

Ăn đêm Sài Gòn



Đối với những người phải làm việc vào ban đêm hay thường phải thức khuya thì món cháo được ưa chuộng, đơn giản vì nó dễ "nuốt", dễ tiêu hóa về đêm.

Cháo bình dân

Bình dân nhất là món cháo trắng ăn với thịt kho, tép rang, hột vịt muối... Khu cháo trắng ngon và tấp nập khách về khuya có lẽ nằm ở vòng xoay Hàng Xanh với các thương hiệu như Tuần Ký, Thanh Bình...Ngoài ra, hai điểm bán vỉa hè khác đến 1-2 giờ sáng vẫn còn khách nằm ở địa chỉ 211 Hải Thượng Lãn Ông, quận 5 và ở đối diện nhà hàng Hạnh Phúc Lầu trên đường Ba Tháng Hai. Giá bán ở đây khá bình dân là 3.000đ - 5000đ/tô tùy theo món ăn kèm.

Không thích cháo trắng thì bạn có thể thưởng thức món cháo lòng Long An lai "tàu", 87B Cao Thắng, quận 3 hay quán cháo mực số 10 Phó Đức Chính, quận 1.

Nằm đối diện với địa chỉ 522D4 Nguyễn Tri Phương, Q.10 có quán cháo bán suốt đêm. Một tô cháo gà 6.000đ và cháo lòng 5.000đ vốn không được trang trí màu mè nhưng hễ khi được "cày" lên là thịt gà ló ra. Khách qua đường chỉ cần nhìn thấy những con gà có da vàng ánh, những chiếc muỗng to dùng treo lủng lẳng là muốn thử một lần cho biết. Bánh giò cháo quẩy đặc biệt nhỏ hơn một số nơi khác. Hơn nữa, cháo cũng có bảng giá nằm trên bàn nên yên tâm không bị "chém".

Cháo cao cấp

Đối với một số người không có thói quen "tấp" vỉa hè và ngồi chồm hổm thì có thể đến những quán có bàn ghế đàng hoàng và lịch sự. Đáng được nhắc đến trước tiên đó là quán cháo có "thương hiệu" mạnh như cháo gà Vườn Mai, 256/8/4 Lạc Long Quân, quận Tân Bình. Những con gà ta ngon thịt được tuyển chọn và được chế biến thành các "món nhậu", đó là gà luộc, gà bóp thấu, gà trộn rau răm, gà hấp hành, gà hấp muối và gà rô ti. Không kém phần nổi tiếng là quán cháo vịt Thanh Đa hay Thu Nga với món tiết canh ngon trên đường Xô Viết Nghệ Tĩnh, quận Bình Thạnh.

Ngoài ra, khu chợ đêm Bến Thành với các quán như Sao Đông, Tây Du...cũng là nơi lý tưởng để thưởng thức các món cháo khuya. Trong bảng thực đơn của các quán ăn này luôn luôn có bán đủ các loại cháo như cháo cá, cháo hải sản, cháo gỏi vịt mà đặc biệt là cháo thịt gà, thịt bò nấu với đậu xanh và cháo bào ngư cao cấp (20.000đ/tô). Anh Dũng, chủ tiệm uốn tóc trên đường Lê Văn Sỹ, quận 3 cho biết: "Tôi và bà xã của tôi rất thích đến đây để ăn món cháo tủy bò đậu xanh vì vừa mát vừa bổ dưỡng. Còn gì sướng cho bằng khi nửa đêm thanh vắng vừa được ngồi ăn bát cháo ngon vừa có cảm giác thư giãn và ngắm người qua kẻ lại hay thưởng thức tiếng nhạc hòa lẫn vào tiếng "xèo xèo" của những thức ăn chiên xào".

Cháo thập cẩm

Món cháo này được ưa thích vì bổ dưỡng. Quán được nhiều người biết đến nhiều là quán Phú Thành trong "hẻm ăn" 306 Nguyễn Thị Minh Khai, quận 3. Cháo ở đây được bán với giá 9.000đ. Còn cháo thập cẩm được bán ở khu gà ác tiềm thuốc bắc trên đường Phan Xích Long, quận 11 thì có giá đắt hơn 2.000đ. Giá đắt hơn cả có lẽ là quán cháo 546 Nguyễn Trãi nằm gần ngã ba Nguyễn Trãi - Phước Hưng, quận 5 (giá 16.000đ/tô). Tuy đắt vậy, nhưng quán này vẫn khá đông khách, nhất là người Hoa. Với hơn 30 năm kinh nghiệm, ông chủ quán ở đây có mô tả bí quyết nấu cháo mà không phải ai cũng có được. Những viên thịt băm, những miếng cá lóc khi cho vào miệng ăn vẫn ngọt và thơm rất lâu. Dẫu vậy, cháo ở đây có phần lạt hơn ở một số nơi khác nên khi ăn phải chấm thêm "xì dầu", thậm chí còn phải tăng thêm vị mặn mặn nhờ những miếng "giò cháo quẩy".

Đối với những "chuyên gia" ăn cháo vốn rất quen thuộc với những món cháo thông

thường thì có thể "nhấm nháp" món cháo hào với giá 10.000đ/tô ngay ngã tư Phùng Hưng - Hải Thượng Lãn Ông (đối diện chùa Ông Bồn). Cháo được nấu bằng xương và loại hào sữa (hào nhỏ) chứ không phải là hào đá (loại lớn) nên không cần phải thêm nhiều bột ngọt. Thịt hào mau chín nên khi bỏ vào cháo chỉ cần dạo qua dạo lại vài cái là được. Nước chấm ở đây là loại tương xí muội có vị ngọt ngọt tạo cảm giác lạ miệng.

Tô cháo nóng đến "phồng miệng" tuy đơn giản nhưng lại làm ấm lòng người dân thành phố về đêm mà còn như quyến rũ cả những du khách từ xa đến.(SGTT)