

Sài Gòn ẩm thực



Sài Gòn ẩm thực, đó là nghệ thuật ăn và uống ở TP. Hồ Chí Minh. Nơi đây quy tụ những món ăn mọi miền đất nước, khách sành điệu ẩm thực đã thốt lên: "người ta đã bê món ngon khắp nơi vào Sài Gòn!". Thật vậy, thực đơn của Sài Gòn sáng, trưa, chiều, tối có đầy đủ các món ăn Trung, Nam, Bắc từ bình dân đến sang trọng.

Khách ngoại quốc đến Sài Gòn nhất là khách sành điệu có thể thưởng thức món Châteaubriand, bò bíp tếch, khoai tán, cơm cá chỏm Tây Ban Nha, gà rán Hamburger... Vịt quay Tứ Xuyên, cá Kỳ Lân, Hải sâm hầm thuốc Bắc... hương vị không thua kém gì nơi xuất xứ mà có phần còn ngon hơn nữa.

Việt kiều về thăm quê hương sau những tháng năm dài ăn toàn món "để tủ lạnh" hay "đóng hộp", thấy ngon miệng với món canh chua cá lóc, cá chỏm, cá bông lau, thịt kho tộ, cá kho tộ, mắm chưng...

Sài Gòn bắt đầu vào đêm, bắt đầu bước vào vùng ẩm thực muôn màu. Khu chợ cũ, Công Lý với những nhà hàng Âu nổi tiếng một thời nay đã được hồi phục. Nhà hàng Thiên Nam, Victory, Tài Nam, Mekong... và cả những quán ăn thường ở Sài Gòn đâu có bán bữa ăn Âu Mỹ và các món tự chọn. Đêm Sài Gòn - Chợ Lớn có thể kiếm một món ăn Tây ưa thích thật dễ dàng vừa ý. Những đầu bếp trứ danh của Thành phố đã khéo phối hợp một cách tài tình phong cách Âu và Hoa với gia vị phương Đông không cầu kỳ.

Theo sát món Âu Mỹ là món Trung Hoa. Trước hết phải kể đến bánh bao. Thịt heo băm nhừ, vài miếng lạp xưởng nhỏ nêm gia vị, tiêu vừa đủ, kèm theo nửa quả trứng vịt hoặc vài trứng cút hấp chín, khói bốc nghi ngút khi mở nắp nồi hấp ra...

Tiệm bánh bao và hủ tiếu bà Cả Cần đã nổi tiếng một thời trước năm 75 và hiện nay vẫn còn thu hút khách sành ăn. Tiệm bánh bao và hủ tiếu bà Cả Cần nằm ở ngã tư đường Nguyễn Tri Phương và Hùng Vương.

Xíu mại là món ăn điểm tâm buổi sáng. Thịt băm nát viên tròn, ngoài bọc một lớp bột mì thường ở nơi khác chỉ là món lót dạ nhưng nhiều tiệm ở Chợ Lớn lại bán về đêm. Xíu mại ăn với bánh mì nướng giòn lại thêm một đĩa há cảo nóng bốc khói kể bên thì thật tuyệt vời.

Người Tàu nổi tiếng về món mỳ. Ở Bình Thạnh và trước nhà thương Phước Kiến lại có món mỳ dầu hào. Tiệm mở cửa từ 17h đến 22h. Khách đến ăn khá đông. Đêm Sài Gòn - Chợ Lớn cũng không thể nào quên mỳ vịt tiềm với đùi vịt hoặc cánh vịt ăn tới đâu ngọt miệng tới đó. Hiện giờ tiệm mỳ loại này nổi tiếng ở Đakao và Nguyễn Tri Phương. Chợ Lớn - còn phải nhắc thêm món mỳ sủi cảo Hà Nội cũng quyến rũ khách không kém ở những quán ăn loại này.

Nhắc đến hủ tiếu thì đủ loại: hủ tiếu Tàu, hủ tiếu Nam Vang, hủ tiếu Mỹ Tho, hủ tiếu gà cá, hủ tiếu bò kho... Hủ tiếu Tàu thì các bạn vào tiệm hủ tiếu của người Hoa nào cũng có, riêng hủ tiếu Nam Vang thì có tiệm Hồng Phát ở Võ Văn Tần, hai ba hiệu có tên ngộ nghĩnh như Lեն Húa ở đường An Dương Vương đa số chủ nhân là người ở Campuchia về. Hủ tiếu bà Năm Sa Đéc đêm nào cũng đông khách, giá rẻ mà ngon.

Phở Hiền Vương với những chú gà béo ngậy, những tảng thịt bò lớn treo có lớp trong tủ kính dọc theo đường Hiền Vương (Võ Thị Sáu) và Pasteur. Đây có thể gọi là khu phố phở Sài Gòn. Trong khắp Thành phố hầu như con đường nào cũng có quán phở Bắc mang hơi hướng Hà Nội.

Ở TP. Hồ Chí Minh đặc biệt có hai tiệm cơm bán cơm tấm ban đêm nổi tiếng. Ngoài

cơm tấm Trần Quý Cáp ăn thay cơm trưa, chiều, tối đã hiện diện gần ba mươi năm, mới đây còn có hệ thống cơm tấm Thuận Kiều. Đã có khoảng 10 tiệm cơm tấm Thuận Kiều rải rác từ Chợ Lớn - Sài Gòn - Bình Thạnh...

