

BÚN QUẬY PHÚ QUỐC

Khi hương vị biển cả được "**quậy**" theo cách của riêng bạn

Điều làm nên sự khác biệt của bún quậy Phú Quốc không chỉ nằm ở nguyên liệu tươi ngon mà còn ở cách thưởng thức đầy thú vị, khi mỗi thực khách đều có thể tự tạo nên hương vị cho tô bún của riêng mình.



Bún quậy - món đặc sản trở thành "thương hiệu" của Đảo ngọc Phú Quốc.
(Ảnh: Bích Hằng/Vietnam+)

Nếu là du khách lần đầu đặt chân tới Phú Quốc, chắc hẳn bạn sẽ được gợi ý thưởng thức bún quậy – món đặc sản đã trở thành "thương hiệu" của Đảo ngọc. Và một khi đã nếm thử, rất có thể bạn sẽ muốn tìm ăn thêm lần nữa bởi hương vị mộc mạc mà cuốn hút của món bún nước có cái tên độc đáo này.

Bún quậy vốn không phải là món ăn bản địa của người Phú Quốc mà có nguồn gốc từ món bún tôm do ngư dân Bình Định mang ra Đảo ngọc khi đến đây lập nghiệp. Trải qua hàng chục năm, món bún nước của miền Trung đã được biến tấu để phù hợp với nguồn nguyên liệu địa phương và khẩu vị của thực khách, dần trở thành một đặc sản gắn với địa danh Đảo ngọc.

Món bún quây độc đáo từ tên gọi, nguyên liệu đến cách chế biến. Thành phần chính của món ăn là bún tươi làm trong ngày, chả tôm, chả cá làm thủ công kèm mực tươi chan đậm nước dùng thanh ngọt tự nhiên, tỏa mùi thơm hấp dẫn của biển cả.

Song, điều khiến thực khách ấn tượng là cách đầu bếp chế biến một tô bún quây, tựa như một màn trình diễn ẩm thực đầy nghệ thuật và tốc độ.

Hãy tưởng tượng bạn đang đứng trước một gian bếp mở nghỉ ngút khói, rộn rã tiếng chày giã chả cá, chả tôm chan chất hòa cùng tiếng reo vui sùng sục của nồi nước dùng trên bếp lửa. Hương thơm của hải sản tươi lan tỏa trong không khí, đánh thức mọi giác quan ngay cả trước khi món ăn được hoàn thành.



Ngay khi bạn gọi món, đầu bếp sẽ dùng một chiếc vá (muôi/muỗng lớn) múc lần lượt từng phần chả tôm, chả cá tươi rói, dẻo mịn, rồi nghiêng chiếc tô lớn nhanh tay quét và miết một lớp chả mỏng quanh thành và đáy tô. Động tác này đòi hỏi sự định lượng chính xác để chả sẽ chín tới khi dội nước dùng sôi, giữ trọn vị ngọt tự nhiên của hải sản.

Tiếp đó, ánh mắt bạn sẽ bị thu hút về chiếc máy ép bún đặt ngay cạnh nồi nước dùng. Khối bột gạo trắng ngần, dẻo mịn được cho vào khuôn ép. Khi máy vận hành, những sợi bún trắng muốt, mềm mại tuôn thẳng xuống nồi nước đang sôi sùng sục.

Sau vài chục giây, những sợi bún chín tới nổi bồng bênh trên mặt nước, được vớt ngay ra bằng chiếc vớt lưới lớn, xóc nhẹ cho ráo nước, và cho vào tô chả hải sản vừa quét.

Ngay sau đó, đầu bếp múc một muống nước dùng nóng bỏng, dội thẳng vào tô. Nước sôi làm lớp chả tôm, chả cá mỏng quanh thành tô lập tức chín tới, chuyển từ màu trắng trong sang màu hồng nhạt của tôm và vàng nhẹ của cá.

Điều đặc biệt là nước dùng của bún quậy rất ít gia vị. Nước cốt được ninh từ xương cá và đầu tôm, chỉ nêm chút muối hạt chứ không nêm nước mắm, không phi hành tỏi hay thêm dầu mỡ. Chính sự tiết chế ấy giúp nước dùng giữ được vị ngọt thanh tự nhiên, nguyên bản của hải sản.

