

TOUR ẨM THỰC Sài Gòn

TRẦN NGỌC HOÀNG

Không hẳn ai đi thăm thú Sài Gòn đều biết đầy đủ của ngon vật lạ ở thành phố này. Theo quan niệm của khá nhiều người, Sài Gòn nóng, bụi, ồn ào và tỏ ra ít hấp dẫn người Bắc khi đi tìm món ăn bởi vị ngọt truyền thống. Xét riêng về nghệ thuật ẩm thực mà nói, nhận định trên đã tỏ ra khá sai lầm, bởi xưa nay nếu cứ khăng khăng giữ một quan niệm cổ điển rằng người Bắc thích mặn, người Trung thích cay và người Nam thích ngọt thì cũng không hẳn sai, song thời nay mọi thứ đều đã khác xưa. Muốn kiểm nghiệm về sự phong phú của các món ăn lạ khẩu, không gì bằng tới Sài Gòn. Mà muốn tìm hiểu về độ tinh tế trong việc gia giảm đồ nấu nướng, có lẽ cũng không gì bằng đảo qua một lượt các hàng quán nơi đây. Không biết đã có Công ty du lịch nào thiết lập tour riêng về ẩm thực nơi này chưa, song nếu đã có người giới thiệu về tour ẩm thực Cổ đô, thì tại sao không bàn đôi chút về tour



ẩm thực của Thành phố hội tụ tinh hoa đất phương Nam này?

Đầu tiên, xin trân trọng đặt quán cơm bà Cả Đọi lên trên danh sách. Không hẳn tác giả đã coi bà là đệ nhất cao thủ trong nghề nấu cơm Bắc ở Sài Gòn, song rõ ràng mỗi khi có bạn từ Bắc vào chơi, những người dân cũ ở đây đều lựa dịp dắt ngay tới bà Cả Đọi. Hẳn ai cũng sẽ giữ mãi trong tâm trí về một tiệm cơm tíu sâu trong ngõ hẻm trên đường Nguyễn Huệ, trên lầu thang gác cheo leo và những món ăn mang hương vị Bắc. Nhưng thật ra, ở ngoài Bắc có tìm ra được loại dưa cà chua chua, ngọt ngọt và trắng phau như ở đây không? Rồi các món đậu bắp nướng, khổ qua nhồi thịt, cá bông lau kho

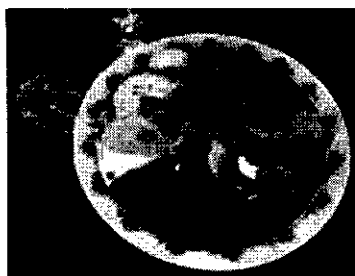
béo ngậy cũng không thể nói xuất xứ từ miền Bắc. Lại ở chỗ đó. Sau này, khi mấy cô con gái của bà Cả thành lập các cơ sở, thì người ta không còn phải chen lấn trên căn gác bà Cả nữa, bởi tiệm bà Hai, bà Ba đã được dời ra khu vực xung quanh, rộng rãi, thoáng mát hơn mà vẫn giữ phong cách nấu nướng truyền thống.

Mạn Nguyễn Huệ - Hải Triều còn hấp dẫn khách sành ăn bởi liên hiệp các tiệm phở, bún, miến, xôi, chân gà chế biến theo kiểu Bắc, song đã biến cải cho phù hợp phong cách phương Nam. Tại Hải Triều, người ăn dập đầu khoảng từ 8 giờ tối, càng về khuya càng đông và lời cuốn đủ thành phần của thành phố náo nhiệt này. Công nhân viên đi làm khuya ghé qua kêu đĩa xôi rắc ruốc có sáu miếng giò lụa trắng tinh áp lên trên, ăn xong một đĩa no luôn tới sáng. Đám thanh niên sau một hồi rong ruổi gọi miến hay phở đùi hoặc tim gan. Cũng gọi là phở Bắc, song ở ngoài Hà Nội hiếm khi có phở nào mà những miếng thịt đùi chắc nịch được gỡ ra, rắc ngồn ngộn trên tô phở như ở đây. Miếng tim gan lại càng tuyệt, khi ăn, mỗi người được đặt trước mặt một đĩa nhỏ muối tiêu chanh, vừa ăn miến, vừa gắp từng miếng tim gan thơm phức đây đặn ăn cùng muối vắt chanh. Nhâm nhi chai Sài Gòn sủi bọt cùng

chân gà luộc ở đây cũng thú. Kiểu luộc chân gà tại Hải Triều hoặc một vài điểm ăn đêm Sài Gòn có khác so với kiểu miền Bắc, mềm và hơi nát nhưng bù lại, chân nướng thì quả tuyệt cú mèo, mát trời luôn với kiểu ướp tẩm thơm lừng và đồ chấm phong phú.

