

Phở gà nướng



Không được rầm rộ như các phở ăn khác, đường Lê Quang Định, quận Bình Thạnh được biết đến như một địa chỉ của những quán gà nướng "bình dân", mọc rải rác kiểu từng cụm nhỏ hai ba quán đối diện nhau.

Ông Hưng, chủ một quán gà nướng cho biết: "Phở này lúc trước bán nhiều, bây giờ đâu cũng thấy mở, tiện đến thì khách chọn, vì thế phở cứ thưa dần". Gà nướng ở đây có hai kiểu: nướng lu và nướng trên bếp than lộ thiên (còn gọi là gà nướng vỉ nguyên con). Trông bề ngoài, các quán khá đơn sơ, có nơi chỉ được che chắn tạm bợ dưới mái hiên, không địa chỉ, chỉ một vỉ than lớn với vài ba chiếc bàn nhựa thấp, vậy mà thực khách vẫn cứ đông. Ông Sơn, đầu bếp ở một nhà hàng cà phê lớn, cũng là khách quen ở quán số 449. Theo ông, trong hơn 10 năm làm bếp, cũng từng chế biến nhiều món nướng sang trọng, trong một khung cảnh sang trọng, nhưng ngồi ở một quán bình dân thế này ông vẫn thích. Một vỉ nướng thật to, trên có vài chục con gà, các "đồng nghiệp" của ông cứ trở tay liên tục. Và bên chiếc bàn con, ông cùng mấy "chiến hữu" làm vài ly một cách thoải mái. Xé miếng da gà, cuộn vài cọng rau răm, chấm chút muối tiêu chanh...

So với gà nướng vỉ, gà nướng lu còn lạ hơn. Hầu hết các quán đều chưng lu to ở ngay lối ra vào. Chiếc lu phải được làm từ đất sét, dày, đáy thủng, chụp trên một lò than vừa tròn bên dưới có khoét rãnh xung quanh. Xung quanh phía trong lu gắn từ 5 - 8 chiếc móc sắt, gà cứ treo lên đấy, mỡ gà áp lửa sẽ chảy xuống rãnh mà không làm ngợp than, phụ liệu cũng là muối tiêu chanh, tương ớt, rau răm, cà chua và dưa leo. Nét khác biệt được nhận rõ ở thịt bên trong. Gà nướng vỉ có da giòn, thịt khô, gà do áp lửa nóng trực tiếp nên ứ ngược vào trong, chỉ chảy ra một ít nên da còn tương đối dày. Nhiều người nhận xét gà nướng lu ăn mềm hơn, do mỡ chảy xuôi xuống dưới nên thịt ngọt hơn. Tuy nhiên những người trong nghề cho biết "cái ngon hơn" là do ở cách ướp gia vị. Gà nướng lu thường được ướp đến hai lần. Trước khi nướng được ướp qua một lần cho thấm trong 30 phút, sau khi nướng thịt đã bay mùi thơm, da gà vàng đều phải ướp thêm một lớp nữa. Khi nào khách hàng dùng thì cho vào lu hâm lên cho nóng; hầu hết các khách đến quán gà nướng lu đều không quên yêu cầu được cho xem qua một lần cách nướng. Ông chủ Hưng vừa chăm lo việc ướp gà vừa theo dõi than dưới lu lại kiêm thêm nhiệm vụ "gỡ rối thắc mắc cho khách". Gà nướng lu nguyên thủy là món "gà quay lu" của Trung Hoa. Đây là món ăn thường trong những buổi lễ tiệc của người Trung Hoa. Đây là kỹ thuật quay gà bằng hơi nóng. Sở dĩ chọn lu là vì lu làm bằng đất, hơi nóng được ủ lâu bên trong, quay trong lu kín thì hương gà dễ hấp thụ vào từng thớ thịt bên trong tạo vị thơm nồng. Phổ biến của người Hoa là các món gà quay lu mật ong, gà quay lu ketchup. Cách quay trong lu còn thể hiện mục đích chắn gió và tạo hơi ẩm, nhất là đối với những tháng mùa đông. Gà nướng lu hay nướng vỉ đều chọn loại gà tre, nhỏ con nhưng thịt dai, ngọt mà không bở, da mỏng ít mỡ.

Gọi là các quán gà nướng, tuy nhiên khách đến thưởng thức tại chỗ rất ít, chỉ khoảng 1/3 so với khách mua đem về nhà. Trên một vỉ gà to, khách có thể tự lựa chọn con nào tùy thích. Giá mỗi loại chỉ từ 24.000 - 35.000đ/con.

Địa chỉ tham khảo

- 349 Lê Quang Định, Q. Bình Thạnh
- 439 Lê Quang Định, Q. Bình Thạnh
- 449 Lê Quang Định, Q. Bình Thạnh

- 503 Lê Quang Định, Q. Bình Thạnh
- 522 Lê Quang Định, Q. Bình Thạnh
- 314 Nguyễn Văn Nghi (Lê Quang Định nối dài), Q. Gò Vấp
- 37 Nguyễn Văn Nghi (Lê Quang Định nối dài), Q. Gò Vấp.