

## LANG THANG CÙNG NHỮNG MÓN ĂN ĐÊM Ở HUẾ



Đã từ lâu, khi nhắc tới cố đô, ngoài những di sản văn hóa, kiến trúc của một thời vàng son đã làm nên một di sản thế giới của Việt Nam, người ta không thể không nói tới những món ăn ẩm thực Huế. Sự nổi tiếng và hấp dẫn của những món ăn nơi đây không chỉ thu hút du khách trong nước mà du khách quốc tế chắc cũng khó lòng quên được. Huế về đêm, sau khi đi nghe ca Huế trên Sông Hương, khá đông du khách có nhu cầu ăn uống và đó là lý do cho sự sôi động của những quán ăn ra đời ngày một nhiều...

Ở khu vực cổng chợ Đông Ba hay gần Nhà Văn hóa trung tâm thành phố, khách đến ăn rất đông, hơn bất cứ nơi đâu, bởi lẽ nơi này hội tụ đủ người vắng lai từ mọi nơi về buôn bán vật, lao động kiếm sống.

Nếu đã từng đến Huế, du khách chắc đã có lần thưởng thức món nem lụi. Món này chỉ là thịt nạc lợn băm nhuyễn trộn với gia vị, nước mắm, hành, tiêu... rồi bao viên xiên vào từng que và khi có khách ăn người ta mới nướng cho nóng. Món này có thể ăn ngoài, hoặc quán vào bánh đa nem, chấm với nước lèo và ăn cùng rau sống, chuối xanh, vả... ở Hà Nội, Sài Gòn ít thấy, vì thế bạn bè về đây tôi đều đưa họ tới ăn món này tại các quán ăn trên đường Nguyễn Huệ. Về đêm những quán nem lụi đông nghẹt khách và đông nhất là các cô cậu học sinh, sinh viên. Cái giá 1.500 đồng/xiên nem lụi quả thực là quá bình dân vì thế các cô cậu học sinh, sinh viên tha hồ mà đãi nhau cũng chỉ hết vài, ba chục ngàn là cùng. Huế có tới hơn 300 món ăn, nhưng bạn nên thử một lần ăn món bánh canh xem sao? Đây là món bình dân nhất ở Huế và nó phù hợp với những người lao động có thu nhập thấp. Thế nhưng, món ăn này cũng khiến bao người khá giả "nghiện" nó. Bánh canh nấu bằng bột mì, bột gạo với da lợn, thịt băm nhuyễn bỏ thêm ít thịt cá rán gỡ xương. Khi ăn rắc tiêu, bột ớt và hành lá thái nhỏ. Chỉ với 1.000 đồng/tô là bạn đã cảm thấy chắc dạ cho một giấc ngủ đêm.

Nếu muốn chắc dạ hơn khách có thể dùng bữa tối bằng cơm hến tại các quán hay gánh cơm vỉa hè ở phố Bà Huyện Thanh Quan. Cơm hến là món ăn đặc trưng của Huế nhất, vì thế người thưởng thức món này không phải là ít và số lượng quán cơm, gánh cơm hến ở Huế đếm cũng không xuể, bởi hầu như phố nào cũng có. Các quán cơm hến thường nghỉ hàng sớm hơn các quán bún, cháo (cỡ 10 giờ khuya), bởi lẽ ngay từ buổi chiều tối các gánh cơm đã dọn ra. Cơm hến cũng thực là rẻ chỉ 1.000 đồng/bát bao gồm đầy đủ các món ăn tổng hợp như: cơm trắng, thịt hến, khế chua, đậu phộng rang, dầu mè, bì lợn... Chẳng cần nói thì ai cũng biết là từ lâu món cơm hến Huế đã được xếp vào danh mục những món ăn ẩm thực Việt Nam, vì vậy đến Huế bạn đừng quên ăn món cơm hến.

Ngoài những món ăn đặc trưng đêm như: cháo gà, bún bò giò heo, nem lụi, bánh canh và cơm hến... thì Huế về đêm còn có vô số những món bánh như: bánh bèo, bánh khoai, bánh ít, bánh ram, bánh bột lọc... Người Huế quả là tài ba, nhất là các bà, các chị đã chế biến tới hàng trăm loại bánh từ những nguyên liệu thông dụng, rẻ tiền mà lại rất ngon. Khách có thể ăn bánh về đêm ở bất cứ con phố nào trong thành phố vì cũng như cơm hến, các quán bánh mọc lên nhan nhản.

Huế là xứ sở của những lăng tẩm, đền đài, thành quách và nét sơn thủy hữu tình mộng mơ, nhưng Huế cũng còn là quê hương của những món ăn ngon mang phong vị rất... Huế. Tạm biệt Huế chắc lòng du khách sẽ ít nhiều vương vấn về hương vị của các món ăn đêm ở thành phố di sản văn hóa thế giới này.

(Theo báo Du lịch).