Cá thính Lập Thạch

Khi các đầm ao đã cạn nước, người dân quê Lập Thạch (Vĩnh Phúc) chuẩn bị cấy chiêm; ấy cũng là mùa làm cá thính nơi đây. Cá thu được số mang đi bán, số ăn tươi nhưng dứt khoát phải để lại một phần để làm mươi chĩnh cá thính dành sang năm.

Ai đã từng thưởng thức món cá thính Lập Thạch khó mà quên được.

Một bữa cơm quê với bát canh rau, đĩa dưa, bát tương và đĩa cá thính chua, thơm ngào ngạt, cả nhà quây quần bên mâm cơm bốc hơi nghi ngút, tưởng không còn gì bằng. Cá thính được gỡ ra từ chĩnh sành tươi có mầu hổ phách, đem nướng lại có mầu vàng rộm, thơm, chua, bùi bùi và đậm đà vị muối. Một lát giềng mỏng, bẻ miếng cá nhấm nháp chút rượu; cứ thế... cứ thế, cánh mày râu say lúc nào không biết!

Để làm được chĩnh cá thính ngon, thơm, chua, con cá cứng nguyên dạng không phải là dễ. Phải lựa cá tươi nguyên, thường là cá diếc, rô, chép cỡ 3-4 ngón tay là vừa; mổ rửa sạch, ướp muối qua một ngày đêm. Nhớ nhồi kỹ muối vào mang và bụng cá. Sau đó lại rũ sạch hết muối trong cá ra. Tùy mặn nhạt mà lấy cữ tay rũ muối. Ngô rang chín vàng, hạt nào nổ bung sàng cho trẻ ăn. Giã hoặc xay nhỏ nhưng không mịn quá, giần lấy hạt thính li ti như hột cải hạt dền mới có sức hút nước trong cá. Mịn quá như bột, thính bết lại cá không ngon. Nhồi thứ hạt thính này vào trong cá, lại nhớ nhồi kỹ mang và bụng cá. Sau đó, cứ một lượt cá trong chĩnh lại kín một lượt thính. Lượt trên cùng phủ thật kín thính, và cứ phải là thính ngô mới được. Lựa mo cau, mo tre cắt khít miệng chĩnh như cái "vung mo", cài mươi nan tre thật chặt. Thế là tạm yên! Bây giờ chỉ còn việc "làm" một chậu sành nước muối mặn chát, úp ngược chĩnh cá vào chậu nước muối ấy sao cho "vung mo" không tiếp nước muối; để gọn góc bếp. 3-4 tháng sau có thể gỡ cá ra nướng ăn (nhưng khi gỡ cá phải làm nhanh tay, sau đó lại úp trả lại như cũ).

(Báo ***Vĩnh Phúc***)