

Đặc sản tour du lịch Hội An tốt nhất cho bạn

Hội An là một điểm du lịch nổi tiếng ở miền trung, mọi người thường đi Hội An, Đà Nẵng và Huế. Ngoài thưởng thức ẩm thực ở Đà Nẵng, nếu ghé và lưu trú [khách sạn ở Hội An](#) bạn cũng đừng bỏ qua một số món ăn ngon, quán ăn ngon ở Hội An. Bài viết dưới đây Tôi Đi xin chia sẻ một số quán ăn ngon Hội An, nếu bạn tới Hội An có thể thu xếp để thưởng thức những món ăn ngon như Cao Lầu, Bánh tráng trộn, cơm Gà Hội An và nhiều món ăn khác. Một số khách du lịch quốc tế có thị thực [Vietnam visa](#) đi du lịch đặc sản mua về làm quà: các loại bánh như bánh In, bánh Đậu Xanh, bánh ít lá gai, Tương ớt Hội An (cay nồng mà lại thơm).

Ăn gì ở Hội An

Cao lầu (một món ăn chỉ có ở Hội An): người duy nhất bán cao lầu ngon nổi tiếng có thâm niên ở Hội An là bà Bé, gánh của bà bên cạnh giếng nước ngay đầu chợ Hội An, nay bà đã già và hiện cháu của bà bán thay. Món này bây giờ ở Hội An có rất nhiều người bán, ăn ở đâu cũng tạm tạm thôi, không ngon nhưng rẻ. Ngoài ra bạn cũng có thể tới quán cao lầu bà Thanh tại đường Trần Cao Vân (ngã tư Công Chánh), bán từ sáng tới chiều.

Mì quảng: đâu đâu ở Hội An cũng thấy tiệm hoặc hàng gánh bán mì quảng. Nếu muốn ăn Mì quảng ngon thì bạn nên ghé gánh hàng của vợ chồng ông Hai ngay chợ vải Hội An. Gánh hàng của ông Hai bắt đầu bán từ 7h tối, rất đông khách. Ngoài ra bạn có thể tới Quán Vạn Lộc đường Trần Phú.

Cơm gà: có nhiều người bán, nhưng Cơm gà bà Buội 26 Phan Chu Trinh và Cơm gà bà Minh là nổi tiếng xưa nay. Cơm gà bà Minh ở đối diện cổng vào Sân vận động. Hoặc quán cơm gà ở hẻm Hoa Hồng tại đường Nhị Trưng, quán này chỉ bán từ 14h đến khoảng 18h, cơm 15k-20k/dĩa. Đây là quán ngon, giá phải chăng và toàn dân địa phương.

Cơm gà tại Hội An đâu đâu cũng thấy cơm gà (chicken rice) từ quán bình dân đến nhà hàng cao cấp, thậm chí có hẳn 1 phố cơm gà ở đường Phan Chu Trinh (tập trung rất nhiều quán), sát bên phố cổ, rất thuận tiện cho khách du lịch đi tham quan xong là ra “đánh chén”. Một số quán Cơm Gà ngon bạn nên tới là Quán Bà Buội – số 26 Phan Chu Trinh. Quán khá cũ kỹ nhưng rất đông khách. Hai vợ chồng chủ quán là người Hội An gốc, anh chồng là con trai của bà Buội (nay đã mất). Bà Buội bán cơm gà đã từ lâu lắm rồi, quán này cũng nổi tiếng lâu lắm rồi, hình như bán từ những năm 50-60 thì phải. Quán mở cửa tầm 11 giờ trưa đến khoảng trước 7 giờ tối là hết cơm (quán có treo biển “Hết” trước cửa) nên bạn nào muốn ăn tối thì phải nhanh chân. Quán bán đúng giá (Tây – ta – dân địa phương gì cũng vậy), phục vụ nhanh, có hóa đơn hàng hoàng khi tính tiền.

Quán Bà Minh (đường Lý Thường Kiệt), mình không nhớ số mấy nhưng từ phố cổ đi ra tầm khoảng chưa đầy 500m tính từ đầu đường LTK. Quán này chủ yếu là dân địa phương ăn (rất hiếm thấy khách du lịch, nhất là khách nước ngoài). Về giá cả thì rẻ hơn rất nhiều so với quán Bà Buội và các quán khác trong phố cổ, rẻ hơn gần 30%. Quán bà Minh chỉ bán tầm chiều tối, từ 5h trở đi (nên nếu quán bà Buội hết thì mọi người nên thẳng tiến đến đây). Giá cả chỉ 1 giá thôi, dân hay khách đều vậy. Quán này ăn khẩu vị hơi nhạt 1 chút nhưng có món cơm cháy khá ngon (kêu nhanh kêu rất mau hết) làm mình gợi nhớ về tuổi thơ. Nếu các bạn muốn ăn cơm cháy, muốn giá cả hợp lý hơn thì đây là lựa chọn tốt nhất.

Bánh đập chè bắp, Hến trộn: Qua cầu Cẩm Nam, quán Bến Tre : đi qua cây cầu Cẩm Nam nhỏ xinh chừng 100m, con đường đột ngột bẻ cong sang trái, vừa qua khúc cua này ngay trước mắt chúng ta hiện lên một dãy hàng quán san sát nhau và trên mỗi tấm bảng hiệu đều đề món đặc sản của khu vực này: “chè bắp, bánh đập, hến xào”. Có đến hơn 10 quán liên tục nhau bán đúng 3 loại đặc sản trên.

