

Nem chua chợ Huyện

Nem chua chợ Huyện là một trong những món ăn đặc sản của đất Bình Định. Nó đã đi vào ca dao:

*Nem chua chợ Huyện
Giấy quển Sa Huỳnh
Nấu xa mực nấu, hai đĩa mình dùng xa*

Nem chua chợ Huyện có từ bao giờ thì chưa rõ, nhưng người dân vùng Phước Lộc, huyện Tuy Phước nhớ rằng cách nay hơn 60 năm, cụ Trần Võ, tục danh Bảy ù, là bậc "sư phụ" của nem chua chợ Huyện. Cụ học, nghe ở đâu, bao giờ không ai biết, nhưng năm 19 -20 tuổi cụ đã mở quán Đồng Tiên bán nem cạnh quốc lộ 1 cũ (nay là huyện lộ Tuy Phước). Quán nem Đồng Tiên rất đông khách, chủ yếu là xe cộ trên lộ trình bắc - nam ghé qua thưởng thức.



Cụ Võ qua đời, truyền nghề lại cho các con. Bà Trần Thị Xuân Thanh, năm nay 59 tuổi cùng anh Trần Lai, em Trần Duy Liêm nối nghiệp cha. Ông Lý Kỳ Mai, 64 tuổi, chồng bà Thanh cũng được truyền nghề, tiếp tục mở lò làm nem chua, giò lụa, chả nướng. Năm 1972, ông Mai mở quán nem ở đường Phan Bội Châu, Qui Nhơn. Đến năm 1983 về lại Tuy Phước tiếp tục làm nghề. Ông mở quán "Nem chợ Huyện 72" cạnh quốc lộ 1, cách ngã ba cầu Bà Di (đường 19 đi Tây Nguyên), hơn 2 km về phía nam. Ông lấy số 72 đánh dấu năm khởi nghiệp của mình. Khách thập phương xuôi ngược, từ Cao Bằng, Lạng Sơn vào hay Tiền Giang, Cà Mau ra đều dừng chân nơi đây thưởng thức vài miếng nem chợ Huyện hoặc mua vài chục xách về làm quà.

Muốn làm nem ngon phải kỳ công. Thịt heo nạc tươi chọn trực tiếp, lấy nóng tại lò mổ, mang về lọc thật sạch mỡ, gân, bạc nhac, thái lát mỏng cho vào cối giã (gọi là quết) chứ không xay máy. Chày quết dùng gỗ cây cày sắn chắc, không dùng gỗ khác để khỏi sứt mẻ, lần dăm gỗ vào nem. Quết độ 15 - 20 phút, nem nhuyễn thì cho gia vị tỏi, tiêu, đường, muối, bột ngọt vừa đủ. Nem ngon là nem không bỏ hàn the, không pha bột mà vẫn giòn, dẻo. Xong, vo viên, gói mỗi nem một lá ổi bánh tẻ bên trong, lá chuối chát (chuối hột) bên ngoài, buộc lại, để ba ngày, nem lên men chua là ăn được. Gói lá ổi để tăng mùi thơm nhưng chính là để hút độ ẩm. Lá chuối chát tươi lâu, không ứa mốc. Nem chín, bóc lá ra, miếng nem vẫn đỏ hồng, thơm thơm nhưng lại có mùi chua rất hấp dẫn. ?n nem bao giờ cũng kèm vài nhánh tỏi để diệt khuẩn (nếu có) và chấm với rượu hoặc bia.

Nghề làm nem khá vất vả. Phải dậy từ 2 - 3 giờ sáng lấy thịt, lọc thịt. Đi cả ngày đường lấy lá ổi, lá chuối trong rừng xa. Quết nem là những thanh niên trẻ khỏe. Nhà ông Mai có độ mười người gồm vợ, các con, các cháu, làm mỗi ngày 5 - 7 kg thịt nem. Nem đặt giá cả tùy loại.

Ở chợ Huyện không có nhiều nhà làm nem. Chỉ vài gia đình có tính gia truyền. Tuy vậy, ông Mai cũng đã dạy nghề cho mấy chị Việt kiều ở Mỹ về thăm quê, để bà con mình bên ấy luôn nhớ món ăn đặc sản Việt Nam.
