

Nộm sứa

Vào những ngày hè nóng bức, du khách có dịp về miền Trung sẽ được thưởng thức món nộm sứa. Đây là món ăn lạ miệng rất thích hợp trong mùa nắng nóng, vừa ngon, vừa mát, lại rẻ tiền.

Con sứa trông giống như thực vật nhưng lại là động vật thuộc loại xoang trường cùng họ với san hô. Thân sứa trong suốt như thủy tinh, mềm mại như chiếc lá, mang đủ màu sắc, từ xanh dương, hồng cho đến tím tím... Sứa chứa 95% nước biển, nếu đem phơi nắng suốt 12 giờ liền trên bãi cát thì toàn thân sứa sẽ mỏng ra như tờ giấy.

Mùa hè là mùa sứa nổi. Từng thảm sứa di động trên mặt biển trông như vườn hoa sắc sỡ. Sứa không có mắt, không có vây, không có tai, không có đuôi và cũng không có xương... thế mà sứa chịu đựng được mọi sóng to gió lớn. Người đi biển gặp thảm sứa, lấy dây buộc lại và dùng thuyền máy kéo lùi vào bờ. Sứa được đưa lên bãi cát và ngư dân dùng dao sắc cắt thân sứa ra làm nhiều mảnh. Sau đó còn cắt ra từng miếng nhỏ bằng ngón chân cái, trông giống như cái tai gọi là sứa tai. Còn chân sứa cũng đem cắt nhỏ gọi là sứa chân. Sứa tai trong suốt mỏng nước, ngả màu xanh dương trong khi sứa chân trắng đục, giòn như gân, sụn. Chính vì sứa chân ngon hơn sứa tai nên giá bán cũng đắt hơn.

Sứa đem "rộng" vào những chiếc thùng chai (thùng đan bằng nan tre có trét dầu chai) có chứa nước biển. Người bán sứa thường gánh đôi thùng, bày bán ở các chợ quê, chợ tỉnh. Khi nào có người mua, người bán mới vớt sứa ra và đóng bằng chiếc chén đất. Giá mỗi chén sứa tai từ 1.500 đồng đến 2.000 đồng, sứa chân từ 2.000 đồng đến 4.000 đồng.

Sứa đem về rửa thật sạch bằng nước lã cho trôi hết cát và rong rêu, sau đó mới vớt ra đựng vào chiếc rổ nan tre cho ráo nước.

Muốn làm món nộm bằng sứa tai, người nội trợ phải khéo tay, xếp sứa lên một chiếc bát úp lật lòng chiếc thau nhựa có kích cỡ vài tấc tây là có thể đủ ăn cả nhà. Nước sứa tiết sa, sẽ rút xuống đáy thau. Bấy giờ người đầu bếp mới rải lên mặt sứa một lớp gia vị đủ như loại lạc rang giã nhỏ, chuối chát non thái mỏng, xoài xanh băm nhỏ, ớt chín, rau răm, rau húng... thế là có món nộm sứa ngon lành.

Với sứa chân, người sành ăn có thể làm thành món nộm công phu và tốn kém hơn. Đem sứa chân thái nhỏ, rửa bằng nước đun sôi để nguội, sau đó trộn chung với thịt gà luộc hay thịt heo thái mỏng, thêm vào ớt chín, xoài xanh băm nhỏ, trứng luộc, lạc rang giã nhỏ, rau thơm các loại... khiến cho hương vị càng thêm đậm đà, khoái khẩu.

Nộm sứa ăn với cơm hay bánh tráng gạo (bánh đa) nướng chín chấm với nước mắm gừng nhâm nhi với ly rượu hay bia thì tuyệt.

Hiện nay, món nộm sứa đang bước vào thực đơn các nhà hàng như một món ăn đặc sản miền biển.

(Báo Giáo dục và Thời đại)
