

Bình Thuận Hấp Dẫn

Phanxipăng

Nhắc đặc sản tỉnh Bình Thuận, nhiều người nghĩ ngay nước khoáng Vĩnh Hảo và nước mắm Phan Thiết. Nếu gặp dịp ghé chơi địa phương này lâu lâu, bạn còn được thưởng thức bao miếng thơm-tho-ngon-lành-hấp-dẫn ở miền biển xanh, cát đỏ.

Khá nhiều món, thoát nghe tên, ngỡ quen thuộc lắm. Song, rào gót qua nhiều địa phương, trực tiếp khảo nếm rồi, bạn sẽ đồng ý với tôi rằng Bình Thuận sở đắc. Mực chẳng hạn. Từ Nam chí Bắc, ai cũng từng xơi mực tươi lẫn mực khô. Thế nhưng, Bình Thuận có **mực nửa-tươi-nửa-khô**, dạng sản phẩm sơ chế, phải dùng tại chỗ, gọi là *mực một nắng* và *mực hai nắng*. Không mềm như mực tươi, không cứng như mực khô, mực một nắng hoặc hai nắng vừa ngọt vừa dai với hương vị đặc thù. Dem mực này nướng thơm lừng mà chấm tương ớt sền sệt để làm "khúc dạo đầu" trước khi vào tiệc chính, hay nhấm nháp lai rai bù khú chén chú chén anh thì... hết sảy!

Lóc & nước mắm

Tháng 2-2001, tôi ghé các xã miền núi thuộc huyện Hàm Thuận Bắc. Giám đốc Sở Giáo dục và Đào tạo Bình Thuận là nhà giáo Nguyễn Quang Kiệu cùng đi. Trên đường trở về Phan Thiết, ông Kiệu mời tôi vào quán Đầm Sen ven quốc lộ 1A:

- Phanxipăng thử dùng món cá lóc ở đây để xem đặc sản tỉnh này có gì khác lạ so với các nơi, nhé.

Tôi thăm nghĩ: bấy lâu nay, chắc chắn miệt vườn Nam Bộ thì treo giải nhất chi nhường cho ai về cá lóc hấp, cá lóc chiên xù, cá lóc đút lò, cá lóc nướng đất sét. Liệu cái quán nơi đèo heo hút gió kia đủ sức chế biến món cá lóc ngang tầm bao đầu bếp lão luyện phía Nam, cỡ bà Năm ở quận Phú Nhuận tại Sài Gòn được chăng? Thực tế, món cá lóc ở đây được làm theo cung cách riêng, tạo cảm giác thú vị cũng rất riêng. Không dùng cá lóc to bự, quán Đầm Sen chọn những con cá vừa phải, chiên ngập dầu cho thật giòn. Dòn đến mức thực khách nhai nguyên đầu cá nghe rùm rùm tương tự nhai nem rán mới đúng tiêu chuẩn Thịt cá thì xé dọc theo thân, bỏ xương, đặt lên bánh tráng gạo dẻo, cuốn chung với rau sống. Cùng với bao thứ rau quen thuộc như xà lách, hành, ngò, húng, diếp cá, tần ô, tía tô, quán Đầm Sen còn dọn rau vị (tên khác là rau xá xí) và đợt non của cây vụn thọt. Nước chấm phù hợp đích thị nước mắm me - chẳng phải quả me, mà lá me đất quét tơi. Thú thật, tôi chưa bao giờ được thưởng thức món cá lóc đặc sắc và khoái khẩu đến thế.

Võ Nguyên - cây bút thơ và văn xuôi ở địa phương - cho tôi hay:

- Cùng với Phú Quốc, Bình Thuận đây nổi tiếng toàn quốc về nghề làm nước mắm cổ truyền. Hào hạng là nước mắm nhĩ, sản xuất từ cá cơm. Hiện tỉnh nhà còn làm thêm nước mắm iod dùng phòng chữa bệnh bướu cổ, được thị trường chấp nhận.



