

Những quán ăn dân dã giữa lòng Sài Gòn



Mấy năm gần đây, giữa Sài Gòn đã mọc lên nhiều quán ăn bán những món dân dã đặc trưng của từng miền, thu hút khách khá đông. Trước tiên là món ăn xứ Huế: Quán Ngự Bình (số 82 cư xá Nguyễn Văn Trỗi, quận Phú Nhuận) có đủ những món ăn mang đậm hương vị cổ đô mà không gian và cách bài trí cũng rất Huế.

Còn về ẩm thực xứ Bắc, có lẽ hương vị một tô phở bốc khói là món sẽ làm nhiều người nhớ đến đầu tiên. Và từ rất lâu, Sài Gòn có nhiều tiệm phở nổi tiếng, bởi đến bây giờ nó đã trở thành món ăn ưa thích của nhiều người chứ không còn là riêng của cư dân xứ Bắc. Ăn phở cũng tùy theo gu của từng người, nhưng có lẽ hiện nay vị phở của quán Đậu ở khu cư xá 288 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, quận 3 được dân ăn phở sành điệu của Sài Gòn cho là ngon nhất.

Muốn ăn những món khác của xứ Bắc, thì đến quán Dáng Xưa ở số 33 Cao Thắng hoặc Hương Xưa ở 84 Bùi Thị Xuân và 43 Lý Tự Trọng. Những nơi này hầu như không thiếu một món gì, kể cả món chả rươi hiếm có và đợt lan chấm tương bần đậm đặc.

Với những món ăn ở xứ Quảng Nam, thì hiện nay quán Phú Hương ở số 21 đường Sao Mai, phường 7, quận Tân Bình, được đa số dân xứ Quảng lập nghiệp ở Sài Gòn cùng có chung nhận xét là "y như rứa"... sau khi đến ăn mì Quảng, cao lầu, cháo gà lòng thả, bún cá ngừ, cá nục cuốn bánh tráng, mít trộn, ruột già xào nghệ... Đến quán Phú Hương không chỉ ăn món Quảng mà còn được nghe những câu nói "đặc Quảng" giữa những thực khách với nhau, thường là thăm hỏi nghe vừa ngồ ngổ, vừa làm cho những người tuy chẳng biết nhau cũng dễ bắt chuyện sơ giao.

Một địa chỉ khác là quán Ngon số 138 Nam Kỳ Khởi Nghĩa. Tuy mới mở nhưng nơi này đang thu hút một lượng khách khá đông từ sáng đến khuya, do quán có những yếu tố khá độc đáo. Quán là một biệt thự nằm giữa trung tâm Sài Gòn, được bài trí nên một khung cảnh hết sức Việt Nam. Với những bụi chuối xanh mướt bao quanh đan dài xen lẫn với cau, một cỗ xe bò nằm ở góc vườn. Gánh bông cúc trắng nằm hờ hững như cô bán hàng vừa đi đâu đó bên một mái ngói cũ kỹ, sàn lát gạch tàu cùng những bộ bàn ghế đen tuyền mang dáng cũ xưa, dễ gợi nhớ trong mỗi người về một chỗ ngồi của những bậc sinh thành.

Hiện nay, tại đây có đến gần cả trăm món ăn thức uống của khắp mọi miền, từ món cơm nắm tép của vùng đồng quê Bắc Bộ đến cơm nếp muối vùng của vùng Tây Bắc xa xôi. Giá cả cũng không đắt là bao, chỉ nhỉnh hơn một vài nghìn đồng so với khi ăn ở một nơi nào đó. *(Theo Sài Gòn Tiếp Thị)*