



## ĂN UỐNG Ở ĐÀ LẠT NGÀY NAY

Do là thành phố của nhiều thành phố nên dân khác nhau và mỗi miền mang đến đây một chút "nhiều quê hương" nên Đà Lạt có sự hội tụ của nhiều món ăn khác nhau, nhất là các món ăn dân dã. Nhìn rõ nhất là các món ăn của 2 miền rõ rệt : miền bắc và miền trung với những món như cơm tấm, canh cua rau dền, canh cua rau mồng tơi, rau muống xào tỏi, bún Huế, mì Quảng... và ngoài ra thì còn có các nhiều loại món ăn của người Hoa.

### Ăn sáng

Ngay tại khu Hòa Bình có các quán đã trở nên quen thuộc với người dân thành phố như phở Tùng, phở - cơm tấm Bắc Hương (gần chợ cà phê Tùng), bún bò n xe Tùng Nghĩa (sau chợ khu Hòa Bình), phở Hiếu (kê bên khu Hòa Bình). Nhìn ng nhìn các đường phố khác không gần trung tâm thì người dân Đà Lạt thích ăn sáng ở phố Hoàng Văn Thụ, phố Quang (Hà Huy Tập),

phở Hà Nội trên dĩa đồ ăn Hời Thờng Lãn Ông. Ở gần ngã tư Phan Chu Trinh thì nên đến phố Vi (góc Trờn Quý Cáp với Nguyờn Du). Phở ở Đà Lạt rẻ hơn (phở ngon chỉ từ 10.000đ - 12.000đ/tô) và "chén" đã hơn so với ăn ở nơi khác vì xấp xỉ nhả nóng khi tô phở đang bốc khói và vì có rau tươi, ngon.

Đến với du khách ở Sài Gòn lên thì nhiều năm nay đã quen với quán bún 44 Hùng Vương (bà già tóc bạc) và một quán bún Huế khác là bún Công (nằm trên đường Phù Đờng Thiên Vương - trên đường đến khu du lịch Thung lũng Tình yêu). Trờc đây, món bún Công còn giữ đồ ăn nét đồ ăn trờng của Huế là rất cay nhờng đến đến đồ phù hợp với thể hiều đã ít cay hơn nhờng nếu là bún là ngườ i sành ăn cay thì nên đến ngườ i phỏc với cho thêm ớt. Giá một tô bún Công là 12.000đ, tô đồ ăn biệt 15.000đ nhờng quỏ là xấp xỉ "đờng tiờn bát gạo" và du khách có thể ăn trỏa bún một tô bún đồ ăn biệt là đồ .

Đến với khách bình dân thích ăn mì Quảng thì nên đến đường Nhà Chung - nơi có 2-3 quán mì Quảng ăn đồ ăn và vào buổi sáng rất đông khách (chỉ yếu là dân Đà Lạt đến ăn).

Nếu là ngườ i thích các món ăn Trung Hoa thì du khách hãy ghé đến quán mì Hoàn thánh, 217 đường Phan Đình Phùng (gần ngã ba chùa Linh Sơn) hoặc quán Vĩnh Lợi ở cuối dĩa Duy Tân du khách sẽ đồ ăn phỏc với chu đáo. Buổi trỏa, gần quán Nhỏ ý có quán ăn Tài Ký với các món cơm xào, vịt tiờm, óc heo tiờm, chân gà tiờm hợp đến đồ du khách tăng thêm sinh lực sau nhờng lúc lên dĩa, xuờng đồ ăn một nhỏc. Buổi trỏa, một quán Tài Ký khác ở đường Bùi Thờ Xuân cũng đã mở cửa sẵn sàng phỏc với du khách sành ăn cho đến chiều. Giá một tiờm thuỏc bậc ở Đà Lạt khá rẻ : từ 35.000 - 50.000đ tùy theo món.

Nếu thích nơi yên tĩnh, có phong cảnh đẹp thì cũng có thể đến quán Bích Đào (đường Triều Viêt Vương, ngay dĩa lên dinh Bỏ Đờ). Ở đây có phỏc với món Bỏ né chỉ tởng không thua kém các quán nơi tiờng ở TP.HCM. Ăn sáng ở Bích Đào có cái tiờn là uống cà phê luôn tởi chỉ và quán luôn sẵn các loỏi nhỏc tuyờn dành cho khách sành nhỏc, nhỏt là nhỏc cỏ đờn, hòa tởu không lỏi.