Thiên hạ thường khen nước mắm Phan Thiết. Xưa, sản phẩm này chứa trong tĩn, nên còn được gọi **nước mắm tĩn**. Xóm Lò Tĩn ở Phú Lâm, cách Phan Thiết về phía tây nam khoảng hơn cây số, từng xuất hiện để cung ứng các loại tĩn bằng đất sét nung. Sau này, tĩn phải nhường chỗ cho chai lọ thủy tinh và bình nhựa đủ kích cỡ. Dù mang nhãn hiệu Phan Thiết, nhưng nước mắm còn được ra lò ở nhiều xã huyện duyên hải của tỉnh Bình Thuận. Công ty nước mắm Phan Thiết hiện thời có 3 phân xưởng chế biến tại xã Phú Tài (ngoại thành Phan Thiết), tại thị trấn Phan Rí Cửa thuộc huyện Tuy Phong,



và tại thị trấn Lagi thuộc huyện Hàm Tân. Một đồng nghiệp làm việc nơi tòa soạn báo Bình Thuận tiết lộ:

- Bà con đất này cho rằng nước mắm Phan Rí phẩm chất cao hơn nước mắm Phan Thiết. Chẳng biết họ dựa trên tiêu chuẩn nào để đánh giá. Theo thống kê, sản lượng nước mắm của toàn tỉnh mỗi năm đạt trung bình 20 triệu lít, gấp đôi Phú Quốc.

Mú & đông

Nghe tên huyện đảo Phú Quốc của tỉnh Kiên Giang, tôi sức nhớ đảo Phú Quý của tỉnh Bình Thuận. Anh Nguyễn Văn Thành - phó giám đốc Trung tâm Giáo dục thường xuyên ở Phan Thiết - mách:

- Lặn lội ra thăm Phú Quý, Phanxipăng nhớ dùng món "sổ zách" là cá mú tái mù tạt. Cam đoan chỉ cần xơi một lần, cũng đủ... nghìn năm hồ để mấy ai quên. Ngon hết sảy!



Cá mú, còn gọi **cá song**, là họ cá được định danh khoa học Serranidae, thì tôi chẳng lạ. Trong vịnh Hạ Long và vịnh Thái Lan, tôi từng neo thuyền, câu cá mú tươi roi rói mà chén. Liệu cá mú Phú Quý có gì phi thường khiến thiên hạ ngợi ca quá chừng?

cá mú theo

Mai Hoàng Quý - trưởng phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Phú Quý - cười khà khà:

- Mú nhiều loài lắm, anh Phanxipăng à. Nào mú giấy, mú chiên, mú hồng, mú thông. Nào mú bông, mú vạch, mú cáo, mú mỡ. Riêng Phú Quý có loài cá mú đáng mặt "đại ca" là **mú theo**, còn gọi mú đỏ chấm xanh lân tinh.

Tập 1 Từ điển bách khoa Việt Nam (bản in năm 1995) ghi nhận ở Việt Nam đã gặp 42 loài thuộc họ cá mú. Một trùm nuôi cá mú tại Phú Quý là Lê Hoàng Phúc biểu lộ niềm tự hào:

- Khu vực biển Đông hồng phải chỗ nào cũng sẵn mú theo. Giống cá đặc biệt này, hiện bán ngay bè nuôi với giá 520.000 đồng mỗi kí. Tại Phú Quý, thương lái vét sạch mú đạt tiêu chuẩn để xuất khẩu. Do đó, các nhà hàng ở Phan Thiết còn khó kiếm mú theo, nói chi đến quán xá ở địa phương khác.

Mú theo loại 1 có con nặng 2kg. Tiếp khách quý, dân đảo mới chiêu đãi mú theo. Gồm hai món. Món nội: mú theo nấu tiêu hành. Món ngoại: **mú theo tái mù tạt**. Đầu bếp lạng phần thịt tươi, thái vuông vức, ướp đá lạnh. Đợi lát cá săn chắc, thực khách gấp chấm mù tạt pha chanh với nước mắm, ăn kèm rau sống, đậu phộng rang, bánh tráng nướng dòn bốp vụn. Tôi gật gù:

- Tương tự tôm sú tái mù tạt, nhưng rõ ràng xơi món này sướng hơn gấp bội.

Lê Hoàng Phúc giải thích:

- Gọi mú theo tái mù tạt là món ngoại, vì bắt chước cách chế biến của Nhật Bản. Phần còn lại, gồm đầu, đuôi, bộ lòng cá, được nấu tiêu hành theo kiểu quen thuộc để ăn với bún hoặc bánh mì thì không gì bằng.

Mai Hoàng Thái thêm:

- Du lịch Phan Thiết, khách thường tìm ăn **món đông** cho biết. Tuy nhiên, đông mập mập nhất, ngon lành nhất, chẳng đâu sánh nổi đông Phú Quý.



