

Bún chả

Có một món quà Hà Nội rất ngon mà cũng phổ thông, ai cũng thích ăn, ăn lúc nào và ở đâu đều được hết. Có lẽ nó chỉ thua món phở vì không là món ăn lót dạ hay món ăn khuya mà thôi. Đó là bún chả.

Ai cũng có thể làm bún chả, nhưng có lẽ người Hà Nội đã nâng bún chả lên hàng tác phẩm với bàn tay nghệ sĩ của mình. Thịt ba chỉ thái hơi mỏng, nướng trên than hoa hơi cháy cạnh, thơm lừng, mời gọi. Thịt nạc băm nhỏ, đặt vào vỉ sắt, cũng nướng thế, gọi là chả băm. Chả miếng, chả băm đã nướng chín, được thả vào lòng chiếc bát đã lấp lửng một thứ nước chấm pha kỳ diệu. Nước mắm thật ngon, dấm chua (chứ không phải chanh) hạt tiêu, thêm ít nước lọc cho đỡ mặn, gia một chút đường cho mềm mại... vài ba lát ớt bỏ hạt, chỉ còn là cái thoi màu đỏ đã trông rỗng, và nếu quý hơn, một tí chút hương cà cuống đầy mê hoặc và gọi cảm... bát nước chấm ấy mới là linh hồn của món bún chả.

Bún rối trắng tinh, mềm là lướt, bún làng Phú Đô, Tứ Kỳ... Đương nhiên, bún không được chua, thế vẫn là chưa đủ, đồng hành với nó phải có đĩa rau sống gồm xà lách tươi non cùng rau mùi ta, mùi tàu, húng láng, rau ngổ ba lá, kinh giới, tía tô... tất cả đồng ca thành nhịp điệu ngon lành. Bún chả Hà Nội ngon một phần vì cách chế biến bát nước chấm, phần nữa vì có đầy đủ các loại rau sống như thế. Không kể, còn có thể có món dưa góp cà rốt, xu hào ngâm dấm để đẩy đưa vị giác, cho miếng chả ngọt thơm mà không ngấy.

Mấy chục năm trước, bún chả thường bán rong thành món quà trưa. Cô bán hàng mặc áo dài, chân đi đất, vắn khăn nhung, thắt lưng hoa lý hoa đào. Cô đỡ gánh một ngã tư không cần rao vì làn khói quạt chả đã thành lời im lặng, sức nức một đoạn phố dài. Bây giờ, bún chả Hàng Mành được người Hà Nội đến ăn đông nhất. Thịt làm chả phải mềm, của con lợn kh?qu ớn. Ớt tươi chứ không bao giờ là tương ớt. Hạt tiêu vỏ thơm chứ không là hạt tiêu sọ chỉ cay mà ít hương. Mùa rau muống, còn có thể có thứ rau muống Sơn Tây chẻ nhỏ, xoắn tít. Món bún chả quả là một tác phẩm "tổng hợp" nhiều yếu tố, đủ vị mà còn đẹp mắt, vừa ngon lại hợp túi tiền.

Thời gian qua đi món bún chả cứ sống mãi trong lòng người, qua bất cứ thế hệ nào...

(Tập chí Du lịch Việt Nam)
