

SỰ HẤP DẪN CỦA KHU ẨM THỰC CHỢ HỘI AN

Khánh Vân

Hội An có một nền văn hóa ẩm thực đa dạng và mang sắc thái riêng biệt. Có thể nói ẩm thực là một trong những thế mạnh phát triển du lịch của Hội An. Ẩm thực Hội An từng được xếp vào hàng thứ 6 trong "top" 25 điểm đến có ẩm thực tốt nhất thế giới, theo xếp hạng của Tripadvisor. Gần đây, Hội đầu bếp thế giới đã công nhận Hội An là thủ phủ ẩm thực của châu Á. Vì thế du khách đến Hội An không chỉ để tham quan mà còn khám phá, trải nghiệm ẩm thực phong phú của nơi đây. Điều đáng nói, Hội An tuy có nhiều nhà hàng, quán ăn, những quán café kết hợp ẩm thực nhưng thực khách vẫn thích khám phá nét dân dã, đa dạng của ẩm thực địa phương ở khu ẩm thực chợ Hội An.

Khu ẩm thực chợ Hội An nằm ở cạnh giếng máy. Không gian khu ẩm thực chợ không quá lớn nhưng số lượng các quầy ăn uống tương đối nhiều (có gần 100 hộ kinh doanh chiếm gần 20% các quầy hàng trong chợ). và được chia thành các gian hàng: Hàng cơm, hàng bún, hàng cao lầu, hàng mì Quảng, hàng bánh xèo, hàng sinh tố, hàng chè... Khu ẩm thực chợ Hội An phục vụ du khách bắt đầu từ 6 giờ sáng đến 7 giờ tối. Thực khách đến đây ăn uống, vào buổi sáng đa phần vẫn là người dân địa phương hoặc khách trong nước, còn buổi trưa và chiều tối đa dạng hơn gồm cả khách du lịch trong nước và quốc tế. Các quầy hàng ở đây được bố trí san sát nhau, đơn giản, gọn nhẹ mang đến cho du

khách sự bình dị, dân dã. Hầu hết các quán ăn được bố trí với chiếc bàn đủ cho 5-10 người, tuy nhỏ nhưng đều có đầy đủ các vật dụng phục vụ cho nhu cầu ăn uống của du khách. Ngồi trong những gian hàng nhỏ nhắn, không cầu kỳ, không khoa trương, giữa những tiếng ồn của buổi chợ mới thấy được cái chất của ẩm thực trong khu chợ Hội An này.

Cô Thanh Thanh - chủ quầy hàng sinh tố cho biết: Lượng khách đến đây hằng ngày rất đông, tầm vài trăm người, những khi có lễ hội hay dịp đặc biệt lượng khách tăng gấp đôi, phục vụ luôn tay luôn chân. Có đến khu ẩm thực chợ Hội An mới thấy nơi đây nhộn nhịp và đông khách đến thế nào. Vậy đâu là sức hấp dẫn của khu ẩm thực chợ Hội An?

Sự đa dạng đến từ món ăn

Có thể nói đến với khu ẩm thực chợ Hội An thực khách sẽ không cần phải đi quá nhiều mà vẫn tìm được những món ăn bình dị, dân dã đến nỗi



tiếng của phố cổ Hội An, đồng thời thực khách còn khám phá được nét văn hóa Hội An thông qua ẩm thực nơi đây. Từ những món ăn bình dân phổ biến như cơm, bún, phở, hủ tiếu, cháo dinh dưỡng đến các món ăn đặc sản như cao lầu, mì Quảng, bánh xèo, ram cuốn, thịt nướng...hay những món ăn vặt, giải khát như chè, sinh tố, xoa xoa, nước giải khát ... tất cả đều được bày bán trong chợ ẩm thực Hội An. Đặc biệt hơn, ẩm thực nơi đây đều ngon chẳng kém những nhà hàng, quán ăn nổi tiếng. Các hàng quán được yêu thích nhiều và được thực khách truyền tai nhau như là một điểm đến tin cậy có thể kể đến như phở cô Quới, cơm – cao lầu cô Lan, mì Quảng cô Hà, bún mắm cô Tám, sinh tố cô Thanh Thanh... Tất cả như lời giới thiệu mộc mạc nhưng trân trọng cho thực khách khi ghé đến đây.

