

Món Nướng Sài Gòn

Khoảng vài năm gần đây, các món nướng được coi là món thời thượng trong ẩm thực ở TP Hồ Chí Minh. Từ những nguyên liệu "sang trọng" như thủy, hải sản tươi sống, người ta có sáng kiến đưa vào thực đơn những món dân dã như gà tre nướng mọi, cá lóc nướng trui. Món lẩu dê một thời vang bóng cũng có một biến tấu là món dê nướng. Dần dần hầu hết những con vật chạy nhảy, bơi lội, bay lượn đều có thể dùng làm thức ăn được nướng. Người ta có thể thưởng thức nghêu, sò, ốc, hến nướng, hay bò nướng lá lốt từ các quán cóc vỉa hè; ăn cá, ếch, giông, thịt rừng nướng ở các quán ăn bình dân; ăn gà tre nướng lá chanh, thịt bò, cá lóc nướng ống tre tại các "thôn nữ quán"; ăn tôm, cua, ghẹ nướng tại các quán bờ sông... Có những quán chuyên doanh món nướng như quán Nướng trên đường Cách mạng Tháng Tám, quán Thiên Hương trên đường 3-2, thậm chí có cả "khu phố nướng" như khu phố Cali trên đường Nguyễn Đình Chiểu có thực đơn gần 100 món nướng.

Đến những quán nướng "chuyên nghiệp" như quán Thiên Hương, thực khách mới cảm nhận cái không khí ăn món nướng. Khách vào an tọa không bao lâu, một chiếc lò than hồng rực đã được bung ra. Quán có sân rộng, đủ để không khí không nóng bức và ngột ngạt từ lò than. Ở quán Thiên Hương, ngoài những món nướng quen thuộc như tôm, cua, gà, thực khách còn có thể thưởng thức món lạ như gan bọc mỡ nướng, gà hay thỏ ướp chao nướng. Những món nướng khác có ướp thường chỉ ướp sả, hành, tỏi, ít thấy ướp những gia vị như bột cà ri, ngũ vị hương.

Đi ăn món nướng mà nhờ chủ quán nướng sẵn là tự bỏ đi một nửa những điều thú vị. Chỉ riêng việc thưởng thức hương thơm bốc lên từ vật nướng là đã thấy ngon lắm rồi. Chính vì vậy mà nhiều người chẳng ngại cảnh khói lửa mịt trời ở những nơi như tầng gác của lẩu dê Trương Định để thưởng thức món dê nướng.

Nhiều người cho rằng món nướng càng ngon khi chúng càng đơn giản. Một chú gà tre nướng mọi, một chú cá lóc nướng trui chấm với muối tiêu, lá chanh hay muối ớt. Hay như món cá lóc nướng đất sét. Cá được bọc đất nướng, khi cá chín, mở lớp đất ra là một chú cá đã được bóc vảy, da, lộ ra lớp thịt trắng thơm phức, ngọt lịm.

(Báo *Sài Gòn tiếp thị*)