

## Chuyện Xôi Sài Gòn

Người Sài Gòn rất chuộng xôi. Xôi sớm, xôi chiều, xôi tối lúc nào cũng có người ăn. Đất Sài thành có một phố chuyên bán xôi và còn rất nhiều món xôi "đặc sản" khó tìm nơi khác.

Xôi Sài Gòn có thể chia làm hai loại là xôi ngọt và xôi mặn.

Xôi ngọt phổ biến nhất vẫn là xôi gấc, xôi cẩm (hay còn gọi là xôi tím), xôi nếp than, xôi đậu, xôi sầu riêng, xôi vò. Mỗi loại xôi lại có cách thêm hành phi, mỡ hành, dừa bào hay đường riêng.



**Xôi ngọt Sài Gòn thường có lớp đường phủ lên trên**



**Xôi mặn Sài Gòn**



**Người Sài Gòn cũng thích xôi gấc**



**Xôi sầu riêng có hương vị rất đặc biệt**



Ví như ăn xôi đậu bao giờ cũng phết thêm một miếng đậu xanh nhuyễn vàng ươm, thêm một ít sợi dứa bào nhỏ, sau cùng là rắc lên một ít đường cát trắng phau.

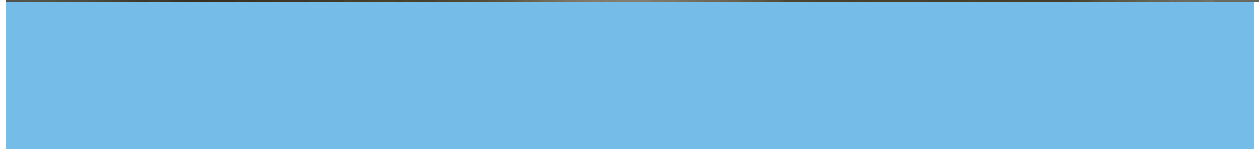


Xôi cẩm là loại xôi có màu tím thủy chung. Ăn xôi tím phải có thêm mỡ hành và hành phi mới đúng vị. Người ta vẫn thường rưới mỡ hành và hành phi khi ăn các món mặn, nhưng riêng với một số món xôi ngọt như xôi cẩm lại phải kèm theo hai vị này mới ngon.



Cách ăn này quả thực chỉ phổ biến ở Sài Gòn vì người Sài Gòn ăn món ăn nào mà không có nước đường như đều phải có thêm ít mỡ hành béo béo mới đã.

Các món xôi có nguồn gốc ngoài Bắc như xôi cốm, xôi gấc cũng nằm trên các quầy hàng khắp các nẻo đường Sài Gòn. Vào đến trong Nam, hương vị của các món xôi này ít nhiều đã thay đổi. Vẫn là xôi với gạo nếp thơm lừng, khác chăng là hương vị ngọt hơn theo khẩu vị của người Nam.







Xôi ngọt thuần túy miền Nam thì phải kể đến xôi nếp. Nếp phải là nếp nếp, hầm với nước dừa, tạo thành món ăn nửa xôi nửa cháo.





Hạt bắp hầm xong nở bung thật mềm, thậm chí hơi nhão, có màu trắng tươi, rắc thêm đậu xanh đánh cho mịn nhỏ ra, rồi lại thêm ít dừa nạo, muối mè. Ăn vào vừa ngọt vừa béo nhưng không ngấy lại ngon tuyệt.



Xôi ngọt Sài Gòn, đúng như tên gọi của nó, vị ngọt quyện với cái dẻo thơm của nếp, beo béo của dừa, đậu xanh xay nhuyễn và mỡ hành, lại thêm ít hành phi thơm thơm, giòn giòn tạo nên một hương vị riêng mà quen thuộc.



Ngoài ra còn có một món xôi ngọt khá đặc sắc nhưng không phổ biến bằng các món xôi ngọt như đã kể ở trên là món xôi xiêm.

Xôi Xiêm có nguồn gốc từ Thái Lan. Xôi Xiêm là sự tổng hợp từ các nguyên liệu từ gạo nếp Thái Lan, nước cốt dừa, sàu riêng, đường thốt nốt... Việc chế biến xôi Xiêm không phức tạp nhưng lại cần có kinh nghiệm và sự khéo léo.

