

Chợ đêm tại Đài Bắc là một
hiện tượng đặc biệt.

Món ngon chợ đêm
Đài Bắc năm

Sách chuyên đề món
ăn tuyệt vời hàng
năm tại chợ đêm

2023

2023
台北夜市

打牙祭

Chợ đêm tại Đài Bắc là một hiện tượng đặc biệt.

Món ngon chợ đêm Đài Bắc năm



Chợ đêm là nơi cho phép chúng ta tự do đến bất cứ khi nào muốn, không cần đặt chỗ trước. Đặc biệt là thời gian hoạt động từ chiều tối đến nửa đêm, mùi thơm lẫn ánh sáng lấp lánh giữa những con phố nhỏ, thậm chí còn làm dịu đi những tâm hồn mệt mỏi sau một ngày làm việc vất vả.

CNN từng báo cáo rằng có mười điều “không ai sánh kịp” ở Đài Loan, trong đó chợ đêm đứng đầu; cũng có dữ liệu cho thấy 70% khách du lịch nước ngoài đến Đài Loan đều muốn ghé thăm chợ đêm nổi tiếng. Những món ăn đặc trưng gắn gũi với cuộc sống hàng ngày là linh hồn của chợ đêm, kết nối cuộc sống và nhịp sống của thành phố, mang lại cho mọi người những trải nghiệm ấn tượng!

Hãy cùng chúng tôi theo dõi ấn phẩm chuyên đề này, để khám phá ra - 10 món ăn tuyệt vời nhất tại chợ đêm Đài Bắc năm 2023 và câu chuyện phía sau những người làm món ăn này.

MƯỜI TÊN CHỢ

DANH SÁCH THAM DỰ

01

Q Shilin Tên chợ Search

Tuyến Đò. Ga JianTan

02

Q YanSan Tên chợ Search

Tuyến Cam. Ga DaQiaoTou

03

Q NingXia Tên chợ Search

Tuyến Đò. Ga ZhongShan,
Ga ShuangLian

04

Q HuaXi Jie Tên chợ Search

Tuyến Lam. Ga Long Shan Shi

05

Q WuZhou Jie Tên chợ Search

Tuyến Lam. Ga Long Shan Shi

06

Q GuangZhou Jie Tên chợ Search

Tuyến Lam. Ga Long Shan Shi

07

Q BangKa Tên chợ Search

Tuyến Lam. Ga Long Shan Shi

08

Q Nan JiChang Tên chợ Search

Trạm xe bus Nanjichang Apartment.
Tàu điện ngầm : Line Wanda
(đang xây dựng)

09

Q GongGuan Tên chợ Search

Tuyến Xanh lục. Ga GongGuan

10

Q LinJiang Jie Tên chợ Search

Tuyến đò. Ga XinYi AnHe



ABOUT

Đôi điều về sự kiện “Món ngon trong chợ đêm Đài Bắc năm 2023”

Sự kiện “Món ngon trong chợ đêm Đài Bắc” được tổ chức từ đầu năm 2010, ban đầu là một sự kiện khởi động dành cho Hội chợ Hoa quốc tế Đài Bắc, nhằm đón tiếp khách quốc tế bằng những món ăn đường phố đã nổi tiếng trên toàn thế giới, đồng thời cũng để thúc đẩy việc tiêu dùng và tôn vinh văn hóa ẩm thực đặc trưng của Đài Loan thông qua marketing truyền thông; Đến nay đã tổ chức được 14 năm, trở thành một sự kiện được mong chờ hàng năm.



Trong năm nay (2023), chủ đề chính là “Người đánh giá món ăn dân dã, tìm kiếm những món ăn ngon tuyệt của chợ đêm”, đây là lần đầu tiên mở rộng cho công chúng tham gia, ban tổ chức đã kêu gọi gần 200 người yêu thích chợ đêm và thưởng thức đồ ăn đường phố trở thành những người đứng đầu trong việc quảng bá ẩm thực chợ đêm; cùng nhau khám phá những món ăn đường phố tiềm ẩn trong chợ đêm, để những gian hàng đã nỗ lực chế biến và kinh doanh một cách nghiêm túc được nhìn thấy.

NHỮNG MÓN NGON TRONG CHỢ ĐÊM ĐÃ ĐƯỢC PHÁT HIỆN THẾ NÀO?



CHUYÊN GIA ẨM THỰC

* Theo thứ tự các nét của họ



| **Lâm Gia Dung** |

Doanh nhân kiêm đầu bếp trưởng của nhà hàng The Studio



| **Trần Nghi Phương** |

Biệt danh “Người mẹ của toàn dân”. Người sáng lập trang web dạy nấu ăn nổi tiếng với trên 100.000 fans Yi Shou Zuo



| **Liêu Vĩnh Huân** |

Nghệ sỹ ẩm thực. Đầu bếp trưởng của nhà hàng Monsoon, một nhà hàng đẳng cấp Michelin

FINALISTS TOP 20



CHỢ ĐÊM NINGXIA

1

Bánh dẻo đá

Lin Zhenzhao bánh
dẻo nóng
(097)

2

Bánh chiên cây

Bánh chiên cây
"Pangnaji"
(047)

3

Đậu hũ thái sốt trứng chua ngọt

Bác Lý trưởng
(110)

4

Giò heo quay bốc cháy

Giò heo quay bóc
cháy
(086)

CHỢ ĐÊM NAN JICHANG

5

Takoyaki với trứng cá Mentaiko

Bạch tuộc viên
Chương Học Hữu
(077)

6

Bánh ga tô nhân bơ tan chảy

Bánh ga tô nhỏ tan
chảy Kitsutaro
(073)

7

Cơm giò heo

Cơm giò heo
Mingxiang
(045)

8

Bánh cà ri thịt gà

MUSA Bánh cà ri
(070)

