

Gỏi cá Nam Định

Những thành phố lớn đã xuất hiện món gỏi cá. Nhưng món gỏi cá ngon nhất phải kể là Xuân Thủy và Hải Hậu (Nam Định). Nơi đây đã biết làm gỏi cá từ rất lâu đời. Ngày nay, gỏi cá đã trở thành đặc sản. Gỏi cá là món ăn độc đáo ở chỗ, vừa rất giản dị lại vừa sang trọng, trang nhã. Gỏi cá đã có từ rất lâu đời. Nhưng với nhiều người, thậm chí là sành điệu trong ăn uống, thì gỏi cá vẫn còn như mới lạ.

Con cá làm gỏi tốt nhất được nuôi thả vài hôm trong bể nước sạch. Sau khi đánh vảy, mổ bỏ hết lòng ruột, bỏ đầu, đuôi, vây, cuối cùng phần thịt cá còn lại được lọc hết xương, thái mỏng ra thành từng lát. Để khử mùi tanh, số thịt lát này trộn với bột riềng và thính rang (gạo nếp hoặc gạo tẻ).

Gỏi cá được ăn với rất nhiều loại lá xanh. Dù món thì phải có hơn hai chục loại như lá mít, sung, đinh lăng, diếp cá, mơ, rau ngổ và các loại rau thơm cùng một số gia vị như gừng, hành tỏi, riềng, củi dứa. Những loại lá trên được ăn trực tiếp với gỏi cá. Người ta ăn đồng thời với đủ các loại lá trên, cùng các gia vị, thì mới đích thực biết được mùi vị gỏi cá như thế nào. Chất vị của loại lá rau kết hợp với vị cá sống, tạo ra cảm giác tuyệt vời nơi đầu lưỡi. Hương vị của thứ lá này hòa quyện với thứ lá khác và thứ mùi thịt cá. Càng nhai kỹ càng cảm thấy vị bùi, vị ngọt thơm của gỏi cá mang lại.

Song gỏi cá phải đi với nước chấm. Pha chế không đúng quy cách thì món gỏi cá coi như hỏng. Không phải ai cũng pha chế được loại nước chấm ngon. Nước chấm gồm dấm, nước đường, mắm tôm. Nhưng nhiều người đã thay thế dấm bằng nước chanh hoặc quất vì tạo ra độ thơm hơn. Cách pha chế nước đường với mắm tôm, mỗi người có một bí quyết riêng. Bát nước chấm gỏi cá pha chế xong có màu đen quánh lại như có thể "cắm tăm"! Cuối cùng gia chủ rắc lên đó thêm một ít thính và hạt vừng rang, trông đẹp mà lại thơm.

Khi ăn, nhặt từng cọng lá cho đủ loại, gấp một lát cá bỏ vào bát. Tùy theo khẩu vị mà thêm tỏi, ớt, dứa, lá gừng, lá sả... Dùng thìa nhỏ chan nước chấm đầm lên lá và thịt cá. Đưa toàn bộ miếng gỏi cá lên miệng mà thưởng thức.

Những người có dịp ghé qua Nam Định một lần không thể bỏ qua thưởng thức món độc đáo và hấp dẫn này. Và ăn một lần rồi nhớ mãi... Nhớ mãi một món ăn dân dã.
