

XÔI SÀI GÒN

9 quán xôi ngon và độc đáo nhất của Sài Gòn

Nhắc đến xôi, người Sài Gòn nghĩ ngay đến xe xôi cade siêu chảnh trên đường Trần Phú, món thịt ướp muối tỏi của xôi Tám Cầu hay hàng trăm món xôi của xôi chè Bùi Thị Xuân.



Xôi cade trên đường Trần Phú, xôi siêu chảnh: Xe xôi cade nức tiếng của Sài Gòn là một xe xôi nhỏ đậu trước tiệm Giai Ký trên đường Trần Phú. Điểm đặc biệt là xe xôi này chỉ bán từ 20h hàng ngày và có thể nghỉ bán bất kỳ lúc nào mà không thông báo. Khiến nhiều người đến cả chục lần mới được diện kiến ông chủ cũng như thưởng thức món xôi “ngon hơn mọi chỗ” này.



Xôi tại đây không chỉ ngon miệng mà còn ngon mắt với miếng lá chuối xanh óng, cách gói có nghệ và cây tằm hai tác dụng: vừa ghim cố định gói lá chuối, vừa xĩa răng.

Địa chỉ: 451 Trần Phú, P. 7, Quận 5, TP. HCM

Xôi Tám Cầu: Xe xôi-bánh mì Tám Cầu tọa lạc ngay góc ngã tư Cao Thắng – Điện Biên Phủ. Đây lại là một trong những điểm bán xôi được yêu thích nhất của Sài Gòn.



Quán thu hút thực khách với những hạt xôi dẻo mềm, thơm chắc. Đặc sắc nhất là những lát thịt luộc ướp muối tỏi. Được ướp và chế biến khá kỳ công theo công thức riêng, món thịt này tại đây khiến bạn không thể quên nếu lỡ “thử” một lần. *Ảnh: Tin89*

Xôi chè Bùi Thị Xuân: Ra đời từ năm 1977, xôi chè Bùi Thị Xuân là thương hiệu quen thuộc của người Sài Thành. Xôi ở đây có giá khá mềm, từ 10.000 – 25.000 đồng. Các món xôi cũng được mở rộng như xôi phá lấu, xôi trộn, xôi tôm chiên bột... *Ảnh: quán cung cấp*

Mỗi loại có một điểm nhấn riêng phù hợp với sở thích, thị hiếu của từng nhóm đối tượng nhưng đều luôn nóng, mềm và có độ dẻo nhất định. Ngoài xôi, đến quán, bạn đừng bỏ qua các món chè hay quà vặt hấp dẫn khác.
Địa chỉ: 111 Bùi Thị Xuân, P. Phạm Ngũ Lão, Quận 1, TP. HCM. Ảnh: quán cung cấp

Xôi Gà Bà Chiểu: Xôi gà Bà Chiểu nức tiếng là một hàng xôi nằm trên đường Nguyễn Hữu Nghĩa phía sau chợ. Xôi ở đây ngoài được đánh giá cao về độ dẻo của nếp, hương thơm của món gà chiên giòn hay xá xíu chính là

điều tạo nên tên tuổi của quán. Xôi dẻo, thịt gà chiên dai chắc, tí giảm bông, mỡ hành và một ít tương ớt sẽ khiến cơn đói của bạn hoàn toàn được xoa dịu.





Ngọt ấm như xôi chè vỉa hè Trần Hưng Đạo ngày se lạnh

Quán nằm trước một ngôi nhà cổ, dưới giàn hoa ti gôn xanh mát. Chè ngon mà sạch sẽ, từ chiếc bát đến cái thìa đều bằng sứ trắng phau, làm khách “ung mắt”.

Địa chỉ: Từ ngã 4 đường Vũ Tùng - Bùi Hữu Nghĩa đi thẳng đường Bùi Hữu Nghĩa về hướng Chợ Bà Chiểu khoảng 30m.

