

## 'Điểm danh' bún ba miền trên đất Sài Gòn

*Không đâu như ở Sài Gòn, chúng ta cảm nhận rõ dư vị cùng sự phong phú của hơn 20 món bún trải dài khắp mảnh đất hình chữ S.*

### Bún thang



Cầu kỳ, công phu trong khâu chọn nguyên liệu, chế biến, bún thang được nâng tầm như một món bún xuất hiện trong các dịp quan trọng chứ không mang tính phổ biến như các món bún khác.

## Bún chả



Một người chưa từng thưởng thức món ăn này sẽ ngạc nhiên với phần ăn là đĩa bún có cọng nhỏ thanh, đĩa thịt nướng nhỏ, đĩa rau xanh, chén nước mắm có màu khá trong nổi bật những lát đu đủ thái vuông mỏng, màu cam của cà rốt. Cách ăn của món càng lạ thế nhưng không ai phủ nhận cái ngon, cái thanh trong sự kết hợp kỳ lạ này khiến người ta ăn đến no vẫn không muốn dừng nữa.

## Bún đậu mắm tôm



Không phải món bún sang trọng, hay yêu cầu cao trong kỹ thuật chế biến nhưng đây lại là món bún rất khó để có hương và vị đúng chất Bắc nhất. Nguyên nhân của điều này gắn với hầu như tất cả các nguyên liệu của món ăn như loại bún, cái béo mềm của đậu hủ hay vị thơm, cái đậm đà của mắm tôm.

## Bún riêu ốc



Sự kết đôi có vẻ hơi khác thường của cua và ốc mang đến cho món bún hương thơm khó cưỡng của riêu cua, vị giòn giòn của ốc.

## Canh bún



Nhiều người thường nghĩ nguyên liệu quan trọng để tạo nên sự thành công của món ăn này là riêu cua. Điều đó không sai nhưng với những người sành ăn, rau muống luộc là một thành phần quan trọng không kém. Một tô canh bún ngon không thể thiếu màu xanh mát, cái giòn tanh tách của loại rau này.

## Bún cá rô đồng



Gắn với loại cá khá nặng mùi nhưng qua bàn tay khéo léo của người đầu bếp, món bún cá rô cực hấp dẫn và bắt mắt với màu vàng của phần cá xào nghệ, cái giòn tan của phần cá chiên giòn hay cái béo ngậy của cặp trứng cá vàng ươm.

## Bún ngan



Xuất hiện mật độ dày tại các chợ miền quê cũng như các thành phố lớn, bún mang vị ngọt ngào của hai loại măng (khô và tươi), cái ngọt, ngon của thịt vịt quăn quýt trong cái ấm, vị cay, chua nhẹ của chén nước mắm gừng.

## Bún mọc



Gắn với nguyên liệu của món chả lụa truyền thống, bún mọc có vị thanh của nước dùng, vị mộc của mọc kết đôi với mắm tôm mang đến món ăn tưởng như thanh nhưng lại đậm đà



## Bún bung



Những sợi bún thật nhỏ, những miếng đu đủ chín mềm nhưng không nhão hòa quyện cùng vị béo ngọt của sườn, vị giòn giòn của mùng luôn hấp dẫn thực khách trong bất kỳ tiết trời nào.

## Bún chả cá



Có 3 địa danh 4 của miền Trung gắn với món bún chả cá đều được giới ẩm thực Sài Thành đón nhận với nhiều sự quan tâm là Quy Nhơn, Nha Trang, Bình Định và Đà Nẵng. Xét về hình thức, rau đi kèm, sự biến tấu của loại bún này không quá nhiều

nhưng khi thưởng thức gia vị khác hẳn và của tỉnh, địa phương nào trội hơn chỉ có thể xét ở mức cảm quan của người dùng.

## Bún bò



Điểm dễ nhận biết nhất của loại bún này là hương sả và mùi mắm ruốc, vị cay lan tỏa trong không khí khiến những thực khách dù đã no vẫn muốn ăn thêm.

