

## Bún Chả Hà Nội

T&#225;c Gi&#7843;: Phạm Đà Giang ( biên soạn)  
Th&#7913; B&#7843;y, 28 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 18:54

---

Có lẽ người là Bún Thịt Nướng hoặc Nem Lụi

Bún chả. Một món ăn đặc sắc mang tính truyền thống của miền Bắc nước ta. Là món ăn xen kẽ những bữa cơm chính hay khi đi ăn hoặc lúc đi chơi...



Chúng ta nên thay vì ăn Phở, Bún riêu, Hủ tiếu... Thì ăn Bún chả cũng ngon và sang trọng không kém gì những thứ này...

Sau 1954, Bún chả Hà Nội theo chân đoàn người di cư vào Nam. Nhưng xem ra không phổ quát như phở. Mà bún chả chỉ tập chung ở ngã ba Ông Tể, hình Casino đường Pasteur, chợ Bến Thành Sài Gòn.

Ngày nay ở Hà Nội, các cửa hàng Bún chả ở đường Hàng Than, phố Hàng Bông, phố Hàng Mành,

## Bún Chả Hà Nội

T&#225;c Gi&#7843;: Ph&#225;m Đà Giang ( biên soạn)  
Th&#7913; B&#7843;y, 28 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 18:54

---

ph&#225; C&#225;u đ&#225;t, đ&#225;ng Quan Thánh và c&#225; dãy hàng bún chả trong ch&#225; Đ&#225;ng Xuân n&#225;a. Mà h&#225;ng và v&#225; th&#225;m ngon không t&#225;m nào gi&#225;ng t&#225;m nào.

Sao k&#225; v&#225;y? Ph&#225;i ch&#225;ng: Đó là ngh&#225; “Bí truy&#225;n”, nh&#225;t là ngh&#225; thu&#225;t pha ch&#225; n&#225;c m&#225;m. -N&#225;u gi&#225; thuy&#225;t đó là đúng! -Ph&#225;m Đà Giang xin trân tr&#225;ng b&#225;t m&#225;y cái bí quy&#225;t đó ra đ&#225; kho tàng văn hóa &#225;m th&#225;c đ&#225;c toàn dân cùng bi&#225;t, cùng lần và cùng th&#225;ng th&#225;c cái tinh hoa có tính cách “Qu&#225;c h&#225;n, Qu&#225;c t&#225;y” c&#225;a VN.

Bún chả luôn làm b&#225;ng th&#225;t heo n&#225;ng đ&#225;i hai đ&#225;ng: Ch&#225; mi&#225;ng và ch&#225; b&#225;m.

Dùng th&#225;t n&#225;c vai đ&#225; làm ch&#225; b&#225;m là t&#225;t nh&#225;t vì th&#225;t vai ch&#225;c th&#225;t mà không có s&#225; nhi&#225;u nh&#225;t th&#225;t đùi, và không m&#225;m nh&#225;t th&#225;t mỡ... khi&#225;n mi&#225;ng ch&#225; đ&#225;c ch&#225;c h&#225;n là dùng nh&#225;ng ph&#225;n th&#225;t khác.

–Làm ch&#225; mi&#225;ng thì dùng th&#225;t ba ch&#225;, tuy nhiên dùng th&#225;t n&#225;ng heo là ph&#225;n th&#225;t đ&#225;i h&#225;ng và hàm con heo còn ngon h&#225;n nhi&#225;u, nh&#225;ng th&#225;t n&#225;ng có ít, b&#225;i m&#225;i con heo ch&#225; có m&#225;t mi&#225;ng đ&#225;i hàm mà thôi.

-Luôn ch&#225;n th&#225;t th&#225;t t&#225;i, n&#225;u th&#225;t t&#225;n ch&#225; s&#225; không ngon, m&#225;t mùi th&#225;m và có tr&#225;ng thái b&#225;, vì c&#225;u trúc c&#225;a t&#225; bào c&#225; b&#225;p đã b&#225; qua quá trình phân h&#225;y phá v&#225;.

