

## Đi chợ cá tươi ở Newport Beach

T&#225;c Gi&#7843;: tp

Th&#7913; S&#225;u, 14 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2012 08:08

---

Mua cá tươi ở chợ đánh bắt biển lên. Nghe thật hấp dẫn!



Chúng tôi đã hẹn nhau tới đầu tuấn, gần hồ, nơi họp xe cộ, chuồn bọ tính mọt... mới thì thay đổi từng ngày, danh sách người đi cũng xoay xỏa ch thêm vào bớt ra... gặp nhau, hẹn hò ỉ ỉ.

Ai cũng nôn nóng, người đi rồi, kẻ lười, thú vui mua đi thêm. Người chĩa đi, nôn nao mua chợ ng kiển. Có một điều chung là người nào đi rồi cũng mua đi nữa.

Thật khó tin là chợ ở Bolsa, chỉ y xe chợ 15 phút. Từ khu Phúc Lộc Thọ ở Brookhurst, qua phố, chỉ y mí t trên Brookhurst đường biển, thì qua trái, chỉ y dọc theo biển (Pacific Highway), gặp đường Balboa qua phố, chỉ y khoàng 500 mét, bên phố... ỉ có một chợ cá tươi rồi rồi tiếp nối người mua kẻ bán.

Gặp là “chợ cá” cho nó sang, chỉ thớt ra chỉ khoàng 4, 5 sếp bán, có hôm nhiều họp nhợng thợng không quá 7 sếp. Chỉ chợ nhóm vào hai ngày cuối tuần, Thứ Bảy và Chủ Nhật, thợng họ c nhợng hôm đánh đợ c nhiều tôm cá họp nhóm thêm ngày Thứ Sáu, nhợng đợt khoát ngày Thứ Sáu thì không có... cua, một chợ sếp cho biển. Mà cua là món rẻ và ngon nhợ t.



Cua đá giá chỉ \$2 một pound. King crab, cua nhợn trợng, cua nhợn đen giá \$3/pound... quá rẻ! Tha hợ lợa, cua đợ c (yợm nhợ) thớt chợ c, thớt dính chớt vào vợ. Cua cái (yợm lợn) thớt không chợ c bợng nhợng bù ỉ đi y gợ ch son, béo ngợ y. Cua nhợn trông dáng gai góc thợ y sợ nhợng thớt ra vợ rẻ tợng, mợng nhợ giợ y, có thợ lợ y tay xợ vợ đợ lợ y thớt, thớt ngon họp cua đá. Ông bà mình nói cua sáng trắng “p” (ít thớt) nhợng cua ở Seal Beach, dù là trắng rợm thớt vợn chợ c

## Đi chợ cá tươi ở Newport Beach

T&#225;c Gi&#7843;: tp

Th&#7913; S&#225;u, 14 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2012 08:08

---

nhỏ thơm ngon. Cua nhỏ ngon, rang muối, lóc thịt xào mì, nấu bánh canh... hay đơn giản là hấp lên chấm muối tiêu chanh. Tuyệt!



Với tôm thì chợ này hầu như chỉ bán loại Sweet Shrimp. \$15 một pound khoảng 4, 5 con. Nhưng đó không phải là giá rẻ, bởi tôm nhỏ y tong tong. Mua vẫn có thể lấy được rang muối, phần mình kho tàu. Cũng có thể nấu nguyên con, hay ốp đá ăn kiểu Sushi.

Còn cá thì ở đây bán nhiều loại cá tùy theo con nước, tùy theo mùa. Nhưng nhiều và thơm ngon xuyên là ba loại: Cá lóc \$2/lb, cá Sea Trout \$5/lb, và cá mú hàng mới \$10/lb. Cá Sea Trout, mình đen da láng, trông không bắt mắt, nhưng chế thịt y mới mà bắt hình dạng. Cá ngon vô cùng thịt rất béo, được cá toàn sụn giòn rôm. Mua vẫn được đuôi nấu canh măng chua, mình kho tộ hay chiên chấm nước chấm gừng. Cá lóc chiên giòn, Cá mú hàng chế ngon thì hết sỵ.

Cá mua xong có thể nấu làm sỵch, cắt khúc, dày món tùy thích, nấu muối phi lê, hầu cũng giúp mình rất tình, cá làm xong bỏ vào bao rất chu đáo.

Chợ cá mở cửa lúc 6 giờ sáng, nhưng nấu các món đúng 6 giờ nếu không còn gì để mua. Vì người mua cá đã sỵp hàng từ 5 giờ sáng. Parking free cho đến 8 giờ sáng.