

NÔNG THƠM HẢI ĐẢO CỰC TÂY

Phanxipăng*

Trước khi lên máy bay phóng ra Phú Quốc, tôi nghe cô bạn thân dặn dò nửa thật nửa đùa:

- Đi Phú Quốc về, anh đem theo được quà cáp gì ngon lành thì đem. Nhưng chớ đem... tiêu điều, để khỏi xui xẻo đó nha!

Tôi bèn nửa đùa nửa thật đáp:

- Chỉ sợ về không được thôi. Em chưa nghe ca dao à?

- Ca dao thế nào hả anh?

- Câu ca dao ấy thế này này:

Phú Quốc đi dễ, khó về,

Trai đi thêm vợ, gái về thêm con.

Hồ tiêu và nước mắm

Thật ra, lối đùa nghịch của cô bạn tôi không xuất phát từ hủ tục kiêng khem vợ vắn nào đâu. Đơn giản chỉ là một cách chơi chữ. Tiêu đây là hồ tiêu, được định danh khoa học *Piper nigrum* L. thuộc họ Piperaceae, cây trồng truyền thống mang tính chiến lược của Phú Quốc. Còn điều tức đào lộn hột, tên khoa học *Anacardium occidentale* L. thuộc họ Anacardiaceae, nông sản xếp thứ nhì trong bảng giá trị tổng sản lượng và sản phẩm chủ yếu của huyện đảo ấy.

Thế nhưng, theo *Niên giám thống kê 1991-1996* của UBND huyện Phú Quốc, diện tích canh tác cây điều ở đây vào khoảng 600ha chỉ đem lại hơn 200 tấn hạt, trong khi tiêu được trồng 340ha đã thu hoạch 820 tấn hạt đạt chất lượng cao.

Gặp tôi tại thị trấn Dương Đông, anh Nguyễn Minh Trực - Trưởng Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, từ năm 2008 đổi thành Phòng Kinh tế huyện Phú Quốc - trình bày:

- Mũi nhọn kinh tế của huyện Phú Quốc vẫn là hải sản và hồ tiêu. Do đó, bà con nông dân tập trung đầu tư phát triển việc trồng tiêu. Năm 1998,



Bản đồ đảo Phú Quốc

* Nhà báo, tạp chí *Thế giới mới*.

toàn huyện trồng 501ha tiêu, thu hoạch 670 tấn hạt. Năm 1999, lên 570ha tiêu, đạt 980 tấn hạt. Thập niên sau, năm 2009, diện tích trồng tiêu giảm, còn 477ha, nhưng thu hoạch 900 tấn hạt. Năm 2010, điều tra kỹ, biết toàn huyện chỉ còn 300ha tiêu. Hiện các đại lý thu mua tiêu cội mỗi ký với giá dao động 70.000~80.000 đồng.



Vườn tiêu ở xóm Ba Trại. Ảnh Liêm Hoa

Tôi về xóm Ba Trại thuộc ấp Khu Tượng, xã Cửa Dương, để dạo xem bao vườn tiêu bạt ngàn, lúc lửu quả. Đây là khu vực dẫn đầu toàn huyện về hồ tiêu, có những hộ sở hữu 4.000~5.000 bụi tiêu trong trang trại rộng 1,5~2ha. Nhờ tiêu mà nhiều gia đình nơi “cuối đất cùng trời” sắm sửa hàng loạt tiện nghi hiện đại - từ radio, tivi, video, karaoke đến quạt máy, tủ lạnh, hệ thống máy tắm nước ấm, và cả dàn máy tính - dù các xã xa thị trấn đều

chưa mắc... điện lưới. Trước, họ lắp pin mặt trời. Bây giờ, nhiều nhà đã xài máy nổ.

Tiêu Phú Quốc hạt mẩy, vỏ mỏng, ruột đặc và cay nồng, thơm ngát. Theo một tư liệu năm 1974 của thư viện Trường Trung học Phú Quốc thì tiêu được trồng ở đây từ thế kỷ XIX do người Hoa từ đảo Hải Nam di dân tới và độc quyền canh tác; mãi đến năm 1946, thực dân Pháp tái chiếm Phú Quốc thì người Việt tản cư vào miệt vườn nên bắt đầu học hỏi kinh nghiệm và biết cách trồng.

