

## LỜI MỞ ĐẦU

### 1. Lý do chọn đề tài

Trong thời đại ngày nay, khi kinh tế ngày càng phát triển và các quốc gia trên thế giới ngày càng xích lại gần nhau thì vấn đề văn hóa dân tộc đang ngày càng trở thành trung tâm của sự chú ý.

Văn hóa chính là động lực của sự phát triển, do vậy mà văn hóa đan xen vào tất cả các lĩnh vực của đời sống xã hội, trong đó có ẩm thực là một loại hình văn hóa cấu thành nên văn hóa. Theo GS Trần Quốc V- ọng thì “cách ăn uống là cách sống, là bản sắc văn hóa hay truyền thống ẩm thực là một sự thực văn hóa của các vùng miền Việt Nam” [16]

Trong văn hóa “Ăn” có văn hóa “Quà”, hay còn gọi là ẩm thực bình dân nó là nét đặc tr- ng riêng của từng địa ph- ơng.

Trong những năm gần đây vấn đề ẩm thực đã đ- ợc xã hội quan tâm rộng rãi hơn, cuộc sống của nền kinh tế thị tr- ờng đã mở ra nhiều h- ớng tiếp cận mới với văn hóa ăn uống đặc biệt là trong lĩnh vực kinh doanh du lịch.

Hải Phòng có tiềm năng lớn để phát triển du lịch tự nhiên và du lịch nhân văn. Văn hóa ẩm thực Hải Phòng cũng là một trong những loại tài nguyên có giá trị cần phải đ- ợc tìm hiểu và khai thác một cách có hiệu quả. Tuy nhiên hiện nay việc khai thác những nét đặc sắc của văn hóa ẩm thực trong đó có văn hóa “Quà” vẫn đang là một cánh cửa để ngỏ cho những ng- ời làm du lịch Hải Phòng.

Khách du lịch đến với Hải Phòng, dù ít dù nhiều cũng đã đ- ợc làm quen với gia tài ẩm thực của ng- ời Hải Phòng, song phần lớn du khách mới chỉ biết đến một nền ẩm thực biển phong phú và đặc sắc mà ít ai có dịp hòa mình vào những món quà bình dân trên đ- ờng phố để tìm hiểu về lối sống, phong tục tập quán cũng nh- th- ờng thức trọn vẹn tấm lòng hiếu khách của ng- ời dân thành phố Cảng. Với mong muốn đem lại cho du khách một cái nhìn toàn diện hơn về bức tranh ẩm thực Hải Phòng, đồng thời hy vọng hé mở ra một h- ớng phát triển mới cho hoạt động du lịch nói chung của thành phố, ng- ời viết đã lựa chọn đề

tài: “ *Văn hóa ẩm thực bình dân Hải Phòng - khả năng khai thác phát triển du lịch*” cho công trình nghiên cứu khoa học đầu tay của mình.

## **2. Lịch sử nghiên cứu vấn đề**

Viết về văn hóa ẩm thực nói chung có nhiều công trình, nhiều tác phẩm quy mô mà chúng ta có thể dễ dàng kể tên nh- : “*Hà nội 36 phố ph- ờng*” của Thạch Lam, “*Miếnng ngon Hà nội, Miếnng lạ miền nam*” của Vũ Bằng, “*Đặc sản 3 miền*” của Băng Sơn, “*Ăn chơi xứ Huế*” của Ngô Minh... Trong cuốn “*Đặc sản 3 miền*” của Băng Sơn ông có viết về những món ngon nổi tiếng của Hà Nội, Huế, Sài Gòn. Còn trong cuốn *Hà nội 36 phố ph- ờng* thì tác giả nói tới những món ăn ngon gắn liền với tên phố và những địa chỉ để du khách có thể tới. Tuy nhiên, những cuốn sách kể trên đều viết về ẩm thực Việt Nam đầu thế kỷ XX. Từ đó đến nay, cuộc sống có nhiều thay đổi, nhu cầu và gu th- ờng thức của con ng- ời cũng thay đổi theo. Vì thế đã ra đời một số chuyên luận tạp chí nghiên cứu về ẩm thực với mục đích một mặt vừa giữ gìn và phát huy vốn cổ, mặt khác vẽ lên một bức tranh mới hiện đại hơn, đa dạng hơn về văn hóa ẩm thực Việt Nam đ- ơng đại.

Hải Phòng mặc dù có nhiều tiềm năng về ẩm thực nh- ng ch- a có riêng một cuốn chuyên luận nào tập trung nghiên cứu tìm hiểu về văn hóa quà Hải Phòng. Chính vì vậy mà ng- ời viết đã mạnh dạn đi thực tế để thu thập s- u tầm tài liệu về các món quà bình dân của Hải Phòng, hi vọng đ- ọc đóng góp một phần công sức của mình cho hoạt động du lịch của Hải Phòng.

## **3. Mục đích ý nghĩa của đề tài**

Mục đích đầu tiên của đề tài là khám phá, tìm hiểu những món quà bình dân đặc sắc trong gia tài văn hóa ẩm thực Hải Phòng, từ đó lập ra một cuốn sổ tay các địa chỉ du lịch ẩm thực quen thuộc để mỗi khi du khách có dịp đến với Hải Phòng đều có thể dễ dàng khám phá và th- ờng thức.

Ngoài ra bài viết còn có ý nghĩa quảng bá giá trị văn hóa, phong tục tập quán cách thức ăn uống, thói quen sống của ng- ời dân miền biển. Đó cũng là một cách để quảng bá cho hoạt động du lịch của thành phố.

Bên cạnh đó đề tài cũng cố gắng đưa ra một số giải pháp cụ thể để vừa giữ gìn được bản sắc đặc trưng của văn hóa quà Hải Phòng vừa gắn nó với hoạt động khai thác du lịch hiệu quả của thành phố.

#### **4. Phạm vi và đối tượng nghiên cứu**

Nghiên cứu văn hóa ẩm thực Hải Phòng là một đề tài rất rộng. Nhưng trong phạm vi nhỏ hẹp của một đề tài nghiên cứu khoa học thì người viết xin dừng lại ở phạm vi nghiên cứu văn hóa “quà” bình dân Hải Phòng.

#### **5. Phương pháp nghiên cứu**

Phương pháp thu thập và xử lý tài liệu là phương pháp chính được sử dụng trong suốt bài nghiên cứu. Bài nghiên cứu có sử dụng các tài liệu số liệu liên quan đến văn hóa ẩm thực chung qua đó tổng hợp phân tích và chọn lọc những thông tin dữ liệu có liên quan.

Phương pháp điền dã - người viết đã đi thực tế để tham thức và nghiên cứu những món quà bình dân Hải Phòng đồng thời đối chiếu tài liệu với thực tế những món quà bình dân ở đồng bằng Bắc Bộ và đặc biệt là thành phố Hà Nội để có cái nhìn so sánh những tương đồng và dị biệt.

#### **6. Bố cục khóa luận**

Ngoài mục lục và phần mở đầu bài nghiên cứu khoa học gồm 3 chương :

Chương 1: Tổng quan về văn hóa ẩm thực và văn hóa quà Hải Phòng

Chương 2: Khảo sát một số món quà đặc trưng của Hải Phòng

Chương 3: Sổ tay địa chỉ du lịch ẩm thực bình dân Hải Phòng và một số giải pháp nhằm khai thác văn hóa quà Hải Phòng phục vụ phát triển du lịch

## **CH- ONG 1**

### **TỔNG QUAN VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC VÀ VĂN HÓA QUÀ HẢI PHÒNG**

#### **1.1. Lý luận chung về văn hóa ẩm thực**

##### **1.1.1. Văn hóa ẩm thực**

Văn hóa Việt Nam với bề dày truyền thống lịch sử từ ngàn x- a vẫn mang trong mình nét đẹp bản sắc dân tộc. Ăn uống cũng là một loại hình văn hóa, chính xác hơn, đó là văn hóa ẩm thực, cũng mang những nét đẹp riêng vốn có.

Trên cơ sở định nghĩa về văn hóa, có thể hình dung ra khái niệm về văn hóa ẩm thực, cụm từ “Văn hóa ẩm thực” được hiểu theo nhiều cấp độ khác nhau. Những quan niệm từ xa x- a cũng khác nhiều so với thời đại ngày nay.

Ăn uống chỉ hai hành động, hai việc không tách rời nhau trong văn hóa ẩm thực. Cũng nh- ăn, uống ban đầu chỉ vì khát, khát vốn là một nhu cầu sinh lí của sinh vật, nh- ng rồi với diễn trình lịch sử, uống cái gì, uống với ai, uống nh- thế nào, uống vào thời điểm nào cũng đã trở thành nghệ thuật.

Văn hóa ẩm thực - với sự thực hành ăn uống - nằm trong di sản văn hóa nói chung. Nó tham gia vào việc tích cực phản ánh bản sắc văn hóa dân tộc, bởi ăn uống là một trong những nhu cầu cơ bản của con ng- ời để duy trì và phát triển sự sống. Dân gian ta có câu “Có thực mới vực được đạo” - chúng ta coi đó là một thứ giặc cần phải diệt tr- ớc tiên.

Con ng- ời đã nâng vấn đề ẩm thực lên thành vấn đề văn hóa, vấn đề nghệ thuật. Dân tộc nào cũng có món ăn, món uống truyền thống. Tất cả đều sử dụng nguồn nguyên liệu từ tự nhiên rồi qua thời gian đ- ợc biến đổi, đ- ợc sàng lọc nâng cấp và mang trong mình những giá trị văn hóa.

Trong hoạt động du lịch, việc ăn uống không đơn giản th- ờng ngày mà nó bao gồm cả những yếu tố văn hóa rất lớn. Ăn không chỉ để no, uống không chỉ cho hết khát mà ăn uống ở đây là để th- ờng thức, để lĩnh hội những miếng ngon, miếng lạ khác với th- ờng ngày. Từ cách ăn, cách uống phải theo một trình tự nhất định, tìm hiểu thỏa mãn sự tò mò ấy tạo cho ta thú th- ờng thức, biết đ- ợc các khẩu vị đặc tr- ng riêng của từng vùng miền. Đó là cả một vấn đề lớn - “Văn hóa ẩm thực” hay “Nghệ thật ẩm thực” trong du lịch.

Một trong những cuốn sách hay về nghệ thuật ăn uống là cuốn “Phân tích khẩu vị”, đ- ọc xuất bản lần đầu tiên ở Pari vào năm 1825, tác giả của cuốn sách luật s- Anthenlme Brillat Savarin cho rằng: “Chính tạo hóa giúp con ng- ời kiếm thức ăn nuôi sống họ lại còn cho họ mùi khoái lạc với các món ăn ngon” [33.15]. Đó là một niềm hạnh phúc lớn lao của con ng- ời, là phần th- ưởng của tạo hóa dành cho con ng- ời. Mỗi dân tộc trong quá trình hình thành và phát triển của mình đều có những phong cách ẩm thực và những đặc thù nhất định, đúng nh- vị luật s- đó đã nhận xét: “Có thể đoán biết đ- ọc phần chính yếu của số phận một dân tộc thông qua việc quan sát họ ăn như thế nào? ”. [98.15]

Tóm lại việc ăn uống đã v- ợt lên trên sự thoả mãn nhu cầu đói khát mang tính thuần sinh lí để trở thành một nét văn hóa, là cả một nghệ thuật, và thật ra bao hàm trong đó “một di sản văn hóa ẩm thực việt nam mà thế hệ đ- ơng đại chúng ta cần s- u tâm, nghiên cứu, phổ biến, phát huy tinh hoa, giữ gìn truyền thống”. [24.7]

### ***1.1.2. Văn hóa quà***

#### *1.1.2.1. Khái niệm quà*

Theo nh- Từ điển tiếng việt thì “Quà là món ăn ngoài bữa chính, là đồ vật tặng nhau” [856.12]. Nh- vậy quà có nghĩa thứ nhất là món ăn, còn có những định nghĩa khác về quà: “quà là món ăn phụ, ăn cho vui, ăn cho ngon ăn cho thích chứ không phải món ăn no như hai bữa chính mỗi ngày”. [191.5]

Hay “Quà là món ăn thêm ngoài bữa chính, ăn cho vui, ăn cho đỡ nhớ một điều gì đó, ăn cho đỡ thèm một cái đã qua, ăn để thay đổi cảm giác, ăn để giết thì giờ hoặc chẳng để làm gì cụ thể cả”. [334.5]

#### *1.1.2.2. Văn hóa quà*

Văn hóa quà là một bộ phận của văn hóa ẩm thực, nằm trong tổng thể văn hóa. Văn hóa quà là một phần quan trọng không thể tách rời. Nhìn vào văn hóa quà của một địa ph- ơng ng- ời ta có thể đánh giá đ- ọc tình hình kinh tế, bề dày truyền thống lịch sử, văn hóa và tính cách của con ng- ời địa ph- ơng đó.

Giữa văn hóa quà với du lịch có mối liên hệ t- ơng tác với nhau. Khách đi du lịch là để th- ưởng thức, là để khám phá phong tục tập quán, đặc tính của dân địa ph- ơng thể hiện ở chính món ăn đặc tr- ơng của địa ph- ơng đó.

Mỗi tỉnh mỗi thành phố đều có những đặc sản riêng, mang hương vị đồng quê, ăn một lần nhớ mãi. Thật lạ là không phải những món ăn cao lương mỹ vị mà chính là những món ăn dân dã, những thức quà bình dân mới có sức lôi cuốn kì lạ với du khách. Chính vì vậy mà văn hóa quà được các nhà làm du lịch coi như một tài nguyên quý giá chưa được khai thác hết. Cái tinh tế trong văn hóa quà nó thể hiện ở cách chế biến, cách thức ăn uống, và còn ở cả tấm lòng người trao kẻ nhận.

Khác biệt với các địa phương khác, văn hóa quà Hải Phòng thể hiện được cốt cách mạnh mẽ táo bạo, chân thật hiền hậu của người dân đất Cảng.

## **1.2. Văn hóa ẩm thực và văn hóa quà Hải Phòng**

### ***1.2.1. Vài nét về văn hóa ẩm thực Hải Phòng***

Trong từ điển văn hóa ẩm thực thế giới, Việt Nam là quê hương của nhiều món ăn ngon, từ những món ăn dân dã trong ngày thường đến những món ăn cầu kì để phục vụ lễ hội và cung đình. Tập quán ăn uống của người Việt có những nét đại đồng như: người Việt ăn ngày ba bữa ( sáng, trưa, tối ), món ăn chung là cơm, rau, cá, thịt, xôi, chè, rượu .... Ở các vùng miền núi thường ăn nếp, ngô, nhiều hơn gạo tẻ; những thứ quà bánh chủ yếu là các thứ bánh cuốn, bánh đúc, kẹo lạc, kẹo vừng .... Bên cạnh những nét chung đó việc ăn uống tất nhiên có sự thay đổi tùy theo hoàn cảnh không gian và hoàn cảnh sinh hoạt của con người. Đây chính là sắc thái địa phương trong ẩm thực Việt Nam và chính sắc thái này tạo nên sự đa dạng và làm cho bức tranh ẩm thực Việt Nam thêm phần sinh động. Trên cái nền chung đó ẩm thực Hải Phòng nổi lên như một nét chấm phá, mộc mạc, nhẹ nhàng mà vô cùng ấn tượng.

Vốn có bề dày lịch sử về nghề chài lưới lại ảnh hưởng “tính biển” sâu sắc nên từ tính cách, tập quán lối sống, ăn, ở, đi lại của người Hải Phòng cũng mang đậm dấu ấn của biển cả. Văn hóa ẩm thực Hải Phòng ban đầu cũng được định hình và xây dựng trên nền tảng chung của ẩm thực Việt Nam song bên cạnh đó cũng hàm chứa những nét riêng do bối cảnh địa sinh thái- xã hội mang lại.

Hải Phòng đ- ợc coi nh- vùng đ- ệm mang tính chất trung gian. Yếu tố biển, sông, đ- ầm, đ- ồng bằng, núi non đều ánh xạ vào các thành tố văn hóa từ diện mạo đến các ph- ơng diện khác. Do đó trong văn hóa đời th- ờng, bữa ăn của ng- ời Hải Phòng có sự nghiêng về hải sản. Đồ biển đã đ- ậm đà hơn trong cơ cấu bữa ăn của ng- ời dân nơi đây.

Thực khách đến với Hải Phòng đều dễ dàng nhận thấy là các món ăn đ- ợc chế biến đều mang đ- ậm phong vị của biển khơi; vừa dân dã không cầu kì vừa có chút gì đó mạnh mẽ táo bạo đây phá cách trong thú ăn chơi của ng- ời miền biển. Ng- ời ta có thể ăn ngay tại chỗ những sản vật khi vừa đánh bắt đ- ợc nh- ng cũng có những món phải kiên trì chờ đợi hàng tháng trời mới đem ra th- ờng thức nh- khi làm mắm tép, mắm tôm, mắm cá ...

Đã từ lâu khi nói tới dân vùng biển Hải Phòng - kẻ b- ể là ng- ời ta th- ờng nhắc tới những con người “ăn sóng nói gió”, sống giản dị, lành mạnh, thuần phác nh- ng cũng rất mạnh mẽ và đầy cá tính. Điều này khác hẳn với ng- ời Hà Nội- Kẻ Chợ “xa rừng nhạt biển” luôn lấy việc “ăn ngon mặc đẹp” làm nét bản sắc riêng của mình. Nếu nh- phong cách ẩm thực của ng- ời Hà Nội đ- ợc gói gọn trong hai từ “sành ăn” và “cầu kì” thì phong cách ẩm thực của ng- ời Hải Phòng tuy ch- a thật rõ nh- ng cảm nhận từ trong phong cách ăn uống của họ là sự dễ d- ại, phóng khoáng “chịu ăn, chịu chơi” giống như phong cách của người Sài Gòn thú thiệt vậy.

### ***1.2.2. Văn hóa quà Hải Phòng trên cái nền chung của văn hóa ẩm thực Hải Phòng***

Ng- ời dân vùng biển Hải Phòng tuy ch- a thật lịch lãm và không quá cầu kì trong phong cách ẩm thực nh- ng- ời Hà Nội, nh- ng cũng đã biết chất lọc những tinh hoa của ẩm thực Pháp và ẩm thực Hoa kết hợp với truyền thống - kinh nghiệm để chế biến nên nhiều món ăn đặc sản đ- ậm đà phong vị của biển khơi và có giá trị dinh d- ỡng cao.

Hải Phòng là một vùng đất ven biển với tính mở nhiều nên trong tiến trình lịch sử đã diễn ra quá trình giao l- u với những quốc gia trong khu vực và trên thế giới.

Cũng chỉ là con cua, con cá, con ốc... nh- ng bằng kinh nghiệm và ph- ong pháp chế biến mà ng- ời ta có thể chế tác ra nhiều món ăn khác nhau và mỗi món lại mang những đặc tr- ng riêng.

Văn hóa quà Hải Phòng rất phong phú và đa dạng và đ- ợc phân chia theo:

Theo thời gian trong ngày: sáng- tr- a- chiều- tối- khuya

Theo mùa: xuân- hạ- thu- đông, nóng- lạnh

Theo địa điểm: bán rong- cố định; vỉa hè- hàng quán

Theo vị: mặn- ngọt- chua- cay- đắng

Theo thành phần: khô- n- ốc; chay- mặn

Theo độ tuổi: ng- ời già, trung niên, thanh niên, trẻ em....

Nhìn chung sự phân chia này chỉ mang tính t- ơng đối, ng- ời ta có thể ăn vào nhiều thời điểm trong ngày. D- ối đây là thống kê những món ăn quà Hải Phòng theo tiêu chí thời gian trong ngày.

- Quà sáng:

Bánh đa: bánh đa cua, bánh đa gà, bánh đa ngan, bánh đa tôm, bánh đa thịt bò, bánh đa chả lá lốt, bánh đa chả cá, bánh đa chả thịt. . .

Bún: bún cá rô, bún chả cá, bún tôm, bún vịt, bún ốc, bún ngan, bún gà, bún bò. . .

Phở: phở gà, phở bò, phở tim gan. . .

Miến: miến l- ợn, miến thập cẩm, miến khô, miến n- ốc. . .

Bánh mỳ: bánh mỳ trứng lá ngải, bánh mỳ xúc xích, bánh mỳ bơ, bánh mỳ giò chả, bánh mỳ patê. . .

Bánh cuốn: bánh cuốn chay, bánh cuốn nhân, bánh cuốn nóng, bánh cuốn nguội.

Xôi: xôi thịt, xôi patê, xôi lạp s- ờn, xôi giò, xôi ruốc, xôi đỗ đen, xôi lạc, xôi gấc, xôi vò, xôi khúc, xôi sắn. . .

Trứng vịt lộn

Gà tần thuốc bắc

Cháo s- ờn, cháo hạt, cháo l- ợn, cháo lòng

Bánh ch- ng rán



- Quà tr- a: những món ăn buổi tr- a th- ờng đ- ợc thay bằng những món ăn ít n- ớc và đem lại cảm giác no nê.

Bánh đa, phở, bún, miến các loại: bún chả n- ớng, bún chả nem cua bể, bún đậu mắm tôm, bánh đúc lạc, miến trộn

- Quà chiều:

Chè: chè thập cẩm, chè đỗ đen, chè đỗ xanh, chè sen, chè ngô, chè khoai sọ, chè khoai môn, chè bà cốt, chè đĩa, chè Thái Lan.

Cháo: cháo s- ờn, cháo trai, cháo l- ợn, cháo khoai, cháo ngao, cháo lòng, cháo thập cẩm.

Ốc: ốc luộc, ốc xào; ốc mít, ốc nhồi, ốc đỏ môi, ốc giấy, ốc dạ, ốc dáo.

Sò : sò luộc, sò n- ớng.

