



Do Monique Phuong Mai Couvent des Oiseaux 70 chuyển lại

## Trái thanh trà vàng rực níu chân người Sài Gòn

Thanh trà chín vỏ bóng màu vàng cam tươi rói, ăn có vị chua ngọt, mùi thơm thanh thanh như xoài. Loại trái cây đặc sản vùng đồng bằng sông Cửu Long mấy năm nay theo chân thương lái len lỏi vào từng góc phố Sài Gòn.



Nhờ đặc tính giải nhiệt nên thanh trà được người Sài Gòn ưa chuộng khi vào mùa nắng nóng. Người ta mua trái chín rồi bóc vỏ chấm muối ớt ăn tại chỗ hoặc đem về làm sinh tố. Một số bà nội trợ lựa trái xanh có vị chua dùng để nấu canh thay me.



Người bán thường để thanh trà trong sọt hoặc túm thành chùm treo lơ lửng trông bắt mắt.



Nhiều bạn trẻ mua ròi bóc vỏ ăn tại chỗ.



Trước khi thưởng thức thanh trà, phải nắn hoặc xoa đều tay cho mềm để dễ lột bỏ vỏ.



Thanh trà có hai loại: trái chua và trái ngọt. Trái chua vỏ cứng, nhai sần sật; trái ngọt vỏ mềm vị dòn dốt.



Thanh trà hiện nay được bán nhiều trên các tuyến đường tại TP HCM như: 3 tháng 2 (quận 10), Điện Biên Phủ (từ quận 1 đến Bình Thạnh), quốc lộ 13 (Bình Thạnh)...

Những phụ nữ bán thanh trà trên hè phố thường là dân nhập cư từ các tỉnh miền Trung hoặc miền Bắc. Trong ảnh, bà Lê Thị Chín, 52 tuổi, quê ở Bình Định, bán loại trái này trên đường 3 tháng 2, quận 10.



Bà mua sỉ trái ở chợ đầu mối Thủ Đức rồi đem bó lại thật cẩn thận để bán. Mỗi kg thanh trà mua sỉ khoảng 20.000 đồng đến 25.000 đồng và bán lẻ từ 35.000 đến 40.000 đồng.



Thanh trà mềm rất dễ dập nên thường chỉ bán được trong ngày.



Đôi tay những người phụ nữ cẩn cù tỉa tốt chùm trái cây cho đẹp mắt.



Thấy trái cây đẹp mắt nhưng không có tiền mua, cậu bé bán vé số đánh liều xin một quả rồi thích thú ăn ngay tại chỗ.