



“HỒN VÍA” KỂ CHỢ

THÔNG DỤNG HƠN CẢ TRONG SỐ NHỮNG MÓN ĂN ĐÊM CÓ LẼ LÀ PHỞ. PHỞ HÀ NỘI THÌ ĐỀU CŨNG NGON, BÁN ĐẦY BÁT KỂ Ở VEN ĐÓ HAY TRUNG TÂM THÀNH PHỐ. SONG, MUỐN ĂN MỘT BÁT PHỞ ĐÊM NGON CÓ LẼ KHÔNG ĐỀU BẰNG KHU PHỐ CỔ. Ở NƠI NÀY LUÔN QUY TỤ NHỮNG HÀNG NỔI TIẾNG MÀ CHỈ CẦN NGHE TÊN THỜI THÌ NGƯỜI XA THỦ ĐÓ DẪU LẬU RỒI VẪN NHỚ NGAY. ĐÓ LÀ PHỞ MẬU DỊCH PHỞ LÝ QUỐC SỰ, PHỞ TỰ DO PHỞ CẦU GỖ, PHỞ THÌN Ở LÒ ĐỨC...

Những quán này chỉ chuyên bán phở bò tái chín chứ không bán tạp nhiều loại phở khác. Sức hấp dẫn của phở ở đây là nồi nước dùng ngọt, thơm vì có chút bí quyết gia truyền trong pha chế mà không phải ai cũng dễ dàng biết được. Chính vì nổi tiếng mà các quán này luôn đông khách suốt từ sáng sớm cho tới tận tối ngày. Nhưng nếu là dân sành ăn, bạn nên ghé qua quán phở ở ngã tư Hàng Đồng và Hàng Mã, ăn thật muộn thì đến Hàng Bưởi. Chỉ là hàng vỉa hè không tên không tuổi mà vẫn ngon, vẫn phảng phất chất phở Hà Nội là các quán nằm ở cửa ô như Chợ Dừa, Cầu Giấy, khu Nghĩa Tân với giá chỉ từ 12.000 - 15.000 đồng một bát. Mấy chị lao công sau những giờ làm việc vất vả cũng tạt vào quán ven đường ăn bát phở cho ấm lòng trước khi về ngủ. Các cậu choai choai thức “overnight” vẫn luôn gọi phở để lót dạ vì ngon mà rẻ. Ngay như mấy em nhỏ nhặt rác, bán dạo cũng cố gắng dành dụm ít tiền để ăn bát phở lấy sức. Không chỉ có khách ta, du khách nước ngoài cũng rất mê phở đêm. Phở Hà Nội đặc trưng trong cách pha chế nồi nước dùng, đó là tuyệt đối không dùng đường như người Nam Định. Chẳng thế mà nhiều người đã bảo phở là món ăn đặc trưng của người Tràng An.

Ngoài phở, Hà Nội còn có một số món ăn đêm khác cũng rẻ, ngon và dễ ăn như bún bò, bún măng ngan, cháo gà. Ở khu Cửa Nam, ga Trần Quý Cáp, phố Hai Bà Trưng. Nếu là đêm hè thì ăn một tô bún ngan ở trung tâm Ngan Khoa. Nồi nước chan bún ở đây là nước luộc của hàng trăm con ngan. Thịt ngan chắc và ngọt. Nếu muốn nhâm nhi một chút men cay, bạn có thể ăn kèm một đĩa ngan luộc. Nếu là mùa đông, bạn không nên bỏ qua phố ẩm thực Cấm Chỉ. Tô cháo với tiêu, ớt bột cùng hành hoa sẽ làm ấm lòng người giữa đêm khuya. Cơm rang thập cẩm ở phố này và phố Hàng Dầu cũng rất ngon. Chỉ cần 20.000 đồng là thực khách đã có một đĩa cơm rang với cơm trắng chiên sần, giò, Lạp sườn, trứng, dưa, móc mật... ăn với dưa góp. Món này mà ăn nóng thì ngon hết chỗ chê.



Nếu không muốn ăn các món trên thì ở Hà Nội cũng có vô số chỗ nhậu bình dân, đó là những hàng mực nướng, và chân gà nướng, nem nướng, lòng lợn nướng, phục vụ khách tới tận sáng sớm. Ở đầu phố Hàng Gai - Lương Văn Can có tới gần 20 hàng mực nướng. Những đêm hè, người ăn mực ít hơn nhưng khi mùa thu đến, hay khi gió lạnh tới thì đất khách phải biết. Đám đông bảy người mua vài con mực nhỏ, một chai rượu là có thể lai rai cho tới sáng. Mấy quán chân gà nướng, gà luộc ở phố Hàng Dầu, Mai Hắc Đế... thì đông khách quanh năm. Đêm nào ở đây cũng thấy rất đông đúc, những thanh niên ngồi quây quần trên chiếu trải ở vỉa hè để gặm nhấm chân gà.

Ngoài những món ăn, món nhậu trên, ẩm thực ở Hà Nội về đêm còn có các món quà vặt dân dã bán theo mùa như ngô nếp nướng, ốc luộc, quẩy nóng, bánh chuối. Đã đến với thủ đô, bạn nên dành ít thời gian để khám phá những món ăn nổi tiếng của xứ Bắc Hà. Những món ăn này bạn có thể tìm thấy ở các tỉnh khác, nhưng được thưởng thức theo hương vị đặc trưng của Hà Nội, bạn sẽ cảm thấy thú vị và ngon miệng hơn rất nhiều.

Lan Anh (VTC News)

