Dạo biển Phan Thiết, thưởng thức ẩm thực khuya

Trời vừa dịu nắng, lang thang trên những con đường hay bãi biển Phan Thiết tận hưởng không khí trong lành và thử các món đặc sản là tuyệt nhất.

Phan Thiết không tiểu thư như Nha Trang, không hoang dã như các đảo, các hòn ở Kiên Giang, cũng chẳng nền nã kiểu biển Đà Nẵng. Phan Thiết mộc mạc không ơ hờ với ai cũng không quá chiều chuộng một đối tượng nào. Phan Thiết tự nhiên chào du khách bằng cái nắng hanh người buổi ban ngày và dỗ ngọt họ khi trời vừa tắt nắng.

Cứ dọc bước trên bãi biết cát nghe sóng ì oạp hay dạo xe quanh các con đường buổi chiều tà sẽ cảm nhận rõ nhất nét thu hút riêng nơi này. Và đây cũng là thời điểm tuyệt nhất trong ngày để du khách thưởng thức trọn vẹn cái ngon, cái hay của ẩm thực Phan Thiết.

Hải sản

Đi biển thì hải sản là số một. Đi biển mà không tôm, mực, cá, sò điệp, cua, ghẹ… thì phí đến nửa cuộc đời. Vậy nên, đừng để phí nửa cuộc đời ở Phan Thiết. Người ta thường khuyên muốn có đồ ngon, phải chịu khó ra bờ biển sáng sớm đón ghe để mua.

Nhưng thật tình mà nói đến Phan Thiết rồi thì không cần phải vất vả đến vậy. Chiều hay tối, cứ tấp vào nhà hàng dọc đường ra Đồi Dương hay hầu như bất kỳ quán hải sản nào là bạn có thể thưởng thức đủ món ngon tươi roi rói.

Trời đêm dịu dàng, gió biển mát rượi, hải sản ngon, nóng sốt trên bếp là đủ đẹp cho ngày nghỉ ngơi bên gia đình, bạn bè.





Các món hải sản ở Phan Thiết luôn tươi ngon và hấp dẫn (Ảnh: Internet)

Răng mực

Đây là đặc sản được "đóng mác" Phan Thiết từ nhiều năm nay. Dù ở Sài Gòn hay các tỉnh khác có chế biến răng mực nướng, xào lăn, chiên nước mắm hay bơ tỏi cũng không thể ngon bằng chính gốc. Có lẽ do không khí, có lẽ do công thức bí truyền hay có lẽ đơn giản bởi răng mực ở đây tươi hơn chỗ khác.

Nhưng tóm lại, chơi Phan Thiết nên ghé quán răng mực bất kể ở đường Nguyễn Tất Thành, bờ kè, khu ăn đêm… rồi thử món ăn lạ lạ và cũng khó mà no bụng này.



Từng xiên răng mực đều tăm tắp vàng vàng dậy mùi thơm cuốn hút

rất thích hợp để nhâm nhi (Ảnh: Internet)

Chấm thêm chút tương ớt, lâu lâu bồi miếng đồ chua hay lá rau răm theo cùng răng mực, khéo léo nhằn lại phần cứng không ăn được khiến cho răng mực thú vị hơn lời khen: Món ngon!

Bánh tráng mắm ruốc

Bánh tráng chấm mắm ruốc hay bánh tráng mắm ruốc nướng đều đậm đà đáng nhớ. Thường món này sẽ "chạy" hơn khi trời lạnh hay mưa lâm thâm. Nhưng nếu là một tối nhiều gió Phan Thiết thì sẽ chẳng mấy ảnh hưởng đến chất lượng món ăn ngon "không tưởng tượng được".



Bánh tráng chấm mắm ruốc hay bánh tráng mắm ruốc nướng

ở Phan Thiết đều đậm đà đáng nhớ (Ảnh: Internet)

Mắm ruốc là bí quyết quan trọng quyết định vị đặc biệt và chất riêng của món ăn. Mắm vắt thêm chanh, ớt xay rồi đánh đều. Bánh tráng cuốn chung với rau răm, dưa leo, xoài chua, trứng cút đầm nát, bánh tráng nướng bẻ vụn và cuốn tròn lại.

Cứ thế chấm bánh tráng vào mắm ruốc, cảm nhận vị đặc trưng của ruốc, giòn giòn bùi bùi của bánh tráng nướng với cái dai dai của bánh tráng cuốn, hòa chung vị mát lành của rau và chua nhẹ của xoài.



