

Cháo cá chọ Cũ

Tác Giả: Saigonecho s u t m

Thứ Bảy, 17 Tháng 1 Năm 2009 11:32

ở góc đầ ng Tôn Th t Đ m và Hàm Nghi ngày nay, trầ c kia vào th p niên 30 có m m t quán cháo cá n i ti ng m t th i. Bu i chi u cho đ n g n khuya, khách th ng đ n ăn r t đông, nh t là g n khuya, sau khi coi c i l ng, hát b i ho c hát bóng. Cá bông l n con, th t giòn và sẵn h n th t cá lóc, đầ c thái ra t ng lát m ng. Không bi t có p gì không, ch th y thái s ng bày t ng ph n trong m t cái đĩa nh . M t đĩa khác đ ng g ng x t s i, nh b ng cây tằm xi r ng N i cháo n u nh , đ t trên lò, lúc nào cũng sôi xình x ch. Khách vào kêu m t ph n hay nhi u ph n tu ý. Cháo đầ c múc ra tô, kèm theo hai đĩa nh : cá và g ng. Mau c p k . Ph ky trút vào tô c a khách đĩa cá s ng và đĩa g ng, cháo đã đầ c r c hành lá x t nh rí. Tinh m t, còn th y l th vài c ng nh b ng chân cây nhang, m u xám vàng. Có ng i nói đó là m t loài c i mu i (tân x i) đầ c bi t đầ c ch bi n t th o nguyên vùng Đông-B c bên Trung Hoa nh p qu jn vào nghe th m th m và giòn. Nh ng lát cá m ng te ăn giòn vì đã t m m t ch t gì đó mà ng i bán không cho bi t. Đó là bí quy t ngh nghi p gia truy n c a ti m cháo n i danh m t th i ở vùng Ch Cũ, Sài Gòn.

Cá chín ngay, ăn li n. Cháo nóng h i b c h i nghi nhút. V a th i v a húp xì x p m i th y đầ c cái thú v c a món cháo cá Ch Cũ. Th t cá giòn, th m, l n l n h ng v c a hành, tiêu, g ng và tân x i. Có th ăn v i đ u cháo qu y. Món ăn tuy không sang, nh ng r t ng n Khách cùng gia đình hay v i b n bè ng i quanh cái bàn tròn, đầ t trên l đầ ng trầ c c a ti m, ăn cháo nóng, có mùi cay c a g ng, mùi n ng c a hành, m hôi đầ h t. Gió đầ i sông th i lên, nghe nh có ai qu t sau l ng Ti m cháo không bao gi v ng khách. T ng trầ c a hai căn ph l u luôn luôn r n r p th c khách.

L a m t t i trong tu n, m t s gia đình ở Tân Đ nh, Phú Nhu n, Khánh H i, Phú Lâm ho c Bà Chi u, Th Nghè, có đầ u ki n đầ a v con ho c bà con b n bè ở t nh lên, đầ n Ch Cũ - Sài Gòn ăn cháo cá.

Nghe nói ông ch hàng cháo cá này m t đầ vào nh ng năm cu i th p k 40. Ti m cháo cá c a ông còn ti p t c bán m t th i gian r i chuy n bán hàng khác hay thay đầ i ch .

Cháo đêm Sài Gòn

Đầ i v i nh ng ng i ph i làm vi c vào ban đêm hay th ng ph i th c khuya thì món cháo đầ c a chu ng, đầ n gi n vì nó đầ "nu t", đầ tiêu hóa v đêm.

Cháo cá chép Cũ

Tác Giả: Saigonecho s u t m
Thứ Bảy, 17 Tháng 1 Năm 2009 11:32

Cháo bình dân

Bình dân nh t là món cháo tr ng ăn v i th t kho, tép rang, h t v t mu i... Khu cháo tr ng ngon và t p n p khách v khuya có l n m vòng xoay Hàng Xanh v i các th ng hi u nh Tu n Ký, Thanh Bình...Ngoài ra, hai đ m bán v a hè khác đ n 1-2 gi sáng v n còn khách n m đ a ch 211 H i Th ng Lãn Ông, qu n 5 và đ i đ n nhà hàng H nh Phúc L u trên đ ng Ba Tháng Hai. Giá bán đ đây khá bình dân là 3.000đ - 5000đ/tô tùy theo món ăn kèm.

Không thích cháo tr ng thì b n có th th ng th c món cháo lòng Long An lai "tàu", 87B Cao Th ng, qu n 3 hay quán cháo m c s 10 Phó Đ c Chính, qu n 1.

