

## Hương vị nem chua 3 miền

**Nem chua nổi tiếng ở Việt Nam như một sản vật phổ biến tại nhiều địa phương.**

Tuy không rõ nem chua được người dân vùng nào làm ra đầu tiên nhưng công thức chung để chế biến Nem chua là sử dụng thịt lợn, lợn dụn men của lá (lá ổi, lá sung v.v.) ... Nem chua mỗi vùng đều có hương vị riêng:

### **Nem chua - Vĩnh Yên, Vĩnh Phúc**

Nem chua Vĩnh Yên nổi tiếng trong cả tỉnh Vĩnh Phúc và lan ra khắp những nơi khác. Quy trình làm nem chua Phú Đức cũng giống như các nơi khác nhưng nem ở đây có mùi vị đặc trưng rất riêng biệt do những bí truyền để lại.



Nem chua Vĩnh Yên hiện nay đã được người làm sáng tạo ra thành nhiều mẫu mã khác nhau; từ dài mỏng như cái lưỡi mèo, tròn to như ruột quả chuối tiêu, có loại dài tròn như đòn bánh tét nhỏ, bóc ra thái khoanh chéo như lát sắn khô; có loại tròn dẹt như tấm bánh dày lớn, bày ra mâm được xẻ góc kiểu bánh chưng để thực khách dễ thưởng thức; tất cả đều có lá ổi và bọc gói bằng lá chuối tươi.

### **Nem làng Vẽ Hà Nội**

Làng Vẽ thuộc xã Đông Ngạc, huyện Từ Liêm, ngoại thành Hà Nội, từ xa xưa đã nổi tiếng khắp đất kinh kỳ với món Nem chua. Nem chua làng Vẽ được xếp vào hàng cao lương mỹ vị và không bao giờ thiếu trong mâm cỗ của vua ban lộc nước cho các bậc hiền tài trạng nguyên, tiến sĩ đỗ đạt thời xưa.



Người làng Vẽ lấy thịt từ mẻ giã pha với gia vị, lá ổi non cùng chất men chua rồi lấy lá chuối gói kín lại, ủ từ 7 - 10 ngày thì nem chín. Nem chín đều, bóc ra không bị mốc, có màu hồng tươi rói, không dính lá được coi là nem ngon. Bí quyết giúp nem ngon thì chỉ có những người làng Vẽ mới biết. Họ truyền miệng lại cho nhau từ đời nọ sang đời kia. Khi thưởng thức nem Vẽ, bạn sẽ cảm nhận được vị bùi bùi của lá ổi, vị chua của men và rất khó quên được món ăn đặc sản này.

### **Nem chua Yên Mạc, Ninh bình**

Kỹ thuật làm nem chua của người dân Yên Mạc cũng cầu kỳ. Một mẻ nem ngon là loại nem có độ khô, tơi mà vẫn mềm dẻo thơm ngon. Để có được gói nem chất lượng, người ta chọn thịt ở phần đùi mông sau hoặc phần trên dọc theo sống lưng thịt thăn của con lợn. Thịt nạc được lọc kỹ, thái mỏng ngang thớ, bỏ vào cối giã nhuyễn, trộn cùng một chút sợi bì lợn (da heo) theo tỷ lệ thích hợp.



Những chiếc nem, quả nem, được gói bằng lá chuối và lá ổi. Lớp lá trong cùng thường được dùng bằng lá ổi có vị bùi, chất thích hợp; lớp ngoài là lớp áo bằng lá chuối còn tươi, nem được gói vừa phải, không cần chặt quá và kín gió để chóng lên men chua và để được lâu. Dùng lá chuối gói nem để tạo dáng và có màu xanh tươi, bóng bẩy đẹp mắt. Nem chỉ cần ủ từ khoảng 3-4 ngày là ăn được.

Khi ăn nem Yên Mạc, người ta thường gói kèm với các loại lá sung, mơ, đinh lăng... Tùy theo sở thích, người ăn có thể chấm thêm với nước mắm chanh ớt pha tỏi, càng tạo thêm vị thơm ngon của món nem nổi tiếng mang tên Yên Mạc – quê hương của vùng đất cổ đô xưa.

### **Nem chua - Thanh Hóa**

Nem chua Thanh Hóa có vị lạ rất khác với nem chua ở những nơi khác. Nó vừa chua, vừa cay lại có cả vị mặn mà của gia vị, có vị ngọt của thịt làm ta không thể không ăn tiếp vài cái nữa.



Những quả nem chỉ to bằng cái chén uống trà của những khách đối ẩm họa thơ thời xưa, quần quanh mình màu áo xanh của lá chuối, thắt những chiếc nơ lụa trắng xinh xắn hình chữ thập, ôm trong mình một viên nem hồng hồng nhỏ nhắn mà làm say lòng người.

Thời gian ủ Nem Thanh Hóa cũng tùy theo thời tiết, mùa hè thì độ 5 tiếng đã có nem ăn, mùa đông thì 1 đến 2 ngày. Người dân xứ Thanh vào Nam ra Bắc, dù bận trăm công nghìn việc, dù mang vác nặng nề cũng cố đem vài chục chiếc để cho người nhà hoặc biếu người thân. Ngày lễ Tết hoặc cưới xin, nem chua trở thành món ngon không thể thiếu. Kèm với những cặp bánh chưng xanh, những chiếc giò ngày Tết là những xâu nem chua làm từ chất liệu quê hương mời khách đến chơi nhà.

