TẠP CHÍ NGHIÊN CỨU
PHẬT HỌC
CƠ QUAN NGÔN LUẬN CỦA TRUNG ƯƠNG GIÁO HỘI PHẬT GIÁO VIỆT NAM
ISSN: 2734-9195

Hương vị quà chiều ở phố cổ Hội An

ISSN: 2734-9195 14:30 15/04/2026

Có những nơi khiến người ta nhớ bởi vài con phố, vài quán ăn hay vài danh thắng. Nhưng Hội An lại khác. Hội An khiến người ta nhớ bằng cả một không gian sống động của núi non, sông nước và nhịp sống đô thị đan xen.

Tôi thường có những chuyến chu du vào cuối mùa xuân. Thói quen ấy được tôi duy trì đều đặn như cách người ta khép lại một trang sách đang đọc dở, không phải vì chán, mà chỉ vì cảm thấy lại cần một khoảng không gian mới.

Hai tháng trước tôi vẫn còn dạo chơi ở hành lang Hà Tây, phía Tây Trung Quốc, nơi là đoạn đầu của con đường tơ lụa ngày xưa, vốn là cửa ngõ của Trung Quốc đi sang các nước Tây Vực. Vài tuần trước tôi ở Hàn Quốc, đón cái lạnh trung bình âm 5 độ C, quay lại Nam Kinh sau 5 năm để thấy "*bãi bể nương dâu*" như lời người xưa luôn là chuyện có thật ở đời.

Cuối cùng, tôi vội vàng về lại Sài Gòn để hôm nay tiếp tục lên đường, đến với Hội An, để thực hiện chuyến "*food tour*" tận hưởng hương vị quà chiều ở phố cổ như dự định.



Ảnh sưu tầm

Tôi đến **Hội An** vào một buổi chiều còn ấm hơi người, phảng phất hơi cà phê và bụi nắng. Tàu lửa vừa đến ga Hội An, tôi kéo vali ra cửa, nghe tiếng bánh xe lăn trên nền gạch như một nhịp gõ nhỏ và đều, thấy gió xuân lướt qua hàng liễu rủ bên kênh nhỏ, mơ hồ cảm nhận rất rõ hương vị đặc trưng của phố cổ Hội An.

Người bạn đồng hành với tôi chia sẻ rằng, du khách không chỉ đến phố cổ để ngắm cảnh mà còn để tận hưởng hương vị đa dạng, đầy phong phú của ẩm thực nơi đây. Chắc cũng vì lẽ đó nên nhiều người tìm đến Hội An không chỉ bước vào không gian kiến trúc cổ kính đặc trưng với nhà trắng mái ngói đen, ngõ nhỏ lát đá xanh và dòng sông mềm mại nom xa như nét bút thủy mặc mà còn để thưởng thức món ngon, in đậm phong vị vùng miền.

Chính điều kiện địa lý với sông nước trù phú đã tạo nên nguồn nguyên liệu phong phú từ cá nước ngọt cho đến lúa gạo thơm, từ đó hình thành nền ẩm thực tinh tế nổi tiếng khắp nước ta.

Ẩm thực nơi đây cũng phản ánh triết lý sống thanh nhã của người Hội An chú trọng sự hài hòa, tinh xảo, không quá nặng gia vị mà tôn lên vị tươi nguyên bản.



Mì Quảng Hội An. Ảnh sưu tầm

Một bữa sáng với bát mì Quảng nóng hổi, một li chè ngọt ngào, hay buổi tối dạo **phố cổ** dưới ánh đèn lồng đỏ, tất cả đều trở thành trải nghiệm văn hóa sống động chứ không chỉ là ăn uống đơn thuần. Những chuyến chu du vì thế không chỉ là ngắm cảnh, mà còn là hành trình cảm nhận lịch sử qua kiến trúc, hiểu địa lý qua ẩm thực và lưu giữ ký ức qua hương vị. Và đôi khi, chỉ cần một li nước mát thơm dịu cũng đủ khiến người ta muốn quay lại một vùng đất cùng với một người bạn thân hết lần này đến lần khác.