N m đ i đ n v i đ a ch 522D4 Nguy n Tri Ph ng, Q.10 có quán cháo bán su t đêm. M t tô cháo gà 6.000đ và cháo lòng 5.000đ v n không đ c trang trí màu mè nh ng h khi đ c "cày" lên là th t gà ló ra. Khách qua đ ng ch c n nhìn th y nh ng con gà có da vàng ánh, nh ng chi c mu ng to đùng treo l ng l ng là mu n th m t l n cho bi t. Bánh giò cháo qu y đ c bi t nh h n m t s n i khác. H n n a, cháo cũng có b ng giá n m trên bàn nên yên tâm không b "chém".

Cháo các tỉ m sang

Đ i v i m t s ng i không có thói quen "t p" v a hè và ng i ch m h m thì có th đ n nh ng quán có bàn gh ãng hoàng và l ch s . Đáng đ c nh c đ n tr c tiên đó là quán cháo có "th ng hi u" m nh nh cháo gà V n Mai, 256/8/4 L c Long Quân, qu n Tân Bình. Nh ng con gà ta ngon th t đ c tuyền ch n và đ c ch bi n thành các "món nh u", đó là gà lu c, gà bóp th u, gà tr n rau răm, gà h p hành, gà h p mu i và gà rô ti. Không kém ph n n i ti ng là quán cháo v t Thanh Đa hay Thu Nga v i món ti t canh ngon trên đ ng Xô Vi t Ngh Tĩnh, qu n Bình Th nh.

Ngoài ra, khu ch ãm B n Thành v i các quán nh Sao Đông, Tây Du...cũng là n i lý t ng đ th ng th c các món cháo khuya. Trong b ng th c đ n c a các quán ăn này luôn luôn có bán đ các lo i cháo nh cháo cá, cháo h i s n, cháo g i v t mà đ c bi t là cháo th t gà, th t bò n u v i đ u xanh và cháo bào ng cao c p (20.000đ/tô). Anh Dũng, ch ti m u n tóc trên

Cháo cá chép Cũ

Tác Giả: Saigonecho s u t m
Thứ Bảy, 17 Tháng 1 Năm 2009 11:32

Đông Lê Văn Sĩ, quận 3 cho biết: "Tôi và bà xã của tôi rất thích đến đây để ăn món cháo tỳ y bò đậu xanh vì vừa mát vừa bổ dưỡng. Còn gì sống cho bụng khi nửa đêm thanh vắng vừa để bụng ăn bát cháo ngon vừa có cảm giác thoải mái và ngắm ngắm qua cửa sổ hay thổi ngạt thổi mũi hòa lẫn vào tiếng "xèo xèo" của những thức ăn chiên xào".

Cháo thập cẩm

Món cháo này được ưa thích vì bổ dưỡng. Quán được nhiều người biết đến nhiều là quán Phú Thành trong "hẻm ăn" 306 Nguyễn Thị Minh Khai, quận 3. Cháo ở đây được bán với giá 9.000đ. Còn cháo thập cẩm được bán ở khu gà ác tím thuộc béc trên đường Phan Xích Long, quận 11 thì có giá đắt hơn 2.000đ. Giá đắt hơn có lẽ là quán cháo 546 Nguyễn Trãi nằm gần ngã ba Nguyễn Trãi - Phố cổ Hồ Ng, quận 5 (giá 16.000đ/tô). Tuy đắt vậy, nhưng quán này vẫn khá đông khách, nhất là người Hoa. Với hơn 30 năm kinh nghiệm, ông chủ quán ở đây có một bí quyết nấu cháo mà không phải ai cũng có được. Những viên thịt băm, những miếng cá lóc khi cho vào miếng ăn vẫn ngọt và thơm rất lâu. Dù vậy, cháo ở đây có phần ít hơn một số nơi khác nên khi ăn phải thêm "xì dầu", thậm chí còn phải tăng thêm vài muỗng nữa như những miếng "giò cháo quỳ".

Đến với những "chuyên gia" ăn cháo vẫn rất quen thuộc với những món cháo thông thường thì có thể "nhắm nháp" món cháo hào với giá 10.000đ/tô ngay ngã tư Phùng Hồ Ng - Hồ Thị Ng Lãn Ông (đi đến chùa Ông B n). Cháo được nấu bằng xương và lòng hào s (hào nh) chứ không phải là hào đá (lòng i n) nên không cần phải thêm nhiều bột ngọt. Thịt hào mau chín nên khi bỏ vào cháo chỉ cần đun qua đũa vài cái là được. Những chỗ này đây là lòng i t ng xí muội có vị ngọt ngọt t o cảm giác lạ miệng.

Tô cháo nóng đến "phòng miệng" tuy đến giờ nhưng lại làm ấm lòng người dân thành phố về đêm mà còn như quyên rũ cảm giác du khách xa đến.