

Sài Gòn Lang Thang Và Những Món Ăn Thuần Túy Quê Hương

Dương Ngọc Dung



Photos by Phạm Ngọc

Sài Gòn đã mọc lên nhiều quán ăn bán những món dân dã đặc trưng của từng miền, thu hút khách khá đông. Tại Sài Gòn có đến gần cả trăm món ăn thức uống của khắp mọi miền, từ món cơm nắm tếp của vùng đồng quê Bắc Bộ đến cơm nếp muối vùng của vùng Tây Bắc xa xôi, bánh tôm Hồ Tây, bún chả... Đặc biệt, món cơm nắm dân dã rất đắt hàng. Từng nắm cơm vắt chặt nhưng mềm, chấm với món xào thịt mỡ thái chỉ, vị mặn, ngọt hòa quyện với nhau làm mềm đầu lưỡi. Nghệ thuật ẩm thực phương nam góp mặt với hủ tiếu Mỹ Tho, bún mắm, hủ tiếu Nam Vang.



Sài Gòn ẩm thực, đó là nghệ thuật ăn và uống ở Sài Gòn. Nơi đây quy tụ những món ăn của mọi miền đất nước, khách sành điệu ẩm thực đã thốt lên: “người ta đã bê món ngon khắp nơi vào Sài Gòn!”

Các quán ăn, quán gánh ở Sài Gòn mở cửa bán dạo cả ngày, từ 6 giờ sáng đến 12 giờ khuya nhưng thời điểm đông khách nhất là khoảng giữa 7 đến 10 giờ tối. Không chuyên về một món ăn riêng biệt nào, bất cứ ai trong chúng ta đều có thể tìm được “sự ẩm thực” đa khẩu vị của Bắc-Trung-Nam đều hội tụ tại Sài Gòn.



Buổi sớm có cái ẩm ướt mơn man của mùa xuân, buổi trưa có cái nắng hanh hao quen thuộc và cơn mưa đi lạc bắt chợt, buổi tối có chút se lạnh gợi nhớ Cao Nguyên mùa giáp tết. Cuộc sống hiện đại không phải lúc nào cũng cho phép con người ta thả trí tưởng tượng của mình bay xa như thế. Thật hạnh phúc khi được ngồi với những người bạn thân, chậm chậm nhìn “từng giọt từng giọt café lọc qua phin thời gian nhỏ xuống đời những buồn vui.” Bạn có thể ghé bất cứ quán café “cóc” nào ở trên hè phố của Sài Gòn nhìn dòng người ngược xuôi hối hả đi làm

mỗi sáng, hoặc yên tĩnh hơn, bạn có thể ghé vào một quán nhỏ khiêm tốn nào đó mà bất cứ con đường nào của Sài Gòn cũng có để tìm cho mình một góc nhỏ uống café buổi sáng.

Rồi các quán café bạn hãy ghé chân vào những quán ăn sáng. Ngoài những quán ăn sáng kèm ăn trưa và tối sang trọng, các tiệm ăn sáng như Dương Cầm ở ngã tư Điện Biên Phủ và Lê Quý Đôn, nhà hàng Thanh niên ở đường Nguyễn Văn Chiêm vv... là các tiệm ăn rộng rãi, rợp bóng cây và có vô số món ăn sáng ngon lành. Bạn có thể thử bánh cuốn Lạng Sơn, mỗi đĩa được kèm theo hai suất chả quế vàng rộm và hành phi mới người qua đã phát thèm. Bánh cuốn Tây Hồ, Bánh cuốn Đa Kao thành danh đã lâu với món bánh cuốn nhân thịt. Ngoài bánh cuốn, chả, và rau ra, người ta còn rắc thêm một ít bột tôm chấy khô. Hay hàng gánh bánh đúc chấm tương bắc đúng kiểu nằm mé cửa bắc chợ Bến Thành hoặc những quán bún mọc chan nước dùng trong veo với giò sống ngọt lừ, hay những tô bún thịt nướng thơm lừng.