Bánh mỳ cay, bánh mỳ rau, nem rán, nem chua, nem cuốn bánh đa, nem thính, nem tai.

Thịt xiên n- ớng

Chả chìa quán mía

Nộm bò khô, nộm chân gà.

Bánh: bánh đúc tàu, bánh rán, bánh bèo, bánh tiêu, bánh mè, bánh chuối, bánh dày, bánh dày đỗ, bánh giò

Sữa chua, sữa đậu nành, trà sữa

- Quà tối

Bánh đa cua, bún, miến các loại

Bánh mỳ, xôi thập cẩm

Bánh bao chay, bánh bao mặn, bánh bao ngọt

Các món nhậu: chân gà n- ớng, cá mực khô n- ớng, gầu tái bò, ngẫu pín, thịt chó, mỳ vằn thắn, sủi cảo, mỳ xào, phở xào...

- Quà khuya: bánh đa, phở, bún, miến, bánh bao, xôi, bánh cuốn, các món cháo

Các loại đồ uống

Phân chia theo khí hậu thời tiết

- Quà mùa hè: bánh trôi, bánh chay, cái r- ợu, thạch rau câu, bánh lá nếp, kem t- oi, kem chua, kem xôi, kem chiên, tàu pha, thạch găng, thạch đen, hoa quả dầm, sinh tố trái cây, gỏi sứa, nộm sứa, nem sứa
- Quà mùa đông: quẩy nóng, bánh bao chiên, sủi dìn, nộm giá bể, giá bể xào, bánh gối, bánh khoai, xôi sắn, chè nóng các loại, bánh xì lông cầu hạt dẻ nóng, ngô n- ớng

### **1.2.3. Đặc tr- ng văn hóa quà Hải Phòng**

Mỗi vùng miền đều có nhiều thứ quà, có thứ quà phổ biến vùng nào cũng có, có thứ quà đặc sản thì chỉ riêng vùng đó mới có. Nh- ng đặc biệt cách ăn quà thì chẳng nơi nào giống nơi nào. Đó là do những yếu tố nh- vị trí địa lý, truyền thống lịch sử, kinh tế xã hội đã chi phối nó. Ng- ời Hải Phòng cũng có cách ăn quà rất riêng. Đầu tiên dễ dàng nhận ra là ng- ời Hải Phòng không quá cầu kì trong cách ăn uống. Họ không chú trọng đến không gian ăn quà mà họ quan tâm nhiều đến chất của món ăn và cung cách phục vụ. Dễ hiểu tại sao có nhiều quán ăn đơn sơ, bàn ghế chẳng có nhiều, diện tích nhỏ hẹp mà vẫn rất đông khách đến ăn. Ng- ời Hải Phòng nhìn chung rất hiếu khách, chỉ cần đến ăn ở quán đó vài ba lần là ng- ời bán hàng đã có thể nhớ mặt ng- ời mua và có nhiều đối xử - u đãi hơn. Chỗ có nhiều hàng quán nhất chính là các chợ, có thể kể tên các chợ có nhiều hàng quà ngon nổi tiếng nh- : Chợ Cỗ đạo, Chợ Cát bi, Chợ Con , Chợ Tam Bạc, Chợ L- ơng Văn Can.... Khi đến những chợ này, thể nào thực khách cũng cảm thấy bối rối bởi các hàng quà với chủng loại phong phú và đa dạng, đủ đáp ứng sở thích và sự hiếu kì của thực khách.

Các món quà ở đây th- ờng đầy đặn, trình bày đơn giản, không cầu kì kiểu cách nh- ng- ời Hà Nội, thậm chí còn hơi “thô mộc” bởi nó chính là cái “chất” của ng- ời Hải Phòng- chân thật, hiền hậu, luôn muốn ng- ời khác hiểu lòng mình. Ng- ời ta th- ờng nói ng- ời Hải Phòng “ăn sóng nói gió” “ăn to nói lớn” có lẽ cũng bởi vì thế.

Vị của món ăn th- ờng là chua- cay- mặn- ngọt trong đó chủ yếu là vị cay, mặn. Ng- ời Hải Phòng hay ăn “Chí chương”- T- ong ốt ( món nào cũng có thể cho “chí chương”) và mắm ( Hải Phòng có làng nghề làm mắm nổi tiếng - Cát Hải). Không thiếu các món quà ngọt nh- ng th- ờng không quá ngọt, các loại chè

bánh th- ờng sử dụng dừa để chế biến hoặc trang trí; các món quà mùa hè th- ờng mát mẻ, có nhiều đá, còn món quà mùa đông lại thiên về những món nóng sốt, các món chiên rán.

Các món quà th- ờng đ- ợc chế biến từ thực vật, động vật hoặc kết hợp cả hai để tạo nên sự phong phú và đa dạng. Yếu tố biến trong các món quà khá đậm nét, nguyên liệu chế biến th- ờng có nguồn gốc từ vùng sông n- ớc: (bánh đa cua, Ốc xào, Giá biển, Mực n- ớng, Gỏi sứa ...) với những cách chế biến đặc biệt không giống các vùng khác. Ví dụ nh- ớc xào ng- ời ta để nguyên vỏ ốc, cho dấm, đ- ờng, t- ờng ớt, bột canh, sả, dừa vào xào cho đến khi hỗn hợp keo đặc lại tạo thành một món ăn có đủ vị chua cay mặn ngọt và rất thơm ngon. N- ớc chấm đ- ợc chắt ra từ n- ớc xào tạo nên một thứ n- ớc chấm thanh thanh đầy h- ờng vị.

Thú ăn quà đặc biệt ở chỗ ngoài hai bữa chính trong ngày còn có quà sáng, quà khuya, có quà mùa đông, quà mùa hè, quà ngày nắng, quà ngày m- a ... và dù ở bất cứ độ tuổi nào (già, trẻ) cũng đều thích ăn quà. Không chỉ phụ nữ mới thích ăn quà mà ngay đến cả nam giới cũng thích ăn quà (dù không nhiều). Có thể thấy quà nhiều nhất và đa dạng nhất là quà sáng và quà chiều. Nh- ng ăn quà sáng phân nhiều là để nạp năng l- ợng cho một ngày lao động mới, còn quà chiều thì phong phú hơn, có nhiều món cho thực khách lựa chọn, và thời gian ăn dài hơn, th- thả hơn. Ăn quà chiều mới đúng là cái thú vui của ng- ời đi chợ đi chơi...

Cách ăn quà cũng khá phong phú và đa dạng. Có món cần ăn nhanh có món cần ăn chậm rãi, th- thả. Nh- ng th- ờng ng- ời Hải Phòng ăn nhanh, ăn nhiều. Ng- ời Hải Phòng ăn quà th- ờng ít khi ăn một mình. Họ th- ờng ăn cùng bạn bè, ng- ời thân, vừa ăn vừa trò chuyện tâm sự. Ng- ời ta có cảm giác nh- ngồi ở hàng quà nó gần gũi, thân mật, không xa lạ kiểu cách nh- ngồi trong quán xá. Ăn ở hàng th- ờng ngon hơn ở nhà có lẽ bởi ở quán có không khí hơn, thấy ng- ời khác ăn ngon thì tự mình cũng cảm thấy ngon. Một số ng- ời có thể vì do kĩ tính không muốn ng- ời khác nhìn thấy mình lang thang ở quán vỉa hè hoặc có thể do quán quá đông hết chỗ, nên họ phải mua về nhà để mọi ng- ời trong gia đình cùng th- ờng thức. Nh- ng có lẽ chỉ là số ít. Nếu có dịp đến với Hải Phòng bạn sẽ

thấy hàng quà nào cũng đông khách, nhất là vào tầm chiều. Đó cũng là một nét đặc tr- ng riêng của Hải Phòng.

Chất l- ợng quà rất khó đánh giá, nó phụ thuộc vào chuẩn mực ngon của mỗi ng- ời. Chính bởi vậy mà ng- ời Hải Phòng hay có quán “ruột” của mình, bởi ở đó họ tìm thấy khẩu vị yêu thích của mình. Và ở đây cũng có khá nhiều quán có lịch sử lâu đời tạo thành một th- ợng hiệu riêng.

Do kinh tế ngày càng phát triển, nhu cầu của con ng- ời đ- ợc đáp ứng một cách tối đa nên việc tìm một món quà ăn cho vui, ăn cho thích mà theo cách nói thông thường là “ăn chơi” cũng không quá khó. Nếu muốn ăn nhiều món một lúc thì đến chợ là sự lựa chọn tốt nhất. Ng- ời Hải Phòng vẫn giữ thói quen từ xa x- a đến nay là đến chợ để ăn quà, không nề hà chợ cách xa nhà. Nhất là những ng- ời nội trợ, vừa mua thức ăn cho gia đình, vừa tự th- ờng cho mình thú ăn quà chợ. Còn nếu muốn ăn độc một món thì bạn nên đến những quán ăn ngon có tiếng. Ở đây không gian thoáng đãng, bàn ghế sạch sẽ, món ăn đ- ợc chế biến chuyên nghiệp hơn và đảm bảo vệ sinh hơn. Cũng để đáp ứng nhu cầu của thực khách thì hầu nh- không có quán nào kinh doanh một mặt hàng mà họ th- ờng kèm theo những món khác để cho bạn lựa chọn. Ví dụ quán bánh mỳ cay thì th- ờng bán thêm sữa đậu hoặc sữa chua, quán bán cháo bán thêm trứng vịt lộn ..., bạn có thể tùy ý chọn món mà mình thích. Các món quà hầu nh- có quanh năm, trừ một số món chỉ đến mùa mới có nh- : chỉ mùa đông mới có giá bẻ, mùa hè mới có sữa. Nhiều quán bán hàng từ sáng đến tối lúc nào cũng có khách ăn (bánh đa cua, phở, miến, bánh cuốn...). Nhiều món đúng ra chỉ nên th- ờng thức vào mùa hè thì mùa đông khách vẫn tìm đến ăn nên chủ quán vẫn duy trì nh- chè, kem, sữa chua...

Giá cả của những món quà nhìn chung phải chăng từ vài nghìn đến vài chục nghìn. Những năm gần đây món nào cũng đều tăng giá, dễ hiểu đó là do sự chi phối của kinh tế thị tr- ờng nh- ng nhìn chung giá cả vẫn chấp nhận đ- ợc, phù hợp với túi tiền của mọi ng- ời, đặc biệt là đối t- ợng học sinh, sinh viên.

Lối sống thành thị nó đang dần ăn sâu vào lối sống của ng- ời dân đất Cảng, nh- ng có một điều đáng tự hào là họ vẫn biết giữ gìn và trân trọng những món quà bình dân mang phong vị của biển khơi. Cho dù những thức quà bình

dân ít tiền, những ng-ời bán hàng chẳng kiếm đ-ợc là bao, nh-ng họ vẫn duy trì, vẫn tồn tại với thời gian, đơn giản vì họ coi đó là cái nghề gia truyền, đó là truyền thống văn hóa ẩm thực. Len lỏi trong các dãy nhà cao tầng, ta vẫn bắt gặp những gánh hàng rong thân thuộc, những tiếng rao mang theo tiếng nói của thời gian. Vẫn còn đó những gánh bánh bèo giản dị dân dã mà thân thuộc, vẫn còn đó những chiếu mực (mực met) thân quen. Khác với thức quà của Hà Nội, những thức quà của ng-ời Hải Phòng gần gũi giản dị đến lạ kì. Quà Hải Phòng không quá chú trọng tới những màu sắc bắt mắt, cũng nh- cách trình bày để lôi cuốn thực. Còn những thức quà của ng-ời Hà Nội thì lại rất coi trọng hình thức, từ không gian cho tới thời gian th-ờng thức quà. Cốm là một ví dụ điển hình cho phong cách th-ờng thức quà của ng-ời dân Hà Thành; cốm thì phải đ-ợc gói bằng lá sen, cốm không thể ăn lúc trời nóng nh- đổ lửa hoặc trong trời mùa đông giá buốt, mà họ phải ăn cốm vào lúc thu sang, tiết trời lành lạnh. Các món quà của ng-ời Hà Nội th-ờng đ-ợc chế biến cầu kì, công phu, trình bày đẹp mắt, cũng là những món quà có nguồn gốc từ “quê” nh-ng khi vào đến Hà Nội, những món quà “quê” đó đã đ-ợc đô thị hoá, kinh thành hoá với một hoặc nhiều cách chế biến tinh tế, cầu kì tạo nên những món quà mang h-ơng vị riêng của ng-ời dân Hà Thành. Quà Hà Nội nổi tiếng với món Phở, món Cốm làng Vòng, Bún thang, Chả cá Lá Vọng.... Cũng vì công phu nh- thế nên quà Hà Nội th-ờng có giá cả đắt hơn, những học sinh, sinh viên, ng-ời lao động thu nhập thấp chắc chắn sẽ không thể coi đó là món ăn chơi, ăn lót dạ nh- những món quà bình dân Hải Phòng.

Những đặc tr-ng văn hóa quà của ng-ời Hải Phòng đã nói lên phong cách sống của ng-ời dân miền biển. Ng-ời Hải Phòng tự hào khi những món quà quê h-ơng trở thành biểu t-ợng nh- “bánh đa cua Hải Phòng”, “Ốc xào kiểu Hải Phòng”.

### **1.3. Tiểu kết**

Hải Phòng đ-ợc thiên nhiên -u đãi ban tặng cho đồng bằng phù sa màu mỡ lại có biển lớn, ng-ời Hải Phòng đã biết tận dụng những -u đãi này để tạo ra những sản vật mà không nơi nào có đ-ợc. Những món quà t-ờng chừng nh- quê mùa, nh-ng ẩn chứa trong nó là cả một truyền thống văn hóa ẩm thực của ng-ời

### *Nghiên cứu khoa học*

---

dân nơi đây. Một thành phố cảng với biết bao thay đổi về con người cũng như cảnh quan, những nếp sống dân dã, lối sống giản dị cũng như những nét đẹp trong văn hóa ẩm thực bình dân thì vẫn còn đó với thời gian. Nếu có dịp đến với Hải Phòng bạn sẽ cảm nhận được cái nét độc đáo nó đã thấm sâu vào trong cuộc sống của mỗi người dân đất cảng, và cách ăn quà cũng phần nào thể hiện được lối sống của dân “Kẻ Bể”.

**CH- ÔNG 2**

**KHẢO SÁT MỘT SỐ MÓN QUÀ ĐẶC TR- NG CỦA HẢI PHÒNG**

2.1. Các món ăn từ biển

2.1.1. Bún cá

Bún là một món ăn quen thuộc với bất kỳ ng- ời Việt nào. Có biết bao nhiêu món bún, nào là bún chả, bún ốc, bún bung, bún s- ền, bún đậu mắm tôm..., thứ bún nào cũng có h- ong vị riêng rất đặc tr- ng của mình: bún chả thơm ngào ngạt, bún ốc cay xè l- ời, bún đậu mắm tôm bùi bùi... Và khi nhắc tới Bún cá Hải Phòng thì đó là sự kết hợp nhuần nhuyễn giữa hải sản và những sản vật từ đồng ruộng. Nó thể hiện rõ xu h- ớng bám đảo của c- dân duyên hải Bắc bộ nói chung, c- dân Hải Phòng nói riêng.

Nghe tên gọi đã làm cho ng- ời ta đoán đ- ợc thành phần chính của món ăn này là gồm có bún và cá. Nh- ng có đ- ợc bát bún cá ngọt thơm là cả một nghệ thuật, cầu kì chẳng kém gì món bún thang Hà Nội.

Cá trong bát bún cá gồm có: chả cá và cá rán cắt khúc. Chả cá tạo ra h- ong vị đặc tr- ng nhất cho món bún này, đồng thời nó cũng là thành phần quan trọng quyết định sự ngon miệng của bát bún, chả cá phải đ- ợc làm bằng cá thu (cá thu phần là ngon nhất ). Thịt cá đ- ợc lọc ra giã nhuyễn với thì là, hạt tiêu kèm một chút bột nghệ cho ngon mắt, cá càng giã nhuyễn thì càng ngon. Chẳng thế mà đêm đêm khi cả thành phố chìm vào giấc ngủ sâu, đâu đó xen lẫn giữa những con phố dài chột nghe thấy tiếng chày vang vọng, giã đều tay đó chính là chính là tiếng chày giã chả cá. Khi nghe ta có cảm giác nh- từng thớ thịt của cá quện vào nhau dẻo quánh lại nh- khi ta thấu bột làm bánh trôi vậy.

Đây chính là điều khác biệt dễ nhận ra giữa bún cá Hải Phòng so với những nơi khác. Trong thời đại công nghiệp ng- ời ta dùng đến máy xay để xay chả cá vừa nhanh lại bớt đ- ợc thời gian. Khi dùng máy xay để xay cá thì ng- ời làm đ- ợc nhiên cũng biết rằng cá sẽ bị bở, khi chan n- ớc dùng thì chả sẽ bị tr- ong nát và không đ- ợc dai. Còn cách làm chả cá của c- dân miền biển thì khác, giữa lối sống xô bồ và vội vã của nhịp sống thành thị, ng- ời ta vẫn dành hết tâm huyết của mình cho món ăn dân dã mang theo hơi ấm của biển. Từ x- a cho tới nay chả cá Hải Phòng vẫn giữ đ- ợc h- ong vị đặc tr- ng mang tính truyền

thống; chả cá vừa dai, mềm, giòn, ngọt, và đặc biệt ăn chả nh- ng vẫn cảm nhận đ- ợc vị thơm ngon của cá thu.

Sau công đoạn giã là nặn chả, đây có lẽ là công đoạn khó nhất để làm ra miếng chả cá vừa giòn vừa dai lại xốp nữa. Nặn chả là cả một nghệ thuật và là cả một bí quyết nhà nghề, do vậy mà ng- ời nặn chả luôn là những ng- ời phụ nữ đứng tuổi, chỉ có bàn tay của phụ nữ mới đủ khéo léo và kiên nhẫn viên lại những thịt cá đã giã nhuyễn. Những miếng chả nặn xong đ- ợc rán trong một chảo mỡ nóng già, sau đó để cho khô tới lúc nguội hẳn. Miếng chả sau khi rán xong có màu vàng sậm, mỏng tang, thơm mùi thì là ngắt ngây.

Cùng với chả cá là cá xắt khúc, trái lại với chả cá, miếng cá xắt khúc chỉ dày khoảng một đốt ngón tay làm từ cá đồng, th- ờng là cá trôi, cá trắm. Nét tinh tế của ẩm thực thể hiện rất rõ ở điểm này, thịt cá đồng ngọt lại không tanh. Miếng cá rán cùng với chả cá (đã trần qua n- ớc dùng) đ- ợc xếp trên những sợi bún trắng tinh. Thứ bún ăn với bún cá sợi không đ- ợc quá to, nh- ng cũng không đ- ợc quá nhỏ, mặc dù vậy bún vẫn phải đảm bảo đ- ợc độ dai phù hợp không bị gãy vụn khi chan n- ớc dùng. N- ớc dùng ngon phải đ- ợc ninh bằng x- ơng ống lợn với n- ớc luộc x- ơng cá biển, nôi n- ớc vừa ngọt vừa có mùi đặc tr- ng.

Ăn bún cá không thể quên rau muống chẻ nhỏ, rổ rau sống ngon nhất là vào mùa đông với đầy đủ xà lách, kinh giới, húng. Đặc biệt, dù mùa nào đi chăng nữa thì cũng không thể thiếu chút n- ớc chua đ- ợc lấy từ quả me t- ơ hoặc quả dợc mùng và t- ơng ớt.

Ng- ời ta khó có thể quên ấn t- ợng về bát bún cá với màu vàng của chả cá, cá rán, màu xanh thấp thoáng của dợc mùng, màu đỏ của t- ơng ớt, trên màu trắng tinh của bún ngập trong n- ớc dùng trong veo đang bốc khói.

Bún cá tuyệt vời ở chỗ không đem lại cảm giác no ngấy cho ng- ời ăn. Vì vậy sau mấy ngày tết bún cá đ- ợc bày bán khắp các phố ở Hải Phòng. Nó đ- ợc coi nh- món ăn để át đi vị thịt mỡ ê hề trong những ngày tết.

### *2.1.2. Giá biển*

Chỉ có miền biển mới có đặc sản giá biển. Từ giá biển ng- ời ta có thể làm đ- ợc nhiều món trong đó có gỏi giá biển và giá biển xào.



Giá biển là hai mảnh vỏ xanh xanh rộng nh- ngón tay nh- ng lép kẹp, ở giữa có một chút ruột cũng có màu xanh, ngọt lừ, thêm cọng chân khoan khoè nh- hình giá đỗ ng- ời ta gọi nó là con giá biển Giá biển th- ờng có nhiều trong các bãi bùn ven biển.

Giá đ- ọc rửa sạch, vặt chân và bỏ đi cái đầu cứng đầy cát. Mìn giá không luộc mà cho vào chỗ đồ nh- đồ xôi, khi vừa chín tới, để ra giá, tãi mỏng cho nguội, gỡ lấy thịt. Chân giá làm sạch, nhúng n- ớc sôi nh- ng không quá kĩ vì sợ sẽ dai, vớt ra để ráo n- ớc.

Lúc này ng- ời chế biến sẽ cho giềng giã nhuyễn, vừng xay vỏ và lá chanh thái chỉ vào, trộn đều lên thành món gỏi giá bể. Gỏi giá bể nhai sần sật ăn rất lạ miệng, nó có đủ vị ngọt, bùi, cay. Tùy vào khẩu vị và số l- ợng giá mà ng- ời ta có thể cho thêm hoa chuối, thịt ba chỉ vào để ăn cùng.

