

Cá Thính Thôn Quê

Cá thính là món ăn độc đáo của người dân Lập Thạch, Vĩnh Phúc. Tuy nhiên món ăn này đang bị mai một dần, một phần do cách chế biến rất cầu kỳ.

Món ăn không cầu kỳ nhưng lại tốn nhiều thời gian cho công đoạn "ủ". Làm cá thính, không cần những nguyên liệu phức tạp song cần có bình chứa, chỗ để và những vật dụng tối cần thiết khác.

Người ta mua cá về (loại cá nào cũng được), đánh vảy, mổ bỏ lòng, mang rồi rửa sạch. Nếu cá to phải chặt ra từng khúc xấp xỉ bằng 2 bao diêm, cá nhỏ thì để cả con. Ướp cá với muối theo tỷ lệ 10kg cá/1,5kg muối, để cho muối thấm đều cả trong và ngoài thân cá.



Xếp cá vào lọ thủy tinh hoặc chum sành để 4-7 ngày tùy theo thời tiết để cho cá cứng và ngấm đều muối. Sau đó lấy cá ra khỏi lọ, dùng 2 tay ép cá cho chảy hết nước muối, để cá khô se lại. Rang ngô hoặc gạo rồi xay mịn thành bột thính. Nhồi bột thính vào trong mình và đầu cá xoa thấm đều thân cá. Xếp cá đã nhồi thính vào lọ cao cổ miệng nhỏ bằng thủy tinh hoặc sành sứ. Lấy rơm sạch hoặc lá chuối khô đặt lên trên miệng lọ và cài chặt lại bằng thanh tre. Úp ngược lọ vào một bát nước (thỉnh thoảng phải thay nước). Sau vài tháng đã có thể ăn được. Người ta chế biến cá thính bằng cách nướng cá trên than hoa. Nhiều người ngại nướng đã rán cá nhưng làm như vậy cá mất độ thơm ngon, độ cứng. Thịt cá thính nướng màu hồng, vị hơi chua, đậm đà và mùi thơm đặc trưng. Một số nhà còn lấy thính còn sót lại đem rang với mỡ ăn cũng ngon.

Cá thính ăn với cơm trong các dịp lễ, tết hoặc ngày thường. Cá thính thường được mang ra mời khách quý như một món đặc sản. Ngày nay món cá thính đang bị mai một dần. Ở một số chợ nhỏ thành phố Việt Trì (Phú Thọ) hiện nay vẫn có bán món cá thính, song do thời gian ủ chưa kỹ, hoặc bỏ bớt một số công đoạn nên cá mất đi độ thơm và chua như vốn có.