

Có nài gọi là Bún Thịt Nướng hoặc Nem Nấu

Quy trình nấu như sau!

Bún chả. 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 ngoài lúc đi ăn... Chả nướng 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. Những xem ra không phổ quát như phở. Mà bún chả chỉ tập chung ở ngã ba Ông Thìn, hẻm Casino đường Pasteur, chợ Bến Thành Sài Gòn. -Ngay tại Hà Nội, các cửa hàng Bún chả ở đường Hàng Than, phố Hàng Bông, phố Hàng Mành, phố Cầu Đất, đường Quan Thánh và các dãy hàng bún chả trong chợ Xuân Hòa. Mà những ngon vẫn thơm ngon không tìm nào ngon tìm nào. Sao không vậy? Phở chẳng: Đó là nghề "Bí truyền", nhất là nghề thu thập pha chế nước chấm. -Nếu bạn thấy thuyết đó là đúng! -Phở Đà Giang xin trân trọng bái tạ cái bí quyết đó ra để kho tàng văn hóa ẩm thực để toàn dân cùng biết, cùng làm và cùng thưởng thức cái tinh hoa có tính cách "Quê hương, Quê hương" của VN.

Bún chả luôn làm bằng thịt heo nướng dùi hai dùi: Chả miến nướng và chả băm. - Dùng thịt nạc vai để làm chả băm là tốt nhất vì thịt vai chắc thịt mà không có sụn như thịt đùi, và không mềm như thịt mỡ... khi nướng chả dùi chắc chắn hơn là dùng những phần thịt khác. -Làm chả miến nướng thì dùng thịt ba chỉ, tuy nhiên dùng thịt nạc heo là phần thịt dùi nướng và hàm con heo còn ngon hơn như, những thịt nạc có ít, băm nhỏ con heo chả có một miếng dùi hàm mà thôi. -Luôn chọn thịt tốt nhất, nếu thịt không ngon, một mùi thơm và có trọng thái tốt, vì cấu trúc của tế bào chắc chắn đã qua quá trình phân hủy phá vỡ.

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN

Cách pha chế nướng như sau:

- Lột bỏ da (Có người để nguyên da, nhưng Pdg yêu cầu bỏ da. Vì da sau khi nướng sẽ cứng và bị cháy sém. Ngoài ra, da còn là chất tạo gelatin; một loại keo bám vào thành đường mạch khi nướng ăn bổ cholesterol tăng cao, trong lúc nướng chất da cũng không làm cho miếng chả thơm hay ngon hơn chút nào, trái lại là khác). Nếu dùng thịt nướng heo thì để nguyên da vì da nướng heo mềm và ngon

- Pha xúc thịt ra từng khối, bề ngang khoảng 4X4 cm, chiều dài tùy nguyên. Đổ ngâm những khối thịt đó vào nước sôi (50 độ C) có pha khoảng 1% muối hòa tan. Thả ngay ngâm khoảng 20

Bún chả Hàn Quốc

Tác Giả: Phạm Đà Giang biên soạn
Thứ Năm, 01 Tháng 1 Năm 2009 13:34

phút, trßc khi ngßng ngâm dùng tay bóp đều tất cả khối thịt để các phßc chất như trimétinlamine trong thịt ngßng ra ngoài rồi để nguội đi.

- Vớt thịt ra, rửa bằng nước lạnh cho sạch tiếp chßt và muối bám bên ngoài thịt. Để ráo nước, dùng giấy hút ẩm lau cho thịt thật khô.

Đßi vßi chß mißng:

- 1kg, Thịt ba chỉ hay thịt nßng heo: Thái mißng mỏng khoßng 4 ly và to bằng 2 ngón tay.

- Đßn cho hßn hßp ßp vào, dùng tay bóp nhẹ cho đều. Xong để chßp xuống. Thời gian ßp không dßi tß 3 tiếng để ngßng. Nếu ßp quá thời gian đó thì phßi cho vào tủ lạnh.

- Trßc khi đưa vào nßng, sắp xếp thịt lên vỉ nướng, không nên chßng lên nhau nếu có chß thịt không chín đều. Tuy nhiên cũng có thể dùng tre vßt nhọn, rửa xuyên qua mißng thịt để nßng cũng được.

Đßi vßi chß bßm:

- 1kg, Thịt vai heo, Xay nhuyễn.

- Cho hßn hßp ßp vào, cho thêm 2 muỗng canh dầu hào để tạo kết dính khi viên. Đßn trộn cho đều, xong dùng nhß tay xuống cho chßt. Thời gian ßp cũng như ßp chß mißng.