## QUY TRÌNH CH&#225; BI&#225;N

- L&#225;ng b&#225; da (Có ng&#225;i đ&#225;ng nguyên da, nh&#225;ng P&#225;ĐG yêu c&#225;u b&#225; da. Vì da sau khi n&#225;ng s&#225; c&#225;ng và b&#225; cháy s&#225;m. Ngoài ra, da còn là ch&#225;t t&#225;o gélatine; m&#225;t lo&#225;i keo bám vào thành đ&#225;ng m&#225;ch khi&#225;n ng&#225;i ă&#225;n b&#225; cholesterol tăng cao, trong lúc b&#225;n ch&#225;t da cũng không làm cho mi&#225;ng ch&#225; th&#225;m hay ngon h&#225;n chút nào, trái l&#225;i là khác). N&#225;u dùng th&#225;t n&#225;ng heo thì đ&#225;ng nguyên da vì da n&#225;ng heo m&#225;ng và ngon

- C&#225;t xúc th&#225;t ra t&#225;ng th&#225;i, b&#225;ng ngang kho&#225;ng 4X4 cm, chi&#225;u dài đ&#225;ng nguyên. Đ&#225;ng ngâm nh&#225;ng th&#225;i th&#225;t đó vào n&#225;ng c&#225;m (50 đ&#225; C) có pha kho&#225;ng 1% mu&#225;i hòa tan. Th&#225;i gian ngâm kho&#225;ng 20 phút, tr&#225;c khi ng&#225;ng ngâm dùng tay bóp đ&#225;ng t&#225;t c&#225; kh&#225;i th&#225;t đ&#225;ng các ph&#225;c ch&#225;t nh&#225;

## Bún Chả Hà Nội

T&#225;c Gi&#7843;: Ph&#225;m Đà Giang ( biên soạn)  
Th&#7913; B&#7843;y, 28 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 18:54

---

trimétinlamine trong th&#225;t ng&#225;m ra n&#225;c r&#225;i đ&#225; n&#225;c y đi.

- V&#225;t th&#225;t ra, rửa bằng n&#225;c l&#225; cho sạch t&#225;p ch&#225;t và muối bám bên ngoài th&#225;t. Đ&#225; ráo n&#225;c, dùng giấy hút ẩm lau cho th&#225;t th&#225;t khô.

### Đ&#225;i v&#225;i ch&#225; mi&#225;ng:

- 1kg, Th&#225;t ba ch&#225; hay th&#225;t n&#225;ng heo: Thái mi&#225;ng mỏng kho&#225;ng 4 ly và to bằng 2 ngón tay.

- Đ&#225;n cho h&#225;n h&#225;p &#225;p vào, dùng tay bóp nhẹ cho đều. Xong để ch&#225;p xuống. Thời gian &#225;p không d&#225;i t&#225; 3 tiếng đ&#225;ng h&#225;. Nếu &#225;p quá thời gian đó thì ph&#225;i cho vào t&#225; l&#225;nh.

- Tr&#225;c khi đ&#225;a vào n&#225;ng, s&#225;p xếp th&#225;t lên vỉ k&#225;p, không nên ch&#225;ng lên nhau k&#225;o có ch&#225; th&#225;t không chín đều. Tuy nhiên cũng có thể dùng tre v&#225;t nh&#225;n, rửa xuyên qua mi&#225;ng th&#225;t đ&#225; n&#225;ng cũng đ&#225;c.

### Đ&#225;i v&#225;i ch&#225; b&#225;m:

- 1kg, Th&#225;t vai heo, Xay nhuyễn.

- Cho h&#225;n h&#225;p &#225;p vào, cho thêm 2 muỗng canh dầu hào để t&#225;o kết dính khi vo viên. Đ&#225;n trộn cho đều, xong dùng nh&#225; tay xuống cho ch&#225;t. Thời gian &#225;p cũng như &#225;p ch&#225; mi&#225;ng.

- Tr&#225;c khi n&#225;ng, thì viên th&#225;t tròn bằng ngón tay cái, xong &#225;n nh&#225; tay thành dầu ng&#225; đ&#225;p. Rửa &#225;p vào vỉ k&#225;p l&#225;i.

## Bún Chả Hà Nội

T&#225;c Gi&#7843;: Ph&#m Đà Giang ( biên số n)  
Th&#7913; B&#7843;y, 28 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 18:54

---

Nếu có điếu u kí n thì n n th t chung quanh cây tằm tre, r i qu n lá chu i bên ngoài, xong m i cho vào n ng, thì ch bắ m s th m ngon h n và không b cháy sém.

H n h p đ gây h ng t o v cho th t sau khi p:

- N c m m ngon, lo i không d i 40grN/lít (\*): 3 mu ng canh
  
- H t tiêu b t: 2 mu ng café
  
- Đ ng cát tr ng: 3 mu ng canh
  
- Hành h ng; c b ng ngón tay cái, xay th t nhuyễn n: 50gr
  
- D u Olive ho c m n c: 5 mu ng canh
  
- B t ng t. Còn g i là mì chính (Mono Glutamad): 2 mu ng café
  
- Hành hoa, l y ph n d i tr ng, xay nhuyễn n: 50gr
  
- R u đ : 30ml

T t c nh ng nguyên v t li u trên, đ chung vào nhau tr n đ u, thành m t kh i đ ng nh t đ p th t.

