

Ai ăn Xôi hô...ôn... ?

Xôi Lá Cẩm Bánh Kẹp



Xôi Ngũ Sắc



Xôi Mít Cẩm Lá Dứa



Bắp Hầm



Côm Đẹp



Xôi Bắp Chà



Xôi Mít



Xôi Bắp Đậu Xanh



Xôi Gấc



Xôi Nếp Cẩm



Xôi Nếp Than Đen Xanh Cốt Dừa



Xôi Gà



Xôi Bắp Đậu Xanh



Xôi Vi



Xôi Vò



Xôi Côm Dừa Lá Dứa



Xôi Đậu Phộng



Xôi Đậu Đen



Xôi Đậu Xanh



Xôi Bắp Non



Xôi Lá Cẩm



Xôi Lá Cẩm Đậu Xanh



Xôi Hạt Sen



Xôi Ngũ Sắc



Xôi Đậu Đen



Xôi Đậu Đỏ



Xôi Vò

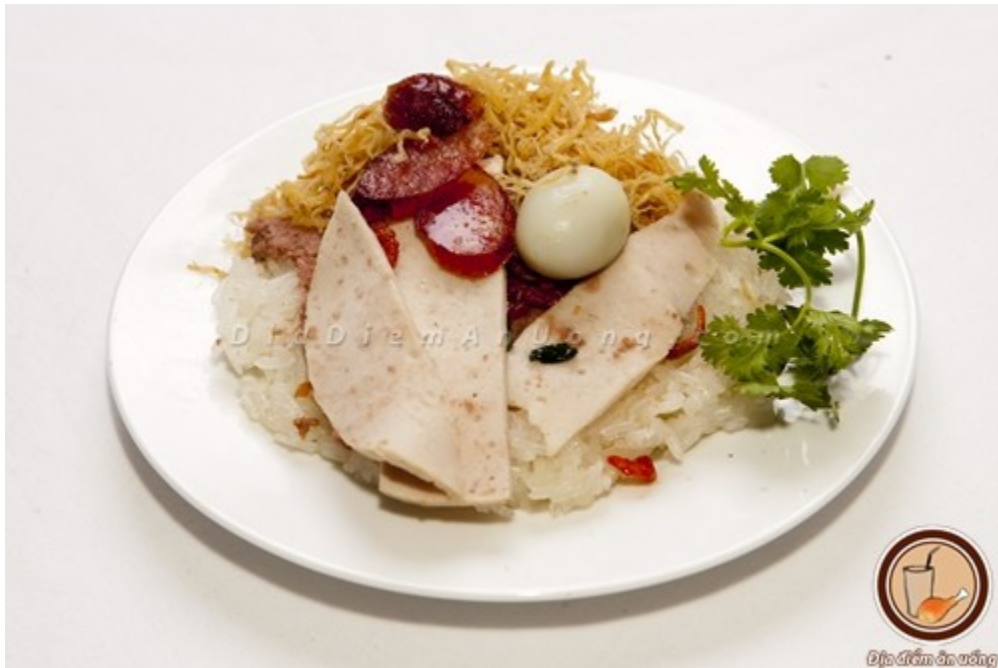


Chuyên Xôi Sài Gòn

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 tại Sài Gòn thường có lớp đường phủ lên trên



Xôi Mặn



Xôi Mặn Sài Gòn



Người Sài Gòn cũng rất 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 thơm, thêm một ít sợi dừa 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 từ phía bắc như xôi cốm, xôi gấc cũng chễm chệ 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 Bắp



Bắp phải là bắp 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 tơi mịn, 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 giòn giòn tạo nên một hương vị riêng mà quen thuộc.