Rồi các quán ăn đêm, sau một đêm nếu có hơi trần trọc vì lạ nhà, bạn nên đảo qua những tiệm ăn sáng vốn có thể gặp bất kỳ nơi nào ở Sài Gòn. Đừng ngồi vĩa hè, bởi hơi nóng của miền nhiệt đới từ sớm đã nung nóng đường phố tới ngọt ngào. Hãy tìm tới các điểm ăn sáng như ốc đảo xanh trong lòng thành phố như Dương Cẩm ở ngã tư Điện Biên Phủ... Đó là các tiệm ăn rộng rãi, rợp mát bóng cây và vô số món ăn sáng ngon lành. Bạn có thể thử bánh cuốn Lạng Sơn, mỗi đĩa được kèm theo hai suất chả quế vàng rộm và hành phi mới nguội qua đã phát thơm. Bánh mì ốp la có ổ bánh ròn tan, bún thịt nướng béo ngậy... bạn đều nên thử qua xem có khác so với nơi nguyên gốc xuất xứ của chúng? Món ăn đặc Nam Bộ thì có hủ tiếu, cháo trắng hột vịt muối, mì hoành thánh, bánh bao xá xíu. Tuy nhiên không hiểu sao dân Sài Gòn ít ăn sáng bằng sữa tươi bánh ngọt như Hà Nội. Muốn ăn bánh ngọt buổi sáng phải chạy tới tiệm Như Lan trên đường Hàm Nghi. Đồng vô

kể, nhất là trước giờ đi làm. Tại đây người ta tấp xe lên lề đường rồi chạy vội vào mua một chiếc bánh bao nhân thịt Singapore, bánh da heo, bánh hamburger... Trong chiếc tủ kính to dùng có không biết cơ man nào là loại bánh, lại kèm theo mấy chỗ xôi to tướng bốc khói nghi ngút. Kiểu nấu xôi Sài Gòn rõ ràng không giống miền Bắc, bởi gạo nếp được thổi cũng rất nhiều lạc, đậu xanh và rắc dừa nạo trắng muốt. Cũng có thể mua xôi gấc, xôi gà, xôi lạp xưởng với giá vô cùng bình dân.



Suất xôi được đựng bằng hộp xốp kèm theo chiếc thìa nhựa để bạn có thể mang tới quán cà phê cóc vĩa hè ngồi ăn tạm.

Sau một buổi sáng đi tham quan và vui chơi trong các điểm giải trí Suối Tiên, Kỳ Hòa, Thảo Cầm Viên hoặc di tích lịch sử Dinh Độc lập, Bảo tàng Lịch sử..., bạn nên suy nghĩ tới chuyện ăn trưa. Ăn trưa cũng là một nghệ thuật ở thành phố này, bởi nếu chỉ đơn giản giải quyết khâu no bụng thì vô số quán cơm bình dân sẽ phục vụ bạn các món cơm tấm, cơm sườn nướng, cơm thịt kho hột vịt

vốn là các thức ăn thông dụng trong thành phố. Song cầu kỳ hơn, nên thưởng thức tô canh chua cá lóc, một thố cá bông lau hay cá hủ kho cùng đĩa cơm trắng nóng hổi. Để thư giãn trong một buổi trưa nóng bỏng, bạn có thể nhờ người quen đưa tới mấy tiệm cơm máy lạnh trên đường Đồng Khởi, Ngô Đức Kế..., phục vụ món ăn Việt Nam. Cũng là đồ ăn Việt, song đặc thù hương đồng gió nội thì vào Hương Đồng trên đường Pasteur.

Trong khuôn viên quán rộng rãi lợp mái thanh tre, các tiếp viên nam nữ mặc đồ bà ba đi guốc mộc sẽ giới thiệu một thực đơn mà đảm bảo chưa khi nào bạn tìm thấy ngoài Bắc. Chuột đồng ngũ vị chiên, tôm xay, bò nướng tiêu xanh. Riêng chuyện phục vụ đồ uống ở đây cũng lạ kiểu. Bia chai đổ ra bát sành to, ghé miệng uống như người thôn quê uống bát nước vối bên bờ ruộng sau buổi cày cấy. Kế bên là tiệm Đồng Xanh trên đường Võ Văn Tần, khá độc đáo với món không nướng mọi, không lột da chiên giòn. Không là loại bò sát sống trên đồi cát miền Trung, vẫn được dân sành điệu gọi bằng cái tên khá âu yếm: Khủng long. Khi nhìn chú khủng long con này ngọ nguậy, quả thực người chưa quen thấy rờn rợn, song đảm bảo đã nếm thử một lần thì tới già vẫn không quên vị ngọt đậm và

