

Vị thuốc từ cá diếc

Theo Đông y, cá diếc vị ngọt, tính bình, kiện tỳ, bổ vị điều khí, trừ thấp, cá diếc giúp ăn ngon miệng, ấm bụng, phòng chống lạnh bụng, không tiêu, tiêu chảy, lợi tiểu, tiêu thũng, cầm máu... Đầu cá diếc nấu canh bổ khí chữa lòi dom, trĩ, sa tử cung. Vây cá diếc nấu cao chữa bạch đới, băng huyết, chảy máu tử cung do u bướu...

Sau đây là một số món ăn thuốc từ cá diếc:

- Ích khí thăng đề - chữa trĩ, sa tử cung do khí hư: cá diếc 1 con 200g, hoàng kỳ 15-20g, chỉ xác sao 9g. Nấu hoàng kỳ, chỉ xác trong 30 phút, rồi cho cá diếc đã làm sạch vào nấu tiếp cho chín. Có thể nêm gừng, gia vị.

- Trị phụ nữ băng huyết: cá diếc 1 con 250g bỏ ruột nhét 10g quy, 3g huyết kiệt, 3g nhũ hương. Nướng tòn tính, tán bột. Mỗi lần uống 3g với rượu vang, ngày 2 lần.

- Sản phụ ít sữa: cá diếc 1 con 150g làm sạch, móng giò chân trước con lợn 1 cái. Hầm ăn. Ngày 1 thang. Ăn liền 2-3 thang. Cũng có thể nấu canh, hoặc cháo, hoặc hầm nhừ. Thêm thông thảo 6-9g càng tốt.

- Chữa thiếu năng sinh dục: cá diếc 2 con (mỗi con khoảng 300g) nuôi 1 ngày cho nhả hết bùn, đánh vảy, vây, bỏ nội tạng và màng đen trong bụng. Tôm 300g, thịt lợn băm 100g, trứng 2 lòng đỏ, 1 lòng trắng, rượu vang đánh đều thành nhân tôm nỡn, đảo mỡ hành gừng cho thơm rồi cho nước lạnh, cá diếc, rượu vang đun sôi 5 phút. Sau đó đổ tôm nỡn, trứng vào nồi. Có thể thêm mộc nhĩ, nấm hương, đun cho đến khi tôm nổi lên. Nêm gia vị.

- Viêm tuyến vú: cá diếc nấu với bồ công anh tươi thành canh để ăn. Giã lá bồ công anh đắp lên chỗ viêm.

- Ngoài ra, cá diếc còn là thực phẩm tốt cho người bệnh ung thư (hạn chế độc hại của hóa trị, xạ trị):

- Ung thư dương vật: cá diếc 250- 300g làm sạch, mổ bụng, bỏ phủ tạng, nhét vào 9g hoài sơn, 9g hạnh nhân, ninh nhừ, ăn cả nước và cái.

- Ung thư dạ dày thời kỳ đầu: cá diếc 1 con 250g, nấm rơm tươi 60g, gừng tươi 20g, xì dầu, hồ tiêu, dầu lạc, tinh bột muối. Cá ướp tinh bột, xì dầu, hồ tiêu. Rán vàng cá với dầu lạc, cho gừng, nấm, nước đun sôi rồi nêm gia vị vừa ăn.

- Ung thư kết tràng, trực tràng: gạo vo sạch 100g nấu cháo cùng cá diếc 250g. Làm sạch vảy, ruột, bỏ đầu, tiết lợn 200g, bột hồ tiêu trắng và gia vị vừa đủ. Ăn ngày 1 lần.

- Hoặc: cá diếc 1 con 250g, nấm hương 30g, rau thơm, xì dầu, muối. Rán cá vàng, cho nước, nấm hương nấu sôi kỹ rồi rau thơm gia vị, ăn ngày 1 lần.