CHỢ ĐÊM YAN SAN

9

Cháo và Bún hải sản

Hồng Kỳ
(050)

10

Cơm giò heo

Shen Yuan Sườn
hầm thuốc bắc

11

Súp tổng hợp

Thương hiệu lâu
năm Shan Tou: Súp
Tứ Thân (026)

12

Đậu hũ thái chay

Đậu hũ thái chay
(008)

CHỢ ĐÊM SHILIN

13

Bánh rán Nhật

Bánh dorayaki chợ
đêm ShiLin

14

Khoai tây nướng phô mai Vương Tử vị thập cẩm

Khoai tây nướng
phô mai Vương
Tứ Potato

15

Thịt gà nướng

Gà nướng than Quê
Hương
(018)

16

Kẹo hồ lô mứt cà chua

Kẹo hồ lô truyền
thống Đài Loan
(047)

CHỢ ĐÊM BANGKA

CHỢ ĐÊM WUZHOU JIE

17

Kho giò heo đậu phộng

Kho giò heo đậu
phộng "Lớp Bảy"
(031)

18

Giò heo kho

Giò heo Lão Tam
(004)

19

Bánh gạo cay Hàn Quốc

Bánh gạo cay Hàn
Quốc thương hiệu
"Chiếc mũ đỏ"
(113)

20

Một set gồm bánh ga tô nhỏ vị hạt socola và sữa trân châu

Bánh ga tô nhỏ
thương hiệu "phá vỏ
trứng"
(123)



Lin Zhenzhao bánh dẻo nóng - Bánh dẻo đá

Chợ đêm
Ningxia
(097)



Bán kem mà có thể bán đến mức menu của quán có cả tiếng Trung, tiếng Anh, tiếng Hàn, tiếng Nhật và đang chuẩn bị cả tiếng Thái nữa. Bánh dẻo nóng bánh dẻo đá của

Lin Zhenzhao đã nổi tiếng khắp trong và ngoài nước, trong đợt dịch Covid-19 vừa qua biên giới đã bị phong tỏa trong ba năm rưỡi, sau khi mở cửa trở lại, khách hàng nước ngoài trở lại gian hàng và nói với chủ gian hàng với niềm vui xúc động: “Tôi đã chờ đợi suốt ba năm nay!”

Mọi người đều nói rằng ngành trà Đài Loan kiếm được nhiều tiền nhất, từ những chuỗi cửa hàng kem, thức uống lắc tay... nối đuôi nhau mở từng cửa hàng một, Tiệm Lin Zhenzhao đã kinh doanh tại chợ đêm Ningxia gần ba mươi năm, nhưng họ không hề nói rằng công việc này dễ làm. Chủ gian hàng kể lại những thất bại mà họ đã trải qua trong những năm qua, từ vụ melamine đến dịch Covid-19, tất cả đều khiến họ gần như sụp đổ. Lúc đó bà chủ tiệm vẫn còn đi làm, tất cả mọi việc lớn nhỏ của tiệm từ sáng tới tối đều hầu như do ông chủ tự mình làm lấy. Bà chủ có tài trong việc tiếp thị và tương tác với khách hàng, sau khi tan sở bà ấy đến tiệm phụ đỡ chồng, hai vợ chồng cùng hiểu biết và tương trợ lẫn nhau.



Ý kiến của giám khảo

Bánh dẻo nóng hồi kết hợp với đá lạnh trở nên dai hơn, cộng với bột đậu phộng và bột mè tự làm của tiệm tạo cho món ăn có một hương vị đặc biệt!



Ban đầu tiệm đặt tên là “Lin Ji”, chỉ bán kem đá bào và kem bánh lọt. Sau sự kiện melamine, họ bị buộc phải đổi nghề, nếu họ muốn tiếp tục kinh doanh kem thì họ phải sáng tạo ra hướng đi khác. Vì vậy, sẵn có ý tưởng về kem bánh dẻo, họ đã thử đi thử lại vô số lần, kết quả là sự kết hợp vị diệu giữa lạnh và nóng kết hợp với điểm cộng của hương vị bột đậu phộng và bột mè của họ đã được thực khách khen ngợi rất nhiều, điều này đã làm cho cặp vợ chồng có niềm tin và bắt đầu đăng ký thương hiệu. “Lin Ji” không đăng ký được vì đã có người khác sử dụng, vì vậy họ đã dùng trực tiếp tên của chủ tiệm Lin Zhenzhao để làm thương hiệu, đủ đặc biệt và dễ nhớ, bây giờ hai con trai của họ cũng đã tham gia vào việc kinh doanh.



Ăn kem thì phải ngồi xuống và thưởng thức. Mặc dù không gian của tiệm chỉ có hạn, nhưng thực khách vẫn sẵn lòng xếp hàng dài đẳng đặc để chờ. Chủ gian hàng nói rằng họ hy vọng mỗi khách hàng ngồi xuống đều có thể thưởng thức kem một cách yên tâm, cảm thấy mới lạ và vui vẻ, biến việc ăn kem thành một việc thú vị!

Thông tin cửa hàng



Business hours | 17:00-00:30

Address | Gian hàng số 97, đường Ningxia, quận Đại Đồng, thành phố Đài Bắc

Phone | +886 936-839-290

Operator(s) | Lin Zhenzhao, Zhuang Shujuan



Lin Zhenzhao bánh dẻo nóng ở Chợ đêm Ningxia - Tên gốc Lin Ji bánh dẻo nóng

Bạch tuộc viên Chương Học Hữu - Takoyaki với trứng cá Mentaiko

Chợ đêm
Nan Jichang
(077)



Tên gian hàng có âm giống với tên của ngôi sao Hồng Kông Trương Học Hữu, và anh họ Trịnh chủ gian hàng trẻ tuổi, đẹp trai thực sự có một chút gương mặt của các ngôi sao. Tuy nhiên, anh ấy rất ngưỡng ngùng, khi mang lên món bạch tuộc viên Takoyaki được phủ một lớp dày Mentaiko và rắc đầy lá cá ngừ khô, anh ấy như muốn nói: “Nói nhiều làm gì, cứ ăn đi là đúng rồi!”

