

Gỏi cá Nam Ô - Hương vị biển cả Đà Nẵng

07:10 16/11/2025

Ẩn mình bên bờ biển xanh mướt của làng chài Nam Ô, thành phố Đà Nẵng, gỏi cá Nam Ô không chỉ là một món ăn mà còn là biểu tượng văn hóa ẩm thực miền Trung. Với sự kết hợp tinh tế giữa vị tươi sống của cá biển, hương thơm nồng nàn của gia vị và sự khéo léo trong chế biến, món gỏi này đã chinh phục biết bao thực khách từ khắp nơi.



Gỏi cá được làm chín tái bằng giấm trước khi trộn (Ảnh: internet)

Làng Nam Ô có lịch sử hình thành từ thế kỷ 17, khi những ngư dân đầu tiên từ miền Bắc di cư vào đây lập nghiệp,. Tên gọi "Nam Ô" xuất phát từ tiếng Chăm cổ, nghĩa là "làng chài phía Nam", phản ánh vị trí địa lý ven biển. Món gỏi cá ra đời từ nhu cầu bảo quản thực phẩm của ngư dân: cá tươi đánh bắt về phải chế biến ngay để tránh hỏng, nhưng không muốn nấu chín để giữ nguyên độ ngọt tự nhiên. Ban đầu, đây là món ăn dân dã của người dân địa phương, sử dụng cá trích - loại cá dồi dào ở vùng biển này.

Đến thế kỷ 20, gỏi cá Nam Ô dần lan tỏa nhờ dòng người di cư và du lịch. Năm 2018, món ăn này được UBND quận Liên Chiểu công nhận là "Đặc sản làng nghề" và thường được giới thiệu trong các sự kiện như Lễ hội Ẩm thực Đà Nẵng, làng Nam Ô hiện có hơn 20 hộ dân chuyên làm gỏi, duy trì nghề truyền thống

qua nhiều thế hệ, góp phần bảo tồn di sản văn hóa phi vật thể.



Gỏi cá ướp với vị đậm đà của nước dùng, pha chế từ nước mắm Nam Ô

Nguyên liệu của gỏi cá Nam Ô phải đảm bảo độ tươi roi rói, được chọn lọc kỹ lưỡng từ nguồn biển sạch. Cá chính là "linh hồn" của món ăn: thường dùng cá trích (cá bạc má) hoặc cá sardine, nặng khoảng 100-200g/con, đánh bắt vào mùa đông xuân (tháng 10 đến tháng 3 âm lịch) khi cá béo ngậy nhất. Theo hướng dẫn từ Hiệp hội Du lịch Đà Nẵng, cá phải còn sống, mắt trong, mang đỏ tươi để tránh mùi tanh.

Các nguyên liệu phụ trợ bao gồm:

Gia vị ướp: Đậu phộng rang giã nhuyễn, hành tím phi thơm, tỏi băm, ớt tươi, gừng tươi.

Nước chấm: Nước mắm nam ô nguyên chất (làm từ cá cơm địa phương, theo công thức làng nghề), pha với đường, chanh, tỏi ớt.

Rau sống kèm: Bắp chuối bào, khế chua, dưa leo, giá đỗ, rau thơm (húng quế, mùi tàu), bánh tráng mỏng.

Bột năng hoặc bột gạo: Để tạo lớp áo giòn khi chiên (nếu làm biến tấu).

Tất cả nguyên liệu đều từ nguồn địa phương, đảm bảo không chất bảo quản, như được nhấn mạnh trong tài liệu của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về ẩm thực Việt Nam.

Quy trình chế biến gỏi cá Nam Ô đòi hỏi sự khéo léo và kinh nghiệm, thường mất 1-2 giờ. Các bước chính như sau:

Sơ chế cá: Cá tươi rửa sạch bằng nước biển hoặc nước muối loãng để khử tanh. Phi lê bỏ xương (giữ nguyên da), thái lát mỏng khoảng 0.5cm. Ngâm cá trong hỗn hợp gừng giã nhuyễn và rượu trắng 10-15 phút để loại bỏ nhớt.

Ướp gia vị: Trộn cá với đậu phộng rang giã nhỏ, hành phi, tỏi băm, ớt bột, một ít muối và đường. Để 30 phút cho ngấm đều, tạo lớp áo bùi ngậy. Một số biến tấu thêm mẻ chua hoặc bột năng để cá giòn hơn.

Hoàn thiện: Trộn cá đã ướp với rau sống bào sợi (bắp chuối, khế). Rắc thêm đậu phộng rang và hành phi lên trên.

Quy trình này giữ nguyên độ sống của cá (chỉ ướp chứ không nấu), giúp món ăn có vị ngọt thanh, giòn tan, không tanh. Biến tấu phổ biến là "gỏi cá chiên" – cuốn cá ướp với bánh tráng rồi chiên giòn, hoặc "gỏi khô" để lâu hơn.



Gỏi cá Nam Ô được thưởng thức ngay khi chế biến để giữ độ tươi. Thực khách cuốn cá với bánh tráng mỏng, thêm rau sống, chấm nước mắm nam ô pha loãng – vị chua cay mặn ngọt hòa quyện hoàn hảo. Theo lời khuyên từ đầu bếp nổi tiếng nên ăn kèm bia lạnh hoặc rượu làng để tăng hương vị biển cả.

Món ăn thường xuất hiện trong bữa cơm gia đình, lễ hội làng chài (như Lễ hội Cầu Ngư hàng năm vào tháng 3 âm lịch), hoặc các nhà hàng ven biển Đà Nẵng như quán Nam Ô Village. Một đĩa gỏi cho 4 người khoảng 200.000-300.000 VNĐ, tùy mùa.

Gỏi cá Nam Ô không chỉ là món ăn mà còn gắn liền với làng nghề nước mắm Nam Ô – di sản văn hóa được UNESCO công nhận tiềm năng. Hiện nay, làng có tour du lịch trải nghiệm làm gỏi, thu hút hàng nghìn du khách/năm. Tuy nhiên, do cá sống, cần chọn nguồn uy tín để tránh ngộ độc; phụ nữ mang thai hoặc người dị ứng hải sản nên thận trọng.

Món ăn này góp phần quảng bá du lịch Đà Nẵng, xuất hiện trong các chương trình như "Ẩm thực đường phố" của CNN. Để trải nghiệm chân thực, hãy ghé làng Nam Ô vào sáng sớm, khi ngư dân vừa cập bến.

Gỏi cá Nam Ô là minh chứng sống động cho sự giao thoa giữa thiên nhiên và con người miền Trung – giản dị mà tinh tế, tươi mới mà sâu lắng.

Lê Thanh (t/h)