TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Vịt quay Bắc Kinh - Tinh hoa ẩm thực cung đình Trung Hoa

09:51 01/08/2026

Giữa kho tàng ẩm thực phong phú của Trung Hoa, vịt quay Bắc Kinh là một trong số ít món ăn vừa mang dáng dấp cung đình, vừa có sức sống bền bỉ trong đời sống hiện đại. Lớp da mỏng giòn như thủy tinh, phần thịt mềm mọng cùng nghi thức chế biến và thưởng thức cầu kỳ đã đưa món ăn này vượt khỏi giới hạn của một đặc sản địa phương, trở thành biểu tượng văn hóa của thủ đô Bắc Kinh.

Vịt quay Bắc Kinh – Tuyệt tác ẩm thực đi qua hơn sáu thế kỷ (Ảnh: internet)

Trải qua hơn sáu thế kỷ, vịt quay Bắc Kinh vẫn hiện diện trong những bữa tiệc trang trọng, lễ hội truyền thống, quốc yến và các cuộc tiếp đón ngoại giao. Đằng sau hương vị nổi tiếng ấy là cả một hệ thống kỹ thuật được trao truyền qua nhiều thế hệ đầu bếp.

Từ bàn tiệc hoàng gia đến danh tiếng toàn cầu

Theo nhiều tư liệu về lịch sử ẩm thực Trung Quốc, kỹ thuật chế biến vịt quay đã xuất hiện từ khoảng thế kỷ XIII. Khi các đầu bếp phục vụ hoàng gia di chuyển từ Nam Kinh đến Bắc Kinh, phương pháp quay vịt cũng được mang theo, từng bước điều chỉnh cho phù hợp với khẩu vị và điều kiện khí hậu phương Bắc.

Đến triều Minh, món vịt quay được hoàn thiện hơn và trở thành một phần trong các yến tiệc của hoàng cung. Sang thời nhà Thanh, kỹ thuật quay vịt tiếp tục phát triển, đồng thời bắt đầu lan ra ngoài cung cấm khi các nhà hàng chuyên phục vụ món ăn này xuất hiện tại kinh thành.

Một trong những địa chỉ nổi tiếng nhất là Quanjude, được thành lập năm 1864. Với kỹ thuật quay vịt trong lò treo và quy trình phục vụ đặc trưng, nhà hàng này góp phần quan trọng đưa vịt quay Bắc Kinh đến gần hơn với thực khách quốc tế.

Ngày nay, thưởng thức vịt quay gần như đã trở thành một trải nghiệm không thể thiếu đối với du khách khi đến Bắc Kinh. Món ăn không chỉ đại diện cho hương vị địa phương mà còn được xem như một “tấm danh thiếp” của ẩm thực Trung Quốc.

Bí quyết nằm ở lớp da mỏng giòn (Ảnh: internet)

Bí quyết nằm ở lớp da mỏng giòn

Sức hấp dẫn của vịt quay Bắc Kinh trước hết đến từ nguyên liệu. Vịt thường được nuôi trong khoảng 40–50 ngày, đạt trọng lượng từ 2,5–3,5 kg. Thân vịt đầy đặn, lớp mỡ dưới da vừa đủ để tạo độ bóng và giòn sau khi quay nhưng không gây cảm giác quá ngấy.

Sau khi làm sạch, đầu bếp bơm không khí vào giữa lớp da và phần thịt, giúp hai lớp tách khỏi nhau. Đây là công đoạn có ý nghĩa quyết định, bởi khoảng không được tạo ra sẽ giúp da tiếp xúc đều với nhiệt, trở nên giòn rụm trong khi phần thịt bên trong vẫn giữ được độ mềm và mọng nước.

Vịt tiếp tục được trụng qua nước sôi, quét hỗn hợp mạch nha, giấm cùng một số gia vị rồi treo hong khô từ 12–24 giờ trong phòng thông gió. Khi bề mặt da se lại, căng bóng và đạt độ khô cần thiết, vịt mới được đưa vào lò.

Theo phương pháp truyền thống, lò quay sử dụng gỗ cây ăn quả như táo, lê hoặc táo tàu. Ngọn lửa ổn định cùng mùi thơm nhẹ từ gỗ tạo nên hương vị riêng biệt mà các thiết bị quay công nghiệp khó tái hiện trọn vẹn.

Sau khoảng 45–60 phút, con vịt khoác lên mình màu nâu hổ phách óng ánh. Lớp mỡ dưới da dần tan chảy, để lại phần da mỏng, giòn nhưng không khô cứng; thịt bên trong vẫn mềm, ngọt và giữ được nước.

Đầu bếp thường mang nguyên con vịt ra trước thực khách rồi trực tiếp thái từng lát mỏng (Ảnh: internet)

Màn trình diễn của nghệ thuật cắt vịt

Tại nhiều nhà hàng truyền thống, việc cắt vịt không diễn ra trong bếp mà được thực hiện ngay trước bàn ăn. Đầu bếp mang nguyên con vịt vừa ra lò đến trước thực khách, sau đó dùng dao sắc thái thành từng lát mỏng, đều và đẹp mắt.

Một con vịt tiêu chuẩn có thể được chia thành khoảng 100–120 lát. Mỗi lát thường gồm một phần da giòn kèm lớp thịt mỏng, tạo sự cân bằng giữa vị béo, ngọt và độ mềm.