Xôi Sài Gòn rõ ràng không giống miền Bắc, bởi gạo nếp được thổi cùng rất nhiều lạc, đậu xanh và rắc dừa nạo trắng muốt. Cũng có thể mua xôi gấc, xôi gà, xôi lạp xường với giá vô cùng bình dân. Suất xôi được đựng bằng hộp xốp kèm theo chiếc muỗng nhựa để bạn có thể mang tới quán café cóc vỉa hè ngồi ăn tạm.

Phở cơ bản vẫn là hai loại gà và bò thường được gọi là phở Bắc. Phở Hiền Vương với những chú gà béo ngậy, những tảng thịt bò lớn treo có lớp trong tủ kính dọc theo đường Hiền Vương (Võ Thị Sáu) và Pasteur. Đây có thể gọi là khu phố phở Sài Gòn. Trong khắp thành phố hầu như con đường nào cũng có quán phở Bắc mang hơi hướng Hà Nội. Sài Gòn có nhiều tiệm phở nổi tiếng, bởi đến bây giờ nó đã trở thành món ăn ưa thích của nhiều người chứ không còn là riêng của cư dân xứ Bắc. Ăn phở cũng tùy theo gu của từng người, nhưng có lẽ hiện nay vì phở của quán Đậu ở khu vực quận 3

được dân ăn phở sành điệu của Sài Gòn cho là ngon nhất.

Tiệm bánh bao và hủ tiếu bà Cả Cần đã nổi tiếng một thời trước năm 75 và hiện nay vẫn còn thu hút khách sành ăn. Tiệm này nằm ở ngã tư đường Nguyễn Tri Phương và Hùng Vương. Xiu mại là món ăn điểm tâm buổi sáng. Thịt băm nát viên tròn, ngoài bọc một lớp bột. Mì xiu mại ăn với bánh mì nướng ròn lại thêm một đĩa há cảo nóng bốc khói kể bên thì thật tuyệt vời. Bạn cũng không thể nào quên mì vịt tiềm với đuôi vịt hoặc cánh vịt ăn tới đâu ngọt miệng tới đó. Hiện giờ tiệm mì loại này nổi tiếng ở Đakao, Trần Cao Vân (góc hồ Con Rùa) và Nguyễn Tri Phương, Chợ Lớn. Không thể không nhắc thêm món mì sủi cảo Hà Nội cũng quyến rũ khách không kém ở những quán ăn loại này.

Hủ tiếu thì đủ loại: hủ tiếu Tàu, hủ tiếu Nam Vang, hủ tiếu Mỹ Tho, hủ tiếu gà cá, hủ tiếu bò kho... Hủ tiếu Tàu thì các bạn vào tiệm hủ tiếu của người Hoa nào cũng có, riêng hủ tiếu Nam Vang thì có tiệm Hồng Phát ở Võ Văn Tần, hai ba hiệu có tên ngộ nghĩnh như Lén Húa ở đường An Dương Vương. Đa số chủ nhân là người ở Campuchia về. Hủ tiếu bà Năm Sa Đéc đêm nào cũng đông khách, giá rẻ mà ngon.

Đặc biệt có thể kể đến hai tiệm cơm bán cơm tấm nổi tiếng. Ngoài cơm tấm Trần Quý Cáp dành cho những người ăn sáng cho chắc dạ đã hiện diện gần ba mươi năm, mới đây còn có hệ thống cơm tấm Thuận Kiều. Đã có khoảng 10 tiệm cơm tấm Thuận Kiều rải rác từ Chợ Lớn-Sài Gòn-Bình Thạnh.

Sài Gòn đã mọc lên nhiều quán ăn bán những món dân dã đặc trưng của từng miền, thu hút khách khá đông. Trước tiên là món ăn xứ Huế: Quán Ngự Bình, Thuận An có đủ những món ăn mang đậm hương vị cổ đô mà không gian và cách bài trí cũng rất Huế. Bánh bèo, bánh nậm, bột lọc, bánh ram, bánh ít, cơm hến, chả, nem, tré, bánh canh, bún bò vv... Điều đặc biệt ở đây là dù chỉ với những món ăn giản dị, nhưng các món bánh Huế