săn chắc của từng thớ thịt trắng ngần. Lạ miệng hơn thì vào các quán ăn phục vụ bữa trưa công sở theo kiểu Âu trên đường Đồng Khởi, Lê Lợi, tại đây bạn sẽ thưởng thức bầu không khí đích thực dành cho dân văn phòng, tiết kiệm cả thời gian lẫn tiền bạc. Nói vậy bởi theo quan niệm của đa số, ăn cơm trưa với Setmenu rõ ràng không hề đắt mà vẫn đảm bảo đáp ứng được hai yêu cầu: ngon và bổ. Có thể thưởng thức một tô mì, suất cơm cá thát lát hoặc vài lát bánh mì nướng bơ tỏi trong một không gian yên tĩnh có tiếng nhạc du dương nhẹ nhàng. Chiều và tối quả thực chính là thời gian để bạn quay cuồng trong việc thử món ăn. Khi cánh cửa các công sở khép lại, khi các anh chàng Nam Bộ vui tính bắt đầu tụ tập trong quán bia, bạn nên dạo bước quanh các tụ điểm ăn uống cả bình dân lẫn sang trọng để tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Sài Gòn. Sài Gòn muôn mặt và cũng muôn vàn chủng loại món ăn từng bùng khoe sắc trong làn gió mát hoàng hôn. Lầu dề nổi tiếng trên đường Trương Định, lẩu cá kèo rau đắng rất được giới sinh viên ưa thích được bán bên hông chùa Xá Lợi, các tiệm cơm gà đua nhau chào mời khách trên đường Hai Bà Trưng và Trần Quang Khải, các món ăn hào sảng

chấm mù tạt, ghẹ luộc... được bán la liệt trên các đường Nguyễn Trãi và Nguyễn Thái Bình. Đó là chưa kể tới "Con đường bia bọt", lòng danh với phong sự cùng tên của Huỳnh Dũng Nhân, khúc phố đã trở thành tụ điểm thưởng xuyên nhiều năm nay của giới hâm mộ bia.

Nếu đã quá đủ các loại đồ uống thông thường, bạn hãy chạy theo hướng đi Chợ Lớn, tìm tới khúc đường được mang danh "Đường bia đặc" thuộc Hàm Tử - Quận 5. Có lẽ duy nhất nơi này bán loại bia ướp lạnh tới mức đông thành tuyết, vừa nhâm nhi thổ tủy bò ninh thuốc bắc sốt cồn, vừa dốc ngược chai bia để dòng tuyết nồng cay nhều ra từng đám. Đảm bảo uống bia tuyết này ngon gấp nhiều lần bia bỏ đá thông thường. Cũng chế biến theo kiểu hấp thuốc Bắc là các món gà ác, vịt, tủy bò, chim cu tiêm thuốc Bắc trên khu vực Âu Cơ - Lạc Long Quân. Tối đây, người chưa quen đảm bảo sẽ hoa mắt trước ngút ngàn tiệm gà ác với biểu hiệu rực rỡ cả chữ Việt và Hoa. Chủ nhà ở đây đa phần là người Hoa, vừa đối đáp khách bằng tiếng Việt, vừa hú gọi nhau bằng tiếng Hoa. Ăn một thố gà ác tiêm ở đây, rồi tráng miệng bằng ly chè sâm, chè trứng cút hoặc chè thập vị, chắc tới mấy tuần sau bạn vẫn còn thèm.

Càng về khuya, các hàng quán ven đường Sài Gòn càng rộn rã. Dù loại đồ ăn tinh hoa từ các miền đất nước hiện diện ở đây. Nếu la cà, bạn sẽ lạc xuống Chợ Lớn với các món ăn truyền thống Trung Hoa, chạy sang mạn Kỳ Đồng với hàng chục kiểu chế biến đồ ăn kỳ lạ từ dơi, cóc kẹ, kỳ đà, cá sấu, tới Thanh Đa để vừa nhấm nháp các món vịt nổi tiếng, vừa hóng làn gió mát rượi thổi lên từ sông Sài Gòn... Tuy nhiên, khi khuya muộn, bạn cần nhấm nháp một tô cháo trắng hột vịt muối có vị ngậy cực kỳ hấp dẫn. Sau những món ăn trên trời dưới biển, chỉ nên kết thúc bằng tô cháo giản dị để giấc ngủ của bạn có thể nhanh chóng trở về, hoàn tất một ngày trọn vẹn tìm hiểu về đồ ăn thức uống phương Nam. Rồi ngày mai, tuần sau, tháng sau, mỗi khi có dịp tới Sài Gòn, bạn sẽ còn phải tự hỏi: Không biết đã có công ty du lịch nào thiết kế riêng một tour ẩm thực thú vị như vậy không nhỉ? Đảm bảo người lập tour cho các công ty trên sẽ không bao giờ phải lo nghĩ về chương trình, bởi có khi nào thành phố này hết món ngon vật lạ cho khách phương xa tìm hiểu? Tối lúc đó thì bạn cùng những người thân sẽ hoàn toàn thoải mái khi tìm hiểu về nghệ thuật ẩm thực Sài Gòn.

T.N.H