Gian hàng này mới một tuổi, và trước khi Trịnh chủ gian hàng bắt đầu bán takoyaki, anh ấy hoàn toàn không biết takoyaki là gì. Trong một lần tình cờ, anh ấy thấy chị gái đang làm việc ở Hồng Kông có món ăn này, anh ấy tò mò, theo học thầy Nhật Bản, và quyết định kinh doanh takoyaki. Ngay trước khi quyết định này được đưa ra, Trịnh đã làm việc tại các công trường ở Úc trong nhiều năm, từ những công việc mạnh bạo ở công trường xây dựng chuyển sang nướng takoyaki trong khuôn nhỏ bé, sự thay đổi này không hề nhỏ. “Nếu tôi trở về Đà Loan để tiếp tục làm xây dựng thì tôi vẫn phải chạy lòng vòng. Tôi đã xa nhà nhiều năm, bây giờ tôi chỉ muốn ở gần bên cha mẹ”. Anh Trịnh chủ gian hàng nói một cách giản dị.

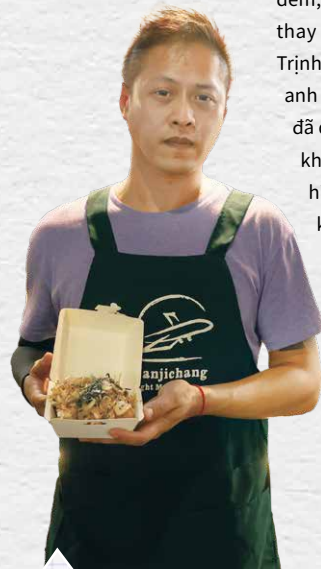


Ý kiến của giám khảo

Ngoài giòn trong mềm, bạch tuộc miếng lớn, hương vị tương phụ gia rất đặc sắc, như đưa thực khách đi vào một chuyến du ngoạn thú vị thắm đẫm hương vị Á Châu.



Từ Úc trở về Đài Loan, từ công trường chuyển sang chợ đêm, từ công việc xây dựng đến nướng bạch tuộc viên, sự thay đổi này đã khiến niềm hứng khởi ban đầu của anh Trịnh chủ gian hàng bị sốc nặng. Trong ba tháng đầu tiên, anh ấy rất trung thực khi thực hiện những gì thầy Nhật Bản đã dạy, kết quả là kinh doanh thất bại thảm hại, thường bị khách hàng phê bình là quá ướt và dính, anh ấy mới phát hiện ra: “Hóa ra người Đài Loan ăn takoyaki không thích kiểu hương vị Nhật Bản.” Vì vậy, anh ấy tự nghiên cứu tạo ra công thức mới để làm cho hương vị trở nên giòn hơn và phù hợp với khẩu vị của người Đài Loan.



Món Mentaiko Takoyaki được ca ngợi này cũng là một hương vị mà anh ấy đã dày công điều chỉnh từng chút một. Quá trình này mang lại cho anh ấy cảm giác mới mẻ với nhiều thử nghiệm. Do đó, anh ấy cũng hy vọng khi khách hàng cắn vào miếng takoyaki này, họ sẽ có cảm giác thật mới lạ.

Thông tin cửa hàng



Business hours | 17:00-23:00 (Nghỉ mỗi thứ 2)

Address | Số 77, hẻm 313, đường Trung Hoa đoạn 2, quận Trung Chính, thành phố Đài Bắc

Operator(s) | Trịnh Tông Hàn

f Bạch tuộc viên Chương Học Hữu

Bánh ga tô nhỏ tan chảy Kitsutaro - Bánh ga tô nhân bơ tan chảy



Chợ đêm
Nan Jichang
(073)



Khi tôi bước vào gian hàng bánh ga tô tan chảy Kitsutaro thì dường như có một linh cảm với nhau, Bà Lý chủ gian tự mình mở lời: “Tôi bán bánh ga tô nhỏ vì tôi rất thích trẻ em, bánh của chúng tôi có thể cho các em làm bữa sáng được”.

Vợ chồng bà Lý chỉ mới bán hàng tại chợ đêm ba năm nay mà thôi, trước đó họ hoàn toàn không phải kinh doanh ẩm thực, sau đó do dịch bệnh toàn cầu ảnh hưởng đến việc kinh doanh ban đầu của họ, cho nên họ mới quyết định thay đổi và tham gia vào việc bán bánh ga tô tan chảy

này. Mặc dù không có kinh nghiệm, nhưng cặp vợ chồng đã suy nghĩ rất xa, họ thiết kế khuôn bánh riêng của mình và đăng ký bản quyền, hình ảnh con gà nhỏ phá vỡ vỏ trứng để chui ra cực kỳ sống động khiến cho ngay từ khi mới bắt đầu bán là hiệu bánh này đã lập tức trở nên rất nổi bật.

Những người đã ăn bánh Kitsutaro này bao gồm cả chủ gian hàng, đều khuyên rằng nên thưởng thức bánh theo một cách ăn khác: ăn lạnh! Hương vị bánh sẽ càng mềm mại hơn, sẽ có cảm giác như kem. Thay vì nói rằng ông bà Lý bán bánh ga tô tan chảy thì đúng ra nên nói rằng họ bán bánh kem sinh nhật thì đúng hơn, họ thực sự đã sử dụng công thức của bánh kem để chuẩn bị, “Nguyên liệu của chúng tôi



giống như loại dùng để làm bánh sinh nhật, chỉ có sữa, trứng và một ít bột mì.”

