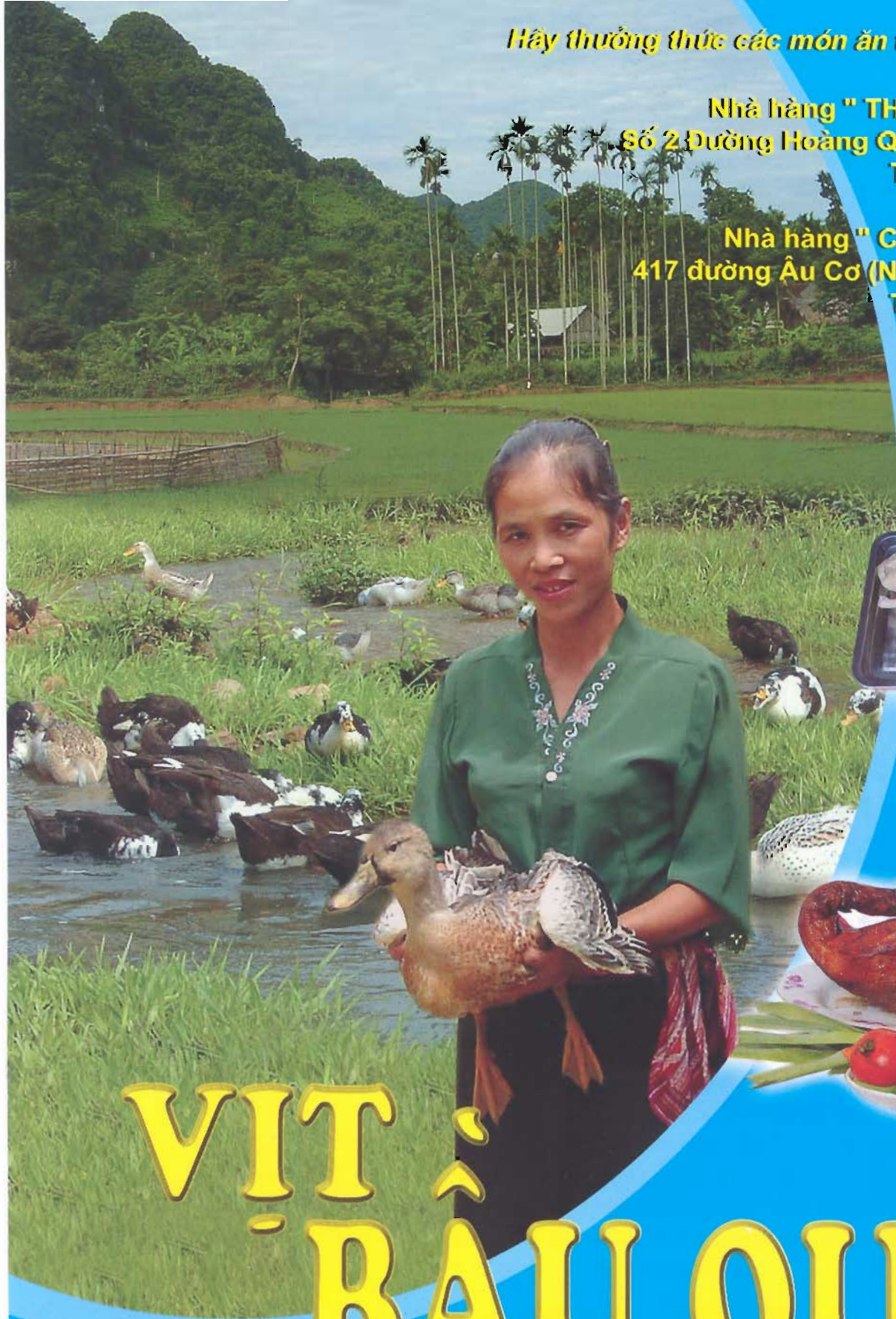


Hãy thưởng thức các món ăn từ Vịt Bầu Quý tại

Nhà hàng " THẢO VIÊN QUÁN "
Số 2 Đường Hoàng Quốc Việt - Hà Nội
Tel : (04) 7542566

Nhà hàng " Cơm Lam Pắc Pó "
417 đường Âu Cơ (Nhật Tân) - Hà Nội
Tel : (04) 7182017



VIT BẦU QUÝ

Địa chỉ liên hệ :

BỘ MÔN ĐỘNG VẬT QUÝ HIẾM VÀ ĐA DẠNG SINH HỌC
Viện Chăn Nuôi - Chèm - Từ Liêm - Hà Nội