của quán vẫn không cải biến một ly nào cả. Chủ quán thường vẫn tự chọn gạo, ngâm xay lấy để có bột làm bánh, chọn từng miếng thịt, con tôm để quét chả, làm nem. Cũng là món Huế, cũng cùng cách chế biến, nhưng khi qua tay mỗi người đầu bếp lại mang những nét riêng trong một khẩu vị chung đặc trưng của Huế. Ở Thuận An còn có món tré nhiều bì, ít chua nhưng giòn và bùi; miếng chả ngọt vị thịt, món nem vừa chín tới nhiều thịt thật chắc. Nhiều người thích ăn hỗn hợp cả ba thứ để cảm nhận được sự khác biệt của khẩu vị. Từ giòn giòn, chua chua, bột bột của tré để chiếc lưỡi chuyển sang thưởng thức vị ngọt đậm thắm của chả rồi quay lại vị chua sắc của nem, chắc nịch, thơm mùi lá ổi hết sức thú vị. Bánh khoai được đổ khuôn thật tròn, nhiều tôm, lớp vỏ giòn như bánh ram. Gặp dịp trời mưa, kê một chiếc bánh khoai, xắn một miếng nhỏ, gói trong chiếc lá cải bẹ xanh rồi chấm ngập vào trong chén nước chấm gan thịt trộn thật nhiều mè. Khi nhai nghe rau rầu, lẫn tiếng vỡ của những hạt mè rang thật bùi... Ngoài ra bạn có thể ghé quán Cây Trúc nằm trên đường Kỳ Đồng với món bánh bèo, bánh nậm, bột lọc, bún bò Huế.

Hơi sang một chút có quán ăn Huế do đại gia đình người Cổ Đô đứng ra quản lý. Không gian quán được trang trí khá đẹp, các bàn ăn được phủ khăn trắng trông rất trang nhã, rất Huế. Thực đơn của quán không ngoài các món truyền thống như: bánh bèo chén nhỏ, bánh ướt thịt nướng, chạo tôm nướng mía, bánh khoai. Món đặc biệt được yêu thích nhất với hương vị độc đáo riêng là món cơm sen. Cơm được chiên với tôm, thịt và hạt sen. Khéo léo là ở cách trình bày: một lá sen được uốn cong trải trên đĩa, cơm đặt gọn bên trong, xung quanh trang trí thêm cánh sen trông vừa lạ mắt vừa thoảng hương sen tự nhiên rất đặc sắc.

Muốn ăn những món khác của xứ Bắc phải đặt quán cơm bà Cả Đọi lên đầu tiên. Không hẳn bà Cả Đọi là đệ nhất cao thủ trong nghề nấu cơm Bắc ở Sài Gòn, song mỗi khi bạn muốn mời ai đi ăn cơm Bắc thuần túy thì bất cứ ai cũng sẽ dắt bạn tới

ngay bà Cả Đọi. Hẳn ai cũng sẽ giữ mãi trong tâm trí về một tiệm cơm tít sâu trong ngõ hẻm trên đường Nguyễn Huệ, trên lầu thang gác cheo leo và những món ăn mang hương vị Bắc. Rồi các món đậu bắp nướng, khổ qua nhồi thịt, cá bông lau kho béo ngậy cũng không thể nói xuất xứ từ miền Bắc. Lại là ở chỗ đó. Rồi thì đến quán Dáng Xưa ở Cao Thắng hoặc Hương Xưa ở Bùi Thị Xuân và Lý Tự Trọng. Những nơi này hầu như không thiếu một món gì, kể cả món chả rươi hiếm có và đọt lan chấm tương bần đậm bực. Song bạn muốn đặc thù hương đồng gió nội thì vào Hương Đồng trên đường Pasteur. Trong khuôn viên quán rộng rãi lợp tranh tre, các tiếp viên nam nữ mặc đồ bà ba đi guốc mộc sẽ giới thiệu một thực đơn mà bảo đảm chưa khi nào bạn tìm thấy ngoài Bắc: chuột đồng ngũ vị chiên, tôm say, bò nướng tiêu chanh. Riêng chuyện phục vụ đồ uống ở đây cũng lạ kiểu: Bia chai đổ ra bát sành to, ghé miệng uống như người thôn quê uống bát nước với bên bờ ruộng sau buổi cấy cày. Món ăn của Hà Nội là chả cá, bánh tôm Hồ Tây, miến lươn... Nhìn những vị khách ngoại quốc xì xụp húp miến lươn hay cắn trái ớt với cà pháo giòn tan chấm mắm tôm dưới ánh đèn đêm ta cảm thấy một niềm đồng cảm.