Cơm gà xá xíu, món này ở khu chợ An Đông và đường Hai Bà Trưng (Tân Định, ăn cơm vẫn xá xíu, gà luộc chấm nước tàu vị yếu có pha thêm xì dầu ăn kèm tương gừng băm nhuyễn với ớt chín thái khoanh. Cơm lại được nấu bằng nước luộc gà trộn thêm chút dầu mè khiến thực khách no rồi mồm vẫn muốn ăn, ăn cơm kèm với đĩa dưa cải chua rất "bắt miệng".

Bữa ăn thuần túy Việt Nam.

Quán cây Dừa Vàng, Dừa Xanh (Mạc Thị Bưởi), những quán ở Nguyễn Cư Trinh, Phước Thành (Ngô Tùng Châu), Ba Cây Trúc ở Chợ Lớn, bà cả Đợi, quán cây Dừa - Lê Lai... là những quán cơm thuần túy Việt Nam. Hương vị độc đáo của cơm Việt Nam thuần túy (gạo chợ Đào, nòng Hương) và những món canh chua cá bông lau, canh chua thơm cá lóc, cá rô, trê, cá kèo... kho tộ ăn với dưa ngó sen hay món thịt đông lạnh, dưa giá, thịt kho tàu, hột vịt, canh khổ qua hầm nhồi thịt, cà pháo, canh rau đay độc đáo...

Cơm chay là món khách du lịch nước ngoài đến Việt Nam sau khi đã nếm qua hương vị những món mặn đặc sản của địa phương vẫn không quên hỏi thăm về những tiệm ăn "Vegetarian food"... Những tiệm cơm chay có tiếng là: Tịnh Tâm Trai ở góc Võ Thị Sáu - Pasteur; phở chay Trương Quyền; Tín Nghĩa Trần Hưng Đạo: cơm chay Xô Vết Nghệ Tĩnh - Bình Thạnh... Có một tiệm ăn chay nhỏ nữa nằm ở một hẻm cạnh chùa Vĩnh Nghiêm chỉ bán sau 21h đêm.

Sài Gòn còn dành chỗ cho món ăn miền Trung.

Về đêm, những món ăn xứ Huế, xứ Quảng náo nhiệt hơn cả ban ngày. Ngoài quán Vĩ Dạ, Hương Bình, với bún bò giò heo, bánh ướt cuốn thịt, bánh khoái, bánh nậm, bột lọc, Mỳ Quảng ở đường Trần Quang Diệu (quận Phú Nhuận) có 4-5 quán nổi tiếp nhau bán từ 19h đến khuya, lúc nào khách cũng đông ngồi kín chỗ.

Còn các món ăn xứ Bắc ở Sài Gòn

Món ăn của Hà Nội là chả cá, bánh tôm Hồ Tây, miến lươn... Nhìn những vị khách ngoại quốc xì xụp húp miến lươn hay cắn trái ớt với cà pháo giòn tan chấm mắm tôm dưới ánh đèn đêm ta cảm thấy một niềm đồng cảm.

Vào Chợ Lớn, món ăn được khách hàng tâm đắc là "heo sữa quay" kiểu Hàng Buồm Hà Nội, da nổi hoa vừa giòn vừa béo ngậy. Sau món quay là những món nướng tức món "quanh lửa hồng". Gà, vịt, cừu, bò, cá lóc đều có thể nướng sau khi ngâm tẩm ướp đủ thứ gia vị cần thiết. Gà thì nướng vỉ, nướng gói, tôm càng nướng nguyên con; thịt ba chỉ thái nướng xiên thành chả; cá lóc nướng lá chuối. Người ăn có thể vừa gắp vừa nướng, vừa ngửi mùi thơm.

Đến đêm mời các bạn tới các địa điểm bán bánh xèo ở Võ Văn Tần, Đinh Công Tráng (khu Tân Định và Pasteur). Bánh xèo là loại bánh đặc biệt miền Nam làm bằng bột gạo nhồi với nước dừa cho thêm chút nước nghệ vàng cho đẹp rồi chiên với thịt ba chỉ, tôm bạc, đậu xanh, giá tươi và củ đậu. Ăn bánh với rau sống và cải bẹ xanh chấm với nước mắm tỏi ớt pha lẫn nước cốt dừa.

Khu du lịch Thanh Đa có ba quán bán thịt vịt luộc nổi tiếng. Phố Trần Quý Cáp cũng có một quán: vịt luộc rất mềm, thịt ngọt, chấm nước mắm gừng, ngoài ra còn có tiết canh vịt tuyệt hảo.

Vào khu Chợ Lớn đặc biệt có nhiều món hầm, món tiềm thuốc bắc, ngoài kỳ đà, kỳ nhông, gà ác, lẩu dê là những món ăn khoái khẩu nhất vì đã ngon lại bổ bởi gia thêm các vị thuốc bắc loại quý hiếm. Cuối cùng là ở khu Châu Văn Liêm (Tổng đốc Phương) cũ - Nguyễn Trãi có món lẩu đầu cá: đầu cá là cơ bản, thêm vào đó là rau,

mì, bún, bắp chuối, nấm rơm... ruột cá và trứng cá là món thích thú dành cho người sành. Rồi súp bong bóng cá, món này cao cấp hơn. Sau khi rời vũ trường, rạp chiếu bóng, nhà hát kịch... trên đường về nhà hãy ghé vào một quán súp bong bóng cá, thưởng thức một chén nóng hổi... chắc chắn giấc ngủ sẽ tới mau và ngon giấc.
(Theo TBDL)