Tuy nhiên, vì sao hồ tiêu Phú Quốc cay thơm nồng đậm, không tiêu nơi nào sánh nổi, là điều chưa dễ lý giải triệt để. Do điều kiện thời tiết và thổ nhưỡng thích hợp ư? Do phương pháp canh tác bí truyền ư?

Nhà giáo Phạm Đình Huy - nguyên Trưởng Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Phú Quốc, nay là Giám đốc Trung tâm Giáo dục thường xuyên ở hải đảo cực tây - nêu ý kiến:

- Nói tiêu Phú Quốc thơm nồng khác thường nhờ thủy thổ, có lẽ hợp lý chỉ vài phần. Cây tiêu đất này được bà con chăm sóc rất cẩn mẫn, chu đáo, nên mỗi bụi có thể cho thu hoạch 20 ~ 40 năm. Đặc biệt, phân bón tiêu ở đây quan trọng nhất là... vỏ tôm. Nhiều người cho rằng nhờ vậy mà tiêu Phú Quốc đạt năng suất và chất lượng tốt.

Tiêu Phú Quốc được tiêu thụ nội địa và xuất khẩu chủ yếu là loại *tiêu cội* còn gọi tiêu đen. Ngoài ra còn có *tiêu sọ* và *tiêu bóng*. Tiêu sọ tức tiêu chín, tróc vỏ rồi phơi sấy. Tiêu bóng thuộc loại hạt lép, thường dùng làm

phụ gia. Tất cả đều là tiêu khô sơ chế. Nhâm nhi mấy hạt tiêu tươi Phú Quốc, tôi nghĩ: giá đảo này lập nhà máy sản xuất mặt hàng tiêu đỏ và tiêu xanh ngâm dầu thực vật được đóng chai đóng hộp với cách trang trí đẹp mắt, chắc chắn sẽ cạnh tranh ngang ngửa với thương hiệu Fragata lòng lầy của Tây Ban Nha.

Phú Quốc nồng thơm hồ tiêu, càng thơm nồng nước mắm - thứ gia vị kiêm thức chấm không thể thiếu trong nghệ thuật ẩm thực thuần túy Việt Nam. Mặc dù một số địa phương duyên hải nước ta nổi tiếng với nghề làm nước mắm truyền thống - như Cát Hải (Hải Phòng), Tĩnh Gia (Thanh Hóa), Diên Châu (Nghệ An), Nam Ô (Đà Nẵng), Đề Gi (Bình Định) và Phan Thiết (Bình Thuận) chẳng hạn - song ngất ngưỡng vị thế “số dzách” xưa nay thì vẫn là nước mắm Phú Quốc.

Từ đầu thế kỷ XX, các nhà địa lý học người Pháp đã ghi chép khá kỹ càng về món đặc sản này trong tập *Monographie de l'Ile de Phu Quoc*.⁽¹⁾ Tài liệu đó được ấn hành năm 1906. Xin lược dịch một đoạn hầu bạn đọc nắm sơ công nghệ sản xuất thức chấm cổ truyền:

“Nước mắm Phú Quốc ở Đông Dương vang danh khắp thế giới, không những đối với dân bản xứ mà cả với khách Âu Châu. Để làm ra nó, người ta sử dụng một loại nguyên liệu đặc biệt: cá cơm. Trong những thùng gỗ lớn, cá cơm được xếp thành lớp, cứ ba lớp cá chen một lớp muối. Khi các thùng đã đầy với tỷ lệ cá và muối như thế, người ta dùng phen tre đẩy lên, phía trên phen được dẫn chặt bằng vật nặng, càng nặng càng tốt. Vài ngày sau, một dung dịch lên men màu nâu, đục, rất nặng mùi, bắt đầu rỉ. Vòng thời gian 2~3 tháng, người ta chiết nước mắm vào những khạp men, mỗi khạp có dung tích 3~6 lít. Nhằm tăng cường chất lượng, người ta để nước mắm lãng muối và các bã vụn hữu cơ ngoài nắng, rồi gạn lọc.”

