

## Chợ ẩm thực đêm Nha Trang

Chợ ẩm thực đêm Nha Trang là một trong những hoạt động thu hút khách du lịch của Khánh Hòa. Chợ đặt tại Công viên Phù Đổng (thành phố Nha Trang), mang phong cách chợ quê với hàng trăm món ăn từ cao cấp đến bình dân.

Những người khách tò mò tìm đến chợ ẩm thực đêm Nha Trang, ai cũng ăn một thứ gì đó. Họ cho rằng chất lượng chế biến món ăn có thể chưa cao, nhưng giá cả như thế thì rẻ, và điều quan trọng là ăn trong chợ đêm có cảm giác như mình đang sống giữa một làng quê thật sự.

Từ ý nghĩ cần có một chợ du lịch dành cho du khách ăn uống trong đêm ở thành phố du lịch biển Nha Trang, Công ty Du lịch Khánh Hòa đã nghiên cứu triển khai mô hình chợ ăn uống đêm và chính thức ra đời từ đầu tháng 3 này. Thật ra trên mọi nẻo đường Nha Trang, có nhiều điểm ăn uống, từ quán vỉa hè, quán bình dân cho đến nhà hàng sang trọng. Nhưng cái không khí ăn uống trong một làng quê, giữa không gian ồn ã của chợ quê là điều không phải dễ thực hiện. Chợ ẩm thực đêm Nha Trang khá đẹp, lại nằm ở giữa khuôn viên của Công viên Phù Đổng. Bước chân vào là gặp ngay không khí của hội ăn uống. Mọi người đến đây đều ăn mặc đẹp, người phục vụ ăn mặc cũng đẹp và cả những "tiệm" bán đồ ăn cũng trình bày khá đẹp. Ở ngay trung tâm chợ là những bộ bàn ghế làm bằng tre. Khách có thể đi ngắm nhìn các nơi bán hàng, sau đó ngồi vào bất cứ chỗ nào, ngay tức khắc sẽ có một cô gái mặc đồ bà ba bước ra với giọng dịu dàng mời khách. Ngay cả những vật dụng dùng để đựng thực phẩm ở đây như chén, tô đều là loại hay dùng ở thôn quê. Ngọn đèn dầu mù mù đặt trên bàn. Giữa chợ được thiết kế có cả những cây chuối, cây cau...



Món ăn ở đây thật là đa dạng. Công ty Du lịch Khánh Hòa đã "huy động" gần hết những đơn vị chủ lực của mình để tạo ra chợ. Cũng từ kinh nghiệm của những đầu bếp của các nhà hàng, khách sạn, nơi đây có một thực đơn ẩm thực phong phú và rất thú vị. Thực đơn đều là những món ăn cũng rất nhà quê, tất nhiên cũng kèm theo những món nhậu bình dân cho những ông khách thích lai rai trong chợ. Mỗi nơi bán hàng lại thiết kế theo cách riêng: đầu bếp chế biến tại chỗ, khách tới chơi được ngắm nhìn và thưởng thức không gian riêng của chợ. Có trên 200 món ăn được giới thiệu với giá cả bình dân như chợ quê. Anh Nguyễn Viễn, một người khách tò mò vào thăm chợ đã rất ngỡ ngàng: "Giá rẻ bất ngờ, bán kiểu này chắc lỗ vốn mất". Tô bún tại đây chỉ có 5.000 đồng, còn bia Sài Gòn cũng bán theo giá bình dân: 6.500 đồng/chai cao. Mỗi nơi bán hàng một vẻ. Tiệm ăn của Công viên Phù Đổng có cánh gà chiên mắm, chim cút, tôm tồ yến... Nhà hàng khách sạn Hải Yến, một khách sạn 3 sao, lại có thực đơn rất "nhà quê": bún bò, bánh xèo, phở và còn có cả món ăn chỉ có ở thành phố Hồ Chí Minh như bò bía, gỏi cuốn... Nhà hàng Viễn Đông lại bán những thứ cũng chẳng đụng hàng: Mì Quảng, bún nước lèo Cần Thơ, gỏi rau câu, chả cá Hà Nội... Cửa hàng Bốn Mùa cũng có thực đơn riêng: bánh nậm, bánh ướt, bánh bột lọc, vịt lộn, bánh bao, cháo trắng... Riêng nem nướng Ninh Hòa cũng chiếm một chỗ riêng. Trong chợ cũng không thiếu các gánh hàng chè gánh đi dạo, mời khách...

Để có một chợ đêm ẩm thực tại Nha Trang, Công ty Du lịch Khánh Hòa quả thật chưa nghĩ đến chuyện lời, đó chỉ là một cách tiếp thị cho tương lai. Bởi cách thiết kế không gian chợ ẩm cúng, hài hòa kia cùng với sự tìm kiếm, chế biến gần như tập hợp đủ các món ăn nổi tiếng trong nước đã là một sự thành công. Chợ ẩm thực đêm là một trong những hoạt động nhằm "đón" trước nhân mùa lễ hội 350 năm Khánh Hòa, du khách sẽ đến Nha Trang rất đông.

[Theo Sài Gòn Giải Phóng]