Nhưng chợ đêm không giống như cửa hàng bánh trong nhà có thể dễ dàng kiểm soát được nhiệt độ, do đó trong ba năm qua, ông bà chủ Lý phải xử lý rất tỉ mỉ về nhiệt độ và mức độ lên men của nguyên liệu trong các mùa khác nhau để duy trì sự ổn định của chất lượng bánh.

Hai vợ chồng cùng nhau tham gia vào việc bán bánh, có thu nhập ổn định, nhưng nếu muốn kiếm thêm một ít thì không phải là điều dễ dàng. Chủ gian hàng Lý không hy vọng gian hàng của mình nổi tiếng, vì sau ba năm họ đã có nguồn khách hàng ổn định. Nếu vì hiệu ứng truyền thông do việc được phỏng vấn mà kinh doanh tốt hơn, nhưng khiến khách hàng cũ có thể không ăn được bánh của họ nữa thì vì điều này “Chúng tôi sẽ rất buồn!”, ông bà chủ cho biết.



Ý kiến của giám khảo

Mỗi miếng bánh đều khiến thực khách thỏa mãn, dưới vẻ ngoài đơn giản ẩn chứa bất ngờ vô hạn, khiến thực khách cảm nhận được phép màu của ẩm thực!



Đối với ông bà chủ, bán bánh không chỉ là một phương tiện mưu sinh, mà đó còn bao gồm cả tình cảm và tấm lòng của họ đối với khách hàng.



Thông tin cửa hàng



Business hours | 16:45-23:00 (Nghỉ không theo lịch)
Address | Stall No. 73, Lane 313, Section 2, Zhonghua Road,
Zhongzheng District, Taipei City
Operator(s) | Lý Tố Hùng · Chu Tổ Quyên

Bánh ga tô nhỏ tan chảy Kitsutaro . Cửa hàng Nan Jichang

Cơm giò heo Mingxiang - Cơm giò heo



Chợ đêm
Nan Jichang
(045)

Chỉ khoảng sáu giờ rưỡi, trước gian hàng nhỏ của Cơm giò heo Mingxiang đã có hơn mười người xếp hàng chờ mua cơm, ông bà chủ gian hàng họ Lý, con gái và con rể của họ mọi người phân công rất ăn ý, họ nhanh nhẹn thái thịt, đóng hộp, đơm cơm và rau, từng phần từng phần cơm giò heo nóng hổi ở quán này đã trở thành lựa chọn hàng đầu cho bữa tối của cư dân địa phương khi họ về nhà sau giờ làm việc.



Mỗi tô cơm giò heo này có miếng thịt đùi heo thật dày, kèm theo các nguyên liệu cố định của chủ gian hàng: trứng ốp la, bắp cải hoặc cải thảo, bún tàu, thức ăn đầy ắp giống như bữa ăn hàng ngày ở nhà. Chủ gian hàng nói, trước đây họ dùng trứng kho, nhưng có người bỏ không ăn vì lòng đỏ trứng luộc quá khô, bà ấy thấy rất tiếc, vừa tiện gian hàng trên cũng có bán trứng chiên hầu sữa nên họ đổi sang dùng chảo để chiên trứng ngay tại chỗ, ý khách hàng muốn lòng đỏ trứng chín hoàn toàn hay chín một nửa đều có thể đặt ngay tại chỗ.

Bà chủ gian hàng có vóc người nhỏ bé nhưng rất năng động, bà ấy đã bán hàng tại chợ đêm trong hơn hai mươi năm. Nếu tính cả kinh nghiệm bán quán trước đó thì bà ấy đã làm trong hơn



Ý kiến của giám khảo

Đơn giản nhưng lại rất phong phú, thể hiện hoàn hảo hương vị độc đáo của một món ăn truyền thống Đài Loan.



ba mươi năm. Trong mười năm đầu tiên, hầu như bà ấy chỉ tích lũy kinh nghiệm từ những thất bại. Miến vịt, xôi ống, mì và các loại khác đã được thử nghiệm và tất cả đều thất bại. Nhưng là người con của một gia đình có cha là đầu bếp, Bà ấy không dễ dàng chịu thua và tiếp tục cố gắng. Cuối cùng, bà ấy đã gặp được sự phụ! Sự phụ đã dạy cô nghề làm cơm giò heo này và cuối cùng cô đã vượt qua được và đi đến thành công hôm nay.

Điều khiến chủ gian hàng tiến bộ nhanh nhất là bị khách hàng chê. Bà ấy nói rằng khách hàng càng chê, càng phê phán, thì họ sẽ quay lại càng nhiều. Không phải ai cũng có lòng can đảm để chịu được sự chỉ trích như bà ấy. Bà chủ gian hàng cho rằng có lẽ vì cô ta tự yêu cầu cao với bản thân mình, ngay cả khi khách hàng không chỉ trích thì bà ấy vẫn sẽ tự tìm ra những chỗ chưa hoàn thiện để cải thiện nó với mục tiêu là mong muốn có được một tô cơm giò heo hoàn hảo nhất để khi khách hàng ăn vào sẽ thấy ngon miệng!



Thông tin cửa hàng



Business hours | 16:30-23:30 (Không có ngày nghỉ cố định, thường là thứ ba)
Address | Stall No. 45, Lane 311, Section 2, Zhonghua Road,
Zhongzheng District, Taipei City
Phone | +886 930-840-640
Operator(s) | Lâm Tuyết Phân · Lý Văn Long

f Cơm giò heo Mingxiang ở Chợ đêm Nan Jichang

MUSA Bánh cà ri - Bánh cà ri thịt gà

Chợ đêm
Nan Jichang
(070)



Chưa đi vào gian hàng của MUSA bánh cà ri, bạn đã bị hút mắt bởi một cậu bé đẹp trai, cậu bé này tên là MUSA, mẹ và ông bố người Pakistan của cậu đã đặt tên gian hàng theo tên của cậu, cửa hàng bánh ri này mang đầy hương vị Trung Đông, người quản lý là bà Lý, một người Hồi giáo.

