng, góc rau mùi rau răm băm, ở chính giữa là trứng muối. Sau khi chan nước dùng, mẹ tôi khéo léo rút khuôn tre ra khỏi bát.

Thường các cụ ta ăn quán đi với thang. Quán bằng rau diếp ngô và bún con bừa với một con tôm đồng rang mặn, một ít thịt lợn luộc, một ít bống rươi trộn mật ong, một chút rau thơm... Quán được buộc lại bằng một thân hành chẻ ra sau khi đã chần qua.

Củ cải ăn kèm với bún thang cũng được chuẩn bị cầu kì. Củ cải tươi được cắt khúc chẻ con chì, phơi một nắng cho héo, rồi bóp muối rửa sạch, xếp vào lọ, pha hỗn hợp dấm đường muối đun sôi. Một ngày sau lại đun sôi nước đó lên và ngâm củ cải thêm một ngày nữa mới có thể bỏ ra ăn với bún thang.

Mẹ tôi còn bảo, nhiều người còn tăng thêm hương vị đặc biệt cho món bún thang bằng cách nhỏ thêm giọt cà cuống vào đó. Nói đến hương cà cuống thì ai đã từng thưởng thức một lần là nhớ mãi. Chỉ nói qua ra thế đã thấy được sự cầu kì và tỉ mỉ của món bún thang cổ truyền. Để chế biến bát bún thang có thể mất từ 2 đến 3 tiếng, không kể chuẩn bị nguyên liệu. Và để làm một bát bún ngon thì điều cuối cùng rất quan trọng chính là tài khéo léo tinh tế cũng như một mẫn cảm đặc biệt với hương và vị món ăn của người đầu bếp. Với anh em chúng tôi, mẹ tôi chính là một đầu bếp tinh tế nhất.

Bún thang thường được ăn vào ngày mừng ba hóa vàng hay những ngày quan trọng, những cuộc hội ngộ gia đình của người Hà Nội xưa. Với tôi, bún thang còn là cái cớ để tôi nhớ về người mẹ thân yêu của mình. Và thẳm sâu trong tâm hồn, nó còn là điều để nhắc nhở về một món ăn cổ truyền tinh tế của đất kinh kì ngàn năm văn hiến.

NGUYỄN LÊ HIỂN TÍCH