

Nước mắm Nam Ô

Khác với những vùng làm nước mắm khác ở Việt Nam, làng đánh cá Nam Ô (Đà Nẵng) chỉ chế biến nước mắm từ cá cơm than. Muối cá từ khoảng tháng ba âm lịch bằng thứ muối Cà Ná hạt to để đã vài năm, gần Tết Nguyên đán thì dùng được. Nước mắm Nam Ô có màu đỏ sậm, tỏa mùi thơm đầy hấp dẫn.

Nam Ô là làng đánh cá nhỏ bé, nằm ngay trên quốc lộ số 1, TP Đà Nẵng, làng có loại nước mắm ngon nổi tiếng. Loại cá làm nước mắm Nam Ô ngon nhất là cá cơm than đánh bắt vào tháng ba. Nước mắm Nam Ô ngon một phần là nhờ chọn thứ muối Cà Ná hạt to để lâu vài ba năm. Muối mang về đổ trên nền xi-măng sạch, khô ráo, để từ năm đến bảy ngày cho chảy hết chất nước đắng, sau đó cho vào chum, vại cất vài năm trước khi đem làm.

Cá cơm than được lựa chọn kỹ là loại cá tươi, không to quá hoặc nhỏ quá. Khi muối, không cần rửa lại, vì trước khi lên bờ, cá đã được rửa bằng nước biển. Nếu rửa bằng nước ngọt sẽ làm cá mất ngon, để lâu sẽ bị thối. Những thùng, chum, vại muối phải làm bằng gỗ bằng lăng hoặc gỗ mít, mới đúng cách. Khi trộn cá chú ý, sao cho cá thấm muối thật đều, không bị nát, xếp từ từ từng lượt vào chum vại, đựng cá muối. Phía trên cùng đặt một lần vỉ đan bằng tre, hoặc mo cau khô gài lại. Đậy nắp thật kín, đưa vào phòng tối, khô ráo, sạch sẽ, kín gió, giữ nhiệt độ vừa phải, khoảng sáu, bảy tháng trộn cá muối lại. Khi nào lớp vỉ chèn xuất hiện lớp men màu trắng thì tháo vỉ, vớt lớp men ấy ra. Cá muối vào tháng ba, gần Tết âm lịch bắt đầu lọc mắm, nhẹ tay lấy vỉ chèn ra, trộn đều mắm và dùng vỉ mịn để lọc mắm. Nước mắm chảy từ từ, có màu đỏ sậm như màu cánh gián, mùi thơm tỏa ra đầy hấp dẫn.

Nhiều làng lân cận Nam Ô cũng chế biến loại nước mắm này, nhưng không thành công. Theo những gia đình có truyền thống chế nước mắm Nam Ô thì việc chế biến phải có bí quyết và đòi hỏi công phu, chỉ sợ ý là nước mắm mất ngon. Từ xa xưa, nước mắm Nam Ô đã rất nổi danh. Ngày Tết, ngày lễ, người dân trong cũng như ngoài tỉnh ai cũng muốn có chai nước mắm Nam Ô.
