

Ăn đêm Sài Gòn



Sài Gòn là một thành phố mất ngủ! Dường như trong sự ồn ào tất tả của cái thành phố đầy sinh lực này, ban ngày người ta luôn chạy đuổi theo một cái gì không rõ tên. Để rồi khi đêm đến, thành phố như lắng lại trong cái se se lạnh, khiến người con gái phải khoác lên mình chiếc áo khoác mỏng, người con trai chạy xe chậm hơn. Có một Sài Gòn về đêm với những quán cà phê khá yên tĩnh dọc theo những trục đường lớn như Đồng Khởi, Lê Quý Đôn, Phạm Ngọc Thạch, Võ Văn Tần... với những đôi tình nhân thả bộ dọc theo đường Tôn Đức Thắng, bến Bạch Đằng; một Sài Gòn về đêm, xe máy đèo bạn chạy lòng vòng trên phố không mục đích, khuya một về nghỉ...

Và những quán ăn đêm



Nói đến ăn đêm, người ta thường liên tưởng đến Hà Nội. Đơn giản vì Hà Nội lạnh. Nhất là vào những ngày mùa đông, cái rét về khuya kéo người ta ngồi sát lại với nhau hơn trong những quán ăn đêm, tận hưởng cái ấm áp của nhau và của không gian quán đêm. Đến mức ăn đêm ở Hà Nội đã được nâng lên thành một cái thú - thú ăn đêm.

ở Sài Gòn, ăn đêm có thể 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.

Khác với Hà Nội, chỉ có hai nơi được coi là chốn ăn đêm tương đối tập trung là khu gần ga Hàng Cỏ (cho giới bình dân) và khu Cầm Chỉ (không bình dân) thì Sài Gòn, bạn có thể tìm được vô vàn những chốn ăn đêm thú vị.

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 Đỗ 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, toả ra mùi ngầy ngầy 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 bống kho tiêu, cá cơm sảy 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!

Một khu ăn đêm khác cũng khá nổi tiếng là khu Đa Kao. Bánh cuốn Đa Kao thành danh đã lâu, nhưng đó là món ăn chủ yếu dành cho khách ăn sáng. Về đêm, khu Đa Kao cũng sáng đèn với những quán cóc có đủ các loại cháo, mì, phở, hủ tíu dành cho khách lỡ độ đường hoặc mệt mỏi trở về nhà sau một ngày làm việc vất vả.

Khu Yên Đỗ cũ hay Đa Kao là những khu ăn đêm bình dân, nhưng bình dân hơn cả trong những khu ăn đêm của Sài Gòn là khu vực chợ Bà Chiểu. Do đây là chợ đầu mối chuyên bán sỉ các loại thực phẩm, để rồi từ đó hàng hoá lại toả đi khắp các chợ

khác của Sài Gòn, nên chợ Bà Chiểu chủ yếu nhóm họp về đêm. Mà đã họp về đêm thì tất yếu sinh ra những quán ăn đêm phục vụ những người bốc dỡ hàng, các chủ vận, lái xe từ các tỉnh đổ về. Quãng 8 giờ tối là giờ bắt đầu mở hàng của dãy quán bên hông khu chợ này. Đến tầm 12 giờ đêm, 1 giờ sáng, trong khi nhiều người Sài Gòn còn đang chìm sâu vào giấc ngủ yên, thì cũng là lúc các quán ăn đêm chợ Bà Chiểu đông nghịt khách. Do thực quán chủ yếu là dân lao động, không có nhiều thời gian "khê khà" mà cần ăn nhanh để còn làm việc, nên các món ăn ở đây chủ yếu là mì, hủ tiếu... giá rẻ, chỉ vài ba nghìn đã có được một tô nóng hổi đặt trước mặt, ngồi sát bên nhau xì xụp trong cái se lạnh khi đêm về...



Nhưng nói đến ăn đêm ở Sài Gòn không có nghĩa là chỉ có những khu ăn đêm bình dân. Sài Gòn có hẳn những quán ăn sang trọng chỉ để phục vụ khách ăn đêm, cho dù ban ngày vẫn mở cửa. Một trong những quán ăn được nhiều người biết đến là quán ABC ở 172H Nguyễn Đình Chiểu. Trên tất cả các bản thực đơn cũng như trên giấy bọc đĩa của quán này ghi rõ ràng: mở cửa đến 4 giờ sáng! Toạ lạc trong khu trung tâm thành phố, lại được thiết kế, bài trí khá sang trọng, nên đối tượng khách lui tới đây phần nhiều thuộc tầng lớp trung lưu, giới văn nghệ sĩ, diễn viên sau những buổi diễn về khuya, và tất nhiên là cả khán giả của họ nữa... ở đây cũng bán các loại cháo như cháo sò điệp, cháo tôm, thập cẩm, thịt heo (lợn) bắc thảo hay cháo thịt gà xé, bò, cật heo... Giá cả cũng tương xứng với tầm vóc của quán! Nếu như đặng Yên Đổ, một tô cháo hột vịt chỉ khoảng 8.000 VND thì ở đây đắt hơn, tô cháo heo bắc thảo hay thập cẩm lên tới 14.000 VND, nếu là cháo sò điệp hay cháo tôm còn tới 24.000 VND. Thật chẳng bình dân chút nào, nhưng có sao đâu! Khách hàng ở đây sẵn sàng trả tiền cao cho những món ăn đêm giúp họ có được những giây phút thư giãn sau một ngày lao động mệt mỏi, hay chí ít cũng có một chút dẫn bụng để dễ giấc ngủ khuya...

Còn một khu ăn đêm ở Sài Gòn cũng khá đặc biệt. Khu này nằm ở ngay trung tâm Sài Gòn, gần đường Hàm Nghi. Khu có tên hẳn hoi là đường Hải Triều, thế nhưng dân ăn đêm lại quen gọi đây là khu... Cấm Chỉ! Lý do là vì ở đây chủ yếu bán những món ăn miền Bắc, giống như phố ăn đêm Cấm Chỉ nổi tiếng ngoài Hà Nội. Vậy là sau những quán cơm bà Cà Đọi, sau phố Bắc Hải..., ẩm thực Hà Nội lại có một góc nhỏ giữa lòng Sài Gòn, nơi tập trung những quán ăn đêm! Tới khu "Cấm Chỉ" này, khách có thể tìm thấy những món ăn rất "Bắc" như phở, bún, mì... "Bắc" nhưng vẫn có một đĩa giá sống kèm, cho những ai ăn Bắc mà nhớ Nam! Ngày càng nhiều thực khách của Sài Gòn bị quyến rũ bởi hương vị các món ăn miền Bắc đã lui tới đây. Và tất nhiên là không thể thiếu những người miền Bắc vào Sài Gòn sinh sống làm ăn, trong một lúc chạnh lòng nhớ quê, tới khu "Cấm Chỉ" để tìm hương vị quê hương bản quán nơi đầu lưỡi! Nếu như nhà văn Vũ Bằng còn sống, hẳn ông cũng lại ngồi đầu đó, lẫn giữa đám thực khách đông đúc trong khu Cấm Chỉ này để thưởng thức hương vị món ăn miền Bắc, những món ăn ông đã từng thưởng thức và gửi gắm cảm xúc của mình qua những trang sách...

Sài Gòn ban ngày thường nóng, nhưng đêm lại se lạnh. Những quán ăn đêm của Sài Gòn chính là nơi người ta có thể đến để tìm chút hơi ấm ban đêm./.