

## Thơm Ngon Chi lạ -Bánh Canh Nam-Phổ

Món đặc biệt nhất chỉ ở Huế mới có, là bánh canh Nam Phổ.

Ra Huế mà không thưởng thức món ni là chưa biết Huế trọn vẹn, để rồi sẽ tiếc nuối vô cùng. Món này chỉ bán sau 12 giờ trưa, vì sáng sớm người nấu phải đi chợ tìm mua cho được mớ tôm cua thật tươi, phải nhồi bột làm sợi bánh mới, ngon là nhờ mọi thứ mới nấu, nước ngọt thơm mùi tôm cua tươi.

Nếu ai ăn bánh canh Nam Phổ vào sáng sớm là “giả hiệu” đó nhé! Loại này thì ở mô cũng có, khắp cả miền Nam VN.

Món ăn đắt hàng đến nỗi, sau 5 giờ chiều là không thể tìm được gánh bánh canh nào để ăn nữa. Dù có tìm tới làng Nam Phổ ở Huyện Phú Vang, cách cầu Trường Tiền độ 3km rưỡi, thì các quán cũng bán hết sạch. Không kể chi đến khách các miền khác tìm đến, mà ngay chính người dân Huế cũng rất thích.

Mặc dù cả làng đều có nghề gia truyền cùng nấu bánh canh, nhiều quán mà quán nào cũng ngon như nhau, rứa mà cũng không có đủ để bán cho khách. Nếu muốn chắc, thì khi gặp O bán, phải đặt cọc cho ngày mai. Ngoài quán ăn, các gánh bánh canh được các O gánh đi bán khắp nơi, nhưng rất mau hết vì ai cũng quen con đường mấy O đi nên nhiều người đợi chờ, vì rứa, nếu không biết thì khó mà tới phiên mình được ăn.

Mãng nhờ bà gác cổng, cố chờ đón cho được gánh bánh canh để đãi gia đình anh. Ra Huế mà không ăn được tô bánh canh Nam Phổ thì...ức lắm.

Thiệt không có chi ngon bằng tô bánh canh chính hiệu gốc Nam Phở ngọt đậm mùi tôm cua. Chao ơi là thơm ngon chi lạ! Nhìn thiệt hấp dẫn, đẹp mắt.

Tô bánh canh sền sệt ửng màu gạch đỏ của cua tôm. Tôm và thịt heo được quét nhuyễn, vo thành viên, cua được lột ra từng miếng nhỏ. Những sợi bánh được lăn thành từng con dài cỡ nhỏ nhỏ bằng ngón tay út, được làm từ bột gạo và bột sắn hoà chung, trắng nõn nà.

Nước dùng ngọt của tôm cua tươi cùng chút ruốc nêm vào thấm đậm, ngào ngọt bốc lên mùi thơm thật đặc biệt.

O bán bánh canh mặc chiếc áo dài được vá nhiều nơi, tóc búi phía sau ót, những giọt mồ hôi lấm tẩm trên trán dù đang đầu mùa Đông. Tay O thoăn thoắt múc bánh canh ra từng tô, trao cho tôi bung lên lẩu, vừa nhoẻn nụ cười, vừa đọc theo vần điệu để mời khách:

- *Dạ...Mời chị mời anh! Mời ôn mời mẹ,*

*đoai bánh canh Nam Phở,*

*cua, tôm, thịt nạc, quét nhuyễn cùng nhau,*

*mời anh mời o, húp một muông đi nì,*

*mát rươi hôn ai, nhưng sâm rươi nếp,*

*cũng không chi sánh bì,*

*món đặc sản xứ Huế, làng Nam Phở quê em,*

*dạ... mời ôn mời mẹ , mời o mời anh*

*đoại bánh canh nóng hôi, ngọt mùi cua tôm*

*ai ơi ời...ơ.. ơ...*

O rất tự tin, vì biết bánh canh mình nấu ai cũng đợi chờ, ngày nào cũng phải vét sạch nồi để bán. Thấy mọi người hể hả ăn ngon lành, O cười vui vẻ hãnh diện. Người Huế thời này rất đặc biệt, họ không cần quá vất vả để... làm giàu với ai! Họ làm chơi chơi. Quảy một gánh mỗi ngày, họ cũng đủ sống, cốt chỉ để nuôi con ăn học.

Tôi nheo mắt, cười với anh:

- *Anh ơi! Anh ăn một lần là anh sẽ... ngậm mà nghe đó!*

Mà ngon tuyệt vời thiệt! Anh nhớ mãi hương vị đặc biệt của nước dùng, cay vừa đủ nên anh cảm giác được chất ngọt của nước súp cua, tôm tươi thấm và vào lưỡi mà anh chưa được thưởng thức trước đó bao giờ.

(Trích trong “Huế ơi! Chào Mi” của Tôn- Nữ Mai-Tâm)