Ở Phú Quốc, các cơ sở làm nước mắm được gọi là *nhà thùng*, tập trung tại An Thới và thị trấn Dương Đông. Hai nơi ấy hiện có khoảng 100 nhà thùng, tổng sản lượng hàng năm ước hơn 10 triệu lít. Mỗi nhà thùng có sức chứa 8~10 tấn. Huyện đảo có đội ngũ gồm 40 ghe thuyền trọng tải 30~40 tấn, chuyên “rút” cá cơm bằng lưới trủ, hàng năm cung ứng trên dưới 9.000 tấn nguyên liệu cho các nhà thùng.



Nhà thùng ở thị trấn Dương Đông.
Ảnh Liêm Hoa

Tôi đã ghé thăm một số nhà thùng, được chủ nhân chiết nước mắm cốt vào cốc pha lê để mời xem, ngửi, nếm cho biết. Nước mắm cốt nguyên chất mang màu cánh gián, trong và

sánh. Vị nó mặn ơi là mặn, song lại lưu dư vị ngòn ngọt rất có hậu trong cổ họng. Tất nhiên, mùi nước mắm loại này thơm nồng vô cùng riêng biệt.

Trong cuộc nhậu tình cờ, một chủ nhà thùng vui miệng tiết lộ với tôi:

- Nước mắm thượng hảo hạng phải làm từ cá cơm sọc tiêu đặc sản. Cá tươi được đánh bắt ngoài khơi, vừa vớt lên là ướp muối liền. Đưa cá về, đổ vô thùng, sau một năm mới trích nước cốt. Mỗi thùng cho khoảng 1.500 lít nước cốt. Kế đó, lại đổ nước cốt vô thùng, ba ngày sau mới lấy nước mắm thượng hảo hạng, cho vào can⁽²⁾ mà đem bán. Tiếp theo, đổ thêm nước muối vô thùng, tận thu nước nhì và nước ba. Nước cốt, cánh thợ lặn chỉ cần ực một chén đầy là giữ ấm thân thể suốt ngày dù phải dầm mình dưới làn nước lạnh. Ai chưa quen, nếu húp một vài hớp nước cốt cũng đủ say đủ đủ!

Tôi hỏi:

- Các chai nước mắm Phú Quốc được bày bán khắp nơi trong nước, liệu chất lượng có đảm bảo không?

Chủ nhà thùng phì cười:

- Thực tế, quá đông người không sành thưởng thức nước mắm Phú Quốc hảo hạng. Nếu gặp nước mắm “nguyên chất thứ thiệt” thì lắm kẻ nhăn mặt, kêu mặn chát. Do đó, các cơ sở kinh doanh khéo léo gia thêm tý đường, rồi đóng chai và dán mác... “nước mắm siêu hạng”. Thiên hạ đâu ngờ, cứ mua ào ào, cứ khen rồi rít!

Còn được gọi là *nước mắm hòn*, nước mắm Phú Quốc thượng hảo hạng đạt độ đậm rất cao: 36-40. Nước mắm hạng hai / nước nhì thì 30 độ đậm, hạng ba 20 độ đậm. Hiện đặc sản này xuất hiện khắp chợ cùng quê với lắm nhãn hiệu và được trình bày bao bì nom khá bắt mắt, từ chum to chứa vài chục lít tới lọ bé tẻo tèo 50ml. Song le, nếu chịu khó tò mò tọc mạch, bạn sẽ nhận biết khối chai nước mắm “made in Phu Quoc” đã được chế biến ngay tại... Sài Gòn!

Đáng nói hơn cả là ròng rã nhiều năm qua, một số hãng sản xuất tại Vương quốc Thái Lan đã bạo gan làm nước mắm Phú Quốc “dỏm” mà tha hồ đưa sang thị trường Nhật, Úc, Pháp, Hoa Kỳ, Canada và nhiều quốc gia khác nữa để thu lợi lớn!

Thêm bao sơn hào hải vị

Ra đảo Phú Quốc, thưởng thức hải sản là chuyện đương nhiên. Nhưng nơi đây cũng không hiếm món rừng. Chả là hòn đảo rộng 561,65km² (xấp xỉ tổng diện tích cả nước Singapore) thì 2/3 mặt bằng đã nhấp nhô đồi núi.

Giữa trưa nắng hừng hực, khi xuyên qua cánh rừng già phía bắc đảo bằng xe máy, tôi chợt thấy mát rượi tọt vào phòng có máy điều hòa nhiệt độ. Trong công trình nghiên cứu khoa học *Thực vật đảo Phú Quốc*,⁽³⁾ Giáo sư



Kỳ đà hầm sả. Ảnh Phanxipăng.

