

GỎI CÁ NGỪ ĐẠI DƯƠNG

Vào Phú Yên công tác, tôi được anh bạn đưa đi thăm cảng cá phường 6 thị xã Tuy Hòa. Chúng tôi đến đúng dịp các đoàn tàu, thuyền cập bến. Không khí bến cảng thật nhộn nhịp. Hải sản được đưa lên bờ đủ các loại cá và tôm, mực... Nhưng có một loại cá ấn tượng nhất đối với tôi : mình tròn, da đen bóng, mang một cái tên rất lạ : cá ngừ đại dương chiếm phần lớn hải sản đánh bắt được. Tùy thời điểm, trọng lượng và chất lượng của cá mà giá mua dao động từ 30.000 đồng đến 80.000 đồng/kg. Mấy năm gần đây, cá ngừ đại dương là mặt hàng xuất khẩu có giá trị đem lại hiệu quả kinh tế cao, góp phần cải thiện đáng kể đời sống của ngư dân cũng như những người làm dịch vụ mua bán, chế biến xuất khẩu nơi đây. Sau khi thăm cảng cá, anh bạn đưa tôi vào quán cạnh bờ biển thưởng thức món gỏi cá ngừ đại dương (còn gọi là bò gù). Đây là món ăn đặc sản của Tuy Hòa. Những chú cá ngừ bắt về đem lột vỏ, thái mỏng từng miếng hình chữ nhật hai ngón tay được ướp với nước chanh nguyên chất. Khi ăn kèm rau sống gồm lá cải, rau thơm, ngò, mùi tàu hành, khế, chuối chát cà chua, dưa leo, không thể thiếu được rau diếp cá... Nước chấm cá là xì dầu hòa tương ớt và mù tạt. Thật là hấp dẫn khi nhìn những miếng cá màu nâu tươi nổi xếp thật khéo trên đĩa sứ trắng, chung quanh là các loại rau màu xanh, gừng thái chỉ màu vàng, ớt quả và cà chua màu đỏ, tiêu hạt rang màu đen... tất cả tạo thành màu sắc hài hòa và quyến rũ.

Thường thức gỏi cá thật tinh tế, rau sống và gia vị mỗi thứ một ít kèm vài lát cá, cuộn tròn trong lá cải, chấm với xì dầu và mù tạt. Vị béo, ngọt, ngon của cá; vị hăng của rau, vị chát của chuối; vị cay của gừng, đặc biệt là vị nồng của mù tạt xộc lên trên mũi tạo thành cảm giác thật khó tả. Có thể dùng thêm bánh đa nướng hay ly rượu hoặc bia để tăng hương vị cho món gỏi độc đáo này. Tôi như ngây ngất bởi màu sắc, mùi vị, âm thanh và khi thưởng thức món gỏi cá ngừ đại dương vào buổi chiều bên bờ biển Phú Yên mát rượi, vừa ăn vừa ngắm nhìn trời, biển bao la với những tàu, thuyền neo đậu, cảnh đẹp như tranh vẽ.

Nguyễn Xuân Tư

(Theo báo Nhân dân cuối tuần số 29 (651) ra ngày 22-07-2001)