□

**N ng th t:**

## Bún Chả Hà Nội

T&#225;c Gi&#7843;: Ph&#225;m Đà Giang ( biên soạn)  
Th&#7913; B&#7843;y, 28 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 18:54

---

- Dùng than cây, loại cây không có dầu, ch&#228; không dùng than đá, hay loại gas. Nếu có dầu thì dùng than h&#228;m t&#228; cây đ&#228;c càng t&#228;t (h&#228;c g&#228; nh&#228;ng cây lá to b&#228;n, ch&#228; không dùng g&#228; lá nh&#228;n; lá kim). Nh&#228;ng t&#228;t nh&#228;t v&#228;n là loại đ&#228;n, nếu dùng loại đ&#228;n thì đ&#228;u ch&#228;nh 250 đ&#228; C.
- Đ&#228;t lò cho than h&#228;ng đ&#228;u m&#228;i đ&#228;a v&#228; th&#228;t vào n&#228;ng. Th&#228;t v&#228;a vàng đ&#228;u thì ng&#228;ng n&#228;ng, k&#228;o b&#228; cháy s&#228;m đen. Nếu u&#228; b&#228; cháy thì b&#228; đi ch&#228; không đ&#228;c ăn vì đ&#228;c h&#228;i...
- S&#228;a đ&#228;c 1, n&#228;c sôi 1, d&#228;u olive 1. Qu&#228;y đ&#228;u. Dùng cây c&#228; quét lên th&#228;t đã n&#228;ng chín, r&#228;i l&#228;t qua l&#228;t l&#228;i là xong.
- Sau khi n&#228;ng th&#228;t chín vàng, nên th&#228; đ&#228;m vào trong n&#228;c m&#228;m s&#228; th&#228;m và ngon h&#228;n.
- N&#228;ng xong th&#228; ngay vào n&#228;c m&#228;m.

\*Đ&#228;ng h&#228;: Nếu u&#228; th&#228;c khách, hay là c&#228;a hàng Bún Chả Hà Nội. Thì nên n&#228;ng th&#228;t làm hai giai đ&#228;n. –Giai đ&#228;n 1, n&#228;ng chín bán ph&#228;n thôi. –Giai đ&#228;n 2, khi th&#228;c khách ng&#228;i vào bàn ăn m&#228;i b&#228;t đ&#228;u n&#228;ng cho chín toàn ph&#228;n. N&#228;ng nh&#228; v&#228;y r&#228;t nhanh, đ&#228; khách kh&#228;i ph&#228;i ch&#228; lâu, và cũng không nên n&#228;ng tr&#228;c, k&#228;o khi ăn th&#228;t s&#228;ng u&#228;i. Vì th&#228;t n&#228;ng c&#228;n ph&#228;i ăn nóng m&#228;i th&#228;m ngon...

### Pha ch&#228; n&#228;c m&#228;m:

Đây là khâu then chốt khi n&#228;ng cho m&#228;i ti&#228;m m&#228;i khác nhau v&#228; c&#228;m quan h&#228;ng v&#228;, tr&#228;ng thái, m&#228;u s&#228;c... Tr&#228;c khi pha ch&#228;, xin nâng c&#228;p ch&#228;t l&#228;ng nguyên v&#228;t li&#228;u lên cao h&#228;n loại mà hi&#228;n th&#228;i đã cao nh&#228;t trên th&#228; tr&#228;ng r&#228;i.

- \*Dùng n&#228;c m&#228;m ngon, loại đ&#228;c bi&#228;t 25grN/lít (25 đ&#228; đ&#228;m), Nâng lên 40grN/lít (\*).
- \*Dùng đ&#228;ng cát tr&#228;ng, nâng c&#228;p t&#228; glucoza lên sirop (\*\*). Xong m&#228;i b&#228;t đ&#228;u pha ch&#228;.

