

Thăm

CHỢ CÁ TSUKIJI Ở TOKYO

hay

“Du hành trong đêm”

Trần Đức Hợp



Cá Blue Fin Tuna/Cá Thu Ngừ, một loại cá ngon, mắc tiền nhất trong các loại cá, được người Nhật yêu thích trong món Shushi, với thịt màu đỏ tươi như máu, được mệnh danh là “King Shushi”. Với trọng lượng khoảng 430 kg, con cá lớn nhất trong ngày đấu giá được xếp riêng, riêng phần đuôi có trọng lượng từ 5-10kg.

Lời giới thiệu

Ngày xưa khi còn đi học, Giáo sư Tiến sĩ Lê Văn Phong, người đã đi du học tại Tokyo Suisan Daigaku/Đông Kinh Thủy Sản Đại Học Viện từ năm 62-71 đã có dịp nhắc đến ngôi chợ cá này. Tôi cũng chỉ nhớ thoáng qua mà thôi vì thầy dạy môn ngư trường và khai thác thủy sản. Cho đến bây giờ đã trên 20 năm qua và nay có dịp đi thăm xứ Hoa Anh Đào để thưởng lãm thì tại sao không ghé thăm ngôi chợ cá đặc biệt chỉ có ở Tokyo mà thôi. Thầy đã có dịp tâm sự và rất thích nếu tôi nhập môn theo ngành nghề của thầy khi làm luận án tốt nghiệp,



Trước khi đấu giá, cá được sắp xếp từng hàng, phân loại trọng lượng, nguồn gốc xuất xứ và được kiểm soát phẩm chất và phân loại cẩn thận.

nhưng tôi đã trót hứa và quyết tâm với món chế biến cổ truyền độc đáo của dân tộc Việt Nam là món chế biến nước mắm ngăn ngày với Bác sĩ N.B. Thành, nên tôi cũng xin thầy tha lỗi cho, tuy những môn học của thầy tôi đều được điểm A. Nay thầy đang định cư tại Houston, Texas và tôi cũng đã kính thăm thầy trước khi đi thăm Nhật Bản chuyến vừa qua.

Được cô Tour guide địa phương ở Nhật cho biết chợ cá sẽ tấp nập và hoạt động bắt đầu từ lúc 3 giờ sáng, nên tôi lặng lẽ, âm thầm chuẩn bị để đơn thân độc mã, vì biết sẽ chẳng ai thức giấc vào giờ đó, cả khách sạn vắng như chùa “bà Đanh”, ở phòng tiếp tân rộng lớn. Tôi đã lên xe taxi để đến ngôi chợ cá đặc biệt này, trong đêm vắng lặng, cả thành phố Tokyo đang



Từng con cá Blue Fin Tuna được xếp hàng ngay ngắn trong nhà chứa trước khi được xả đá, phân loại và đánh số.

chìm trong bức màn đêm u tịch.

Đến nơi, anh tài xế taxi cũng chỉ dừng xe lại bên ngoài khu chợ mà thôi, còn lại thì tùy vào sự tò mò và lòng hứng thú của riêng mình. Vì không biết đường và tiếng Nhật cũng không có một chữ lặn lụng, nên tôi đã đi quanh quần giống như con kiến đang bò trên miệng chén mà thôi. Bụng thì đói cồn cào vì tối hôm qua đã không ăn tối quá mệt và đi ngủ sớm sau 17 tiếng ngồi trên máy bay và chuyển tiếp tại phi trường Incheon, Đại Hàn. Một tiệm mì ăn liền kiểu Nhật đã mở sớm và tôi đã quan sát những người công nhân, họ bỏ tiền vào máy, lấy ra tiền lẻ và vào trong lấy mì ăn, chẳng cần ai phục vụ gì cả. Một



Các tay thương lái đang đi kiểm tra sản phẩm trước khi vào cuộc đấu giá từng con cá Thu-Ngừ ngay sau đó, lúc 5:30 AM.

tô mì khoảng 450 Yen/\$4.5 US dollars mà thôi, ăn đứng hay ngồi bàn đều tự túc, chẳng ai làm phiên ai cả, không có người cashier.