Là động vật bò sát mang tên khoa học *Crotaphytus* sp. thuộc dòng dõi "kỳ đà là cha các ké, các ké là mẹ kỳ nhông", đông sống chủ yếu trong các hang hốc tự đào ở đồi cát ven biển. Lâu nay, vào một số hàng quán trên địa bàn thành phố Phan Thiết, tôi đã thường thức khá nhiều món đông: **đông nướng mọi, đông nướng lá cách, đông nướng ngũ vị, đông hầm xúc bánh tráng, đông xào xả ớt, đông kho nước dừa, trứng đông chiên bơ, cháo đông**. Được biết dân tộc Chăm có món jah truyền thống, đó là canh rau đắng nấu thịt đông. Cánh bọm nhậu lại khẳng định mỡ đông chiên hoặc nướng rất đáo khẩu: nhất dầu thỏ, nhì

mỏ đông. Dầu ví von thế, dân Bình Thuận luôn bảo rằng thịt đông không những vượt thịt thỏ, mà còn hơn hẳn thịt gà. Vậy nhưng, chất lượng thực phẩm đông đạt mức xuất sắc là danh hiệu cần phải phong tặng đông Phú Quý mới hợp lý.

Giáo viên Lê Thiện Dũng - hiệu trưởng trường THPT Ngô Quyền tại Phú Quý - kể:

- Săn bắt mấy chú "khùng long tí hon" làm đồ mồi, đã xảy ra trường hợp có bà con phải... tiêu vong! Theo dấu bầy đông, người ta cứ mãi miết đào hầm kiểu hầm ếch. Nhiều khi, hầm quá sâu, sập một

phát thì... thôi đã thôi rồi! Cát vùng duyên hải Bình Thuận, như anh thấy, thường màu hồng và kết dính. Do đó, sập hầm cát rất nguy hiểm đến tính mạng.

Ví thanh

Bình Thuận có diện tích mặt biển 52.000km², tạo nên một trong ba ngư trường lớn nhất Việt Nam. Đây là nơi hai dòng hải lưu nóng và lạnh gặp nhau, thu hút nhiều loài hải sản tập trung với mật độ cao. Cá tôm cua ở đây lớn về trữ lượng, phong phú về chủng loại, giá trị cao về kinh tế. Nếu ngư dân Bình Thuận đủ điều kiện, khả năng khai thác hải sản có thể đạt 120.000 tấn/năm. Báo chí từng đề cập nghề câu cá ngừ đại dương và săn bắt cá mập lấy vi xuất khẩu tại Bình Thuận, song ít người lưu ý rằng vùng biển này chứa bao nguồn thức ăn dẫn đầu toàn quốc nhờ chất lẫn lượng. Ví dụ mực nang, mực ống, mực lá, hằng năm Bình Thuận cung cấp cho thị trường cả 100.000 tấn. Hoặc sò điệp và sò lông, chẳng tỉnh nào được thiên nhiên ưu đãi cỡ Bình Thuận: mỗi năm khai thác hơn 200.000 tấn.

Ghé huyện Hàm Tân, nếu được ra Hòn Bà - một đảo nhỏ cách bờ chỉ 2 hải lý - mà nhâm nhi **ốc giác nướng, tôm vỏ nướng, cua nướng, ghẹ nướng** để khoan khoái đưa cay, du khách có thể nghĩ mình hân hạnh ngự cỡi Phù Lai là "*động tiên thứ 6 trong 36 động bằng bệnh ngoài bể cả*" hết cảnh Từ Thức xưa xưa từng thụ hưởng và được Nguyễn Dữ miêu tả qua tập Truyền kỳ mạn lục.



Dạo chơi Mũi Né - Hòn Rơm, bạn nên tạt vào mấy nhà hàng ở khu vực **Mũi Đá Ông Địa** thuộc xã Phú Hải, thử gọi **đĩa dòm** (loài nghêu biển có vỏ dài và đen) hầu khai vị với ngụm cognac hay whisky trong thời gian chờ đợi món chủ lực: gỏi cá. Hãy chọn **gỏi cá mai, hoặc gỏi cá suốt, gỏi cá đục, gỏi cá rựa, gỏi cá bóp**. Những lát cá được lạng mỏng, ướp nước cốt chanh, me quả, ớt trái, sao cho tái hồng, đoạn vắt thật ráo rồi vùi dưới lớp đậu phộng rang vàng ngậy. Thêm ít rau sống, bún, bánh tráng. Đặc biệt, chén nước chấm được pha chế cầu kỳ bằng kỹ thuật riêng, phối kết nhiều nguyên liệu - gồm tỏi, tiêu, ớt, đường, bột ngọt, chuối sứ, v.v. - hòa nước mắm nguyên chất, tạo thành hỗn hợp đặc quánh đậm đà. Liếc qua cổ bàn, ai cũng thấy

thèm. Ăn, càng "hoát nhiên đạt ngộ" rằng nghệ thuật phối hợp đa hương vị - mặn, ngọt, thơm, cay, nồng, bùi, béo, tanh, chua, chát, giòn, dẻo, dai - đến mức này ắt hài hòa tuyệt hảo.