Phạm Hoàng Hộ viết rằng đây chính là khu rừng nguyên sinh duy nhất hiện còn ở Nam Bộ, gồm 929 loài thực vật khác nhau với nhiều loài gỗ quý và dược liệu hiếm, đặc biệt là trầm hương và quế. Thuở xưa, khu vực Gành Dầu có khá nhiều trâu rừng và trên hòn Nằng có cả cộp beo. Bằng chứng là ngày nay trong xóm 1, ấp Cửa Lấp, xã Dương Tơ còn dinh thờ “Ông Hổ”.

Mặc dù pháp lệnh bảo vệ rừng được tuyên truyền mạnh mẽ, song lâm dân vẫn tìm cách cải thiện đời sống bằng việc săn bắt lên lút. Vào nhiều nhà hàng ở thị trấn Dương Đông, tôi vẫn thấy thực đơn ê hề món xuất xứ ngàn sâu: nai, rắn, rùa, nhím, heo rừng, kỳ tôm, kỳ đà v.v... Một món rừng hiếm thấy ở nhiều nơi là thịt con mòng, được quán xá tại Phú Quốc chế biến thành “đồ môi” hảo xực: mòng nướng, mòng chiên dòn, mòng xào nấm, mòng sốt chua ngọt.

Độc đáo vô ngần khi một thứ quả rừng hiện hữu khắp nước, nhưng tại hải đảo này lại được “thăng hoa” thành loại biệt tử mang màu tím đáng yêu. Đó là rượu sim. Lội suối Tranh hoặc tắm thác Đá Bàn xong, nếu thưởng thức vài ngụm rượu ấy rồi ngâm nga hay ca hát *Màu tím hoa sim* của Hữu Loan,⁽⁴⁾ hẳn tao nhân mặc khách sẽ nảy nhiều thi hứng lẫn nhạc hứng.

Sản vật đồng bằng ở Phú Quốc cũng chẳng thiếu. Từ heo, bò, trâu, dê, gà, vịt, ngan, ngỗng, cho đến lươn, cá rô, cá trê, cá lóc, cá chẽm, cá bống, cá hú, cá tai tượng, cá bông lau, vân vân và vân vân, đều có thể mua bất kỳ lúc nào ở chợ Dương Đông. Đảo chằng chịt nhiều sông rạch nước ngọt, như sông Cửa Cạn dài 28km, sông Dương Đông dài 15km, lại nhiều ao hồ và trảng cỏ, nên đất liền có thịt cá gì thì Phú Quốc có nấy.

Món ăn đồng bằng đặc trưng nhất nơi đây, mà địa phương khác không thể có thường xuyên, nếu nói ra chắc lắm kẻ bật cười. Gì thế? Thịt cây ạ. Chao ôi! Từ Nam chí Bắc, nhất là miền Bắc, gì chứ món khoái khẩu mà dân dã dân gian ấy thì đầy dẫy nhé, Phú Quốc nào nhằm nhò? Xin thưa, chó đất này là nòi chó đặc chủng, độc nhất vô nhị, được mệnh danh là “berger de Vietnam” và được các chuyên gia nước ngoài xếp vào danh mục chó quý hiếm của hoàn vũ. Đó vốn là giống chó rừng ven biển được thuần hóa, mang nhiều điểm dị biệt: mõm to, thân hình và tứ chi dài, bụng thon, lông mượt và sáo da, giữa các ngón chân có màng như chân vịt, lưng nổi một đường xoáy chạy dọc theo xương sống. Chó Phú Quốc chạy nhanh, bơi khỏe, chiến đấu lý lợm, rất tinh khôn. Hiện trên đảo, chó con đặc chủng được chào bán với giá xấp xỉ cả triệu đồng tùy từng cá thể. Mới đây, có tay Việt kiều từ



1. Tôm sú nướng muối ớt; 2. Cá tai tượng chiên xù; 3. Cá chim trắng; 4. Mực hấp. Ảnh Phanxipăng.

ngoại quốc tìm tới đảo Phú Quốc lựa chó chính cống để mua số lượng lớn. Phần đông người ta mua chó Phú Quốc về để đi săn, giữ nhà, hoặc làm kiếng. Theo một số cư dân bản địa thì chó Phú Quốc còn là thần dược đại bổ dương, nhất là món cầu pín tiềm thuốc Bắc và cầu pín ngâm rượu đế. Quả thật, vì lăm lý do, khoản này cực kỳ khó kiểm định lâm sàng chính xác!