Chất lượng món ăn được đặt lên hàng đầu

Món ăn được chế biến dựa trên tiêu chí đảm bảo sức khỏe cho thực khách, đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh từ khâu lựa chọn nguyên liệu đến phương pháp chế biến, trình bày món ăn. Món ăn đẹp mắt, cơ sở kinh doanh sạch sẽ, thoáng mát, phục vụ tận tình, niềm nở sẽ tạo ra sự hấp dẫn và đem lại cảm giác ngon miệng hơn cho thực khách. Vì vậy không chỉ dừng lại ở sự đa dạng, phong phú về các món ăn mà quầy ẩm thực nơi đây còn đi đầu trong đảm bảo chất lượng. Nguồn nguyên liệu sử dụng ở đây vô cùng phong phú và đa dạng, đảm bảo sạch sẽ và vệ sinh. Có nguồn nguyên liệu là đặc sản ở Hội An như rau sống Trà Quế, cá, tôm biển Cửa Đại và sông Thu Bồn. Đó là nguyên liệu chế biến, còn về phương pháp chế biến thì nhìn qua thôi cũng đủ thấy, các gian hàng ở đây đã chăm chút cho món ăn của mình đến mức nào.

Ngay chỉ một chén nước chấm thông thường thôi, nhưng các hàng quán ở đây đều pha chế rất kì công sao cho đủ vị, không chỉ có cái mặn đậm đà của nước mắm mà còn phải có vị cay của ớt, vị chua của chanh, vị ngọt của đường, vị nồng của tỏi,... Hay một bát phở bình dân thôi cũng đã có sự tổng hợp của mọi chất liệu, mọi mùi vị, mọi sắc màu. Nó vừa có cái mềm của thịt bò tái, cái dẻo của sợi phở trắng, cái cay dịu dịu của hạt tiêu đen, cái thơm nhẹ của hành, vị ngọt từ cái ngọt của tủy xương... đủ thấy các món ăn ở đây được chuẩn bị kĩ lưỡng từ nguyên liệu đến cung cách chế biến tỉ mỉ, công phu như thế nào. Thêm vào đó, thức ăn chế biến xong được đặt vào tủ kính nhìn rất sạch sẽ và bắt mắt. Tại tất cả các gian hàng kinh doanh ăn uống đều có giấy treo công nhận cho từng hộ kinh doanh ăn uống với dòng chữ: Top 10 (hoặc top 30) cửa hàng “Đạt chuẩn văn minh tại chợ Hội An”. Đây chính là một trong những điểm nhấn mà mỗi du khách tới đây đều chú ý và ấn tượng, cùng với đó là sự an tâm hơn trong chất lượng được phục vụ.

Với nguồn nguyên liệu sạch, cộng với sự kì công, tỉ mỉ trong khâu chế biến, các gian hàng trong khu ẩm thực đảm bảo mang đến cho thực khách những món ăn không chỉ ngon miệng, bắt mắt mà còn đảm bảo vệ sinh trong từng công đoạn, giúp thực khách cảm thấy yên tâm về chất lượng, đồng thời cảm nhận tinh tế nhất hương vị của các món ăn mà mình chọn lựa.

Cách trình bày món ăn bắt mắt

Ngoài sự đa dạng, phong phú, món ăn còn thể hiện cả sự thanh lịch mến khách của người Hội An ở hình thức trình bày và phối hợp màu sắc. Với vài thao tác và một chút sắp đặt, những món ăn đã thành một bức tranh

nghệ thuật đầy hấp dẫn. Khi thưởng thức các món ăn ở khu ẩm thực chợ Hội An, thực khách không chỉ nếm vị ngon của món ăn mà còn được thỏa mãn nhu cầu ngắm nhìn “ngon cả mắt” và bổ dưỡng. Bát cao lầu được trang trí bắt mắt bởi các màu xanh của rau sống, thịt xiu màu nâu vàng, đậu phộng màu nâu, sợi cao lầu màu vàng đậm, ... khiến ai cũng muốn thưởng thức ngay. Hay tô mỳ Quảng dưới là rau sống, bên trên là trái đều những sợi mỳ trắng xen kẽ những sợi vàng được chan với những miếng thịt gà hay thịt lợn, tôm, trứng béo ngậy thơm lừng ắt hẳn tạo cho người ăn cảm giác ngon miệng ngay từ cái nhìn đầu tiên khi được mang ra. Nhìn đĩa com gà vàng ươm điểm thêm ít rau răm, những lát hành tây trắng tinh, tương ớt đỏ tươi, tiêu lấm chấm được bày trong đĩa khiến ai cũng muốn thưởng thức ngay. Với những món giải khát thì sự kết hợp hài hòa của các hoa quả trong li sinh tố như thanh long, mít, đu đủ, xoài, măng cầu gai... càng làm nên sự hấp dẫn, khiến ai cũng phải thòm thòm. Chính vẻ đẹp của món ăn đã bổ sung đáng kể cho vị ngon, làm người ăn có hứng thú với món ăn và khi ăn thấy ngon hơn. Việc trình bày món ăn bắt mắt còn thể hiện sự tôn trọng của chủ quán đối với người thưởng thức.