Vài hàng tổng quát về Tsukiji

Đây là ngôi chợ cá rộng rãi và lớn nhất của thế giới. Được mệnh danh là đệ nhất sinh hoạt tưng bừng náo nhiệt hơn hẳn các khu business sầm uất như **GINZA, ROPPONGI**, hay khu Shinjuku ở Tokyo, chợ cá Tsukiji ở Đông Kinh đã được các báo chí, Guide book Âu Mỹ đề cập và khen ngợi. Đây là một chợ cá sầm uất, chợ hoạt động rất kỹ nghệ, khoa học và chuyên nghiệp. Người mua, kẻ bán đều lành nghề và kỷ luật. Nơi đây không bán lẻ, chỉ bán sỉ qua trung gian các thương lái đi khắp các đại lý, nhà hàng shushi lớn ở Nhật. Nếu so sánh có lẽ nó là nơi bán sỉ các loại hải sản rộng lớn gấp 7 lần chợ cá **Rungis** ở Paris, Pháp và có lẽ 11 lần lớn hơn khu chợ cá Fulton ở Thành phố New York, Hoa Kỳ; còn so với chợ cá Cầu Ông Lãnh ở Saigon thì phải rộng rãi và quy mô hơn hàng trăm lần. Mỗi ngày chợ cá Tsukiji vận chuyển hơn 5 triệu pounds/ khoảng 2200 tấn hải sản và trị giá khoảng 28 triệu dollars. Có khoảng 450 loại hải sản được bày bán sỉ ở đây từ loại rẻ tiền như cá Sardines đến loại đắt tiền như trứng cá Caviar nâu vàng, nhập



Cá chuẩn bị đi vào giai đoạn chốt: đấu giá qua các thương lái, xẻ thịt và đi thẳng đến các tiệm ăn shushi để tiêu thụ trong ngày.

cảng từ Nga (giá sỉ độ \$500US/lb).

Trong các loại hải sản đông lạnh, cá Thu-Ngừ / Blue Fin Tuna được đánh giá trị cao nhất trong top ten của mỗi buổi sáng bán đấu giá. Thịt cá màu đỏ tươi như máu, không tanh hôi, được các nhà hàng shushi ưa chuộng và chọn lựa kỹ lưỡng trước khi “bid” giá. Cá Thu Ngừ có chiều dài trên 5 ft, cân nặng trung bình từ 200-1000 lbs/91-454 kg mỗi con. Cá được thu mua từ 60 quốc gia trên 6 đại lục khắp thế giới và được chuyên chở tới Nhật bản bằng phi cơ Cargo Jet mỗi ngày.

Được xem là món ăn bổ dưỡng và cao cấp nhất và giá bán lẻ 1 pound cá tuna này ở chợ San Diego khoảng 26 dollars, còn giá sỉ có lẽ khoảng \$20/lbs. Hình dạng thon dài, phình ra ở giữa giống trái thủy lôi/torpedo, nên cá bơi rất nhanh, sinh sống ở tầng mặt nước từ 0-20m/, bơi lội và rượt theo các đàn cá nhỏ hơn như Trích, Nục, Cơm để kiếm mồi. Cá thường đi từng cặp, hễ bắt được 1 con thì con thứ 2 còn lại cũng sẽ lảng vảng gần đầu đó, nên các ngư dân cũng tìm cách để bủa lưới vây bắt con thứ hai còn lại. Họ nói loại cá này rất chung tình giống như đôi vợ chồng hay tình nhân như hình với bóng, sống có cặp, chết cũng có đôi.



Cô bán cá xinh đẹp người Nhật đang phân vân và ngơ ngàng khi được ngỏ ý xin chụp một tấm hình kỷ niệm tại chợ cá Tsukiji.

Sinh hoạt đấu giá:

Từ tờ mờ sáng lúc 3:00AM, những con cá khổng lồ đã được sắp xếp trên những giá gỗ theo hàng lối, tùy phân loại lớn nhỏ, nguồn gốc xuất xứ từ vùng biển nào (cá từ vùng biển lạnh có giá trị hơn vùng biển nóng, do giá trị dinh dưỡng khác nhau). Trước khi đấu giá, những nhà thầu thương lái/jobbers với nhiều năm kinh nghiệm đã đi giám sát tận nơi từng con cá và họ ghi chú vào sổ sách kỹ lưỡng, cẩn thận từng con cá mà họ sẽ đấu giá. Cá được kiểm tra chất lượng theo độ tươi tốt qua màu sắc, độ cứng, mùi thơm. Họ kiểm tra những phần bụng, ruột, mang, đuôi, và khắp thân thể. Đánh giá và kiểm tra là “nghề của chàng” sau nhiều năm làm việc, nên sự chính xác rất cao và đáng tin cậy vì người Nhật rất coi trọng phẩm chất, từ con người cho đến các món hàng, nhất là đây là món hàng cao cấp, khoái khẩu trong món ăn “shushi” truyền thống này.



