TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Đà Nẵng: Những món ăn đặc sản mang thương hiệu Nam Ô

11:11 16/08/2026

Khách thập phương có dịp ghé đến TP. biển Đà Nẵng, không thể bỏ qua làng chài cổ hơn 700 năm tuổi với những giá trị văn hóa lịch sử lâu đời. Đặc biệt, là những món ăn đặc sản mang thương hiệu vùng đất Nam Ô.

Làng chài cổ Nam Ô hơn 700 năm tuổi với những giá trị văn hóa lịch sử lâu đời. Ảnh: Hoàng Hữu Quyết.

Gỏi cá thương hiệu của làng chài Nam Ô

Làng chài cổ hơn 700 năm tuổi với những giá trị văn hóa lịch sử lâu đời còn hiện hữu cùng nghề làm mắm truyền thống nức tiếng xa gần. Đặc biệt, là những món ăn đặc sản mang thương hiệu vùng đất Nam Ô.

Nam Ô cách trung tâm TP. Đà Nẵng khoảng 17 km, về phía Tây Bắc, thuộc địa phận phường Hải Vân, TP. Đà Nẵng. Là một làng đánh cá (chài) cổ xưa nằm phía Nam dưới chân Hải Vân quan, ngọn đèo với cảnh hoang sơ ngoạn mục, hùng vĩ.

Người dân nơi đây dùng cá trích đánh bắt tại vịnh Đà Nẵng để làm gỏi cá ướt và khô - đặc sản không thể bỏ qua khi đến Đà Nẵng.

Ngày trước, gỏi cá Nam Ô chỉ dành cho người đi biển tại Đà Nẵng, người dân làng chài tự chế biến rồi dùng trong gia đình với nhau. Sau này món ăn được thương mại hóa và trở thành đặc sản với hai loại gỏi ướt và gỏi khô. Cá để làm món gỏi có thể dùng cá mòi, cá tớp, cá cơm... nhưng thích hợp nhất vẫn là cá trích có thịt ngọt, săn chắc. Cá trích ở vùng vịnh Đà Nẵng (biển Nam Ô) có quanh năm và được đánh bắt tươi mới mỗi ngày. Cá trích lớn cỡ 2 ngón tay được làm sạch, bỏ đầu, phi lê lấy phần thịt cắt thành từng miếng nhỏ.

Món gỏi cá khô.

Với món gỏi cá khô: Thịt cá trích sau khi phi lê được tái chín với dấm, chanh sau đó ép ráo nước trước khi trộn với thính và gia vị. Phần nước ép cá được nấu sôi, cho thêm nước mắm mang thương hiệu Nam Ô, thêm ớt bột, bột năng và bột ngọt, đậu phộng giã nhuyễn để có món nước chấm gỏi sền sệt, chua ngọt và bùi bùi rất dễ ăn. Đặc biệt, với khách thích ăn cay, đây trở thành món khoái khẩu vô cùng.

Phần thịt sau khi ép ráo nước được trộn với các gia vị cay nóng như: Ớt, gừng để khử mùi tanh và trộn thêm thính để có màu sắc bắt mắt, chút mè rang vàng để dậy mùi thơm của món gỏi.

Món gỏi ướt.

Món gỏi ướt: Cũng được chế biến tương tự như gỏi khô, tuy nhiên thịt cá không trộn với thính mà trộn với nước dùng có vị cay được pha chế từ nước mắm ngon của làng chài Nam Ô, ít gừng, tỏi, ớt, và đường để dịu vị. Cá trích có thịt ngọt mát, khi trộn đều với nước dùng cay lại càng thấm vị trong từng thớ thịt.

Món ăn thưởng thức đơn giản với bánh tráng nướng cùng các loại rau sống. Ngoài các loại rau thông thường như: Xà lách, rau giá, bắp chuối bào, người dân Nam Ô còn dùng các loại rau rừng, rau biển như: Rau trâm, đinh lăng... kèm theo các loại quả như: Chuối rừng, xoài sống, dưa leo, khế... thái lát mỏng.

Khi ăn, thực khách cho gỏi cá và nước dùng vào chén, sau đó cho bánh tráng nướng, rau sống đủ loại rồi trộn đều và thưởng thức. Vị ngọt của thịt cá trích, nước dùng cay đậm đà thơm mùi riềng ớt, miếng chuối xanh chan chát, khế

xoài chua, vị giòn ngọt của các loại rau hòa quyện vào nhau tạo nên món ăn đầy ấn tượng của vùng đất này.

Bún sông Cu Đê chưa chế biến.

Bún sông Cu Đê

Là một đặc sản độc đáo, kỳ lạ chỉ có tại vùng hạ lưu sông Cu Đê và chợ Nam Ô, TP. Đà Nẵng. Đây thực chất là một loại rong/tảo dưới lòng sông có hình dạng giống sợi bún nhỏ, màu xanh lợt hoặc vàng nhạt, khi ăn có vị ngọt nhẹ, giòn sần sật và rất thanh mát.

