

Ngày Tết, nếu không thích các hàng quán sang trọng, bạn có thể dạo qua những khu phố, ngõ hẻm để thưởng thức những món ăn vỉa hè bình dị, để yêu hơn phố biển Nha Trang...

■ Thực khách khó... cảm lòng

Bánh canh là một món ăn phổ biến nơi phố biển nên cả sáng, trưa, chiều, tối, lúc nào cũng có thể thưởng thức. Từ những quán bánh canh sang trọng đến bình dân, nhất là quán vỉa hè, lúc nào cũng đông khách. Dạo qua những con đường như: Bà Triệu, Lê Đại Hành, Yersin, Phan Chu Trinh, Vân Đồn, Lý Thánh Tôn..., thật khó cưỡng được mùi thơm tỏa ra từ những nồi bánh canh nghi ngút khói. Không chỉ là món ăn gần gũi, bánh canh còn hút khách bởi vị ngọt, thơm của nguyên liệu, đặc biệt là cá tươi (chả cá, cá dầm, lòng cá, trứng cá) và sứa. Chính những sản vật tươi ngon của biển đã tạo nên sức hấp dẫn cho món ăn. Chỉ cần vào một quán vỉa hè, gọi tô bánh canh nóng hổi, thêm mắm cay, hành khô phi thơm..., bạn sẽ cảm nhận được vị thanh ngọt, nồng nồng lan ra đầu lưỡi. Những lát chả cá chiên vàng hay hấp trắng xám dai dai, vài miếng cá thơm ngọt, điểm thêm chút hành lá cắt nhỏ cùng cái giòn giòn, sứt sứt của miếng sứa cũng góp phần tạo nên vị ngon đến lạ... Những biến tấu của sợi bún tròn to, hoặc sợi bột nhỏ mềm, bột lọc dai dai khiến thực khách không thấy chán. Với những người sành ăn, tô bánh canh ngon là phải thêm chút ớt tươi xay nhuyễn để tạo ra những tiếng hít hà dễ thương khi thưởng thức.

Phổ biến cũng phổ biến bún cá - món ăn dân dã lấy cá tươi làm nguyên liệu chủ đạo. Bún cá thường được ăn kèm rau xà lách, bắp chuối xắt nhỏ và giá sống. Để "tròn vị", tô bún cá nhất thiết phải được thêm chút nước cốt chanh, mắm tôm, ớt tươi xay. Những gia vị này sẽ biến hóa cùng vị chua dịu dịu của cà chua, vị ngọt của trái thơm, phối hợp với vẻ ngoài bắt mắt của những lát chả cá vàng ươm, miếng cá tươi trắng bông, miếng cà chua đỏ, hành lá xanh ngắt, đủ khiến thực khách khó cảm lòng.

■ Phong phú với các loại bánh

Bánh xèo không phải là đặc sản của Nha Trang. Nhưng phố biển lại biết tận dụng lợi thế của địa



Vấn vương hương vị phố biển

HOÀNG DUNG - NGỌC THẢO

phương giàu hải sản để nổi tiếng với bánh xèo mực ống, tôm tươi. Bột gạo, hành lá, giá đỗ - hương vị của đồng quê đã hòa quyện với mực, tôm - hương vị của biển, để rồi lên hương qua vị chua, cay, mặn, ngọt vừa phải của nước chấm. Thật khó từ chối khi thấy đĩa rau sống mơn mớn được bày ra cùng chén nước chấm và những chiếc bánh xèo giòn, thơm phức.

Trong khi đó, bánh căn - loại bánh có hình dáng giống bánh khọt miền Nam, lại có cách làm và hương vị riêng. Những chiếc bánh trắng, hình bán cầu được làm từ bột gạo, nướng trên khuôn sành, cho mùi vị thanh đậm khác lạ. Thường thức bánh căn đúng điệu là phải ngồi cạnh lò than đỏ lửa trong những ngày trời se lạnh, chờ cô bán hàng tay thoăn thoắt khuấy bột, đổ bánh, điểm nhân (trứng, thịt bò) vào khuôn. Bánh ra lò còn nóng hổi, được chấm ngập trong chén nước mắm chua ngọt, đặc sánh hành lá cắt nhỏ, quần thêm chút xoài xanh cắt sợi. Quán 151 (đường Hoàng Văn Thụ) có cô bán hàng hơn 20 năm tuổi nghề, được thực khách đánh giá là biết đúc những chiếc bánh căn đạt độ mềm, xốp, dai, giòn vừa tới. Quán 51 (đường Tô Hiến Thành) lại nổi tiếng với món bánh căn mực, bánh căn xiêu mại. Bánh căn nhân trứng gà vàng ươm, nhân trứng cút lòng đào đặc sánh, nhân thịt bò vừa ngọt vừa thơm... sẽ khiến thực khách phải lưu luyến khi đến phố biển.

Đường phố Nha Trang còn níu chân khách bởi các món bánh bèo, hời, nậm, bột lọc. Trừ món bánh hời phải đặt ở lò bởi quy trình chế biến công phu, tí mị, các món khác như: bèo, nậm, bột lọc đều do người bán tự làm với bí quyết riêng. Nổi tiếng ở khu vực chợ Xóm Mới là hàng bánh của cô Trúc (đường Huỳnh Thúc Kháng). Các món bánh bèo, hời, bánh nậm nhân thịt, bột lọc nhân tôm... do gia đình cô làm được nhiều người ưa chuộng bởi hương vị đặc trưng. Vì thế, đến quán trong khoảng từ 13 đến 17 giờ thường khó tìm được chỗ trống...

Du xuân ở Nha Trang, du khách hãy thử một lần nếm những món ăn vỉa hè bình dị. Biết đâu, nơi đây không chỉ vương vấn du khách bởi sự thân thiện của người dân mà còn bởi những hương vị khó quên ở thành phố này.

□ H.D - N.T



● Quán bánh bèo, bánh hời, bánh nậm, bánh bột lọc ở vỉa hè đường Huỳnh Thúc Kháng tuy nhỏ nhưng lúc nào cũng tấp nập khách.



● Quán bánh canh cô Định (số 1 Hai Bà Trưng) luôn hút khách về đêm.

