

Những món ngon ở phố núi Pleiku

Thả bộ trên những con dốc trong tiết trời se lạnh, thưởng thức món ăn ngon nơi quán ven đường là thú vui của du khách khi đến thăm phố núi Pleiku.

1. Phở khô

Đây là món ăn nổi tiếng nhất ở phố núi Pleiku, bạn có thể thưởng thức món ăn này tại quán ven đường hay trong nhà hàng sang trọng. Phở khô còn có tên gọi khác là phở hai tô, gồm một tô bánh phở và một tô nước súp. Bánh phở có sợi nhỏ như sợi hủ tiếu gõ, nhưng săn và hơi dai, nhờ đó khi trộn chung với các loại gia vị khác, bánh phở sẽ không bị nát.



Phở khô phố núi Pleiku. Ảnh: Khánh Hòa.

Bánh phở được chần chín, một ít giá chần, hành phi và thịt lợn nạc băm nhuyễn được phủ đều lên. Nước súp để riêng trong một tô, bạn có thể ăn với thịt bò tái, bò viên hoặc là thịt gà. Đặc biệt, nước súp được làm không quá đậm đà và cũng không quá nhạt, nên khi ăn kèm với bánh phở bạn sẽ thấy rất vừa miệng. Khi ăn, bánh phở được trộn đều với tương ớt, tương đen... và ăn kèm với các loại rau xà lách, rau cần, giá chần...

2. Bún mắm cua

Đây là món ăn rất đặc biệt, ai chưa ăn chỉ cần ngửi mùi là không thích ngay. Nhưng khi đã ăn rồi thì nó trở thành món ăn không thể nào quên được. Để có một bát bún mắm cua ngon, người làm cũng hết sức kỳ công mới chế biến ra được món ăn này.



Bún mắm cua. Ảnh: Khánh Hòa.

Nguyên liệu rất đa dạng: cua đồng, bún, thịt ba chỉ, măng, chả hoặc nem, da lợn chiên giòn, bánh phồng tôm, các loại gia vị ớt, mắm nêm, rau ăn kèm như: giá, bắp chuối, xà lách, ngổ, kinh giới, rau thơm... Cua đồng là một thành phần quan trọng của món ăn này nên người bán thường lựa chọn cua rất kỹ. Theo kinh nghiệm của người dân, vào mùa mưa, cua đồng sẽ nhiều, thịt cua ngọt và chắc hơn mùa khô.

Bún mắm cua khá kén người ăn bởi mùi vị đặc trưng của nó. Không phải ai cũng có thể chịu được mùi nồng nồng của mắm nguyên chất và nước cua lên men. Bún cua có vị mặn của mắm, vị thơm các loại rau, vị nồng đặc trưng của bún mắm, vị cay của ớt, âm thanh giòn rụm của da lợn... tất cả hòa quyện nhau tạo nên món ăn lạ miệng.

3. Gỏi đu đủ gan bò

Đây là món ăn vặt rất được giới trẻ ở đây ưa thích. Gỏi được chế biến với hai thành phần chính là đu đủ và gan bò. Chọn đu đủ già, mới hái, bỏ đôi trái, bỏ hạt, bào thành sợi nhỏ ngâm vào nước lạnh có vắt chanh, muối, sau đó vớt ra rửa để ráo.



Gỏi đu đủ gan bò. Ảnh: Khánh Hòa.

Gan bò thái thành từng lát cỡ hai ngón tay, rửa sạch bằng nước muối có pha giấm. Để ráo, ướp gan bò với nước tương, tiêu, đường, muối, bột ngọt, một ít sả, tỏi băm và chút bột cà ri, để trong vòng mấy tiếng cho gia vị thấm đều.