- Trßc khi nßng, thì viên thịt tròn bằng ngón tay cái, xong ßn nhß tay thành dầu nóng để. Rửa xếp vào vỉ nướng. Nếu có dầu thì nßn thịt chung quanh cây tăm tre, rửa qußn lá chuối bên ngoài, xong mới cho vào nßng, thì chß bßm sẽ thơm ngon hơn và không bị cháy sém. Hßn hßp để gây nóng tạo vỉ cho thịt sau khi ßp:

Bún chả Hàn Quốc

Tác Giả: Phám Đà Giang biên soạn
Thứ Năm, 01 Tháng 1 Năm 2009 13:34

- Nước mắm ngon, loại không dßi 40grN/lít (*): 3 muỗng canh

- Hạt tiêu bột: 2 muỗng cà phê

- Đường cát trắng: 3 muỗng canh

- Hành khô; củ hành tím, xay nhuyễn: 50gr

- Dầu Olive hoặc mỡ heo: 5 muỗng canh

- Bột ngọt. Còn gọi là mì chính (Mono Glutamad): 2 muỗng cà phê

- Hành hoa, lá yếm dßi trắng, xay nhuyễn: 50gr

- Rau củ: 30ml

Tßt cß nhßng nguyên vật liệu trên, đß chung vào nhau trộn đều, thành một khối đồng nhất để ướp.

Nßng thßt:

- Dùng than cây, loại cây không có dầu, chß không dùng than đá, hay than gas. Nếu có dầu thì dùng than hßm tß cây đßc càng tốt (hoặc gỗ nhßng cây lá to bßn, chß không dùng gỗ lá nhỏ; lá kim). Nhßng tốt nhất vẫn là than củi, nếu dùng than củi thì đun ở nhiệt độ 250 độ C.

Bún ch Hàni

Tác Giả: Phm Đà Giang biên son

Thứ Năm, 01 Tháng 1 Năm 2009 13:34

- Đốt lò cho than hồng đều mọi đũa và thớt vào nng. Thớt và vàng đều thì nng nng, ko b cháy sém đen. Nếu u b cháy thì b đi ch không đc ăn vì đc hi...

- Sa đc 1, nng c soi 1, du olive 1. Quy đu. Dùng cây c quét lên thớt đã nng chín, ri it qua it i là xong.

- Sau khi nng thớt chín vàng, nên th đm vào trong nng c mm s thm và ngon hn.

- Nng xong th ngay vào nng c mm.

*Đ ngh : Nếu u thc khách, hay là ca hàng Bún Ch Hàni. Thì nên nng thớt làm hai giai đo n. –Giai đo n 1, nng chín bán phn thôi. –Giai đo n 2, khi thc khách ng i vào bàn ăn mi bt đu nng cho chín toàn phn. Nng nh vy rt nhanh, đ khách khi phi ch lâu, và cũng không nên nng trc, ko khi ăn thớt s ngui. Vì thớt nng cn phi ăn nóng mi thm ngon...

Pha ch nng c mm:

Đây là khâu then chốt khin cho mi tm mi khác nhau v cm quan hng v, trng thái, mu sc... Trc khi pha ch, xin nâng cp cht ing nguyên vt liu lên cao hn loi mà hin thi đã cao nht trên th trng ri.

Dùng nng c mm ngon, loi đc bit 25grN/lít (25 đ đm), Nâng lên 40grN/lít ().

*Dùng đng cát trng, nâng cp t glucoza lên sirop (**). Xong mi bt đu pha ch.

Bún chò Hàn òi

Tác Giả: Phòm Đà Giang biên soạn

Thứ Năm, 01 Tháng 1 Năm 2009 13:34

*Nhò rờng, nò c chòm ăn bún chò luôn phò nhòt, nhòt đò n mòm c tòm ng chòm ng có thò vò a ăn vò húp đòm c. Tò sao vò y? Xin thò a, vì trong thòt nòm ng đã ò p đò mòm rò i. Nên nòm c mòm phò i pha loãng khi kòt hòm p mòm vò a khò u vò . Đò n khi nòm ng thòt xong, trút phò n thòt còn đang nóng hòm i vào ngay mòm i chén nòm c mòm, mùi thòm cò a thòt nòm ng sòm bòm c lên mang theo hòm ng nòm c mòm, chua, ngòt làm cho món chò có hòm ng vò đòm biòm t là vò y.

