

## Cá thính

Người dân vùng ven sông Lô có món cá thính rất đặc biệt. Từ bến Then trở ngược mạn Đoan Hùng (Phú Thọ) do địa hình của khu vực, có nước lũ của dòng sông, có núi Sáng Sơn cao nhất vùng, nên có nhiều suối lớn, suối nhỏ, tạo thành những đầm, hồ sâu, nước không bao giờ cạn. Mùa lũ, nước sông Lô tràn vào các thung lũng, hẻm núi, hồ, đầm. Nước rút đi, cá đọng lại có mật độ đông đặc.

Chỉ cần đặt chiếc vó nhỏ vào những chỗ vực suối, nắp bên gốc cây đợi cá bơi vào giữa vó, nước trong suốt có thể trông thấy hàng đàn cá vài chục con, nhấc một mẻ cũng được vài cân. Ngồi trên một cành cây nào đó ngả ra giữa suối, xem cá bơi lội ngược, xuôi thật sướng mắt.

Làng Đạo Nội thuộc huyện Lập Thạch, tỉnh Vĩnh Phúc là một trong những làng có cách làm cá thính rất ngon. Làng có hai cái đầm lớn: đầm Hóc và đầm Giếng. Hai đầm này có nước mạch từ trong lòng núi chảy ra, không bao giờ cạn. Lệ làng chỉ cho người dân đánh bắt cá vào một ngày quy định. Về mùa đông nước đầm chỉ sâu đến ngang bụng, làng hay tổ chức đánh bắt vào một ngày giáp Tết. Hàng trăm người lội xuống, kẻ nơm, người vó chũm, càn đi, càn lại, nước đục ngầu lên, cá sặc bùn nhao lên tha hồ cho người đánh bắt. Ai bắt được bao nhiêu, lấy bấy nhiêu, không phải chia cho ai.

Cá đánh được một phần để làm món ăn trong ngày Tết. Phần còn lại làm sạch sẽ đem muối làm món cá thính dùng làm thức ăn cho những ngày thường năm sau.

Cách làm cá thính như sau:

Những loại cá nhỏ như trê, nheo, chày, trôi, rô, riết, cá chuối làm sạch, để cả con. Nhưng loại cá to như chép (người nơi đây gọi là cá gáy), trắm, cá măng, cá kim thì xắt thành miếng như bàn tay, lạng mỏng làm hai, làm ba tùy theo độ dày của mình cá. Cá làm xong rửa sạch, để cho róc hết nước rồi đem muối: xếp cá vào vại, cứ một lượt cá lại rắc một lượt muối. Muối rắc sao cho vừa, không mặn quá, cũng không nhạt quá, còn tùy ý thích của từng người, có gia giảm ít nhiều. Khoảng mười ngày sau, cá ngấm muối đều, vớt ra, bỏ nước muối đi. Bao nhiêu nhót cá cùng với chất tanh đã thôi ra nước muối hết. Trong thịt cá còn một độ mặn vừa phải. Miếng cá đỏ hồng như miếng dưa hấu. Nước cá đem dùng nấu cám nuôi lợn, còn cá đem ướp thính.

Thính ướp cá được rang bằng đỗ tương và gạo nếp cái. Đỗ tương rang thật vàng, chín đều. Nếu có hạt còn sống có thể làm hỏng cá. Gạo nếp cái rang riêng. Cả hai, giã nhỏ trộn vào nhau, đem ướp cá. Cứ một lượt cá lại một lượt thính phủ lên, trên cùng phủ một lớp thính dày hơn chút ít. Cá được ướp thính khoảng một tuần, những hạt thính khô hút hết nước trong cá và dính vào mình cá.

Cá thính thường chỉ ăn nướng hoặc rán. Người địa phương ăn cá nướng là chủ yếu. Cách nướng cá của người miền núi cũng thật đặc biệt: Không nướng cá trực tiếp trên than hồng. Mỗi miếng cá được cặp vào một thanh tre tươi, đem cắm xung quanh bếp lửa than. Bếp lửa than rực hồng, cá cắm xung quanh chín bằng hơi nóng của lửa than tỏa ra. Cá chín dần dần, thính thoảng lại xoay qua, đảo lại cho hai mặt chín đều. Mùi thơm của đỗ tương, gạo nếp làm thính cộng với mùi cá nướng chín vàng thật quyến rũ. Mùi thơm bay từ nhà này sang nhà kia như báo hiệu với hàng xóm bữa cơm ngon mùa đông nấu bằng gạo mới.

Cá thính ướp có hương vị đặc biệt, không khô như cá mắm biển, không nhão thịt như cá nướng tươi hoặc cá tươi rán. Để miếng cá trên đĩa trông như miếng bánh đa vùng. Gỡ cá ra, miếng thịt cá có màu hồng sẫm như màu mận chín. Khi ăn, cá không quá khô dai, cứng hay quá mặn như cá mắm. Cá thính có vị ngọt đậm đậm lại bùi bùi. Những hạt thính thơm thơm, hơi giòn, sậm sứt được hòa quyện cùng thịt cá tạo nên một hương vị đặc biệt, khó tả. Tuyệt nhiên không có mùi tanh.