**Tương Nam Đàn - Nét văn hóa ẩm thực người xứ Nghệ**

BẢO BÌNH

Nghệ An là vùng đất có điều kiện tự nhiên khắc nghiệt. Nhưng có lẽ vì vậy mà con người ở đây đã sớm tạo cho mình bản lĩnh và tính cách riêng. Theo đó, văn hoá ẩm thực cũng có những đặc trưng mang đậm phong cách của con người xứ Nghệ sống chất phác, cần cù, chịu thương chịu khó. Và, ẩm thực cũng nổi tiếng không chỉ những món ăn cao sang, mà bởi chính những món ăn dân dã hàng ngày mà chỉ nghe tên đã thấy tình quê hương đậm đà trong đó. Tương Nam Đàn là một trong nhưng món ăn truyền thống, một nét văn hóa ẩm thực đậm hương vị đặc trưng riêng của người dân nơi đây, được nhắc đến nhiều trong câu thành ngữ “nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn” như là nói đến thứ sản vật đầy trầm tích văn hóa này.

Món ăn dân dã, đậm đà bản sắc xứ Nghệ

Tương là thứ gia vị, món nước chấm đã gắn liền với người dân Nam Đàn từ rất lâu và luôn có mặt trong những bữa cơm gia đình của người dân nơi đây. Từ ngày xưa, người dân đã biết cách làm tương từ hạt đậu nành, là loại thực vật giàu chất đạm, có giá trị dinh dưỡng cao, vừa ngon vừa rẻ. Các cụ thường nói: “Tương cà là gia bản”.

Cách làm ra loại tương này không phải cầu kỳ hay phức tạp nhưng đòi hỏi rất nhiều ở người làm kinh nghiệm, sự công phu và khéo léo trong cách chế biến. Một chum tương chế biến đạt yêu cầu là tương có 3 lớp: trên là đậu nổi lên, giữa là nước và cuối cùng là mốc.

Tương được làm chủ yếu vào khoảng tháng 5, 6 âm lịch vì đây là tháng đón nắng, nhiều nắng của vùng đất miền Trung. Cũng giống như mắm, tương có thể để rất lâu, dùng ăn cho cả năm mà không sợ hư. Chính vì thế với những người dân quê đạm bạc tương là món ăn mặn, dùng để dành rất tốt.

Trò chuyện với ông Phạm Hải Đường - Chủ nhiệm HTX làng nghề tương truyền thống Sa Nam cho biết: Nghề làm tương là nghề truyền thống được truyền từ đời này sang đời khác, nhưng không rõ bắt đầu cụ thể vào thời gian nào, chỉ biết nó đã có từ rất lâu, khoảng những năm trước cách Cách mạng tháng Tám 1945. Bản thân gia đình ông đã làm tương được gần 30 năm, được truyền lại từ đời ông bà, bố mẹ. Tương Nam Đàn có một hương vị thơm rất đặc trưng, trở thành món ăn truyền thống của người dân nơi đây, tuy nhiên trong giai đoạn này, tương chủ yếu làm ra để phục vụ cho bữa ăn hàng ngày trong gia đình nên hầu như nhà nào cũng làm tương, có tương ăn.

Cũng theo ông Đường, tương Nam Đàn ngon là được làm từ những hạt đậu tương nhỏ, do người dân địa phương nơi đây trồng. Những hạt đậu tương được trồng vào mùa xuân trên đất bãi dọc sông Lam bóc ra phơi được nắng, nước dòng sông Lam múc lên đúng lúc con nước đang ròng, tinh khiết…, tất cả làm nên những chai tương Nam Đàn sóng sánh màu cánh gián, với 3 tầng đều nhau: mốc tương, nước tương và cái tương.

Cách làm tương hiện nay ở Nam Đàn cũng cơ bản theo phương thức truyền thống của người xưa truyền lại. Công đoạn đầu tiên để có chai tương Nam Đàn ngon vẫn là làm mốc. Mốc được làm từ hạt ngô hoặc nếp, trước đây thường làm bằng ngô nhưng bây giờ chủ yếu làm bằng nếp. Nếp để làm mốc là loại nếp trắng, hạt to tròn, thơm và chắc mẩy. Nếp sẽ được vò kỹ, đem hông chín. Xôi chín tới rải đều nia, dày khoảng 2-3 cm, dùng quạt thổi cho xôi bay hơi để nguội rồi lấy nước chè xanh đậm đặc cho vào bình xịt lên và trộn thật đều rồi cho vào thúng đã được ủ lót bằng một lớp lá nhãn dày. Trong thời gian ủ, việc thăm và đảo mốc được thực hiện từ 1 đến 2 lần. Sau khoảng 7 ngày, nếu mốc lên đều, ngả màu vàng hoa cải hoặc óng như mật là đạt chất lượng. Lúc này, mốc được bóp vụn ra, đem phơi nắng thật giòn và cho vào túi ni lông giữ thật kín, đến lúc làm tương thì đem xay thành bột.

