

Phố chay xóm giá



Nhắc đến xóm Giá, không một người dân nào ở Q.6, Q.5 là không biết bởi đặc trưng nơi đây chỉ bán mỗi một loại thức ăn chay. Con đường 702 Hồng Bàng P.1, Q.11 dài độ 100 m nhưng có đến mười lăm quán. Vào những ngày mừng một, rằm, khách đến ăn nướm nượp không dưới 1.500 lượt khách mỗi ngày, chật cả hẻm ra vào.

Xóm chay này được hình thành từ trước năm 1975, lúc đầu chỉ một hai quán nhằm đáp ứng nhu cầu số đông người đi dâng hương lễ phật ở những đền chùa gần đó. Từ năm 1977 đến 1990 cả xóm lần lượt mở quán bán thức ăn chay. Có người gọi đùa là giai đoạn "nhà nhà bán hủ tiếu chay, người người bán hủ tiếu chay". Điều đặc biệt, quán nào cũng bán một loại hủ tiếu chay được chế biến bởi một công thức riêng biệt. Ngoài những phụ liệu thông thường, hủ tiếu nơi đây nổi tiếng nhờ vào loại chả chay tự làm của các quán, thay vì dùng loại chả bán sẵn ngoài thị trường. Một chủ quán tiết lộ: muốn hủ tiếu ngon phải nấu nước lèo thật ngon, dùng nhiều đường, nhiều loại rau củ như cải trắng, cải đỏ, củ sắn... nước lèo sẽ ngon hơn và có mùi thơm đặc trưng. Thật vậy, anh Phạm Đoàn Phú nhà Q.11 nhận xét: dùng hủ tiếu nơi đây vừa ngon lạ vừa rẻ và có mùi vị rất riêng... Thực khách đến đây đa phần là học sinh, công nhân lao động và khách vãng lai, đi chùa.

Theo nhu cầu ẩm thực ngày càng cao, các quán nơi đây chế biến nhiều loại thức ăn hơn và hiện có không dưới 26 món chay các loại từ món ăn khai vị đến những món ăn chính như gỏi cuốn, kim chi, bún bò huế, mì xào giòn, mì xào mềm, lẩu thập cẩm, lẩu thái, bún riêu...

Năm 1990, anh Đoàn Minh Hùng được một số bạn người Hoa đang làm tại các nhà hàng nổi tiếng trong thành phố hướng dẫn anh một số món mặn. Dựa vào đó anh tự sáng tạo một số thức ăn chay như hoành thánh sốt chua ngọt, bún xào Singapore được chế biến theo cách của người Singapore. Từ đó anh khai trương tiệm chay Kim Chi và nhanh chóng được nhiều người biết đến. Mười ba năm gắn bó với nghề, trông anh không khác nào một Martin Yan, khói bốc nghi ngút trên chiếc chảo đồ lửa, anh luôn tay đảo đều một cách thành thục. Khách có thể vừa ăn vừa thưởng thức tài nghệ nấu nướng của anh. Anh tâm sự "đôi lúc tôi cũng muốn thay đổi công việc nhưng rồi vẫn không thể bỏ được nghề này. Nhìn khách ngon miệng tôi thấy rất vui. Kế bên phải quán anh Hùng là tiệm chay Thiên Ý-người ta còn gọi quán bà Năm, bởi bà là người đầu tiên mở quán chay trong xóm này. Khách quen của bà khá đông, họ ăn ở quán bà khi đèn đường chưa có, phải lấp những ngọn đèn dầu le lói đặt trên chiếc bàn con, thế mà khách vẫn đông nhiều khi không còn chỗ ngồi. Gần 30 năm qua, bà Năm giờ đã gần 80 tuổi, khách quen cứ đến nhưng bà không thể đứng bán mà truyền nghề cho con cháu bà.

Nếu ai đã một lần đến xóm Giá không thể không dừng chân ghé vào thưởng thức những món chay nổi tiếng nơi đây. Chỉ cần từ 3.000-8.000đ là sẽ ngay món ăn thơm ngon nghi ngút khói; lan tỏa cùng tấm lòng hiếu khách của những chủ quán... Một thành phố tập nập phần hoa của thời đại công nghiệp hóa-hiện đại hóa vẫn ẩn đâu đó những góc phố như xóm Giá là nét đặc trưng của thành phố này. (TTCN)