Bánh canh Xuân An cũng trên đường Nhà Chung vào buổi chiều có món ăn đồ ăn sẵn của Đà Lạt là bánh canh Xuân An (số 15 Nhà Chung, ĐT : 827690). Quán bánh canh này đã là một đồ ăn quen thuộc của ngườ i dân thành phố hoa tở hàng chỉ năm nay và đã đến thỏ hỏ thỏ 2. Đồ ăn đờm khác biệt của bánh canh Xuân An so với bánh canh các nơi khác là đồ ăn đồ ăn hơn, hỏ béo hơn và có cỏ bánh canh giò.

Một đặc điểm của du khách khi vào ăn lúc mùa du lịch cao điểm, nhất là các quán ngay trung tâm thành phố là phải hỏi giá cả trước để phòng một vài quán có thói quen "chốt điểm" khách.

## **Ăn trưa**

Đối với các du khách đi đoàn lớn, thích ăn uống theo kiểu bình dân vừa hợp khẩu vị, vừa rẻ thì không còn cần nào lý tưởng hơn bằng hàng ăn trên chợ Đà Lạt. Ở đây có đầy đủ các món đặc trưng bình dân như bún, cháo đặc, phở, bánh cuốn... với giá rất bình dân 5.000đ - 6.000đ/đĩa và với 5.000đ đã có thể xong bữa. Ở đây cũng có cả các món đặc, phở chay phở cuốn các khách đi hành hương với chế độ ăn uống đơn giản như giá cả có rất hợp. Hay quanh chợ Đà Lạt cũng có một vài quán cơm bình dân phở cuốn cơm trưa với giá 5.000đ - 7.000đ/bữa.

Du khách cũng có thể dạo quanh khu vực bến xe Tùng Nghĩa (nằm góc đường Nguyễn Văn Trãi và Phan Bội Châu để tìm được các quán ăn "rất bình dân" dành cho người lao động với giá 10.000đ/đĩa cơm và 15.000đ/phở.

Nếu đi xe từ 12 giờ trưa xuống được nhóm 3 - 4 người mua ăn cơm "công chức" thì chắc chắn khó tìm xuống đường Hùng Vương nơi trung tâm Phòng Cảnh sát giao thông có 2 quán cơm luôn đông khách vào buổi trưa phở cuốn công chức và người lao động. Đi quá 200m cũng có 3 quán cơm bình dân khác mà khá nhất là quán Hà. Giá một phần cơm ở đây chỉ từ 8.000đ - 10.000đ với 3 món hợp hời là canh, rau và món mặn. Điểm đặc biệt của các quán ăn trên đường Hùng Vương này là đều có món dưa, cà pháo và mắm nêm.

Đối với du khách và các khách sạn trên đường 3/2, Nguyễn Văn Cội, Hội Trường Lãn Ông có thể tìm quán cơm bình dân dành cho người lao động ở góc đường Nguyễn Văn Cội - 3/2 với giá 7.000đ/đĩa.

Sang trưa giờ thì đã có các nhà hàng ngay đường vào chợ như Nam Đô (( : 824550), Nhà Ngoc (( : 822651), Hội Sơn (( : 827252) đều ngay đường vào chợ Đà Lạt và một số nhà hàng ở đường Phan Đình Phùng như Phở Hoàng (81 Phan Đình Phùng, ( : 822773), nhà hàng

Cơm Đô (81 Phan Đình Phùng, ( : 822732), nhà hàng Tân Huệ Đô (số 27/2 đường Hoàng Diệu, ( : 826848). Quán Tân Huệ Đô có món dê giò cày thuộc loại nhút, nhừ phở núi và giá cũng thuộc loại vừa phải. Trừ đây quán đường Phan Đình Phùng, thì ngày xưa đường Hoàng Diệu dù trong hình vẽ nét khách hàng nhều giá cả và chất lượng. Học du khách có thể ghé nhà hàng Vườn Huệ Lộ số 22/2 Trần Phú (( : 824794) với vị trí khá đẹp lại có Karaoke sân khấu cùng đội ngũ nhân viên phục vụ.

Một địa chỉ rất quen thuộc của giới ẩm thực, nhứt là khách nước ngoài (khách "ba lô") là nhà hàng Long Hoa, số 6 đường 3/2, ( : 822934 và Nhà hàng Thanh Thanh số 4 Tăng Bạt Hổ, ( : 821836 - 829158. Cả hai nhà hàng này đều nằm ngay khu trung tâm Hòa Bình.

Muốn ăn cơm niêu cùng các món ăn Nam Bộ thì đến Nhà Ngõ số 2, số 19/8 Hồ Tùng Mậu (( : 833999) sau lưng Bộ đội trung tâm Đà Lạt) với một vị trí đẹp nhìn ra khu trung tâm chợ và với các công viên áo bà ba duyên dáng.

