

Gỏi cá trích Phú Quốc

Phú Quốc hấp dẫn vì nét hoang sơ, mộc mạc của huyện đảo mới làm du lịch. Điều đó cho phép du khách được tự do lang thang tận hưởng thiên nhiên trong lành ở những khu rừng nguyên sinh, tha hồ vẫy vùng ở những bãi biển dài thướt vằng, có cát trắng mịn, nước biển trong xanh như mắt mèo.



Đến Phú Quốc còn có một thú vui hiếm có ở những điểm du lịch biển khác: du khách tha hồ lân la đến các cảng cá mua mực, cua, ghẹ, cá của ngư dân vừa đánh bắt. Người bán sẵn sàng chạy đi đâu đó mượn bếp gaz mini, ít nước ngọt và một cái nồi sạch sẽ để luộc ngay cho khách. Rất tươi ngon và rất rẻ (chỉ bằng nửa giá chợ).

Nhưng đi Phú Quốc mà chỉ đi ăn hải sản hấp, luộc “dã chiến” thì thật là thiếu sót. Vì bạn chưa nếm thử đặc sản gỏi cá trích - món ăn luôn hiện diện trong các quán ăn, nhà hàng ở Phú Quốc với giá khá dễ chịu, trung bình 30.000 đồng/dĩa hai người ăn.

Con cá trích lớn hơn cá lòng tong một tí, vừa được ngư dân đem lên từ biển, còn tươi rói với vảy mịn trắng bóng. Rau rừng gồm những loại chưa từng nghe tên: đọt bứa, rau cóc, trâm sắn, bằng lăng, kim cang, trâm kiềng kiềng, trâm ba vỏ, trâm dòi... mang đủ vị chua, chát, ngọt, bùi. Nước chấm chua ngọt pha từ nước mắm Phú Quốc hảo hạng. Tất cả hòa trộn làm nên món “Gỏi cá trích” chỉ có ở Phú Quốc.

Khi mới dọn lên, món gỏi cá trích khiến không ít người ngại đụng đũa. Một dĩa gồm những miếng thịt nạc dọc xương sống của cá trích trộn với nước dấm có nêm muối, đường, hành phi... Một dĩa rau rừng toàn như loại chưa từng nếm qua. Một chén dừa nạo. Một chén nước chấm và một dĩa bánh tráng được nhúng bằng nước cốt dừa, vừa dai vừa không dính.

Nhưng cứ trải bánh tráng ra dĩa, sắp lên đủ loại rau, ít dừa nạo và cuối cùng là miếng cá trích. Cuốn lại, chấm nước mắm. Khi nhai, bạn sẽ thực sự ngạc nhiên vì hoàn toàn không thấy mùi tanh, mà chỉ thấy mùi thơm của rau rừng, vị béo của dừa và miếng cá thật giòn ngọt. Ăn mãi không ngán và cũng không thấy no. Gỏi cá trích là món ăn mà bạn khó có thể thưởng thức ở nơi nào khác, ngoài huyện đảo xinh đẹp này.