

Hấp dẫn “gà chỉ” – Quy Nhơn



Trên đoạn đường Quy Nhơn - Sông Cầu, nhiều quán ăn mọc lên chuyên bán các món gà, từ luộc, nướng, xào sả ớt, xào măng đến chiên mắm, bóp gỏi, cháo đậu xanh nấm rơm... khá hấp dẫn. Và cái tên “gà chỉ” ngò ngò đã trở nên quen thuộc với thực khách gần xa.

Quán ở đây bán các món ăn chế biến từ gà “ta” được chọn lựa một cách cẩn thận. Gà thả vườn do chủ quán tự nuôi hoặc mua từ các chủ vườn ở Sông Cầu, Tuy An. Họ chỉ mua gà tơ chuẩn bị đẻ, lông vàng, chân vàng bởi loại này thịt nhiều, mềm và ngọt hơn các loại gà khác.

Điểm đặc biệt khiến khách nhớ lâu món “gà chỉ” ở đây chính là sự cầu kỳ của các loại muối ăn với thịt gà. Có không dưới bốn loại, như muối tiêu vắt chanh, muối ớt giã lá chanh, muối ớt xanh giã nhuyễn, đặc biệt là muối ớt đỏ được chế biến sền sệt có vị chua chua, mặn mặn, ngọt ngọt rất khó tả.

Do quán nào cũng bán món gà nên các chủ quán cạnh tranh bằng cách chế biến những “món ruột” để thu hút thực khách. Khách đến quán Tre Xanh có thể gọi món gà xào măng; quán Hữu Lai có món gà luộc với dầu hành, món đậu bắp chấm với muối ớt đỏ có vị khác lạ... Riêng món cháo gà nấu đậu xanh và nấm rơm hấp dẫn thì khách phải gọi trước và chờ đến cuối bữa.

Đến đây với quán “gà chỉ”, khách không những được thưởng thức cái ngon của các món ăn “chuyên gà”, mà còn được thư giãn bởi phong cảnh hữu tình. Con đường rất đẹp đi ngang qua, phía tây là dãy núi Cù Mông cao vời, phía đông là biển xanh thẳm với những gành đá và bãi cát mịn màng, trắng tinh tạo nên khung cảnh thật thơ mộng.