Công đoạn tiếp theo là chế biến đậu tương. Đậu được rang chín đều, để nguội, đem đi xay vỡ đôi, sảy sạch vỏ rồi đem đi nấu, nấu trong khoảng 1 ngày. Đậu nấu xong được để nguội rồi cho vào chum, đem phơi nắng trong khoảng 7-8 ngày thì cho mốc và muối vào quấy đều, đây gọi là giai đoạn ngạ tương. Tiếp đến cho nắp đậy kín các chum tương cẩn thận. Việc pha trộn các nguyên liệu làm tương theo một tỷ lệ nhất định và tùy thuộc vào bí quyết và kinh nghiệm của từng gia đình. Thông thường cứ 100 lít nước tương thì bỏ 6 kg mốc, 17-18 kg muối.

Ngạ tương xong, hàng ngày vào buổi sáng sớm người làm tương mở nắp chum, dùng thanh tre khuấy đều để nước, đỗ và mốc luôn được hòa tan vào nhau rồi đem phơi nắng, đến tối hay trời mưa thì lại úp nắp chum lại. Cứ thế, khoảng từ 20 ngày đến 1 tháng sau, khi mở chum ra, mùi thơm phức dậy lên và lan tỏa, ấy là lúc chum tương đã dùng được. Tương đạt chuẩn là khi giở ra ngoài mùi thơm nức còn phải có màu vàng rơm hoặc màu cánh gián. Lúc này, nếu đong vào chai, khi để lắng ta thấy chai tương có 3 tầng khác nhau: trên cùng là đỗ, giữa là nước và dưới đáy là mốc. Tương rót ra sánh đặc dậy mùi thơm, vị tương có cảm giác bùi béo, đậm, ngọt mặn. Cũng như các loại tương khác, tương Sa Nam cũng được chế biến từ những nguyên liệu quen thuộc với đời thường, là loại tương mảnh, tức là hạt đậu tương được giã thành mảnh chứ không nát như tương Bần, nên nhìn bề ngoài tương Nam Đàn sền sệt cũng vì thế. Đây là một nét đặc trưng riêng của các loại sản vật này.

Tương Nam Đàn là một nét văn hóa ẩm thực của người dân nơi đây, dù có đi đâu thì họ vẫn luôn nhớ về hương vị sản phẩm của quê nhà. Đây là thức quà được bố mẹ dành gửi cho con cái ở xa, là thứ quà quý để dành gửi cho người thân bạn bè mỗi khi có dịp ghé nơi đây. Sản phẩm luôn phát huy được nét đặc trưng văn hóa của vùng quê. Hầu như trong mỗi bữa ăn của người dân nơi đây không thể thiếu một bát tương. Tương còn là một thứ nước chấm rất phù hợp với các loại rau như rau khoai hoặc rau muống luộc. Tương còn được dùng để kho cá, cá tươi được làm sạch kho với nước tương bằng nồi đất sẽ dậy lên một mùi thơm, tạo một vị ngon khó cưỡng.

Và không thể không kể đến các món thịt luộc tái (bò, dê, lợn) chấm nước tương, có thêm ít gia vị như gừng, tỏi. Đặc biệt, Nam Đàn hiện có hai đặc sản khá nổi tiếng là dê Cầu Đòn và bê thui Nam Nghĩa. Nếu không có hương vị của tương thì hai thứ đặc sản ấy sẽ khó có được hương vị như chúng đang có.

Từ một món ăn dân dã, ngày nay tương Nam Đàn đã trở thành đặc sản, có mặt trong các nhà hàng sang trọng, theo chân con người vào Nam, ra Bắc.

Kết nối tiêu thụ, chọn hướng đi bền vững

Từ một món ăn dân dã, ngày nay tương Nam Đàn đã trở thành đặc sản, trở thành mặt hàng thương mại ngày càng được nhiều người tiêu dùng biết đến.

Ông Trần Hanh - nguyên Chủ tịch UBND huyện Nam Đàn là người đã khôi phục lại nghề tương của huyện Nam Đàn mà giai đoạn trước đó đang bị mai một, không còn phát triển. Chính ông Hanh đã thành lập hiệp hội, quy tụ những người làm tương ngon của huyện Nam Đàn, mở lớp đào tạo truyền dạy cách làm tương cho bà con. Và lúc đó hiệp hội làm tương ở Nam Đàn cũng phát triển tương đối mạnh và dần dần những thành viên trong hiệp hội mới lan tỏa ra. Tháng 9 năm 2009, làng nghề tương Nam Đàn được chính thức công nhận làng nghề tương truyền thống (tại số Quyết định 198/QĐ.UBND của Chủ tịch UBND tỉnh Nghệ An). Từ đây sản phẩm tương đã trở thành hàng hóa nên các giai đoạn sản xuất đều được đưa vào quy trình thực hiện: cách chọn nguyên liệu, cách chọn đậu, cách nấu rang xay đậu, cách ngạ tương,…. Lúc đó làng nghề có khoảng 50 thành viên (50 hộ) cùng sản xuất tương, tập trung chủ yếu ở khu vực thị trấn Nam Đàn. Khi sản phẩm tương Nam Đàn phát triển mạnh, các thành viên làng nghề cùng tiến hành xây dựng thương hiệu cho tương Nam Đàn. Tuy nhiên lúc đó gặp phải một khó khăn lớn là Công ty cổ phần thủy sản Nghệ An đã đăng ký thương hiệu tương Nam Đàn với Cục Sở hữu trí tuệ. Huyện Nam Đàn sau khi thương thảo không thành công đã buộc phải sử dụng nhãn hiệu “Tương Sa Nam” cho sản phẩm của mình.

