

Sản vật xứ Lạng

Du lịch đến xứ Lạng, khách không chỉ ngắm ngó, mãi một với những núi cùng trời, những hang cùng động, những phố với chợ phiên mà câu ca thuở xưa:

*Đồng Đăng có phố Kỳ Lừa
Có nàng Tô Thị có chùa Tam Thanh
Ai lên xứ Lạng cùng anh
Bố công bác mẹ sinh thành ra em...*

Sau khi đã thưởng ngoạn cảnh sắc xứ này, bạn có thể đi lễ chùa, lễ đền. Để khám phá những hương vị riêng rất Lạng Sơn, mời bạn hãy vào các nhà hàng của khách sạn Tam Thanh, khách sạn Bắc Sơn, khách sạn Đông Kinh, khách sạn Kim Sơn hay bất cứ một nhà hàng bình dân hoặc sang trọng nào ở thị xã Lạng Sơn.

Nếu kể về phở, ngoài các loại phở thông dụng như nhiều nơi khác, xứ Lạng còn có hai món phở rất đặc biệt là phở vịt quay và phở chua. Phở chua được làm bởi bánh phở tươi thái nhỏ (phải thật nhỏ, bánh dai sợi mới ngon) được trộn với các loại gia vị, thịt xá xiu, lạc rang giã nhỏ, trứng vịt luộc bỏ tu và nước lủ. Thêm vài cọng rau mùi tàu, mùi ta, vài lát ớt đỏ tươi rắc trên đĩa, bạn đã có một món điểm tâm rất ngon, ăn không bị ngấy bởi vị chua giòn ngọt, cay cay, bùi bùi rất thú vị. Còn phở vịt quay ở xứ Lạng nếu bạn đã lên mà không thưởng thức một lần thì thật hoài! Phở vịt quay, ngon nhất hiện nay chính là quán phở số 56 phố Trần Đăng Ninh, thị xã Lạng Sơn. Dân Lạng Sơn thường gọi nôm na là "quán phở Hải đen" (chủ nhân nhà hàng tên là Hải). Có một loại gia vị người xứ Lạng thường ăn kèm với phở không thể thiếu là măng chua ngâm với ớt, tỏi và "mác mật" - một loại gia vị vào loại hảo hạng của Lạng Sơn. Chọn măng gì, ngâm một lọ măng ớt như thế nào cho ngon, đây là cả một nghệ thuật. Nếu đã đến xứ Lạng, bạn đừng quên mua một vài lọ măng ớt về ăn dần hoặc làm quà. Măng ớt xứ Lạng cũng ví như mắm tôm chua xứ Huế, mắm nhót xứ Nghệ, nhân dân cũng đóng lọ, đóng gói bán nhiều ở chợ Kỳ Lừa, chợ phố Đồng Mỏ. Song cũng là măng ớt nhưng ăn măng ớt ở mỗi nhà hàng đều có hương vị riêng. Hẳn mỗi nhà hàng đều có bí quyết riêng.

Có một món ăn điểm tâm nữa rất Lạng Sơn là món bánh cuốn trứng ăn nóng. Kỹ thuật tráng bánh cuốn của người xứ Lạng cũng giống như một số địa phương khác có tập quán ăn bánh cuốn nóng. Riêng cách ăn có hơi khác Hà Nội, Bắc Ninh, Thanh Hóa... khi ăn bánh cuốn thường pha chế nước chấm gồm nước mắm, dấm, đường, hạt tiêu, ớt. Người xứ Lạng cũng với nước chấm ấy nhưng cho thêm nhân thịt nạc băm nhỏ rang kỹ. Đĩa bánh cuốn trứng nóng nghi ngút khói bung ra còn được rưới thêm một thìa thịt băm rang khô. Thêm chút mùi hoa, mùi tàu thái thật nhỏ, lọ măng ớt hoặc su hào ngâm dấm ớt, bạn sẽ có một món điểm tâm khoái khẩu.

Còn khi đã ngồi vào bàn tiệc, ăn để nhớ, ăn để hiểu về Lạng Sơn, xin bạn đừng quên gọi món vịt quay và thịt lợn quay. Đây cũng là những món trong cỗ bàn sang trọng và tiệc cưới người xứ Lạng hay dùng.

