

Gà ác đường Phan Xích Long



Trên đoạn đường chừng 200 m, khu phố gà ác này nổi tiếng với nhiều món tiêm và các món hấp dẫn của người Hoa. Con đường Phan Xích Long, phường 16, quận 11 (cắt đường Ba Tháng Hai, quận 11) chỉ dài chừng hai trăm mét, thế nhưng ngay từ đầu đặt chân vào khu phố, thực khách dường như bị choáng ngợp bởi các biển hiệu ẩm thực nằm san sát nhau, đầy màu sắc vào mỗi chiều. Nghề chính của hơn 90% hộ cư dân ở đây đều là kinh doanh quán ăn. Tất cả đều là người Hoa, bán món ăn thuần túy Trung Hoa. Nổi tiếng ở khu này là các món tiêm: bong bóng cá tiêm, óc heo tiêm, trúc tiêm... và đặc biệt là gà ác, quán nào cũng có bán. Anh Nhân, nhà ở đường Chợ Lớn, quận 6 mỗi khi ghiền món gà ác, dầu đang ở đâu vẫn phải cố về Phan Xích Long, ghé quán Dương Thành mà dùng, chỗ khác không ngon bằng. Bên cạnh các món tiêm nổi tiếng bổ dưỡng vẫn còn rất nhiều món ăn chơi khác như: há cảo, hoành thánh, bột chiên hột gà, mì bò bít-tết... các món lẩu hải sản kiểu Hoa, cơm chiên Dương Châu, món quý tộc có xúp vi cá. Một chén súp vi cá nho nhỏ nhưng giá đến 100.000đ. Đặc biệt món ăn chơi khoái khẩu nhất là gà nướng Đài Loan. Cũng nướng gà trên bếp than nhưng không nguyên con mà chia ra từng phần riêng biệt: đùi, cánh, chân, mề. Bên lò nướng luôn thủ sẵn một chén gia vị, với kiểu nướng ướp gia vị liên tục làm thịt gà vàng đều, thấm tận bên trong nhưng không mặn, giá cũng chỉ từ 2.000 đến 8.000đ/bộ phận.

Phố ăn Phan Xích Long đã có thâm niên hơn 20 năm. Dương Thành là quán đầu tiên, mở năm 1979. Ông Cường chủ quán cho biết hồi đó chỉ là một quán khá nhỏ. Mấy anh em ông trước đó làm nghề giao bóng cá cho các nhà hàng lớn, có chút ít vốn mở cái quán nhỏ bán các món tiêm và để mình được làm chủ. Không ngờ với tay nghề được ông cha truyền lại, món gà ác của ông được đồng đảo thực khách ghé dùng. Quán lớn dần và chỉ một hai năm sau cả khu Phan Xích Long đều mở quán. Cạnh tranh cũng bắt đầu từ đó. Các quán đều chăm chút từ tấm bảng hiệu, cách phục vụ sao cho nhanh gọn, cả việc chào mời khách cũng rất được chú trọng. Hầu như quán nào cũng hết mình phục vụ thượng đế. Ông Cường cho biết thêm với kiểu phục vụ tận nhà, không tính phí vận chuyển để lấy lòng khách và gây ấn tượng tốt, vì thế có hôm khách gọi đặt thức ăn chỉ cho một người và rất xa, ông cũng vui vẻ phục vụ.

Phan Xích Long không chỉ được biết đến như một địa chỉ "gà ác" và các món tiêm nổi tiếng "thứ thiệt" mà còn được xem như một phố ăn đêm, các quán đều mở cửa phục vụ từ lúc 12 giờ trưa đến 24 giờ đêm. Ông Ngọc Chí, đầu bếp người Hoa, nhìn nhận: tính gia truyền trong tất cả các món ăn đã tạo cho phố Phan Xích Long một nét độc đáo riêng: vừa túi tiền, bình dân mà thể hiện được chất Trung Hoa đặc trưng, tay nghề cao và khéo léo. Ngay trong công thức gia vị của các món tiêm trông đơn giản nhưng chỉ một sai lệch rất nhỏ trong cân bằng các môn thuốc món ăn cũng khó mà thành công.

Địa chỉ tham khảo

- Thuận Phát: 59 Phan Xích Long, P.16, Q.11
- Hải Sơn: 84 Phan Xích Long, P.16, Q.11
- Dương Thành: 41 Phan Xích Long, P.16, Q.11
- Hồng Phát: 80 Phan Xích Long, P.16, Q.11
- Lâm Ký: 70 Phan Xích Long, P.16, Q.11
- Chấn Phát: 95 Phan Xích Long, P.16, Q.11
- Chấn Phát: 90 Phan Xích Long, P.16, Q.11
- Lương Ký: 76 Phan Xích Long, P.16, Q.11.(SGTT)