

Nem Cá Cơm

Đồng Bằng Sông Cửu Long

Đồng bằng sông Cửu Long dồi dào lúa gạo, phong phú thủy sản chế ra nhiều món ăn ngon, trong đó có món bình dân mang hương vị đồng quê đậm đà khó quên. Đó là món nem cá cơm.

Cá cơm có thân hình nhỏ bằng đầu đũa dài khoảng 3 cm toàn thân màu trắng đục, xuất hiện khoảng tháng 3 âm lịch hằng năm.

Nem cá cơm hơi hiếm và lại vì chế biến công phu. Chỉ xuất hiện trong vài nhà hàng ăn uống có tiếng ở miền Tây Nam Bộ, còn ngoài ra, người ta làm để đãi khách quý hoặc tặng bạn bè.

Để làm nem cá cơm, trước tiên phải làm sạch cá. Cá cơm tuy nhỏ, nhưng có rất nhiều xương li ti tập trung đậm đặc ở lườn (bụng) nên dùng kéo cắt bỏ lườn, chà sạch vảy, đem ngâm với nước muối mặn mặn cho đến khi thịt cá tách ra làm hai, vớt ra gỡ xương bỏ, rồi ngâm với nước dừa tươi độ 30 phút cho thịt cá thấm chất ngọt, vớt ra rửa, xóc nhẹ cho ráo nước. Kế đến, đổ hết thịt cá vào miếng vải lượt, vắt thật khô. Chuẩn bị gia vị theo công thức như sau: 1 kg thịt cá cơm đã vắt khô nước, 1/4 muỗng cà-phê muối diêm, 50 g đường, 10 g tiêu hạt, 1 miếng vải ăn trâu bằng đầu ngón tay, 100 g hoa da khô, 1 củ tỏi nướng, 50 g muối bột, 50 g thính, lá tầm ruột non, lá vông nem, lá chuối... đều được lau sạch.

Cá cơm vắt khô, ướp muối, đường, bột ngọt, ít vôi, tỏi nướng... tất cả bỏ vào cối giã nhuyễn cho đến khi các mô protein của cá liên kết rắn chắc lại (nếu dùng cối xay nhuyễn, sau này viên nem không dai, không dính). Mỗi khi giã nhuyễn, thấm dầu chày vào mỡ nước đã phi tỏi cho dễ quét. Nêm lại cho vừa ăn. Trộn mỡ, hoa da, thính, hạt tiêu vào. Trộn đều rồi vo viên tròn. Lấy 5-6 lá chùm ruột non gói sơ viên cá cơm lại, gói lá vông nem quấn lại bên ngoài, cột dây theo hình chữ thập. Treo nem gần bếp để thúc đẩy lên men nhanh. Trong quá trình lên men, những enzym của vi sinh vật cắt những mạch protein của thịt cá thành những mạch giản đơn. Đồng thời, sự lên men cũng tổng hợp những sinh tố như sinh tố B2, B12... làm cho nem cá cơm có mùi thơm đặc trưng, sản phẩm dễ tiêu và bổ dưỡng. Khoảng 4 ngày sau là nem ăn được, không nên để lâu quá 10 ngày.

(Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)