Cách ứng xử đầy văn hóa

Đến chợ Hội An, sẽ bắt gặp nhiều hình ảnh, cách cư xử rất hay qua đó dễ thấy sự thân thiện, mến khách của người dân bán ở chợ. Những thực khách mỗi dịp có ghé đến đây đều được đón tiếp rất nồng hậu và cởi mở với lời mời chào thân thiết, hóm hỉnh. Do vậy, món ăn không chỉ ngon về hương vị và cách chế biến mà còn “ngon” bởi tiếng mời chào thân thương của những người bán hàng. Điều đặc

biệt ở khu ẩm thực này là đa phần người bán hàng đều có khả năng giao tiếp bằng tiếng anh, từ những câu mời chào đến phục vụ giao tiếp đều khá lưu loát. Vì thế, người bán hàng hòa nhã vui vẻ với thực khách với những câu chuyện dí dỏm, những lời hỏi thăm mang đến cảm giác thoải mái tự nhiên cho khách đồng thời họ cũng chính là người có thể giải thích những thắc mắc của khách về những món ăn, cách chế biến, về nguồn nguyên liệu cũng như cách thức thưởng thức đặc sản ẩm thực Hội An. Đó là lí do nhiều du khách khi đến với Hội An họ có cảm giác như về nhà mình. Với những người dân ở đây thì đôi khi chỉ là những lời hỏi thăm sức khỏe, tình hình làm ăn buôn bán của nhau... hay chỉ là những câu chuyện hài hước khiến thực khách cảm thấy gần gũi và thân thiện hơn. Có thể nói, những người bán hàng nơi đây chính là những sứ giả đưa đặc sản ẩm thực Hội An tới thực khách trong và ngoài nước.

Giá cả là một trong những yếu tố quan trọng thu hút thực khách bên cạnh chất lượng các món ăn. Ở đây, người dân địa phương và khách du lịch đều trả tiền cho món ăn như nhau, không có sự phân biệt. Tại mỗi gian hàng còn có bảng báo giá cụ thể cho từng món ăn, thức uống và luôn có đầy đủ 2 thứ tiếng là tiếng Việt và tiếng Anh. Điều này tạo thuận lợi cho khách lựa chọn cũng như đảm bảo tình trạng không chặt chém đối với khách du lịch. Chính điều này mang đến cho du khách sự an tâm khi ăn uống ở bất cứ gian hàng nào.

Có thể nói, tưởng chừng như thức ăn trong chợ chỉ là những món ăn bình dân, giản dị không cần phải kì công, dành nhiều tâm sức nhưng ở khu ẩm thực chợ Hội An lại khác, những món ăn ở đây đa dạng, phong phú về số lượng, chất lượng được đặt lên hàng

đầu, trang trí bắt mắt thu hút thực khách. Cùng với phong thái phục vụ thân thiện, chuyên nghiệp không thua kém các quán ăn, nhà hàng, khu ẩm thực chợ Hội An đã ghi điểm trong lòng thực khách.

Hiện nay cùng với sự phát triển du lịch, sự gia tăng của lượng khách quốc tế và nội địa đến Hội An, nhiều nhà hàng, quán ăn, hàng rong ven đường được mở ra... Nhưng khu ẩm thực chợ Hội An vẫn là điểm đến hấp dẫn để thực khách có thể cảm nhận được văn hóa ẩm thực chợ Hội An. Với các yếu tố về sự đa dạng, chất lượng món ăn cùng cách phục vụ thân thiện, cởi mở thì khu ẩm thực Hội An sẽ còn thu hút khách du lịch nhiều hơn, đặc biệt sẽ được truyền tai để khu ẩm thực nơi đây ngày càng phát triển.

Ẩm thực kể nên những câu chuyện, tìm về cội nguồn, và tiên triên cùng chúng ta, không những giới thiệu cho bạn bè thế giới về lối sống, thói quen, cách hành xử văn hóa con người tạo nên những ấn tượng mạnh mẽ, những tình cảm đặc biệt, mà ở đây – khu ẩm thực chợ Hội An còn đem lại lợi ích phát triển kinh tế du lịch, góp phần xây dựng một Hội An giàu mạnh - văn minh

Tài liệu tham khảo:

1. Trần Văn An (2000), *Văn hóa ẩm thực ở khu phố cổ Hội An*, Nxb Khoa học xã hội.
2. Vũ Huyền (2003), *Văn hóa nghệ thuật ăn uống*, Nxb Tuổi trẻ.



Bán mỳ Quảng ở phố cổ Hội An những năm giữa thế kỷ 20 - ảnh Vĩnh Tân

lanheritage.net