

Gỏi nhệch Nga Sơn: Hương vị dân dã từ xứ Thanh

07:36 11/04/2026

Gỏi nhệch Nga Sơn từ lâu đã trở thành biểu tượng ẩm thực của vùng đất Thanh Hóa, thu hút thực khách bởi sự kết hợp tinh tế giữa nguyên liệu tươi ngon và cách chế biến cầu kỳ. Món ăn này không chỉ là đặc sản địa phương mà còn được công nhận trên bản đồ ẩm thực quốc gia, mang đến trải nghiệm độc đáo cho những ai yêu thích khám phá hương vị Việt Nam.



Gỏi nhệch Nga Sơn: Đặc sản xứ Thanh làm say lòng thực khách (Ảnh: internet)

Món gỏi nhệch có nguồn gốc từ huyện Nga Sơn, một vùng ven biển thuộc tỉnh Thanh Hóa. Người dân địa phương tận dụng nguồn cá nhệch dồi dào từ sông nước để tạo nên món ăn này. Cá nhệch, một loài cá da trơn, sống chủ yếu ở các vùng nước lợ. Từ xa xưa, cư dân Nga Sơn đã sáng tạo cách chế biến để biến loại cá này thành món ngon, dần dần lan tỏa và trở thành niềm tự hào của xứ Thanh.

Quá trình chế biến gỏi nhệch đòi hỏi sự khéo léo và kiên nhẫn. Đầu tiên, cá nhệch tươi được làm sạch bằng cách dùng tro bếp hoặc nước nóng để loại bỏ

lớp nhót, sau đó mỡ bụng, bỏ ruột, đầu và đuôi. Phần thịt được thái lát mỏng, bóp kỹ với chanh tươi để khử mùi tanh, rồi vắt ráo nước. Tiếp theo, trộn đều với các gia vị như riềng, sả, ớt, tiêu để tạo nên phần gỏi chính. Linh hồn của món ăn nằm ở nước chấm chèo, được làm từ xương cá giã nhuyễn, nấu sền sệt cùng mẻ, nước mắm, riềng, tỏi, ớt và các loại gia vị khác, tạo nên vị chua cay đậm đà.



Gỏi nhệch Nga Sơn: Hương vị dân dã từ xứ Thanh (Ảnh: internet)

Hương vị của gỏi nhệch là sự hòa quyện hoàn hảo giữa vị giòn giòn, hơi chát từ các loại rau, vị tươi ngon của thịt cá, cùng với chua cay thơm nồng từ nước chấm. Khi nhai, thực khách sẽ cảm nhận rõ ràng sự cân bằng giữa tính hàn của cá và vị ấm từ gia vị, mang lại cảm giác thanh mát và dễ chịu.

Món ăn thường được sử dụng trong các bữa tiệc gia đình, lễ hội làng quê hoặc dịp tụ họp bạn bè, đặc biệt là trong mùa cá nhệch dồi dào. Tại Nga Sơn, gỏi nhệch hay xuất hiện trong các sự kiện văn hóa địa phương, góp phần quảng bá ẩm thực vùng miền.



Các loại lá ăn kèm

Các món ăn kèm gỏi nhệch khá phong phú, bao gồm lá ổi, lá lộc vùng, lá mơ, húng quế, mùi tàu, lá sung, lá đinh lăng và rau thơm các loại. Ngoài ra, bánh đa nướng giòn tan cũng là phần không thể thiếu để cuốn gỏi.



Gỏi nhệch Nga Sơn từ lâu đã trở thành biểu tượng ẩm thực của vùng đất Thanh Hóa (Ảnh: internet)



Chèο chấм một trong nhữnɡ thứ không thể thiếu để tạo nên món gỏi nhệch ngon nức tiếng

Để thưởng thức đúng điệu, thực khách dùng lá sung hoặc bánh đa để cuốn thịt nhệch cùng riềng, sả và các loại rau, sau đó chấм ngập vào bát chèο. Nên ăn miếng to vừa miệng để cảm nhận trọn vẹn sự kết hợp giữa các nguyên liệu, mang lại trải nghiệm khó quên.

L.T (t/h)