

Nộm chợ Vinh (Nghệ An) : Món ăn dân dã



Nói nộm chợ Vinh tức là nói món nộm được bán ở các chợ tại thành phố Vinh. Như chúng ta đã biết, có nhiều món nộm khác nhau: nộm đu đủ, nộm hoa chuối, nộm khế, nộm cà, nộm mướp đắng. Tại chợ Vinh còn có nộm măng, nộm dưa chuột, nộm rau muống, nộm xu hào, nộm thập cẩm, nộm củ chuối... ở đây xin nói về nộm thập cẩm.

Nguyên liệu gồm: đu đủ, hoa chuối, giá đỗ, khế xanh. Đu đủ xanh gọt vỏ, nạo thành từng sợi như sợi miến; hoa chuối cũng phải thái thành sợi nhỏ, hai thứ này trộn đều, xoa qua loa rồi ngâm với nước muối loãng. Vớt ra, rảy cho khô nước, bỏ trong xoong, thái quả khế xanh thành những lát mỏng, lấy ít giá đỗ bỏ vào tất cả trộn đều cùng với các loại gia vị sau: một ít giấm chua (nếu nhiều khế thì thôi), một ít đường, một ít ớt cay, lá chanh thái nhỏ, lá húng quế cũng thái nhỏ, một ít lạc rang giã dập, bột canh, mỳ chính, tổng cộng 9 loại gia vị cả thảy. Khi ăn sẽ có cảm giác bùi bùi, chua chua, cay cay, mặn mặn, ngọt ngọt, khá hấp dẫn. Màu sắc đĩa nộm có đủ màu đỏ của ớt, màu xanh của lá chanh, húng quế; màu trắng của đu đủ, giá đậu, màu vàng nhò nhò của hoa chuối.... Thế đã ngon lắm rồi, có người muốn cho ngon hơn. Họ mua bì lợn, luộc chín, thái nhỏ như tằm trộn vào.

Uống rượu, uống bia với món nộm này rất khoái khẩu. Bữa ăn hàng ngày trên mâm cơm gần như nhà nào cũng có. Đó là món ăn dân dã, ngon miệng, dễ làm mà người dân thành Vinh ưa thích.