

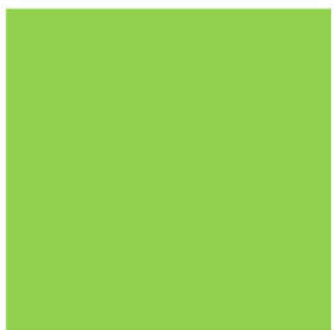


BẢN TIN THÁNG:

(Lưu hành nội bộ)

BẢN TIN THỊ TRƯỜNG LÚA GẠO - SỐ 03

THÁNG 09/2020



A/ THI TRƯỜNG GAO THẾ GIỚI:**I. GIÁ GAO TRONG THÁNG:** (Nguồn Oryza.com)

QUỐC GIA	CHẤT LƯỢNG	THẤP NHẤT	CAO NHẤT	BÌNH QUÂN	So T8.20	So T9.19
THÁI LAN	Gạo trắng 100% B	482	520	494	0	+83
	5% tấm	472	510	484	0	+83
	25% tấm	452	478	461	2	+67
	Hom Mali 92%	818	957	871	-87	-309
	Gạo đỏ 100% Stxd	480	526	495	-3	+86
	A1 Super	408	424	415	0	+29
VIỆT NAM	5% tấm	458	487	470	-15	+145
	25% tấm	433	462	448	-15	+136
	Jasmine	568	587	578	-12	+59
	100% tấm	398	412	401	-1	+97
ẤN ĐỘ	5% tấm	348	377	360	-15	-9
	25% tấm	328	347	336	-11	+6
	Gạo đỏ 5% Stxd	373	392	382	0	+12
	100% tấm Stxd	288	307	301	0	-14
PAKISTAN	5% tấm	403	427	414	+3	+50
	25% tấm	353	377	363	0	+24
	100% tấm Stxd	310	322	314	-3	0
MIỀN ĐIỆN	5% tấm	443	452	449	+7	N/A
MỸ	4% tấm	586	604	595	-8	+85
	15% tấm (Sacked)	575	584	579	+1	+59
	Gạo đỏ 4% tấm	637	642	640	+26	+100
	Calrose 4%	921	960	952	+36	+127

II. KẾT QUẢ XUẤT KHẨU GAO CỦA CÁC NƯỚC:

(Nguồn TRT, đến 01/10/2020)

Nước xuất khẩu	Lũy kế cùng kỳ			Cả năm 2019
	2019	2020	+/- so 2019	
Thái Lan	5.891	4.535	-23,01%	7.562
Ấn Độ	7.755	9.864	+27,20%	9.811
Việt Nam	5.827	5.254	-9,84%	7.327
Pakistan	2.872	2.817	-1,90%	3.984
Mỹ	2.300	1.878	-18,33%	3.113
Tổng cộng	24.644	24.348	-1,20%	32.038

III. SỰ KIẾN TRONG THÁNG:**1. Dự báo thị trường thương mại gạo toàn cầu:**

Cập nhật T07.2020	Sản lượng 2020/21 (triệu tấn)	So 2019/20	Thương mại 2020/21 (triệu tấn)	So 2019/20	Tồn kho cuối kỳ 2020/21 (triệu tấn)	So 2019/20
IGC	505,0	+1,61%	45,0	+7,14%	181,0	+2,26%
USDA	500,0	+1,00%	44,3	+4,00%	185,2	+2,00%
FAO	509,2	+1,68%	47,0	+6,09%	181,2	-0,55%

2. Các thị trường chính:

Thái Lan, kết thúc tháng 9/2020 với giá chào gạo trắng 5% tằm ở mức 474 USD/tấn, giảm 31 USD/tấn so với thời điểm tháng 8/2020 và tăng 74 USD/tấn so cùng kỳ năm trước.

Thái Lan xuất khẩu 356.554 tấn gạo trong tháng 8/2020, giảm 20,5% so cùng kỳ năm ngoái và giảm 14,8% so với tháng 7/2020.

EU mở hạn ngạch 24.883 tấn gạo dành cho Thái Lan với thuế suất 0%, trong tháng 10/2020. Khối lượng này cũng nằm trong hạn ngạch nhập khẩu 630.000 tấn hàng năm của EU.

