

Nem Thanh

Nem chua Thanh Hóa giờ đây đã trở nên quen thuộc với không ít người Việt Nam và nó có cái tên gọi tắt là *Nem Thanh*. Cái thú thưởng thức nem thật tuyệt. Tháo dây lạt tre, tay lần giở hết lớp lá chuối rừng xanh ngắt này đến lớp lá khác, trời hanh se lạnh, háo nước, chiêu một ngụm bia, cầm quả nem bóng mịn hồng hồng quệt vào chén tương ớt cay dịu dịu, cho cả vào miệng. Cái hương vị chua, cay, thơm, ngọt, giòn của thịt... như hòa quyện vào nhau, đủ cả vị giác, khứu giác, thính giác cùng tận hưởng nét đặc trưng đó của Nem Thanh. Nem Thanh có hương vị riêng, ngoài những bí quyết gia truyền và phối liệu có lẽ một phần không kém quan trọng đó là thịt lợn nuôi ở quê Thanh, cũng như vải thiều phải ở Hải Dương, nhãn lồng phải ở Hưng Yên mới có cái vị riêng được.

Làm Nem Thanh thật không đơn giản chút nào. Từ khâu chọn thịt phải là lợn cỏ, thịt nạc mỡ, bắt ra khỏi chuồng là phải cho mổ ngay, khi cạo lông không được dùng nước sôi mà phải cạo sống. Cùng với thịt là bì lợn phải được làm sạch lông, cạo sạch mỡ, lạng mỏng, thái chỉ (bì lợn tạo nên độ giòn cho nem), thịt còn nóng cho vào cối giã nhuyễn thật đều tay để thịt mịn mà không vữa. Sau đó trộn thịt với bì thái chỉ, với thính có chút hàn the và cuối cùng là viên lại từng viên rồi mới gói. Khâu gói cực kỳ quan trọng, chặt tay, kín lá để nem chín do các phản ứng hóa học diễn ra từ các phối liệu làm nem. Nem gói xong trời nóng chỉ để độ hơn ngày là dùng tốt, còn mùa lạnh ủ ấm độ hơn 2 ngày là ngon. Bóc quả nem, nhìn thấy dưới lớp da bóng mịn là màu hồng đào của thịt chín là được.

Trong những bữa nhậu lai rai hay liên hoan gia đình nếu có thêm được chục nem chua xứ Thanh hỗ trợ, chắc rằng không khí sẽ rộn rã hơn.

(Tạp chí *Văn hóa*)