Bánh bao bánh vạc: Đặc sản này hiện có bán phục vụ khách du lịch ở các nhà hàng, quán ăn khắp thành phố này. Tuy nhiên, địa chỉ ra đời đầu tiên và cũng là nơi cung cấp nguồn hàng lớn nhất hiện nay trên địa bàn thành phố là quán Hoa Hồng Trắng (White rose) ở số

533 Hai Bà Trưng (chỗ bắt đầu đường 1 chiều). Giá cả hơi mắc 1 chút (so với bánh lọc Huế) mặc dù hình dáng bánh bao hơi giống, vị và nhân khác (làm từ bột gạo và nhân có cả thịt). Đây là món bánh có thể nói là “đặc sản riêng có” của Hội An. Ai đến đây cũng phải thưởng thức nó.

Quán ngon – Món ngon Hội An

Ngoài những đặc sản không thể bỏ qua ở trên, nếu bạn là người thích ăn uống, ưa thích khám phá ẩm thực du lịch, bạn có thể tìm đến một số Món ăn ngon khác của Hội An theo danh sách dưới đây.

- Cháo vịt (gỏi vịt Hội An): vào chợ Hội An, hỏi hàng cháo vịt của bà Sắt, chỉ 5k-10k/bát (không rõ giá 2013 ra sao, giá trên tham khảo nhé).
- Cháo cho em bé khi đi cùng gia đình : hàng cháo bà Trước ở gần bến đò (trên con đường trước mặt chùa Lễ Nghĩa).
- Bún chả cá: Có 2 chỗ ăn ngon, buổi tối bạn hỏi đường lên bến xe cũ, quán bà Sáu bán bún. Quán này bán từ 8h tối tới gần sáng. Bún chả cá 15k/tô, có bún giò, bún thịt. Buổi chiều bạn hỏi đường đến Miếu Ông Cọp, có một quán lụp xụp khi vừa qua ngã tư, nhỏ như rất đông dân địa phương.
- Gỏi Khô mực: Món này không phải đặt sẵn, nhưng bà này làm ngon. Bạn hỏi đường xuống dốc Công Bình, tìm bà Nguyệt bán mực trộn, 10k/ đĩa (gỏi mực, gỏi cá, gỏi bì heo).
- Bánh xèo: 2 chỗ, nổi tiếng là quán Giếng Bá Lễ, bà này được ghi vào sách du lịch rồi, nên đông khách lắm. Đông nên phục vụ không tốt cho lắm. Phần lớn dân Hội An ít ăn bà này. Quán Hải Đảo ở 160 Lý Thái Tổ, khá xa khu phố cổ. Ở đây bánh ngon, quán rộng và phục vụ tương đối. Bánh xèo 5k/cái, có nem lụi nướng và thịt nướng lá lốt.
- Hải sản: Phần lớn là khá xa trung tâm Hội An, gần biển. Các quán: A Rồi, Gió Biển, Minh Vinh – mấy quán này từ biển Cửa Đại đi xuống nữa, hỏi xe ôm hay ai cũng biết. Giá của dân địa phương, có niêm yết trên menu. Hoặc đi xe máy ra biển An Bùn, các quán ngoài đây bán giả phải chăng, sát bãi biển. Nói thêm là biển An Bùn là bãi biển mới, phần đông người tắm là dân địa phương. Thành thử các quán ở đây cũng khá địa phương, giá cả mềm hơn nhiều sỡ với biển Cửa Đại.

Chặt chém Hải sản Cửa Đại (cái này mình sưu tầm lại, bạn đọc để cảnh giác thôi).

Sau khi thưởng thức hết đặc sản Hội An như mỳ Quảng, cơm gà, bánh bao bánh vạc, hoành thánh, cao lầu, chè ngô... thì hết thứ để ăn. Nghe nói hải sản Cửa Đại ngon bổ rẻ nên nhà mình đi taxi ra Cửa Đại. Taxi Mai Linh ân cần đồng thẳng xe vào nhà hàng, đưa card dẫn dò cẩn thận lát sau trc khi ăn xong chị gọi em qua đón. Té ra là có ăn chia % với nhà hàng nên giá cả trong nhà hàng đội lên gấp đôi gấp ba. Ví dụ sò bông 350k/kg mà 1kg có 6-7 con thôi nhé, sò điệp thì tầm hơn 100k/con... vãi hết mồ hôi. Nhà mình đi tiếp ra hàng bên cạnh, giá gọi là có niêm yết trên bảng nhưng còn đắt hơn hàng đầu tiên. Lúc mình ở đó thì thấy 2 con taxi 7 chỗ xịch vào, quá là con gà béo. Nhà mình đi tiếp hàng thứ 3 thì giá sò bông có 180k/kg, sò điệp 80k/kg, tôm hùm 1tr3/kg,.. Thế mới giật mình nhé. Biết là vẫn đắt nhưng mất 100k taxi đi ra rồi chả nhẽ ko ăn. Biết bị chặt chém nên ăn cũng mất ngon. Mà ở đây nướng mỡ hành ko ngon bằng Nha Trang với Phan Thiết, thịt sò bị cắt tơi tả thành dăm miếng nát be bét. Nhà hàng có cho biết là các hàng kia phải trích 30% cho taxi nên đội giá cao.

Lời khuyên là: Nếu đi taxi ra mấy quán ở biển Cửa Đại thì chỉ bảo lái xe cho đến gần chỗ đó rồi bạn tự vào, hỏi giá cụ thể và xem menu đầy đủ. Nếu không bạn có thể tự thuê xe máy hoặc đạp xe đạp ra đó nếu đi tự túc được. Nên cảnh giác nếu đi taxi ra Cửa Đại ăn Hải Sản.