Còn hải sản thì biển Phú Quốc quá ư phong phú. Nên nhớ số cá tôm được đánh bắt tại huyện đảo này chiếm 1/8 sản lượng toàn quốc. Vì thế, ngư trường Phú Quốc hội tụ tàu thuyền từ khắp mọi miền đất nước. Một tay trẻ tuổi say sưa nghiên cứu địa phương là Huỳnh Phước Huệ - tác giả sách *Phú Quốc xưa và nay*⁽⁵⁾ - nói với tôi:

- Thưa anh Phanxipăng, dân chúng trên đảo Phú Quốc mang gốc gác đủ mọi tỉnh thành khắp cả nước. Dân đây cũng có cả người gốc Hoa, Khmer và một vài dân tộc ít người khác.

Phải chăng vì thế mà món ăn thức uống ở Phú Quốc được chế biến đa dạng, dung hòa theo nhiều phong cách chẳng?

Sử sách từng ghi nhận thứ hải sản của Phú Quốc từng gây giao tranh ác liệt hồi thế kỷ XVII giữa người Việt, người Hoa và bọn cướp biển có vũ

trang là con... đĩa nước mặn. Nguồn thực phẩm này hiện vẫn còn dồi dào ngoài khơi Hàm Ninh. Dân địa phương gọi là con đồn đột. Nhiều thành thị gọi là hải sâm. Hải sâm được phân loại tùy màu sắc: trắng, đen, vàng. Hôm nào cảm thấy hơi khó ở, mồm miệng chợt nhàn nhạt, nếu xơi bát xúp hải sâm với yến sào hoặc hải sâm nấu nấm đông cô, có lẽ bạn sẽ phục hồi ngay sự sáng khoái.

Phú Quốc còn một loài hải sản khác đạt giá trị kinh tế cao là đồi mồi⁽⁶⁾ được định danh khoa học *Eretmochelys imbricata* thuộc họ Vích Cheloniidae. Vây đồi mồi không những được dùng làm hàng thủ công mỹ nghệ, mà còn là vị thuốc Đông y cổ truyền có tác dụng thanh nhiệt, giải độc. Trứng và thịt đồi mồi lại là thức ăn ngon, bổ dưỡng. Thiên hạ đã tổ chức nuôi đồi mồi, nhưng Phú Quốc thì chưa. Tại đây, chỉ thấy công ty liên doanh Việt-Úc lập trại nuôi cấy ngọc trai thử nghiệm.

Tôi được trải một ngày thú vị trên chiếc thuyền máy lượn lờ quanh quần đảo An Thới, lãnh thổ phía nam của huyện đảo. Vừa quét tầm mắt chiêm ngưỡng “vịnh Hạ Long thu nhỏ” với những cù lao muôn hình vạn trạng như hòn Dừa, hòn Dâm, hòn Rỏi, hòn Thơm, hòn Vang, hòn Xưởng, hòn Kim Quy, hòn Gầm Ghì, hòn Móng Tay, hòn Mây Rút, tôi vừa tung câu nhử cá nhồng - loại cá mà dân Phú Quốc hằng ca ngợi qua câu hát:

*Gì ngon bằng gỏi cá nhồng,
Gì vui bằng được tin chồng vinh quy.*

Cá nhồng *Sphyraenidae* được săn bắt lúc thuyền rẽ sóng, còn cá mú tức cá song *Serranidae* thì lại cắn câu khi thuyền buông neo trên những vùng biển mà đáy có nhiều rặng san hô. Cá mú sao háu ăn quá thể! Mỗi dây câu móc 2 lưỡi thép, gắn mồi vào, đoạn thả xuống nước, chốc lát hãy giật lên, có khi được cả cặp mú đen với mú tím hoặc mú hồng. Cá vừa cắn câu, đang tươi roi rói, được nấu nướng ngay trên thuyền mà xơi. Ngọt ngon khôn tả. Câu cá chán thì nhảy tòm xuống nước, lặn bắt ốc đụn lẫn ốc nhảy để làm món nhắm, rất mê.

