

Chả Giò Rế

Chả giò rế



Khác chả giò ở chỗ có lớp vỏ bằng bột gạo rế một cách tài tình, chả giò rế là sáng tạo độc đáo của người Cần Thơ. Ngày nay, chả giò rế trở thành món ưa thích của nhiều người, bởi nó có vị giòn xốp và hình dáng đẹp mắt.

Nếu như món chả giò truyền thống (có nơi gọi là nem Sài Gòn, hoặc ram) có lớp vỏ thường làm bằng bánh tráng gạo, thì người Cần Thơ lại sáng tạo một cách tài tình món chả giò có lớp vỏ bằng bột rế và gọi là chả giò rế. Tuy cũng làm từ bột gạo nhưng ngoài vị giòn, xốp, cuốn chả giò rế còn có hình dáng đẹp với những sợi bột mảnh mai đan xen nhau. Hình ảnh người phụ nữ Việt Nam khéo léo trong thao tác rế bột mới đẹp làm sao! Từ bàn tay uyển chuyển, những sợi bột như chọt bung ra trong không gian rồi nhẹ nhàng rơi vào lòng chảo tạo thành những tấm lưới mỏng mảnh trắng ngà.

Món chả giò rế có thể chế biến từ nhiều loại bột khác nhau dựa theo nguyên liệu địa phương hay do yêu cầu khẩu vị. Lúc ở TP Hồ Chí Minh, tôi sử dụng bột gạo Sa Đéc cộng với bột năng, ra Hà Nội, tôi thử dùng bột gạo, bột bắp, bột khoai tây, bột mì vẫn ngon. Phần nhân của chả giò rế cũng giống chả giò, cách cuốn và rán chả cũng vậy. Khi ăn, ta mới cảm nhận thấy vị giòn, xốp của lớp vỏ, vị đậm đà của nhân hòa quyện vào nhau. Chả giò rế có mặt trong nhiều bữa lễ tiệc bởi sự đẹp mắt và ngon miệng của nó.

[* Cách làm chả giò rế](#)