Muốn thưởng thức các món nướng thì hãy đến quán Sapa (5 Hồ Thị Ngọc, ( : 835760). Đây có hàng chục món nướng với cách chế biến mang âm hưởng vùng núi phía bắc Sapa, giá cả cũng không quá mức với 35 - 40 ngàn/đĩa nướng cho 4 người. Buổi sáng, thì đây cũng có phòng ăn sáng nhều. Phòng ăn đẹp theo kiểu nhà sàn cách đi bộ ra vùng núi Tây Bắc và Tây Nguyên.

Một địa chỉ ăn trưa và ăn tối không thể không nhắc đến là quán ăn Nhà Ý ngay gần rạp Giọng Phóng (số 143B đường Phan Đình Phùng, ( : 823770). Nằm tại khu Hòa Bình chợ cũ xuôi dốc Trần Công Đĩnh là đẹp. Các món ăn ở đây khá đa dạng (có thể kêu phở và kêu món), chất lượng khá, giá cả vừa phải và đã được du khách các tỉnh "chăm" thì nhiều năm nay học quán Sườn Mỡ (17 Nguyễn Văn Trãi, ( : 823022).

Đến với các du khách muốn "lai rai" tí chút với bún bò thì nên chọn món "lẩu dê" đẹp đẹp thuộc các món rau xanh của Đà Lạt. Rồi nhứt, chất lượng nhứt là quán dê Ngân (số 32C Hai Bà Trưng, ( : 823808), sau đó là quán Phú với các món dê trên đường Hoàng Diệu hay một số quán nhều bình dân đường Lê Quý Đôn (khu Ba Toa, cách chợ Đà Lạt hơn 1 km (và rất gần phía đường 3/2, Nguyễn Văn Cội). Chỉ với 40.000đ – 60.000đ, đã có làm một buổi hàn huyên cho 3 – 4 người (không tính tiền rượu, bia).

Nếu khu vực gần hẻm Than Thô, gần ngã tư Phan Chu Trinh thì nên đến quán dê số 05 Hẻm Xuân Hồng (( : 824197), đây là quán đã có thâm niên với các món dê, rau tươi dê nướng giá có “cực” hơn một chút.

Một món ăn có thể gọi là đặc sản thì Đà Lạt không thể quên là món Atisô hầm giò heo. Đây là loại thực phẩm, loại món ăn có tác dụng như một loại thảo dược giúp du khách ngon, lợi tiểu, mát gan tăng thêm sức khỏe khi nghỉ dưỡng tại Đà Lạt. Nhưng món này chỉ có các nhà hàng và chợ ngon khi vào trũng mùa Atisô (tên Nôn đến đầu mùa hè năm sau).

Đà Lạt, muộn dùng hải sản thì đã có nhà hàng Hoa Lê số 1 Nhà Chung (( : 833399), đây là một trong số ít nhà hàng chuyên phục vụ các món hải sản.

Đặc biệt khách thích món nướng có thể đến nhà hàng Sapa (5 Hẻm Thôn, ( : 835760), đây có phục vụ món cơm lam truyền thống của người Thái vùng Tây Bắc.

## **Ăn khuya**

Sau một ngày đi tham quan dã ngoại và sau một buổi đi dạo bên bờ hồ Xuân Hồng, du khách cần ăn khuya một chút có thể ghé qua hẻm phố Ánh Sáng ngay bờ hồ để tìm một tô bún Huế cay cay (10.000đ/tô) vì dân hẻm này đi đa số là người Huế) và một số món khác như cháo vịt, mì quăng.

Ngay cạnh khu Hòa Bình (hẻm đường Tăng Bạt Hổ) cũng có các quán phục vụ ăn đặc phục vụ người dân Đà Lạt và du khách đến 12 giờ đêm. Đà Lạt là thành phố về đêm nên các quán ăn đường đóng cửa sớm hơn các nơi khác, do đó chợ ăn nhậu là nên đến xung quanh khu Hòa Bình.

Nếu ăn phở thì ghé vào đường Tăng Bạt Hổ có 2 tiệm phở lớn mà cả rất khuya; có hôm tới 2 giờ khuya vẫn còn bán. Nếu thích ăn mì gà thì nên đến quán số 24 đường Nguyễn Chí Thanh, (( : 823578, gần khách sạn Ngọc Lan). Quán mì gà này chỉ bán vào ban đêm và được dân Đà Lạt rất tin tưởng trong vài năm gần đây.

Đêm Đà Lạt thơ mộng rất lạ, đặc biệt là vào dịp đêm và cuối năm nên rất ít quán mở cửa suốt đêm, ngoài trừ khu “chợ ăn”. Có lẽ do đặc điểm này nên người ta đặt cho nó cái tên chợ Âm phủ.