Bà Lý ban đầu là một nhân viên văn phòng bình thường với hy vọng chồng mình sẽ hoàn thành thủ tục kết hôn để định cư ở Đài Loan. Sau khi cậu bé MUSA sinh ra, bà từ bỏ công việc để trở thành một nội trợ, chăm sóc con và lo việc nhà, nhưng áp lực cuộc sống thực tế luôn mang lại những thử thách cho cuộc sống. Khi MUSA hơn một tuổi, bà buộc phải tìm thêm nguồn thu nhập thứ hai cho gia đình.

Bà rất thích món cà ri tự nhiên truyền thống do mẹ chồng làm, bà tự tin nói với chồng và động viên bản thân: “Mình dùng món ăn Ấn Độ kết hợp với hương vị quê hương độc đáo của anh, chúng ta cùng đem đến cho thực khách Đài Loan món ăn đúng chất hương vị nước ngoài thì kinh doanh chắc chắn sẽ không tệ đâu!”. Vì vậy, bà



mang theo cậu bé nhỏ MUSA và tự làm hết các việc từ chuẩn bị nguyên liệu, làm nhân, làm bột, nướng bánh... Chồng bà sau khi tan làm cũng sẽ đến gian hàng giúp đỡ.

Bằng lòng kiên trì với nguyên liệu và cách nấu, bà muốn đem đến giới thiệu cho mọi thực khách một món ngon đúng mùi nước ngoài. Dù con đường phía trước có khó khăn nhưng bà Lý vẫn tự tin và đầy lòng thành tựu: “Vì gia đình chúng tôi đều ăn như vậy!”



Ý kiến của giám khảo

Món ăn sử dụng rất nhiều hương liệu, mùi vị đặc biệt, tràn đầy hương vị nước ngoài, đây là món ăn nhất định phải thử để cảm nhận hương vị độc đáo của nó và sự sáng tạo của đầu bếp.

Thông tin cửa hàng



Business hours | 16:00-22:00

Address | Stall No. 70, Lane 313, Section 2, Zhonghua Road, Zhongzheng District, Taipei City

Phone | +886 975-528-777

Operator(s) | Lý Long Lý Mã

f Bánh cà ri Musa

Hồng Ký – Cháo và Bún hải sản

Chợ đêm
Nan Jichang
(050)



Một tô bún hải sản nóng hổi được dọn lên đầy ắp tôm, cá, ngao, hào, mực..., trông thật hấp dẫn! Tô bún này là món ăn với nguyên liệu phong phú mà cặp vợ chồng chủ gian hàng Hồng Ký đã nấu như mọi ngày trong suốt bốn mươi năm họ bán hàng tại chợ đêm. Hai vợ chồng mỗi sáng

đều đi chợ mua nguyên liệu tươi mới, sau đó sắp xếp nguyên liệu, ông chủ gian hàng phụ trách nấu nước dùng, còn vợ thì phụ trách nấu ăn tại chỗ. Món bún hải sản này không phải lúc ban đầu đã có hương vị này, các góp ý của khách hàng là quan trọng nhất, vợ chồng chủ tiệm đều chấp nhận một cách khiêm tốn mọi phản hồi của thực khách, hương vị của nước dùng và bún của ngày hôm nay chính là kết quả của việc lựa chọn và điều chỉnh liên tục của họ.

Món bún hải sản giống như tác phẩm được cùng tạo ra bởi chủ tiệm và mọi khách hàng. Kỹ năng nấu ăn của ông chủ Hồng được thừa kế từ cha cũng là một đầu bếp, dường như đời ông đã được định sẵn để làm công việc này, ông đã làm đầu bếp trong quân đội, sau khi xuất ngũ ông đã làm nhiều công việc khác, chỉ việc róc vò mĩa cũng đã mất hai mươi năm, ông cũng đã làm thợ nấu tiệc, cuối cùng quyết định kinh doanh cùng vợ. Quá trình khởi nghiệp đã gặp rất nhiều thách thức, thoát đầu hai vợ chồng họ không muốn làm việc cực nhọc như vậy, ban đầu họ bán kẹo và hạt dưa, nhưng sau đó các siêu thị lớn mọc lên từng cái một, gần như không để lại không gian sống cho tiệm kẹo bé nhỏ của họ, vì vậy họ quyết định quay lại và làm lại từ đầu với nghề ẩm thực.

“Tôi hy vọng khi khách hàng ăn tô bún của chúng tôi, họ sẽ nhớ đến hương vị của mẹ họ nấu, như vậy khi họ làm việc và sống ở ngoài họ vẫn có thể cảm thấy ấm lòng chỉ với một tô bún này”.



Ý kiến của giám khảo

Nước dùng ngọt dịu, nguyên liệu tươi mới, ăn một miếng bún hải sản này vào ta có thể cảm nhận được mùi vị của hải sản lan ra trong miệng thật thú vị.



Khi chúng tôi đang thưởng thức bún và cơm gà, chủ tiệm bưng lên một đĩa thịt chiên nóng hổi. Đây là món ăn mà cặp vợ chồng tự hào nhất, mặc dù không được giới thiệu bởi người sành ăn, nhưng chủ tiệm vẫn mang ra để chúng tôi thử. Bà Hồng giới thiệu rằng thịt mềm không dai, đây cũng là kết quả của việc tìm tòi và điều chỉnh liên tục của họ. Bà ấy không thích thấy khách hàng bỏ lại thức ăn dư, họ cho rằng như vậy là có lỗi nào đó trong thịt. “Tôi hy vọng khách hàng có thể ăn hết toàn bộ miếng thịt”, bà chủ nói thế.