Hơn một năm trở lại đây, Sài Gòn xuất hiện ngày càng nhiều các quán cơm chay. Người Sài Gòn ăn chay ngày càng đông, không chỉ vào mùa một, ngày rằm mà quanh năm suốt tháng. Chính vì vậy mà “chay tịnh” ở Sài Gòn bây giờ có phần phong phú và sôi động hơn các nơi khác trong cả nước. Trước đây, các quán cơm chay mọc lên gần những ngôi chùa. Việc chế biến ở đây thường do các ni cô phụ trách. Bây giờ, nhiều doanh nhân đã mở quán, thậm chí đầu tư nhà hàng cơm chay máy lạnh sang trọng. Nổi tiếng là các quán Thuyền Viên ở đường Nguyễn Văn Đậu, Tịnh Tâm trên đường Võ Thị Sáu, Nam Sơn ở góc Nguyễn Đình Chiểu và Nguyễn Thiện Thuật, hay Ấn Quang nằm trên đường Bà Hạt. Ngoài việc phục vụ khách quen theo thập trai hay vào các

ngày tuần trong tháng, các quán này còn tìm mọi cách thu hút thực khách mọi giới từ các địa bàn khác. Các món ăn của các quán cơm chay Sài Gòn hết sức phong phú và đa dạng. Quán bình dân phải có trên 10 món, quán hạng vừa trên 30. Đặc biệt các nhà hàng cơm chay máy lạnh phải trình thực khách trên dưới 50 món khác nhau. Các món chay trong thực đơn đều có những cái tên nghe rất mặn: lẩu thập cẩm, gỏi tôm cua, gà rô ti, tôm lăn bột chiên, heo quay, bánh xèo vv... Nhiều món còn mang những cái tên nghe rất lạ như Phù Dung tiên tử, La Hán thượng tổ, Tiên cô quá hải vv... hoặc đầy bí hiểm như gỏi Hào Xi Dục Nguyệt. Thực chất nhằm kích thích khẩu hiếu vốn mặn của người cõi tục.

Giữa Sài Gòn hối hả, tấp nập, bạn còn có thể tìm được những quán ăn có không gian yên tĩnh nếu bạn ghé quán Ngon, ở đây người ta tạo ra được một hàng chuỗi xanh ngắt, ngăn cách quán với thế giới bên ngoài. Tới đây, khách tưởng mình đang lạc vào một không gian khác, giữa các dãy bàn thấp dưới mái ngói, cùng những cô bán hàng mặc áo lụa, tà áo phất phới như thực, như mơ. Quán có 90 món ăn đặc trưng của ba miền, được chế biến khéo léo và giữ nguyên hương vị địa phương. Mì Quảng làm bằng gạo lứt, vẫn còn màu nâu hồng của gạo, thịt và tôm được ướp xào cho đậm đà. Các món bắc như cơm nắm muối vừng, bánh tôm Hồ Tây, bún chả vv... đều làm vừa lòng thực khách. Đặc biệt, món cơm nắm dân dã rất đắt hàng. Từng nắm cơm vắt chặt nhưng mềm, chấm với moi xào thịt mỡ thái chỉ, vị mặn, ngọt hòa quyện với nhau làm mềm đầu lưỡi. Nghệ thuật ẩm thực phương Nam góp mặt với hủ tiếu Mỹ Tho, bún mắm, hủ tiếu Nam Vang. Khi ăn xong món chính, các vị khách thường dạo một vòng qua các quang gánh ngoài sân, thường thức đồ tráng miệng như xôi, chè cuốn... Ở đây có món sương sa hột lựu làm từ củ năn xắt nhỏ, bao bột bên ngoài, ăn giòn, dẻo, cùng vị bùi của đậu xanh và béo của nước dừa. Muốn giải khát, khách có thể lựa chọn đủ loại nước ép trái cây