Những lát da đầu tiên đôi khi được phục vụ riêng, ăn cùng một chút đường cát trắng. Cách thưởng thức tưởng chừng đơn giản này giúp thực khách cảm nhận rõ độ giòn, mùi thơm của lớp da cùng phần mỡ tan nhẹ trên đầu lưỡi.

Không chỉ đòi hỏi kỹ thuật dùng dao chính xác, người cắt vịt còn phải hiểu cấu trúc từng phần thịt để bảo đảm mỗi lát có độ dày, tỷ lệ da và thịt phù hợp. Vì thế, công đoạn này được xem như một màn trình diễn, góp phần hoàn thiện trải nghiệm ẩm thực.

Người Bắc Kinh có nhiều cách ăn vịt quay, nhưng phổ biến nhất là cuốn bánh (Ảnh: internet)

Một miếng cuốn, nhiều tầng hương vị

Cách ăn phổ biến nhất là cuốn thịt vịt trong bánh bột mì mỏng. Bánh được phết một lớp tương ngọt Tianmian, sau đó thêm vài lát vịt, hành lá cắt sợi và dưa leo thái chỉ rồi cuộn gọn.

Ngay trong một miếng ăn, thực khách có thể cảm nhận nhiều tầng hương vị nối tiếp nhau: lớp bánh mềm, da vịt giòn, thịt ngọt, tương đậm đà, hành lá thơm nhẹ và dưa leo thanh mát. Vị béo được tiết chế bởi rau tươi, trong khi nước sốt

giúp phần thịt thêm đậm vị mà không lấn át hương thơm tự nhiên.

Tùy phong cách phục vụ, một số nhà hàng có thể sử dụng sốt hoisin, tỏi nghiền hoặc đường trắng. Tuy nhiên, nguyên tắc cốt lõi vẫn là giữ được sự hài hòa giữa độ giòn, mềm, béo, ngọt, mặn và thanh.

Bên cạnh bánh bột mì, tương ngọt, hành lá và dưa leo, bữa vịt quay còn có thể đi kèm củ cải muối, rau thơm, giá đỗ hoặc các món rau xào. Phần xương sau khi lọc thịt không bị bỏ đi mà thường được tận dụng để nấu canh cải thảo, nấu cháo hoặc chế biến thành món rang muối.

Cách sử dụng gần như trọn vẹn nguyên liệu vừa thể hiện sự khéo léo của người đầu bếp, vừa cho thấy tinh thần tiết kiệm vốn được coi trọng trong văn hóa ẩm thực truyền thống.

Món ăn của những dịp trang trọng

Tại Trung Quốc, vịt quay Bắc Kinh thường xuất hiện trong quốc yến, tiệc cưới, tiệc mừng năm mới, Tết Trung thu, sinh nhật, lễ mừng thọ, tiệc doanh nghiệp hoặc những buổi đón tiếp khách quốc tế.

Đối với nhiều gia đình, việc lựa chọn món vịt quay không chỉ nhằm làm phong phú thực đơn mà còn thể hiện lòng hiếu khách và sự coi trọng dành cho người tham dự. Cách bày biện, cắt thịt và phục vụ tại bàn khiến bữa ăn trở nên trang trọng hơn, đồng thời tạo không gian để các thành viên cùng chia sẻ món ăn.

Vịt quay Bắc Kinh vì thế không đơn thuần là một món ngon. Nó còn gắn với nghi thức giao tiếp, tinh thần sum họp và quan niệm về sự đủ đầy trong các dịp quan trọng.

Giá trị vượt khỏi khuôn khổ một món ăn

Từ khâu chọn giống vịt, sơ chế, bơm khí, trụng nước, quét mạch nha, hong khô đến điều chỉnh ngọn lửa trong lò quay, mỗi công đoạn đều đòi hỏi sự chính xác và kinh nghiệm. Chỉ một sai lệch nhỏ về nhiệt độ, thời gian hong hoặc độ ẩm của da cũng có thể làm thay đổi chất lượng thành phẩm.

Chính tính cầu kỳ ấy đã biến vịt quay Bắc Kinh thành biểu hiện tiêu biểu của nghệ thuật ẩm thực Trung Hoa, nơi món ăn được chăm chút không chỉ về hương vị mà còn ở hình thức, kỹ thuật phục vụ và cách thưởng thức.

Hiện nay, vịt quay Bắc Kinh đã xuất hiện tại nhiều thành phố lớn trên thế giới. Mỗi nơi có thể điều chỉnh nước sốt, gia vị hoặc món ăn kèm cho phù hợp với khẩu vị địa phương, nhưng chuẩn mực truyền thống vẫn nằm ở lớp da mỏng giòn, phần thịt mềm mọng và kỹ thuật cắt lát tinh tế.

Sau hơn 600 năm, sức hút của vịt quay Bắc Kinh vẫn không hề phai nhạt. Món ăn là sự kết tinh của lịch sử, tay nghề, nghi thức và thẩm mỹ ẩm thực. Mỗi lát vịt vàng óng được đặt lên bàn không chỉ mang theo hương thơm của lò quay, mà còn kể lại câu chuyện về một di sản cung đình đã đi qua nhiều thế kỷ để trở thành niềm tự hào của ẩm thực Trung Hoa.

L.T *(t/h)*