Các con của họ đều đã lớn, đáng lẽ ra vợ chồng ông Hồng có thể nghỉ hưu, không cần phải làm việc vất vả mỗi ngày như vậy, nhưng bà Hồng nói: “Vừa kiếm một chút tiền tiêu, vừa tiếp tục phục vụ các khách hàng lâu năm cũng tốt thôi”.

Thông tin của hàng

Business hours | 16:00-24:00 (Closed on Tuesdays)

Address | Stall No. 50, Lane 311, Section 2, Zhonghua Road,
Zhongzheng District, Taipei City

Phone | +886 932-345-727

Operator(s) | Hồng Thêm Thành, Hồng Đình Ngọc Mỹ

Shen Yuan Sườn hầm thuốc bắc – Cơm giò heo



Chợ đêm
Yan San



Khi một hộp cơm giò heo được bung mang lên, chúng tôi không khỏi kinh ngạc. Làm sao có thể có một hộp cơm giò heo có ba miếng thịt lớn đến thế này?

Ngoài ra còn có một miếng đậu phụ dày chưa từng thấy, đi kèm với măng và cải bắp màu sắc rực rỡ, thật chỉ nhìn thôi là đã thấy muốn ăn rồi.

Anh em chủ tiệm khoảng ba mươi tuổi. Gian hàng trước đây do cha mẹ họ kinh doanh trong hơn ba mươi năm, sau đó do sức khỏe của cha, họ đã tạm dừng bán hàng trong bảy năm, vài năm trước cha họ đã nảy sinh ý định bán gian hàng. Khi ý tưởng này được đưa ra, cả hai anh em đều thấy rất tiếc và bắt đầu suy nghĩ về việc tiếp quản gian hàng.

“Chiếc xe bán hàng này là nơi chúng tôi cùng nhau sống lâu nhất, chúng tôi đã cùng nhau trải qua nhiều khoảng thời gian tuyệt vời ở đây, nó là kỷ niệm chung của cả gia đình chúng tôi!”. Anh Thái chủ gian hàng không muốn từ bỏ gian hàng này, em gái của anh cũng vậy, ban đầu anh ta vốn làm việc trong ngành tài chính và em gái làm việc trong ngành điện tử, sau nhiều cuộc thảo luận, họ quyết định trở về nhà và tiếp quản gian hàng của cha mẹ. Tuy nhiên, không ngờ người phản đối nhất lại chính là cha mẹ họ, vì họ đã từng làm việc này nên họ biết rõ khó khăn của việc bán hàng ngoài chợ.

Tuy nhiên, cuối cùng họ vẫn không thể cưỡng lại sự quyết tâm của hai anh em chủ gian hàng. Cho đến vài ngày trước khi kinh doanh chính thức, ông bố cuối cùng đã nhượng bộ và làm cố vấn giúp anh em giải quyết các vấn đề, để cho lớp thanh niên có thể phát huy tối đa khả năng của họ theo ước nguyện, còn



Ý kiến của giám khảo

Giò heo lên màu đẹp, hương vị đậm đà, kết hợp với mùi thơm của nước tương và gia vị nêm nếm, thơm ngon như cơm mẹ nấu khiến thực khách vừa ăn vừa bồi hồi.

bà mẹ thì trực tiếp giúp hai anh em chuẩn bị nguyên liệu.

Món ăn nổi tiếng của gian hàng cũ là sườn hầm thuốc bắc của cha và cơm thịt kho của mẹ, nhưng anh Thái chủ tiệm Hồng không ngờ rằng món được giới thiệu lần này lại là món cơm giò heo mà anh và em gái cùng nghiên cứu ra. Anh nói rằng, các khách hàng cũ đều đánh giá rất cao về cha mẹ anh, điều này khiến anh em anh ta cảm thấy áp lực nặng nề, sợ rằng sẽ làm hỏng mất danh tiếng của cha mẹ đã nhọc công xây dựng nên. May mà lần chiến thắng này đã khiến anh em chủ tiệm tự tin hơn trong việc sản xuất nhiều món ăn ngon hơn nữa trong tương lai.

Với mục tiêu bán giá rẻ, nhiều và ngon miệng, anh Thái chủ tiệm hy vọng có thể chăm sóc cuộc sống hàng ngày của mọi người, chứ không phải là gánh nặng, “Mong mọi người xem tiệm của chúng tôi như bếp ăn nhà họ, khi mọi người ăn cơm giò heo của chúng tôi, họ không chỉ thỏa mãn cơn đói của mình, mà còn có thể cảm thấy ấm áp trong tâm hồn. Cảm giác ấm áp trong tâm hồn, đó chính là cảm giác như ở nhà”.



Thông tin cửa hàng



Business hours | 17:30-23:00 (Nghỉ vào thứ hai)
Address | No. 32, Section 3, Yanping North Road,
Datong District, Taipei City
Operator(s) | Thái Vỹ Luân, Thái Tâm Lâm

f Shen Yuan Sườn hầm thuốc bắc. Da Qiao Tou, chợ đêm Yan San

Thương hiệu lâu năm Shan Tou: Súp Tứ Thần - Súp tổng hợp

Chợ đêm
Yan San
(026)



Đây là một gian hàng được một người lính già đã theo chính phủ quốc dân đến Đài Loan vào năm 1959 xây dựng và kinh doanh. Ban đầu, ngoài súp Tứ Thần và bánh bao, họ còn bán xiu mại, nhưng sau đó vì việc làm xiu mại quá mất công, họ đã ngừng bán. Cô con gái - bà họ Ông, đã lớn lên cùng gian hàng của cha mình, vào ngày 17 tháng 5 năm 1991, cô đã tiếp quản công việc của cha mình, “Thương hiệu lâu năm

Shan Tou: Súp Tứ Thần” chính thức được thế hệ thứ hai kinh doanh.