Tôi bắt đầu chuyến đi bằng một buổi chiều ở Hội An, khi ánh nắng đã bắt đầu dịu lại. Hai bên đường là những căn nhà thấp với cửa gỗ nâu sẫm. Mùi trầm hương thoảng từ một tiệm nhỏ, xen lẫn mùi bánh nướng, hương đường thắng và vị nước mắm dìu dịu. Hội An không ồn ào, nên từng hương vị dường như cũng rõ ràng hơn.

Món đầu tiên khiến tôi dừng lại là **bánh đậu xanh** nướng được bán từ một người đàn ông có gương mặt khắc khổ nhưng hiền lành đang dựng gánh hàng nhỏ nằm sát bức tường vàng cũ. Ông nhẫn nại đảo những khuôn bánh tròn bằng đất nung trên chiếc bếp than. Người bán thong thả múc bột đậu xanh đã trộn đường và nước cốt dừa, cho vào khuôn rồi đặt lên bếp. Khi bánh bắt đầu chín, hương đậu xanh thơm bùi lan ra trong không khí.

Khẽ khàng cắn chiếc bánh tròn với mặt bánh hơi vàng nâu, chúng ta sẽ dễ dàng cảm nhận được lớp ngoài hơi giòn nhẹ, bên trong mềm và mịn. Tôi vốn mê cảm giác dẻo dai, thơm hương đậu xanh hòa với vị ngọt thanh của đường, thoang thoảng mùi dừa. của món bánh này. Món bánh giản dị ấy bỗng trở nên đặc biệt

khi ăn giữa con phố cổ lặng lẽ, nơi thời gian dường như trôi chậm hơn. Bản thân luôn có cảm tưởng những món ăn ngọt ngào từ bánh gạo nếp phủ đậu đỏ, xôi hoa sen, cho đến bánh đậu xanh mềm tan, đều mang đậm tinh thần tinh tế và dịu dàng của vùng đất này.

Cái dẻo của nếp, cái ngọt của đậu, cái thơm của lá chuối hòa quyện trong từng miếng nhỏ khiến người ta chỉ cần nếm một lần là nhớ mãi. Giữa những góc phố cổ yên bình, quán nhỏ bên hồ hay chợ sớm ở Hội An, chúng ta đều dễ dàng bắt gặp hình ảnh người thợ khéo léo gói nếp, hấp bánh, nụ cười hiền hậu hòa trong làn hơi ấm bốc lên thơm lừng. Hội An không ồn ào tấp nập, mà lặng lẽ thâm trầm nhưng khiến bạn yêu bằng cảm giác ngọt ngào, giản dị mà đầy tinh tế ấy.



Tàu hũ Hội An. Ảnh sưu tầm

Đi thêm vài bước, tôi gặp một xe tàu hũ nhỏ bên góc đường. Chiếc xe gỗ cũ, trên đó là nồi tàu hũ trắng mịn. Người bán múc tàu hũ vào chén sứ nhỏ, khéo léo chan thêm nước đường gừng vàng nhạt. Tàu hũ ở Hội An không phải là món tráng miệng thông thường. Nguyên liệu chính là đậu nành xay nhuyễn, khi bán sẽ được chan nước đường có vị ngọt thanh và mùi gừng ấm áp.

Người bán tuỳ theo khẩu vị có thể kết hợp thêm mè, lạc giã, ít trân châu, tạo nên hương vị dịu ngọt, cay nồng độc đáo. Tàu hũ mềm như lụa, chỉ cần chạm nhẹ bằng muỗng là vỡ ra thành từng lớp mỏng. Khi ăn, cảm tưởng như tàu hũ tan ngay trong miệng, mát dịu. Giữa buổi chiều Hội An hơi oi ả, nhẩn nha ăn một chén tàu hũ không cầu kỳ nhưng đủ khiến người ta thấy dễ chịu từ dạ dày đến tâm trí. Điều khiến những bát tàu hũ ở Hội An trở nên đặc biệt không chỉ là hương vị, mà còn là không khí. Người già trong khu phố thong thả ngồi bên gánh, khách du lịch xếp hàng đứng ăn ngay bên đường, phía sau là những con

hẻm sâu hun hút và tiếng xe đạp lăn chầm chậm trên mặt gạch cũ. Đó là khung cảnh của một Hội An rất thật - không phô trương, chẳng hào nhoáng, mà bền bỉ và trầm lắng.