## Bún sứa



Một tô bún sứa đúng nghĩa là nước dùng phải có độ sệt nhất định, độ đậm, độ cay vừa phải. Cùng nguyên phụ liệu đi kèm phong phú như tôm, chả cá, mọc, xoài xanh băm nhuyễn...

## Bún cá ngừ



Nếu các món bún khác có nước dùng là nước lèo thì bún cá dầm lại đặc biệt khi được chan với nước cá kho của cá ngừ, một trong những món cá dầm quen thuộc của người miền Trung. Nguyên nhân dùng món cá này xuất phát việc loại cá này khá thơm, ngon nhưng có giá thành khá rẻ.

Đi kèm món bún là các loại rau dân dã quen thuộc thường có trong vườn.

## Bún giấm nuốt



Nhìn có vẻ giống sứa nhưng con nuốt nhỏ hơn và có màu hơi xanh hơn. Món bún này hấp dẫn ở vị chua của cà chua, vị giòn của con nuốt, thơm của đậu phộng và bánh tráng.

## Bún thịt nướng



Tựa tựa như bún chả Hà Nội nhưng bún thịt nướng đơn giản và "gọn gàng" hơn với tất cả nguyên phụ liệu được sắp sẵn trong tô. Thực khách chỉ làm công đoạn cuối cùng là chan nước mắm vào và trộn đều là có thể dùng được.

## Bún nem nướng



Rất khó xác định bún nem nướng là của chính xác vùng nào bởi ba vùng của nước ta đều có món nem nướng. Song có thể xác định một điều là ít dầu mỡ, vừa thanh, vừa đậm, bún nem nướng là món bún luôn nằm trong danh sách những món ăn đổi vị.



## Bún mắm



Bún mắm là món ăn lâu đời, dân dã của người dân vùng sông nước Nam bộ. Vì nặng mùi và mặn vị mà bún mắm khá kén khách cũng như chưa thể có mặt tại các nhà hàng lớn mà chỉ bán ở các hàng quán nhỏ. Thế nhưng với những ai ghiền món bún này thì ngoài vị đậm đà của nước dùng, còn ở vị béo giòn của heo quay, bì bì của cà tím, giòn dai của mực và ngọt

lành của tôm tươi hay đĩa rau non mắt mắt với các loại như rau đắng, cọng súp, thèo nèo.

## Bún Thái



Màu vàng óng của nước sốt, màu hồng tươi của những con tôm được bóc trần, thịt bò thái lát mỏng, màu trắng của mực ống, mấy lát hành thái mỏng, một ít tiêu rắc đều lên cho dậy mùi thơm, chỉ ngần ấy đã khiến bạn không thể cưỡng lại sức hấp dẫn của

món ăn này đừng nói đến vị cay nồng, thơm đậm, vị chua nhẹ của nước dùng. Ngoài những đặc trưng trên, bún Thái còn kết đôi với một loại rau khá quen thuộc của người Nam, rau nhút nên càng khiến thực khách lưu luyến.

### **Bún nước lèo hay còn gọi là bún cá**



Những miếng phile cá được xào vàng ươm, nước dùng thơm đậm vị cá nhưng lại thanh nhẹ và thơm nồng, món bún cá dành cho những ai muốn ăn kiêng nhưng vẫn không thể từ chối món bún. Có hai thương hiệu

bún nước lèo là bún nước lèo Sóc Trăng và bún nước lèo Châu Đốc.

## Bún sông



Những miếng chả tôm được bắt hình như những con sông, một loại sấu trên cây dứa và chà là, vị thơm của nước dùng là điểm nhấn của món ăn.

## Bún gói và



Nghe tưởng như sự kết hợp giữa bún và gói hay ít nhất là món gói bún. Song khác với suy nghĩ đó, bún gói vừa tựa tựa món lẩu tôm, vừa như lẩu mắm có điều gói gọn trong 1 tô với nước dùng được chan sẫm sấp. Ở Sài Gòn chỉ duy nhất một quán bán món bún này là quán bún Sông trên đường Nguyễn Thái Học.