

Tri sinh ra muôn loài cá thì con người cũng có vô số cách chế biến và vô số cách nấu. Ai có đã một lần dùng chân trên quê hương Liên Chiểu thì chắc hẳn đã từng nghe về thúng hieu của sản các loại mắm Nam Ô.

Ngoài sản phẩm các loại mắm Nam Ô hiện nay còn có chế biến trên thúng trong các nóc, và các Cc S thu trí tu Việt Nam công nhận cấp Giấy chứng nhận nhãn mác tập thể cho Hội làng nghề. Thời gian lâu đời các thính Nam Ô cũng đã làm nên lòng bao người.



Một chuyến ánh mắt cá giòn

Chế biến ra loại mắm cá thính thơm, ngon này, người dân làng chài Nam Ô thường thính cá vào khoảng tháng ba, tháng tư. Bởi mùa này các người dân ánh mắt cá mùa, cá tì và nhiều loại khác nhau, món cá thính nấu vào mùa mưa là hợp khẩu vị và ngon nhất.

Mắm cá thính gồm những nguyên liệu chính như: cá và bột bắp, các vật liệu phụ gồm có gừng, mì chính, ớt màu cay (gì chung là gia vị)

Theo kinh nghiệm của người làm cá thính thì phải qua hai công đoạn phơi ri phơi thính. Khâu phơi ri quyết định vị "v" của cá, còn khâu phơi thính quyết định vị cái "hương" của món n.

phần cá vị phơi theo tỉ lệ 10kg cá/2kg phơi, hòa vị 1 lít nước

5kg bột bắp trộn với 10gram gừng, 10gram mì chính và 5gram ớt màu cay

Nguyên liệu làm cá thính thì ngon nhất vẫn là các loại cá nhả và n, cá tì mi ánh mắt lên, mang vớt bột bắp, uôi, lạt, ri làm vẩy cá, rửa sạch, sau đó phơi cá vị phơi chung không một ngày cho cá ngấm phơi, lấy cá rửa cho ráo nước. Công đoạn tiếp theo là công đoạn mà khi cá có tên "cá thính", đó là phơi thính cho cá. Thính chế làm bột bắp (ngô) xay mịn thành bột thính, trộn gia vị với bột bắp, sau đó cho cá vào trộn t và trộn khi nào cá thấm gia vị có màu vàng m là được. Cá sau khi đã xát bột thính dày, cho vào chảo xào hoặc chiên nhả hay lạt tinh thì tùy. Di đây là có rắc một lớp thính, sau đó xếp một lớp cá, và liếc tiếp một lớp thính, cứ thế cho đến hai phần l. Khi đó, dùng túi nilông rang hai u lạt vào phía trong miệng l, sau đó tiếp tục công đoạn phơi bột bắp cá và phơi bột thính cho đến khi gần y miệng l thì thôi không cho cá vào nữa. Lúc này lấy một ít nước mắm nấu sôi lên một trên chảo nhm to và nhỏ và hiên kích thích "thính", tiếp tục lấy túi nilông khác đặt lên phía trên gì không cho không khí vào, sau đó túm lấy miệng túi nilông đã rang vào trên bếp chắt và ly nhỏ y li. Sau khi các công đoạn đã hoàn tất là việc phơi, 5 tháng sau thì cá bột chín, chúng ta có thể lấy ra ăn.



Chuyển cá vào b phân loại

Nh vậy, mm cá thính thm ngon là kt qu ca nhieu yu t: Cht lng cá cng vi gia v và kinh nhim c tích ly qua nhieu nm trong ngh. Bí quy t này xem ra không phi ai cng bit, th nên mi có món mm cá thính tuyt ngon.



Công on p mui và p thính

Cm nóng, cá thính, n mãi không bit no, n mãi ch bit chán, mùa ông, n quanh tháng vn còn thòm thòm. Khi n cm nóng vi cá thính ta cm nhn v m à ni u li, n ti âu bit ti y. Là món n có hng v c bit khin bt c ai nm th mt ln u gt gù khen ngi.



Vào l bo qun

Tht ra thì cá thính vn d là món n dân dã, ca nhng dân chài ánh c cá nhieu v, n mãi không ht, li mun dành cá cho nhng ngày ma dm gió bão, nên mi chn cách mui mn gi cá. Hóa ra cá thính có ngun gc t cái tính tit kim n, dành ca ngi dân quê mà có. Mm cá thính là món n c áo ca ngi dân vùng bin min trung. Tuy nhiên món n này ang b mai mt dn, mt phn do cách ch bin rt cu k li tn nhieu thi gian cho công on "thính". Không cu k trong cách n nhng li cu k trong cách ch bin nên không phi ai cng bit làm và làm sao cho ngon li càng khó.

Hng Quang (VHTT)