

Thơm lừng cá trích nướng đầu mùa ở ven biển xứ Nghệ

16:04 16/03/2020

Những ngày này, ngư dân ở các huyện ven biển Nghệ An lại tấp nập ra khơi đánh bắt mùa cá trích. Những tay lưới nặng trĩu hay mùi cá trích nướng thơm lừng đặc trưng, báo hiệu một năm khai thác thuận lợi, nghề biển sẽ rất khởi sắc.



Một buổi sáng sớm giữa tháng 3/2020, tại vùng biển bãi ngang thuộc huyện Diễn Châu (Nghệ An), hàng trăm chiếc thuyền, bè lớn nhỏ của bà con ngư dân tấp nập cập bến, ai cũng cười nói vui vẻ với những tay lưới nặng trĩu, dày đặc những lớp cá trích tươi roi rói.



Theo ngư dân địa phương, mùa cá trích bắt đầu từ tháng 1 đến tháng 3 âm lịch hằng năm. Thường thì chuyến biển này, ngư dân đánh lộng (gần bờ) hoặc đi bè bắt cá nên chi phí thấp nhưng lại trúng rất đậm, đem nguồn thu nhập cao cho gia đình.



Mỗi ngày, khoảng 450 chiếc bè mảng lớn, nhỏ của ngư dân các xã bãi ngang như Diễn Hải, Diễn Kim, Diễn Hùng... (thuộc huyện Diễn Châu) tập nập những chuyến ra khơi, đánh bắt cá trích.





Thông thường bà con xuất phát lúc 2h sáng để đánh bắt cá trích và về bờ từ 8-10h sáng hàng ngày để kịp bán cá tươi. Sau đó, lại nhanh chóng ra khơi cho kịp về chuyển buổi chiều. Trung bình khi vào vụ cá trích, mỗi ngày ngư dân ở đây khai thác được khoảng 1 tạ cá mỗi bè.



Một ngư dân ở xã Diễn Hải (huyện Diễn Châu) cho biết, những chuyến biển đầu mùa chỉ đánh từ 50-100kg, mỗi ngày gia đình đánh bắt vài tạ trở lại. Giá bán ngay tại chỗ cho người dân và các thương lái từ 20.000 đến - 25.000 đồng/kg.



Ông Lê Thế Hiếu , Trưởng phòng NN&PTNT huyện Diễn Châu, cho biết, thời gian vừa qua, bà con ngư dân địa phương được mùa ruốc biển, sứa..., dịp này đến mùa cá trích, giá cả cũng hợp lý, mang lại thu nhập cho gia đình nên nhân dân rất phấn khởi, yên tâm vươn khơi, bám biển.



Cá trích là một trong những loại cá giàu canxi và dinh dưỡng nhất trong những loại cá biển nhưng giá thành lại vô cùng hợp lý. Cá trích sau khi mang lên bờ thì được làm sạch, không đánh vảy và nướng trên lò than riu riu lửa chừng 10-15 phút cho cá chín đều từ bên trong với những hương vị thơm ngon, đặc biệt. Dịp này, mỗi kg cá trích nướng sẵn được bán với giá 35.000 - 40.000 đồng.



Ngoài ra, cá trích còn chế biến được nhiều món khác như: cá trích nấu canh dưa quả, chả cá hay gỏi cá trích... mang hương vị dân dã, thơm ngon đặc trưng của loại sản vật này.



Ngoài ngư dân ở vùng bãi ngang Diễn Châu, những ngày này bà con ở các huyện Quỳnh Lưu, Nghi Lộc, TX Cửa Lò, TX Hoàng Mai (Nghệ An) cũng tập nập vươn khơi để đánh bắt cá trích. Theo kinh nghiệm của ngư dân địa phương thì đầu năm đánh bắt được nhiều cá trích báo hiệu một năm khai thác thuận lợi, nghề biển sẽ rất khởi sắc.

Theo Infonet