tự nhiên: cóc, ổi, nho, dưa hấu... Có khá nhiều người nước ngoài đến quán Ngon, thường thức món ăn và cảm nhận nét văn hóa ẩm thực của Việt Nam. Đây cũng là một địa chỉ lý tưởng để tiếp khách bởi thức ăn phong phú, phù hợp. Không khí của quán không ồn ào mà toát lên cái gì đó rất nhẹ nhàng, tạo cho bữa ăn thêm phần thú vị. Ngoài ra bạn có thể ghé Quán Tre nằm khuất sau một bức tường khá cao, có mấy bụi tre vàng khá lớn. Bên trong là một sân vườn thật rộng với nhiều cây xanh thoáng mát. Mọi thứ dường như được trang trí thật hết sức tự nhiên, tạo cảm giác thoải mái, thư giãn cho thực khách. Thực đơn gần 300 món của quán là một bộ sưu tập khá phong phú về những món ăn dân dã, truyền thống của nhiều địa phương. Có những món đơn giản quen thuộc như bầu, mít nấu tôm, các món gỏi, món nướng từ các nguyên liệu dễ tìm như gà, lươn, thịt các loại... Nhưng cũng có nhiều món khá ấn tượng, độc đáo từ nguyên liệu đến cách chế biến như món gà ác nướng ống tre chẳng hạn. Con gà ác nhỏ xíu, lột thơm vào trong cái ống tre bằng cổ tay, thịt gà ác sau khi nướng không mềm như các loại gà khác mà khô quắt lại, nhưng như vậy lại cho một cảm giác rất lạ khi ăn, thịt dai nhưng thật ngọt. Có những món quen, nhưng nhờ tìm được cách chế biến vừa miệng mà hơi khác một chút về khẩu vị lại có thể giữ được khách. Món chả cá, cháo gà thì thật quen, nhưng trong chả cá ở quán Tre có thêm một ít lá thì là nồng nồng, cay cay; trong nồi cháo gà có thêm một ít đậu xanh cà đãi vỏ thật bùi, thật béo, tạo cảm giác khoẻ người sau khi ăn. Xin bạn hãy ghé chân đến quán 43 trên đường Mạc Đĩnh Chi. Ở đây món lươn rang muối được chế biến khá độc đáo và theo kiểu gia đình. Chiếc niêu đất đựng một lớp muối ớt dày, muối còn nguyên hạt, ớt nguyên trái giã giập. Phần còn trống của chiếc niêu được dồn thật đầy đủ củ sả, rau om, chỉ chừa vừa đủ chỗ khoanh tròn con lươn. Đậy kín nắp lại rang cho muối nóng lên, nổ bung ra. Sức nóng của muối rang làm nóng hơi nước từ sả, rau om và làm chín con lươn. Thịt lươn hơi khô

nhưng ngọt lừ và thơm mùi sả, mùi rau om, mùi ớt thật thích thú.