\*Nh&#228; r&#228;ng, n&#228;c ch&#228;m ăn bún chả luôn ph&#228;i nh&#228;t, nh&#228;t đ&#228;n m&#228;c t&#228;ng ch&#228;ng có th&#228; v&#228;a ăn v&#228; húp đ&#228;c. T&#228;i sao v&#228;y? Xin th&#228;a, vì trong th&#228;t n&#228;ng đã &#228;p đ&#228; m&#228;n r&#228;i. Nên n&#228;c m&#228;m ph&#228;i pha loãng khi k&#228;t h&#228;p m&#228;i v&#228;a kh&#228;u v&#228;. Đ&#228;n khi n&#228;ng th&#228;t xong, trút ph&#228;n th&#228;t còn đang nóng h&#228;i vào ngay m&#228;i chén n&#228;c m&#228;m, mùi th&#228;m c&#228;a th&#228;t n&#228;ng s&#228; b&#228;c lên mang theo h&#228;ng n&#228;c m&#228;m, chua, ng&#228;t làm cho món ch&#228; có h&#228;ng v&#228; đ&#228;c bi&#228;t là v&#228;y.

-N&#228;c m&#228;m loại 40grN/lít: 1 ph&#228;n

## Bún Chả Hà Nội

T&#225;c Gi&#7843;: Ph&#225;m Đà Giang ( biên số n)  
Th&#7913; B&#7843;y, 28 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 18:54

---

-N&#225;c l&#223;, đun sôi đ&#223; ngu&#223;i: 5 ph&#223;n

-Đ&#223;ng, đã th&#223;ng thành sirop: Cho vào t&#223; t&#223;, n&#223;m th&#223; cho đ&#223;n khi v&#223;a ngu&#223;t đ&#223;u đ&#223;u (nh&#223; nh&#223;) là đ&#223;c.

- T&#223;i &#223;t t&#223;i chín đ&#223;, b&#223;m nh&#223;. Ngâm vào n&#223;c l&#223; tr&#223;c 5 phút, đ&#223; n&#223;c l&#223; th&#223; m th&#223;u vào trong n&#223;i b&#223;o c&#223;a t&#223;i và &#223;t đã. Sau khi pha xong n&#223;c m&#223;m m&#223;i tr&#223;t vào. Thì t&#223;i và &#223;t s&#223; n&#223;i trên m&#223;t n&#223;c, coi r&#223;t đ&#223;p (tuy nhiên, sau m&#223;t th&#223;i gian nh&#223;t đ&#223;nh, n&#223;c l&#223; trong t&#223;i và &#223;t trao đ&#223;i v&#223;i dung d&#223;ch n&#223;c m&#223;m &#223; ngoài, đ&#223;n khi cân b&#223;ng t&#223; tr&#223;ng, thì t&#223;i và &#223;t s&#223; chìm su&#223;ng đáy).

- Gi&#223;m chua, yêu c&#223;u dùng gi&#223;m t&#223; tr&#223;i cây, nh&#223; nho, táo, chu&#223;i hay trái th&#223;m ho&#223;c t&#223; acid ac&#223;tic, ch&#223; không dùng gi&#223;m nuôi: Nêm vào r&#223;i n&#223;m th&#223;, h&#223;i chua là đ&#223;c.

- Cà cu&#223;ng, không nh&#223;t đ&#223;nh ph&#223;i cho. N&#223;u có, ch&#223; cho 1 gi&#223;t pha vào 5 lít n&#223;c m&#223;m khi đã pha ch&#223; xong. Nghĩa là cho cà cu&#223;ng mà không th&#223;y có cá cu&#223;ng m&#223;i là “ngh&#223; thu&#223;t” pha ch&#223; cao. Làm cho ngu&#223;i th&#223;ng th&#223;c không bi&#223;t là có cà cu&#223;ng, nh&#223;ng không đâu có mùi th&#223;m ngon l&#223; đ&#223;n th&#223; (H&#223;ng cà cu&#223;ng c&#223;a mi&#223;n B&#223;c cũng đ&#223;c bi&#223;t nh&#223; mùi S&#223;u riêng c&#223;a mi&#223;n Nam v&#223;y. Nên có ngu&#223;i &#223;a, ngu&#223;i không &#223;a. Mà đã &#223;a r&#223;i thì “mê” luôn!).

\*Sau khi pha ch&#223; xong, múc riêng ra m&#223;t chén. Đo&#223;n th&#223; đ&#223; chua vào, qu&#223;y đ&#223;u r&#223;i n&#223;m th&#223;. N&#223;u m&#223;n do thi&#223;u n&#223;c l&#223;, thì ta cho thêm n&#223;c l&#223; vào. N&#223;u nh&#223;t do thi&#223;u n&#223;c m&#223;m, ta cho thêm n&#223;c m&#223;m... Đ&#223;i v&#223;i v&#223; chua và ngu&#223;t cũng đ&#223;u ch&#223;nh nh&#223; v&#223;y...

