

Mực nướng Mũi Né

Trời đã về chiều anh bạn đồng nghiệp liền nắm tay tôi bảo:

Ông đã nếm mực tươi nướng ở Mũi Né chưa?

Tôi chưa kịp trả lời thì anh kéo tay tôi ra đi vào bảo về tới Phan Thiết mà không nếm nước mắm và đi Mũi Né ăn mực tươi nướng thì khác nào ra Hà Nội mà không ăn được phở. Nghe cũng bùi tai, thế là tôi cùng anh bạn vốn nổi tiếng là sành ăn ở vùng biển này lên đường. Vượt qua lầu ông Hoàng - nơi lưu truyền giai thoại nổi tiếng về mối tình của thi sĩ Hàn Mặc Tử - Mộng Cầm, Tháp Pôsanur sừng sững ngàn đời và rừng dừa xứ Rạng ngút ngàn. Anh bạn quay qua tôi bảo.

- Ông có nghe thoảng trong gió mùi gì không? Mùi mực tươi nướng đấy.

Quả không ngoa, tôi nhìn thấy từng tốp người trong các quán nhỏ đang ngồi đối ẩm. Họ đang thưởng thức món đặc sản mà anh bạn tôi chuẩn bị chiêu đãi chẳng?

Xe chúng tôi dừng bánh trước một quán ăn đơn sơ quay mặt ra biển. Anh bạn tôi đã thành khách quen nên gọi ngay tên chủ nhà:

- Anh Dũng ơi, có mực tươi nướng không?

Ông chủ quán nhanh nhẩu:

- Xin có ngay.

Chúng tôi kéo ghế ngồi chờ đợi và ngắm những làn sóng biển nhấp nhô. Màn đêm êm dịu đang dần dần buông xuống mặt biển bao la. Ông chủ quán còn đưa một thực đơn đề chi chút các món ăn cho chúng tôi và tự hào nói:

- Đặc sản của Mũi Né không chỉ mực tươi nướng mà còn có cháo hào, ghẹ biển, tôm, ốc hương... Thích ăn gì xin các anh cứ gọi.

Khoảng 30 phút, một cô gái đặt trước mặt chúng tôi một đĩa mực nướng. Trên đĩa mực chỉ có hai con. Loại mực to dày, mùi vị thơm kỳ diệu. Chúng tôi cầm xé từng thớ mực vẫn còn nóng ẩm hơi lửa. Mực tươi ở đây chỉ nướng bằng than chứ không phải đổ cồn vào đốt hoặc hơ lên bếp ga như mực khô. Ông chủ bình luận mực tươi phải nướng bằng than củi, chín mới đều và không bị pha tạp bởi mùi hóa chất. Cũng như cá đồng kho tộ phải kho vào niêu đất. Hơn nữa thân mực rất dày nên nướng than củi mới đủ thời gian và độ nóng bảo đảm cho mực chín. Xé từng thớ mực tươi trắng quệt vào đĩa tương hồng đặc quánh đưa lên miệng bạn sẽ thấy hương vị tuyệt diệu. Cái cảm giác vừa như giòn lại có vẻ như mềm dẻo thật khó diễn tả. Mực có vị ngọt, mùi thơm khá đặc biệt. Thường người ta nhâm nhi mực nướng với rượu.

Những ngư dân Mũi Né sau một đợt đi biển về lại kéo nhau ra bờ biển hoặc các quán bình dân ở đây làm vài xị để với mực tươi nướng.

(Tuần Du lịch)