Với những bữa ăn thuần túy Việt Nam, bạn có thể đến với những quán như Quán cây Dù Vàng, Dù Xanh (đường Mạc Thị Bưởi), những quán ở Nguyễn Cư Trinh, Phước Thành (Ngô Tùng Châu), Ba Cây Trúc ở Chợ Lớn, bà cả Đọi, quán cây Dừa (Lê Lai) vv... là những quán cơm thuần túy Việt Nam. Hương vị độc đáo của cơm Việt Nam thuần túy (gạo chợ Đào, nàng Hương) và những món canh chua cá bông lau, canh chua thơm cá lóc, cá rô, trê, cá kèo kho tộ ăn với dưa ngó sen hay món thịt đông lạnh, dưa giá, thịt kho tàu, hột vịt, canh khổ qua hầm nhồi thịt, cà pháo, canh rau đay độc đáo vv... Món ăn được khách hàng tâm đắc là “heo sữa quay” kiểu Hàng Buồm Hà Nội, da nổi hoa vừa giòn vừa béo ngậy. Sau món quay là những món nướng, tức món “quanh lửa hồng.” Gà, vịt, cừu, bò, cá lóc đều có thể nướng sau khi ngâm tẩm ướp đủ thứ gia vị cần thiết. Gà thì nướng vỉ, nướng gói, tôm càng nướng nguyên con, thịt ba chỉ thái nướng xiên thành chả, cá lóc nướng lá chuối. Người ăn có thể vừa gấp vừa nướng, vừa ngửi mùi thơm. Ngoài ra bạn có thể tìm được cả những hương vị dân dã của đồng quê Nam bộ với thực đơn rất phong phú và đa dạng. Như tên gọi, làng ẩm thực trên đường An Dương Vương chuyên về món nướng theo phong cách khẩn hoang Nam bộ, mà nổi tiếng nhất là 3 món đặc sản: gà nướng đất sét, cá lóc nướng trui và heo sữa quay. Để có món ăn ngon, phải có nguyên liệu ngon, gia vị đủ và cách chế biến phù hợp. Chỉ riêng việc chọn nguyên liệu cũng đã thấy nhiều bí quyết và lăm công phu. Gà nướng đất sét phải lựa cho được con gà nuôi thả vườn, da vàng lông mượt. Cá lóc nướng trui phải tìm cho được cá đồng. Heo sữa phải chọn giống và đúng ngày tháng để thịt vừa mềm nhưng đủ ngọt và da đủ giòn.

Đến đêm mời các bạn tới các địa điểm bán bánh xèo ở Võ Văn Tần, Đinh Công Tráng (khu Tân Định và Pasteur). Bánh xèo là loại bánh đặc biệt miền Nam làm

bằng bột gạo hòa với nước dừa cho thêm chút nước nghệ vàng cho đẹp rồi chiên với thịt ba chỉ, tôm bạc, đậu xanh, giá tươi và củ đậu. Ăn bánh với rau sống và cải bẹ xanh chấm với nước mắm tỏi ớt pha lẫn nước cốt dừa. Nói tới thịt vịt thì khu du lịch Thanh Đa có ba quán bán thịt vịt luộc nổi tiếng. Phố Trần Quý Cáp cũng có một quán: vịt luộc rất mềm, thịt ngọt, chấm nước mắm gừng. Ngoài ra còn có tiết canh vịt tuyệt hảo. Ở Sài Gòn, ăn đêm chưa phải là một cái thú, nhưng nó lại là một phần không thể thiếu làm nên bộ mặt đời sống của Sài Gòn khi màn đêm buông xuống. Món ăn có sức quyến rũ khách ăn đêm nhất có lẽ là cháo! Cháo trắng! Bởi trước khi đi ngủ, ăn cháo nhẹ bụng, nhẹ cả tiền, mà lại không cách rách, mất thời gian. Khu bán cháo đang được nhiều khách lui tới ở Sài Gòn hiện nay nằm trên đường Lý Chính Thắng (khu Yên Đổ cũ). Chỉ có một tấm biển đề “Cháo trắng” gọn lỏn cho cả dãy quán. Khách về khuya tấp xe vào, gọi một tô cháo trắng. Nhưng chẳng có khách nào lại chỉ ăn cháo trắng không cả! Bởi cùng với món bình dân ấy là vô vàn những thức ăn kèm, hấp dẫn mà vẫn bình dân. Món được gọi nhiều nhất là cháo trắng ăn với hột vịt muối (trứng vịt muối mặn) hay hột vịt bắc thảo, trứng chiên 3 màu. Lòng đỏ được dầm ra, ngào cùng với cháo, làm cho món cháo trắng bình thường chuyển màu, tỏa ra mùi ngậy ngậy beo béo đủ làm ứa nước bọt người khách đang lúc đói lòng. Nếu như khách thuộc “trường phái” ưa hải sản thì cháo trắng có thể ăn cùng cá cơm, cá bóng kho tiêu, cá cơm sấy mè, cá cơm chiên hoặc con ruốc cháy tỏi, ba khía ngào, tôm rim. Cháo ăn với thịt, có thịt kho tiêu hay các loại chà bông (ruốc) cá hoặc chà bông thịt. Như để làm cho món ăn trở nên “chay tịnh hơn,” khách cũng có thể ăn món cháo trắng với các loại dưa món, dưa mắm, cà mắm hoặc cải xá bầu xào tôm khô. Cả một thực đơn đa dạng mà không kém phần hấp dẫn dành cho thực khách khu Đa Kao cũ.