Tại Đài Loan, súp Tứ Thần là một món ăn rất phổ thông, nhưng để thực sự ngon, cần phải có một số kỹ thuật độc đáo và tinh tế. Sau khi tiếp quản, chồng bà hàng ngày đi chợ mua nguyên liệu tươi mới nhất, sau đó, công việc thực sự tốn thời gian mới bắt đầu, ngoài việc hầm nước dùng đậm đà, cô còn tự tay rửa thật sạch các bộ phận nội tạng, nhất định phải làm như vậy mới có thể khử đi mùi khó ngửi của lòng. Bà chủ gian hàng rất thật lòng, cô không ngần ngại công nhận đây là một công việc khó khăn, nhưng với tính cách kiên trì của mình, ban đầu khi tiếp quản kinh doanh không được coi trọng, nhiều khách hàng cũ cho rằng cô sẽ bỏ đi sau một thời gian ngắn, vì vậy cô đã tự nói với bản thân: “phải kiên trì!”

Ngoài nước dùng hầm tì mị, bí quyết ngon nhất của súp Tứ Thần là rượu Đường Quy do cha cô tự chế biến với công thức riêng, chỉ cần thêm một chút vào nước dùng thôi là toàn bộ hương vị của “Shan Tou Súp Tứ Thần” sẽ vượt trội hơn hẳn so với các loại



Ý kiến của giám khảo

Lòng heo xử lý thật sạch, thật tì mị, độ mềm vừa phải, nước súp vừa đậm đà vừa thanh, có hương vị xưa rất thơm ngon.



súp khác trên thị trường. Súp tổng hợp có thêm ruột non, dạ non và dạ dày, đôi khi còn có thêm một nguyên liệu ẩn giấu – dồi trường, tất cả đều là món yêu thích của các thực khách giàu kinh nghiệm và là hương vị khó quên sau hàng chục năm ăn ở đây của khách hàng cũ.



Bà chủ gian hàng rất tự tin vào các món ăn của tiệm mình: “Khách đến tiệm chúng tôi không thể chỉ uống súp Tứ Thần hoặc súp tổng hợp mà nhất định phải gọi các món ăn khác để kết hợp!”. Đến nay, cô đã kinh doanh trong ba mươi hai năm, bằng với thời gian từ khi cha cô thành lập cho đến khi chuyển giao công việc cho con cái. Cô đã không bỏ cuộc và thời gian kinh doanh sẽ còn lâu hơn cả cha mình nữa để giúp tô súp tổng hợp này làm dịu lòng của nhiều người hơn.

Thông tin của hàng

Business hours | 18:00-23:00 (Nghỉ vào Thứ Hai)

Address | No. 40, Section 3, Yanping North Road, Datong District, Taipei City

Phone | +886 922-210-065

Operator(s) | Ông Sĩ Huy, Thăm Kim Long

Gà nướng than Quê Hương – Thịt gà nướng



Chợ đêm
Shilin



Gà nướng cũng có thể bán một cách rất thời trang! Gà nướng than Quê Hương là một gian hàng cũ đã mở hơn ba mươi năm, sau quầy là một chàng trai cao ráo, mảnh khảnh, đội mũ bê rê, làm việc nhanh nhẹn, ban đầu tôi tưởng anh là sinh viên làm thêm, nhưng không ngờ anh lại là chủ gian hàng - người con rể may mắn được cha vợ truyền lại công việc. Gà nướng than Quê Hương từ đó chính thức bước vào thế hệ thứ hai, do anh Lữ kế thừa công việc của cha vợ.



Ban đầu anh ấy làm trong ngành kinh doanh, sau khi kết hôn hơn sáu năm, chỉ cần có thời gian rảnh là anh Lữ sẽ theo phụ bán với cha vợ, cho đến một năm trước, cha vợ đã nghiêm túc mời anh ta đến nói chuyện, hy vọng anh ta có thể tiếp quản gian hàng đã kinh doanh trong ba mươi năm này, anh ta không suy nghĩ nhiều mà đã đồng ý ngay với cha vợ. Ngược lại, trong suốt một năm qua, vợ anh ta mới là người hối hận hơn: "Vì công việc đó bận rộn hơn tôi tưởng, trước kia khi đi làm thì còn có ngày nghỉ, còn bây giờ anh ấy không có thời gian nào để ở bên cạnh vợ".

Khi tiếp quản công việc của cha vợ, anh Lữ khiêm tốn cho rằng anh không dám hy vọng có thể khuếch trương kinh doanh, nhưng mong muốn sẽ duy trì thành công của hàng và

tinh thần của cha vợ. Ví dụ như thịt gà phải tươi ngon, kích cỡ phải nhất quán. Nếu trong quá trình chiên và nướng gà bị lỗi, anh ta sẽ dành để khách hàng đợi một lúc lâu hơn để làm lại miếng mới chứ không để khách hàng bị nhận được món ăn không đạt chất lượng.

“Đối với đàn ông thì công việc và sự nghiệp riêng không giống nhau! Cha vợ tôi hy vọng công sức cả đời của ông ấy có thể được kế tục. Còn tôi thì sao? Khi làm kinh doanh, mọi người đều giống nhau. Bây giờ khi tôi nói với người khác rằng tôi bán gà nướng,

wow, thật là cool!”, Anh Lữ cho biết. Sự trẻ trung của anh Lữ đã mang lại cho tiệm gà nướng với hương vị đặc biệt do cha vợ anh tự chế biến cả một đời một tấm áo mới, và anh tiếp tục giúp tiệm Gà nướng than Quê Hương vững vàng hướng về tương lai.

Điều anh Lữ hy vọng nhất là khi khách hàng nhận được phần gà nướng của mình, họ sẽ không sợ nóng mà hớn hờ cắn vào miếng gà ngay lập tức. Đối với nhiều người, cuộc sống hàng ngày đã đủ buồn chán rồi, đôi khi cũng nên tạm thời quên đi lượng calo nạp vào mà ăn ít thức ăn chiên rán để xả stress, “Chỉ cần ngon miệng là được!”.



