

Cá chuồn, mít non xứ Quảng

Ngoài món mì Quảng nổi tiếng, xứ Quảng còn có một món ăn độc đáo mà có lẽ không người Quảng nào lại không ưa thích: đó là cá chuồn và mít non. Khi nhìn vào mâm cơm xuất hiện đĩa cá chuồn là biết mùa hè đang tới. Vào mùa này, các chợ xứ Quảng tràn ngập cá chuồn. Cá chuồn có thể ăn tươi hay phơi khô, vừa ngon, vừa rẻ. Hình dáng cá thuôn dài, lưng xanh, bụng trắng và dễ nhận nhất là nó có cặp cánh dài tới đuôi. Cá chuồn xanh tươi trên lưng có sọc vàng nhỏ xòe cánh, trong có những hình rё quạt vàng rực, loại này nhỏ nhưng thơm và béo hơn cá chuồn cỏ.

Món canh chua cá chuồn không thua gì cá bông lau nấu chua miền nam. Nhưng ngon nhất vẫn là món cá chuồn chiên. Sau khi làm sạch, xẻ dài cá theo sống lưng, dần xương sống cho mềm, gấp cá lại. Hành, tỏi, ớt, nghệ giã nhỏ trộn chung với nước mắm ngon quét đều vào bụng cá. Gấp đôi, chiên vàng, mùi thơm của nó lan tỏa khắp nơi. Nhưng độc đáo vẫn là món cá chuồn kho mít non, chẳng thể mà người dân Quảng dạn dò nhau:

*Ai lên nhấc nẫu trên nguồn
Mít non đem xuống cá chuồn đem lên*

Cá chỉ cần chiên qua xếp vào nồi, mít non xắt mỏng để lên trên, cho nước ngập, đun kỹ, nêm gia vị cho vừa. Khi mít nhừ, nước cạn, cho chút mỡ vào đun sôi ta được nồi cá chuồn kho ngon tuyệt vời.

Mít non cũng là món ăn đặc biệt của xứ Quảng. Mít non có thể nấu canh, kho cá hay làm món nhậu. Vì thế mít non ở đây khá đắt. Mít non ngon phải không bị sâu, ít hột, nếu có chỉ là những hột còn non.

Gỏi mít là món mọi người đều ưa chuộng, không thua gì bún riêu của miền bắc. Mít mua về bỏ lõi, bỏ gai, luộc chín tới, vớt ra cho nguội. Xắt mỏng để ráo nước. Nếu muốn ăn giòn ta có thể trộn thêm với đu đủ xanh bào nhuyễn... Dầu xa-lát phi tỏi, hành cho thơm, đậu phộng rang giã nhỏ, rau thơm, ớt, đường, thêm chút mắm ngon. Tất cả trộn chung với mít và đu đủ, ăn cùng với bún, rưới mắm nêm trộn đều, hoặc nước mắm tỏi, ớt thì ngon không tả xiết.

Gỏi mít còn ăn với bánh tráng ướt chấm nước tương. Dầu phi hành cho thơm rồi cho vào một chén nước lạnh, nửa chén nước mắm ngon, đun sôi, quấy hai muỗng cà-phê bột năng đổ vào, bột chín bắc xuống. Đậu phộng rang vàng giã nhỏ, tỏi, ớt, đường băm nhỏ đổ vô nồi bột năng là ta được món nước sốt để chấm ngon lành.

Cá chuồn và mít non không màu mè sang trọng, mà mộc mạc dân dã như tâm hồn người dân xứ Quảng. Nếu du khách có dịp, thưởng thức một lần thôi là nhớ mãi.