Đạo phố Sài Gòn bạn không thể không ghé đến Phố Biển nơi hội tụ đầy đủ

những món ăn về hải sản trên đường Nguyễn Tri Phương. Tất cả cá, mực, ốc ở đây đều được chuyển từ Nha Trang vào bằng máy bay hoặc từ Vũng Tàu lên bằng xe hơi nên còn tươi rói. Ngoài các món ốc hấp gừng, cua rang me, còn có món rất lạ: ốc cồi mai. Thứ ốc này gắn chặt vào đá biển, thịt vươn ra ngoài dài hơn cả gang tay. Người bắt phải lấy dao xẻo từng khúc thịt và đưa lên mặt nước. Ốc cồi mai mà nướng lên, thế nào các đấng mày râu cũng điên đảo vì tốn bia. Nhiều người thích món mắt cá ngừ đại dương. Mắt cá to gần bằng bát cơm, nếu nấu với rau ngót hoặc măng chua ăn vừa ngọt, vừa bổ. Có một món ăn chơi mà thực khách sẽ thích thú là loại cá cơm miệng nhỏ bằng đầu tăm, trộn với gỏi xoài. Trứng cá thu được chế biến theo nhiều kiểu như chiên giòn, hấp nấm, cần tây vv...

Bánh hời bán ở quán bánh hời Bà Rịa trên đường Nguyễn Tri Phương không giống loại bánh hời thường bán ở các chợ tại thành phố. Miếng bánh ở đây lớn, mỏng, trong và những sợi bánh dính chặt vào nhau. Chủ quán cho biết, mỗi ngày đều đặn ba lần bánh được gửi theo xe từ Bà Rịa lên cho kịp bán và tươi. Bánh hời ở đây khá cầu kỳ. Ngoài rau sống, bánh còn được dọn chung với nhiều thứ như chả giò chiên, nem nướng, thịt nướng, thịt quay và một đĩa nhiều loại đồ chua như củ kiệu, ngó sen, củ cải trắng, đồ ngâm giấm... Bánh hời lạ, các loại nguyên liệu ăn kèm không dùng hàng chợ mà do quán tự chế biến nên ngon, vừa miệng. Ở đây còn có loại chả giò cá trích khá độc đáo ăn chung với bánh hời, nhưng rất tiếc là không có thường xuyên. Bên cạnh bánh hời, quán còn bán thêm nhiều món ăn khác, kể cả cơm trưa bình dân và nhiều loại bánh, nhưng đáng chú ý là những món có xuất xứ từ Bà Rịa-Vũng Tàu như bánh bèo bì Bà Rịa, bánh bò Bà Rịa, bánh khọt Vũng Tàu vv... Bánh khọt Vũng Tàu đơn giản, giữ nguyên màu bột, bên trên mỗi chiếc bánh úp một nửa con tôm bằng ngón tay út lột vỏ. Cái khéo là miếng bánh đã để nguội nhưng vẫn giữ được độ giòn.

Trong khi đó bánh bèo bì Bà Rịa vừa có nhân đậu xanh hầm như tán nhuyễn, vừa được rắc thêm tôm chấy giã mịn rồi lại kèm thêm bì trộn với thịt ba rọi. Nhờ vậy nên bánh khác những loại bánh bèo khác. Riêng loại bánh bò Bà Rịa ở đây được coi là loại bánh bò có thương hiệu mà mọi người quen gọi là bánh bò Bà Búp, nghe đâu đã nổi tiếng được mấy chục năm. Bánh được đổ khuôn từng chiếc một, chỉ lớn bằng đầu ba ngón tay chụm lại, ngọt và chắc.

