

Mùa đông về, người Hà Nội lại rủ nhau ăn đêm với phở gà, cháo sườn và bánh trôi tàu

09:59 19/11/2025

Thời tiết Hà Nội trở lạnh trong những ngày giữa tháng 11 khiến nhiều hàng quán ăn đêm tấp nập hơn thường lệ. Các món nóng như phở gà, cháo sườn, bánh trôi tàu hay đồ nướng trở thành lựa chọn yêu thích của nhiều người dân khi phố phường bước vào những đợt gió lạnh đầu mùa.

Hàng quán đêm đông khách khi trời trở rét

Tại các tuyến phố như Lò Đúc, Tống Duy Tân, Chùa Láng, Nguyễn Hữu Huân hoặc khu vực quanh Hồ Tây, nhiều hàng phở gà buổi tối sáng đèn sớm và phục vụ muộn hơn vì khách tăng rõ rệt. Từ khoảng hai mươi giờ trở đi, nhiều bàn đã kín chỗ. Mùi nước dùng nóng và hành phi thơm lan trong không khí khiến ai đi qua cũng dễ bị hấp dẫn.



Nồi bánh trôi tàu nóng thu hút nhiều người dừng lại thưởng thức trong buổi tối lạnh.

Trời lạnh, các quán cháo sườn cũng đông khách không kém. Tô cháo nóng hồi với ruốc và quẩy giòn được nhiều người lựa chọn khi cần tìm một món dễ ăn và ấm bụng. Một chủ quán ở khu vực Tống Duy Tân cho biết, chỉ cần trời giảm vài độ là lượng khách tăng nhanh, nhiều hôm hết nồi từ rất sớm.

Bánh trôi tàu là món ăn đặc trưng của mùa đông Hà Nội nên cũng đông khách hơn. Những nồi bánh trôi nóng, khói bốc nghi ngút và mùi gừng thơm thu hút

nhiều người dừng xe lại để thưởng thức. Đồ nướng như ngô, khoai, bánh mì bơ mật ong hay đậu phụ nóng cũng được bán mạnh trong các khu đông sinh viên.

Không chỉ món ăn, không khí ban đêm của Hà Nội trong những ngày lạnh cũng rất đặc trưng. Ánh đèn vàng của các quán ăn phản chiếu trên mặt đường, khói nóng bay mờ tạo nên nét rất riêng của mùa đông. Người dân ngồi san sát bên bàn inox, vừa ăn vừa xuýt xoa trước cái lạnh buổi tối là hình ảnh quen thuộc nhiều năm nay.

Một số chủ hàng cho biết, doanh thu đã tăng đáng kể kể từ khi đợt lạnh bắt đầu. Nhiều người nói rằng mùa đông đến là lúc các hàng phở gà, cháo sườn và bánh trôi tàu bước vào các buổi tối bận rộn nhất trong năm.

Minh Thẩm