Ấn Độ, kết thúc tháng 9/2020 với giá chào gạo trắng 5% tằm ở mức 350 USD/tấn, giảm 25 USD/tấn so với thời điểm tháng 8/2020 và giảm 20 USD/tấn so cùng kỳ năm trước.

Tính đến ngày 1/9/2020, tồn kho gạo cả nước vào khoảng 28,93 triệu tấn (đã bao gồm 10,047 triệu tấn lúa quy gạo), giảm 4% so cùng kỳ năm ngoái và thấp hơn 17,5% so với thời điểm 1/8/2020.

Pakistan, kết thúc tháng 9/2020 với giá chào gạo trắng 5% tằm ở mức 405 USD/tấn, giảm 10 USD/tấn so với thời điểm tháng 8/2020 và tăng 40 USD/tấn so cùng kỳ năm trước.

Tháng 8/2020, Pakistan đã xuất khẩu 167.793 tấn gạo, giảm 37% so với tháng trước và giảm 35% so cùng kỳ năm ngoái.

Miến Điện, kết thúc tháng 9/2020 với giá chào gạo trắng 5% tằm ở mức 445 USD/tấn, giảm 5 USD/tấn so với thời điểm tháng 8/2020 và tăng khoảng 100 USD/tấn so cùng kỳ năm ngoái.

Trong 7 tháng đầu năm thị trường 2019/20 (1/10/2019 – 31/9/2020), Miến Điện đã xuất khẩu 2,53 triệu tấn gạo các loại.

Theo báo cáo mới nhất từ FAO, xuất khẩu gạo năm 2020 của Miến Điện ước đạt 2,6 triệu tấn, cao hơn mức bình quân nhờ cung cấp cải thiện.

Campuchia, xuất khẩu 22.130 tấn gạo trong tháng 8/2020, giảm 22% so với thời điểm tháng 7/2020 và giảm 35% so cùng kỳ năm ngoái. Lũy kế 8

tháng đầu năm 2020, Campuchia đã xuất khẩu được 448.203 tấn gạo xay xát, tăng 31% so với cùng kỳ năm ngoái.

Philippines, giá lúa gạo nội địa tuần đầu tháng 9/2020 giảm nhẹ. Giá lúa tại ruộng vào khoảng 362 USD/tấn, giảm so với mức 371 USD/tấn vào tuần trước đó và giảm khoảng 8,4% so cùng kỳ năm ngoái.

Báo cáo mới nhất của USDA cho thấy diện tích lúa gieo trồng, sản lượng và tồn kho dự báo giảm nhẹ trong khi nhập khẩu và tiêu dùng tăng.

Trong 8 tháng đầu năm 2020, Philippines đã nhập khẩu 1,642 triệu tấn gạo, chiếm khoảng 44% trong tổng lượng 3,737 triệu tấn đã được Cục Thực vật – Bộ Nông nghiệp Philippines (BPI) cấp Giấy chứng nhận vệ sinh và kiểm dịch thực vật (SPSICs). Trong đó, riêng tháng 8/2020, nước này đã nhập khẩu 139.706 tấn gạo các loại.

Tính đến ngày 1/8/2020, tồn kho gạo cả nước vào khoảng 1,786 triệu tấn, giảm 16% so với mức kỷ lục 2,134 triệu tấn cùng kỳ năm trước và giảm khoảng 15% so với thời điểm 1/7/2020.

Trung Quốc, thông qua hạn ngạch 5,32 triệu tấn gạo nhập khẩu với thuế suất thấp cho năm 2021 – không đổi so với năm 2020 – và 50% số đó thuộc về các đơn vị nhà nước.

EU, từ ngày 1 – 27/9/2020, khu vực này cùng với Anh đã nhập khẩu 74.961 tấn gạo, giảm 26% so với cùng kỳ năm ngoái.

EU đã quyết định tăng thuế suất nhập khẩu đối với mặt hàng gạo lứt, từ mức 42,5 euro (# 50 USD) lên 65 euro (# 70 USD) kể từ ngày 9/9/2020.

Sri Lanka, đã thông qua kế hoạch nhập khẩu 100.000 tấn gạo nhằm đảm bảo nguồn cung gạo hàng hóa cho thị trường nội địa. Quốc gia này cần khoảng 200.000 tấn gạo mỗi tháng để có thể đáp ứng được nhu cầu tiêu thụ của cả nước.

