

Mực muối Nha Trang

Mực muối là loại mực ống nhỏ được muối khi còn rất tươi, vừa kéo từ biển lên, đem ngâm muối và phơi ngay trên ghe từ ngoài khơi xa. Khi ghe cập bến, mực đã là thành phẩm được các bà, các chị gánh ra chợ bán. Mực muối được phân loại theo kích thước to nhỏ. Loại lớn dài chừng 15 cm, bề ngang khoảng 3 cm. Loại bé chỉ bằng một nửa.

Muốn chọn được mực muối ngon, không nên nhìn vào kích thước bề ngoài. Những con mực có màu sậm đỏ tía tía, khô ráo, cầm vào không thấy dính nhớt nháp, không thấy lớp trắng trắng của muối bám lên bề mặt thân mực là loại ngon. Khéo chọn, sẽ được những con mực và ngâm đủ độ mặn của muối, vừa no nằng và vẫn giữ nguyên chất vẻ tươi ngon. Mua về, cắt cẩn thận, tránh những nơi ẩm ướt, có thể để dành, chế biến ăn dần.

Có nhiều cách chế biến mực muối. Lúc cần nhanh, để nguyên con mực nước trên bếp than hồng là có thể ăn được ngay trong chốc lát, nhưng chắc chắn sẽ bị mặn. Ngon nhất là đem chiên, xào, cách này cũng khá đơn giản: ngâm mực vào nước vo gạo khoảng nửa tiếng đồng hồ cho mực nhả hết muối mặn (nếu con mực to thì đem cắt khúc trước khi ngâm). Sau khi ngâm, kéo bỏ chiếc mai mỏng, gỡ đi túi mực, rửa sạch và để cho ráo nước. Phi tỏi dậy mùi thơm rồi thả mực vào, đảo chừng mười phút. Cuối cùng nêm gia vị, đường, ớt tươi băm nhuyễn, rồi bắc ra. Một món ăn là lạ, sánh quyện đủ hương vị mằm mằm, giòn ngọt, cay cay, hơi dai dai sần sần trong mâm cơm, ghém với dưa leo thì càng nhai càng muốn ăn thêm. Hương vị độc đáo của món ăn này được tạo ra chính bởi cái chất nửa tươi nửa héo từ con mực muối.

Mực muối Nha Trang được bày bán ngoài chợ rải rác từ đầu tháng sáu, tháng bảy và rộ vào tháng chín, tháng mười. Khắp các chợ, chỗ nào cũng thấy thúng với mùng ẩm ắp những mực muối, mặc sức mà kén chọn.

Mực muối là món chế biến đơn giản mà hấp dẫn bởi hương vị độc đáo của miền đất du lịch Nha Trang.

(Tập chí **Du lịch Việt Nam**)