-Nòm c mòm loòm i 40grN/lít: 1 phòm n

-Nòm c lỏ, đun sôi đòm nguòm i: 5 phòm n

-Đòm ng, đã thòm ng thành sirop: Cho vào tòm tòm , nòm thòm cho đòm n khi vò a ngòt đòu đòm u (nhè nhòm) là đòm c.

- Tòm i & òt tòm i chín đòm , bằm nhòm . Ngâm vào nòm c lỏ tròm c 5 phút, đòm nòm c lỏ thòm thòm u vào trong nòm i bào còm a tòm i và òt đỏ. Sau khi pha xong nòm c mòm mòm i trút vào. Thòm tòm i và òt sòm nòm i trên mòm t nòm c, coi ròm t đòm p (tuy nhiên, sau mòm t thòm i gian nhòm t đòm nh, nòm c lỏ trong tòm i và òt trao đòm i vòm i dung đòm ch nòm c mòm ò ngoài, đòm n khi cân bòm ng tòm tròm ng, thòm tòm i và òt sòm chìm suòm ng đỏy).

- Giòm chua, yêu còm u dùng giòm m tòm trai cây, nhòm nho, táo, chuòm i hay trái thòm m hoòm c tòm acid acétic, chòm không dùng giòm m nuòm: Nêm vào ròm i nòm m thòm , hòm i chua là đòm c.

- Cà cuòm ng, không nhòm t đòm nh phòm i cho. Nòm u có, chòm cho 1 giòm t pha vào 5 lít nòm c mòm m khi đã pha chòm xong. Nghĩa là cho cà cuòm ng mà không thòm y có cá cuòm ng mòm i là “ngòm thuòm t” pha chòm cao. Làm cho ngòm i thòm ng thòm c không biòm t là có cà cuòm ng, nhòm ng không đòu có mùi thòm m ngon lỏ đòm n thòm (Hòm ng cà cuòm ng còm a miòm n Bòm c cũng đòm c biòm t nhòm mùi Sòm u riêng còm a miòm n Nam vòm y. Nên có ngòm i ò a, ngòm i không ò a. Mà đã ò a ròm i thì “mề” luôn!).

*Sau khi pha chòm xong, mòm riêng ra mòm t chén. Đòm n thòm đòm chua vào, quòm y đòm u ròm i nòm m thòm . Nòm mòm n do thòm u nòm c lỏ, thòm ta cho thêm nòm c lỏ vào. Nòm nhòm t do thòm u nòm c mòm m, ta cho thêm nòm c mòm m... Đòm i vòm i vòm chua và ngòt cũng đòm u chòm nh nhòm vòm y...

Bún ch Hàn i

Tác Giả: Ph m Đà Giang biên so n
Thứ Năm, 01 Tháng 1 Năm 2009 13:34

*Yêu c u, n h o c m m pha ngày nào ch ă n ngày đó thôi. N h o còn đ , xin đ đi. Hôm sau pha đ ng khác. T i sao v y? B i vì: -Đ i v i đ ng, n h o có t l trên 12% thì nó là ch t b o qu n t t. N h o d i 12%, càng th p bao nhiêu là môi tr ng càng thích h p cho vi khu n lên men gây th i b y nhiều. Mà đ ng pha vào n h o c m m kho ng 1,5% là cùng. -Đ i v i n h o c m m, n h o t l mu i b o hòa thì vi khu n ch m phân h y. Tr ng h p n h o c m m ă n bún ch pha loãng 5 l n, cũng là môi tr ch thu n ti n cho vi kh n gây th i r t nhanh. -Khi mùi v b h c p r i. Vì đ ng và n h o c m m ít nhi u cũng đã b phân h y xu ng c p th p thì c ng quy t đ đi... (Có l th i gian v a qua t i Springvale Melb, có vài ti m bánh m th t b council b t đ ng c a, do th c khách b ng đ c. Là tr ng h p không ch u đ đi nh ng món đã pha ch t hôm tr c. Cho nên b nhi m vi khu n E.coly gây b nh đ ng ru t ch ng???)

Đ chua:

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

Rau s ng:

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

Bún ă n kèm:

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

GHI CHÚ: Ph n tham kh o thêm, b n nào không mu n đ c thì thôi, vì nói lan man không c n thi t...

