



Món cuốn này cũng dân dã như món cuốn nem lụi, cuốn nem rán, những món ăn phổ biến của người dân các tỉnh miền Trung và miền Nam. Thành phần chủ lực là thịt heo luộc, nhưng chỉ ở Đà Nẵng món này mới được gọi là đặc sản.

Ấy là nhờ hương vị riêng tạo ra từ việc sử dụng hai lớp bánh đa (bánh tráng) và bánh phở (bánh mì ướt) cuốn với rau sống, chấm mắm nêm.

Bí quyết thành công là ở đĩa heo luộc. Thứ thịt mỏng khổ dày lựa từ miếng ngon nhất của con heo vừa mổ.

Thịt luộc trong lửa liu riu cho nước vừa đủ sôi để chín từ từ, hoặc hấp thì càng tốt, để giữ được vị ngọt và thơm. Lát thịt khi thái ra phần mỡ phải thật trong.

Ngón nghề quái kiệt nhất là mỗi lát thịt đều có mỡ và da bọc ở hai đầu. Nó gọi cho thực khách sự tò mò, thắc mắc, rồi bái phục, cho đến khi tìm được lời giải mới chịu thôi.

Món bánh tráng cuốn thịt heo bày ra giữa bàn như một bản hòa tấu của mùi vị và sắc màu. Bản thân đĩa thịt heo đã có đủ ba màu: Màu da, màu trong của mỡ, màu hồng của phần nạc.

Đĩa rau sống thật tươi non và bắt mắt với khoảng chục loại. Màu xanh của xà lách, kinh giới, ngò gai, rau quế, rau húng, diếp cá - để nguyên lá, hành lá, ngò gai - để nguyên cây. Màu trắng của giá sống, dưa leo, chuối chát thái dọc, tỏi để nguyên củ. Màu tím của tía tô. Màu đỏ của những trái ớt tươi.

Dùng món này thực khách phải tự cuốn để chọn loại rau mình ưa thích. Xoè cả bàn tay trái đặt bánh tráng lên, lót thêm miếng bánh phở (làm từ bột gạo, còn gọi là bánh mì ướt, dùng cho món mì Quảng), gấp lát thịt để dọc theo lá bánh, từng lớp rau tùy thích được phủ kín lên miếng thịt rồi cuốn thật chặt.

Khi ở nhà muốn tự chế tác mà thiếu bánh phở thì cuốn với bánh tráng nướng nhúng nước cũng rất ngon. Cả tổ hợp lộn xộn rau, thịt và bánh chấm vào chén mắm nêm đậm đà hương vị cá biển.

Mắm nêm là món nước chấm độc chiêu của bánh tráng cuốn thịt heo. Nó rất thơm nhưng cũng rất cay, do pha chế nhiều ớt và gừng.

Nếu không có mắm nêm thì dùng nước mắm mặn pha tỏi, chanh, đường, ăn cũng rất ngon, nhưng sẽ không còn là hương vị đặc trưng của món bánh tráng cuốn thịt heo Đà Nẵng. Rau sống và mắm nêm giúp mỗi người ăn hết đĩa to thịt heo mà không thấy ớn.

Bánh tráng cuốn thịt heo không đòi hỏi chế biến cầu kỳ tỉ mỉ, mà cốt yếu là cách chọn các loại phụ gia, rau sống, nước chấm tinh tế. Nhiều người mê món này đã tự tay đi chợ mua thịt, mua rau, mua mắm về làm tại nhà nhưng không thể ngon như khi ăn nhà hàng.

Ấy là do non tay về kỹ thuật pha chế mắm nêm. Cũng không thể thái được những lát thịt có hai đầu mỡ và da, ở giữa là nạc, như nhân viên của nhà hàng.

Các nhà hàng bánh tráng cuốn thịt heo nổi tiếng quây quần ở làng Khuê Trung, phía nam thành phố Đà Nẵng. Hơn mười năm nay làng đô thị hóa mạnh mẽ, trở thành phố phường nhộn nhịp, đông đúc.

Những nhà hàng nổi tiếng bây giờ tập trung ở đường Đỗ Thúc Định. Nhà hàng Mậu nổi tiếng ở Khuê Trung đã phát triển thành hệ thống nhà hàng TRẦN. Tại trung tâm thành phố có nhà hàng ba tầng ở đường Hải Phòng và nhà vườn cổ ở 4 Lê Duẩn.

Theo báo Tiền phong