### **Nem Chua Đông Ba, Huế**

Nem Huế thường có vị chua vì lên men, ăn với tỏi. Nem hồi xưa được gói kín trong lá vông, ngoài lá chuối, có cột lụa tre, nhưng về sau thì được gói bằng nylon trong và mỏng. Nem Chua Đông Ba được làm từ thịt đùi sau của heo, xắt lát cho muối vào quết thật nhuyễn, lấy ra nhồi với da heo, thính, nước mắm kho, tỏi, đường, muối, viên từng viên tròn bằng trái nhãn, vắt cho chặt, lấy lá dung gói kín, buộc lại treo lên hai ngày, nem chín đem dùng với tỏi.



Nem Huế khác với nem miền Bắc và nem miền Nam ở cách nêm gia vị. Không bao giờ ta gặp một lợn nem Huế lại có một hạt tiêu tròn ở giữa. Các mùi vị đều hòa tan trong lợn nem xinh xắn. Trong lợn nem có đủ mùi vị của thịt nạc lên men chua, da heo xắt nhỏ, thính, nước mắm kho, đường phèn, muối... Thực lòng khó cản được sự háo hức của vị giác khi thấy từng lợn nem chua ửng hồng xếp thành vòng tròn trong lòng đĩa mời gọi!

### **Nem chua Ninh Hòa, Khánh Hòa**

Nem Ninh Hòa lâu nay luôn là niềm tự hào của người dân Ninh Hòa.: Chỉ có thịt heo được nuôi trên đất Ninh Hòa và được chế biến bằng đôi bàn tay khéo léo của người Ninh Hòa mới làm ra những chiếc nem ngon.



Ăn nem chua Ninh Hòa chấm với nước ớt tương đã làm sẵn và cắn thêm miếng tỏi tươi, hương vị rất ngon và đậm đà. Uống thêm chút bia sẽ làm bạn khoái khẩu cho dù đi đâu bạn cũng phải trở lại Ninh Hòa tìm món nem chua màu hồng hồng, thơm ngon, vừa ăn và thật giá trị. Chiếc nem lúc nào cũng khô ráo, không dính lá.

Khi chiếc nem đã nằm gọn gàng trong lòng bàn tay của bạn, cứ nhẹ nhàng mở sợi dây buộc nem và từ từ mở từng lớp lá gói rồi nâng niu đưa miếng nem lên miệng và cắn một miếng nhỏ để thưởng thức hương vị của nem.

### **Nem Thủ Đức, Sài Gòn**

Làng nem Thủ Đức có tiếng từ lâu. Nhưng giờ đây để tìm một chiếc nem ngon chính gốc chẳng dễ vì nhiều cơ sở sản xuất đã "dẹp tiệm" do ế ẩm, hoặc không thể chạy theo mức giá cạnh tranh thời thị trường.



Nem Thủ Đức danh lừng cũng bởi hương vị ngon ngọt, giòn giòn xen lẫn chua cay của nó. Nếu nem Ninh Hoà (Khánh Hoà) gói bằng lá chàm ruột, nem chợ Huyện (Bình Định) gói bằng lá ổi thì nem Thủ Đức gói bằng lá vông nem. Người làm Nem Thủ Đức có kinh nghiệm phải chọn lá không quá già cũng không quá non, vì lá già làm cho nem mau khô còn lá non sẽ làm nem dễ bị bở. Lá vông không mùi, không độc, lại giữ thịt được lâu.

Sau 3-4 ngày, theo quá trình lên men tự nhiên dưới tác dụng của rượu, mật ong, đường, muối... nem chín và ăn được. Chiếc nem Thủ Đức đúng nghĩa có màu hồng tươi, vụn thịt, mùi thơm rất quyến rũ. Vì không sử dụng hàn the hay quá nhiều gia vị nên nem Thủ Đức không bị cứng và dai, cũng không quá đậm mùi.

### **Nem Lai Vung , Đồng Tháp**

Nhắc đến huyện Lai Vung (tỉnh Đồng Tháp), người ta thường nhắc đến món đặc sản đi kèm với tên gọi của địa phương nổi tiếng rất lâu đời đó là nem Lai Vung. Nghề làm nem nơi đây cũng có và cũng với công thức ấy, từng ấy nguyên liệu nhưng cách làm nem chua của người dân nơi đây lại tạo ra hương vị đặc trưng, không nơi nào có được...



Cầm trên tay chiếc nem Lai Vung có màu đỏ hồng đậm đà với vị chua, ngọt, cay,... và được gói cẩn thận trong lá chuối xanh. Nem Lai Vung có thể dùng ăn với cơm, bún, ăn tráng miệng nhưng ngon nhất là ăn với bánh mì. Chỉ có ăn với bánh mì mới bộc lộ được hết mùi vị ngon của nem. Và đã ăn một cái nem rồi thì cứ muốn ăn thêm cái nữa!