Ngoài món gỏi giá th- ờng dành cho đàn ông nhắm r- ượu thì ng- ời ta còn chế biến ra giá xào cũng rất đặc biệt dành cho các bà, các chị. Giá sơ chế sạch, đ- ọc tách rời chân tay. Thân đ- ọc xào với bột canh, riềng tỏi, thơm lừng, có màu vàng nghệ đẹp mắt, xúc ra bát. Sau đó thêm phần chân đã nhúng n- ớc sôi, thêm t- ơng ớt, thêm rau thơm, lá chanh rắc lên trên. Khi ăn phải nhần ruột nhả vỏ, có vị giòn ngọt, giòn giòn, th- ờng rất đ- ọc phụ nữ yêu thích.

Ở Hải Phòng giá bể ở Cát Hải nổi tiếng nhất có lẽ bởi nó ngọt hơn, thơm và tươi hơn những nơi khác. Mùa đông đến đi qua các dãy phố có trưng biển “giá bể” chỉ ngửi hương thơm thôi đã thấy hấp dẫn rồi.

### 2.1.3. Ốc

Chẳng hiểu vì sao len lỏi giữa những con phố sầm uất của đất Hà Thành lại xuất hiện những biển “ốc xào kiểu Hải Phòng”, thật khiến cho người ta tò mò muốn đi tìm hiểu đến ngọn nguồn của vấn đề. Từ x- a tới nay mỗi khi nhắc tới Hà Thành, là ng- ời ta nghĩ tới những món ăn ngon gắn liền với sự tr- ờng tồn của mảnh đất này, và ng- ời ta cũng sẽ nghĩ tới những con người “sành ăn”. Lẽ nào ở chốn Kinh Thành mà lại không có ốc? Ốc thì đâu đâu cũng có nh- ng để th- ờng thức đ- ọc những món ốc ngon thì có lẽ chỉ có thể tìm thấy ở Hải Phòng, đến với miền biển bạn không chỉ đ- ọc th- ờng thức ốc xào, mà nơi đây con ốc con đ- ọc chế biến thành nhiều món nh- ốc luộc, ốc luộc mắm, ốc hấp....

Chắc rằng chẳng có nơi nào lại có nhiều loại ốc nh- ở Hải Phòng, chỉ nghe thôi ta đã nảy lòng ham muốn th- ởng thức hết các loại ốc đang bày ra tr- ớc mắt rồi, nào là: ốc đá, ốc dạ, ốc mít, ốc leng, ốc ngố, ốc giấy, ốc đỏ môi, ốc s- tử, ốc h- ong..., mỗi loại ốc có h- ong vị khác nhau.

Ốc nóng: ốc luộc, ốc xào thì đâu đâu cũng có, và cách làm nóng ốc thì ở đâu cũng thế, gia vị thì nơi nào cũng vậy, nh- ng điều khác biệt chính là ở n- ốc chấm, cách phối chế gia vị. Ốc có tính hàn, nh- ng ăn ốc về đêm cũng hoàn toàn yên tâm vì để trị hàn, chủ quán ở đây đã cho kèm rất nhiều thức ăn nóng, ấm, cay, trong đó không thể thiếu gừng xả và chiu ch- ong. Bởi vị cay ngọt hoà quyện vào nhau, thấm tận sâu trong từng con ốc, cho dù lớp vỏ bên ngoài là rất cứng. Đó chính là điều khác biệt của món ốc Hải Phòng.

Chiều chiều dạo b- ớc trên thành phố cảng bạn sẽ dễ dàng tìm cho mình một quán ốc để tận h- ởng h- ong vị của biển cả. Đầu tiên bạn nên gọi một đĩa ốc luộc, những con ốc mỡ màng béo ngậy cùng với bát n- ốc chấm hấp dẫn, sẽ khiến bạn nảy sinh ý nghĩ mình phải ăn cho “thật đã”. Những gia vị để pha n- ốc chấm nhìn sơ qua thôi cũng đã tới hàng chục loại, từ công thức pha cho tới cách thức phối chế nguyên liệu ta đều nhận thấy có sự khác biệt so với những nơi khác. Cũng là n- ốc mắm, gừng, xả, ớt, lá chanh, đ- ờng, giấm, nh- ng tại sao khi ăn lại chẳng đ- ợc ngon nh- khi ăn ở Hải Phòng. Đó là điều mà những thực khách khi đến Hải Phòng, đã một lần th- ởng thức ốc của Hải Phòng đều thắc mắc. Để ăn ốc đ- ợc ngon thì n- ốc chấm ốc là điều quan trọng quyết định đến sự thoả mãn của ng- ời th- ởng thức. Nếu nh- ở những nơi khác pha n- ốc chấm để nguội, thì ng- ời Hải Phòng lại pha n- ốc chấm để nóng nh- n- ốc chấm bánh cuốn nóng vậy, và chính tính chất ấm nóng của n- ốc chấm nó đã loại bỏ tính hàn của ốc. Cách thức pha n- ốc chấm rất đơn giản nh- ng đó là cả một bí quyết gia truyền, khi bắt đầu bán hàng công việc đầu tiên mà bất kì ng- ời bán hàng nào cũng coi trọng đó là đặt một nồi n- ốc sôi. Khi n- ốc đã sôi thì ng- ời chủ quán lấy n- ốc đó để pha n- ốc chấm cùng với những gia vị: đ- ờng, n- ốc mắm, dấm hoa quả, bột ngọt, bột canh, nồi n- ốc chấm này lúc nào cũng đ- ợc đặt trên lò than hồng. N- ốc chấm sẽ đ- ợc múc ra những chiếc bát nhỏ xinh, khi bạn ăn ốc luộc, và ng- ời bán hàng sẽ cho thêm những gia vị nh- : gừng giã nhỏ, xả thái lát, lá

chanh thái chỉ, rau mùi thái nhỏ, n-ớc ớt t-ơi ngâm, ớt t-ơi giã nhuyễn, chiu ch-ong, n-ớc dứa t-ơi. Bát n-ớc chấm để chấm ốc hơi ấm bốc lên thơm mùi n-ớc dứa, quyện với vị đậm đà, cay cay, ngọt ngọt, chua chua và vị bùi bùi của rau thơm.

Và rồi thứ đến bạn nên gọi một đĩa ốc xào nóng hồi vị ngọt đậm đà và vị cay thêm một chút mặn vị vốn có trong những món ăn của ng-ời Hải Phòng, thêm một chút nóng từ con ốc sẽ thật sự làm bạn nhớ mãi không quên. Cách xào ốc cũng hoàn toàn khác so với cách xào ốc ở Hà Nội hay Huế. Nguyên liệu xào ốc của ng-ời Hà Nội và Huế gồm có: tỏi đập dập, ớt t-ơi giã nhuyễn, bột ớt, xả cắt khúc, gừng giã nhỏ, n-ớc mắm, ốc tr-ớc khi cho vào xào thì phải ngâm ít nhất là qua một đêm, sau đó cho dầu vào nồi đảo ốc cho nóng rồi mới cho gia vị vào xào cho chín ốc, và khi xào họ th-ờng cho thêm một ít n-ớc ốc luộc vào để làm chín ốc. Còn cách thức xào ốc của ng-ời Hải Phòng thì rất độc đáo, họ không cho n-ớc vào để xào ốc, mà chỉ có đôi bàn tay khéo léo xào ốc cho ngon của ng-ời bán hàng. Ốc của Hải Phòng tr-ớc khi đ-ợc chế biến thì chỉ cần ngâm kèm với vài quả ớt t-ơi trong vòng khoảng 2 giờ đồng hồ là dùng đ-ợc, ốc ở đây đảm bảo thơm ngon tuyệt đối bởi không phải ngâm quá lâu nh- vậy không sợ ốc bị gầy, hơn nữa ốc vùng biển không hề ngậm đất nên rất sạch. Nguyên liệu để xào ốc bao gồm toàn những thứ dân dã nh- : củi dứa nạo, xả, ớt, gừng, me. Không giống nh- ng-ời Hà Nội và Huế cho ốc vào chảo nóng rồi mới cho gia vị, ng-ời Hải Phòng cho gia vị vào - ớp với ốc chừng khoảng 5 phút, sau đó cho dầu ăn hay mỡ vào chảo đun nóng già, cho ốc vào chảo cho gia vị ngấm, cho n-ớc chấm ốc vào đun sôi, tiếp đó cho thêm một chút đ-ờng, t-ong ớt, dấm hoa quả, củi dứa nạo. Đảo qua đảo lại cho đều tay, vừa đảo vừa nếm, ốc xào cần chín tới nếu không ăn nó sẽ bị quắt không ngon. Khi ăn ốc xào Hải phòng n-ớc chấm cũng chính là n-ớc xào ốc, món ăn có mùi thơm phức của xả, gừng, dứa, và mùi mặn mòi của ốc. Còn h-ớng vị thì khỏi phải nói luôn, vị ngon của nó khó có thể tả đ-ợc; đó là vị ngọt của n-ớc xào, vị béo bùi của dứa, vị thơm của dấm hoa quả, vị chua của me, vị cay của ớt, vị ấm nóng của gừng....

Đặc biệt ở món ốc này sẽ đ-ợc xào nguyên cả vỏ, khi ăn các bạn vẫn sẽ dùng kim khâu để khâu ốc ra. Nh- thế vừa giữ nguyên đ-ợc vị của ốc vừa đ-ợc

mút mát n- ốc xào ngọt dịu, đồng thời trông bát ốc chúng ta cũng đẹp hơn cũng hấp dẫn hơn.

Khi th- ờng thức món ốc xào Hải Phòng, các bạn sẽ không chỉ ăn cố định ở một loại ốc nào mà có thể tự do lựa chọn kiểu ốc mình thích. Mỗi loại ốc có h- ơng vị khác nhau, và đ- ơng nhiên cũng có giá tiền khác nhau, ốc đá là 8.000đ/bát, ốc mít là 20.000đ/bát, ốc s- ử 20.000đ/ bát.... Thông th- ờng thì ốc loại có giá cao nhất là 20.000đ/ bát, chỉ duy có ốc h- ơng, hay những món ốc hấp đòi hỏi chế biến cầu kì, giá thành thì không bình dân chút nào, nên chỉ có mặt ở những nhà hàng, khách sạn.

Giữ chân bạn lại với hàng ốc để th- ờng thức còn là một đĩa ốc luộc mắm, luộc mắm ngon nhất phải kể đến ốc đỏ môi, ốc đĩa, ốc mít các loại (mút giấy, mít cụt đuôi, ốc ngố)... Ngoài ra ở những hàng ốc của thành phố Hải Phòng còn có món sò, luộc, hấp hay n- óng đều rất tuyệt vời.

Cái h- ơng vị mặn mòi của ốc cùng với những gia vị đậm đà của quê biển, nó đã mang theo h- ơng vị của biển cả khiến cho ai đó đã một lần đến với Đất Cảng sẽ không thể quên .

#### *2.1.4. Mực*

Cá mực từ lâu vẫn đ- ợc xem là món ăn cao cấp bởi h- ơng vị của nó rất thơm ngon, chế biến đ- ợc nhiều món, chất l- ượng dinh d- ỡng ít thực phẩm nào sánh kịp. Có một điều khác biệt so với những thực phẩm khác, là dù khô hay t- ươi thì mực vẫn giữ đ- ợc h- ơng vị cũng nh- hàm l- ượng các chất dinh d- ỡng.

Trên khắp dọc bờ biển Việt Nam, nơi nào cũng có mực, nh- ng không phải mực ở vùng biển nào cũng có chất l- ượng nh- nhau. Mực Nha Trang nổi tiếng là to, mực Hạ Long nổi tiếng là ngon bởi môi tr- ờng sống của nó. Vậy đâu là h- ơng vị riêng của mực Hải Phòng?

Mực t- ươi vốn là món ăn rất phổ biến, trong các khách sạn, nhà hàng ven biển Hải Phòng, không những thế mực cũng đã trở thành món ăn th- ờng xuyên của ng- ời dân đất Cảng, từ mực ống, mực mai, mực lá..., với cách chế biến đa dạng.

Nếu nh- mực t- ươi th- ờng đ- ợc xuất hiện trong mâm cơm của ng- ời vùng biển, thì mực khô lại trở thành món quà đêm đọc đáo trên những con đ- ờng, góc phố

của Hải Phòng. Nếu có dịp đến với đất cảng, và đi bát phố vào ban đêm, chắc hẳn bạn sẽ không thể nào bỏ qua hương thơm quyến rũ của mùi mực nướng.

Ban đêm bạn có thể tìm thấy ở các “chiếu mực, ghé mực” những con mực mình dày phần trắng và dày cùi thì đó chính là mực Cát Bà. Nếu ai đã từng nếm mực khô ở những nơi khác thì sẽ đồng tình với tôi rằng mực khô Cát Bà hơn hẳn mực nơi khác ở chỗ con mực dày cùi và rất ngọt. Những con mực khi nướng chín xé ra những sợi mực trắng bông bênh trên đĩa, khi ăn vừa mềm vừa ngọt, vừa thơm. Những con mực đem nướng với cồn 90c hoặc quạt trên bếp than hoa, tỏa ra một mùi thơm khiến ta phải “chảy nước miếng”. Thông thường thì người ta nướng mực với than hoa, và để mực được chín tới thơm, ngon, hấp dẫn thì đó là cả một nghệ thuật.

Khi nướng mực cần nướng kỹ trên lửa than liu diu, không để lửa già, con mực có màu trắng tinh, khi nướng chín chuyển sang màu vàng lửa nướng vừa phải con mực sẽ chín cả trong lẫn ngoài, bay tỏa mùi thơm ngon ngọt tự nhiên. Nếu để lửa già quá, con mực cháy vàng bên ngoài, còn trong thịt vẫn sống. Khi nướng quạt than phải đều tay và mực nướng phải lật đi lật lại cho đều, để độ nóng của than lan tỏa vào trong từng sợi mực, có như vậy thì mực mới chín đều và thơm ngọt. Mực được nướng chín thì người nướng mực nhanh tay xé mực theo chiều ngang của con mực, xé mực cũng là cả một bí quyết nhà nghề đòi hỏi sự nhanh nhẹn và khéo léo, sợi mực xé ra phải nhỏ, bông, xốp, nếu xé miếng mực quá to thì sẽ làm giảm hương vị của mực.

Lạ thay mực khô không thể chấm với loại nước chấm nào khác ngoài tương ớt, chấm những sợi mực trắng tinh, bông xốp và mềm mại vào đĩa chiu chông màu đỏ hồng rồi bỏ vào miệng khi ta ăn miếng mực ngọt lịm, mềm mềm, thơm phức, hoà quyện với vị cay nồng của chiu chông cảm giác khoan khoái thật tuyệt. Món mực nướng phải ăn kèm với xoài xanh và thêm chút bia rượu để cay thì mới đúng là cách nhậu bình dân của Đất Cảng.

Ăn những con mực nướng xé bông cũng là cách để so sánh hương vị biển của mỗi vùng trong cả nước. Ai đó lần đầu tiên đến với thành phố Cảng, và lần đầu tiên thưởng thức mực Cát Bà sẽ không tránh khỏi sự ngạc nhiên bởi những

con mực thơm ngon dày cùi nh- vậy mà giá thành của nó lại rất bình dân. Giá của một con mực n- ống trung bình là từ 35.000 – 50.000 đồng/con.

Mực Cát Bà ngon không chỉ vì môi tr- ờng sông của nó, mà nó còn phụ thuộc vào cách phơi mực của c- dân vùng đảo. Nếu nh- những vùng biển khác c- dân vùng biển th- ờng dùng thuyền ra khơi đánh bắt mực, và để - ớp lạnh tới vài ngày, sau đó mới sơ chế mực, và cho mực vào lò sấy. Mực để - ớp lạnh lâu ngày sẽ mất đi độ t- ươi ngon, và làm khô mực bằng lò sấy cũng sẽ làm mất đi vị ngon ngọt của mực. Còn c- dân vùng đảo Cát Bà thì th- ờng câu mực là chủ yếu, và họ sẽ mổ mực và đem phơi nắng ngay trong ngày, đối với những c- dân dùng tàu ra khơi để đánh bắt mực thì họ cũng sơ chế mực ngay sau khi công việc đánh bắt kết thúc. Những con mực sau khi đánh bắt đ- ợc họ bỏ chúng lên thuyền, rồi mổ, rửa sạch và treo mực thành hàng trên những sợi dây đã chuẩn bị sẵn. Nhờ vậy mà những con mực nơi đây cho tới khi phơi khô ta vẫn tận h- ưởng đ- ợc vị t- ươi ngon của mực, mùi thơm nồng nàn của nắng và gió đ- ợc mang tới từ biển khơi. Có thể khẳng định là mực Cát Bà có h- ương vị thơm ngọt đặc tr- ng khó lẫn với mực của các miền khác.

Tuy nhiên trong các loại mực thì ng- ời ta chỉ đem mực ống (mực th- ớc) để làm mực khô. Những con mực không quá lớn, không quá nhỏ, chiều dài khoảng 1 th- ớc ta (30cm) là những con mực vừa tr- ờng thành, thân thể nó đã tích góp đủ, tối đa cái sự ngon do biển trời ban tặng, non quá thì nhạt, già quá thì mất ngọt.

## 2.2. Các món bánh

### 2.2.1. Bánh mì cay

Bánh mì cay là món đặc sản của đất Cảng. Bánh mì cay Hải Phòng chính là bánh mì patê nh- ng chẳng có nơi nào làm độc đáo nh- nơi đây. Bánh nhỏ và dài bằng hai ngón tay, kẹp ở giữa là patê hồng hồng, thơm nức, r- ới thêm một chút n- ớc mỡ, n- ớng giòn tan trên lò than hồng. Khi ăn chấm hoặc kẹp với chiu ch- ơng.

Bánh mì sản xuất theo kiểu Hải Phòng, vỏ giòn, ruột mềm, thơm, và hầu nh- không có ruột. Bánh đ- ợc làm từ bột mì, n- ớng trong lò đủ độ, vỏ bánh có màu vàng nhạt. Nhân patê đ- ợc làm từ bì lợn cạo rửa sạch, luộc chín đem thái

nhỏ, thịt nạc vai, gan lợn xay nhuyễn. Hành tỏi khô, đập dập, băm nhỏ, phi thơm. Thịt lợn, bì gan - ướp muối, tiêu, đ- ờng, mì chính, hành phi và tỏi để ngấm. Lấy mỡ phần lạng to bản, dầy, lót đáy và thành khuôn, trút hỗn hợp vào dàn đều phẳng mặt, đem hấp cách thủy khoảng hai tiếng là đ- ợc. Patê chín lấy ra để cho nguội hẳn, có thể bảo quản trong tủ lạnh.

Patê ngon là patê mềm mịn, không nát hoặc khô. Mỡ phần dính đều không bị bong vỡ. Khối patê là sự cân đối hài hoà giữa màu trắng của mỡ, màu hồng của patê, có vị đặc tr- ng của gan và tỏi, vị bùi và béo.

Bánh mì patê đều có nguồn gốc từ Pháp nh- ng khi vào đến Việt Nam thì nó đ- ợc biến tấu để cho phù hợp với phong cách của ng- ời Việt Nam. Từ món ăn trong bữa chính của ng- ời Pháp, ng- ời Việt đã biến patê trở thành thứ ăn quà, th- ờng ăn kèm với bánh mì hoặc xôi chứ ít khi ăn với cơm.

Khác với bánh mì Hà Nội, bánh mì Hải Phòng chỉ nhỏ xíu, ăn mãi mà không chán. Nó tựa nh- cái duyên riêng của món quà vùng biển.

Bánh mì và patê hợp nhau đến kì lạ. Món này ăn chơi là chủ yếu nh- ng cũng có thể ăn trừ bữa đ- ợc. Tâm chiều chiều giờ tan học, học sinh cấp 2, cấp 3 thi nhau sà vào những quán bánh mì cay trên đ- ờng Lê Lợi, Hàng Kênh, Đình Tiên Hoàng đông nghẹt. Ng- ời bán hàng luôn tay d- ới n- ớc mỡ vào những chiếc bánh mì đã n- ớng sẵn giòn tan, nóng hổi và bỏ bánh mới kẹp nhân vào lò n- ớng tiếp. Bánh mì cay rẻ đến bất ngờ chỉ từ 1000đ đến 1500đ/1chiếc. Món ăn này vừa ngon vừa rẻ đáp ứng đúng tâm lí sở thích, thị hiếu và khả năng kinh tế của học sinh, sinh viên. Dễ hiểu tại sao các “thượng đế” này đều là khách hàng quen thuộc của những quán bánh mì.

Bánh mì cay th- ờng đ- ợc bán từ tầm chiều trở đi. Vì rẻ nên mọi ng- ời th- ờng mua từ chục đến vài chục cái. Bạn bè đồng nghiệp có thể thoải mái mời nhau mà không sợ tốn. Khách ph- ơng xa đến Hải Phòng rất tò mò và ngạc nhiên khi thấy loại bánh mì này. Họ th- ờng thức và mua một ít về làm quà cho ng- ời thân. Ng- ời bán hàng sẽ gói kĩ bánh bằng giấy báo. Về đến nhà chỉ cần n- ớng nóng giòn, kẹp t- ơng ớt vào thì ngon chẳng kém gì ngoài hàng.

Bánh mì cay hợp nhất là uống với sữa đậu nành hoặc chè Thái lan. Ở Hải Phòng nổi tiếng nhất và đ- ợc coi là tổ của Bánh mì là ngã ba Khánh Lập, đoạn

đ- ờng giao giữa đ- ờng Hàng Kênh và đ- ờng Phạm Công Trứ. Từ đầu đ- ờng đã ngửi thấy mùi bánh mỳ thơm nức. Ngoài bán bánh mỳ cay họ còn bán cả bánh mỳ bơ, ruốc, Lạp s- ờn, xúc xích, trứng lá ngải,... đủ loại để khách thay đổi khẩu vị cho đỡ nhàm chán.

