

Phố Ẩm Thực Hà Nội

--- Hồng Oanh ---

Đến với Hà Nội trong một chuyến du lịch nào đó, thực khách có thể dừng chân thưởng thức những món ngon Hà Nội trên khu phố Tống Duy Tân, ngõ Hàng Bông - đây chính là phố văn hoá ẩm thực Hà Nội.

Khu phố Tống Duy Tân gồm phố Tống Duy Tân và ngõ Hàng Bông hay còn gọi là ngõ Cắm Chỉ. Thời Pháp thuộc, phố này mang tên Bruxelles, sau đổi thành phố Kỳ Đồng, đến năm 1964 được đổi thành phố Tống Duy Tân. Các cụ già trong phố cho biết, phố Kỳ Đồng xưa có chợ bán gà và các dãy hàng ăn sầm uất. Riêng món bánh cuốn Kỳ Đồng gia truyền từ bấy đến nay vẫn được ưa chuộng. Người Hà Nội sành ăn cũng thường gọi phố Tống Duy Tân là phố Gà tần, vì lẽ cả phố có hơn 10 nhà hàng bán gà tần thuốc bắc. Gà tần ở đây ngon nổi tiếng bởi hương vị và hợp với khẩu vị của nhiều người sành ăn. Ngõ Cắm Chỉ xưa nay vẫn nổi tiếng với món xôi. Nhiều nhà hàng bán xôi, mà nhà hàng nào xôi cũng dẻo, cũng thơm bốc khói nghi ngút. ở đây hầu như chỉ bán xôi trắng với giò, chả, thịt kho tàu hay trứng gà, trứng vịt kho tàu. Những ai đã từng ăn xôi ở đây đều không thể quên được hương và vị đậm đà của nó. Những hạt nếp cái được lựa chọn kỹ càng, đồ lên hạt xôi căng dẻo, mỡ màng, ngọt và bùi. Khu phố Tống Duy Tân không chỉ bán gà tần và xôi mà còn bán rất nhiều món ăn dân tộc đặc trưng của Hà Nội như phở, bún thang, bánh cuốn, cháo lươn, các món ăn mang đậm hương vị đồng quê như canh cua rau dút, cà pháo mắm tôm... hoặc đồ ăn nhanh. Nhờ vị trí của phố Tống Duy Tân mà nghệ nhân ẩm thực Đinh Bá Châu, người đã từng được nhiều giải thưởng quốc tế về các món ăn Âu, Á và Việt Nam, đã mở ngay một cửa hàng với các món ăn dân tộc tại nhà số 7 trên phố này. Ông Đinh Bá Châu cho biết: "Thủ đô Hà Nội rất cần có một phố văn hoá ẩm thực. Các nước châu Á và ASEAN đều đã xây dựng được các phố ẩm thực trên đất nước họ rất đặc trưng và đã thu hút được nhiều khách du lịch. Ngay Sài Gòn, phía Nam Việt Nam cũng đã có rất nhiều phố và làng ẩm thực. Cửa hàng của tôi sẽ có thêm nhiều món ăn mới vừa giữ được các hương vị cổ dân tộc vừa hợp với khẩu vị của người đương đại ngày nay. Để hấp dẫn cho người sành điệu về ăn uống cũng như khách tham quan du lịch, cửa hàng chúng tôi dự tính sẽ phát triển thêm một số món hải sản và món nướng như ba ba, ốc và các món thịt nướng các loại".

Ông Đinh Bá Châu còn cho biết, phong cách phục vụ và nghệ nhân đầu bếp sẽ tạo ra những sản

phẩm nghệ thuật ẩm thực để thu hút và để lại ấn tượng mạnh cho khách hàng về phố văn hoá ẩm thực Hà Nội.

Có lẽ ưu thế và vị trí của khu phố Tống Duy Tân là nằm ở trung tâm Hà Nội, thuận lợi cho việc du khách du ngoạn các phố cổ mà được thành phố Hà Nội chọn để xây dựng và phát triển thành phố văn hoá ẩm thực. Dự kiến, dự án sẽ được cải tạo và xây dựng qua 2 giai đoạn. Đến nay đã hoàn thành giai đoạn một là xây dựng cơ sở hạ tầng và đang bước vào giai đoạn hai đó là chỉnh trang cải tạo gần 100 công trình lớn nhỏ nhằm tạo ra bộ mặt mới của khu phố mang tên văn hoá, ẩm thực. Nhà sử học Dương Trung Quốc cho rằng việc cải tạo, nâng cấp cơ sở hạ tầng cho phố văn hoá ẩm thực chỉ là một phần không thể thiếu trong dự án này, song quan trọng hơn cả là phải xây dựng phố văn hoá ẩm thực sao cho thực khách không chỉ cảm thấy tiện lợi mà phải cảm thấy ngon, thấy được đặc trưng tinh hoa ẩm thực của người Hà Nội. Vì thế, tay nghề của đầu bếp và tài khéo của nhà hàng phải luôn đặt lên hàng đầu.

Trong muôn vàn thú vui tao nhã của người Hà Nội, thì ẩm thực là một trong những nét văn hoá được người Hà Nội coi trọng, thường thức một cách nghệ thuật và mang ý nghĩa triết lý. Từ rất xa xưa, người Hà Nội sống trên đất kinh kỳ đã nổi tiếng về cách chế biến những món ăn rất công phu, nghệ thuật và tinh thể mang một nét rất riêng chỉ Hà Nội mới có. Cốm vòng, chả cá, bún thang, bánh tôm và phở Hà Nội... ai đã từng được nếm qua một lần là nhớ mãi không quên.