Vịt quay muốn ngon phải là giống vịt bầu Thất Khê. Giống vịt này vừa béo, vừa dày thịt, xương nhỏ, thịt mềm. Từ kỹ thuật sơ chế tẩm ướp gia vị đến lúc quay để vịt vừa chín tới, tỏa mùi thơm ngậy của thịt vịt và lá mac mật, da vịt căng bóng, có màu vàng sẫm của mật ong là bí quyết riêng của người xứ Lạng. Miếng thịt vịt chặt ra nóng sốt bốc khói, vừa mềm vừa béo, cắn ngập chân răng với mùi vị đặc trưng đây mới đích thực là vịt quay ngon. Người xứ Lạng ăn vịt quay không chấm nước mắm hay xì dầu mà tự chế một loại nước lủ có đủ vị ngọt, chua, mặn, cay, thơm. Vịt quay có thể ăn cùng với bún và các loại rau diếp, rau thơm, rau xả lách.

Thịt lợn quay ở Lạng Sơn không chỉ là món ăn đặc sản mà còn là lễ vật trong đám cưới của người Tày và người Nùng. Đến nhà gái đón dâu, nhà trai không thể thiếu một lợn quay, phong giấy đỏ và bọc trong lá chuối để làm lễ gia tiên. Làm thịt lợn quay phải thật cẩn thận từ khâu chọn lợn. Lợn quay muốn ngon, không béo phải chọn loại 20 - 25kg/con. Khi cạo lông chú ý không để da bị sứt

(sau này khi quay lợn sẽ bị nứt bì mất nước). Cạo sạch lông, mổ bỏ hết lòng gan, rửa sạch bằng nước nguội để ráo nước người ta bắt đầu ướp tẩm lợn bằng các loại gia vị: hạt tiêu, mì chính, lá mắc mật vào trong bụng lợn rồi khâu kín lại. Để 20 - 30 phút cho ngấm gia vị rồi đưa lên lò than hồng quay. Muốn bì lợn giòn, ngon có màu đẹp, trước khi quay người ta thường quét một lớp mật ong toàn thân con lợn. Người xứ Lạng quay lợn bằng than hoa (than củi). Thịt lợn quay vì thế khi chín sẽ không bị mất nước, ngọt thịt, có vị thơm của lá mắc mật. Khi ăn chấm với nước xì dầu ngon.

Xứ Lạng không chỉ có nhiều món ăn ngon, độc đáo, hợp khẩu vị mà còn có nhiều sản vật khác cũng rất nổi tiếng. Về các loại quả: trước hết phải kể đến đào Mẫu Sơn. Giống đào này trồng ở độ cao hàng ngàn mét so với mực nước biển, có hoa đẹp, quả to, khi chín đỏ hồng. Đào Mẫu Sơn ăn giòn, thơm, ngọt, bổ. Rồi mơ (Tràng Định), mận (Bình Gia), lê (Thất Khê), quýt (Bắc Sơn) chín ngọt như cam, hồng Bảo Lâm (Cao Lộc) ngon không đâu sánh kịp. Những năm gần đây, còn có vải thiều (Hữu Lũng) cùi dày hạt nhỏ ngon chẳng khác gì vải thiều Lục Ngạn. Mía (Na Sầm) ăn vừa mềm, vừa ngọt. Dưa hấu (Lộc Bình) ruột đỏ, cát to ngọt lịm. Vào mùa thu này, lên xứ Lạng, bạn sẽ được thưởng thức na dai - một giống quả thơm ngon vào loại đặc sản. Giống na này được trồng nhiều ở các triền núi đá huyện Chi Lăng. Có thể nói, ở xứ Lạng vùng quê nào cũng có những loại hoa quả ngon. Nếu cần mua làm quà, khách có thể mua thêm các loại sản vật của rừng: mật ong, nấm hương, mộc nhĩ, chè khô, măng khô...

Đến thăm Lạng Sơn, du khách hẳn sẽ hài lòng và thích thú với những món ăn và sản vật độc đáo của xứ này.

(Tập chí ***Du lịch Việt Nam***)
