## Tương Nam Đàn

Tương là món ăn rất đỗi thân quen trong cuộc sống hằng ngày của người nông dân:

*Anh đi anh nhớ quê nhà*
*Nhớ canh rau muống, nhớ cà dầm tương...*

Nam Đàn là một trong ba vùng làm tương ngon nổi tiếng cùng với tương Bần (Hưng Yên) và tương Cự Đà (Hà Tây).

Tương Nam Đàn độc đáo, khác hai loại tương kia ở chỗ nó là "*tương mảnh*", hạt đậu làm tương chỉ xay vỡ thành "*mảnh đậu*" chứ không "*nát như tương Bần*". Chai tương Nam Đàn không có mầu nâu như tương Bần, mà vàng sánh như mật ong. Những mảnh đậu lơ lửng trong nước tương đặc quánh, thơm và ngọt lịm. Chỉ nhìn thôi cũng thấy hấp dẫn. Dù lượng muối bỏ vào làm tương không ít, nhưng vị đậm đà của muối biển đã chìm đi, nhường chỗ cho hương vị của thứ nước chấm đặc sắc.

Ở Nam Đàn và cả Nghệ An, hầu như nhà nào cũng có một hũ tương. Nhiều nhà biết làm tương, nhưng những người thành thạo, có bí quyết để làm ra những chum tương đặc sản Nam Đàn, thì không còn nhiều. Kinh nghiệm làm tương được các bà, các mẹ ở Nam Đàn truyền cho con gái như một chút vốn cho cuộc sống mai này.

Để có được chum tương ngon, người ta cẩn thận lựa chọn từng cái chum. Chum được nung chín đều, men láng bóng, đổ nước ngâm thử ba, bốn ngày, đem úp miệng chum xuống đất. Đậu nấu tương phải chọn loại đậu mới, đều hạt và có lẽ chỉ giống đậu tương xuân trồng tại Nam Đàn mới cho những chum tương ngon nhất. Nước dùng để nấu tương, cũng kén như loại nước để nấu chè xanh. Gạo nếp thổi xôi làm mốc, muối dùng làm mặn cho tương đều phải lựa chọn kỹ càng. Lúc rang, lúc ủ đậu, khi nấu ngả tương, khi phơi và đánh tương... đều phải có bí quyết, kinh nghiệm, chọn nắng để phơi tương... Ai dám bảo làm tương không lắm công phu. Tương Nam Đàn, tương xứ Nghệ dễ mấy ai quên khi đã một lần thưởng thức.