Bún chò Hàn òi

Tác Giả: Phòm Đà Giang biên soạn
Thứ Năm, 01 Tháng 1 Năm 2009 13:34

- (*) Đòi vò i nò c m m, tiêu chu n qu c gia VN qui đ nh: -Lo i đ c bi t, có hàm l ng: 25grN/lít; dân chúng th ng g i là lo i 25 đ đ m trong m t lít. -Lo i th ng h ng, 20grN/lít. -N c m m nh t, 15grN/lít. -N c m m nh, 11grN/lít. –Cho nên không th cao h n 25 đ đ m đ c. T i sao v y? Vì b n thân nguyên li u (cá), -nh lo i cá n c, là lo i cá cao đ m nh t so v i các lo i cá khác, nh ng ph i đ t các y u t : -Cá đã t i tu i tr ng thành; -cá đang th i k phát đ c. -Mà ng dân đánh b t ngoài vi n duyên vào mùa n ng m. Lúc đó l ng đ m trong cá n c cao nh t là 22,5 đ m. N u không đ nh ng y u t đó thì ch có kho ng 18, 19 đ m là cùng. Còn nh ng lo i cá khác thì th p h n nhi u. Khi cá tr n v i mu n, đ th i gian th y phân cá thành ra n c m m. Thì cân b ng gi a nguyên li u (cá) và thành ph m (n c m m) không th cao h n đ c n a. Th nh ng, n c m m cho “Bún chò Hàn òi” yêu c u ph i đ t 40 đ đ m tr lên. Ph i ch ng là “bí quy t” n i đây? Vì v y, xin trình b y ph ng pháp nâng đ m n c m n t 25 lên 40 đ đ m/lít. B ng cách làm sao cho ‘n c t do’ (H₂O) trong n c m m khu ch tán bay đi, n c còn l i là ‘n c liên k t’; t c dung đ ch còn l i đó là n c m m, toàn b s đ m trong n c m m s i ch không b b c h i theo n c t do bay đi. Có nhi u cách đ phân ly n c t do ra kh i dung đ ch n c m m. Ch ng h n:

*Ng i ta dùng thùng ch a có hai ngăn thông nhau. Ngăn A và ngăn B đ c phân làm đôi b i cái màng l c Osmosive. -N c m m đ vào ngăn A, ch m t mình n c t do (H₂O) s th m th u qua màng l c Osmosive sang ngăn B. Toàn b mu i và ch t l ng đ m i l i ngăn A.

*Dùng máy hút chân không.

*Dùng h t Wofatid, l c cho n c t do l t qua...

*Cách bình th ng trong dân chúng là dùng nhi t đ qua đun n u. N u đun n u thì ph i dùng n i hai đáy đ tránh mùi khê khét vì b n l a và ph i m t công qu y đ o luôn tay. Cho nên Pdg đ ngh , ta dùng n i đ n Slow cook. N i này t nó đã là hai đáy r i và có th đ i u ch nh nhi t đ theo ý mu n d dàng. Ví d :

- Cho 2 lít n c m m lo i th ng h ng (25grN/lít) vào n i Slow cook. T c trong n i đang có m t 50 đ đ m. -B t đ u đun sôi, nh ng kh ng ch nhi t không quá 90 đ C. Sao v y? Vì nâng nhi t lên cao quá 90 đ C s làm m t s acid amine b phá v . Khi n mùi h ng đ c tr ng c a n c m m b gi m thi u.

Bún chò Hàn ì

Tác Giả: Phòm Đà Giang biên soạn
Thứ Năm, 01 Tháng 1 Năm 2009 13:34

- Quá trình đun nấu, thònh thoàng quòy đòo đò màng muòì đóng băng trên mọt nòò c đòò c vò tan, cho hòì nòò c có chò thoát bay ra.

- Quá trình nòò c bò c hòì, làm cho khòì lòò ng nòò c còn lòì giòm đò n xuò ng. Chò ng hò n 1 lít nòò c tò do bò c hòì bay đi, thì còn lòì 1 lít nòò c liên kòt, trong 1 lít dung đò ch đò có mọt 50grN/lít (50 đò đò m trong mọt lít). Đò ng thòì muòì bò kòt tinh 260gr vì quá đò bò o hòa (mòì lít nòò c mòm vòì đò bò o hòa là 260gr muòì hòa tan trong đò, nòu nhiòu hò n, sò bò kòt tò a). Cách làm này, Pđg đã đò a sò n phòm đi đò Hòì Chò Triò n Lãm Quò c gia, đò t 2 huy chòò ng vàng, mà không có đò n vò nào làm đòò c. Sau đò, Pđg công bò công thò c chò biò n nòò c mòm “Siêu hò ng”; (cao đò m), thì các cò sò sò n xuò t kác mòi nòm đòò c quy trình này...

