

Ăn đêm ở phố Kẻ Đeng

Tác Giả: Phạm Pháng

Thứ Năm, 22 Tháng 1 Năm 2009 06:05

Con đường Kẻ Đeng rßt ngắn, chỉ một đầu nßch cßt Nguyễn Thông và Trßn Quốc Thọ, nhưng lại đßc xem là một phố ăn sßm ußt. Mỗi cßa suốt cả ngày, từ 6 giờ sáng đến 12 giờ khuya nhưng thời điểm đông khách nhất là khoảng giờ 7 đến 10 giờ tối. Không chuyên về một món ăn riêng biệt nào, phố Kẻ Đeng đßc các thực khách quen gọi là "phố ăn thập cẩm, đa khu vực Bắc - Trung - Nam đều có đß".

Phố Hà Nội, Sài Gòn...

Nßi tidligere và có thâm niên lâu đời nhất phố này là các quán phố. Phố thì Sài Gòn không lạ, nhưng đã có ai một lần ghé phố Kẻ Đeng, nßm tô phß ở quán Anh đâu không thể quên mùi vị rßt khác lạ: nßc phß trong mà vßn ngọt, vßn ngọt cả thßt, cả xßng ninh kỹ, cả sß khéo léo chế không phải như gia vị. Quán phố miền gà Kẻ Đeng có thâm niên 28 năm. Quán có hai gian không riêng nhưng có đến 14 nhân viên phục vụ, mà luôn khách lúc nào cũng đông nghßt từ 6 giờ 30 sáng cho đến 11 giờ 30 khuya.

Bên cạnh các quán phố có mùi vị miền Nam, phố Bắc Hồ i Hà Nội cũng trình làng một khu vực đßc riêng biệt với các món đßc dân Bắc "ghißn" như tái, nßm, gßu, miền măng chế biến tß thßt bò, gà.

Hßng về Trung Hoa

Quán mì chú Tßc lại đßm khu vực Trung Hoa với các món rußt nhß: há cßo, mì vßt tißm, gà ác tißm, mì gà cßi xanh... Mà nßi tidigare nhất là món mì đßc biệt chú Tßc. Tô mì đßc nßu khô vßi tim, gan, cßt, tôm và nßc xßp đß riêng. Lß nhất là món mì bánh xßp vßi nhân là tß tôm, thßt, nßm mèo và cá thác lác, đßc xßp vßi hình tam giác trông vßa ngon một lại là mißng.

Vß ngon các miền

Góp một phần làm phong phú thêm khu vực Bắc Nam, quán nem Nha Trang do chủ quán là một người ở Nha Trang chính gốc thực hiện. Ngoài các món đßc sßn phố biến như nem miền Ninh

Ăn đêm ở phố Kố Đống

Tác Giả: Phạm Pháng

Thứ Năm, 22 Tháng 1 Năm 2009 06:05

Hòa, nem chua Nha Trang, gần đây còn tăng cường thêm món "bò nướng bọc chuối" gây chú ý cho thực khách ngay tại đây. Chỗ quán cho biết, làm món này rất công phu. Thịt bò phải mang từ Nha Trang vào, loại đã được sơ chế và ướp sẵn bằng một loại nước ướp đặc biệt bí truyền. Thịt vừa mềm, cay cay, khi nướng trên bếp than vừa rất thơm. Dùng kèm với xà lách, rau sống và cà chua. Mở cửa từ lúc 9 giờ sáng hàng quán phục vụ cho đến khi hết khách. Đặc biệt trong khu này còn có khá nhiều các quán ăn kiểu Huế. Bình dân có quán Cây Trúc với món bánh bèo, bánh nem, bột lọc, bún bò Huế. Hơi sang một tí có quán ăn Huế do một đội gia đình người Huế đem ra quán lý. Không gian quán được trang trí khá đẹp; các bàn ăn được phủ khăn trắng trông rất trang nhã, rất Huế. Thực đơn của quán không ngoài các món Huế truyền thống như: bánh bèo chén nem, bánh bột lọc, chèo tôm nướng mía, bánh khoai. Món đặc biệt được yêu thích nhất với hàng ngũ được đặc biệt riêng là món cơm sen. Cơm được chiên với tôm, thịt và hạt sen. Khéo léo là cách trình bày: một lá sen được cuộn cong trên đĩa, cơm đặt gọn bên trong, xung quanh trang trí thêm cánh sen trông vừa đẹp vừa thơ mộng hàng ngũ sen tự nhiên rất đặc sắc. Giá các món cũng chỉ từ 2.000 - 30.000đ.

Theo nhiều thực khách, phố ăn Kố Đống được sơ chế với khá nhiều món ngon mà giá lại rẻ. Ngoài hàng quán nem ngay tại đây, trong các hẻm còn có khá nhiều quán ăn khác bán đủ loại món ăn được quê hương, hến, sò, cua, mực... Sôi phong phú và đa dạng vừa có các món ăn cũng là nét tiêu biểu gây chú ý cho đông đảo thực khách.