3. Thông tin thầu:

Nhật Bản:

- Tìm kiếm nguồn cung cho khoảng 14.000 tấn gạo thông qua hình thức đấu thầu truyền thống với thời gian giao hàng từ 20/10 đến 30/11/2020, theo thông báo được đăng tải trên trang tin của Bộ Nông Lâm Ngư nghiệp Nhật Bản (MAFF). Thầu sẽ diễn ra vào lúc 1:15 – 2:00 chiều, giờ địa phương, ngày 2/10/2020.
- Nhập khẩu 54.000 tấn gạo từ Thái Lan và Mỹ thông qua đợt thầu quốc tế mở ngày 18/9/2020. Thời gian giao hàng từ 20/10 đến 10/12/2020.
- Tổ chức thành công đợt thầu Mua bán Đồng thời (SBS) đầu tiên của năm tài chính 2020/21 (4/2020 – 3/2021) vào hôm 25/9/2020 với số lượng 3.940 tấn.
- Đợt thầu (SBS) thứ ba được tổ chức vào hôm 29/9/2020 vừa qua đã không nhận được hồ sơ dự thầu nào.

Hàn Quốc, Công ty Thương mại Thực phẩm và Nông – Thủy sản Hàn Quốc (KAFTC) đã nhập khẩu 113.399 tấn gạo lứt (non-glutinous) thông qua đợt thầu mở ngày 17/9/2020.

IV. TỶ GIÁ NGOẠI TỆ MỘT SỐ NƯỚC: (Nguồn: www.xe.com)

Ngoại tệ	Thấp nhất	Cao nhất	Bình quân
Yuan Trung Quốc (CNY)	6,76	7,00	6,82
Euro (USD/Euro)	1,16	1,20	1,18
Rupiah Indonesia (IDR)	14.571,01	14.923,91	14.828,35
Rupee Ấn Độ (INR)	72,80	73,87	73,52
Yen Nhật Bản (JPY)	104,27	106,28	105,57
Philippines Peso (PHP)	48,37	48,66	48,51
Pakistan Rupees (PKR)	165,46	166,38	165,95
Baht Thái Lan (THB)	30,96	31,71	31,37
Vietnamese Dong (VND)	23.008,12	23.341,22	23.191,39

B/ TÌNH HÌNH SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU TRONG NƯỚC:

I. KẾT QUẢ XUẤT KHẨU GAO:

1. Kết quả xuất khẩu:

Theo số liệu tổng hợp, xuất khẩu tháng 9 năm 2020 đạt 385.429 tấn, trị giá 195,804 triệu USD so với cùng kỳ giảm 36,4% về số lượng và giảm 35,7% về trị giá. Lũy kế xuất khẩu từ đầu năm đến ngày 30/09/2020 đạt 4,990 triệu tấn, trị giá 2,448 tỷ USD so với cùng kỳ về số lượng giảm 1,4% và về trị giá tăng 11,1%.

*** Thị trường xuất khẩu lũy kế 9 tháng/2020:**

Thị Trường	Số lượng (tấn)	Trị giá (USD/tấn)	Chiếm (%)
Angieri	334	224.725	0,01%
Angola	3.112	1.481.130	0,06%
Saudi Arabia	27.464	16.059.636	0,55%
Australia	21.812	13.659.161	0,44%
Polan	7.733	3.977.237	0,15%
Bangladesh	561	288.749	0,01%
Belgium	385	240.302	0,01%
Ivory Coast	361.519	165.318.842	7,24%
Brunei	321	136.104	0,01%
Chile	1.568	722.788	0,03%
Cuba	239.608	114.584.821	4,80%
Taiwan	15.484	8.641.871	0,31%
Ghana	412.112	217.411.876	8,26%
Netherlands	6.721	3.438.116	0,13%

