

Vịt quay lá mắc mật: Đặc sản miền sơn cước núi chân thực khách

07:55 21/02/2026

Không chỉ là một món quay thông thường, vịt quay mắc mật của Lạng Sơn là kết tinh của nguyên liệu núi rừng và kỹ thuật chế biến công phu của đồng bào Tày, Nùng. Từ hương lá rừng đặc trưng đến lớp da vàng giòn óng ả, món ăn này đã vượt khỏi phạm vi ẩm thực địa phương để trở thành một trong những đặc sản tiêu biểu của miền Bắc, thu hút du khách mỗi dịp lễ, Tết.

Nguồn gốc của vịt quay lá mắc mật gắn liền với vùng đất Lạng Sơn, đặc biệt là huyện Tràng Định. Đây là món ăn truyền thống của đồng bào dân tộc Tày, Nùng, nơi lá mắc mật (hay còn gọi là lá móc mật) mọc hoang dã trong rừng. Loại lá này được hái tươi, mang hương thơm độc đáo, đã trở thành nguyên liệu chính tạo nên sức hút của món ăn. Năm 2021, vịt quay lá mắc mật Tràng Định được công nhận trong Top 100 món ăn đặc sản Việt Nam, thu hút du khách từ khắp nơi đến thưởng thức.



Vịt quay lá mắc mật: Đặc sản miền sơn cước níu chân thực khách
(Ảnh: internet)

Cách chế biến vịt quay lá mắc mật đòi hỏi sự tỉ mỉ từ khâu chuẩn bị. Đầu tiên, chọn vịt đồng tươi, làm sạch bằng cách chà muối và chanh để khử mùi. Sau đó, ướp vịt với hỗn hợp gia vị gồm hành tím, tỏi, gừng băm nhuyễn, ngũ vị hương, mật ong, xì dầu và một chút bột nghệ. Lá mắc mật tươi được rửa sạch, thái nhỏ rồi xào sơ với dầu ăn cho thơm, sau đó nhồi vào bụng vịt cùng phần gia vị. Vịt được khâu kín bụng, bơm căng da để da giòn hơn khi quay. Cuối cùng, quay vịt trên than hoa đỏ rực, xoay đều tay trong khoảng 60 phút, thỉnh thoảng phết mật ong pha loãng để da vàng óng và giòn tan. Nếu dùng lò nướng hoặc nồi chiên không dầu, đặt ở nhiệt độ 170°C và lật vịt để chín đều.

Về khẩu vị, món ăn chinh phục thực khách bởi lớp da giòn rụm, thịt mềm mịn thấm đẫm gia vị. Hương thơm từ lá mắc mật lan tỏa, mang vị đắng nhẹ xen lẫn ngọt thanh, hòa quyện với vị béo ngậy của thịt vịt và thơm lừng của các loại gia vị địa phương như quế, hồi. Tổng thể tạo nên sự cân bằng, không ngấy mà còn kích thích vị giác, khiến ai thử một lần cũng nhớ mãi.



Nguồn gốc của vịt quay lá mắc mật gắn liền với vùng đất Lạng Sơn, đặc biệt là huyện Tràng Định. (Ảnh: internet)

Vịt quay lá mắc mật thường được sử dụng như món chính trong bữa cơm hàng ngày hoặc các dịp đặc biệt. Nó phổ biến trong các lễ hội dân tộc, đám cưới, giỗ chạp và đặc biệt là Tết Nguyên Đán, khi gia đình quây quần sum họp. Du khách đến Lạng Sơn cũng hay chọn món này để trải nghiệm ẩm thực địa phương.

Để món ăn thêm phần hấp dẫn, người ta thường kèm theo nước chấm đặc chế từ hạt mắc mật nghiền nhuyễn, đậu tương lên men, gừng, tỏi và một chút đường, tạo vị chua ngọt cay hài hòa. Các món ăn kèm khác có thể là cơm trắng nóng hổi, bánh mì giòn, rau sống tươi như xà lách, húng quế hoặc dưa chua để cân bằng vị béo.



Cách thưởng thức lý tưởng là cắt vịt thành miếng vừa ăn khi còn nóng hổi, chấm ngập vào nước chấm rồi cắn ngặm lớn để cảm nhận da giòn tan vỡ trong miệng, thịt mềm quyện hương lá rừng. Kết hợp với cơm hoặc bánh mì, món ăn càng thêm phần ngon miệng, phù hợp cho bữa ăn gia đình hoặc tiệc tùng.

Vịt quay lá mắc mật không chỉ là món ăn, mà còn là cách để lưu giữ và lan tỏa giá trị văn hóa ẩm thực miền núi.

L.T (t/h)