ĐT : (04) 8 387 238 - (04) 7 572 174 Email : vovansu@hn.vnn.vn

TRẠM NGHIÊN CỨU VÀ THỬ NGHIỆM THỨC ĂN VẬT NUÔI
Viện Chăn Nuôi - Chèm - Từ Liêm - Hà Nội - ĐT : (04) 8 389 125

Phân theo hướng sử dụng thì vịt có hai loại : Vịt thịt và Vịt trứng.
Nhóm vịt thịt có các giống như Vịt Bầu Quì, Bầu Bền, Vịt Super M.
Nhóm vịt trứng có các giống như vịt cổ, vịt Mốc Bình Định, Vịt Kaki Campbell, vịt Siêu Hoa (Trung Quốc)... Tất nhiên về chất lượng thịt thì các giống vịt chuyên dụng thịt ngon hơn vịt trứng.

Trong các giống vịt thịt ở Việt Nam chưa có giống nào nổi tiếng như vịt Bầu Quì. Giống này là giống đặc sản của đồng bào dân tộc Thái, huyện Quỳ Châu - Nghệ An. Có mặt lâu đời ở xứ này giống vịt này có những nét rất đặc biệt đó là khả năng bơi lội, mò mẫm khá tốt.

Vịt Bầu Quì có ở các xã : Châu Hoài, Châu Hạnh, Châu Bình, Châu Thuận, Châu Bính, Châu Tiến, Châu Hội, Diên Lãm.
Vịt ở Diên Lãm - một xã nằm sát Lào - còn nổi tiếng hơn bởi lẽ đôi khi mổ vịt còn lấy được vàng vì vùng này có vàng sa khoáng, vịt ăn phải và trữ trong bụng.

Vịt Bầu Quì có giá "đột biến cao", cao gấp đôi vịt thường, cao hơn cả ngan. Giá thấp nhất là 20.000đ, trung bình là 30.000đ và cao nhất là 50.000 đồng/kg. Thịt vịt Bầu Quì chắc, hơi dai dai, không nhũn như các giống vịt công nghiệp.

Hơn nữa thịt vịt Bầu Quì thơm chứ không hôi như các giống vịt khác.

Thịt dày, không mỏng như các giống vịt trứng.

Thịt có vị ngọt, nhờ hàm lượng axit amin glutamic cao : 2,9% (ở thịt đùi) và 3,2% ở thịt lườn. Hàm lượng 16 axit amin cần thiết khác cũng đều cao. Chính vì các lý do trên thịt vịt Bầu Quì rất hợp với kiểu ăn uống của người Việt. Đặc biệt thích hợp trong các bữa tiệc, hội hè khi có thêm ít bia, ít rượu, bạn bè ngồi "chén chú - chén anh". Một mình có thể ăn hết vài con vịt luộc mà không thấy chán, thấy ngấy nhờ tỷ lệ mỡ rất thấp (0,24%).

Người Quỳ Châu thấy tự hào **"Đến Quỳ Châu chưa nếm được thịt vịt Quỳ Châu coi như chưa đến Quỳ Châu"**. Khi chúng tôi mang con giống đi phát triển nơi khác, ông Phó chủ tịch huyện người Thái còn nói vui : "Các anh phải trả bản quyền con giống đấy". (Chúng tôi nghĩ đến lúc phải như vậy).

Thói quen ăn thịt vịt của dân Nam bộ giờ đây đã lan ra dân Hà Nội. Nhiều quán vịt "Cỏ Vân Đình" nổi lên - dấu chưa bán giống đặc sản vịt Bầu Quì cũng đã nườm nượp khách. Điều này cũng đúng : hàm lượng dinh dưỡng của thịt vịt rất khá, giá lại mềm - chỉ bằng một nửa thịt gà, tiết canh vịt lại là món khoái khẩu. Thêm nữa vịt địa phương ít bệnh tật (và nếu có bệnh thì chẳng ai hơi đâu mà tiêm với chọc, tốn tiền, có khi tiền thuốc không bù tiền bán vịt) nên được xem là nguồn thịt sạch.

Hà Nội giờ đây đã đổi khác, kiểu ăn, kiểu uống đi theo hướng ít nhưng ngon và an toàn. Và không những người Hà Nội mà còn bao người khách Quốc tế rất cần điều đó. Chúng tôi đã chiêu đãi mấy đoàn khách khoa học nước ngoài (Nhật, Pháp, Đan Mạch) các sản phẩm của mình : gà H'mông hầm thuốc, vịt Bầu Quì nấu lẩu. Ai cũng thấy thú vị. Một số chuyên gia nước ngoài đã nói :

"Sản phẩm của người dân tộc ít, bé, nhưng cái gì cũng ngon".

Chúng tôi thừa nhận sự nhận xét đó là hoàn toàn đúng.