

[Tìm hiểu Qun Liên Chiểu](#) » [Làng quê, làng nghề](#) » [Nc mm Nam Ô](#)



Khác với những vùng làm nước mắm khác ở Việt Nam, làng cá Nam Ô (à Núi) chỉ chôn cá mắm từ cá cơm than. Mũi cá t không tháng ba âm lịch bằng mũi Cà Ná từ tháng vài năm, gần Tết Nguyên đán thì dùng cá. Nước mắm Nam Ô có màu sẫm, thơm và đậm đà.

Nam Ô là làng đánh cá nổi tiếng ngay trên quốc lộ 1, thành phố Đà Nẵng, đây có loại nước mắm ngon nổi tiếng. Loại cá làm nước mắm Nam Ô ngon nhất là cá cơm than đánh bắt vào tháng ba. Nước mắm Nam Ô ngon nhất phần là nhai thì mũi Cà Ná từ tháng vài ba năm. Mũi mang vớt trên biển xi-măng sạch, khô ráo, phơi nắng cho khô, sau đó cho vào chum, vì cần vài năm trước khi đem làm.



Cá cơm than chỉ là loại cá nhỏ, không to quá học nh quá. Khi mũi, không cần rửa, vì trước khi lên biển, cá đã được rửa sạch. Nuôi ra bằng nước ngọt sạch làm cá mập ngon, lâu sục thì. Những thùng, chum, vì mũi phải làm bằng gỗ hoặc inox, sao cho cá thấm mũi thật đều, không bị nát, xếp tầng tầng vào chum vì, ng cá mũi. Phía trên cùng tầng lót bằng tre, hoặc mô cau khô gài lại. Yếm thật kín, vào phòng kín, khô ráo, sạch sẽ, kín gió, giữ nhiệt và phải, không sâu, phơi tháng trên cá mũi li. Khi nào lên vớt chum xuất hiện lớp men trắng thì tháo vớt, vớt lớp men yếm ra. Cá mũi vào tháng ba, gần Tết âm lịch bắt đầu lên men, nh tay lấy vớt chum ra, trên nước mắm và dùng vì men lên men. Nước mắm chắt ra, có màu sẫm như màu cánh gián, thơm và đậm đà.

Những làng đánh cá Nam Ô cũng chỉ chôn loại nước mắm này, nhưng không thành công. Theo những gia đình có truyền thống chôn nước mắm Nam Ô thì việc chôn phải có bí quyết và đòi hỏi công phu, chi phí là nước mắm thật ngon. Từ xa xưa, nước mắm Nam Ô đã nổi danh. Ngày Tết, ngày lễ, người dân trong làng ngoài thành ai cũng mua có chai nước mắm Nam Ô.

Làng nghề nước mắm Nam Ô