

Mực một nắng nướng

(30-08-2005)

Mực phải chọn những con vừa mang từ biển về còn tươi rói, chỉ phơi sơ qua một nắng. Khi nướng, mực vẫn giữ được độ tươi, thịt trắng thơm và dẻo. Thường thức món mực tươi nướng, du khách sẽ cảm nhận được cái nắng, cái gió và vị mặn của biển Bình Thuận.

Hai năm gần đây, người địa phương và du khách đến Phan Thiết bắt đầu biết đến một món ăn hấp dẫn: Mực nướng phơi một nắng. Du khách thường bảo nhau: "Đến Phan Thiết mà chưa thưởng thức món mực một nắng thì thật là hoài công!..."

Khác với các loại mực khô thông thường, mực một nắng chỉ phơi duy nhất một lần nắng. Việc phơi mực cũng là "kỹ thuật" làm sao để thân ngoài con mực đã ráo hẳn nhưng bên trong thịt mực vẫn còn tươi rói là đạt yêu cầu.

Theo những người chuyên nghề câu mực thì họ hàng nhà mực gồm nhiều loại: mực lá, mực ống, mực tuộc, mực ghim... nhưng chỉ có mực lá mới chế biến được món mực một nắng ngon. Vì thế, người câu mực luôn ưu tiên câu mực lá hơn là các loại mực khác.

Đi câu mực thường vào lúc 1 - 2 giờ sáng. Chiếc thuyền lớn chở các "thúng" ra đến ngoài khơi xa, người câu mực ngồi vào thuyền thúng và bắt đầu công việc của mình. Dưới ánh sáng của bóng đèn tròn, mực lá cứ tự tiến đến gần, người câu mực câu lên khá dễ dàng. Khoảng thời gian câu mực kéo dài từ 2 giờ đêm đến 10 giờ sáng. Câu được con mực nào, họ bỏ lên thuyền, có người chuyên lột da, xẻ mực và treo mực thành hàng lên sợi dây căng sẵn. Lúc thuyền cập bến thì mực lá cũng vừa khô qua một nắng, họ chỉ việc cân hàng giao cho "mồi" hoặc điếm thu mua. Trung bình, một con mực lá nặng từ 200 - 300g, có con nặng 1kg. Giá cả tùy theo mực lớn bé.

Mực một nắng cần nướng kỹ trên lửa than liu riu, không để lửa già. Con mực có màu trắng tinh, khi nướng chín chuyển sang màu vàng. Lửa nướng vừa phải, con mực sẽ chín, cả trong cả ngoài, bay tỏa mùi thơm ngọt ngọt tự nhiên. Nếu để lửa già quá, con mực chỉ cháy vàng bên ngoài, còn bên trong thịt vẫn sống.

Món mực một nắng không chấm với các loại nước chấm nào khác ngoài tương ớt (cũng giống như mực khô nướng). Khi ăn miếng mực ngọt lịm, mềm mềm, thơm phức, hòa quyện với vị cay nồng của tương ớt.

Khách du lịch muốn mua mực một nắng đem về làm quà cho người thân, bạn bè? Người bán sẽ lấy loại mực một nắng (để ở tủ cấp đông) mà giao cho khách. Cần thận hơn, nếu du khách có mang theo thùng xốp, đựng đá, thì vận chuyển 5, 6 giờ đồng hồ mực vẫn tươi ngon, nên mực một nắng là món khoái khẩu mỗi khi có bạn ở xa đến chơi, món ăn đầu tiên thiết khách bao giờ cũng là món mực nướng một nắng. Bên đĩa mực chín vàng, câu chuyện giữa chủ nhân và khách thêm phần rôm rả. Nhìn khách thưởng thức, chủ nhân thầm tự hào với hương vị quê nhà chỉ từ con mực lá đơn sơ, nhưng qua tài chế biến, người vùng biển đã giới thiệu với khách khắp các miền đất nước một món ăn độc đáo vùng biển của Nam Trung Bộ.