

MỰC MỘT NẮNG

Món mực một nắng xuất phát từ những vùng biển giàu hải sản. Đến mùa thu hoạch, mực được chế biến ra nhiều loại khác nhau để có thể ăn quanh năm, trong đó có mực một nắng. Món này muốn ngon, nguyên liệu phải là mực ống, dày thân và còn sống. Bắt mực ống to cần ra xa bờ, trời càng tối mực tập trung quanh ánh đèn câu càng nhiều. Mực được làm sạch, lột lớp da ngoài, xé thân giữa. Cái tên mực một nắng ra đời từ cách phơi đặc trưng của món ăn. Chỉ cần phơi mực từ sáng đến trưa cho mực đủ se, hơi héo thì lấy vào. Bí quyết để có món mực nướng thơm ngon là sau khi được phơi một nắng, mực cho vào tủ lạnh rồi đem nướng. Như thế mực mới đọng vị ngọt tinh khiết và giàu đạm. Công đoạn nướng mực cũng quyết định 50% thành công món ăn. Nướng mực để làm cho mực chín vàng đều, không có vị tanh là điều không dễ. Trên bếp than hồng quạt nhẹ, mực phải được trở đều tay. Phần khó nướng nhất là đầu mực, người làm bếp cần bóp thịt dày ở đầu ra nướng trước, sau đó mới đến râu mực.

Khi ra thành phẩm, mực vàng ươm và vẫn giữ được lớp thịt trắng tươi bốc khói. Ăn mực một nắng chấm tương ớt đỏ mới đúng kiểu. Có nhiều người lại thích ăn chay, không cần chấm gia vị để cảm nhận hết vị ngọt của món ăn. Thường thức món mực này vừa thấm vị ngọt tươi của mực mới câu, vừa thoảng mùi nắng và khói ẩn trong miếng mực xé nhỏ. Đã ăn mực một nắng một lần khó có thể quên hương vị đặc trưng của hải sản vùng biển miền Nam.

Bây giờ, nhiều quán ăn tại TP. Hồ Chí Minh có treo biển quảng cáo món đặc biệt này. Nhiều người chưa thưởng thức qua nhưng vì thấy tên lạ mới bước vào quán. Mực một nắng ở thành phố được chế biến ngọt hơn nhờ ướp các hương phụ liệu. Vì thế, nếu một lần về những miền biển như Vũng Tàu. Phan Thiết... bạn nên gọi món ăn này vì mực ở đây còn tươi và nhất là được thưởng thức giữa cảnh trời biển lồng gió mới cảm hết đầy đủ cái ngon của món ăn.