

Sài Gòn ẩm thực

Ăn uống là một nhu cầu tất yếu của cuộc sống, nhưng ngày nay ăn uống không chỉ đơn thuần để tồn tại, mà ăn uống đã và đang trở thành một nghệ thuật. Ở mỗi địa phương có mỗi phong cách, khẩu vị và những món đặc sản riêng của mình, thì tại TP. HCM, lại có rất nhiều món ăn cũng như nhiều địa chỉ cho bạn lựa chọn.



Đầu tiên không thể không nhắc đến **món phở**. Phở là món ăn điểm tâm không thể thiếu của người dân thành phố, từ 5000-6000đ/tô đến 15.000-16.000đ/tô. Có hai loại phở chính là phở bò và phở gà. Nhiều người thích ăn phở Bắc, mang đậm hương vị của Hà Nội, có người lại thích phở Sài Gòn vốn xuất xứ từ phở Bắc nhưng nay đã được biến tấu cho hợp khẩu vị Nam bộ.

Hủ tíu - mì là món điểm tâm của người Hoa, cũng phổ biến như phở của người Việt. Có nhiều loại mì: thập cẩm, cá, tôm, xá xíu, sườn heo... Ngoài món hủ tíu - mì nước, còn có món hủ tíu - mì xào, hoành thánh, cũng rất được ưa chuộng.

Hủ tíu Nam Vang, món ăn từ Campuchia, cũng đã được chế biến lại cho hợp khẩu vị người Việt. Nước lèo, thịt nạc băm nhuyễn, gan heo cắt lát, và tôm tươi đã tạo nên vị ngọt cho món ăn, hương vị này còn có mùi vị đặc trưng do ăn chung với tỏi ngâm giấm, ớt hiểm. Khác với phở ăn kèm rau thơm, hủ tíu Nam Vang ăn với rau tần ô và xà lách.

Bún bò Huế là một món ăn rất nổi tiếng. Bún dùng trong bún bò là loại bún cọng to, thịt bò gân và một thứ không thể thiếu đó là chả Huế. Bún ngon cũng phải kể đến rau và ớt, đặc biệt ớt xào với sả. Bạn cũng có thể đến với xứ Huế qua các món ăn dân dã nhưng rất ngon như bánh nậm, bánh khoái, bánh bột lọc...

Bún mắm: là món ăn khá độc đáo và hấp dẫn của đất Sài Gòn. Một tô bún bung lên còn nghi ngút khói với hương vị thật là ấn tượng, ít loại bún nào có đó là... mùi mắm. Và đặc biệt là chỉ một tô bún thôi nhưng lại xuất hiện đủ thứ "linh kiện" hoàn toàn khác nhau như tôm, thịt, heo quay... cho đến mực và một đĩa rau cũng thật là. Nhưng tất cả những thứ đó hòa quyện vào nhau lại khiến bạn không thể quên khi bạn đã ăn thử một lần.

Bún cá Sóc Trăng cũng là món ăn khá hấp dẫn. Nước lèo được nấu từ cá đồng, kèm theo tôm băm nhuyễn, xào rồi chan vào tô bún. Cũng giống như mì Quảng, bún cá Sóc Trăng ăn kèm rau thơm, giá sống, kiệu chua. Đặc biệt nước lèo khi nấu phải thật trong và có vị ngọt thanh của cá.



Bánh canh Trảng Bàng và bánh tráng phơi sương là món ăn nổi tiếng của Tây Ninh. Điểm độc đáo của món bánh tráng phơi sương là bánh tráng nướng lên sau đó đem phơi sương, bánh sẽ mềm, dẻo, mà không cần phải nhúng nước. Bánh tráng được cuốn với thịt luộc ăn kèm với các loại rau sống đặc trưng của món này.

Cháo cũng là món ăn không thể thiếu trong đời sống người Việt, từ cháo thập cẩm của người Hoa, cháo hến của Nam bộ, cháo mực của Trung bộ, cháo lòng, cháo vịt, gà... Ngoài ra, ngon và lạ miệng còn có cháo trắng ăn với hột vịt muối.



Món ăn chính của người dân thành phố nói chung vẫn là **cơm** cùng với thức ăn thường nhật được chế biến từ thịt, cá, tôm... và rau củ các loại. Tuy nhiên có rất nhiều cách nấu cơm như: cơm gà nấu từ nước luộc gà, cơm hến, cơm nấu bằng nước dừa, cơm ống tre, cơm niêu, cơm đập... hoặc nấu rồi chiên như cơm chiên Dương Châu. Bên cạnh đó các món chay cũng rất được ưa chuộng. Vào những ngày rằm, mùng một, các quán chay ở Sài Gòn đông khách gấp nhiều lần ngày thường. Thức ăn chay cũng rất đa dạng, phong phú.



Ngoài ra, Sài Gòn còn có những món ăn mang vẻ bình dân, giản dị của đất Quảng miền Trung như mì Quảng, cao lầu, cơm gà, bánh bèo chén, bánh xèo, bánh đập, bánh tráng, bánh đa xúc hến... Mì Quảng ngon là nhờ vào nước lèo có thêm chút gạch cua hay tôm, sợi mì to, ngắn làm bằng bột gạo, dẻo, mềm, có màu vàng của nghệ. Một tô mì Quảng đúng điệu thì không thể thiếu bánh đa nướng, rau thơm và đậu phộng.