Mùa hè đến, đi trên những con đ- ờng rợp bóng mát có màu đỏ chói chang của hoa ph- ượng vĩ, có màu tím dịu dàng của hoa bằng lăng, sà vào một quán bánh mỳ cay, thấy từng nhóm bạn tụ tập, vừa ăn vừa tíu tíu trò chuyện ta có cảm giác nh- mình trở về với tuổi học trò vui nhộn. Có ng- ời đã nói rằng: Bánh mỳ cay là của để dành của ng- ời dân miền biển.

### *2.2.2. Bánh bèo*

Bánh bèo là một món ăn phổ biến ở nhiều vùng miền đất n- ớc, Hải Phòng, Nam Định, rồi Quảng Ninh, Đà Nẵng, đến tận Huế rồi tận Tây Ninh xa xôi, mỗi nơi lại có những đặc tr- ng riêng, không nơi nào giống nơi nào. Ví nh- bánh bèo Bắc Bộ, vỏ bánh bèo đ- ợc làm bằng bột lọc (bột sắn tàu), đó là những viên bánh to, tròn, trắng mịn; bên trong là thịt nạc băm viên đã xào qua một lần tr- ớc khi tra, trộn lẫn với mộc nhĩ thái lát. Bánh bèo miền Trung thì nhân bánh chủ yếu là làm bằng tôm, còn n- ớc chấm thì rất cay. Bánh bèo Nam Bộ thì lại có sự góp mặt của các nguyên liệu liên quan tới mỡ nh- : tóp mỡ, bì lợn, thịt ba chỉ. Và điều khác biệt là n- ớc chấm của ng- ời Nam Bộ mang đậm chất Nam Bộ; n- ớc chấm ngọt pha loãng, và có n- ớc cốt dừa, đ- ờng nên không thể thiếu vị cay của ớt. Nh- ng khi đến với Hải Phòng, đến với đất Cảng thực khách sẽ cảm nhận đ- ợc cái d- vị khác biệt hoàn toàn so với những nơi khác.

Bánh bèo với ng- ời Hải Phòng nh- một thứ thân quen, một ng- ời bạn gần gũi đến lạ kì. Từ đó làm nên một th- ơng hiệu chỉ nơi đây mới có, nó đ- ợc coi nh- một thức quà đặc tr- ng của đất biển.

Bánh bèo đơn giản, ngay từ cái tên cho đến cách làm. Từng chiếc bánh bèo làm bằng bột gạo, không quá cứng, không quá nát, ăn vừa mềm, lại giữ đ- ợc độ dai, điểm dăm ba lát thịt và mộc nhĩ, “cho vào môi trôi vào bụng”. Bánh đ- ợc làm xinh xắn trên những khay lá chuối, sạch sẽ, mang một vị thơm riêng không đâu có đ- ợc. Nhân bánh đ- ợc làm từ thịt nạc băm nhuyễn, xào chung với củ đậu và mộc nhĩ, trộn thêm một ít hành phi băm nhỏ để có vị thơm nồng, khiến cho



miếng bánh càng thêm hấp dẫn. Bánh bèo Hải Phòng ngon hơn những nơi khác, đặc biệt hơn những nơi khác không chỉ bởi cái vị thơm của vỏ bánh, cái vị ngọt của nhân bánh mà còn bởi n- ớc chấm bánh. Bánh bèo ngon bởi n- ớc chấm, n- ớc chấm bánh làm từ x- ơng hầm, cho thêm một ít thịt băm, ngọt ngọt, thanh thanh, ngây ngây, khi ăn cho thêm vài ba lát ớt t- ỏi, một chút tiêu, vắt thêm vài ba giọt quất chua chua. Thế là đủ vị ngon giúp bánh bèo không ngán, ăn một lại muốn ăn hai. Khi ăn khách chỉ cần lấy đĩa xiên lấy một miếng bánh bèo, chấm đắm với thứ n- ớc chấm chua chua, ngọt ngọt và th- ờng thức vị thơm ngon của vỏ bánh, nhân bánh và cái dễ chịu mà n- ớc chấm mang lại.

Có một điều cũng khá đặc biệt và rất dễ nhận thấy khi đến với Hải Phòng, th- ờng thức bánh bèo Hải Phòng - đó là những thực khách của bánh bèo đều đi cùng bạn bè ng- ời thân, chứ chẳng thấy ai đi ăn bánh bèo một mình. Cùng ng- ời thân quây quần bên chiếc bàn nhỏ, ven vỉa hè, sù sụp ăn mới thấy hay, thấy ngon.

Bánh bèo hấp dẫn còn chính ở giá tiền hết sức phải chăng 4000đ một đĩa, ng- ời ăn khoẻ lắm cũng chỉ đến 10.000đ, nên nó trở thành lựa chọn hàng đầu cho học trò khao bạn. Nếu có hỏi những ng- ời bán hàng ai là khách quen thì ắt hẳn câu trả lời là đám nhất quỷ nhì ma đấy. Chiều chiều, nghỉ giữa hai ca học, bánh bèo làm thứ lót dạ vừa ngon vừa kinh tế, viết l- u bút cho nhau, không ít ng- ời nhắc đến bánh bèo nh- một kỉ niệm không thể nào quên....

Bánh bèo đất Cảng - một thứ bánh bình dân cũng mang tên thành phố đến với mọi ng- ời. Chỉ duy có bánh bèo nơi đây khi ăn ta mới cảm nhận đ- ợc một cách rõ hơn h- ơng vị của đồng quê nhuần nhị của vỏ bánh bằng bột gạo, và vị béo ngây hấp dẫn của nhân bánh. Vào mùa đông, ngồi gần nhau hơn một chút, n- ớc chấm nóng, bánh còn bốc hơi, cảm nhận cái ấm áp tan trong miệng, lan trong ng- ời mới thấy thật thú vị và thấm thía hạnh phúc trong những điều giản dị nhất là thế nào....

### *2.2.3. Bánh xì mần cẩu*

Hải Phòng là thành phố có rất nhiều món ăn địa ph- ơng đặc sắc nh- bánh đa cua, bún cá, bánh bèo... và không thể quên nhắc tới món bánh cẩu. Bạn sẽ không thể tìm đ- ợc ở đâu một loại bánh giống nh- bánh cẩu của Hải Phòng. Đó là một loại bánh ngọt mang h- ơng vị đặc tr- ơng của ng- ời Hải Phòng, không

phẩm màu, không h- ơng liệu ngoại nhập, không pha trộn nhiều nguyên liệu, mà vẫn có màu sắc hấp dẫn thơm ngon. Món bánh này có nguồn gốc từ Trung Quốc nh- ng giờ đây đã đ- ọc phổ biến ở Hải Phòng, cùng một loại bánh nh- ng có nhiều tên gọi khác nhau: bánh cầu, bánh xì lông cầu, bánh xì liên cầu..., đây là món quà để tặng nhau vào dịp tết.

Bánh cầu có màu vàng sậm đ- ọc làm từ bột gạo nếp pha trộn với bột gạo tẻ, cùng với đ- ờng hoa mai, gừng t- ơi giã vắt lấy n- ớc, quế t- ơi cũng giã và sau đó lọc lấy n- ớc cốt. Khi làm bánh thì ng- ời ta lấy n- ớc dừa t- ơi, cho đ- ờng hoa mai và những n- ớc cốt h- ơng liệu của gừng và quế vào, hoà tan với n- ớc dừa để trộn bánh. Khi nhào bột bánh phải nhào đều tay và cho l- ượng n- ớc h- ơng liệu vừa đủ, nếu ít quá bánh sẽ bị khô, còn nếu nhiều quá bánh sẽ bị nhão. Nhào bột bánh đòi hỏi phải có sự tỉ mỉ và độ dẻo dai của đôi tay, để những h- ơng liệu thấm đều vào trong bột bánh. Sau đó bánh đ- ọc hấp chín, bánh khi hấp xong đ- ọc đặt vào rế hay còn gọi là lồng đan bằng tre, xung quanh quấn bằng giấy đỏ, phần mặt bánh rắc vừng. Màu đỏ của giấy quấn xung quanh bánh theo ng- ời Hoa t- ợng tr- ng cho sự may mắn trong ngày tết.

Bánh có trọng l- ượng trung bình 1kg/cái, có thể cắt thành miếng nhỏ ăn ngay khi mới hấp xong. Nh- ng để th- ờng thức đ- ọc vị ngon và sự đậm đà của bánh thì phải ăn khi rán nóng cắt thành khoanh hoặc miếng nhỏ tùy ý cỡ 3\*5cm hoặc 5\*5cm sao cho vừa ăn. Khi cắn không nên cắn to vì bánh nóng sẽ mềm, dẻo rất khó lật mặt. Ng- ời thích ăn giòn còn có thể cắt thành miếng mỏng rồi đem rán. Một chút vừng chấm lên trên mặt khi đem rán sẽ mang lại cho ng- ời th- ờng thức cảm giác thơm và ngọt hơn khi ăn. Có một bí quyết để vừng bám trên bề mặt bánh là khi rán nóng thì mới chấm vừng lên mặt bánh.

Đây là món bình dân vào dịp tết nên giá cũng bình dân 8.000 đến 10.000đ/chiếc. Thời gian gần tết khi thời tiết trở lạnh, bánh cũng đ- ọc ng- ời bán hàng rán từng miếng nhỏ bán cho khách với giá 500 đến 1000đ/miếng. Trong tiết trời lạnh lẽo, ăn miếng bánh nóng có vị hơi ngọt của đ- ờng, vị cay của gừng, vị thanh của quế, có vị thơm của vừng, ngọt của mỡ, dẻo của gạo nếp đ- ọc rán giòn.... Ng- ời ăn sẽ cảm nhận đ- ọc h- ơng vị món bánh cầu khách ph- ơng xa

đến với Hải Phòng th- ờng thức món bánh cẩu này thật thú vị hoặc mua về làm quà cho ng- ời thân

### 2.3. Một số món ăn khác

#### 2.3.1. Bánh đa cua

Bánh đa cua là một đặc sản dân dã của Hải Phòng, cái món ăn giản dị này gắn bó với ng- ời đất Cảng từ sáng đến, đêm, từ đông chí hạ. Du nhập sang nhiều vùng đất khác, nó đ- ợc trang điểm thêm nhiều thứ ngon, bổ, cầu kỳ hơn nh- ng bát bánh đa cua đất Cảng vẫn gợi nhớ trong lòng ng- ời xa quê.

Bánh đa cua ăn mùa nào cũng thích hợp. Mùa hè, bánh đa cua khéo léo mời gọi thực khách bằng màu xanh mát mắt của rau muống đằm xanh và giòn, còn mùa đông là vị ấm áp của cua đồng béo ngậy.

Đã có một câu hát của nhạc sỹ Trần Tiến: “Người Hải Phòng thật thà nh- bánh đa cua...” trong ca khúc viết về Hải Phòng. Đến Hải Phòng bạn nên thử một lần ăn bánh đa cua để chia sẻ “cảm xúc thật thà” của món ăn độc đáo này.

Bánh đa cua còn một tên gọi khác: canh bánh đa, nhà thơ Nguyễn Thụy Kha đã viết (Phú Quang phổ nhạc) “về Hải Phòng ăn canh bánh đa.../ về Hải Phòng để lại đi xa”. Vâng, ng- ời hải Phòng ai đi xa cũng chẳng thể quên đ- ợc canh bánh đa. Tr- ớc đây bánh đa thật dân dã nh- tên gọi của nó. Những bà bán hàng áo nâu, răng đen với đôi quang gánh trên vai: Bên này là chiếc nồi m- ời bằng đất đựng bánh đa (mà ng- ời ta quen gọi là nồi chân), bên kia là cái xảo tre xếp bát đũa và chiếc nồi đất nhỏ đựng n- ớc tráng bánh.

Thời x- a ngõ Tam Thuật ở đ- ờng Cát Dài là xóm chuyên bán bánh đa cua gánh, cứ ba bốn giờ sáng là đổ đèn một loạt, kỳ cách xé cua, giã cua.... Gạch cua muốn mềm, muốn nổi màu, không lặn sặn phải giã bằng chày hành, cối đá, lọc kỹ, đun sôi vừa tới. Để nồi canh bánh đa thơm ngon có vị béo ngậy của cua đồng, thì phải chọn những con cua chắc, cua chắc là cua đã lột xác lâu ngày, gần đến giai đoạn lột xác lần nữa có thân hình rắn chắc nên dùng tay ấn vào yếm cua yếm vẫn trơ trơ không có dấu hiệu lún thịt, cua chắc là cua cho nhiều thịt và ở mai cua có nhiều gạch son. Gạch cua đ- ợc ch- ng với cà chua chín và cho thêm ít tóp mỡ băm nhỏ vào cho ngậy béo.

Thứ bánh đa để ăn với bánh đa cua cũng là thứ bánh đa đ- ọc tráng kì công. Làng D- Hàng Kênh là nơi cung cấp bánh đa cho toàn thành phố. Bí quyết nằm ở kỹ thật ngâm gạo, chế n- ớc khi xay, pha bột và điều chỉnh lửa lò lúc tráng, sợi bánh đa phải mỏng tang, mềm và dai.

Ở thành phố Cảng bây giờ hiếm thấy gánh hàng rong nh- tr- ớc kia, ng- ời ta bày bàn ghế cẩn thận, duy có biển bán hàng thì vẫn dân dã, đôi khi chỉ là miếng bìa bé bằng 4 bàn tay, gá vào gốc cây via hè với dòng chữ “bánh đa cua”. Ng- ời ta chế biến thêm vào nhiều loại nhân khác nh- : chả lá lốt, thịt chân giò, chả quế viên, tôm rảo bóc nõn... nh- ng những gia vị chính vẫn phải giữ nguyên mới ra bánh đa cua Hải Phòng: chiu ch- ơng cay chọt con (t- ơng ớt - cách gọi của Hoa kiều) rau gém thái nhỏ, hành khô phi giòn, n- ớc me, thêm ít chua của chanh quất hoặc dấm.

Buổi sáng thức dậy thứ quà sáng mà ng- ời dân đất Cảng nghĩ đến đầu tiên là bánh đa cua. Một nhúm bánh đa đỏ trần sơ, rau muống chẻ đôi, xanh m- ớt, gạch cua óng ả vàng, chả lá lốt nâu đậm đà và một chút hành khô thơm lừng. N- ớc canh phải thật trong, là thứ n- ớc x- ơng và cua đã gọt hết bột. Ng- ời Hải Phòng ăn không lớn nh- tiếng lành vẫn đồn xa, bát bánh đa chỉ nhỏ vừa ăn, ăn không ngán. Mùa hè, bánh đa cua kéo khách bởi cái màu xanh bắt mắt của rau muống dầm xanh, giòn và mùa đông là vị ấm áp của cua đồng béo ngậy.

Khi màn đêm buông xuống, khi những chuyến tàu chở hàng, ăn hàng ra khơi, gắn bó với những ng- ời thợ cảng cũng là món bánh đa cua giản dị. Cái làm cho bánh đa cua Hải Phòng đặc biệt lại chẳng phải rau muống, chả lá lốt, vị cua đồng hay hành phi, những thứ đâu đâu cũng có mà lại chính là thứ bánh đa đỏ, thứ nguyên liệu mà vận chuyển đi bất kì đâu đều mất vị ngon. Bánh đa ng- ời Hải Phòng th- ờng ăn đ- ọc gọi là bánh đa - ớt, thứ bánh đa chỉ để đ- ọc một ngày và khi ăn cũng chỉ trần qua, vị bánh giòn và đậm không nh- thứ bánh đa đã đ- ọc sấy khô, cuộn chặt để vận chuyển ra các tỉnh khác, đến khi ăn phải ngâm vào n- ớc lã thật lâu rồi phải trần thật kĩ, đến khi ăn sợi bánh đa bột, nhũn ra.

Nếu ai đã từng đến Hải Phòng sẽ thấy điều khác biệt là bất kì những con đ- ờng nào cũng có hàng bánh đa cua, từ trẻ con đến ng- ời lớn, chẳng ai nói là nghiện nh- ng đã tự coi đây là thức ăn không thể thiếu của mỗi ngày. Giới chúc

công nhân, học sinh sinh viên đều tìm đến bánh đa cua để ăn trưa lót dạ, ăn chờ bữa cơm chiều ở nhà khi còn đang ở cơ quan hay đang đi lại trên đường giao liên hệ công tác. Quả thực món bánh đa cua ngon lành ít tốn kém, người phong lưu muốn ăn chơi, người ít tiền cũng có thể xà vào ăn tạm một bát cho đỡ đói bụng. Món ăn chơi như vậy mà giá của nó thì khiến cho mọi người phải giật mình vì rất thật thà: 10.000 – 8000đ/ một bát.

Có dịp về đến đất Cảng, bạn hãy ghé vào quán bánh đa cua, gọi một bát, từ từ thưởng thức một bức tranh ẩm thực pha màu khéo léo nổi phía trên nước dùng trong suốt là gạch cua nâu hồng, xôm xốp, miếng chả lá lốt xanh đậm, những mảnh hành khô vàng rộm, giòn tan những cọng rau, hành tươi xanh nõn và sợi bánh đa nâu sẫm rồi bạn thưởng thức hương vị ngọt ngào, đậm đà bùi béo... rất mộc mạc chân chất của bánh đa cua Hải Phòng.

### *2.3.2. Miến trộn*

Ai đó đã từng đến với thành phố Cảng mà chưa một lần thưởng thức miến trộn nơi đây, thì có lẽ người đó sẽ tự nhủ với chính mình rằng vậy là mình chưa đến với đất Cảng rồi...! Cho dù bạn đã thưởng thức rất nhiều món miến như: miến trộn hải sản, miến trộn tôm sú, miến trộn kiểu Hàn Quốc hoặc miến trộn kiểu Thái Lan... thì chắc rằng bạn vẫn cảm thấy thiếu thiếu một điều gì đó. Chỉ tới khi bạn thưởng thức miến trộn Hải Phòng thì câu nói đầu tiên mà bạn phải thốt lên đó là; đây chính là khẩu vị mà mình yêu thích.

Nguyên liệu để trộn miến thì chắc rằng ở đâu cũng có và bạn sẽ dễ dàng mua được: thịt thăn, tôm bóc vỏ, giò lợn, mọc nhĩ, nấm hương, chiu chiu, mùi ta... Nhưng nguyên liệu chính để làm nên món miến trộn thì đương nhiên phải là miến, và để có được miến ngon thì bạn chỉ có thể tìm thấy ở Hải Phòng. Cũng giống như bánh đa cua Hải Phòng bánh đa ngon chỉ có ở Hàng Kênh, thì miến trộn cũng vậy, miến ngon chỉ có thể tìm được ở Kiến Thụy. Để có được những sợi miến thơm ngon, trong suốt, khi ăn lại rất giòn, thì người ta phải chăm sóc từ khi miến còn là cây dong. Những cây dong được sinh trưởng trên vùng đất phì nhiêu màu mỡ sẽ cho củ mập mạp, nhiều tinh bột và không có xơ. Cách lọc bột dong để cho ra những sợi miến cũng rất cầu kỳ, người ta lọc bột dong như khi lọc bột sắn dây vậy, phải lọc qua 7 lần nước, khi lọc thì họ dùng vải màn xô để lọc.

Thành quả của quá trình lao động kì công, cho ra đ- ọc những sợi miến mà không có miến ở đâu thơm ngon bằng miến Kiến Thụy.

Cách làm món miến trộn cũng đơn giản và thuần khiết nh- cách sống của ng- ời Hải Phòng vậy. Thịt thăn luộc chín sau đó thái sợi, tôm t- ời bóc vỏ cho vào n- ớc luộc thịt trần kĩ cho chín, dùng n- ớc cốt dừa để luộc thịt tôm nh- tăng thêm độ béo, làm cho món ăn có h- ơng vị đậm đà hơn, giò lợn cũng thái sợi, lạc rang giã dập, rau mùi rửa sạch. Vậy là đầy đủ nguyên liệu để trộn miến. Miến trộn ngon là ở sợi miến và cách trần miến, để làm sao miến trần kĩ cho sợi miến mềm nh- ng vẫn giữ độ dai phù hợp, không bị nát. Miến trần qua n- ớc sôi khoảng 1 phút, sau đó vớt miến ra ngâm vào n- ớc đun sôi để nguội, và vớt miến ra để cho ráo n- ớc. Sau đó trộn đều nguyên liệu trên với gia vị. Món này ngon hay không cũng phụ thuộc rất nhiều vào gia vị, khi cho vào trộn phải pha sẵn n- ớc trộn: tỏi ớt băm nhỏ, ngâm vào dấm hoa quả, chiu ch- ơng, đ- ờng, satế, chanh. Món miến trộn có vị ngọt béo của thịt, tôm, n- ớc cốt dừa, vị chua của chanh, vị đậm đà của n- ớc mắm, vị bùi của lạc rang, vị thơm của rau mùi.

Thực khách sẽ cảm thấy rất thú vị bởi món miến trộn của Hải Phòng mang h- ơng vị lạ, vừa mềm vừa dai, mang lại cảm giác ngon, ăn rất mát và không ngấy nh- một số loại món trộn ở những nơi khác. Trong điều kiện thời tiết mùa đông, bạn có thể yêu cầu thêm vị cay để món ăn thêm hấp dẫn hơn.

### *2.3.3. Chè thái*

Thái Lan có nhiều món ăn ngon, lạ mắt và phong phú, đặc biệt các món chè nh- : chè xôi xoài, chè khoai môn, chè hạt sen, chè chuối, trân châu.... Nh- ng đậm chất Thái nhất vẫn là món chè mà dân ta quen gọi bằng cái tên “chè Thái”.

Chè Thái Lan là món ăn mang h- ơng vị Thái Lan nh- ng nguyên liệu là của Việt Nam thứ thiệt. Đi đến mỗi xứ sở trên lãnh thổ Việt Nam chè Thái lại khoác lên mình những nét đặc tr- ng riêng, và đ- ọc tặng thêm những h- ơng vị mới, những cái tên mới nghe rất hấp dẫn.

