

Chép biển - món ăn lạ

Nếu bạn đi thăm động Phong Nha ở tỉnh Quảng Bình, có dịp dừng chân nghỉ lại thị xã Đồng Hới, bạn sẽ hài lòng bởi một món ăn lạ rất ngon của biển. Đó là con chép biển.

Lạ và ngon là nói về giá trị dinh dưỡng, hương vị, lẫn cách ăn, cách xào nấu, rất đơn giản, mộc mạc, dân dã mà cũng rất cầu kỳ, sang trọng, đậm đà sắc thái văn hóa miền biển Quảng Bình.

Không phải là tôm, cua, rùa, cá, rắn, mực, hay hải sâm, cừu khổng, sò huyết, hải mã, hải cầu gì quý hiếm, món ăn này rất rẻ tiền. Nó là sản phẩm của những người nghèo không có công cụ sản xuất, phải đi bắt, đi lượm trên những bãi biển xa vắng.



Ngày xưa, người con trai xứ biển Đồng Hới mời bạn gái ăn cơm, hát rằng:

"Động trời không có cá buôi"

"Chép chiên với mỡ, bậu mời đi thôi".

Cá *buôi* là cá loại một, thuộc món ăn cao cấp. Những người sành ăn, sau khi phát hiện ra con *chép*, muốn cân bằng *chép* ngang với cá buôi, lại hát:

"Động trời, mâm có cá buôi"

"Chép chiên hành mỡ, xin mời bạn thôi!" (hay bạn xoi).

Chép thuộc họ *ngao*, *hến* ở biển. Hình đẹp mà thon, gần giống như hạt quả hồng bóng, vỏ rất cứng, hoa văn đủ màu sắc trên nền trắng sứ, đầu bụng lớn và mập, đầu miệng nhỏ mà lép. Con to nhất bằng ngón tay cái, con nhỏ bằng ngón tay út, chiều dài khoảng 3cm, chiều rộng khoảng 2cm. Người ta đợi thủy triều xuống cạn, đi theo ven biển, sát bờ, dùng hai bàn chân cạy xới vào lòng cát tìm bắt. Chép hiện ra còm cộm dưới bàn chân. Năm nào rét đậm, chép càng béo, càng ngon, cho nên, các tháng đông chính là tháng "mùa vụ" của chép.

Khi đem chép ở bãi về, người ta đổ chép vào chậu nước muối, để yên lắng vài giờ, chép sẽ há miệng ra, lè lưỡi làm "châm" bơi lội; lúc đó, bao nhiêu cát trong bụng, hoặc quanh lòng vỏ của chép sẽ theo lưỡi và sự di chuyển của chép, rơi ra ngoài. Chỉ cần một dụng cụ chạm nhẹ ngoài thành chậu nước hay trên mặt nước thì lập tức chép ngậm kín miệng lại ngay, Con chép nằm yên là không còn hạt cát nào trong bụng nữa.

Lúc này, bạn hãy vớt chép lên sàng cho ráo nước. Bắt đầu cho mỡ vào chảo, lửa vừa đủ để mỡ sôi thật kỹ, cho thêm một nửa thìa nhỏ nước mắm cốt(1), lại để mỡ sôi lần thứ hai, đập sẵn vài múi tỏi, rồi cho chép vào chảo, đảo đi đảo lại vài lần, cho tỏi vào đây kín nắp, vặn nhỏ lửa, để độ 1 hay 2 phút thì bắc xuống, để nguyên cho đến khi nguội, giống như hấp bằng hơi, không cho chép bật vỏ, ngon lành là ở chỗ đó. Nếu bạn để chép chín quá phải há vỏ ra, là bạn đã đánh mất hết hương vị của nó.

Bạn hãy ăn theo phong tục người miền biển ăn cá nước trên thuyền giữa biển khơi, nghĩa là bắt và bóc chép bằng tay.

Trước hết, bạn hãy đặt con chép lên môi, hút hết nước bao quanh vỏ chép, chỉ mới chừng ấy thôi, bạn đã thấy muốn ăn rồi.

Tiếp đến, bạn hãy dùng móng tay dí vào giữa hai vỏ chép, tách nhẹ miệng chép ra rồi ngửa mặt lên hút thật mạnh, thật hết thứ nước trong lòng con chép ắp đầy phía dưới bụng, bạn sẽ thấy khoái chá

về cái hương vị đặc biệt khó tả này. Rồi bạn bóc mạnh hai vỏ chếp ra, ăn lấy phần thân mềm mại, trắng nuột của nó, càng nhai càng thú vị: mềm mà dai, dai mà bở, mềm mà không nhũn, béo mà không ngấy, giòn ngọt, mằn mặn, một thứ ngọt mặn của hương trời, hương biển. ?n vài ba con chếp xong, bạn hãy nhấp một hớp rượu hay một ngụm bia, ngả mình lên bành ghế dựa mà "khà" lên một tiếng, thả hồn vào mộng lung, tận hưởng cái tinh hoa của sản vật biển. Người xưa thường nói: "*son hào hải vị*" là như thế đấy!

(Tập chí ***Văn hóa Nghệ thuật ăn uống***)

(1) *Chú ý: Chếp đã mặn nên cần rất ít nước mắm có thể nửa thìa cà phê trên 500 gr chếp cũng đã vừa.*