SỐ 3 - THÁNG 9/2020

Hongkong	61.173	34.424.165	1,23%
Indonesia	75.937	41.761.577	1,52%
Iraq	90.000	47.610.003	1,80%
Malaysia	492.232	210.019.039	9,86%
Mozambique	50.159	25.056.009	1,01%
United States America	14.852	10.179.745	0,30%
South Africa	5.046	2.765.156	0,10%
Russia	7.613	3.284.908	0,15%
French	2.803	1.654.197	0,06%
Philippines	1.809.530	843.475.660	36,26%
Senegal	42.061	14.980.503	0,84%
Singapore	83.097	45.561.822	1,67%
Tanzania	15.173	8.719.869	0,30%
Spain	1.347	734.547	0,03%
Tukey	833	521.581	0,02%
United Arab Emirates	37.260	20.866.396	0,75%
China	576.597	338.278.916	11,56%
Ukraina	2.020	1.219.504	0,04%
<i>Các nước khác</i>	<i>523.529</i>	<i>251.039.176</i>	<i>10,49%</i>
TỔNG CỘNG	4.989.996	2.448.338.131	100,00%

2. Bảng tàu xếp hàng:

Từ ngày 01/09 – 30/09/2020, có 14 tàu vào các cảng xếp hàng với số lượng dự kiến 61.850 tấn gạo các loại (trong đó, 8 tàu cảng Hồ Chí Minh và 7 tàu cảng Mỹ Thới).

STT	Tên tàu	Cảng xếp hàng	Ngày xếp	Số lượng	Thị trường Xuất khẩu
1	An Thịnh Phú 08	HCM	03/09/20	6.400	Malaysia
2	Hồng Lĩnh 1	HCM	10/09/20	6.000	Hàn Quốc
3	Hải Bình 16	HCM	05/09/20	3.950	Philippines
4	Hải Hà 58	HCM	11/09/20	4.900	Malaysia
5	Phú An 368	HCM	11/09/20	4.700	Malaysia
6	An Bình 18	HCM	12/09/20	3.950	Malaysia
7	Trường Lộc 16	HCM	15/09/20	4.850	Malaysia
8	Hòa Bình 54	Mỹ Thới	17/09/20	5.000	Philippines
9	Hòa Bình 45	Mỹ Thới	17/09/20	3.850	Philippines
10	J-Phia	Mỹ Thới	18/09/20	2.400	Philippines
11	Quang Minh 9	Mỹ Thới	18/09/20	4.100	Philippines
12	Việt Hải Star	Mỹ Thới	18/09/20	4.000	Philippines
13	Quang Minh	Mỹ Thới	24/09/20	4.000	Philippines
14	Hải Hà 38	Mỹ Thới	28/09/20	3.750	Malaysia
Tổng				61.850	

II. TÌNH HÌNH SẢN XUẤT TRONG NƯỚC:**1. Tiến độ sản xuất:**

Theo số liệu của Cục Trồng trọt – Bộ Nông nghiệp & PTNT, các tỉnh, thành phố vùng ĐBSCL:

* Từ ngày 01/09 đến 30/09/2020:

- Vụ Hè Thu 2020, thu hoạch được 271 ngàn ha với năng suất khoảng 5,8 tấn/ha;

- Vụ Thu Đông 2020, xuống giống được 157 ngàn ha/800 ngàn ha diện tích kế hoạch và thu hoạch được 195 ngàn ha với năng suất khoảng 5,5 tấn/ha.

* Tính đến ngày 30/09/2020:

- Vụ Hè Thu 2020 đã xuống giống được 1,525 triệu ha/1,539 triệu ha diện tích kế hoạch, đã thu hoạch được 1,266 triệu ha với năng suất khoảng 5,81 tấn/ha;

- Vụ Thu Đông 2020 đã xuống giống được 657 ngàn ha/800 ngàn ha diện tích kế hoạch và thu hoạch được 195 ngàn ha với năng suất khoảng 5,51 tấn/ha.