Hiện nay, xu hướng ẩm thực của người dân thành phố đang có ít nhiều thay đổi, một trong những cách ăn đang được chú ý tới là bạn có thể tự trở tài nấu nướng, hoặc ăn theo dạng tự chọn. Bạn tự chọn thực phẩm và gia vị, sau đó nhà bếp sẽ thực hiện khâu cuối cùng là làm chín món ăn. Ăn buffet, và đặc biệt

là buffet hải sản đang thu hút rất nhiều người vì hải sản tươi sống đang là món khoái khẩu của người dân thành phố. Có nhiều cách chế biến nhưng ngon nhất vẫn là hải sản hấp hoặc nướng vì còn nguyên vẹn chất tươi, hương biển.

Ngoài ra, các món nướng cũng rất được ưa chuộng với rất nhiều loại như: cá, thịt, tôm, cua, ếch, bò, gà, dê... Có 2 cách nướng: nướng trực tiếp trên bếp than và nướng bằng ống tre.

Về sự phong phú của ẩm thực Sài Gòn còn phải kể đến họ hàng nhà **lẩu** - một trong những món ăn rất được ưa chuộng. Có nhiều loại như lẩu dê, lẩu đuôi bò, lẩu mắm, lẩu cá, lẩu hải sản, lẩu Thái Lan... Nét đặc biệt của lẩu Việt Nam là ở đĩa rau đi kèm, có chừng hơn chục loại rau như rau đắng, rau nhút, bông súng, rau dứa, rau chóc, đậu rồng...

Dùng lẩu phải nóng và nhiều rau xanh, do đó nước lẩu phải sôi, lửa phải đỏ rực.

Bạn còn có thể dùng những món khác như bê thui, cu đất nướng, ba ba...và hàng loạt các món ăn được chế biến từ các loại thịt... ở rất nhiều nhà hàng, quán ăn trong thành phố.



Ngoài ra, còn có nhiều món ăn của nước ngoài trong một số nhà hàng, khách sạn trong thành phố này như:

Món ăn Pháp: được tẩm gia vị kỹ lưỡng, nhất là những loại rượu vang trắng hoặc đỏ. Các món ăn thường ăn kèm xà lách trộn và bánh mì, khi ăn thì không thể thiếu được rượu vang.

Món ăn Đức: khi chế biến hơi ít tẩm gia vị hơn những món ăn của các nước khác, khẩu vị hơi đậm và không sử dụng đường. Thịt nguội, jambon, xúc xích thật vô cùng phong phú và đa dạng. Bánh mì Đức cũng ngon không kém, nhưng đặc biệt nhất là bia Đức, đây là loại bia làm bằng lúa mạch và men tươi.

Món ăn Ý: nói đến nước Ý là nghĩ ngay đến mì, gần như đây là biểu tượng của đất nước này. Có rất nhiều kiểu mì, đa số là mì tươi, khi bắt đầu ăn mới chế biến. Thường thì mì được hấp chín bày ra đĩa rưới nước sốt lên. Có rất nhiều loại nước sốt khác nhau: sốt cà chua, sốt tôm mực, sốt sữa... Ý còn được biết đến qua món ăn nhanh Pizza.

Món ăn Nga: nói đến món ăn Nga là phải nghĩ ngay đến bánh mì đen và rượu vodka. Các món ăn Nga phần lớn được nấu theo dạng xúp, các món khác thường có nhiều bơ. Nga còn nổi tiếng với các món ăn khác như thịt hun khói, cá hồi...

Món ăn Trung Quốc: Trung Quốc là một nước nổi tiếng về ẩm thực của Châu Á. Các món ăn Trung Quốc thường nhiều rau, ít thịt, và mỗi món ăn là một vị thuốc. Một đặc điểm khác nữa là món ăn của Trung Quốc rất nhiều dầu mỡ. Trung Quốc có món vịt quay Bắc Kinh cũng rất nổi tiếng.



Món ăn Thái: rất phong phú, đơn giản khi chuẩn bị, chế biến, nhưng lại có những hương vị đặc biệt và khó quên từ gia vị tự nhiên nhất là ớt, riềng, sả. Lẩu Thái Lan được du nhập và cải biến lại cho hợp khẩu vị của người Việt. Hiện nay, lẩu Thái là một trong những món ăn rất được ưa thích trong các đám tiệc, nhất là tiệc cưới.

Món ăn Nhật: thường là các món ăn tái sống, đặc biệt là hải sản tái được vắt chanh vào chấm với mù tạt xanh, dùng với rượu Saké. Khẩu vị của món ăn Nhật chua, thức ăn được bày dọn cầu kỳ, đẹp mắt. Thực phẩm chính như gạo và đậu hũ là món không thể thiếu trong các buổi ăn truyền thống Nhật Bản.

Muốn biết thêm chi tiết, bạn hãy tìm thêm trong ngành nghề: "Nhà hàng - Đặc sản" của Trang Vàng để có thể chọn cho mình và gia đình một địa chỉ thưởng thức thật vừa ý.