

Bún Cá Ninh Hòa

Võ Phú

Hôm nay bão tuyết, lạnh, bụng thì đang đói. Ước gì tôi có một tô bún cá ăn cho ấm/no/đã thèm, thì còn bằng. Khi còn ở Việt Nam, học phổ thông, tôi thường về nhà ngoại chơi vào những ngày cuối tuần. Quê ngoại tôi ở Ninh Hòa, còn tôi ở Lương Sơn. Từ Lương Sơn vào Ninh Hòa chỉ cần 30 phút lái xe là đến. Mỗi thứ Năm hàng tuần tôi chỉ việc lên quốc lộ số 1 đón xe là tôi có thể về ngoại chơi vào những ngày cuối tuần. (Hồi đó, tôi học ngày chỉ bốn buổi, Hai, Ba, Tư, Năm). Tôi rất thích về ngoại chơi. Không phải tôi thương hay nhớ nhưng gì ngoại, mà thật ra tôi nhớ các món ăn ngoại đó. Ninh Hòa thì có rất nhiều món ăn ngon. Ngoài nem chua, nem nướng ra, còn có cháo vịt, cháo lòng, và bún cá.

Thật ra bún cá nơi nào cũng có, mỗi nơi một vẻ, nhưng bún cá Ninh Hòa rất khác, không nơi nào sánh được. (Không phải vì quê ngoại tôi mà tôi khen đâu nha bạn, (mà) bún cá ở đây ngon thật đó.) Bún cá mà tôi nói đây là cá bò.

Thường vào khoảng tháng ba, tháng tư là mùa cá bò, thịt cá ngọt đậm và dai cứng. Cá bò phải là cá biển Ninh Hòa, người Ninh Hòa không ăn cá nơi khác (vì theo họ), cá ở vùng biển Ninh Hòa ngọt thịt hơn. Cá mua về phải thật tươi, nước bún mới ngon và ngọt. Khi mua cá về rồi làm sạch, lấy thịt bỏ da và xương. Sau đó ướp thịt cá với tí hành và ớt giã nhỏ.

Chờ cho nước sôi, bỏ cá đã ướp, cà chua, và hành lá đã xắt nhỏ vào nồi nước. Có thể cho vào nồi tí xíu nước hàng để nước dùng có màu hơi vàng đậm. Sau đó thì nêm nếm cho vừa miệng.

Chả cá để sắp lên tô bún thường là chả cá đỏ, cá chai, hay cá rựa. Cá tươi mua về, nạo lấy thịt, bỏ vào cối đá và quét. Để thịt cá thật dai, phải quét liên tục đến khi thật nhuyễn mà không được nghỉ tay. Người này moi tay, người khác phải thay tay quét ngay. Khi ăn ta có thể phân biệt chả cá dai do hàn the hay do tay người quét. Nếu chả cá có hàn the, ăn miếng chả dai, hơi cứng, giòn, nước có vị chát. Còn miếng chả cá dai do tay quét đều ăn vào thấy vị ngọt và dai mềm, không có vị chát. Thịt cá quét xong, nêm gia vị (tiêu hột, tỏi, hành, muối, đường, bột ngọt) trộn đều với thịt cá và làm thành từng lát tròn, mỏng. Sau đó một nửa đem chiên, một nửa đem hấp. Khi nào chả chín, vớt ra, cắt thành từng miếng nhỏ để bỏ vào tô bún.

Khi ăn bún cá, người Ninh Hòa thường ăn kèm với rau xà lách, rau thơm, (được cắt nhỏ) hành lá, và giá cọng dài. Trước khi múc nước bún đổ vào, người Ninh Hòa thường để rau dưới tô rồi sau đó xếp từng lớp bún (thường là bún khoan) lên trên mặt rau. Sau đó bỏ hành lá đã thái mỏng, rồi chan nước bún lên. Trước khi ăn, thêm tí ớt hiểm đã quét nhỏ, rồi vắt vào miếng chanh.

Chỉ là món dân dã, giá cả bình dân, vậy mà ăn hoài không biết chán. Những lúc trời mùa đông lạnh lạnh, chỉ cần một tô bún cá Ninh Hòa, vừa ăn vừa húp là đã thèm.

Khi viết bài này mà nước bọt cứ trào ra, bụng thì kêu lộc cộc. chắc kiểu này tôi phải chạy về nhà gọi mẹ nấu cho nồi bún ăn cho đã thèm.

Ngoài trời, tuyết vẫn rơi. Trong nhà, chỉ cần một tô bún. Cuộc sống này, sướng hơn tiên. Phải không bạn?

Võ Phú
Mùa Bão Tuyết, RIC021703