

Thịt dê Phú Hòa



Hiệu thịt dê Phú Hòa nổi tiếng khắp Hà Nội từ năm 1940, trước ở phố Lương Văn Can, sau dọn về Hàng Mã. Ở đây, có đủ món để thực khách chọn lựa: dê tái, rán, xào, hấp tần... với mùi vị thật đặc biệt.

Tái dê, chạo dê là thịt và bì ở hai đùi sau ăn với tương gừng kèm rau húng, rau mùi. Chả dê rán vàng chấm với nước sốt chua ngọt ăn vừa mềm vừa thơm. Dê xào lăn cùng với mỡ nước hay với thịt gà xé phay ăn sẽ không còn thấy mùi hôi.

Dê hấp lá sen kén thịt ngon, thái thật mỏng, gói vào từng cánh sen buộc lá hành, hấp cách thủy. Khi ăn bỏ cánh hoa, bỏ dây hành, chỉ ăn độc thịt dê, uống với rượu sen Tây hồ sẽ rất bổ dưỡng cho cơ thể. Dê tần thuốc bắc cũng phải nấu cách thủy với các vị hoài sơn, khởi tử, quy thực. Dê xào với thịt gà xé phay có thêm miếng xào giòn cùng với hành tây, nấm hương, rắc mấy sợi lá chanh non và hạt tiêu sọ làm cho thực khách nhớ mãi.

Thịt dê còn là vị thuốc quý như móng dê hầm đu đủ, thông thảo, hạt sen chữa bệnh gãy còm, biếng ăn, mất sữa. Xương đầu đuôi ninh kỹ lọc trong, cô thành cao dê chữa bệnh thiếu máu, đau bụng, đau lưng. Tiết dê pha rượu uống vào bổ huyết, chống choáng váng, đau đầu. Thịt dê ngọt đậm trợ dương, bổ tì vị can. Dạ dày dê chữa chứng buồn nôn gây yếu, sừng dê, râu và lông chữa các bệnh ngoài da, chống phong hàn. (Theo *Văn Hóa Nghệ Thuật Ăn Uống*)