Tài công (người lái thuyền) và tài cải (thợ máy) kể rằng khu vực vịnh Thái Lan có vô số loại cá mà con người “càng ăn, càng thèm”. Ví dụ hàng loạt: cá thiều, cá thu, cá ngừ, cá chim, cá nục, cá cam, cá cờ, cá trích, cá mòi, cá mối, cá chuồn, cá cằng, cá hổ, cá phèn, cá vô, cá bạc má. Ngư dân ở đây còn truy lùng cá nhám, nhất là cá nhám voi, và cá mập để lấy vi xuất khẩu.

Tại vùng biển này, mực, tôm, cua, ghẹ khá to, thịt chắc và đậm đà. Riêng ghẹ, mỗi năm Phú Quốc khai thác cỡ 400 tấn, có năm như 1995 đạt những 685 tấn. Bắt được ghẹ đúng cỡ lột vỏ, đem hấp mà chấm muối-tiêu-chanh để đưa cay giữa cỏi bồng bênh *thu thủy cộng trường thiên nhất sắc* (Vương Bột), ví thử Kim Thánh Thán tái sinh ắt cũng phải gật gù hoan hỷ.



Biên mai / bàn mai nướng. Ảnh Phanxipăng

vỏ cả trăm con điệp, kể ra biết mấy công phu. Lại phải qua bàn tay dẻo mềm của phụ nữ Phú Quốc, cồi biên mai mới hiện thành muôn món hấp dẫn. Nào biên mai luộc, biên mai nướng, biên mai phích bột. Nào biên mai xào chua ngọt, biên mai um nấm, biên mai nấu cháo.

Cồi biên mai luộc hay nướng có thể ăn ghém với rau sống, giá tươi, khế chua, sả băm, dừa nạo, cũng có thể ăn suông, song nhất thiết cần chấm với nước mắm hòn thượng hảo hạng đã pha tỷ chanh và rắc đầy đậu phụng rang béo bùi giã dầm dập. Món cầu kỳ và bắt mắt tới là biên mai nhúng dấm, cách ăn hết bỏ nhúng dấm vậy, song phong vị quá đổi lạ thường. Thay dấm bằng nước dừa tươi, lại thêm một món biên mai kiểu khác. Có bậc thượng thừa còn nghĩ cách quét nhuyễn cồi biên mai tươi, trộn mỡ heo và gia vị, tạo nên món chả xuất chúng. Cuối tiệc, thực khách nào vội rời bàn thì dùng cháo biên mai nóng sốt dần bụng, những ai muốn nán lại tức tắc chạm ly thì xì xụp món lẩu biên mai. Suốt bữa đánh chén, thỉnh thoảng nhớ cần vãi hạt tiêu tươi mà khoan khoái hít hà hương rừng gió biển và lắng nghe giọng hò khoan nhật:

*Ai ra Phú Quốc mà chơi,
Ghé thăm dinh Cậu, ăn cồi biên mai.
Vậy là ai nhớ thương ai...*

Khách viễn phương đã ghé đảo, ví chưa thăm dinh Cậu bên bãi Dương Đông - cảnh đẹp được coi là nổi tiếng nhất vùng - và chưa thưởng thức biên mai - món ăn có thể xem như đặc sản của đặc sản - thì cầm bằng chưa ghé! Hầu như khắp cả nước ta, những tưởng chỉ Phú Quốc mà nhất là miệt An Thới mới có biên mai. Gần đây, ngư dân phát hiện ngoài khơi tỉnh Bình Thuận cũng có biên mai nữa. Người Phan Thiết gọi biên mai là bàn mai. Hải sản này khá đắt đỏ dù ngay tại xứ biển: mỗi ký cồi biên mai hiện được thu mua với giá từ 32.000 đến 45.000 đồng và được xuất khẩu với giá 5 USD.

