

Con Đường Bún Mắm Quang Tâm

Con đường chỉ dài khoảng 200m mà đã có gần hai mươi quán bún mắm. Không biết có phải vì người bán và người ăn đa số là người gốc miền Tây nên bún mắm trở thành món “đỉnh” ở con đường Nguyễn Nhữ Lãm, phường Phú Thọ Hoà, quận Tân Phú.



Và có lẽ vì cạnh tranh hay muốn giới thiệu đặc sản quê nhà mà bảng hiệu của mỗi quán đều giới thiệu cả tên địa phương như bún mắm Bạc Liêu, bún mắm Sóc Trăng, bún mắm Cần Thơ...

Nhưng, điều đặc biệt của những quán bún mắm ở đây là giữ được hương vị đậm đà và tô bún luôn có đủ các loại rau miệt đồng với bắp chuối, rau đắng, kèo nèo, bông súng... Giá bình dân, nhưng tô bún mắm ở đây có vẻ phong phú hơn nhiều nơi khác qua những con tôm, miếng mực, chả cá, miếng thịt heo quay...

Ở phố bún mắm này không chỉ có bún mắm. Không một mặt bằng nào bỏ trống là nhận xét đầu tiên của khách khi bước chân qua con đường này. Ngoài cái tên con đường bún mắm, những người quen đến ăn ở đây còn gọi nơi đây là phố ẩm thực hợp tác.

Gọi là phố ẩm thực hợp tác bởi những hàng quán buôn bán ở đây từ đầu đến cuối đường đều biết nhau. Gần như có một quy luật bất thành văn là mọi người cùng hợp tác trong việc buôn bán. Khách ngồi ở một quán nhưng có thể gọi món ăn các hàng khác

một cách thoải mái không phân biệt khoảng cách. Khi có ùn tắc ở đâu thì nhóm hàng quán ở đoạn đó phải tự sắp xếp giải toả nhanh, luôn giữ cho con đường đi lại dễ dàng. Vệ sinh môi trường cũng là một trong những điều kiện bắt buộc các cửa hàng cùng nhau gìn giữ...Nhưng quan trọng hàng đầu chính là sự hoà đồng tương trợ nhau mang tính cách chòm xóm láng giềng trong sinh hoạt của người Nam bộ được thể hiện khá rõ nét trong cung cách làm ăn ở phố. Chi, người miền Tây thuê nhà mở quán bán bún mắm cho biết lúc vừa đến còn lạ chỗ lúng túng, bà con chung quanh thấy quán của chị thiếu đủ thứ, áp nhau phụ giúp từ công đến cửa, vậy mà thấm thoát đã gần mười năm.

Phố hợp tác ẩm thực Nguyễn Nhữ Lãm hình thành khá sớm từ năm 2000. Theo Thông, chủ quán bún, bánh canh Thuý Vy là người cư ngụ tại đây từ lâu. Ban đầu chỉ có vài hàng ăn mở cửa bán từ đầu đường Nguyễn Nhữ Lãm phía đường Nguyễn Sơn. Nhờ ở cạnh chợ phường Phú Thọ Hoà nên khách đi chợ tiện ghé ăn hoặc chờ người nhà vào chợ. Từ từ thấy bán được bà con bắt đầu mở quán bán tiếp và chỉ trong vòng hai năm hàng quán đã ken kín con đường.

Khách hàng của phố ẩm thực ngoài công nhân viên chức, cư dân quanh vùng thì người từ Bình Chánh, quận 12, Lái Thiêu... dịp hội hè đến công viên Đầm Sen thế nào cũng có nhiều người ghé qua phố ẩm thực để thưởng thức những món ăn khoái khẩu. Món ăn thức uống ở phố ẩm thực không thiếu thứ gì từ món chay, mặn đến ăn chơi, ăn no, chè cháo, tráng miệng, giải khát... Ngoài bún mắm, ở đây còn có đủ món ăn Âu, Hoa, Ấn, Việt như hủ tiếu, mì Tàu, mì Quảng, mì Ý, bò bít tết, phở, bánh cuốn, cơm tấm, cơm gà, cháo gà, cháo vịt, cà ri dê, cà ri gà... Đa số những món ăn buổi tối có giá trung bình từ 15.000 – 17.000đ/phần, buổi sáng có giá 12.000 – 15.000đ/phần.

Bài và ảnh: Quang Tâm

Nguồn: <http://sgtt.vn/>