Nhưng có lẽ món ăn vặt khiến tôi nhớ nhất trong buổi dạo phố ấy là cao lầu. Từ xa xưa, cao lầu vốn được xem là một món ăn trang trọng trong cung đình. Trải qua thời gian, theo bước chân người bán, những gánh nhỏ bán cao lầu rong ruổi khắp các ngõ ngách tại Hội An, lại khiến món ăn này tồn tại trong tâm trí thực khách tựa hồ một món quà chiều. Ngồi ăn cao lầu ở một góc phố Hội An, tôi nhìn những chiếc đèn lồng bắt đầu được thắp sáng.

Ánh đèn vàng dịu dàng rơi xuống con đường gạch cũ. Người bán thông thường sẽ đặt trước mặt tôi một tô cao lầu nhỏ, bên trong là những sợi mì vàng sẫm, hơi dày, thoang thoảng hương bột mì. Trên mặt tô là vài lát thịt xá xíu nâu đỏ kèm thêm miếng tóp mỡ giòn và những cọng rau sống xanh mướt. Nước sốt không nhiều, chỉ đủ thấm vào sợi mì. Bắt chước cách ăn của người địa phương, tôi khẽ khàng trộn bát mì lên để mùi thịt, mùi rau và mùi nước sốt hòa quyện vào nhau. Sợi cao lầu thường có độ dai và chắc, khác hẳn những loại mì thông thường. Thịt xá xíu đậm đà, hơi ngọt, còn rau sống thì tươi và mát.

Khi trời dần tối, phố cổ bắt đầu lung linh hơn. Ánh đèn lồng đỏ, vàng, xanh treo dọc các con đường. Những quầy hàng nhỏ cũng bắt đầu đông khách. Giữa lòng Hội An, nơi những mái nhà gỗ cổ soi bóng xuống kênh nước trong veo, tôi lặng lẽ ngồi thưởng thức món ăn bên khung cửa gỗ, xa xa là dòng sông mềm mại, gần như trở thành nhịp sống chậm rãi của phố cổ, cảm giác như đang "*ăn*" cả cảnh sắc và thời gian.

Có những nơi khiến người ta nhớ bởi vài con phố, vài quán ăn hay vài danh thắng. Nhưng Hội An lại khác. Hội An khiến người ta nhớ bằng cả một không gian sống động của núi non, sông nước và nhịp sống đô thị đan xen. Ở Hội An, cảnh sắc và đời sống hòa quyện vào nhau một cách tự nhiên. Một bên là phong cảnh thi vị của cổ trấn trăm năm, một bên là nhịp sống bình dị của người dân ven kênh. Thuyền gỗ chậm rãi trôi qua dưới những chiếc cầu đá, khói bếp chiều bay lên từ những ngôi nhà cổ, tất cả tạo nên một khung cảnh vừa thơ mộng vừa chân thực. Có lẽ vì thế mà nhiều người khi đến đây đều nói rằng: Hội An nên có dáng vẻ như thế này.

Không ồn ào, không vội vã, chỉ có dòng sông tĩnh lặng, những cây cầu cổ và tiếng bình đàm vang lên giữa buổi chiều. Giữa không gian ấy, người ta mới hiểu rằng vẻ đẹp của **Hội An** không chỉ nằm ở phong cảnh, mà còn ở nhịp sống chậm rãi và thanh nhã của vùng đất này. Hãy để những bộn bề thường nhật trôi theo thời gian, còn những điều ngon lành thì dành trọn cho chiếc bụng.

Trong hành trình khám phá Hội An, có những khoảnh khắc khiến người ta chậm lại chỉ vì... một bữa quà chiều đúng nghĩa.

Tác giả: **Huỳnh Thị Ánh Tuyết**