2. Giá lúa gạo nội địa ở các tỉnh Đồng bằng sông Cửu Long:

Loại Hàng	Giá cao nhất	Giá thấp nhất	Giá BQ	So với T7/2020	So với T8/2019
Lúa Tươi Tại Ruộng					
Hạt dài	7.250	5.700	6.756	+835	+1.147
Lúa thường	6.200	5.425	5.758	+60	+908
Lúa Khô/ Ướt Tại Kho					
Hạt dài	7.350	5.800	6.746	-196	+1.925
Lúa thường	6.250	4.850	5.684	-1.100	+1.453
Gạo Nguyên Liệu					
Lứt loại 1	9.400	8.350	8.828	-295	+1.375
Lứt loại 2	9.250	8.350	8.820	-112	+2.645
Xát trắng loại 1	11.600	9.650	10.250	-386	+913
Xát trắng loại 2	10.650	9.850	10.186	-246	+3.272
Phu Phẩm					
Tấm 1/2	9.000	8.050	8.518	+178	+2.429
Tấm 2/3	8.150	7.200	7.609	-69	+1.957
Tấm 3/4	7.300	6.850	7.092	+67	+1.609
Cám xát	5.850	5.550	5.704	-11	+200
Cám lau	5.850	5.550	5.704	-7	+191
Gạo TPXK Không Bao Tại Man					
Gạo trắng 5% tấm	11.150	9.850	10.538	-240	+3.357
Gạo trắng 10% tấm	11.050	10.200	10.700	-13	+3.565
Gạo trắng 15% tấm	10.950	9.750	10.312	-164	+3.319
Gạo trắng 20% tấm	10.850	10.000	10.472	-4	+3.457
Gạo trắng 25% tấm	10.750	9.500	10.000	-169	+3.185

C/ HẠT GAO & MÓN NGON VIỆT NAM:

1. Giống gạo Việt Nam: OM 5451

*** Nguồn gốc:**

Tác giả: Trần Thị Cúc Hòa và các cộng sự, Viện lúa đồng bằng sông Cửu Long.

Giống lúa OM5451 được chọn tạo theo mục tiêu lúa giàu sắt và chất lượng cao từ tổ hợp lai Jasmine 85 x OM2490 từ năm 2003 theo phương pháp phả hệ. Giống được trồng thử nghiệm ở nhiều tỉnh ĐBSCL. Giống lúa OM5451 được công nhận sản xuất thử theo Quyết định số 456/QĐ-TTCLT của Cục Trồng trọt ngày 05 tháng 11 năm 2010.



Ảnh minh họa

*** Đặc điểm chính:**

Giống lúa OM5451 là giống lúa cao sản, ngắn ngày (90-95 ngày đối với lúa gieo sạ). Giống cứng cây, kháng đổ ngã, khả năng đẻ nhánh khỏe, chiều cao cây 100-110 cm, bông dài trung bình (23-25 cm), số hạt chắc/bông 70-80. Trọng lượng 1000 hạt 25-26g.

Giống lúa OM5451 có hạt gạo đẹp, thon dài ít bạc bụng, chiều dài hạt gạo 7,01 - 7,05 mm, tỷ lệ gạo nguyên đạt 55%, hàm lượng amylose 18%, cơm mềm. Phẩm chất gạo đạt tiêu chuẩn xuất khẩu, đặc biệt giống OM5451 có hàm lượng sắt trong gạo cao (6,7 – 6,8mg/kg gạo trắng).

Giống lúa OM5451 có khả năng kháng trung bình rầy nâu và bệnh đạo ôn, ít bị bệnh vàng lùn - lùn xoắn lá. Giống thích nghi ở phù sa ngọt đến phù sa nhiễm phèn, đang sản xuất trên diện rộng ở 13 tỉnh ĐBSCL. Năng suất đạt 6-8 tấn/ha.

*** *Điển hình đã áp dụng thành công:***

Giống lúa OM5451 đã được áp dụng thành công tại nhiều tỉnh ĐBSCL (Kiên Giang, An Giang, Tiền Giang, Đồng Tháp, Long An, Trà Vinh, Sóc Trăng, Bạc Liêu, Bến Tre...).

*** *Đặc tính cơm:***

Gạo 5451 dễ nấu, khi nấu chín cho cơm dẻo vừa và mềm, cơm có mùi hương thơm nhẹ, vị ngọt lành, dễ nấu. Khi để nguội vẫn không bị cứng cơm.



Ảnh minh họa

2. Món ngon Việt Nam:



Ảnh minh họa

Trong ẩm thực Việt Nam, bún là loại thực phẩm dạng sợi tròn, trắng mềm, được làm từ tinh bột gạo tẻ, tạo sợi qua khuôn và được luộc chín trong nước sôi. Là một nguyên liệu, thành phần chủ yếu để chế biến nhiều món ăn mà tên món ăn thường có chữ bún ở đầu (như bún bò, bún cá, bún mọc, bún chả, bún thang, v.v.), bún là một trong những loại thực phẩm phổ biến nhất trong cả nước, chỉ xếp sau các món ăn dạng cơm, phở.