Phân tích từ nhiều góc độ, một nhà nghiên cứu phỏng đoán gỏi cá Bình Thuận là sự dung hợp tối ưu khẩu vị của các tộc Kinh, Chăm, Raglay, Hoa và phải trải qua hàng trăm năm cộng sinh thử nghiệm thì mới trở nên món hấp dẫn. Tạm tính từ mốc Nhâm Thân 1692, năm Quốc chúa Nguyễn Phúc Chu đặt tên khai sinh cho vùng này là trấn Thuận Thành, phải chăng đặc sản gỏi cá Bình Thuận có truyền thống lịch sử hơn 3 thế kỷ? Nhà giáo Nguyễn Văn Hiến - phó giám đốc Sở Giáo dục và Đào tạo Bình Thuận - nói với tôi:



- Tỉnh này có bờ biển Đông trải dài 192km. Đông đảo khách phương xa về Bình Thuận đều hào hứng thưởng thức bao hải sản. Thật ra, lật bản đồ, Phanxipăng thấy ngay toàn tỉnh gồm 8 huyện cùng thành phố Phan Thiết được phân bố từ rừng núi xuống đồng bằng duyên hải và ra tít ngoài khơi biển Đông. Địa hình đa dạng vậy, nguyên vật liệu để làm bếp núc chắc chắn dồi dào. Anh đã nếm món cá lóc đồng bằng ở quán Đầm Sen, huyện Hàm Thuận Bắc. Mai mốt, lên huyện Bắc Bình, anh sẽ biết thêm món **chim cu quay** rất độc đáo của núi rừng.

Về phương diện văn hóa ẩm thực, Bình Thuận xứng đáng là "địa bàn trọng điểm", chuyển tiếp giữa các vùng địa lý, nối Trung Nam

Bộ với Đông Nam Bộ và cao nguyên Lâm Viên. Đặc điểm ấy quá thuận lợi cho việc đầu tư phát triển du lịch. Nhà giáo Nguyễn Văn Thành cười:

- Nếu chẳng có chim cu thì đầu bếp thịt bồ câu. Xin mời Phanxipăng thưởng thức món bồ câu quay chính hiệu Phan Thiết.

Hồng Liên - nữ nhân viên xinh xắn của công ty du lịch địa phương - giới thiệu ngọt lừ:

- Khách mọi miền tới đây, tha hồ nếm lăm món hấp dẫn. **Nhà hàng nổi Cà Ty** sẵn thực đơn Âu-Á. Dừng cơm Việt Nam, đến **Kim Sơn Lầu hoặc Nam Thạnh Lầu**. Anh ghé quán Cây Dừa, dùng lẩu gà lá giang nổi tiếng rồi hờ? Anh đến quán Kim Anh nếm **canh chua Hai Mọi** chưa? Đó là món canh nấu bằng cá dứa, ngon ơ là ngon. Chuẩn bị tạm biệt miền biển xanh, cát đỏ, anh định đem quà gì về? Nhiều người thường mang cốm sữa, kẹo hạt điều, và không quên thanh long. Bình Thuận được xem là "thủ phủ" của trái cây thanh long nhờ đạt sản lượng thu hoạch thường niên xấp xỉ chục nghìn tấn. Nhờ kỹ thuật canh tác mới, nhất là quy trình chiếu sáng nhân tạo, thanh long nơi đây đơm hoa kết quả suốt 12 tháng liên tục trong năm; mỗi trái cỡ nửa kí lô, lại có trái cân nặng những 1,3kg, anh à.

Gặp thiếu nữ duyên dáng, chuyện trò trôi chảy mượt mịn, tôi đắm... lúng ta lúng túng. Vậy mà Hồng Liên còn nháy mắt nghịch ngợm:

- Riêng anh, em xin biếu nguyên cặp thanh long thơm ngon, to tròn, mơn mớn. Anh thích nhá!



Mực một nắng.



Cá lóc chiên xù ở quán Đầm Sen, huyện Hàm Thuận Bắc
Ảnh: Phanxipăng



Dông.



Sò lông.
Ảnh: Suy Min



Gỏi cá mai



Bồ câu quay chính hiệu Phan Thiết. .
Ảnh: Phanxipăng