Chè Thái du nhập vào Hải Phòng đ- ọc khoảng 20 năm nay và rất phổ biến. Học trò Hải Phòng còn - u ái gọi tên thứ chè này bằng một cái tên nghe rất lạ: “chè sâu”. Đây là một món ăn được chế biến từ nhiều thực phẩm mang phong

vị của ng- ời dân Bắc Bộ: bột dong, bột nếp, dừa t- ơi..., và một thứ vô cùng quan trọng không thể thiếu đó là đ- ờng cát trắng.

Để làm ra một cốc chè ngon, các công đoạn chế biến cũng khá cầu kì, từ khâu chọn nguyên liệu cho đến khâu chế biến. Bột dong phải đ- ọc làm từ những củ dong mỡ màng, mập mập nh- vậy thì khi làm ra bột, bột dong sẽ cho nhiều chất dinh d- ỡng và đặc biệt nó sẽ có h- ơng vị thơm ngọt, bột dong sẽ trắng mịn. Để chọn đ- ọc bột dong ngon nấu chè thì ng- ời ta chỉ có thể tìm thấy bột dong ngon ở Kiến Thụy - Hải Phòng. Bột dong trắng mịn khi ta chế biến bột sẽ cho ra đ- ọc màu trắng trong trẻo, khi ăn vừa giòn vừa dai, lại có h- ơng vị thanh ngọt vốn có sẵn trong bột, và chính điều này đã tạo nên nét đặc trưng riêng của “chè sâu” Hải Phòng, mà bạn sẽ không thể tìm thấy ở bất kì đâu. Bột nếp thì phải là nếp cái hoa vàng, có vị thơm ngon, ngậy, dẻo, bột nếp đ- ọc trộn với quả mã thầy t- ơi xay nhuyễn sẽ cho ra một màu xanh hấp dẫn. Bột nếp và bột dong đ- ọc chế biến nh- những sợi bún, và sau khi đã nấu chín thì ng- ời ta cắt chúng ra, thân hình của chúng nh- những cọng giá đỗ vậy. Cùng với cách chọn bột dong và bột nếp, thì chọn đ- ọc quả dừa ngon để thêm phần hấp dẫn của chè Thái cũng không phải là điều đơn giản. Những quả dừa dùng để ép lấy tinh sữa, phải là những quả dừa già sẽ cho tinh sữa dừa đặc sánh, thơm ngậy.

Tất cả những nguyên liệu dùng để nấu chè Thái đều là những nguyên liệu có từ thiên nhiên, và chúng đều rất mát, có lợi cho sức khỏe. Cuộc sống ngày càng sôi động nhu cầu về đồ ăn nhanh của con ng- ời ngày một tăng, những buổi liên hoan tiệc tùng, những đồ ăn cay nóng nhiều dầu mỡ cũng nh- những thực phẩm không an toàn, là những nhân tố làm sức khỏe của con ng- ời bị giảm sút. “Chè sâu” Hải Phòng sẽ là một bài thuốc dân dã không tốn kém, mà lại có hương vị độc đáo, nó sẽ loại bỏ đ- ọc những chất gây hại cho sức khỏe, không những vậy “chè sâu” cũng là một bài thuốc để giảm cân rất hiệu quả. Mùa hè nóng bức đã tới đến với Hải Phòng chắc chắn bạn sẽ bị những cốc “chè sâu” lôi cuốn bởi xen lẫn màu xanh của bột nếp và quả mã thầy, là màu trắng trong của bột dong phủ màu trắng của sữa t- ơi, n- ớc cốt dừa thơm mát kèm vani tạo mùi thơm thanh dịu, trộn đều chúng lên với những viên đá xay mịn, bạn sẽ cảm nhận đ- ọc vị ngọt tan đều trong miệng.

“Chè sâu” hay ở chỗ những nguyên liệu làm chè nó đều có vị thơm ngọt tự nhiên, và ăn rất mát nên bạn có thể ăn đến no mà không thấy ngán. Sau khi ăn chè bạn có thể ăn thêm những loại quả khác nh- : kem xôi, sữa chua nếp cẩm, trà sữa chân trâu...

#### *2.3.4. Chè vừng - sủi dìn*

Chè vừng là một món ăn mang dáng dấp của ẩm thực bình dân Hải Phòng, bởi đắm mình trong cái nồi chè vừng đen tuyền, đặc sánh, không cầu kì không nhiều màu sắc, bắt mắt là vị thơm, ngọt của vừng, vị ngọt của mật làm từ cây mía (mà ng-ời Hải Phòng th-ờng gọi là đ-ờng đen), để cho nồi chè vừng đặc sánh thơm ngon thì không thể thiếu bột sắn dây.

Sẽ chẳng có nơi đâu nấu chè vừng kì công và độc đáo nh- ở Hải Phòng, và cũng chính bởi điều kì công độc đáo này nó đã tạo nên h-ơng vị rất riêng của chè vừng nơi đây. Chè vừng đ-ợc làm từ vừng đen xay thành bột đem nấu chè, khi xay vừng họ không dùng máy xay, máy nghiền nh- những nơi khác vẫn th-ờng làm. Từ x- a cho tới nay ng-ời Hải Phòng vẫn dùng cối đá xay để xay vừng, khi xay thì hạt vừng sẽ không bị vỡ nát, và sẽ không bị mất tinh bột cũng nh- những d-ờng chất tốt cho sức khoẻ. Hoà quyện với vị bùi béo của vừng là vị thanh ngọt của mật đ-ợc làm từ cây mía. Khi vị ngọt của mía đã ngấm sâu và làm chín từng hạt vừng, thì họ cho bột sắn dây vào để đ-ờng đen và vừng đen quyện lại với nhau, khi cho bột sắn dây vào thì th-ờng họ phải cho vào bột sắn dây một chút n-ớc lã để hoà tan bột, nh- vậy khi cho vào nồi chè bột sẽ không bị vo thành viên. Bột sắn mát thơm tạo nên vị ngon, cũng nh- khi ăn chè không bị ngán, nh-ng nếu nh- không khéo léo thì công đoạn cuối cùng này nó sẽ làm hỏng cả nồi chè cũng nh- cả một quá trình công phu để có đ-ợc nồi chè vừng.

Nồi chè vừng luôn đ-ợc để trên bếp than hồng, và để độ lửa vừa đủ giúp cho nồi chè lúc nào cũng nóng hổi. Chè vừng th-ờng ăn với quẩy và dứa t-ơi nạo. Tuy rằng màu sắc của nồi chè vừng không đ-ợc đẹp mắt cho lắm nh-ng ăn vào thì quả thực là trái ng-ợc.

Bên cạnh nồi chè vừng là nồi sủi dìn. Sủi dìn là tiếng Quảng Đông của bánh bột nếp nhân vừng đen (bánh trôi tàu). Tất cả những ai đến ăn sủi dìn ở Hải



Phòng một lần đều phải công nhận sủi đìn ở Hải Phòng là ngon nhất, ngay cả dân Hà Nội sành ăn cũng phải thừa nhận điều đó.

Bát sủi đìn múc ra gồm có 4 viên bánh tròn xoe, thơm mùi n-ớc gừng, rắc thêm chút cùi dừa t-ơi nạo, vậy là có thể bắt đầu ăn. Dùng thìa đ- a một viên sủi đìn lên miệng khẽ cắn làm đôi, cảm nhận vị dẻo của bánh nếp, vị bùi của vừng đen quyện với vị bùi của lạc, vị béo ngậy của đỗ xanh, vị thơm của dừa nạo vị cay cay của n-ớc gừng.

Nhân bánh ở Hà Nội, Hải Phòng có thể giống nhau nh- ng vỏ bánh thì ở Hải Phòng ngon hơn hẳn. Viên bánh luộc xong vẫn giữ nguyên hình tròn đều tăm tắp, vỏ bánh không bị nhão hoặc bị chảy, khi cắn vào vẫn thấy vị dai dai của bột nếp.

Đây là món quà vật đ- ợc nhiều ng- ời dân thành phố yêu thích. Vị cay nóng của n-ớc gừng cùng vị thơm béo ngậy của nhân bánh tạo nên nét đặc tr- ng riêng cuốn hút nhiều thực khách. Đặc biệt đối với các cô, cậu học trò, những quán nhỏ sục sôi nồi sủi đìn nóng hổi là nơi lý t- ờng để tụ tập th- giã, chuyện trò sau những giờ học tập căng thẳng. Không xa xỉ nh- những ẩm thực khác chỉ 3000 - 5000 đồng là có thể th- ờng thức h- ong vị của món ẩm thực này ở bất cứ hàng sủi đìn nào trên các dãy phố của Hải Phòng.

Đặc biệt chỉ mùa đông mới có cơ hội th- ờng thức h- ong vị của món ẩm thực này, bởi món này có vị cay, nóng nên không thể bán vào mùa hè. Hầu hết hàng sủi đìn chỉ bán vào mùa đông, khi có nắng đầu hè là đóng cửa. Thoạt nhìn qua, sủi đìn giống bánh trôi n-ớc truyền thống của Việt Nam, bởi cách làm và một số nguyên liệu giống nhau, nh- ng món này có những nét riêng ngay từ tên gọi. Một bát sủi đìn có 4 viên và đ- ợc chia làm 2 vị nhân, có viên bánh thì nhân bánh thơm bùi của lạc vừng và dừa t-ơi, có viên bánh thì lại bọc nhân đỗ xanh và dừa t-ơi. Tất cả những nguyên liệu dùng để làm nhân bánh đều đã đ- ợc sơ chế, vừng và lạc phải rang chín để dậy mùi thơm, đỗ xanh thì đồ chín và giã nhuyễn nh- vậy nhân bánh sẽ đ- ợc mịn, khi ăn sẽ cảm nhận đ- ợc vị béo ngậy thơm mát, nhân bánh đem trộn với đ- ờng, để vị ngọt của đ- ờng ngấm bên trong từng viên bánh, còn vỏ bánh ở bên ngoài có đ- ợc vị ngọt là nhờ nồi n-ớc sủi đìn. N-ớc

làm sủi dìn có vị đặc tr- ng riêng, bởi dậy mùi cay nồng của gừng t- ời giã nhỏ nấu với n- ớc đ- ờng mía tạo ra màu vàng cánh gián.

Sủi dìn dễ làm, có thể làm tại gia đình. Tuy nhiên, khâu chuẩn bị nguyên liệu khá kỳ công bởi bột nếp phải xay n- ớc mới mềm, dẻo, khi làm cần khéo léo để nhân không bị bật ra ngoài vỏ, khi luộc cũng cần chú ý độ chín là vớt bánh ra bát, nấu chín quá dễ bị vỡ nhân và viên bánh sẽ bị nát.

Lang thang trên một vài góc phố nhâm nhi h- ơng vị sủi dìn, tận mắt chứng kiến ng- ời bán hàng thoãn thoắt làm sủi dìn mới thấy hết đ- ợc nét độc đáo cuốn hút của món này.

#### 2.4. Tiểu kết

Qua bao nhiêu những sự biến đổi của thời gian, các món ăn bình dân của Hải Phòng vẫn mang dáng dấp rất riêng và những nét đặc tr- ng riêng thể hiện phong cách ẩm thực của ng- ời dân đất Cảng. Không cầu kì, không chuộng hình thức, không nổi bật, chỉ với những thức quà bình dân cũng đã mang tên thành phố đến với mọi ng- ời. Những thức quà bình dân tuy có nhiều biến tấu cho phù hợp với khẩu vị của thực khách song vẫn l- u giữ đ- ợc h- ơng vị đồng quê. Đó chính là lí do để hấp dẫn du khách đến với Hải Phòng.

**CH- ONG 3**

**SỔ TAY ĐỊA CHỈ DU LỊCH ẨM THỰC BÌNH DÂN  
HẢI PHÒNG VÀ MỘT SỐ GIẢI PHÁP NHẪM KHAI THÁC  
VĂN HÓA QUÀ HẢI PHÒNG PHỤC VỤ PHÁT TRIỂN DU LỊCH**

**3.1. Sổ tay địa chỉ du lịch ẩm thực bình dân Hải Phòng**

Trên cơ sở đi nghiên cứu tìm hiểu thực tế, ng- ời viết đã tập hợp và đ- a ra một cuốn sổ tay địa chỉ du lịch ẩm thực bình dân để góp phần tăng thêm tính hấp dẫn cho hoạt động du lịch của thành phố Hải Phòng. Với mục đích phục vụ cho hoạt động du lịch nên những địa chỉ trong cuốn sổ tay này là những địa chỉ đ- ợc nhiều ng- ời biết tới và đảm bảo đ- ợc những tiêu chí: đồ ăn ngon, giá thật bình dân, không gian thoáng mát rộng rãi, và đặc biệt là đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cũng với mục đích trên nên ng- ời viết đã cố gắng tìm hiểu những địa chỉ nổi tiếng gắn liền với những tên phố có điểm tham quan để du khách vừa có cơ hội đ- ợc h- ớng ngoạn cảnh đẹp của thành phố, vừa th- ờng thức những món ăn ngon ở mỗi điểm nghỉ chân khi thấy mệt. Nh- vậy thì du khách sẽ không bị mệt mỏi và nhàm chán, đồng thời th- ờng thức đ- ợc nhiều món ăn ngon, và tận h- ớng đ- ợc h- ớng vị riêng của từng món ăn.

**3.1.1 Giá biển**

\* Địa chỉ 1: ngõ 97 Cầu Đất - giá bẻ ở đây ngon nổi tiếng bởi những con giá mập mập và đ- ợc ăn kèm với rất nhiều loại rau khiến cho thực khách ăn đ- ợc nhiều mà không cảm thấy ngán, những vị rau đ- ợc ăn kèm gồm có chuối xanh thái lát ăn kèm sẽ có vị bùi bùi, dưa xanh thái lát ăn kèm sẽ có vị chua chua ngọt ngọt, xoài xanh ăn kèm sẽ có vị chua dịu, ngoài ra còn nhiều loại rau khác nh- rau thơm trắng, rau mùi tàu, rau diếp... Khi th- ờng thức giá bẻ bạn có thể nhâm nhi ly trà đá hoặc ly đá chanh thì chẳng gì bằng, giá cho một ly n- ớc là 1000đ, còn giá của một bát giá bẻ là 15000đ.

\* Địa chỉ 2: 131 Hàng Kênh - khi th- ờng thức giá biển ở đây ta thấy có h- ớng vị đặc tr- ng hơn những nơi khác, cái nét tinh túy trong cách thức chế biến giá biển đã theo bác Ngót (chủ quán) gần 20 năm nay và giá của một bát giá bẻ là 10000đ

\* Địa chỉ 3: Quán cô Thuỷ ở phố Chu Văn An ngay phía sau sân vận động Lạch Tray. Giá bể ở đây là những con giá bể t-ơi ngon của Cát Hải, nên khi ăn ta có thể cảm nhận đ-ợc h-ương vị mặn mòi của biển khơi quyện lẫn với h-ương vị t-ơi ngọt, giòn, bùi của giá biển. Ngoài giá biển thì hàng cô Thuỷ cũng là một địa chỉ đắt khách nổi tiếng với món Bún ốc. Một bát bún ốc có giá 10.000đ và một bát giá biển cũng có giá 10.000đ.

\* Địa chỉ 4: số 52 Lê Lợi - đây cũng là một địa chỉ đ-ợc nhiều ng-ời biết tới, không chỉ bởi giá cả mà còn bởi cách sáng tạo trong chế biến giá biển: thay vì cái vị ngọt lợ của giá vị xào giá cùng với vị ngái của nghệ thì chủ quán đã gia giảm và thế vào đó là vị chua chua của dấm, vị cay nhẹ của chiu ch-ương, khi th-ởng thức thực khách sẽ thấy rất thú vị. Cùng với giá bể thì bánh gối ở đây cũng rất tuyệt, giá của một chiếc bánh gối là 5.000đ, còn giá của một bát giá biển là 10.000đ.

### 3.1.2 Ốc

\* Địa chỉ 1: 138 Cát Dài - Nếu là ng-ời Hải Phòng thì không ai là không biết tới địa chỉ 138 Cát Dài với một cái tên quán rất hấp dẫn - “Huyền ốc”. Có thể nói đây là nhà hàng đầu tiên của Hải Phòng chỉ chuyên bán ốc, nhà hàng sang trọng nh-ưng lại bán với giá rất bình dân và món ăn cũng rất bình dân. Không chỉ riêng có ốc mà sò, ngao ở đây cũng rất ngon và rẻ, chỉ nhìn qua thôi cũng đã có tới hàng chục loại ốc. Giá cho một đĩa ốc luộc là 12.000đ, còn giá cho một đĩa ốc xào là 17.000đ.

\* Địa chỉ 2: 96G Chợ Hàng cũ - trong khoảng 4 đến 6 giờ chiều cứ hết tốp khách nọ đến tốp khách kia, ng-ời ra ng-ời vào đông nh- đi hội vậy, chẳng thấy có bàn nào trống cả, hỏi ra mới biết ốc ở đây không chỉ ngon mà còn rất dễ, những con ốc béo ngậy mập mập thơm ngon và đặc biệt hơn những nơi khác bởi ốc ở đây rất sạch khi ăn không hề có màng đất bám trên miệng ốc, nh-ưng ốc lại vẫn béo ngậy không bị gãy. Giá cho một đĩa ốc luộc là 7.000đ còn ốc xào là 10.00đ

\* Địa chỉ 3: 256 Đà Nẵng - khi th-ởng thức ốc ở đây điều đặc biệt hấp dẫn đối với thực khách là bởi bí quyết pha n-ước chấm, khi ăn ốc vừa nóng hổi suýt

xoa, vừa xì xụp nhâm nhi n- ốc chấm ốc. Giá cho một bát ốc luộc là 8.000 còn ốc xào là 12.000.

Ngoài ra, dọc đ- ờng Hàng Kênh còn có nhiều quán ốc là địa chỉ tin cậy của học sinh, sinh viên nh- Mai ốc, Hoà ốc...

### 3.1.3 Mực

\* Địa chỉ: đi dọc khắp các con phố của thành phố Cảng vào ban đêm thì nơi nào góc phố nào cũng thấy xuất hiện những chiếu mực, những ghế mực và hàng mực nào cũng có chất l- ượng mực nh- nhau bởi mực dành cho ng- ời dân Hải Phòng là mực Cát Bà, có chăng sự khác biệt giữa những met mực chỉ là những thức ăn bán kèm với mực. Th- ờng thì ng- ời ta khi ăn mực là phải nhâm nhi ly r- ượu quê loại r- ượu đ- ọc ch- ng cất từ gạo và ng- ời bàn hàng tùy theo nhu cầu đòi hỏi của thực khách mà chế biến thứ r- ượu đó thành r- ượu ngâm thuốc, r- ượu ngâm mơ, r- ượu ngâm nếp cẩm... Khi ăn mực ng- ời ta còn có thể nhâm nhi với ly trà đá hoặc ly đá chanh, xoài xanh, d- a chuột, củ đậu. Ngoài ra thì còn có cả cá chỉ, cá bóng n- ồng. Những địa chỉ lý t- ưởng để th- ưởng thức mực: hồ An Biên, ngã năm sân bay Cát Bi, Hồ Sen ... đây là những nơi có những hàng mực tập trung đông đúc và có không gian khoáng đạt để vừa ngồi ăn vừa đ- ọc ngắm phong cảnh, phố ph- ờng.

### 3.1.4 Bánh mì cay

\* Địa chỉ 1: 50 Lê Lợi - bánh mì cay ở đây th- ờng nhiều nhân hơn những hàng khác, nhân bánh là patê thịt nạc chứ không nh- một số hàng bánh khác có pha trộn cả bột đao vào làm nhân bánh. Nhờ sự khéo léo của ng- ời bán hàng nên những chiếc bánh mì cay ở đây cái nào cái nấy đều đ- ọc n- ồng vàng ngon, giòn đều tay và không hề bị cháy. Ngoài bánh mì cay thì ở đây còn bán cả chè Huế, chè b- ởi, nem rán, kem t- ỏi, kem chiên. Bánh mì cay ở đây có giá 1.000đ một chiếc, còn chè và kem là 5.000đ/1ly

\* Địa chỉ 2: 137 Đinh Tiên Hoàng - khác biệt với những hàng bánh mì cay khác, nhân bánh mì cay ở đây không phải là nhân patê, mà là thịt nạc xay nhuyễn cho gia vị sau đó cho thịt vào bánh mì và n- ồng trên bếp than hồng giòn đều tay cho tới khi nhân bánh chín vàng có mùi nh- thịt xiên n- ồng thì lúc đó

bánh đã chín cả trong lẫn ngoài, khi th- ởng thức bánh ta cảm nhận đ- ợc vị ngọt của thịt, vị thơm giòn của bánh. Giá của chiếc bánh mỳ cay là 1.500đ

\* Địa chỉ 3: 26 Trần H- ng Đạo - địa chỉ này đ- ợc nhiều ng- ời biết tới, bởi chiếc bánh mỳ cay ở đây nó to gấp đôi những chiếc bánh mỳ cay th- ởng ăn của ng- ời Hải Phòng. Nếu nh- những chiếc bánh mỳ cay th- ởng ngày ta vẫn ăn mãi mà không thấy no, thì khi ăn bánh mỳ cay ở đây ai nghiệm bánh mỳ cay thì cũng chỉ ăn tới 5 chiếc là nhiều. Chính vì vậy nên bánh mỳ cay ở đây bán từ sáng cho tới đêm, còn bánh mỳ truyền thống của ng- ời Hải Phòng thì chỉ bán vào buổi chiều. Giá một chiếc bánh mỳ cay ở đây là 3.000đ. Cùng với bánh mỳ cay thì sữa đậu ở đây cũng rất ngậy và thơm ngon, giá của một cốc sữa đậu là 2.500đ.