Ngoài cá, món bạch tuột (Octopus) được xem là món hải sản khoái khẩu của người Nhật.

Đúng 5:30 AM, cuộc đấu giá bắt đầu. Hàng trăm người dự thầu ngồi trên những bậc thang trong góc phòng và tiếng người ra giá sẽ vang lên trong loa phóng thanh: “Món này/con cá số xx... này các bạn ra giá bao nhiêu?” Các nhà dự thầu sẽ trả lời và ra giá để giành lấy con cá mà mình ưa thích và đã chọn lựa trước. Vì giá mỗi con khoảng 5,000-10,000 dollars mỗi con nên họ chỉ mua đủ dùng cho các nhà hàng và các đại lý bán lẻ mà thôi, và chỉ để dùng trong ngày vì cá sẽ được tiêu thụ tươi sống ngay ngày hôm đó. Hôm sau sẽ đi đấu giá con khác để sự tươi tốt không bị hư thối.

Khoảng 8:00 AM, cá được chuyên chở đến các quầy xẻ thịt ở bên ngoài gần đó. Các tay thợ mổ cá chuyên nghiệp/ Fish monger với con dao dài hơn 1 thước, lưỡi mỏng xẻ đôi gọn ghẽ bằng một đường cắt rất ngọt, không bầm dập ra thành những khối thịt cá vuông vức, giống như những cục thịt bò ngoài chợ. Sau đó cá được cắt mỏng từng miếng nhỏ để trên bàn ăn để tạo ra món sashimi ưa thích và mắc tiền trên các bàn tiệc.

Chúng tôi có ăn thử nhiều món cá sống sashimi dưới chân núi Phú Sĩ/Fuji, cá được trưng bày đủ loại và màu sắc từ đỏ, cam, trắng, vàng xen lẫn với màu xanh của hành ngò trông rất đẹp mắt. Nghệ thuật cắm hoa Ikebana có lẽ cũng đã được phát huy trong việc trang trí các thuyền cá sống sashimi này. An xong sau khi ra về và trước khi lên máy bay, được cô Tour Guide gọi hóa đơn mỗi người 42 đô la, làm cho tụi tôi cũng lè lưỡi. May mà hôm trước không thử thêm món thịt bò Kobe, nghe nói bò được đấm bóp massage bằng tay hàng ngày, được cho uống bia hơi và được nghe nhạc du dương, êm dịu nên mỗi miếng thịt bò Kobe nặng 200 gram được

tính giá \$100 dollars chần chời mà thôi. Ai muốn ăn ngon thì cứ thử, chết ráng chịu . . . An xong có lẽ cũng sẽ có được một cảm giác là lạ gì đó . . . nhám tay là cái chắc. Phải không các bạn . . .

Trở lại cuộc đấu giá, sau 8:00 AM, cá đã được chuyên chở ra các xe hàng nhỏ để chở đến các tiệm bán lẻ và các nhà hàng lớn cho khắp thành phố Tokyo với trên 20 triệu dân.

Khách du lịch thăm viếng sẽ chỉ thấy những quầy, sạp bán cá lẻ và các loại hải sản tươi sống khác, nhưng không còn gặp những buổi đấu giá đầy hào hứng giữa các thương lái mà chỉ ở Tsukiji mới có mà thôi.

Đến 1:00 PM, giờ trưa chợ chỉ còn lại những người dọn dẹp và rửa chợ bằng xe vận tải bồn để chuẩn bị cho cuộc buôn bán/ thương mại sáng ngày hôm sau.

Thay lời kết:

Kỳ thăm viếng xứ sở của con cháu Thái Dương Thần Nữ vừa qua để thưởng ngoạn hoa Anh Đào nở rộ vào đầu tháng 4, nhưng đặc biệt hơn nữa là chuyến viếng thăm đặc biệt chợ cá Tsukiji ở Tokyo, nổi tiếng có một không hai trên thế giới. Đây là một đặc trưng tiêu biểu của một nền văn hóa đặc thù của dân tộc Nhật và cũng nói lên một nghệ thuật ăn uống đầy thú vị của con dân xứ Phù Tang. Sushi, Sashimi, và chợ cá Tsukiji sẽ mãi mãi là những ấn tượng đẹp trong chuyến du hành trong đêm đầy thú vị ở Tokyo.

Trần Đức Hợp

Tôm, Sò, Ốc, Hến là những món thủy, hải sản rất được ưa chuộng, nhất là các tay bợm nhậu ở Nhật cũng như ở Việt Nam