Thông tin cửa hàng

Business hours | 16:00-00:00
Address | No. 1, Jihe Road, Shilin District, Taipei City
Phone | +886 921-125-187
Operator(s) | Lữ Chính Luân



Ý kiến của giám khảo

Sốt rất đậm đà, thịt gà đủ dày mà không xơ cứng, vỏ bột sau khi nướng vẫn giữ được độ giòn, biểu hiện xuất sắc.



Giò heo Lão Tam – Giò heo kho

Chợ đêm
Wuzhou Jie
(004)



Có một gian hàng bán giò heo tại Chợ đêm Wuzhou kinh doanh trong 43 năm, đã truyền đến 3 thế hệ. Gian hàng hiện nay do thế hệ thứ hai quản lý, mẹ chồng trong gia đình đã gần như về hưu, bà hỗ trợ việc chăm sóc ba cháu nhỏ cho con cái buôn bán. Bàn ăn ngoài trời của tiệm cũng là bàn học của các em nhỏ. Người mở tiệm là ba chồng, ông ấy là con thứ ba trong gia đình nên lấy luôn thứ bậc trong gia đình để đặt tên tiệm là "Giò heo Lão Tam".

Con dâu của "Giò heo Lão Tam" là bà chủ thế hệ thứ hai, đã đặc biệt biểu diễn cho chúng tôi xem cách làm giò heo kho ngay tại gian hàng. "Bà không sợ bí mật bị rò rỉ sao?" Chúng tôi hỏi. "Kỹ thuật đích thực không học lóm nổi đâu!" Bà trả lời. Bà chủ là một người rất thẳng thắn.

Bà ấy rang đường phèn trước, khi bắt đầu chuyển sang màu caramel bà ấy cho thêm gừng để tạo mùi, rồi cho giò heo vào đảo đều; sau đó là xì dầu và các loại gia vị khác như hành tây, đến đây mùi thơm ngọt của đường bắt đầu xông lên ngào ngạt. Bà chủ cho biết, đường là để tạo màu, có thể giò heo mới có được màu vàng óng ánh.



Ý kiến của giám khảo

Thịt giò heo tươi mềm, hương vị đơn giản nhưng ngon, công thức gia truyền của nước sốt mang lại cho thực khách ấn tượng sâu sắc!



Tài nghệ hiện nay của bà chủ đều đến từ sự chỉ dạy của mẹ chồng, và tài nghệ của bà nội lại kế thừa từ chính chồng của mình, tức là ông nội trong gia đình. Món chân giò heo kho của gia đình họ Thái nghiên cứu thật ra đã từng rất nổi tiếng ở Bắc Cảng, Vân Lâm, và sau đó được bà nội tiếp tục duy trì hương vị rồi truyền nghề lại cho con trai và con dâu.

Bà mẹ chồng nhìn con trai và con dâu có thể tiếp tục công việc mà bà đã bỏ cả cuộc đời để khởi xướng, bà rất hài lòng. Lúc còn trẻ, bà còn phải đẩy xe chạy trốn cảnh sát khi bán hàng rong, ở thập kỷ 1980, mỗi tờ giấy phạt đến những 1200 Đài tệ, thật không dám tính xem phải bán đến bao nhiêu phần giò heo mới có thể kéo vốn lại. Nhưng bà vẫn cố gắng, cho đến khi có tiệm này, giống như một ngôi nhà, an cư lạc nghiệp, vì vậy bà chân thành nói: "Nếu tiệm này bị mất đi tôi sẽ rất buồn."



Ba đứa trẻ của gia đình họ Thái thường lại gần và nghe chuyện người lớn, cậu anh 7 tuổi nói: "Tôi cũng biết nấu mì gói, nhưng phải có người giúp tôi bật bếp gas". Họ thật đúng là thế hệ thứ tư của gia đình, không sợ người lạ, sẵn sàng để tiếp nối công việc nấu giò heo kho gia truyền.

Thông tin cửa hàng

Business hours | 16:00-02:00

Address | Stall No. 4, Wuzhou Street, Wanhua District, Taipei City

Phone | +886 958-070-543

Operator(s) | Thái Tông Dụ

Món ngon chợ đêm Đài Bắc năm 2023

Sách chuyên đề món ăn tuyệt vời hàng năm tại chợ đêm (Phiên bản tiếng Việt)

Nhà xuất bản

Cục Quản lý Chợ Đài Bắc

Người phát hành

Trần Đình Huy

Địa chỉ

6F, No. 21, Sec. 1, Dihua
Street, Taipei City

Điện thoại

+886-2-2550-5220

Đơn vị hướng dẫn

Cục Phát triển Công nghiệp
Thành phố Đài Bắc

Đơn vị tổ chức

Ban Quản lý Chợ Đài Bắc

Thực hiện kế hoạch

NPO Space

Biên tập viên trách nhiệm

Hoàng Huệ Hân

Thiết kế nghệ thuật

Lưu Đình Lăng

Thiết kế minh họa

Tạ Vô Luân

Phòng vấn và viết bài

Trần Tâm Di

Nhiếp ảnh đồ họa

Bạch Vũ Tâm

Người dịch

Ông Ngọc Phụng

Ngày xuất bản đầu tháng 11 năm 2023

In ấn HONG JAAN PRINTING CO., LTD.

Bản quyền thuộc về nhà xuất bản, mọi hình thức vi phạm bản quyền sẽ bị truy cứu trách nhiệm luật pháp.

FB www.facebook.com/taipeimarket

廣告

指導單位



臺北市政府產業發展局
Department of Economic Development
Taipei City Government

主辦單位



臺北市市場處
Taipei City Market Administration Office

策劃執行單位



不完美原創工作室
S t u d i o _ N . P . O .