

VỊT QUAY LẠNG SƠN

Đến với Lạng Sơn, sau khi dạo bước, trèo non tham quan thắng cảnh, di tích của một vùng biên ải đã ghi ghệt dấu nhiều chiến tích, du khách không quên tìm đến thưởng thức những món đặc sản nổi tiếng ở đây: phở chua, khâu nhục, khoai môn, cầm ngỗng hồng Bảo Lâm, na Chi Lăng... Đặc sản thịt có nhiều, nhưng ở Lạng Sơn, người ta chú ý nhiều hơn đến những món ăn nóng như lợn quay, vịt quay... Trong bàn tiệc hay ở hàng quán, làn gió se lạnh các vùng núi rừng đông bắc càng làm cho những món ăn ấm nóng này tỏa hương quyến rũ như mời gọi dừng chân với không khí tình cảm ấm cúng để lại ấn tượng khó quên. Cùng với món lợn sữa quay mang đậm phong vị xứ Lạng còn có vịt quay nổi tiếng. Trong đó ngon nhất phải kể đến vịt quay ở Thất Khê.

Để làm món vịt quay cần một tay nghề chuyên nghiệp thành thạo. Vịt để quay thường là vịt bầu, được "sơ tuyền" để thịt vịt đủ độ chắc mà vẫn ngọt, mềm. Sau khi làm lông bỏ ruột xong người ta thổi hơi để con vịt căng phồng. Cả con vịt được nhúng qua nước sôi cho thịt se lại. Mật ong được hòa loãng với xì dầu và đường mạch nha, rồi phết đều lên thân vịt, nhồi vào bụng vịt gia vị tương, lá mắc mật, rồi khâu lại. Vịt được sấy trên than hồng vãi ba lần, khi lớp da ngoài dần dần ngả màu nâu sẫm, mới chao trong chảo dầu lạc hay mỡ nóng già. Vịt chín vàng rộm, thịt không bị quá khô, hương vị mật ong thơm ngọt tỏa ra hấp dẫn khứu giác, da vịt giòn mà thịt vịt vẫn mềm đậm đà một mùi hương dễ chịu. Nước chấm vịt quay chính là loại nước sớ sánh màu nâu trong bụng vịt. Những món quay, món nướng Lạng Sơn đều có duyên nợ với lá mắc mật (không thể thiếu). Chính cái hương vị rất đặc biệt của thứ lá rừng xứ Lạng này đã làm cho món quay, món nướng dậy mùi thơm độc đáo. Trong những bữa tiệc ở Lạng Sơn, vịt quay là món gần như không thể thiếu. Đi kèm theo nó là bình rượu Mẫu Sơn êm dịu mà nồng say. Và có lẽ cũng nên thể tất cho ai đó mảng vui quên mất lời em dặn dò.