\*Yêu c&#223;u, n&#223;c m&#223;m pha ngày nào ch&#223; ăn ngày đó thôi. N&#223;u còn đ&#223;, xin đ&#223; đi. Hôm sau pha đ&#223;ng khác.

T&#223;i sao v&#223;y? B&#223;i vì: -Đ&#223;i v&#223;i đ&#223;ng, n&#223;u có t&#223; l&#223; trên 12% thì nó là ch&#223;t b&#223;o qu&#223;n t&#223;t. N&#223;u đ&#223;i 12%, càng th&#223;p bao nhiêu là môi tr&#223;ng càng thích h&#223;p cho vi khu&#223;n lên men gây th&#223;i b&#223;y nhiều. Mà đ&#223;ng pha vào n&#223;c m&#223;m kho&#223;ng 1,5% là cùng.

-Đ&#223;i v&#223;i n&#223;c m&#223;m, n&#223;u t&#223; l&#223; mu&#223;i b&#223;o hòa thì vi khu&#223;n ch&#223; m&#223; phân h&#223;y. Tr&#223;ng h&#223;p n&#223;c m&#223;m ăn bún ch&#223; pha loãng 5 l&#223;n, cũng là môi tr&#223;ng thu&#223;n ti&#223;n cho vi kh&#223;n gây th&#223;i r&#223;t nhanh. -Khi mùi v&#223; b&#223; h&#223; c&#223;p r&#223;i. Vì đ&#223;ng và n&#223;c m&#223;m ít nhi&#223;u cũng đã b&#223; phân h&#223;y xu&#223;ng c&#223;p th&#223;p thì c&#223;ng quy&#223;t đ&#223; đi... (Có l&#223; th&#223;i gian v&#223;a qua t&#223;i Springvale Melb, có vài ti&#223;m bánh m&#223; th&#223;t b&#223;

## Bún Chả Hà Nội

T&#225;c Gi&#7843;: Ph&#225;m Đà Giang ( biên soạn)

Th&#7913; B&#7843;y, 28 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 18:54

---

council b&#223;t đ&#223;ng c&#223;a, do th&#223;c khách b&#223;ng đ&#223;c. Là tr&#223;ng h&#223;p không ch&#223;u đ&#223; đi nh&#223;ng món đ&#223;pha ch&#223; t&#223; h&#223;m tr&#223;c. Cho nên b&#223;nh nhi&#223;m vi khu&#223;n E.coly gây b&#223;nh đ&#223;ng ru&#223;t ch&#223;ng???)

### Đ&#223; chua:

Cà r&#223;t thái ch&#223;, đu đ&#223; xanh, xu hào g&#223;t v&#223; c&#223;t mi&#223;ng m&#223;ng. Pha gi&#223;m: S&#223; đ&#223;ng gi&#223;m g&#223;c trái cây nh&#223; gi&#223;m t&#223; nhỏ, chu&#223;i, th&#223;m ho&#223;c acid ac&#223;tic. Đ&#223;ng dùng gi&#223;m nu&#223;i. -Pha 1 gi&#223;m 3 n&#223;c, tùy đ&#223; chua c&#223;a gi&#223;m. N&#223;m th&#223;, ch&#223;m thêm t&#223; n&#223;c ho&#223;c gi&#223;m, sao cho có v&#223; chua r&#223;t nh&#223; là đ&#223;c. -ngâm cà r&#223;t, đu đ&#223; xanh vào, 1 ti&#223;ng đ&#223;ng h&#223; sau là ăn đ&#223;c.

### Rau s&#223;ng:

Rau mu&#223;ng ch&#223;, rau xà lách lá m&#223;ng, rau th&#223;m ăn kèm nh&#223; tía tô, kinh gi&#223;i, rau ng&#223;, ngò gai, húng qu&#223;, rau th&#223;m (ngò)... Ai thích lo&#223;i nào thì ăn lo&#223;i đó...

### Bún ăn kèm:

Bún ch&#223; th&#223;ng ăn bún r&#223;i. Nh&#223;ng ăn bún con cũng đ&#223;c (t&#223;ng v&#223;t bún nh&#223; cu&#223;n ch&#223;t, v&#223;a m&#223;t l&#223;n g&#223;p). Nh&#223;ng là lo&#223;i bún t&#223;i; v&#223;a ra lò m&#223;i đ&#223;ng đ&#223;u “Bún Ch&#223; Hà N&#223;i”./.