Quán Góp Gió là một hiệu ăn có nhiều hải sản đặc trưng của đảo, tọa lạc gần cầu Nguyễn Trung Trực ở thị trấn Dương Đông. Mời tôi nâng ly tại

Tôi sẽ thiếu sót vô cùng nếu viết về đặc sản của hải đảo cực tây mà quên mất cái món biển độc đáo và ngon lạ ngon lòng này: biên mai, tên khoa học *Atrina pectinata* L. Đó là loại điệp sống dưới đáy biển, vạt nhiều bùn, độ sâu chừng 15m. Mỗi con bẹ ngang 5~10cm, dài 20~25cm. Người ta dùng dao cứng tách vỏ ra, lấy cái cồi là miếng gân nhỏ xíu trắng nõn và tròn dẹt như quân cờ tướng. Muốn ăn một đĩa cồi biên mai, ngư dân phải lặn vớt rồi cạy

quán Góp Gió, anh Nguyễn Thành Nhơn - Phó Giám đốc Công ty Du lịch Phú Quốc - hỏi:

- Lần đầu dạo chơi Phú Quốc, anh Phanxipăng nhận xét gì về món ăn ở huyện đảo xa xôi?

Phát biểu sao nhỉ? Hồ tiêu. Nước mắm. Bao sản vật rừng vàng biển bạc được khai thác và nấu nướng công phu, mang đậm phong vị Việt Nam trong vịnh Thái. Thôi thì... có thể tóm gọn bằng hai chữ: nồng thơm. Vâng, nồng thơm rất đặc trưng. Nồng thơm không chỉ món ăn, mà trước hết và trên hết chính là tình người, Phú Quốc ạ.

Phanxipăng

CHÚ THÍCH

- (1) Chuyên khảo đảo Phú Quốc.
- (2) Phiên âm và rút gọn danh từ tiếng Pháp có gốc gác tiếng Anh: jerrican / jerrycan.
- (3) Nhà xuất bản Thành phố Hồ Chí Minh, 1985.
- (4) Bài thơ *Màu tím hoa sim* của Hữu Loan được rất nhiều nhạc sĩ phổ thành ca khúc. Tạm kể: *Những đôi hoa sim* (Dzũng Chinh), *Chuyện hoa sim* (Anh Bằng), *Tím cả chiều hoang* (Anh Bằng), *Màu tím hoa sim* (Duy Khánh), *Áo anh sút chỉ đường tà* (Phạm Duy). Chi tiết liên quan đã được Phanxipăng nêu trong đôi bài “Bâng khuâng “Màu tím hoa sim” của Hữu Loan” đăng tạp chí *Kiến thức ngày nay* số 621 (10/11/2007), “Hữu Loan ly kỳ và độc đáo” đăng tạp chí *Thế giới mới* số 877 (29/3/2010).
- (5) Nhà xuất bản Thanh niên, Hà Nội, 1998.
- (6) Đổi mỗi qua một số ngôn ngữ: Anh - hawksbill sea turtle; Pháp - tortue imbriquée; Bồ Đào Nha - tartaruga-de-pente / tartaruga-de-escamas; Đức - Echte Karettschildkröte; Hà Lan - karetschildpad; Ba Lan - żółw szylkretow; Thổ Nhĩ Kỳ - şahin gagaı kaplumbağa; Nga - бисса; Ukraina - бисса; Hàn - 대모; Nhật - タイマイ; Hoa - 玳瑁 được Bính âm phát: daimao, âm Hán-Việt phát: đại mao / đại mội.

TÓM TẮT

Từ rất lâu, Phú Quốc (thuộc tỉnh Kiên Giang) đã vang danh khắp hoàn cầu về hồ tiêu cùng nước mắm thượng hạng. Tuy nhiên, đặc sản của hòn đảo lớn nhất nước này đâu chỉ ngần ấy. Thông qua chuyến đi thực tế, đồng thời tổng hợp thông tin từ nhiều nguồn tư liệu, phóng sự ẩm thực này giới thiệu những món ăn thức uống phong phú và độc đáo, được khai thác và chế biến công phu, mang đậm phong vị quê hương ở vùng biển cực tây của tổ quốc.

ABSTRACT

SO ARDENT, SO FRAGRANT THE WESTERNMOST ISLAND IS

Phú Quốc (Kiên Giang province) has long been known throughout the world for pepper and premium fish sauce. Moreover, there are also many specialties in this largest island of Vietnam. Through fact-finding tours and information collected from various documentation sources, this cuisine report introduces rich, unique dishes and drinks which are sophisticatedly processed and full of the homeland flavor in the westernmost territorial waters of the country.