

## 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, giờ hẹn, nơi hẹn, xe cộ, chuồn bọ tínn mọt... mọt thay đổi từng ngày, danh sách người đi cũng xoay xóch thêm vào bớt ra... gặp nhau, hẹn hò ỉ ỉ.

Ai cũng nôn nóng, người đi rồi, kẻ ỉ ỉ, thú vị mua đi thêm. Người chợ a đi, nôn nao mua chợ ng kiển. Có mọt đi u chung là người nào đi rồi cũng mua đi nữa.

Thật khó tin là chợ rớt gần Bolsa, chợ y xe chợ 15 phút. Từ khu Phúc Lộc Thọ đến Brookhurst, quố lộ phải, chợ y mọt trên Brookhurst đường biển, thì quố lộ trái, chợ y dọc theo biển (Pacific Highway), gặp đường Balboa quố lộ phải, chợ y khoồ ng 500 mét, bên phải... ỉ ỉ có mọt chợ cá tươi roi rói tốp nốp người mua kẻ bán.

Gặp là “chợ cá” cho nó sang, chợ thốt ra chợ khoồ ng 4, 5 sốp bán, có hôm nhieu hẹn nhợng thợng không quá 7 sốp. Chợ chợ nhóm vào hai ngày cuối tuần, Thứ Bảy và Chủ Nhật, thợng học nhợng hôm đánh đợc nhieu tôm cá họ nhóm thêm ngày Thứ Sáu, nhợng đợc khoát ngày Thứ Sáu thì không có... cua, mọt chợ sốp cho biết. Mà cua là món rẻ và ngon nhợt.



Cua đá giá chợ \$2 mọt pound. King crab, cua nhợn trợng, cua nhợn đen giá \$3/pound... quá rẻ! Tha họ ỉ ỉ a, cua đợc (yợm nhợ) thốt chợ c, thốt dính chợ t vào vổ. Cua cái (yợm ỉ ỉ n) thốt không chợ c bợng nhợng bù ỉ ỉ đợ y gợ ch son, béo ngợ y. Cua nhợn trông dáng gai góc thợ y sợ nhợng thốt ra vổ rợ t mợ ng, mợ ng nhợ giợ y, có thợ ỉ ỉ y tay xé vổ đợ ỉ ỉ y thốt, thốt ngon hẹn cua đá. Ông bà mình nói cua sáng trắng “ổ p” (ít thốt) nhợng cua ở Seal Beach, dù là trắng rợ m thốt vổ n 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 n, 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 này y tong tong. Mua về có thể lấy đầu 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 thay mới mà bắt hình dong. Cá ngon vô cùng thịt rất béo, đầu cá toàn sụn giòn rôm. Mua về đầu đuôi nấu canh măng chua, mình kho tộ hay chiên chấm nước mắm gừng. Cá lóc chiên giòn, Cá mú hàng chế ngon thì hết sỵ.

Cá mua xong có thể nấu làm sỵch, cắt khúc, dầy 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 bán đến đúng 6 giờ chiều nên không còn gì để mua. Vì ngày nào mua cá đã sỵp hàng từ 5 giờ sáng. Parking free cho đến 8 giờ sáng.