

Nét riêng thịt chó Kỳ Đồng – Yên Bái



Thịt chó là món ăn dân dã được nhiều người ưa thích. Bởi vậy mà các quán cây tơ cũng mọc lên hầu khắp. Nhưng ở Yên Bái ngon và lạ và ngon hơn cả phải kể đến Nhà hàng thịt chó Kỳ Đồng nằm trên trục đường Thanh Niên (phường Hồng Hà thành phố Yên Bái).

Ở đây, thịt chó được chế biến, trình bày với một phong cách rất riêng, mang đậm nét của người miền núi. Món lạ và đặc sắc nhất là chả cuốn lá na. Món chả na được làm từ phần thịt thăn và ức chó băm nhỏ ướp xả và gia vị vừa đủ, kẹp với gan cuốn mỡ chài xung quanh, để lên than quạt nhẹ tay nướng vừa nhiệt đến khi lá na vàng vừa độ thì thịt cũng chín tới.

Xương chó người miền xuôi thường hầm kèm đu đủ xanh, còn ở đây người ta chọn những quả chuối tiêu xanh còn cạnh (nếu chuối già sẽ chua) ninh với xương chó vừa giải độc, vừa ngấm hết mỡ trong xương nên đỡ ngấy, ăn miếng chuối bờ thơm giòn ngọt và ngọt.

Thịt chó ở quán Kỳ Đồng có nét riêng trong bày đặt, thịt không xếp ra từng đĩa theo món mà được bày trên mẹt trải lá trông thật hấp dẫn và độc đáo. Hơn nữa, khách đến ăn chỉ gọi theo suất mà không gọi từng món.

Không nên chọn chó quá béo, thường khoảng 6 đến 7 kg là vừa. Chó được thui vàng bằng rơm khô. Khi chế biến, chú ý phải thật khéo léo để tẩm mỡ chài không bị rách, lựa chọn hai đùi sau làm món hấp, thịt đùi trước và thịt thủ thái dựa mặn, vách sườn, thịt bụng làm chả nướng. Miếng chả thái không to, không nhỏ, bóp với hỗn hợp gồm riêng giã kỹ, mẻ và mắm tôm ướp chừng vài tiếng rồi đem nướng trên than hoa, quạt liên tay đến khi chín vàng là được.

Trong một buổi chiều mưa lướt thướt, cùng anh em chiến hữu khoan chân bên mẹt lá xếp đầy đủ các món: hấp, chả, dựa mặn, dồi, chả cuốn lá na..., “cạch” chén rượu trắng đưa cay trong tiết trời se lạnh thì thật khoái khẩu. Miếng thịt hấp hồng tươi, bì vàng ruộm, ăn một miếng lại nhón tay kèm mấy lá mơ, rau húng, lát riêng tươi thái mỏng. Miếng chả nướng được xếp trên lá mơ càng nổi bật lên màu vàng cánh gián. Đĩa bún trắng muốt đặt cạnh niêu dựa mặn, đĩa dồi bóng mỡ... thật hấp dẫn làm sao!