TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Cá nướng Thái Xuyên - Ẩm thực trứ danh ở miền quê chiêm trũng Thái Bình

09:35 09/04/2024

Cá nướng Thái Xuyên - ẩm thực làng quê, món ăn trứ danh của miền quê chiêm trũng xã Thái Xuyên, huyện Thái Thuỵ, tỉnh Thái Bình. Trải qua hàng chục năm hình thành và gìn giữ, hiện nay, toàn xã có trên 40 hộ dân làm nghề cá nướng mà cha ông để lại.

“Không cá nướng phi thành cỗ” câu nói truyền tai nhau theo suốt trong tâm trí của người dân nơi đây đã bao thế hệ. Ý nói rằng, bất kỳ bàn cỗ nào ở xã Thái Xuyên mà không có món cá nướng thì không phải cỗ to và không phải là cỗ Thái Xuyên. Câu nói đó đủ cho thấy tầm quan trọng của món cá nướng trong đời sống ẩm thực của người dân nơi đây.

Bếp cá nướng truyền thống của người dân xã Thái Xuyên

Trò chuyện với nhiều hộ làm nghề trong xã, được biết: Cá nướng là món ăn truyền thống, là ẩm thức trứ danh của xã Thái Xuyên, huyện Thái Thụy. Trước đây, người dân hay làm món cá nướng trong ngày giỗ, lễ, tết. Nhưng 10 năm trở lại đây, thì món ăn đã trở nên thịnh hành, được nhiều hộ dân sản xuất.

Hơn 10 năm gắn bó với nghề cá nướng gia truyền, ông Phạm Trung Kiên (xã Thái Xuyên, huyện Thái Thuỵ, tỉnh Thái Bình), cho biết: “Nguyên liệu để làm món cá nướng phải là cá trắm, có trọng lượng từ 3-5kg. Bởi cá càng to thì nướng càng thơm và càng ngon. Quá trình sơ chế trải qua nhiều công đoạn khá tỉ mỉ, từ cắt khúc cá, ướp gia vị rồi mới đưa vào lò nướng”.

Những miếng cá trắm được ướp gia vị và kẹp cố định bởi kẹp tre

Công đoạn ướp cá là cực kỳ quan trọng, quyết định đến 40% độ thơm ngon của cá. Sau khi cắt khúc, những miếng cá được khía thêm 2,3 đường ngắn để tạo cho cá dễ ngấm gia vị và có đường chỉ miếng cá sau khi nướng. Tiếp đó, cá sẽ được ướp gia vị để tạo màu và mùi vị đặc trưng của cá sau khi được nướng.

Và vị ngon thơm đặc trưng của cá nướng Thái Xuyên được tạo nên từ những gia vị mà chỉ riêng người dân nơi đây giữ bí quyết. Đó là từ hạt thì là, nghệ, hành, tỏi, ớt, hạt tiêu bắp… được xay nhuyễn vắt lấy nước ướp cùng với cá trong khoảng 30 phút, rồi mới đưa cá lên lò nướng.

Khi nướng cá, thì loại than dùng cũng rất quan trọng, góp phần tạo nên hương vị riêng của cá nướng Thái Xuyên, đó chính là than củi nhãn. Đây vốn là dòng củi có độ nóng giữ nhiệt tốt nên được sử dụng để nướng cá. Than củi nhãn được đốt cháy đượm lửa ở bên ngoài, cho đến đủ độ, hồng lửa thì mới được đưa vào khu vực bếp nướng cá. Than củi nhãn được rải 1 lớp mỏng đủ nhiệt để làm nóng những kẹp cá.

Ông Phạm Trung Kiên đốt than củi nhãn làm than nướng cá

Ông Kiên tâm sự: “Thời gian để hoàn thành món cá nướng sẽ kéo dài khoảng 9 tiếng. Mỗi tiếng, ông sẽ bổ sung thêm than hoa một lần để tăng nhiệt độ của lò nướng cá, tạo độ se giòn của miếng cá thành phẩm. Và miếng cá nướng đạt tiêu chuẩn là miếng cá có màu vàng cánh gián, khi ăn vừa có độ giòn mà vẫn mềm ngọt và thơm của cá”.

Từ sự thơm ngon đặc trưng của món cá nướng quê hương, hiện nay, mỗi tháng, gia đình ông xuất bán cá nướng đi khắp các tỉnh trong cả nước như Hà Nội, Hải Phòng, Hải Dương, Nha Trang, Thành phố Hồ Chí Minh…

Ông Phạm Trung Kiên nướng cá

10 năm trở lại đây, món cá nướng truyền thống ở Thái Xuyên được các hộ gia đình sản xuất quanh năm để phục vụ thực khách gần xa. Đặc biệt, vào tháng cuối năm, từ ngoài 20 tháng Chạp thì nhà nào cũng đỏ lửa để nướng cá. Bình quân mỗi ngày, mỗi hộ tiêu thụ hàng tấn cá thương phẩm đưa vào chế biến cá nướng. Cá nướng Thái Xuyên đã trở thành món ăn không thể thiếu trong hương vị ngày Tết cổ truyền của người dân xã Thái Xuyên, huyện Thái Thụy, tỉnh Thái Bình.

Những kẹp cá đều tăm tắp trên bếp nướng gia truyền của người dân Thái Xuyên

Món cá nướng tuy đơn sơ, giản dị nhưng chất chứa trong đó là sự khéo léo, tỉ mỉ và cái tâm làm nghề của người dân ở vùng đất chiêm trũng xã Thái Xuyên, huyện Thái Thuỵ. Cá nướng đã khẳng định được nét văn hóa ẩm thực riêng có và cũng là món ăn đậm chất hồn quê của xã Thái Xuyên, cũng là món ăn đặc sản của quê lúa Thái Bình.

Ngày nay, cá nướng Thái Xuyên đã được nhiều thực khách chọn làm quà cho bạn bè trong và ngoài nước như 1 món quà thắm nghĩa ân tình của đồng quê chiêm trũng của tỉnh Thái Bình gửi đến bạn bè muôn phương, là một trong những ẩm thực trứ danh của những người nông dân Thái Bình chân thật, mộc mạc mà sâu săc, ân tình.

Phương Thuý