Nơi sinh trưởng của nó phải là vùng nước trong, sạch. Mỗi năm nó chỉ có một mùa, khoảng hơn một tháng thì hết. Năm nay loài này đã xuất hiện trên cửa sông Cu Đê từ đầu tháng ba. Nếu ai đã từng thưởng thức những đặc sản ẩm

thực của Nam Ô như: Cua đá, ốc biển, gỏi cá, cá đối cồi, tôm đất, mứt biển, nước mắm... mà chưa một lần thưởng thức món bún sông Cu Đê là điều đáng tiếc!

Loại bún này trộn gỏi là ngon nhất. Chỉ cần một ít bún rửa sạch để cho ráo nước, một ít tôm đất, thịt ba chỉ xắt hình hạt lựu, ít đường, nước mắm, ớt, tỏi, tiêu xay, đậu phộng, rau thơm thì trở thành món ăn hấp dẫn nhiều thực khách khi đến đây.

Bí quyết làm bún sông ngon nằm ở khâu trộn. Sau khi tao thịt và tôm để làm nhân xong phải để cho nước nhân nguội mới tiến hành trộn. Nếu trộn khi nhân đang nóng thì sẽ làm mất đi màu xanh của sợi bún và bún bị mềm quá, mất ngon... Trong cái nắng nóng gay gắt đầu hè, gắp một đũa bún sông đưa lên miệng, chút hương vị mát dịu từ từ lan vào khứu giác kích thích dạ dày, sự mềm mại của sợi bún cộng thêm cảm giác giòn ngọt, mát lạnh ngay trên đầu lưỡi... của loại bún sông thật khác lạ so với các loại rong nho. Trong vị mềm, mát dịu khi đưa vào miệng còn có cảm giác mặn mòi của hương vị biển. Cái lạ của món ẩm thực này có lẽ bởi khúc sông Cu Đê nằm gần cửa biển, dòng nước giao hòa,

là điều kiện thuận lợi cho loài bún sông này sinh sôi nảy nở, làm nên hương vị món ăn tuyệt vời của vùng đất này.

Cháo chờ Nam Ô

Mới nghe cái tên cháo chờ hơi lạ tai, nhiều vị khách lạ muốn khám phá trải nghiệm như thế nào?

Nếu từng nghe đến món cháo chờ Nam Ô ở TP.Đà Nẵng, hẳn bạn sẽ tò mò vì sao một món ăn dân dã này lại khiến nhiều người sẵn sàng ngồi đợi giữa trời nắng chỉ để được thưởng thức.

Cháo chờ Nam Ô là một món đặc sản dân dã nhưng đầy cuốn hút của làng chài Nam Ô, thuộc phường Hải Vân, TP.Đà Nẵng. Dù mang tên "cháo", nhưng món ăn này lại có hình thức gần giống bánh canh. Sợi bột được làm từ bột gạo hoặc bột lọc, nấu sền sệt cùng nước dùng đậm đà, tạo nên kết cấu đặc quánh như cháo.

Cháo chờ Nam Ô.

Điểm đặc biệt khiến món ăn này được gọi là "cháo chờ" chính là vì cách phục vụ độc đáo. Bạn chỉ được phục vụ khi gọi món, sau đó chủ quán mới bắt đầu tiến hành nấu từ đầu từng tô một. Từ việc luộc sợi bột, hâm nóng nước dùng cho đến chuẩn bị topping như cá nục rim, trứng cút hay mắm tắc, tất cả đều

diễn ra ngay tại chỗ. Chính vì thế, mỗi phần ăn đều đảm bảo độ nóng hổi, tươi ngon nhưng người ăn cũng phải chờ khoảng 10 phút mới thưởng thức được.

Cháo chờ Nam Ô.

Điểm tạo nên nét đặc biệt cho cháo chờ Nam Ô chính là phần nước dùng ngọt thanh, được ninh từ xương cá nục tươi.

Không giống các loại cháo thường dùng nước hầm từ xương heo hay gà, nước dùng ở đây mang hương vị biển cả rõ nét, thanh mát và tự nhiên. Cá nục sau khi hấp chín sẽ được tách phần thịt riêng để chế biến topping, còn phần xương giữ lại ninh kỹ để làm nước dùng. Nhờ vậy, từng tô cháo không chỉ thơm mà còn có vị ngọt hậu đặc trưng, không bị ngấy mà lại dễ ăn, khoái khẩu.

Tôi là người dân sống tại vùng đất này, hơn cả thập niên. Về mùa hè, cứ chừng 17 giờ là các thuyền đều ra vịnh Đà Nẵng để chuẩn bị đánh bắt hải sản về đêm,

đến sáng hôm sau chừng 4 giờ là họ đều vào bến trên các bãi biển để đưa hải sản về bán.

Nhờ những hải sản tươi sống mà vùng đất Nam Ô đã tạo được những thương hiệu đặc sản hiếm nơi nào có được…

Hoàng Hữu Quyết