

Ăn đêm ở phố Kỳ Đồng



Con đường Kỳ Đồng rất ngắn, chỉ một đoạn nhỏ cắt Nguyễn Thông và Trần Quốc Thảo, nhưng lại được xem là một phố ăn sâm uất. Mở cửa suốt 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, phố Kỳ Đồng được các thực khách quen gọi là "phố ăn thập cẩm, đa khẩu vị Bắc - Trung - Nam đều có đủ".

Phở Hà Nội, Sài Gòn...

Nổi tiếng và có thâm niên lâu đời nhất phố này là các quán phở. Phở thì Sài Gòn không lạ, nhưng đã có ai một lần ghé phố Kỳ Đồng, nếm tô phở ở quán Anh đều không thể quên mùi vị rất khác lạ: nước phở trong mà vẫn ngọt, vị ngọt của thịt, của xương ninh kỹ, của sự khéo léo chứ không phải nhờ gia vị. Quán phở miễn gà Kỳ Đồng có thâm niên 28 năm. Quán có hai gian không rộng nhưng có đến 14 nhân viên phục vụ, mà lượng khách lúc nào cũng đông nghẹt từ 6 giờ 30 sáng cho đến 11 giờ 30 khuya.

Bên cạnh các quán phở có khẩu vị Nam bộ, phở Bắc Hải Hà Nội cũng trình làng một khẩu vị đặc trưng riêng với các món được dân Bắc "ghiền" như tái, nạm, gầu, miếng măng chế biến từ thịt bò, gà.

Hương vị Trung Hoa

Quán mì chú Tắc lại đậm khẩu vị Trung Hoa với các món ruột như: há cảo, mì vịt tiềm, gà ác tiềm, mì gà cải xanh... Mà nổi tiếng nhất là món mì đặc biệt chú Tắc. Tô mì được nấu khô với tim, gan, cật, tôm và nước xúp để riêng. Lạ nhất là món mì bánh xếp với nhân là từ tôm, thịt, nấm mèo và cá thác lác, được xếp với hình tam giác trông vừa ngon mắt lại lạ miệng.

Vị ngon các miền

Góp mặt làm phong phú thêm khẩu vị Bắc Nam, quán nem Nha Trang do chủ quán là một người Nha Trang chính gốc thực hiện. Ngoài các món đặc sản phổ biến như nem nướng Ninh Hòa, nem chua Nha Trang, gần đây còn tăng cường thêm món "bò nướng lạc cảnh" gây nhiều chú ý cho thực khách ngay từ đầu. Chị chủ quán cho biết, làm món này rất công phu. Thịt bò phải mang từ Nha Trang vào, loại đã được sơ chế và ướp sẵn bằng một loại nước ướp đặc biệt bí truyền. Thịt vừa mềm, cay cay, khi nướng trên bếp than vị rất thơm. Dùng kèm với xà lách, rau sống và cà chua. Mở cửa từ lúc 9 giờ sáng nhưng quán phục vụ cho đến khi hết khách. Đặc biệt trong khu này còn có khá nhiều các quán ăn kiểu Huế. Bình dân có quán Cây Trúc với món bánh bèo, bánh nậm, bột lọc, bún bò Huế. Hơi sang một tí có quán ăn Huế do một đại gia đình người Huế 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 Huế 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. Giá các món cũng chỉ từ 2.000 - 30.000đ.

Theo nhiều thực khách, phố ăn Kỳ Đồng đặc sắc với khá nhiều món ngon mà giá lại rẻ. Ngoài những quán nằm ngay mặt tiền, trong các hẻm còn có khá nhiều quán ăn khác bán đủ loại món ăn đồng quê như ốc, hến, sò, cua, mực... Sự phong phú và đa khẩu vị của các món ăn cũng là nét tiện lợi gây chú ý cho đồng đảo thực khách.

Địa chỉ tham khảo

- Quán phở Anh: 10A Kỳ Đồng, Q.3

- **Phở , miến gà Kỳ Đồng: 14/1 Kỳ Đồng, Q.3**
- **Bánh cuốn Hồng Hiến: 14B Kỳ Đồng, Q.3**
- **Mì chú Tắc: 20/6A Kỳ Đồng, Q.3**
- **Quán nem Nha Trang: 9A Kỳ Đồng, Q.3**
- **Phở Bắc Hải Hà Nội: 7/7A Kỳ Đồng, Q.3**
- **Quán ăn Huế: 7/1 Kỳ Đồng, Q.3.(SGTT)**