Quy trình làm bún nhìn chung khá cầu kỳ và mất nhiều thì giờ tuy về cơ bản trong mọi làng nghề, mọi gia đình làm bún thủ công đều có cách thức tương tự: gạo tẻ được lựa chọn kỹ càng để lấy gạo dẻo cơm, thường là gạo mùa. Gạo được vo, đãi sạch và đem ngâm nước qua đêm. Sau đó đưa gạo đã ngâm vào máy xay nhuyễn cùng với nước để tạo thành bột gạo dẻo, nhão. Bột lại được ủ và chắt bỏ nước chua, rồi đưa lên bàn ép, xắt thành quả bột to cỡ bắp chân người lớn. Các quả bột lại tiếp tục được nhào, trộn trong nước sạch thành dung dịch lỏng rồi đưa qua màn lọc sạch sạn, bụi tằm để tạo thành tinh bột gạo.

Tinh bột gạo được cho vào khuôn bún. Khuôn bún thường làm bằng chất liệu dạng ống dài, phía đầu khuôn có một miếng kim loại đục các lỗ tròn. Công đoạn vắt bún thường được thực hiện bằng tay hoặc dùng cánh tay đòn để nén bột trong khuôn qua các lỗ. Bột chảy đều qua các lỗ khi khuôn bị vặn, nén, tạo thành sợi bún, rơi xuống nồi nước sôi đặt sẵn dưới khuôn. Sợi bún được luộc trong nồi nước sôi khoảng vài ba phút sẽ chín, và được vớt sang tráng nhanh trong nồi nước sạch, nguội để sợi bún không bị bết dính vào nhau.

Cuối cùng là công đoạn vớt bún trong nồi nước tráng và dùng tay vắt thành con bún, lá bún, hoặc bún rối. Bún thành phẩm được đặt trên các thúng tre có lót sẵn lá chuối, hong khô và ủ trước khi đem ra chợ bán.

Hiện nay bún đã được sản xuất bằng máy, làm tăng sản lượng bún, rút ngắn thời gian và đang dạng về hình thức, trong đó phổ biến như:

- Bún rối là loại bún sau khi được vớt ra khỏi nồi nước tráng, được để trong thúng một cách tương đối lộn xộn không có hình thù khối rõ rệt. Bún rối là loại tương đối phổ biến và thích hợp cho nhiều món ăn, đặc biệt là các món bún nước như bún bò Huế, bún thang, bún riêu v.v.
- Bún vắt hay bún lá: các sợi bún được vắt thành từng dây có đường kính độ 4 – 5 mm, dài cỡ 30 – 40 cm. Khi ăn các lá bún này được cắt thành từng đoạn ngắn. Thích hợp cho một số món bún dạng chấm như bún đậu mắm tôm, bún chả, bún nem v.v.

Người Việt Nam đã chẳng còn xa lạ gì với những sợi bún trắng tinh, thoang thoảng hương thơm. Dù là miền Bắc, miền Trung hay miền Nam, ở nơi đâu sợi bún cũng tạo nên những món ăn độc đáo, đặc trưng của mỗi

vùng miền. Nhưng ở Huế, người ta càng ưa chuộng bún hơn bởi cái tính “Kiểu Huế” của nó. Kiểu Huế là nghèo mà vẫn sang, là sự thanh tao, cầu kỳ, tỉ mỉ từ hương thơm đến màu sắc khiến cho thực khách không chỉ cảm nhận được cái ngon của món ăn mà còn cảm nhận được cái hồn của người chế biến.



Ảnh minh họa

Đến xứ Huế, dù là sáng trưa hay chiều tối, đi dọc theo những con phố nhỏ, du khách cũng dễ dàng tìm thấy một quán bún bò Huế đang bốc khói nghi ngút. Người cầu kỳ thì phải chọn đúng địa chỉ, đúng hàng quán với hương vị ưa thích, người đơn giản thì có thể ghé bất cứ hàng quán nào mà vẫn có thể thỏa mãn được.

