

Nem nướng bí truyền Cần Thơ

(04-11-2006)

Nem nướng Thanh Vân, TP Cần Thơ nổi tiếng nhờ miếng nem nướng dòn, dai. Để có được miếng ngon là bí quyết gia truyền của gia đình chị Trần Ngọc Thơ, chủ quán. Chị Thơ kể tiếp :



Nem nướng

Mở quán nem nướng, theo chị Thơ là sự kế tục nghề làm nem chua của bà nội từ hơn 50 năm trước. Làm nem chua khó hơn nem nướng gấp bội phần bởi nem chua là thịt sống ướp gia vị, tiêu, tỏi, ớt... lên men nhờ thính (gạo rang xay). Nem chua cũng phải chọn cho được loại thịt heo thật tươi, sạch bệnh. Phải chọn thịt con heo có trọng lượng trên 100kg! Thịt quết nem phải là thịt đùi, thịt thăn lọc hết gân, mỡ và phải là loại thịt... từ khi giết mổ đến lúc mang ra quết không quá 1 giờ.

Thịt heo tở hay heo sử dụng thuốc tăng trọng khi quết nem sẽ thơm nước, mất ngon! Cách quết nem cũng là "bí quyết" của món nem nướng hay nem chua. Thịt được quết thật nhuyễn, dai và chỉ có người quết lâu năm mới cảm nhận được!

Ăn nem nướng mà thiếu khế chua, chuối chát, dưa leo cùng xà lách, rau thơm, húng lủi, rau quế, rau răm... thì coi như mất nửa phần hương vị. Còn với đĩa dưa chua 5 món: củ kiệu, củ cải, củ sen, sả, bắp non, nếu thiếu sẽ... mất một nửa phần còn lại! Đến quán, khách vừa ăn vừa nghe tiếng băm thịt lộp bộp, tiếng chày quết nem thành thịch và mùi thơm của nem nướng vừa chín tới...

Cả nhà, bè bạn ghé qua chỉ cần gọi nem phần (14.000đ/phần) ăn với bánh hời hoặc bún là ai nấy có thể chắc dạ.

Quang Vũ

Quán nem nướng Thanh Vân 17 Đại lộ Hoà Bình - TP Cần Thơ ĐT: 071 827255