(**) Đòò ng mòi phân giòì đòò c mòm bòò c. Ví đò : Tò nòò c mía> Fructoza> maltozan> glucoza... Nên chò có vò ngò t mà thôi chò không có vò ‘thanh’ ‘đò u nhò’... Cho nên ta làm phân giòì tỉp mọt bòò c nò a đò lên thành sirop thì vò mòi “thanh”. Bò ng cách: -Pha 1kg đòò ng vòì 2 lít nòò c lã. Đun nhò lò a riu riu, cho đò n khi nào còn 1 lít là đòò c; đò là sirop./.

Đò c biò t: “Bún Chò Hà Nòì” là mùi hòò ng thòm cò a thò t nòò ng! Khi vò a nòò ng chà vò a quò t cho than cháy đò u. Khiò n hòì chò bò c lên, quyò n cùng khòì than bay theo chiò u gió. Nhò t là nòò ng bò ng than cây đòò c, vì khòì cò a cây đòò c nò ng hò n không khòì cho nên nó cò bay la ã ã đòò ì mọt đò t, chò không bay lên tròì nhò nhò ng khòì than cò a nhò ng cây khác. Khi nó bay tò ì đò u, nó làm nhò c mòi nhò ng ai hít phòì nó làm cho nòò c miò ng ò a ra tò chân rặng nên thềm ăn... Bòì thò mà nhò ng cò a hàng bún chò hay ãm lò than ra tròò c cò a tỉm nòò ng chò (Pđg nhò lòì hòì tròò c 1975 có lò n lái xe tò Ngã Tò Bò y Hiò n đi qua Ngã Ba Ông Tò , bò t chò t ngò ì thò y “Hòì chò”, biò t ngay là mùi “Bún Chò Hà Nòì”. Ôì! Thòì, nó quyò n rữ làm sao! Dù không muò n, nhò ng vò n phòì quay xe trò ì cò a hàng Bún Chò ...).

Xin kò hò u quý vò câu chuyò n xò a vò hòì cò a chò nòò ng nhò sau:

Ngày xò a ngày xò a, tòì Phò Tò Sò n thuò c tò nh Bò c Ninh. Có mọt nhà trò và quán cò m cò a mọt ngòò ì ãn bà mòm p mòm p, to béo. Tuò ì bà ta ãng đi đò n vào mùa thu cuò c đò ì. Nên ngòò ì ta gò ì bà là “Quán Mò Béo”. Ngày nò có mọt hàn sĩ đò n thuê mọt chò ò đò trò hò c. Vò n nhà nghèo nhò ng anh ta ham theo vò c bút nghiên, cho nên không có tỉn đò ãn uò ng đò y đò nhò nhò ng thò sinh khác. Ngày hai bò a, khi nào quán nòò ng chò thì anh chò mua bát cò m ngò ì ngò ì hò ì cò a mùi chò nòò ng đò ãn cò m mà thòì. -Mò Béo tò c lòm, vì mòm mòm quán ngoài tỉn cho thuê trò ra mòm còn thu tỉn lã bán đò ãn cho ngòò ì trò hò c nò a, mà chàng nho sinh này không mua “chò” bao giò. Thò nên mòm kiò n lên quan Tuò n Phò Tò Sò n đò ãn tỉn anh hàn sĩ. Quan liò n

Bún chò Hàn í

Tác Giả: Phòm Đà Giang biên soạn
Thứ Năm, 01 Tháng 1 Năm 2009 13:34

cho đòi anh hò c trò nghèo đó lên hò u quan. –Anh hò c trò bò c vào Phò đò ng, khúm lúm sò sò t, chò p hai tay vái quan:

Quan Phò quát:

-Thò ng kia, sao mà ăn “chò” cò a quán Mò Béo mà mà không trò tiò n hò ?

-Bò m lò y quan lò n, con đâu có ăn “chò”, mà chò ăn hò i chò khi bà ta nò ng thôi !

Mò Béo liò ng thoò ng cái miò ng:

-Kính thò a quan lò n! Vâng, nó chò ăn hò i chò cò a con thôi, nhò ng nò u không có chò thì làm gì có hò i! Vì vò y, con xin quan lò n bò t nó phò i trò cho con mò i bò a mò t tiò n, vò chi mò i ngày là hai tiò n. Nó ò đã 2 tháng, tò ng cò ng là 120 tiò n đó !

