

Gỏi cá diếc

Nằm giữa vùng giáp ranh của hai xã Đập Đá và Nhơn Hậu (An Nhơn, Bình Định), di tích của thành Đồ Bàn cũ, có ba cái hồ tự nhiên: Bầu Sen, Bầu Nóc, Bầu Dợ với tổng diện tích hơn 10 ha. Bầu Sen lớn nhất hơn 6 ha được trồng đầy hoa sen. Ngày hè, sen trong hồ nở đỏ rực tỏa hương ngào ngạt. Lúc này các quán "sanh cầm" quanh hồ và thị trấn Đập Đá cũng mở cửa để đón khách. Khách đến đây không chỉ để mua hoa sen hay thưởng thức phong cảnh hồ mà còn để thưởng thức một món ăn đặc sản của vùng quê này mà bất cứ nơi đâu cũng không bằng được và mỗi năm chỉ có một lần: Gỏi cá diếc.

Nguồn lợi chính trong hồ là sen và cá, cá nhiều chủng loại, mà cá diếc là quan trọng hơn cả. Cá diếc ở đây có thịt rất ngon và thơm, xương mềm, ăn béo ngậy đọng lâu trong cổ họng, nhất là cá bắt ở hồ Nóc. Hàng vạn con cá bơi lội trong làn nước mát, lúc vào hè, sau những cơn mưa đầu mùa chỉ bằng cọng rơm, mà bây giờ đã bằng ngón tay cái người lớn, toàn thân vẩy lấp lánh ánh bạc dưới ánh mặt trời chói chang. Người ta dùng lờ, đó... để bắt. Những tay chuyên môn cung cấp cá cho các quán có uy tín cho biết là không bao giờ dùng lưới để đánh bắt, mặc dù dùng lưới sản lượng khá cao nhưng cá chóng chết, vẩy trầy tróc, không dự trữ được lâu ngày, ảnh hưởng đến chất lượng. Cá bắt được, chọn những con khỏe mạnh vừa miếng, bỏ vào hồ nuôi trong nhà, nuôi vài ba ngày cho thải hết các chất bẩn trong cơ thể. Trên bàn kê dưới gốc cây mát rượi, giữa bàn là tô nước chanh hoặc giấm, một tô rau ghém trộn lẫn xoài xanh hoặc chuối chát thái nhỏ, một tô nước chấm được pha chế đặc biệt có trộn đậu lạc xay nhuyễn, mấy cái bánh tráng vùng nướng vàng giòn rụn, mỗi người một cái chén con xinh xắn. Cách ăn là cả một nghệ thuật độc đáo, hấp dẫn, để thưởng thức hết cái tinh túy, cái mùi vị riêng biệt, của từng sản phẩm. Người ta bung lên đặt ở giữa bàn một cái thau con đựng cá đang tranh nhau vẩy vùng trong không gian chật hẹp. Thoạt đầu, vớt một con rảy sạch nước, bỏ vào tô nước chanh, con cá vùng vẩy nhẹ một lát rồi từ màu xanh mướt chuyển sang màu trắng trắng. Gắp cá ra bỏ vào chén, múc một muống nước chấm, một đĩa rau ghém, mấy miếng bánh tráng bẻ nhỏ, một trái ớt tươi thế là... mùi thơm của gia vị, của mẻ, của lạc rang, cộng với vị giòn ngọt, béo béo của thịt cá tạo nên một thứ hương vị rất khó tả, nhấp một ly rượu Bầu Đá nồng nàn giữa gió chiều quyện hương sen ngào ngạt, ta thấy lòng lâng lâng nhẹ nhõm.

Gỏi cá diếc bổ, nhiều đạm, bồi dưỡng cơ thể suy nhược nhất là những người lao động nặng hay trí óc, túi mật của cá diếc theo y học cổ truyền có thể chữa các bệnh suy nhược thần kinh, kích thích tiêu hóa.

Nếu có dịp ngang qua đất An Nhơn - Bình Định trong những ngày hè, mời bạn dừng chân ghé thăm và thưởng thức một lần cái hương vị đậm đà, độc đáo đặc trưng đất Bình Định.

(Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)