\*Địa chỉ 4: Ngã t- Cột Đèn - Tô Hiệu: Quán bánh mỳ cay ở đây chỉ bán vào tầm chiều tối nh- ng bán tới tận đêm khuya. Patê ở đây rất ngon và ngậy. Mặc dù bán trên vỉa hè, rất ít chỗ ngồi nh- ng quán lúc nào cũng đông khách. Giá bán một chiếc bánh mỳ cay ở đây cũng không mềm, khoảng 5.000đ/chiếc và cũng là loại bánh mỳ cay to gấp đôi loại bánh mỳ cay th- ởng gặp.

\*Địa chỉ 5: Quán bánh mỳ cay ở gần khách sạn Cát Dài. Đây cũng là một quán bánh mỳ khuya bán trên vỉa hè. Ngoài bánh mỳ cay, ở đây còn bán bánh mỳ ruốc, bánh mỳ bơ sữa, sữa đậu nành. Nhân bánh mỳ cay ở đây nạc, nh- ng vẫn dậy mùi thơm ngậy của lớp mỡ r- ời lên trên, hơn nữa bánh mỳ đ- ợc làm bằng loại bột rất ngon nên quán rất đông khách. Giá của một chiếc bánh mỳ là 5.000đ, sữa đậu là 2.500đ.

Ngoài những địa chỉ trên, khi nói đến bánh mỳ cay, không thể không nhắc đến những hàng bánh mỳ cay đầu tiên ở khu Khánh Lạp - đ- ởng Hàng Kênh. Đây là nơi xuất phát của món ăn bình dân này, giá của một chiếc bánh mỳ cay là 1.500đ, nếu có thêm ruốc là 2.500đ. Nhiều cô cậu sinh viên sau mỗi đợt về thăm quê th- ởng đến đây mua hàng chục chiếc làm quà cho bạn bè ng- ời thân.

### 3.1.5 Bánh bèo

\*Địa chỉ 1: số 3 Lê Đại Hành - nếu nh- có hỏi ng- ời dân Hải Phòng bánh bèo ở đâu ngon nhất thì ở bất kì lứa tuổi nào họ cũng sẽ cho chúng ta câu trả lời là số 3 Lê Đại Hành. Bánh bèo ở đây rất ngon nhân bánh quện chặt vào vỏ bánh, nhân bánh đ- ợc làm toàn là thịt nạc băm nhỏ nên khi ăn không hề cảm

thấy ngấy, hơn nữa vỏ bánh rất khô nh- ng khi ăn lại rất mềm dẻo không bị - ớt và không bị vỡ ra khỏi nhân. Bánh bèo ngon một phần cũng bởi n- ớc chấm, mà n- ớc chấm ở đây thì miễn chê, nó có vị ngọt của x- ơng, vị chua của dấm, vị cay của chiu ch- ơng, vị thơm của rau, màu đỏ t- ươi của bột ớt... thật khó có thể tả hết cái h- ơng vị độc đáo này. Giá của một cặp bánh bèo là 8000đ. Ngoài bánh bèo thì bánh giò nóng và bánh bột lọc ở đây cũng rất tuyệt, và giá của mỗi chiếc bánh là 5000đ

\* Địa chỉ 2: 54 Lê Lợi - bánh bèo ở đây không đ- ợc đặc sắc nh- ở Đình Tiên Hoàng, nh- ng nó lạ là quán ruột của những thực khách không kiêng mỡ. Nhân bánh bèo ở đây đ- ợc là từ thịt ba chỉ băm nhỏ, nên khi ăn bánh có vị béo ngậy xen lẫn với vị ngọt bùi của thịt nạc. Giá của một cặp bánh bèo là 5000đ

\* Đó chỉ là một số địa chỉ dễ tìm, ngoài ra thì trong bất kì chợ nào của Hải Phòng cũng đều bán bánh bèo và những chợ có bánh bèo ngon phải kể tới chợ L- ơng Văn Can bạn có thể tìm đến hàng bánh bèo của bác Xuyên, chợ Cống Đáo bạn có thể tìm đến hàng bánh bèo của bác Hoà, chợ Con, chợ Ga... Đối với ng- ời Hải Phòng, ăn bánh bèo không nhất thiết là phải đi chợ hay tìm đến những hàng ngon có tiếng, mà điều quan trọng là cái h- ơng vị của bánh và cái d- vị của n- ớc chấm. Chính vì vậy mà ở tận trong những ngõ sâu những lúc trời m- a ng- ời ta cũng có thể th- ưởng thức đ- ợc bánh bèo bởi những gánh hàng dong.

### 3.1.6 Bánh xì mần cẩu

\* Địa chỉ: cho tới nay thì đã không còn tồn tại những hàng quà bán thức ăn này trên dọc những con phố của Hải Phòng, hơn nữa bánh cẩu chỉ bán vào mùa đông hoặc thời điểm gần tết nên ta chỉ có thể th- ưởng thức bánh cẩu ở các chợ nh- : chợ Cát Bi, chợ L- ơng Văn Can, chợ Hàng... Nếu du khách cũng đi tham quan hải sản ở chợ Ga, du khách cũng có thể th- ưởng thức vị cay nồng của món bánh độc đáo có nguồn gốc từ Trung Quốc này. Ăn một miếng bánh cẩu rán mỏng có giá 1.000đ sẽ giúp cho du khách xoá đi đ- ợc cái lạnh của thời tiết giá rét đồng thời cảm nhận đ- ợc vị ấm nồng trong tình cảm của ng- ời dân đất Cảng. Hoặc với 10.000đ - 20.000đ, du khách mua từ 0,5 đến 1kg bánh đã đ- ợc khuôn thành tròn để mang về làm quà cho ng- ời thân.

### 3.1.7 Bún cá

\*Địa chỉ 1: 50 Điện Biên Phủ - có lẽ đây là một trong số ít những địa chỉ đã tồn tại cùng với sự thay đổi của “hương sắc” Hải Phòng. Hàng bún cá này đã gắn bó với chủ quán cho tới nay cũng đã đ- ọc trên 30 năm, h- ơng vị của bún cá đ- ọc rất nhiều ng- ời biết tới bởi sự tỉ mỉ, tâm huyết của chủ quán từ khâu chọn cá cho tới cách chế biến nấu n- ớc dùng, cũng nh- làm ra những sợi bún nhỏ dai trắng, đó đều là bí quyết gia truyền. Giá của một bát bún cá là 10.000đ

\* Địa chỉ 2: 169 Lạch Tray - bún cá ở đây tuy chủ quán không tận tay mình làm ra những sợi bún nh- hàng bún cá của bác Trung ở 50 Điện Biên Phủ, nh- ng những sợi bún khi mua về cũng đ- ọc chủ quán lựa chọn rất kĩ l- ỡng, và th- ờng là đặt hàng ở những nơi làm bún đạt chất l- ợng. Điều đặc biệt ấn t- ợng ở những bát bún cá nơi đây là, bát bún cá vẫn giữ đ- ọc h- ơng vị truyền thống nh- ng trong h- ơng vị của n- ớc dùng còn có thêm vị chua của măng, khi ăn cảm thấy rất lạ miệng và cũng rất hấp dẫn. Giá của một bát bún cá là 10.000đ. Ngoài bún cá thì ở đây còn có bún tôm, bún gà, bún bò, giá của chúng là 15.000đ/1bát

\* Địa chỉ 3: 303 Lê Lợi - điều khác biệt dễ nhận thấy khi th- ờng thức bún cá ở đây là n- ớc dùng có vị ngọt hơn và đậm hơn những hàng khác, và ăn bún cá ở đây vào bất kì mùa nào cũng đều có dọc mùng, đó đ- ọc coi nh- một thức ăn ăn kèm không thể thiếu khi ăn bún cá, và đó cũng là một nét đặc tr- ợng trong bát bún cá của Hải Phòng. Giá của bát bún cá ở đây là 10.000đ. Ngoài bún cá thì ở đây cũng có bán bún tôm, bún bò, bún thập cẩm cũng với giá trung bình là 10.000đ/1bát

### 3.1.8 Bánh đa cua

Tr- ớc đây, bánh đa cua là món ăn đ- ọc nhiều ng- ời - u thích bởi nó không chỉ ngon mà còn rất rẻ. Cách đây chừng 3 - 4 năm, giá của một bát bánh đa cua cao nhất cũng chỉ 5.000đ. Nh- ng giờ đây, giá thực phẩm đắt đỏ vì thế mà món ăn này buộc phải tăng giá theo. Mặc dù vậy, nó vẫn là một trong những món ăn bình dân đặc sắc mà mỗi du khách đến nên th- ờng thức khi đến với Hải Phòng.

\* Địa chỉ 1: 30 Cầu Đất - bánh đa cua ở đây đặc biệt hơn những địa chỉ khác bởi canh cua ở đây đ- ọc nấu đặc nên có rất nhiều thịt cua, n- ớc canh cũng rất ngọt thơm ngậy h- ơng vị cua đồng. Không chỉ có bánh đa cua mà ở đây còn



hấp dẫn thực khách với món miến l-ơn và cháo l-ơn. Giá của một bát bánh đa cua là 15.000đ, miến l-ơn 20.000đ/1bát, cháo l-ơn 10.000đ/1bát

\* Địa chỉ 2: 175 Cầu Đất - trên dọc con phố sầm uất nhất của Hải Phòng vẫn còn l-ưu giữ đ-ợc những món ăn bình dân nh- bánh đa cua. Mọi ng-ời bảo nhau đến địa chỉ này để ăn bánh đa cua bởi từ cách chế biến cho tới h-ương vị nó vẫn là canh bánh đa nôi đất nung của ng-ời dân đất Cảng. Giá của một bát bánh đa là 15.000đ

\* Địa chỉ 3: quán bà Béo nằm ở phía ngoài cổng công ty vận tải biển (trên đ-ờng Lạch Tray), bánh đa cua ở đây lại khác biệt hoàn toàn so với bánh đa cua Cầu Đất bởi bánh đa ở đây có sự biến tấu để hợp với khẩu vị của số đông vốn không quen với vị béo ngậy của tóp mỡ phi với hành và ch-ng với gạch cua. Bánh đa cua ở đây không có hành khô cũng chẳng có tóp mỡ, mà chỉ có gạch cua ch-ng với cà chua và n-ớc dùng không chỉ có cua mà còn có cả vị ngọt của x-ong. Giá của một bát bánh đa là 10.000đ. Ngoài bánh đa cua thì ở đây còn có, gà, ngan, tôm, chả lá lốt, chả viên để ăn với bánh đa và giá của mỗi bát là 15.000đ.

\* Địa chỉ 4: 207c Lạch Tray - địa chỉ này bán bánh đa cua từ 5h chiều cho đến tận 7h sáng hôm sau. H-ương vị của canh bánh đa cũng khá đặc biệt, cùng với vị thơm ngậy của cua là vị chua của n-ớc bỗng r-ọt nếp cái. Ngoài bánh đa cua thì phở, cơm chiên ở đây cũng khiến thực khách rất hài lòng. Giá một bát bánh đa cua là 10.000đ, phở là 15.000đ/1bát, cơm chiên là 10.000/1đĩa

\*Địa chỉ 5: - Bánh đa cua Da Liễu - Đó là tên gọi ng-ời dân Hải Phòng th-ờng dùng để gọi quán bánh đa cua nằm ngay trong sân của Trung tâm Da Liễu Hải Phòng trên đ-ờng Trần Phú. Quán này chỉ bán vào tầm chiều tối: Đây là địa chỉ quen thuộc của các cô cậu học sinh - sinh viên vì so với những quán ăn khác, giá ở đây rất mềm, từ 5.000 - 8.000đ/bát tùy theo việc khách chọn thức ăn thêm vào thế nào. Hơn nữa với vị trí ở trung tâm thành phố, đối diện với ngay nhà hát lớn, du khách vừa có thể ăn bánh đa vừa có thể ung dung ngắm phố ph-ờng.

### 3.1.9 Miến trộn

\* Địa chỉ 1: 96 Cát Dài - nếu nh- bạn không phải là ng- ời Hải Phòng thì sẽ rất khó có thể tìm đ- ợc một địa chỉ bán miến trộn, đây là món quà còn rất ít địa chỉ bán. 96 Cát Dài là một trong số ít những nơi còn bán món miến trộn, miến trộn ở đây hấp dẫn thực khách bởi kinh nghiệm bí quyết của món miến trộn nằm trong cách thức pha n- ớc trộn miến và cách thức trần miến, những sợi miến ở đây giòn, gai, ngọt không nát, không nhũn khi ăn ta có cảm giác nh- có sự pha trộn của h- ơng vị nộm miến Thái. Giá của một đĩa miến trộn là 10.000đ

\* Địa chỉ 2: số 6 Tô Hiệu- tuy không có đ- ợc h- ơng vị độc đáo nh- miến trộn Cát Dài, nh- ng miến trộn Tô Hiệu lại hấp dẫn thực khách bởi những nguyên liệu trộn miến. Ngoài những nguyên liệu thông th- ờng thì còn có thêm ngó sen, xoài xanh, khi th- ờng thức thực khách sẽ cảm nhận đ- ợc rất nhiều d- vị; vị giòn ngọt của ngó sen, vị chua chua ngọt ngọt của xoài, vị thơm của giò lụa , vị ngọt của thịt nạc.... Nếu nh- th- ờng thức miến trộn ở đây mà không th- ờng thức món miến n- ớc thì quả là một điều đáng tiếc, miến n- ớc gồm có miến nấu tôm, miến nấu gà, miến nấu ngan. Giá của mỗi bát miến nấu là 15.000đ, miến trộn cũng có giá 15.000đ/1đĩa.

### 3.1.10 Chè Thái

\* Địa chỉ 1: 137 Đinh Tiên Hoàng - đây là nơi đầu tiên bán chè Thái của Hải Phòng, và bạn sẽ không thể tìm đ- ợc ở đâu h- ơng vị chè Thái giống nh- h- ơng vị chè ở đây. Không chỉ bán chè Thái nơi đây còn bán cả những món bánh đặc tr- ng của Thái Lan nh- ; bánh chuối và bánh tình yêu. Giá của một cốc chè là 3.000đ, còn giá của mỗi chiếc bánh là 2.500đ

\* Địa chỉ: chè Thái hợp nhất là với món bánh mỳ cay nên những địa chỉ bán bánh mỳ cay cũng là những địa chỉ bán chè Thái để chiêu lòng khách, những hàng bánh mỳ cay đắt khách th- ờng là những hàng có chè Thái ngon nh- : 50 Lê Lợi, 31 Lê Lợi, 33 Lê Lợi... Ở những địa chỉ này thì chè Thái có thêm đậu đỏ, khi ăn ta cảm nhận đ- ợc vị bùi của đậu và vị thơm mát của chè Thái. Chè Thái có giá 3.000đ/1cốc

### 3.1.11 Chè vừng - sủi dìn

\* Địa chỉ 1: số 3 Mê Linh. Chè vừng sủi dìn ở đây lôi cuốn thực khách bằng mùi thơm dịu nhẹ của vani, nhân sủi dìn cũng rất độc đáo ngoài nguyên liệu chính là dừa t-oi, đỗ xanh, vừng, đ-ờng hoa mai thì còn có thêm cả vị giòn ngậy của mút bí đao, nên khi th-ởng thức sẽ có h-ơng vị rất lạ miệng. Giá của một bát chè vừng là 3.000đ, quẩy để ăn kèm với chè vừng là 1.000đ/1cái, sủi dìn là 5.000đ/1bát

\* Địa chỉ 2: ngõ 46 Lạ Tray. Mỗi một địa chỉ ta đều nhận thấy có sự khác biệt, nếu nh- sủi dìn ở Mê Linh ngon bởi nhân thì sủi dìn ở 46 Lạ Tray lạ ngon bởi vỏ. Vỏ của những viên sủi dìn ở đây mỏng, dẻo, thơm mùi nếp cái hoa vàng, còn chè vừng thì đ-ợc nấu bằng mật thơm sánh và ngọt dịu. Ngoài chè vừng- sủi dìn thì bánh bao và sữa đậu ở đây cũng rất ngon. Giá của một bát chè vừng là 3.000đ, giá của một bát sủi dìn là 5.000đ, bánh bao nhân chay là 2.000đ/1cái còn bánh bao nhân thịt là 6.000đ/1cái, sữa đậu là 2.000đ/1cốc.

\* Địa chỉ 3: 235 Lê Lợi. Nét độc đáo của chè vừng nơi đây là, thay vì cách thông th-ờng mọi ng-ời vẫn ăn chè vừng với dừa t-oi nạo, thì ở đây thực khách sẽ đ-ợc th-ởng thức chè vừng với dừa khô, những miếng dừa khô mỏng giòn thơm bùi khi ăn với chè vừng sẽ rất thú vị. Đến với địa chỉ này thực khách không những đ-ợc th-ởng thức h-ơng vị mới lạ của chè vừng mà trà sữa chân châu, bánh bao chiên cũng không kém phần độc đáo. Chè vừng có giá 3.500đ/1bát, sủi dìn 5.000đ/1bát, bánh bao chiên 6.000đ/1cái, trà sữa chân châu 5.000đ/1cốc.

### 3.2. Một số giải pháp khai thác văn hóa quà Hải Phòng phục vụ phát triển du lịch

Du lịch đ-ợc coi là ngành công nghiệp không khói, đóng góp to lớn vào ngân sách quốc gia, trong đó loại hình du lịch ẩm thực cũng góp phần làm tăng nguồn thu rất lớn cho du lịch n-ớc nhà. Nh-ng một vấn đề còn thiếu sót hiện nay là các ch-ơng trình du lịch chuyên đề ẩm thực còn ch- a có và để thực hiện đ-ợc điều này không đơn giản vì có rất nhiều nguyên nhân khác nhau. Mặc dù có nhiều tiềm năng, nh-ng để biến những tiềm năng du lịch đó thành lợi thế cạnh tranh, thành phố Hải Phòng cần có những chính sách khai thác và phát triển,

đồng thời cần xác định rõ những lợi thế của mình cũng như những khó khăn và vướng mắc mà ngành du lịch của thành phố đang gặp phải.

Với các điều kiện tự nhiên, địa lí, địa hình, khí hậu thuận lợi, cùng các tài nguyên tự nhiên và nhân văn phong phú, đa dạng, việc phát triển gia tài ẩm thực sẵn có với nhiều món ăn ngon, mới lạ, sẽ giúp cho Hải Phòng thành công trong việc thu hút du khách.

Bên cạnh đó, tài nguyên du lịch tự nhiên và tài nguyên du lịch nhân văn của Hải Phòng không mấy tách biệt về mặt vị trí địa lí mà đan xen vào nhau do đó rất thuận lợi cho việc tổ chức cho các loại hình du lịch kết hợp và bổ trợ, làm tăng thêm tính hấp dẫn cho sản phẩm du lịch Hải Phòng

Đã từ lâu rồi ta biết đến Hải Phòng với hình ảnh một thành phố biển, mà biển nào chẳng có những đặc sản biển: cá, tôm, cua, ốc, mực, sò.... Nếu chỉ có vậy thì rồi ta rất dễ nhầm lẫn Hải Phòng với thành phố khác, như Quảng Ninh chẳng hạn, ch- a kể đến đặc sản biển của Quảng Ninh còn đa dạng và phong phú hơn rất nhiều. Song không phải chỉ có vậy, Hải Phòng còn mang trong mình rất nhiều món quà ngon, bình dị mà dân dã. Nói cho cùng thì quà vẫn luôn tồn tại trong cuộc sống như- ng nếu không quảng bá giới thiệu thì chẳng những du khách không biết đến mà thậm chí rồi Hải Phòng cũng không biết đến có những thức quà như- thế ngay ở quê hương mình.

X- a Hải Phòng có rất nhiều món quà vật như- ng cuộc sống công nghiệp hiện đại với nhịp sống hối hả, khẩn trương, rồi ta quen với cơm hộp, với “fastfood” mà dần quên đi những món quà quê truyền thống. Có một điều rất thực tế là dù đi du lịch đến đâu rồi ta đều có nhu cầu ăn uống và mua sắm, các đoàn du lịch bao giờ thì- ờng cũng có phụ nữ, mà sở thích của phụ nữ chính là sở thích hay ăn quà. Các món quà giản dị như- ng lạ, hấp dẫn, khơi gợi trí tò mò của du khách từ phương xa tới. Khi đã quá quen với những bữa ăn no nê, đủ chất, rồi ta cần tìm đến một không gian mới, có thể tĩnh lặng yên bình, cũng có thể sôi động với nhịp điệu của cuộc sống như- ng đều chan hoà gần gũi với thiên nhiên hay với đời thì- ờng thì- ờng thức những món quà ngon, lạ miệng, không quá đắt tiền, nếu có thể mang về làm quà thì lại càng thích. Đó sẽ là những hình ảnh những kỉ niệm khó quên nhất trong lòng mỗi du khách sau mỗi cuộc hành trình.

Chính vì vậy việc khai những thức quà bình dân để đáp ứng lòng mong mỏi của du khách ở Hải Phòng là hoàn toàn có khả năng. Hải Phòng nổi tiếng với bánh đa cua, nổi tiếng với bánh mỳ cay, với các món ốc... nh- ng đến với Hải Phòng mà chỉ làm quen với thực đơn trong các khách sạn thì quả thật du khách ch- a có cơ hội để khám phá hết vẻ đẹp của cuộc sống cũng nh- trong tâm hồn của ng- ời dân thành phố Cảng. Tuy nhiên việc du khách việc du khách biết đến những món ăn đó nh- ng lại ch- a biết về địa chỉ của những nơi bán, đặc biệt là những quán ăn đặc sản chính là một điểm yếu của du lịch Hải Phòng. Điều đó chứng tỏ chúng ta ch- a tiếp thị đ- ợc văn hóa ẩm thực bình dân đến với du khách.