Bún và mực đều được trụng trong chính nồi nước sôi này, do đó, nước dùng có độ sánh nhẹ do tinh bột gạo tiết ra từ sợi bún, giữ độ nóng rất lâu. Mực tươi giúp nước dùng ngọt hơn và nổi bật vị tươi ngon của nguyên liệu.

Nếu nêm thử một muống nước dùng mộc, bạn sẽ thấy có vị ngọt thanh, hơi nhạt, thoảng vị béo của tinh bột gạo. Để hoàn thiện món bún này, cần phải có thêm một công đoạn quan trọng nữa – cũng chính là tên gọi của món đặc sản này: quậy nước chấm.

Ở bất kỳ quán bún quậy nào, bạn cũng sẽ nhìn thấy một "quầy pha chế" gồm các hũ muối, đường, mì chính, ớt tươi giã nhỏ, quất (trái tắc), và tiêu. Thực khách sẽ tự tay pha tất cả các nguyên liệu trên theo khẩu vị ưa thích và quậy thật kỹ trong 2–3 phút để có được một hỗn hợp nước chấm "thần thánh" màu cam sữa, hội tụ đủ vị mặn, ngọt, chua, cay, và thơm, chỉ nhìn thôi cũng đủ kích thích vị giác.

Lúc này, bạn múc một phần nước chấm ra bát nhỏ để chấm mực, chả tôm, và chả cá; phần còn lại cho trực tiếp vào tô bún, dùng đũa quậy thật đều để lớp chả bám quanh thành bát bong ra, hòa quyện vào nước dùng trước khi bắt đầu thưởng thức.



Mỗi thực khách đều có thể tự tạo nên hương vị riêng cho tô bún quậy của mình. (Ảnh: Bích Hằng/Vietnam+)

Gắp một miếng chả tôm, chả cá hoặc miếng mực giòn sần sật chấm vào nước chấm, ăn kèm những sợi bún mềm kèm một thìa nước dùng nóng hổi, vị giác của bạn sẽ bị đánh thức mạnh mẽ bởi sự cân bằng hoàn hảo: vị ngọt đậm đà của hải sản, vị chua thanh và thơm của quất, vị cay nhẹ của ớt, và vị sánh béo của bún gạo tươi. Chỉ cần một lần thưởng thức, bạn sẽ hiểu vì sao món ăn này trở thành đặc sản níu chân biết bao du khách.

Điều thú vị là không có một "công thức" cố định nào cho chén nước chấm và nêm bún quậy. Người thích vị chua có thể vắt thêm quất, người mê vị cay lại không ngần ngại cho thêm ớt, còn ai muốn vị ngọt đậm hơn chỉ cần thêm chút đường. Chính khoảnh khắc tự tay tạo nên hương vị của riêng mình đã khiến việc thưởng thức bún quậy không chỉ dừng lại ở một bữa ăn, mà trở thành một trải nghiệm mang đậm dấu ấn cá nhân trong hành trình khám phá ẩm thực Phú Quốc.

Được thiên nhiên ưu đãi với nguồn hải sản phong phú và tươi ngon, Phú Quốc không chỉ quyến rũ du khách bằng những bãi biển trong xanh hay hoàng hôn rực rỡ, mà còn níu chân bằng những món ăn mang đậm hơi thở biển cả. Trong bức tranh ẩm thực ấy, bún quậy không đơn thuần là một món đặc sản, mà còn là câu chuyện về sự giao thoa văn hóa, về bàn tay khéo léo của người làm bếp, và cảm giác thích thú khi tự mình tham gia vào việc hoàn thiện hương vị của tô bún.

Có lẽ vì thế, khi rời Đảo ngọc, điều đọng lại với nhiều du khách không chỉ là vị ngon của tô bún quậy, mà còn là cảm giác được sống chậm lại đôi chút để thưởng thức một nét văn hóa ẩm thực rất riêng của Phú Quốc./.

Bích Hằng