Quan Tuò n Phò quay sang anh hò c trò mà phán:

-Thò ng kia, mà vò lo chò y cho đò sò 120 tiò n đò trò cho quán Mò Béo nghe chò a!

Anh hàn sĩ kêu than:

-Bò m trình quan lò n, xin quan soi xét cho con...

Quan phò t tay ra đò u:

-Im mòm! Cò vò lo liòu cho đò sò, ròi mòm t tuòm sau đem tòi nòm p, quan sò xét cho. -Đò t òi quan đò ng đò y đi vào, mòm y ngòm òi lính ò đò a các ngòm òi dân khiò u kiòm n ra ngoài, ròi đò ng còm ng Phò.

Anh hòm c trò vòm i vòm còm u xin bòm mòm thu vén cho đò sòm tiòm n đò đem nòm p lên quan. Nhà thì nghèo mà sòm tiòm n quá òn. Cho nên bòm mòm vì thòm ò ng con nên phòm i đi vay và thòm chòm p luôn căn nhà đang ò đò có đò tiòm n nòm p quan. -Sau mòm t tuòm n, cũng tòi Phò đòm ò ng Tòm Sòm n. Có mòm t Mòm Béo và anh hòm c trò nghèo. -Quan lên tiòm ng:

-Thòm ng kia, đem 120 tiòm n nòm p lên đây.

Anh hòm c trò hai tay ôm sòm tiòm n mon men đem lên đò trên bàn tròm ò c mòm t quan, đòm n vái quan ròi đi lòi tròm xuòm ng.

Quan Phò quay sang Mòm Béo:

-Con Mòm kia, lên mà nhòm n tiòm n, đòm xem có đò không ròi mang vòm nghe chòm a...

Mòm Béo mòm ng hóm! Mòm vòm i vàng ò à ò ch đi lên, mòm t tòm òi ròi, đòm qua loa ròi ôm tòm t còm sòm tiòm n thòm a:

-Bòm quan òn, cám òn quan òn, nhòm đèn tròm i soi sáng, nhòm sòm công bòm ng còm a quan òn mà con đòm ò c đòm n bù xòm ng đáng nhòm thòm này. Đa tòm quan! Đa tòm quan! Con xin cáo tòm ... Mòm ôm sòm tiòm n ra vòm mà lòng vui ròm n rằm. Trong lúc anh thòm sinh thì đòm t tòm ò ng khúc ruòm t... -Nhòm ng Mòm Béo vòm a mòm i bòm ò c qua cánh còm a công đòm ò ng thì nghe tiòm ng quan Phò gòm i òn tiòm ng:

-Con mòm kia, tròm òi đây, đòm tòm t còm sòm tiòm n đó òi y nhòm chòm cũ, xong cút vòm.

Mò Béo, há hòc mòm:

-Kính luy quan lòn, quan lòn đã cho con ròi sao còn luy lòi!

Quan gòn giòng:

-Thòng hòc trò nghèo, nó chò ăn hòi chò cò a mà, nên nó chò tròi hòi tiòn cò a nó cho mà
thôi chò ... -Nói đòn, quan nhìn sang anh hòc trò nghèo mà bò:

-Nhò vòy, là mà đã trang tròi cho con Mò Béo mọt cách sòng phòng ròi. Sò tiòn đó là cò a
mà, vòn là cò a mà. Mang vò đi.../.

Câu chuyòn: “ĂN HÒI CHÒ, TRÒ HÒI TIÒN” kò trên. Vòi kòt còc đòy ý nghĩa và vui còc! -Nòu xét
vò góc cònh vui còc, thì nó thuòc thò loòi “Tiòu Lâm”. -Nòu xòt vò ý nghĩa, thì nó thuòc thò loòi
“Luân lý giáo đòc”. Giáo đòc vì lòng tham cò a con ngòc đã làm mòi cò lòn ng chi; đòc vòi
nhau không có tình và cũng chò ng có lý:

*Mò Béo không có tình! Mò có cò a hàng ăn uòng và có nhà cho thuê, nòu so vòi anh hàn sĩ thì
Mò thuòc loòi nhà giòu. òy vòy mà Mò cũng đang tâm bóc lòn, chò vì lòng tham mà ra...

*Mò không có lý! Không ai có thò nòm bòi mòi làn hòng đang bay trong không khí... Mà Mò
buòc ngòc ta phòi tròi tiòn ăn hòi chò nòng đòc sao? Chò ng hòp lý chút nào./.