Sản phẩm tương Nam Đàn đã tạo dựng được uy tín, ngày càng được nhiều người tiêu dùng trong và ngoài nước biết đến, lượng tiêu thụ ngày càng nhiều, có giai đoạn tiêu thụ từ 200-230 ngàn lít/năm. Sản phẩm tương của Nam Đàn đã được tham gia các hội chợ trong và ngoài tỉnh. Năm 2010, Hợp tác xã tương Sa Nam được thành lập với 7 hộ gia đình thành viên, làm việc theo cơ chế mới: mỗi thành viên tự sản xuất ra sản phẩm, hợp tác xã sẽ quản lý chất lượng và bao tiêu sản phẩm cho họ. Năm 2021, sản phẩm tương truyền thống Sa Nam được công nhận đạt sản phẩm Ocop 4 sao. Hiện nay UBND huyện đang phối hợp với Sở KHCN Nghệ An xây dựng hồ sơ Chỉ dẫn địa lý cho sản phẩm tương Nam Đàn.

Để sản phẩm tương Nam Đàn ngày càng phát triển và bền vững, việc xây dựng thương hiệu cho sản phẩm tương Nam Đàn là việc làm hết sức cần thiết. UBND huyện Nam Đàn hiện đang tiếp tục phối hợp với Sở khoa học và công nghệ Nghệ An hoàn thiện hồ gửi Cục Sở hữu trí tuệ cấp văn bằng bảo hộ Chỉ dẫn địa lý “Nam Đàn” cho sản phẩm Tương truyền thống. Có như vậy người dân mới có thể sử dụng nhãn hiệu đúng với sản phẩm truyền thống của địa phương.

Trong giai đoạn phát triển của khoa học công nghệ hiện nay, nhiều hộ gia đình làm tương truyền thống ở Nam Đàn đã biết truyền thông thông tin bằng cách triển khai nhiều hình thức quảng bá sản phẩm và bán hàng online trên mạng xã hội như facebook, zalo, blog… Chính vì nhạy bén trong việc nắm bắt thời điểm, thị trường nên những chai tương Nam Đàn hiện vẫn “đều đều” đến tay người tiêu dùng. Sản phẩm tương hiện đã được phân phối thường xuyên tại các cửa hàng, siêu thị trong và ngoài tỉnh; đặc biệt sản phẩm đã xuất đi tiểu ngạch sang Singapo. Mỗi năm tiêu thụ từ 350-400 nghìn lít; thu nhập từ nghề tương hiện cho mỗi hộ khoảng từ 4-5 triệu đồng/tháng.

Mặt khác, để sản phẩm tương Nam Đàn ngày càng đươc mở rộng và đem lại giá trị kinh tế cao thì việc chuyên môn hóa trong sản xuất cần được đẩy mạnh. Để giữ lại nét đặc trưng của sản phẩm truyền thống tương Nam Đàn thì cần phải phục tráng lại giống đậu tương ở các xã ven sông Lam, hình thành vùng nguyên liệu sạch cho sản xuất tương. Huyện Nam Đàn đang khuyến khích người dân trồng 300 - 400 ha đậu tương truyền thống, tránh phụ thuộc vào nguyên liệu ở bên ngoài như hiện nay.

Xây dựng câu chuyện sản phẩm tương Nam Đàn để qua đó giới thiệu giá trị văn hóa của sản phẩm. Bởi giá trị của sản phẩm tương Nam Đàn không chỉ nằm ở giá trị kinh tế mà nó còn mang lại cho địa phương giá trị về văn hóa, yếu tố truyền thống kết tinh trong sản phẩm.

Chính vì vậy, việc khai thác và đưa vào phát triển du lịch làng nghề, quảng bá không gian văn hóa làng nghề tương thành một điểm đến trải nghiệm trong chuỗi các điểm du lịch khi đến với vùng đất Nam Đàn là điều cần thiết. Đây là một hướng đi bền vững và phù hợp để lưu giữ và phát triển làng nghề truyền thống tương Nam Đàn trong bối cảnh hội nhập và tác động của nền kinh tế thị trường hiện nay.