Cho chảo dầu lên bếp, chờ dầu nóng bỏ gan vào chiên. Khi gan đã vàng hai mặt thì vớt ra, cho vào một chiếc chảo khác. Đổ phần nước ướp gan bò còn lại vào chảo, chế nước dứa tươi vào ngập phần gan, canh lửa nhỏ đến khi cạn hết nước dứa thì tắt lửa. Lấy một chiếc đĩa, cho đu đủ bào, gan bò thái nhỏ vừa ăn, rắc rau thơm lên, trộn đều với nước mắm chanh tỏi ớt và thưởng thức.

4. Lẩu nấm bò

Thành phần món ăn không có gì đặc biệt với nấm rơm, nấm bào ngư, thịt bò cùng các loại rau... đơn giản là thế nhưng lại được nhiều người ưa thích, có lẽ chính cái lạnh của phố núi đã làm tăng thêm hương vị cho món ăn.



Lẩu nấm bò. Ảnh: Khánh Hòa.

Hai thành phần chính của món ăn là thịt bò và nấm. Thịt bò dùng để nấu lẩu là thịt gân hoặc sườn, đuôi... nấu kèm với nấm rơm, nấm bào ngư. Ngoài hai thành phần đó, trong nồi lẩu còn có tàu hũ non, tiết... Ăn kèm là các loại rau: cải cúc, mồng tơi, cải bẹ xanh, rau dền và bún khô.

Đặt nồi nước lẩu lên bếp, cho các nguyên liệu như nấm, tiết, đậu phụ, thịt bò vào nấu chung. Khi nồi lẩu vừa sôi, cho các loại rau vào, bún khô vào chần sơ qua, để vào chén, chan nước lẩu cùng các nguyên liệu vào và thưởng thức. Lẩu nấm bò đơn giản là thế nhưng ai đã thưởng thức một lần thì không thể quên được hương vị thơm ngon rất riêng của nó.

5. Lụi phố núi

Đây là món ăn chơi đơn giản nhưng rất nổi tiếng với giới trẻ ở phố núi Pleiku. Lụi là từ địa phương (một động từ, tương tự như từ xiên), người dân ở đây dùng hình thức chế biến để đặt tên cho món ăn. Lụi được chế biến với hai thành phần chính là bánh tráng và thịt heo. Thịt heo mua về được rửa sạch, băm nhỏ trộn chung với nấm mèo thái nhỏ.



Lụi phở núi. Ảnh: Khánh Hòa.

Dùng một miếng bánh tráng mỏng, cho vào một ít hỗn hợp đã chế biến, gói lại hình chữ nhật, gần bằng ngón tay út người lớn. Dùng que tre nhỏ lụi qua từng miếng và nướng trên bếp than hồng. Khi nướng, nhớ trở đều tay để những cây lụi không bị cháy xém. Lụi được ăn kèm với mắm me chua chua, ngọt ngọt nhưng hơi cay làm thực khách vừa ăn vừa xuýt xoa.

6. Cháo lòng bánh hỏi

Cháo lòng bánh hỏi lại được bán nhiều trên các con đường ở thành phố Pleiku, trở thành món ăn sáng bình dị được nhiều người ưa thích. Ngồi vào bàn gọi món cháo lòng bánh hỏi, bạn sẽ được phục vụ một đĩa bánh hỏi với lòng heo thái miếng bên trên, bên cạnh là bát cháo nóng hổi cùng chén nước mắm tỏi ớt pha hơi ngọt. Đĩa lòng phải có đủ tim, cật, gan, phèo non...



Cháo lòng bánh hỏi. Ảnh: Khánh Hòa.

Lòng được thái thành từng miếng vừa ăn và sắp đều trên đĩa bánh hỏi. Nước luộc lòng dùng để nấu cháo. Bát cháo lòng ăn kèm hơi loãng, bên trong có một ít tiết lợn, được rắc lên một ít hành lá, rau răm và tiêu bột. Trong những buổi sáng se lạnh của phố núi, bước vào quán ăn, gọi bát cháo lòng bánh hỏi và thưởng thức cùng bạn bè thì không còn gì bằng.