



Thịt Dê

Không biết từ bao giờ, thú ăn "lẩu" đã trở nên khá thịnh hành ở TP Hồ Chí Minh. Thường thức lẩu không còn là độc quyền của cánh mày râu nữa. Một gia đình, một nhóm bạn già có, trẻ có, nam có, nữ có... quây quần bên cái lẩu bốc khói nghi ngút. ịn lẩu vừa no vừa vui.

Có rất nhiều loại lẩu: lẩu cá, lẩu lươn, lẩu bò... Tuy nhiên, lẩu dê vẫn là món "dân nhậu" say mê nhất. Lẩu dê cuốn hút người ăn bởi nó được liệt vào hàng bổ dương, cường lực, thêm vài ly rượu "ngọc dương" làm các đấng mày râu tưởng mình trở thành vô địch mạnh mẽ, phi thường. Song có lẽ cái chất "bổ dưỡng" siêu hạng của món "ngọc dương" cũng chỉ là huyền thoại mang tính võ đoán mà thôi. Nhưng cái hương vị độc đáo của thịt dê so với các thịt khác thì quả là không ai có thể phủ nhận.

TP Hồ Chí Minh có nhiều quán lẩu dê nổi tiếng, thực khách tới lui tấp nập nập như quán "lẩu dê 20 Trương Định" (quận 1), quán 214-216 Nguyễn Công Trứ (quận 1), quán ở góc Ngô Quyền - Lý Thái Tổ (quận 10)... Đó là vài địa chỉ lẩu dê có tiếng là ngon, rẻ và bình dân. Nước xúp là nước luộc thịt ngọt lừ, trong đó thịt dê được ướp gia vị, nấu kèm với củ sen, khoai môn, nấm rơm, tàu hũ ky... lại được nhúng vào đó các thứ thập cẩm khác như cải xanh, cải cúc, tàu hũ vàng, bánh hủ tiếu, mì sợi vàng... Nước chấm là tương chao, tương ớt.

Ngoài lẩu dê, người ta còn chế biến thêm những món dê khác cũng khá hấp dẫn, nhưng trước hết phải nhờ bàn tay người đầu bếp - chuyên gia thịt dê giỏi, có nhiều bí quyết riêng trong nghề. Trước khi chộc tiết dê, người ta thường cho dê uống rượu, đánh xoay vắn cho dê mệt nhừ toát mồ hôi như tắm để giảm bớt cái mùi hôi đặc trưng. Món khai vị của bữa tiệc dê dứt khoát phải là tiết canh dê. Người ta hầm tiết dê bằng nước mắm, băm thịt dê nướng lá chanh làm nhân tiết canh, rắc lên trên một ít riềng thái chỉ và vùng (mè) rang. Món tiếp theo là dê tái (thui lửa) chấm với tương bắc đằm gừng. Món thứ ba là thịt dê ướp với riềng, hành, tỏi giã nhỏ, xiên vào một que tre tươi để nướng trên than hồng kèm với trái đậu bắp, rau muống cộng chấm với tương chao. Cuối cùng là món xương dê hầm lấy nước chan với bún.

(Tạp chí ***Du lịch Việt Nam***)