Quay trở lại với hiện trạng du lịch của Hải Phòng. Khách đến Hải Phòng hiện nay chủ yếu là để tham quan Đồ Sơn, Cát Bà và ở những nơi này th- ờng bán đồ hải sản. Du lịch trong thành phố - City tour còn ch- a phát triển, trong khi đó những ng- ời làm du lịch còn ch- a thực sự chú trọng đến việc đ- a những thức quà bình dân vào trong du lịch, tạo ra sự mới lạ cho du lịch thành phố.

Do vậy ng- ời viết xin mạnh dạn đ- a ra đây một số giải pháp để nâng cao hiệu quả khai thác văn hoá ẩm thực bình dân, nhằm phục vụ cho hoạt động du lịch của thành phố Hải Phòng.

### 3.2.1. Xây dựng mô hình tuyến phố bán hàng quà - “Phố ẩm thực”

Cùng với nhu cầu đi du lịch và th- ờng thức, xu h- ớng ăn uống hiện nay là kết hợp tính phổ biến và tính và tính đặc tr- ng thể hiện ở việc một mặt sản xuất đồ ăn thức uống độc đáo, theo những công thức bí truyền tạo thành các món ăn đặc sản, mặt khác sản xuất chế biến ăn uống bình dân để phù hợp với mọi đối t- ợng khách.

Ở Hải Phòng có nhiều tuyến phố tập trung nhiều hàng. Tiêu biểu nh- đ- ờng Cát Dài, Hàng Kênh, Lê Lợi, Đinh Tiên Hoàng.... Nh- ng một điều dễ nhận ra là những hàng quán ở đây th- ờng nằm rải rác cách xa nhau, quy mô nhỏ bé, phong cách ch- a chuyên nghiệp. Các quán bán hàng th- ờng nằm trên hè đ- ờng, ch- a chú trọng đến việc đầu t- cho không gian.

Chính vì vậy để khai thác ẩm thực bình dân cho hoạt động du lịch một cách hiệu quả và hợp lý, thành phố nên xây dựng những tuyến phố bán hàng quà giống nh- mô hình phố ẩm thực Tống Duy Tân của Hà Nội. Với mô hình phố ẩm

thực nh- vậy sẽ gây đ-ợc ấn t-ợng, cảm tình và thuận tiện cho khách du lịch nhằm quảng bá gián tiếp hình ảnh của một thành phố Cảng sôi động với nền văn hoá ẩm thực bình dân, phong phú, giàu truyền thống.

Trong t-ợng lai có khả năng những mô hình tuyến phố kiểu mẫu sẽ đ-ợc ứng dụng trong quy hoạch thành phố. Có thể quy hoạch theo 2 mô hình nh- sau:

Mô hình thứ nhất là những tuyến phố chỉ chuyên về một món ăn. Ở Hải Phòng b-ớc đầu đã có những phố nh- thế này, song mới đ-ợc hình thành một cách t-ợng đối tự phát. Chẳng hạn nh- : phố Minh Khai chuyên về cafe, phố Mê Linh chuyên bán vằn thắn mỳ, phố Trần Bình Trọng chuyên về cháo các loại, phố Lê Lợi tập trung nhiều hàng chè, bánh... Tuy nhiên hiện nay, việc kinh doanh buôn bán ở những phố này vẫn chỉ với t- cách cá nhân. Nếu muốn biến những phố này thành những khu phố ẩm thực, thành phố cần có chính sách qui hoạch cụ thể đồng thời ban hành những qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm, về an ninh trật tự, về phong cách phục vụ...thì việc khai thác mới đem lại hiệu quả cao nhất.

Ưu điểm của mô hình này là có thể phục vụ l-ợng khách đông, tạo đ-ợc ấn t-ợng và sự thích thú đối với du khách. Họ có thể tự kiểm nghiệm chất l-ợng của từng quán, so sánh, đánh giá; hơn nữa khi cần giới thiệu với ai đó về một món quà của ng-ời Hải Phòng thì tuyến phố này sẽ là một lựa chọn tốt. Nh- ng nh-ợc điểm của nó là các quán đều kinh doanh một mặt hàng sẽ rất dễ dẫn đến tình trạng tranh giành khách của nhau hoặc tình trạng có quán đông khách, quán vắng khách, nên mỗi quán cần luôn tìm cách đổi mới, nâng cao cạnh tranh bằng chất l-ợng và thái độ phục vụ. Ngoài ra cũng cần có sự đầu t- về không gian quán, tạo ấn t-ợng cho khách về sự sạch sẽ, giản dị và tiện lợi. Khách hàng sẽ không quá quan tâm đến giá cả của món ăn nếu tất cả những gì họ nhận đ-ợc hoàn toàn xứng đáng.

Mô hình thứ hai là mô hình tuyến phố có đầy đủ các hàng quà ngon, thuận tiện cho những ng-ời có sở thích và nhu cầu ăn quà đồng thời thuận lợi cho nhiều du khách mà quỹ thời gian còn hạn chế. Thay bằng việc phải đi hết phố này đến phố khác thì họ chỉ cần đến một nơi mà vẫn thoải mái lựa chọn món - a thích - gần giống nh- một bữa tiệc buffet nho nhỏ. Ưu điểm của mô hình này còn ở

chỗ nó tạo ra công ăn việc làm và thu nhập ổn định cho ng-ời lao động. Thay vì chỉ có một l-ợng khách quen thì họ sẽ có một l-ợng khách đông hơn, nhiều ng-ời biết đến hơn, đạt đ-ợc doanh thu lớn. Ở Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh đã rất thành công với những mô hình nh- thể này, còn hiện tại ở Hải Phòng ch- a có. Mô hình này sẽ thay cho những gánh quà rong vừa không hiệu quả còn ảnh h- ởng đến mỹ quan thành phố. Tuyến phố kiểu mẫu khi đ- ợc quảng cáo trên các ph- ơng tiện thông tin đại chúng sẽ thu hút nhiều thực khách đến tìm tòi, th- ởng thức và rất thuận lợi cho phát triển loại hình City Tour.

Nếu nh- mô hình tuyến phố ẩm thực đ- ợc xây dựng thành công thì đó chắc chắn sẽ là một nơi lí t- ởng để mời gọi thực khách. Với không gian thoáng đãng mát mẻ không bụi bặm, đồ ăn đ- ợc đảm bảo vệ sinh, hơn nữa giá cả phải chăng, phù hợp với túi tiền của ng-ời tiêu dùng, điều đó sẽ thu hút đ- ợc một l- ợng khách lớn, không chỉ một lần mà khách sẽ còn quay lại lần hai, lần ba.... Qua những tuyến phố bán hàng quyền lợi của thực khách sẽ đ- ợc đảm bảo, để không xảy ra tình trạng “chặt chém” làm mất lòng tin của du khách, uy tín của các quán hàng và hình ảnh du lịch thành phố.

### 3.2.2. Khai thác các món quà bình dân trong hệ thống nhà hàng khách sạn

Xã hội ngày một tiến bộ, đời sống ngày càng văn minh lịch sự, vì thế mà việc ăn, ở, đi lại đều đ- ợc đề cao và chú trọng nhiều hơn. Ng-ời ta không chỉ ăn no mặc ấm mà còn phải ăn ngon, mặc đẹp. Vấn đề ăn uống gắn bó hàng ngày với tất cả mọi ng-ời t- ởng đã quá quen thuộc nh- ng vẫn ẩn chứa nhiều điều mới lạ, t- ởng là đơn giản nh- ng lại rất phong phú, cầu kỳ, tế nhị và luôn luôn phát triển, sáng tạo khi đặt nó trong thú đi du lịch. Hầu hết trong các ấn phẩm về du lịch, ng-ời ta thừa nhận các du lịch vận chuyển, khách sạn và ăn uống là 3 loại dịch vụ cơ bản nhằm thoả mãn nhu cầu thiết yếu của du khách. Hơn thế nữa khám phá du lịch của từng địa ph- ơng là một trong những sở thích của du khách. Chính vì vậy “Đặc sản vùng” của từng nơi - nhìn từ góc độ kinh doanh đây có thể là một tài nguyên quý giá ch- a đ- ợc khai thác hết.

Hoạt động kinh doanh ăn uống đ- ợc hiểu là toàn bộ các hoạt động sản xuất, chế biến, cung cấp và phục vụ đồ ăn, thức uống tại các đơn vị kinh doanh nhằm thoả mãn nhu cầu của khách và tạo ra lợi nhuận

Có thể hiểu hoạt động kinh doanh ăn uống là một quá trình gồm nhiều bước và liên tục nhau, có sự tham gia của nhiều nhân viên phục vụ tại cơ sở kinh doanh với sự chuyên môn hoá cao từ khâu chế biến thực phẩm đến phục vụ sản phẩm đó cho khách và làm hài lòng họ.

Việc khai thác ẩm thực bình dân trong hoạt động du lịch hiện nay ở Hải Phòng vẫn còn nhiều bất cập, xoay quanh một số vấn đề như: Chất lượng món ăn chưa cao, giá cả ở mỗi nơi một khác, phong cách phục vụ chưa chuyên nghiệp, đặc biệt chưa làm tốt khâu vệ sinh an toàn thực phẩm. Do đó, du khách đến với Hải Phòng thường ngại ăn quà trên phố, họ thường thích thú vui đi khám phá ẩm thực nơi đến, và lựa chọn cách thay thế an toàn là sử dụng đồ ăn thức uống trong khách sạn nơi họ cư trú hay tại các nhà hàng lớn, ngay cả khi những món ăn đó không ngon, giá cả lại đắt hay thiếu vắng những món quà bình dân mà họ mong đợi thưởng thức. Bên cạnh đó cũng có nhiều du khách muốn thưởng thức những món quà bình dân nhưng lại không thích hoặc không muốn mất thời gian ở những quán cóc nơi vỉa hè, đường phố.

Chính vì vậy cần phải kết hợp đưa những món ăn ẩm thực bình dân của Hải Phòng vào trong hệ thống các nhà hàng, khách sạn để đảm bảo sức khỏe và nhu cầu đa dạng của du khách. Thưởng thức những món ăn dân dã trong một không gian thoáng đãng, sang trọng, với thẩm mỹ nghệ thuật tinh tế và phong cách phục vụ lịch sự, thiết nghĩ đó cũng là một thú vui của các thực khách sành ăn. Tuy nhiên mục tiêu cao quý mà các nhà hàng khách sạn cần đạt được đó là các tiêu chí về kỹ thuật, nghệ thuật chế biến và cách trình bày, an toàn thực phẩm, tính truyền thống, đảm bảo tính dinh dưỡng và tính kinh tế.

Thực đơn của nhà hàng, khách sạn ở Hải Phòng hiện nay chủ yếu vẫn là các món đặc sản theo cách chế biến truyền thống, ít có sự thay đổi. Trong thực đơn bữa phụ chủ yếu là đồ ăn sáng: Bánh đa, phở, bún, miến, cháo... Hoặc các món phục vụ nhanh. Nếu khách muốn gọi món khác ngoài thực đơn thì họ sẽ ái ngại khi nhận được câu trả lời phải đợi lâu. Chính vì vậy mà du khách từ nơi khác đến ít biết về bản sắc ẩm thực bình dân Hải Phòng trừ những khách đi tự do. Thiết nghĩ nên bổ sung vào thực đơn của nhà hàng, khách sạn thêm nhiều món quà bình dân của Hải Phòng để tạo nên nét độc đáo riêng biệt. Ngoài bánh



đa cua, Hải Phòng còn nhiều món quà ngon khác. Đ-ong nhiên thực đơn món phải đ-ợc chọn lựa và thực hiện bởi những đầu bếp chuyên nghiệp và quan trọng nhất là phải làm nổi bật đ-ợc sự khác biệt của quà Hải Phòng so với quà của những địa ph-ong khác. Cùng là món ốc xào nh-ng ốc xào miền biển sẽ có nét khác biệt so với những nơi khác, thêm nữa nếu tầm nào trong ngày cũng có thể chọn món quà để ăn, đ-ợc phục vụ tận nơi sẽ rất thuận tiện cho du khách.

Việc thay đổi những thói quen cố hữu là rất khó nh-ng chúng ta hoàn toàn có những ph-ong thức tiếp thị quảng bá cho du lịch Hải Phòng nếu có sự quan tâm đầu t- đúng mức. Hải Phòng đã áp dụng mô hình kết hợp những quán quà theo mô hình chợ quê ở những bữa tiệc buffet trong một số khách sạn lớn. Ngoài gian chính giữa bày những món ăn thông th-ờng của tiệc đứng thì gian bên ngoài là gian mô phỏng hình ảnh của chợ đồng bằng Bắc Bộ với những món quà bình dị dân dã, thậm chí có cả những món đã lâu không xuất hiện. Không gian đ-ợc bố trí là những gánh hàng, những chõng tre, bàn ghế làm từ chất liệu mây tre... tạo dựng đ-ợc không khí thôn quê bình dị. Trang phục của ng-ời bán hàng là áo lụa bà ba, tạo thành điểm nhấn trong lòng thực khách.

Hiện nay mới chỉ có một số ít các món ăn đ-ợc đ- a vào thực đơn nhà hàng khách sạn nh-ng đ-ợc chế biến, gia giảm thêm và ăn kèm với món phụ khác. Các nhà hàng khách sạn th-ờng phục vụ khách du lịch theo tour, thực đơn đã đ-ợc đặt tr-ớc, có chăng thì cũng là hình thức phục vụ theo món theo thực đơn rất đơn điệu. Để đáp ứng nhu cầu ngày càng đa dạng của du khách, đồng thời đem lại cho du khách có cơ hội đ-ợc th-ờng thức nhiều loại đồ ăn cùng một lúc với một khoản chi phí phải chăng, các nhà hàng khách sạn nên nhân rộng hình thức Buffet, vào bữa sáng hoặc bữa tr- a cho khách l- u trú hoặc khách đi theo đoàn đặt tr-ớc. Các món ăn đ-ợc chế biến sẵn bày trên bàn rộng, khách tự lựa chọn món ăn mình - a thích. Nếu những bữa tiệc Buffet đ-ợc th-ờng xuyên tổ chức, thực khách sẽ có thể giao l- u trò chuyện với nhau về món ăn của các địa ph-ong, có cơ hội để so sánh và hiểu hơn về nét độc đáo của văn hóa ẩm thực từng vùng.

Bên cạnh đó cũng có thể phục vụ theo hình thức Alacarte là hình thức phục vụ món ăn theo sở thích dựa trên thực đơn có sẵn của nhà hàng. Nhìn vào

thực đơn, khách chọn món ăn theo khẩu vị riêng của mình, sau đó món này đ- ợc mang ra phục vụ khách. Nh- vậy khách sẽ cảm thấy hợp khẩu vị hơn, ấn t- ợng để lại lâu dài và sâu sắc hơn.

Kết hợp với các hình thức phục vụ này, các nhà hàng lớn có thể thu hút thêm sự chú ý của thực khách bằng cách đ- a lên video cách làm, cách chế biến, th- ờng thức những món ăn tiêu biểu mang h- ợng sắc của thành phố biển. Những hình ảnh này có thể đặt tại quầy, phòng ăn hay tiền sảnh. Làm nh- vậy, các du khách có thể tận mắt chiêm ng- ỡng và biết thêm về sự phong phú của các món ăn dân tộc. Qua đó khách có thể lựa chọn cho mình món thích nhất, hợp khẩu vị hoặc có thể do sự tò mò hay do món ăn đ- ợc thể hiện quá hấp dẫn khiến du khách nảy sinh nhu cầu th- ờng thức. Đó chính là một trong những hình thức quảng bá hữu hiệu mà các nhà hàng cần phát huy hiện nay. Những thức quà có mặt trong các nhà hàng khách sạn th- ờng có giá cả tuy cao nh- ng rất ổn định đ- ợc niêm yết rõ trong thực đơn. Ngoài ra phong cách phục vụ trong nhà hàng khách sạn cũng chuyên nghiệp và bài bản hơn.

### 3.2.3. Tổ chức hội chợ ẩm thực

Nhắc đến Hải Phòng ng- ời ta nhớ ngay đến những món ăn dân dã mà lại rất ngon. Nh- ng làm thế nào để những món ngon đó không chỉ trở nên nổi tiếng với du khách trong n- ớc mà còn cả với du khách quốc tế đến Việt Nam. Để tạo ra sức hấp dẫn đối với du khách thì yếu tố quan trọng nằm ở khâu quảng bá, tiếp thị các món ăn đặc sản đến với du khách. Vì vậy, điều cần làm của ngành du lịch Hải Phòng hiện nay là tăng c- ờng tổ chức quảng bá, tr- ớc hết bằng việc th- ờng xuyên tổ chức các hội chợ ẩm thực. Thông qua những hội chợ ẩm thực, du khách sẽ có đ- ợc cái nhìn gần gũi hơn và tổng thể hơn về những món ăn đặc sản miền biển. Họ cũng có cơ hội đ- ợc th- ờng thức trực tiếp tại chỗ, từ đó sẽ tiếp tục giới thiệu sâu rộng hơn đến bạn bè và ng- ời thân.

Thực tế trong những năm qua, do nhận thức đ- ợc tầm quan trọng của việc ăn uống đối với hoạt động du lịch, Sở du lịch Hải Phòng đã kết hợp với các doanh nghiệp, nhà đầu t- cùng nhân dân địa ph- ơng có điểm du lịch tổ chức một số lễ hội ẩm thực nhằm giới thiệu những món ăn đặc tr- ng mang sắc thái địa phương tới khách du lịch như: *“Hội chợ ẩm thực du lịch trên địa bàn quận Kiến*

An” vào năm 2003, “*Hội chợ ẩm thực thương mại và du lịch*” tại Trung tâm hội chợ thương mại quốc tế xã Hòa Nghĩa - Kiến Thụy, “*Lễ hội văn hóa ẩm thực Kiến An*” diễn ra trong 4 ngày (từ ngày 9-12/2/2006) đã thu hút được đông đảo du khách. Và gần đây nhất là hội chợ ẩm thực “*Vạn chài mở hội*” tổ chức tại khu Pagodon (khu 3 Đồ Sơn) diễn ra trong 4 ngày (từ ngày 28-4 đến ngày 1-5/2007) đã thực sự trở thành ngày hội tôn vinh văn hóa ẩm thực Hải Phòng.

Tham gia Liên hoan du lịch Hải Phòng 2007 với chủ đề “Đồ Sơn biển gọi”, Sở Du lịch và Hiệp hội du lịch Hải Phòng đã chọn Hội chợ ẩm thực “Vạn chài mở hội” làm điểm nhấn và nâng cấp lên thành sự kiện du lịch hàng năm của Hải Phòng.

Hội chợ được tổ chức với quy mô, nội dung và hình thức phong phú hấp dẫn nhất từ trước đến nay. Đơn vị chủ công chuẩn bị cho Hội chợ ẩm thực là Công ty TNHH một thành viên Vạn Hoa. Tham gia hội chợ có gần 50 doanh nghiệp trong và ngoài thành phố chính thức đăng ký, trong đó có 7 đơn vị lẻ hành quốc tế. Hội chợ đã thu hút được khá đầy đủ những công nghệ mới nhất trong làng du lịch Hải Phòng như: Tổng công ty Du lịch Sài Gòn (Sai Gon tourist), Công ty du lịch Vạn Hoa, Công ty cổ phần Du lịch Hải Phòng, Khách sạn Tray, Nhà khách Hải Quân... Các hoạt động văn hóa thể thao tại hội chợ được chọn lọc kỹ càng, vui nhộn mang đậm sắc thái riêng như: múa tứ linh, thả chim hoà bình, bình chọn cây cảnh đẹp, thi bơi trên biển, thi ăn bánh ngọt...

Hội chợ ẩm thực có khoảng 50 gian hàng được thiết kế bằng tre nứa theo kiểu nhà truyền thống Bắc Bộ, dựng ngay trên bãi cát gần những con sóng vỗ với hơn 100 món ăn mang hương vị miền biển. Bên cạnh đó, đến với hội chợ du khách còn có dịp lựa chọn những món ăn dân dã như: mắm cáy Tiên Lãng, cá quả nấu ươm, cá rô đồng rang muối. Đặc biệt món đặc sản bánh đa cua quê được nhà hàng Vạn Vân cho ra mắt nhằm đưa món ăn này thành sản phẩm du lịch đặc trưng của Hải Phòng như kiểu phở “24h” của du lịch Việt Nam.

Như vậy, các món “quà” bình dân cần được chú trọng hơn trong hoạt động du lịch Hải Phòng, một nền ẩm thực riêng biệt trên cái nền chung của ẩm thực Bắc Bộ đang dần hình thành và được quảng bá rộng rãi. Hy vọng vào những lần hội chợ sau sẽ xuất hiện nhiều món ăn ngon, đậm nét đặc trưng của thành phố

cảng từ nguyên liệu, nghệ thuật chế biến, tập quán ăn uống đến nghệ thuật th- ởng thức gây đ- ợc ấn t- ợng thật sự cho du khách, để Hải Phòng có thể tự hào cùng với Hà Nội, Huế cũng nh- nhiều tỉnh thành khác về một nền văn hóa ẩm thực bình dân mang phong vị của ng- ời dân miền biển, độc đáo và hấp dẫn, có được những “miếng ngon nhớ lâu” như phở Hà Nội, bánh tôm hồ Tây, bánh cuốn Thanh Trì, cơm hến, bún bò Huế, nem chua Thanh Hóa...