Xôi hấp phải chín tới, dẻo, không nhão mà cũng không cứng, nước sốt có vị ngọt, ngậy mà không béo. Ở Sài Gòn xôi Xiêm thường được bán ở khu người Hoa (Quận 5).

Xôi mặn thì phải kể đến xôi gà, xôi lạp xưởng, trứng cút, xá xíu, xôi chả, patê... Thường người ta sẽ để xôi gà sang một bên, còn xôi với lạp xưởng, chả, trứng cút, pa tê sẽ gộp chung gọi là xôi mặn.



**Xôi gà luộc - một món rất đặc biệt**



**Xôi mặn thập cẩm**



**Xôi trứng lạp xưởng**





Các món trên đều là xôi nếp nấu dẻo thơm, cộng thêm mỡ hành béo béo, với cọng hành xắt nhỏ còn nguyên màu xanh tươi dù đã xào với dầu nóng, thêm ít hành phi cho giòn thơm. Tùy theo khẩu vị mà chọn các món ăn kèm như tôm khô, tôm chiên bột, Lạp xưởng, trứng cút,...

Riêng với xôi gà thì cũng có nhiều cách để thưởng thức. Phổ biến nhất vẫn là xôi gà xé, vừa tiện lợi lại ngon, đáp ứng với nhu cầu nhanh, tiện lợi của người thành phố.





Tùng miếng gà được xé thành sợi nhỏ, khi ăn không phải dùng tay xé gà. Gà xé có thể là gà luộc kỹ cho nước ngọt vào trong từng thớ thịt, cũng có thể là gà chiên giòn, có nơi lại dùng gà nướng.



Xôi Sài Gòn thường bán vào sáng hoặc chiều tối. Sáng thì các hàng xôi thường tụ tập trước cổng trường học, hoặc bán bên lề đường. Trước trường nào cũng có ít nhất một gánh hàng xôi, và trên vỉa hè các con đường lớn nhỏ cũng không thể thiếu gánh xôi.



Xôi chiều thì phải kể đến đoạn đường Cao Thắng từ đầu đường đến ngã Tư Điện Biên Phủ. Xe nào xe nấy đều được đầu tư kỹ lưỡng, để ba bốn xúng xôi cao, khói bốc nghi ngút.

Xôi ngọt với đủ màu sắc bắt mắt với mục đích thu hút người khách qua lại trên đường. Chỉ cần chạy xe ngang qua, nghe mùi thơm tản mát trong không khí thì khó có thể kìm lòng mà đi tiếp. Mỗi gói xôi ở đây có giá từ 5.000đ đến 10.000đ.



Gần góc đường Sương Nguyệt Ánh và Cách Mạng Tháng Tám cũng có một gánh hàng xôi gà, xôi bắp rất ngon chỉ bán buổi chiều. Gánh hàng xôi đã xấp xỉ hai mươi năm.

Trải qua bao thăng trầm cùng thời gian, cái son sắc một thời của cô bán hàng cũng vơi đi ít nhiều, nhưng hương vị gói xôi vẫn ngon như thuở nào. Xôi ở đây chỉ 7.000 đồng một gói, lại được gói trong lá chuối chứ không phải gói bằng giấy bóng như các nơi khác.

Sài Gòn cũng có một quán xôi từ xưa đến nay nằm ở đường Bùi Thị Xuân. Quán này nổi tiếng là quán xôi ngon nhất Sài Gòn với món xôi gà chiên, xôi lòng gà và xôi gấc nổi danh. Xôi ở đây có độ nở vừa phải, lại vừa dẻo vừa thơm.



Xôi gấc có vị ngọt thanh mát tự nhiên lại thơm lừng. Người đến đây ăn một lần chắc chắn sẽ trở lại lần thứ hai, thứ ba. Quán tuy nhỏ nhưng có nhân viên phục vụ đông đảo, dù đến ăn hay mang về đều không phải đợi lâu.

Văn hoá xôi ở Sài Gòn đa dạng vậy đó. Xôi luôn là món ăn vừa ngon, vừa no vừa tiện lợi chẳng kém bánh mì. Người Sài Gòn phóng khoáng, dễ hoà hợp với những món ăn ngon .

Những gánh hàng xôi cũng theo đó mà trở nên phong phú, đa dạng hơn nhiều. Từ một món xôi dân dã cũng phần nào đã khắc họa nên nét văn hóa riêng biệt của người dân chốn Sài Thành.

**Sưu tầm**