

# GỎI XOÀI KHÔ CÁ SẠC, ĐẶC SẢN NÚI CHÂN DU KHÁCH Ở CẦN THƠ

Thứ ba, 3/3/2015 | 10:58 GMT+7

<http://sohoa.vnexpress.net/>

**Món ăn đơn giản chỉ gồm cá sặc nướng và xoài xanh thái chỉ nhưng làm không ít thực khách phương xa phải nhớ mãi.**

Là món ăn nổi tiếng trong ẩm thực Cần Thơ, gỏi xoài khô cá sặc được người dân Nam Bộ ưa chuộng thuộc loại nhất nhì trong những bữa ăn giản dị hằng ngày. Lý do là chúng dễ kiếm, dễ làm, lại chẳng cầu kỳ chuyện củi lửa.

Phổ biến ở miền Tây sông nước, trong mùa thu hoạch, người dân Nam Bộ thường chọn những con cá sặc tươi sống, to bằng bàn tay, làm sạch vảy và ruột, sau đó ngâm trong nước muối chừng một giờ rồi đem phơi. Thực khách chuộng cá sặc phơi khô hơn là tươi bởi chế biến ngay, thịt cá bở, không ngon trong khi chỉ qua một nắng, chúng lại trở thành đặc sản.



*Để con cá đạt độ dai ngon, người ta phơi nhiều nhất hai nắng, không được kéo dài vì thịt cá khô sẽ mất mùi thơm đặc trưng và không còn ngon đúng vị. Ảnh: monque.vn*

Khô cá sặc rất dễ ăn, có thể nướng và chấm muối ớt hay chiên vàng, chặt ra nhâm nhi cùng mắm me, nhắm bia. Hương vị món này đậm đà nhờ muối, xen lẫn vị ngọt thịt cá tự nhiên nên khi trộn cùng gỏi xoài xanh chua ngọt, chúng cũng được coi là món nhậu được ưa thích của đấng mày râu.

Dù chế biến rất đơn giản, không mất nhiều công sức, món gỏi xoài này vẫn để lại nhiều dấu ấn khó quên. Nguyên liệu chính gồm xoài xanh, cà rốt, cá sặc khô, hành tím, chanh, tỏi, ớt, nước mắm, đường và rau răm.

Khô cá sặc nướng trên lửa than tới khi dậy mùi thơm là có thể xé nhỏ, làm thật kỹ để loại bỏ hết xương cá. Xoài tượng chua tươi rói thường được vặt ngoài vườn, sau đó gọt bớt phần vỏ ngoài, để nguyên trái, dùng dao mỏng băm dọc đều tay thành vệt dài trên mặt trái hoặc bào cho ra sợi.

Công đoạn tiếp theo là ngâm xoài với nước mắm pha đường cùng tỏi ớt băm 30-45 phút để làm giảm vị chua. Trong lúc đó, cà rốt cũng được thái sợi, rau răm băm nhỏ, hành tím bào mỏng để trộn gỏi. Khi xoài đã ngâm, dầu bắp mới vớt ra để trộn chung với các nguyên liệu chuẩn bị sẵn sàng, sau cùng mới rắc rau răm.



*Đôi khi trong món gỏi xoài khô cá sặc, người ta sử dụng mùi tàu (ngò gai) để thay thế nên gỏi có mùi thơm khác một chút, nhưng vị ngon thì không thay đổi. Ảnh: canthotourist.vn*

Hương vị đậm đà của khô cá sặc lẫn mùi thơm của rau răm kết hợp cùng xoài chua và hành tím hăng thấm nước mắm đường đi cùng vị cà rốt ngọt thanh khiến món ăn đậm chất miền quê dân dã càng trở nên ấn tượng. Những hôm nhà có khách hay cần món nhậu lai rai cho ông xã, phụ nữ miền Tây rất rảnh tay với món không mấy cầu kỳ này.

Có dịp đến thăm người miền Tây Nam Bộ mùa nước nổi và được gia chủ thiết đãi gỏi xoài khô cá sặc, bạn sẽ thấy mình là người may mắn và phải xuýt xoa khen ngợi mãi. Nếu muốn mua về làm quà hoặc tự tay chế biến món này cho gia đình, bạn cũng sẽ dễ dàng mua ở hầu khắp các cửa hàng bán nông sản tại các tỉnh miền Nam. Giá khoảng hơn 300.000 đồng một ký khô cá sặc đóng gói.

**Kiều Như**