

Nem Phùng

"Giò Chèm, nem Phùng" là thành ngữ chỉ hai món ăn chế biến từ thịt lợn, ngon có tiếng ở miền Bắc.

Nem thì rất nhiều nơi có, nhưng nổi tiếng nhất là nem Phùng. Nó đặc biệt, bởi ngay từ khi chọn nguyên liệu đã rất cầu kỳ, phải kén thứ thịt nạc của giống lợn lông ấp thịt mới ráo, mềm mà ngọt, bì mới không dai mà giòn. Song món ăn này ngon là do khéo chế biến.

Trước hết, miếng thịt nạc phải pha ra từng thỏi, đem chần trong nước sôi, vớt ra để ráo rồi mới thái thành chỉ. Những sợi thịt khi ấy mới chỉ là chín tái. Để cho chín ngấu, phải có một thứ men xúc tác, đó là "thính", gồm tỷ lệ 7 phần gạo tẻ, 1 phần gạo nếp, 2 phần đậu tương. Điều quan trọng là cả 3 thứ này phải rang thật khéo, vàng đều, giã nhỏ, trộn vào thịt đã thái để ủ.

Có một "bí quyết" nhỏ: bì lợn phải luộc hai lần, lọc hết mỡ, khi mảnh bì mỏng và trong chỉ còn như mảnh bìa cứng đựng hồ sơ bằng nhựa, thì mới thái nhỏ như sợi miến Tàu và trộn đều với thịt đã ủ thính rang, rồi bọc lá sung non, gói trong lá chuối tươi, buộc bằng sợi giang nhuộm đỏ, tùy theo nhu cầu to nhỏ, gọi là "quả nem".

Mỗi quả nem thành phẩm như thế, có thể ăn ngay, cũng có thể để dành. Mùa hè giữ được hai ngày, mùa đông giữ được bốn ngày, nếu giữ trong tủ lạnh thì được một tuần. Đây là một món ăn khoái khẩu mà thanh tao. Nói chung thực khách đều mê, bởi nó lạ miệng ở những vị ngọt, bùi, thơm, béo, giòn sậm sứt...

Sản phẩm này là món cổ truyền của một gia đình ở thị trấn Phùng (Đan Phượng, Hà Tây) mà nay đã đi vào ca dao, trở thành "món nhớ" nhiều người: *"Nem Phùng ăn với lá sung/ Cho người tứ xứ nhớ nhung một đời!"*.

Ngày nay, ở Phùng, người cháu trai đời thứ sáu dòng đích của người sáng tạo ra món nem này và ở Hà Nội cô cháu gái ngoại cũng đời thứ sáu, ngụ tại phố Hàng Bún, hằng ngày vẫn đang cung cấp món đặc sản này phục vụ thực khách bốn phương.