#### 3.2.4. Xây dựng tour du lịch ẩm thực Hải Phòng kết hợp với các loại hình du lịch khác

Những tiềm năng du lịch to lớn của thành phố đã tạo ra những thế mạnh để phát triển hoạt động du lịch. Ngoài những loại hình du lịch nh- : du lịch biển, du lịch tham quan, nghỉ d- ỡng, du lịch công vụ, thì đây cũng là điều kiện thuận lợi để phát triển loại hình du lịch ẩm thực - một loại hình du lịch độc đáo. Dựa trên những tiềm năng to lớn và cũng là điều kiện để có thể phát triển loại hình du lịch ẩm thực này tác giả mạnh dạn xây dựng một số tour du lịch chuyên đề ẩm thực nh- là một đề xuất cho việc khai thác phục vụ du lịch của thành phố Hải Phòng.

#### **Ch- ơng trình 1: Hà Nội - Đồ Sơn - Tiên Lãng - Vĩnh Bảo - Nội thành Hải Phòng (2 ngày)**

*(Giá bán 210.000đ/1khách, áp dụng với đoàn khách từ 20 ng- ời trở lên)*

Ngày 1: Hà Nội - Đồ Sơn - khu du lịch suối khoáng nóng Tiên Lãng (ăn tr- a, tối)

Sáng:

7h00: xe và h- ớng dẫn viên đón đoàn tại điểm hẹn, khởi hành đi Hải Phòng, đến với khu du lịch Đồ Sơn

10h: Tàu đón khách tại bến Nghiêng ra thăm đảo Hòn Dấu, sau đó tàu đ- a khách đến thăm rừng ngập mặn ở vùng cửa sông Văn Úc, ng- ọc dòng sông cập Phà bến Khuê thăm Khu du lịch suối n- ớc khoáng nóng Tiên Lãng

12h: Du khách dừng chân ở suối n- ớc khoáng nóng Tiên Lãng. Tại đây du khách đ- ợc nghỉ ngơi th- giãn bằng các dịch vụ tắm bùn trên Đồi Tiên, ngâm mình trong n- ớc khoáng nóng, xông hơi xoa bóp trị liệu, câu cá và th- ởng thức

âm thực đồng quê với những món ăn: tôm gang me, canh củ nấu cá rô đồng, cà tím xào tỏi....

Tối: Quý khách nghỉ và tự do thăm quan tại khu du lịch về đêm

Ngày 2: Khu di tích Trạng Trình Nguyễn Bình Khiêm - Nội thành

Sáng:

Quý khách sẽ đ- ọc th- ờng thức bữa sáng tại khu du lịch với món Bún Cá mang h- ơng sắc của Hải Phòng.

7h00: xe sẽ đ- a khách đi thăm khu di tích Trạng Trình. Tại đây khách du lịch đ- ọc nghe giới thiệu về thân thế, sự nghiệp và những giai thoại của Trạng Trình, đồng thời xem biểu diễn rối n- ớc và các trò chơi dân gian.

9h00: Quý khách lên xe về nội thành thành phố Hải Phòng

10h: Đoàn có mặt tại nội thành, HDV đ- a khách đi tham quan chùa Hàng

11h: Tham quan đình Hàng Kênh (ngôi đình cổ đ- ọc xếp hạng di tích quốc gia)

12h: Khách ăn tr- a và nghỉ ngơi tại khách sạn Bạch Đằng. Tại đây du khách sẽ đ- ọc th- ờng thức các món ăn dân giã mang phong vị của biển khơi với hình thức một bữa tiệc buffet nhỏ nhỏ gồm các món: bánh bèo, sủi dìn - chè vừng, bún cá, miến trộn, sữa chua nếp cẩm, bánh cuốn 7 món, bánh bao chiên, chè khoai, bánh xì mần cẩu...

14h: Tham quan đền Nghè - nơi thờ nữ t- ớng Lê Chân ng- ời có công khai phá mảnh đất Hải Phòng

15h: HDV đ- a khách đi thưởng thức một số món “quà bình dân: ốc xào ở phố Cát Dài, gỏi giá biển ở phố Cầu Đất

16h: Đ- a đoàn tham quan Nhà hát lớn trung tâm thành phố, Quán hoa, t- ợng đài Lê Chân và th- ờng thức Bánh Đa Cua ở phố Trần Phú, chè Thái, bánh Mỳ cay ở Đình Tiên Hoàng, mua về làm quà.

18h: Lên xe về Hà Nội. Kết thúc ch- ơng trình du lịch

**Ch- ơng Trình 2: Hải D- ơng – Vĩnh Bảo – Nội thành Hải Phòng**

**(2ngày cuối tuần)**

*(Giá bán 180.000đ/1khách, áp dụng với đoàn khách từ 18 ng- ời trở lên)*

Ngày 1: Hải Phòng - Vĩnh Bảo - Nội thành

Sáng:

7h00: HDV và ô tô đón khách tại điểm hẹn - khởi hành đến Hải Phòng

8h00: Đoàn có mặt tại Vĩnh Bảo tham quan đền thờ Trạng Trình Nguyễn Bỉnh Khiêm. Đoàn vào thăm quan đền, tháp h-ong, nghe giới thiệu về Trạng Trình - một danh nhân đất Việt

9h00: Đoàn khách đến thăm quan làng tạc t-ợng Bảo Hà - xã Đông Minh

10h: Đoàn khách đến thăm miếu Bảo Hà, xem t-ợng linh Lang, có thể cử động đ-ợc, th-ởng thức nghệ thuật múa rối cạn ở đây

11h: Đoàn nghỉ ngơi và ăn tr- a tại khách sạn Vĩnh Bảo

13h: Xe ô tô đ- a đoàn về Hải Phòng

14h: Đoàn thăm Bảo tàng thành phố, 1 công trình kiến trúc đẹp, thiết kế theo kiểu gô tích.

15h: Đoàn đến thăm bảo tàng Hải Quân, chiêm ng- ỡng những hiện vật có giá trị về lịch sử, văn hoá đặc biệt về truyền thống chiến đấu

16h: Đoàn về khách sạn Bạch Đằng nhận phòng

17h: HDV đ- a đoàn đi dạo phố và th-ởng thức đặc sản Hải PHÒNG: bánh đa cua ở Cầu Đất, miến trộn ở Cát Dài, ốc xào ở Cát Dài và mực khô n- ớng ở hồ An Biên

Ngày 2: Nội thành Hải Phòng - Hải Phòng

Sáng:

7h00: Đoàn ăn sáng với thực đơn bún cá nằm ngay trên đ- ờng Điện Biên Phủ (bún cá là món ăn mang h- ớng sắc của Hải Phòng)

7h30: Xe đ- a đoàn tới đình Hàng Kênh tự do thăm quan và nghe h- ớng dẫn viên thuyết minh về ngôi đình này

8h30: Xe đ- a đoàn tới chùa D- Hàng, là một ngôi chùa có kiến trúc cổ từ thời Tiền Lê (980-1009). Quý khách vào tháp h- ớng, lễ phật, chiêm nghiệm cảnh đẹp nơi đây và chụp hình l- u niệm.

9h30: Quý khách đến chợ Hàng. Đây là phiên chợ quê duy nhất còn chứa đựng nhiều yếu tố văn hoá hội tụ những sản vật của ng- ời dân đã tồn tại ngót

dân một 100 năm giữa lòng thành phố Hoa Ph-ợng. Quý khách tham quan và mua bán

11h30: Xe đ- a đoàn trở về khách sạn nghỉ ngơi và ăn tr- a

13h: Đoàn thăm đền Nghè

14h: Du khách thăm quan chợ Sắt và chợ Đổ

15h: Du khách tham quan nhà hát lớn, trung tâm thành phố: Quán hoa, t- ợng đài bà Lê Chân

16h: HDV đ- a đoàn đi th- ợng thức chè Thái, bánh mỳ cay, chè vừng – sủi dìn ở đ- ờng Đinh Tiên Hoàng và bánh bèo ở Lê Đại Hành: những món ăn này đều có thể mua về làm quà

18h: Đoàn lên xe trở về điểm xuất phát

### **Ch- ợng Trình 3: Đồ Sơn – Nội thành (2 ngày)**

*(Giá bán 250.000đ/1khách, áp dụng với đoàn khách từ 15 ng- ời trở lên)*

Ngày 1: Đồ Sơn

Sáng:

7h00: Tham quan biệt thự Bảo Đại

8h00: Tham quan tháp T- ờng Long

9h00: Du khách tự do vui chơi, tắm biển

11h: Ăn tr- a trên biển, th- ợng thức những món ăn dân dã của nhà hàng

Vạn Vân 1

Chiều:

13h30: Lên đ- ờng thăm đảo Dấu (ngọn Hải Đăng), rừng nguyên sinh

16h30: Tham quan chợ Đồ Sơn với những sản vật biển phong phú đ- ợc bày bán

18h30: Th- ợng thức những món quà bình dân từ biển: ốc xào, gỏi sứa, giá bể

Tối: quý khách quan thị xã biển và th- ợng thức h- ợng vị hấp dẫn của mực khô n- ớng

Ngày 2: Nội thành

Sáng:

7h00: Khách ăn sáng tại nhà hàng Vạn Vân 1

7h30: HDV đón khách đi tham quan nhà hát Lớn, trung tâm thành phố: Quán hoa, t- ụng đài bà Lê Chân.

8h30: Tham quan Đền Nghè

9h30: Tham quan đình Kênh

10h30: Đ- a đoàn đi th- ụng thức đặc sản Hải Phòng: bánh đa cua, miến trộn, bánh cuốn có nhân

11h30: Nghỉ tr- a

13h30 Tham quan bảo tàng thành phố

15h: Tham quan chùa Hàng

16h30: Đ- a đoàn đi tham quan mua sắm ở chợ Sắt

17h30: Đ- a đoàn đi th- ụng thức bánh bèo, bánh mỳ cay, chè Thái, bánh xì lồng cầu trên đ- ờng Cát Dài

18h30: HDV đ- a đoàn ra xe - kết thúc và chia tay với đoàn

Trên đây là một số tour du lịch mới phù hợp với điều kiện và khai thác đ- ợc thế mạnh của vùng biển nh- : tour du lịch ẩm thực xen lẫn với du lịch văn hoá, nghỉ d- ỡng - th- ụng cảnh và khám phá tìm hiểu phong tục tập quán của ng- ời dân địa ph- ụng nơi mình đến. Trong tour du lịch đã có sự đổi mới lịch trình cũng nh- điểm nghỉ ngơi, để xen lẫn giữa các điểm thăm quan và th- ụng thức ẩm thực điều đó sẽ tạo nên cho du khách thoải mái thuận tiện bớt đ- ợc nhiều thời gian đi lại nh- ng lại tận h- ụng đ- ợc nhiều điều mới mẻ và độc đáo.

#### **Ch- ụng trình 4:city tour**

Qua khảo sát một số công ty du lịch tại Hải Phòng và các tour chào bán ra thị tr- ờng, ng- ời viết nhận thấy phần lớn các tour du lịch do các công ty lữ hành Hải Phòng khai thác là các tour du lịch thông th- ụng với mục đích thuận tuý nh- : du lịch tham quan, du lịch tắm biển, du lịch thể thao ... chứ ch- a thực sự xây dựng đ- ợc các tour du lịch chuyên đề nh- ẩm thực, những loại hình du lịch kết hợp với ẩm thực. Dựa trên việc khảo sát một số tour mà các công ty du lịch đã và đang khai thác, tác giả nhận thấy cần xây dựng các tour du lịch chuyên đề ẩm thực cũng là để đáp ứng ngày càng tốt hơn nhu cầu của du khách. Nội thành Hải Phòng là nơi tập trung rất nhiều những giá trị văn hoá, những công trình hạng mục có tầm cỡ Quốc gia. Hơn nữa những tinh hoa ẩm thực của Hải Phòng



## *Nghiên cứu khoa học*

---

đều đ- ọc quy tụ ở nội thành. Đó là những tiềm năng lớn để xây dựng những ch- ơng trình city tour. Từ những thực tế đó tác giả mạnh dạn xây dựng một số ch- ơng trình City tour mang tính chất chuyên đề ẩm thực và coi đó nh- một đề xuất cho việc phát triển du lịch Hải Phòng.

### \*Tour 1 ngày (nội thành)

*(Giá bán 50.000đ/1khách, áp dụng với đoàn khách từ 15 ng- ời trở lên)*

(Dành cho đối t- ợng khách là học sinh, sinh viên trên địa bàn thành phố)

Sáng:

7h00: Đón khách tại điểm hẹn

7h30: Đón khách đi tham quan nhà hát trung tâm thành phố, Quán hoa, t- ợng đài bà Lê Chân

8h30: Tham quan đền Nghè - nơi thờ bà Lê Chân

9h30: Đ- a khách đi th- ờng thức bánh đa cua, bánh xì mần cấu, miến trộn ở phố Cát Dài, Mê Linh và Cầu Đất (những con phố này gần kề với đền Nghè, và đó cũng là những địa chỉ ăn quà ngon có tiếng, nên khách sẽ đi bộ để tới những hàng ăn sau khi tham quan đền)

11h: Tham quan đình Kênh

12h: đ- a đoàn th- ờng thức đặc sản Hải Phòng: ốc, sủi dìn - chè vừng, giá bẻ tại chợ Cổ Đạo

Nghỉ tr- a

13h30: Tham quan Bảo tàng thành phố

14h30: Tham quan chùa Hàng

15h30: Đ- a đoàn mua sắm ở chợ Sắt

16h30: Đ- a đoàn đi th- ờng thức chè Thái, bánh mỳ cay, bánh bèo ở phố Đình Tiên Hoàng và Lê Đại Hành

17h30: Đ- a khách tới hồ An Biên, khách tự do vui chơi và th- ờng thức mực khô n- ớng.

Kết Thúc

Dù còn khá mới mẻ nh- ng tr- ớc Hải Phòng nhiều thành phố nh- : Hà Nội, Huế, thành phố Hồ Chí Minh đã tổ chức thành công trong xây dựng những City

tour phát huy những giá trị ẩm thực mang đặc trưng của vùng miền trong hoạt động du lịch, thu hút đông đảo du khách và ấn tượng đọng lại trong lòng họ khá sâu sắc. Với tiềm năng và thế mạnh sẵn có, người viết tin rằng văn hoá ẩm thực bình dân Hải Phòng hoàn toàn có thể trở thành điểm nhấn trong các tour du lịch, một thương hiệu trong lòng du khách khi đến với thành phố Cảng.

### 3.3. Tiểu kết

Trên cơ sở đi tìm hiểu thực tế, thông qua việc khảo sát hiện trạng kinh doanh du lịch và một số tour du lịch chuyên đề đang khai thác tại Hải Phòng, tác giả đã mạnh dạn xây dựng đề xuất một số tour du lịch ẩm thực tại Hải Phòng thể hiện được sự đa dạng và đáp ứng nhu cầu của du khách.

Đồng thời từ những kết quả khảo sát thực tế đó, sẽ cung cấp cho du khách một cuốn sổ tay địa chỉ ẩm thực bình dân Hải Phòng. Cuốn sổ tay này sẽ cung cấp cho du khách đầy đủ những thông tin về địa chỉ, cũng như điều đặc biệt hấp dẫn của những món ăn đó. Khách du lịch đến với Hải Phòng bao gồm nhiều đối tượng khách như: khách đi lẻ, khách đi tự do, khách đi theo đoàn... Và chắc rằng cuốn sổ tay địa chỉ du lịch ẩm thực này sẽ cần cho tất cả những du khách khi đến với Hải Phòng, đến với thành phố Hoa Phụng đỏ.

## KẾT LUẬN

Hiện nay những mô hình du lịch truyền thống vẫn đang chiếm - u tiên lựa chọn hàng đầu của du khách. Nh- ng câu hỏi đặt ra là làm thế nào để đổi mới nó, khiến du khách không cảm thấy đơn điệu và nhàm chán mỗi khi đến với Hải Phòng. Để họ đến một lần và vẫn muốn đến lần thứ hai, thứ ba, hoặc không chỉ họ mà bạn bè ng- ời thân của họ đều trở thành những khách hàng đầy tiềm năng. Khi những loại hình du lịch quen thuộc nh- : tham quan các danh thắng cảnh tự nhiên, các di tích lịch sử lễ hội truyền thống đã trở thành lối mòn? Thì đó chính là các loại hình du lịch mới nh- : du lịch làng nghề, du lịch th- ờng thức văn hoá nghệ thuật dân gian, du lịch mua sắm, du lịch ẩm thực sẽ có cơ hội phát triển.

Có thể khẳng định một điều rằng ẩm thực bình dân Hải Phòng tuy ch- a thực sự để lại ấn t- ợng sâu đậm trong lòng thực khách nh- ẩm thực Hà Nội, ẩm thực Huế nh- ng những yếu tố để hình thành nên diện mạo một nền văn hoá ẩm thực bình dân là rất phong phú, chỉ còn là vấn đề thời gian sao cho hợp với khẩu vị của ng- ời th- ờng thức, quan trọng hơn cả là phải khôi phục lại truyền thống ẩm thực của ng- ời Hải Phòng x- a kia. Để làm đ- ợc điều đó, sở du lịch cần phải kết hợp với các nhà nghiên cứu, các đầu bếp danh tiếng và các nhà hàng khách sạn để tìm cách phục hồi lại những dấu ấn văn hóa đặc sắc trong ph- ơng pháp chế biến, trong kĩ thuật pha chế, nghệ thuật trình bày món ăn... Bản sắc văn hoá hay nói cách khác là những tinh túy đ- ợc chất lọc qua nhiều thế hệ đã thấm đẫm vào từng món ăn tạo nên một thứ đặc sản vùng trong ẩm thực bình dân Hải Phòng là những động lực l- u giữ và thu hút khách rất cần giữ gìn và phát huy trong mọi thời đại.

Sẽ chẳng có ai đi du lịch chỉ để ăn uống và nếu ng- ời viết muốn xây dựng một tour du lịch chỉ toàn là những món ăn thì đó cũng sẽ là một điều không t- ờng. Trong khả năng hạn chế của mình, ng- ời viết chỉ mong muốn tìm ra một ph- ơng h- ớng mới tích cực, đề xuất với cấp ban ngành có liên quan, những ý t- ờng để khai thác yếu tố văn hóa truyền thống vốn có của ẩm thực bình dân Hải Phòng để làm mới, làm phong phú thêm những ch- ơng trình du lịch sẵn có.

## *Nghiên cứu khoa học*

---

Cuối cùng do đề tài nghiên cứu còn mới mẻ, hạn chế về thông tin, tài liệu nên không thể tránh khỏi những khiếm khuyết, rất mong những ý kiến đóng góp từ độc giả để đề tài thành công hơn.

---

**TÀI LIỆU THAM KHẢO.**

I. Sách tham khảo

1. Nguyễn Thị Bấy, Quà Hà Nội, NXB Thông tin, 2000
2. Th- ợng Hồng, Món ngon Sài Gòn, NXB Thanh niên, 2003
3. Vũ Tam Huê, Miếng nhớ miếng th- ợng, NXB Thanh niên, Hà Nội 2004
4. Hoàng Thị H- ờng, Khoá luận tốt nghiệp đại học, ngành Văn hoá du lịch, Đại học dân lập Hải Phòng, 2008
5. Băng Sơn, Thú ăn chơi ng- ời Hà Nội, quyển 2, NXB Văn hoá thông tin, 2005
6. Băng Sơn, Mai Khôi, Văn hoá ẩm thực Việt Nam, các món ăn miền bắc, NXB Thanh niên, 2002.
7. Nguyễn Tuấn Nghĩa, Hà Nội trung tâm du lịch của Việt Nam, NXB Thế giới - 1996
8. Trần Ngọc Thêm, Cơ sở văn hoá Việt Nam, NXB Giáo dục, 2002
9. Nguyễn Thanh Thuỷ, Khoá luận tốt nghiệp đại học, Ngành Văn hoá du lịch, Đại học dân lập Hải Phòng, 2007.
- 10.V- ợng xuân Tình, Tập quán ăn uống của ng- ời Việt ở Kinh Bắc, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội 2004
- 11.Tạ Duy Trinh, Du lịch Hải Phòng, NXB Hải Phòng, 2004
12. Từ điển tiếng Việt, NXB Từ điển bách khoa, Hà Nội 2006
- 13.Trần Quốc V- ợng, Văn hoá Việt Nam Tìm tòi và suy ngẫm, NXB Văn hoá, Hà Nội 2003
- 14.Bùi Thị Hải Yến, Tuyển điểm du lịch Việt Nam, NXB Giáo dục, Hà Nội
15. Anthenlme Brillat Savarin, phân tích khẩu vị, xuất bản lần đầu tiên tại Pháp năm 1825

II. Tạp chí tham khảo

- 16.Ẩm thực Việt Nam, Thời báo kinh tế, NXB Trẻ Thành phố Hồ Chí Minh
17. Tạp chí văn hóa nghệ thuật ăn uống, Hội văn nghệ dân gian Việt Nam (các số 33, 51 năm 2000, số 40 năm 2001, số 69 năm 2002, số 144 năm 2005)

III. Trang web

1. [www.Google.com.vn](http://www.Google.com.vn)
2. [www.Gov.vn](http://www.Gov.vn)
3. [www.haiphongcity.net](http://www.haiphongcity.net)
4. [www.vietnamtourism.com](http://www.vietnamtourism.com)
5. [www.namgiao.vn](http://www.namgiao.vn)
6. [www.vespaviet.com](http://www.vespaviet.com)

# MỤC LỤC

**Hình ảnh một số món quà bình dân Hải Phòng**



*Bún cá*



*Bánh đa cua*



*Chè vừng*



*Sủi dìn*





*Chè thái*



*Mực khô*



*Bánh mì cay*



*Ốc xào - luộc*



*Giá biển*



*Miến trộn*

**Hình ảnh một số quán bán hàng quà**



*Bún cá - số 303 Lê Lợi*



*Giá biển - số 131 Hàng kênh*



*Ốc - số 138 Cát dài*



*Bánh mì cay - số 54 Lê Lợi*



*Sủi dìn - Chè vừng ngõ 46 Lạch tray*