

GỎI CÁ DIẾC

Không biết có phải là đặc sản của địa phương hay không, nhưng đến xã Hoài Châu, huyện Hoài Nhơn, Bình Định, tôi được thưởng thức món gỏi cá diếc thật thú vị.

Không đầy mười lăm phút, các vị chủ nhà đã xách về một túi ni lông cá diếc đang bơi lội và những lọn rau gia vị xanh ngắt. Cá được thay nước, đổ ra chậu nhựa. Những con diếc nhỏ bằng ngón tay, tươi rói, bơi tung tăng. Các loại rau gồm lá chanh, lá đinh lăng, rau húng, mùi ta, mùi tàu... rửa thật sạch. Nước mắm chanh ớt gừng tỏi được pha chế. Cá lại được thay nước lần nữa. Lần này chúng được bơi trong nước bia (hoặc nước dấm, nước khoáng) cho nhả hết bùn đất ra. Cá đã được làm sạch, có thể ăn được.

Lấy bánh tráng sống nhúng nước cho mềm cuộn với các loại rau thơm rồi đặt con cá diếc vào giữa cuộn lại chấm mắm ăn. Nhớ là cá còn sống, quấy cựa được mới tốt. Cá đã say dấm, say bia chết, ăn mất ngon vì mất vị đắng của mật và ...không “yên lòng”. Nhưng cho cá vào miệng, phải nhớ cho phía đuôi vào trước, lỗ cần chưa chết, cá quẫy vọt vào họng gây nguy hiểm.

Nhai miếng gỏi cá sống nhưng không hề thấy mùi tanh, chỉ thấy vị ngọt của cá, mùi thơm nồng của gia vị và nhẩn nhất đắng của mật cá tan ra. Nuốt xong, ngửa cổ nốc cạn một ly rượu nhỏ đế (Bầu Đá chẳng hạn) nặng cỡ 45°, thì “mọi món nhậu đều là đồ bỏ” như có người từng tuyên bố.

Cá diếc và rau thơm chợ xóm rất sẵn, cần lúc nào cũng có. Cá diếc nuôi ao vùng cát nên thanh sạch. Nghe nói cá diếc sống tính lạnh và mát, nên danh y Hải Thượng Lãn Ông từng dùng làm vị thuốc. Ăn cá diếc chẳng phải đưa một vị thuốc bổ vào cơ thể đó sao?