

## Thường Thức Nem Lụi Xứ Huế – món ăn làm “say đắm” bao thực khách

**Bích Thuận sưu tầm**

Là một trong những món ăn nổi tiếng của người xứ Huế, nem lụi luôn có sức hấp dẫn đặc biệt đối với thực khách đến từ khắp mọi nơi.

Những chiếc nem lụi thường được nướng vàng ươm, thơm phức trên bếp than hồng, ăn kèm với các loại rau sống thơm mát, chấm với nước lèo đặc biệt làm “say đắm” bao thực khách.



**Nem lụi – Món ăn làm “say đắm” bao thực khách.**

Nem lụi được chế biến khá đơn giản với thịt heo giã nhuyễn trộn với bì thái mỏng như miến, mỡ heo thái hạt lựu ướp cùng muối, tiêu đường, thính. Sau đó, người ta lụi hỗn hợp này vào từng chiếc đũa tre nhỏ và nướng trên bếp than. Mới ngửi hương thịt thơm nức tỏa ra trên từng chiếc đũa tre đã khiến lòng người không khỏi “xao

xuyên”. Ấy chính là nét hấp dẫn đầu tiên mà món nem lụi đem lại.

Nét hấp dẫn thứ hai của món ăn này phải kể đến thứ nước chấm được pha chế vô cùng độc đáo. Chẳng phải nước chấm chua ngọt thông thường mà là chén nước lèo được pha chế theo cách riêng của người Huế.



**Nước chấm độc đáo của món nem lụi.**

Để làm nước chấm, người ta xay nhuyễn đậu phộng, cho thêm một chút nước mắm rồi đun trên bếp thành một hỗn hợp sền sệt giống như tương. Ở nhiều nơi còn cho thêm chút gan heo, thịt heo băm nhuyễn để món nước chấm được đậm đà và nhiều hương vị hơn.

Nem lụi còn phải được ăn đúng cách mới cảm nhận được hết cái ngon, cái tinh túy của món ăn. Khi ăn, người ta thường ăn kèm với bánh tráng (hay còn gọi là bánh đa nem), rau thơm, khế chua, chuối xanh, sung... tùy theo khẩu vị mỗi người. Bày nem lụi ra đĩa, bạn sẽ thấy một món ăn đủ màu sắc: màu vàng ươm của miếng thịt đã được nướng, màu xanh của rau, màu nâu của nước chấm và thêm chút đỏ tươi của vài miếng ớt thái nhuyễn.



*Nem lụi ăn cùng loại nước chấm độc đáo tạo nên hương vị đậm đà.*



*Nem lụi được cuốn bởi bánh tráng và ăn kèm nhiều loại rau.*



*Nem lụi Huế luôn mang theo một hương vị rất đặc trưng.*

Miếng bánh tráng sẽ được trải ra và xếp lần lượt rau thơm, khế chua, chuối xanh rồi tới nem lụi, cuốn vào và bắt đầu thưởng thức. Mùi thơm của miếng nem lụi nướng vàng ươm, chút cay cay của tiêu và ớt, vị ngọt, khế béo ngậy, bùi bùi của nước chấm sền sệt, vị tươi mát từ rau xanh...

tất cả hòa quyện với nhau tạo nên một hương vị hài hòa, tuyệt hảo của món nem lụi xứ Huế.



Ngày nay, món nem lụi đã phổ biến ở nhiều nơi, tuy nhiên hương vị nem lụi xứ Huế vẫn mang theo nét đặc trưng riêng. Vậy nên, nếu có dịp ghé thăm xứ Huế, bạn đừng quên thưởng thức món ăn độc đáo làm say mê lòng người này nhé!

**Bích Thuận**  
Theo maskonline