## Uống cà phê ở đâu?

Có thể quá không khi đặt ra câu hỏi này khi hỏi quanh thành phố đêm có thể gọi được một ly cà phê? Xin thưa đây với dân nghiệp cà phê thì không thể nào đi với người hay uống cà phê chút nào, giá cả, vị trí luôn được chọn mới.

Thường du khách luôn có sở thích được ngắm, được đi chơi ở khu trung tâm Đà Lạt nên phần đông cũng thích uống cà phê sáng hay tối ở quanh khu trung tâm Hòa Bình. Các đường gần chợ Đà Lạt như Nguyễn Chí Thanh, Phan Bội Châu, Trường Công Đồng hay Nguyễn Văn Trãi đều có khá nhiều quán cóc dành cho dân lao động Đà Lạt, đặc biệt là khu vực quanh bến xe Tùng Nghĩa (gần đường 2 đường Phan Bội Châu và Nguyễn Văn Trãi). Giá cả rất bình dân với 2.000 – 2.500/ly cà phê đen nóng và nếu có đá thì cũng chỉ khoảng 3 – 4 ngàn đồng/ly.

“Phở cà phê”. Đây với người thích có vị trí đẹp ngắm đêm ở Đà Lạt (có lẽ phù hợp với phần đông du khách) thì không lý tưởng bằng dãy quán cà phê nằm gần chợ Hòa Bình (mặt mặt quay bên đường Nguyễn Chí Thanh). Giá cả dao động từ mức 5 – 6 ngàn/một ly cà phê đen và 7.000đ/ly cà phê sữa. Các loại nước uống cũng nhích hơn một chút do tỉ lệ chi phí mặt bằng cao. (Giá ngày lễ và dịp đông khách có thể tăng thêm chút)

Trong ký ức của người yêu Đà Lạt và lên Đà Lạt nhiều lần có lẽ không thể quên được quán cà phê Tùng nằm ngay khu Hòa Bình chợ phố cuối với một loạt nhà cửa đẹp, hòa vào dành cho người sành sỏi sành cà phê. Chợt lòng ngả nghiêng đây đã được khách đến tìm cách đây hàng chục năm. Du khách nước ngoài cũng hay ghé vào quán này (khách sành cà phê).

Vào ban đêm, nếu muốn có một không gian lý tưởng nữa, du khách có thể ghé thăm những quán cà phê ở Đà Lạt – nơi đây có nhà hàng với các món như nướng chiên là bán cà phê, gọi khát. Tại đây, khách có thể ngắm nhìn thành phố Đà Lạt đang lên đèn, ngắm những dòng người đi xe xuôi ngược ra vào chợ về phía đông.

Những người có thời gian rảnh rỗi thì nên đến quán Valentin ở đường Hùng Vương (bên khách sạn Palace) nơi đây có những cây rêu hay phù hợp với những người đi tản bộ và có view trí đẹp có thể ngắm tháp Ăngtlen buổi đêm và ngắm mặt trăng phản chiếu xuống trung tâm vào ban ngày. Hay quán Bích Đào (gần dinh Bảo Đại) có những cây và khung cảnh đẹp, yên tĩnh.

Nếu muốn có cảm giác như ở nhà, khách có thể ghé vào 2 nhà hàng bên hồ Xuân Hương là Thủy Tiên và Thanh Thủy. Ở đây sẽ có món “Cà phê run” khi ngồi ngoài trời vào nhà buổi chiều trời vừa khuya (run vì lạnh). Điều bất ngờ ý du khách là do có view trí “chiên lòng” đẹp, diễm tích nên giá cả ở 2 nhà hàng này, nhất là Thủy Tiên có công bằng hơn nhiều so với ngoài. Những buổi tối, vào 2 tối trong tuần nhà hàng Thủy Tiên có phục vụ du khách món “âm nhạc dân tộc” do chính mặt sân khấu sĩ của Đà Lạt trình bày buổi diễn. Họ cũng có thể yêu cầu được nghe đàn độc đáo của mình.

Nếu là người đi TP. HCM lên vùng đã quen với những người cà phê Trung Nguyên thì đã có quán cà phê Trung Nguyên ở đường Nguyễn Huệ 3 tháng 2 (tên gọi trước và là nơi của khách sạn Golf 2).

Đôi khi người thích ăn kem thì không cần đi đâu xa vì ngay “phố cà phê” kia trên đã có sẵn quán kem Việt Hương và kem Ý khá nổi tiếng. Những người yêu kem là một ít du khách đến nghỉ ngơi mà thèm kem.

**Sưu Tầm (2009)**