Nói đến bún bò Huế thì trước hết phải nói đến con bún và nước bún. Con bún Huế được nói ở đây khác với cách chế biến bún kể trên. Con bún Huế được cho là có nguồn gốc từ chiếc nôi của bún là làng Vân Cù, nằm cạnh sông Bồ, là con sông ăn thông với sông Hương qua nhánh sông Đào. Vân Cù cách Huế chừng 10 cây số về phía Tây Bắc. Thủy tổ của nghề làm bún tại làng Vân Cù là một bà, tục gọi là Bà Bún, và từ xưa làng này là lò sản xuất bún tập thể cung cấp bún cho cả Huế, Thừa Thiên, ra tới Quảng Trị và có khi vào đến Quảng Nam, Đà Nẵng. Hầu hết người làng Vân Cù tuy sống về nghề nông nhưng ai cũng có lò bún trong nhà. Cũng nhưng các nghề thủ công khác, nghề làm bún ở làng Vân Cù là một công việc làm ăn truyền thống và độc đáo riêng của từng đơn vị sản xuất gia đình trong làng, có tính cách cha truyền con nối từ đời này sang đời khác. Tất cả dây chuyền sản xuất đều làm bằng tay với những dụng cụ thô sơ, nhưng thành phẩm thường đạt đến mức tinh luyện mà người khác làng khó lòng bắt chước nổi.

Con bún (sợi bún) ở Huế được người ta làm khác so với cách làm sợi bún nói trên. Bún ở Huế được người ta làm nhào, nặn, quyết, vắt bằng tay thế nên bạn sẽ thấy con bún Huế thường to hơn bún Bắc và bún Nam. Bún ngon phải là bún Thuần, được làm bằng bột gạo pha chút bột lọc với tỷ lệ vừa phải

để cho con bún ướt, ngon và dai hơn. Mà nghe đầu bún Vân Cù ngon là nhờ có nước sông Bồ chảy ngan, trong xanh và ngọt quanh năm.

Nước bún được coi là linh hồn của món bún bò Huế, nước được hầm từ xương bò với một vài loại củ, nước lèo ngon thì phải trong và khi nếm chỉ thấy ngọt của nước xương thịt hầm - đạt được hai yêu cầu đó đã là khó, lại thêm để cho thực khác gặt gù với món ăn mình đang thưởng thức thì người nấu phải có một bí quyết nêm gia vị, mà cụ thể là nghệ thuật nêm mắm ruốc đúng liều lượng để tạo mùi thơm phảng phất và vị ngọt đậm đà cho món ăn. Tinh dầu của sả có mùi thơm nồng, đủ mạnh để trung hòa mùi mắm ruốc và giúp cho mùi giò heo luộc vừa chín tới, mùi thịt bò trộn cùng mùi mắm ruốc, tiêu, hành, nước mắm trở nên dịu và thơm hơn. Tuy nhiên, không phải “một ngày như mọi ngày”, với một nồi bún Huế, người nấu phải ý tứ theo mùa. Mùa hè thì vị muối nhạt hơn, còn mùa Đông Huế đặc biệt với mưa dầm dề, lạnh cắt thịt da, người nấu bún phải nêm vị đậm hơn, bên cạnh đó, mùi thơm sả cũng nồng đậm hơn làm ấm lòng thực khách.

Người Huế nổi tiếng bởi cầu kỳ trong “vẻ đẹp” của món ăn. Tô bún bò Huế trông vẻ đậm bạc mà cũng chẳng kém phần thanh lịch với nước bún trong, lộ ra những sợi bún trắng nằm xếp lớp; vài lát ớt màu đỏ nổi bật trên nền xanh pha trắng của rau hành, quện với những vầng sao của tinh dầu sả. Miếng giò heo trắng ngả vàng với lớp da mỏng ẩn mình trong cá màu nâu đỏ với những đường vân vàng nhạt của lát thịt bò bấp. Và chỉ cần một đầu đũa nhỏ với ít ớt tương hoặc ớt ruốc, nhẹ nhàng chạm vào tô bún là ớt sẽ từ từ bung ra như hoa nở trên mặt nước bún. Song hành bên cạnh tô bún đang tỏa hương là đĩa rau ghém với bắp chuối xắt lát và những cọng rau quế.



Ảnh minh họa

(Tổng hợp từ nhiều nguồn)