Nhưng nếu là một tối nhiều gió Phan Thiết thì sẽ chẳng mấy ảnh hưởng đến chất lượng

món ăn ngon “không tưởng tượng được” (Ảnh: Internet)

Cũng cùng thứ mắm ruốc thơm nghẹt thở ấy, người ta quét lên bánh tráng đang nướng trên lò than, thêm trứng gà, cút luộc, nem chua, chả lụa, mỡ hành, tương ớt… rồi dùng đũa khéo léo cuộn lại và thưởng thức khi còn hôi hổi hơi than. Bánh tráng mắm ruốc nướng giòn, ấm, béo và thơm lừng, ngon đến “nhức răng”.

Cả hai món nói trên đều rất rẻ và sẵn có khắp các cổng trường, các quán dọc bờ biển Đồi Dương, đường Thủ Khoa Huân, đường Võ Hữu… mỗi khi chiều về.

Bánh căn

Bánh căn Phan Thiết có cách chế biến không khác ở nhiều nơi. Cũng bột đơn giản cho vào từng khuôn nhỏ nướng, rồi cạy ra ngay khi vừa chín. Tuy nhiên, nước chấm nơi đây mới thật là độc đáo.



Không đơn giản là nước mắm chua ngọt với vài sợi đu đủ, cà rốt ngâm,

người Phan Thiết chọn pha trộn nhiều nguyên liệu để tạo nên vị riêng của quê mình

Nước chấm gồm nước mắm Phan Thiết hòa quyện với nước cá kho, tóp mỡ, xíu mại viên, trứng luộc, da heo, xoài băm, nước mắm, khế băm rất khó diễn tả bởi là tập hợp của nhiều vị nhiều hương ngon không sao kể xiết.



Bánh căn không dầu mỡ đi kèm thứ nước chấm này quả thật khiến du khách

cứ mỏi miệng gọi thêm rồi thêm phần nữa (Ảnh: Internet)

Bánh căn phổ biến khắp nơi trong thành phố, nhất là từ chiều tà. Ngon nhất là ở đường Thủ Khoa Huân hay Hải Thượng Lãn Ông...

Bánh canh

Nói đến bánh canh Phan Thiết là người ta nghĩ ngay đến cách ăn "chẳng giống đâu". Người dân nơi đây ăn bánh canh kèm với… bánh mì. Đủ các loại bánh canh chả cá, bánh canh chả hấp… ngon lành đáng thử bởi vị lạ và làm từ nguyên liệu tươi.



Nước dùng nấu bánh canh chế biến từ xương cá ngọt thanh, chả cá chiên và chả cá hấp dai, dẻo, thơm ngon không kém Khánh Hòa. Nhưng có thể dễ nhận ra vị ngọt ở đây được ưu tiên hơn nên khi ăn sẽ có cảm nhận khác hẳn bánh canh chả cá Nha Trang.

Để chiều lòng du khách, quán bán bánh canh còn có thêm món bánh mì xíu mại hay bánh mì chả trứng dành cho những người không thích chấm bánh mì vào tô bánh canh.



Để chiều lòng du khách, quán bán bánh canh còn có thêm món bánh mì xíu mại

hay bánh mì chả trứng dành cho những người không thích chấm bánh mì vào tô bánh canh

Là món bình dân nên bạn có thể tìm ăn món ngon này ở rất nhiều nơi trong thành phố, đặc biệt trên đường Trần Hưng Đạo, Thủ Khoa Huân…

Dông

Dông là đặc sản của Phan Thiết. Từ loài không đẹp mã này, người ta chế biến thành nhiều món nhậu khác nhau như chả, gỏi dông hay món cháo thịt dông. Nhưng món ngon nhất khiến du khách một lần nềm thử sẽ nhớ mãi là dông nướng muối ớt.

Dông sơ chế xong được tẩm ướp với các gia vị trong đó có nước mắm chính hiệu của Phan Thiết rồi cho lên bếp nướng. Lửa than làm thịt dông se lại, vàng ruộm và tỏa mùi hương hấp dẫn. Dông nướng vừa giữ được vị ngon tự nhiên, vừa thêm đậm đà nhờ phụ liệu sẽ ăn kèm với bánh tráng nướng hoặc với rau sống, bún và bánh tráng cuốn, mắm me.



Dông nướng muối ớt món ăn đặc sản Phan Thiết (Ảnh: Internet)

Hiện nay, hầu hết các quán hải sản đều bổ sung thêm món dông vào thực đơn - thay vì trước kia chỉ có quán chuyên về dông mới có dông - theo nhu cầu du khách.

Theo Tạ Ban (Khám phá)

Bài viết liên quan

Thông báo khẩn cấp - Tình trạng giả mạo thương hiệu Suối Hồng Resort

Những trải nghiệm thú vị ở Phan Thiết

Cẩm nang cho chuyến du lịch Phan Thiết

Tàu hỏa 5 sao từ Sài Gòn đi Phan Thiết với giá chỉ từ 137.000 đồng

4 mẹo bỏ túi khi đi du lịch biển Phan Thiết

Lẩu thả - đặc sản của dân miền biển Phan Thiết