Có lẽ khó tìm một tiệm chè nào có đến 32 loại chè khác nhau như tiệm Hà Ký ở Châu Văn Liêm. Gọi là tiệm chè nhưng Hà Ký lại có đến 4 quầy chè. Mỗi quầy bày bán một nhóm chè, bao gồm các loại chè đậu hũ hạnh nhân, đậu hũ cacao, đậu hũ dâu, chè mè đen, chè đậu phộng, chè khoai lang, chè đậu xanh, chè đậu đỏ, chè thạch dừa, nhãn nhục, sâm bổ lượng, hột gà trà, chè củ năng, chè hạt sen, chè tuyết nhĩ nhãn nhục, tuyết nhĩ củ năng, quy phục linh Quảng Châu, chè hạnh nhân, chè bạch quả bo bo đậu hũ ky, chè sữa tươi hột gà chưng, chè táo đỏ đường phèn, đu đủ chưng, củ năng hột gà, táo đỏ nhãn nhục, củ năng nhãn nhục. Cao giá nhất là các loại chè cocktail 7 màu, chè thập cẩm, chè bạch quả. Chủ quán ở đây cho biết rằng món chè nào càng đơn giản thì kỹ thuật nấu càng rất khó. Chè mè đen (chí mà phù) chỉ đơn giản là mè đen rang xay chung với gạo, nhưng phải canh lửa thật kỹ, rang mè vừa thơm thì phải nhấc xuống ngay, để chặm vài ba giây, mè có vị đắng khét và phải đổ bỏ. Ngay cả chè khoai lang cũng vậy, rất nhiều tiệm có món chè khoai lang nước dừa. Nhưng ăn một chén chè khoai lang Hà Ký thì người sành ăn sẽ không bao giờ quên được vị khoai lang ngọt bùi trộn lẫn với hương vị gừng thanh tao. Muốn nấu chè khoai lang cho nguyên miếng không bị vỡ nát hoặc mủn ra thành bột phải canh lửa thật kỹ, lửa không già cũng không quá non, lúc nào cũng riu riu để vị đường thấm vào miếng khoai mịn màng, đỏ hồng trông rất đẹp mắt.

Một trong những loại chè nổi tiếng của Hà Ký là các loại chè đậu hũ. Đậu hũ được pha với rau câu để tạo độ giòn cứng của miếng đậu hũ mềm mại, rồi từ đó thêm chút hạnh nhân xay nhuyễn hoặc dâu tây. Chè đậu hũ hạnh nhân có mùi thơm nhưng nồng. Người chưa ăn quen cảm thấy khó ăn, nhưng càng ăn càng thấy ngon lạ. Món chè nấu cầu kỳ và phức tạp nhất trong số 32 món chè của Hà Ký là món chè bạch quả bo bo đậu hũ ky. Bo bo nấu như chín mềm trộn chung với đậu hũ ky và bạch quả. Cả hỗn hợp trên đem nấu trên lò nhỏ lửa đến khi nào đậu hũ ky tan thành sữa màu trắng đục thì cho đường vào. Ngoài các món chè có gốc gác Việt Nam như chè khoai lang, thạch dừa, hột sen vv... phần lớn các món chè bán tại Hà Ký có nguồn gốc Trung Hoa, chú trọng giá trị dinh dưỡng và góp phần chữa bệnh.

Do đó rất nhiều nguyên liệu nấu chè chính là các dược liệu quen thuộc như chè quy phục linh Quảng Châu, chè bạch quả, chè mè đen vv... Bạch quả, theo quan niệm của Đông y có khả năng bổ thận. Chè bạch quả phối hợp với bo bo, tàu hũ ky vừa bổ thận vừa trị bệnh phong thấp. Quy phục linh có chức năng giải độc gan. 32 món chè là 32 vị độc đáo khác nhau, mỗi ngày thu hút hàng trăm người nườm nượp đến thưởng thức các món chè Hoa-Việt đặc sắc và ngon ngọt ở một tiệm chè thuộc loại “đệ nhất chè” tại khu vực Quận 5.

Dương Ngọc Dung

Nguồn: <http://dactrung.net>