Xôi Đen Thập Cẩm đường Nguyễn Trãi: Chỉ là một xe đẩy nhỏ trên đường Nguyễn Trãi song hàng xôi này cũng kịp níu chân bất kỳ thực khách nào vô tình dừng lại. Chiếc xe đẩy này có nhiều loại xôi khác nhau, song được đánh giá cao nhất là xôi đen thập cẩm. Món này gồm xôi đen trộn chung với nước tương, hắc xì dầu và một số nguyên liệu khác. Ăn cùng với gà xé và củ cải trắng ngâm



chua.

Địa chỉ: 552 Nguyễn Trãi, P. 8, Q. 5, TP. HCM.

Xôi Nhung: Với hai dòng xôi và 9 món ăn kèm, xôi Nhung giới thiệu đến thực khách Sài Gòn gần 20 món xôi với hương vị và cách bài trí khác nhau. Được yêu thích nhất tại quán là món xôi gà hấp lạ miệng, gà xào nấm đậm đà hay xôi trứng kho thịt béo mềm. Ngoài ra, quán cũng có bún dọc mùng và miến gà cho những ai hảo món nóng.

Địa chỉ: 301 Đặng Văn Ngữ, P.15, Q. Phú Nhuận. Ảnh: Zen Nguyễn



Xôi Mít Sĩ Gòn: Sự kết hợp độc đáo giữa vị béo, dẻo của xôi, thơm, dai, giòn của mít mang đến cho thực khách một trải nghiệm độc lạ và ngon miệng. Cách chế biến món ăn này khá đơn giản. Nếp ngâm qua đêm, đồ chín, để nguội, trộn với dừa nạo. Mít chọn những múi lớn, tách bỏ hạt, cho xôi đã trộn dừa vào bên trong.

Địa chỉ: 187/5/6 Cô Giang, Q. 1, TP. HCM. Ảnh: Ngọc Linh



Xôi Bình Tiên: Bình Tiên là hàng xôi nổi tiếng ở quận 6. Xôi ở đây có hai điểm cộng là giá khá rẻ (10.000 đồng/phần) và phục vụ nhanh (do gói sẵn). Bù lại, phần nhân hơi ít, ai thích “thịt thà” hay đang ăn kiêng sẽ không “đẹp ý hài lòng”.

Địa chỉ: 88 Minh Phụng, P. 5, Q. 6, TP. HCM.



Trop B: Toạ lạc trong một con hẻm nhỏ trên đường Nguyễn Thị Minh khai, Trop B là điểm đến yêu thích của giới trẻ và dân ghiền xôi. Quán có nhiều loại xôi khác nhau, song thế mạnh lại là những món kem xôi với hương, vị, tông màu nổi bật và thu hút. Yogurt xôi và xôi đá cũng là hai món bạn nên thử khi ghé quán.

Địa chỉ: 306/4 Nguyễn Thị Minh Khai, P. 5, Q. 3, TP. HCM.

Trong danh sách món ngon Sài Gòn, không món nào phong phú như xôi. Chưa kể đến xôi mặn, chỉ tính riêng xôi ngọt đã là một danh sách rất dài. Bên cạnh những loại quen thuộc như xôi gấc, nếp cẩm, sầu riêng, đậu phộng, đậu xanh, xôi bắp... Sài Gòn còn 6 loại xôi ngọt biến tấu từ xôi của người Hoa, Thái, Campuchia... rất được yêu thích sau:

1. Xôi mít



Được du nhập vào Việt Nam cách đây không lâu nhưng xôi mít, có xuất xứ từ Thái Lan đã trở thành món ăn yêu thích của giới trẻ hiện nay. Tuy là sự kết hợp của các nguyên liệu đơn giản, dễ kiếm nhưng xôi mít lại nhanh chóng trở thành trào lưu nhờ lạ mắt, lạ miệng.

Đề gia giảm lượng tinh bột và tăng thêm hương vị cho món ăn, vốc xôi được nấu với nước dừa tươi thơm, dẻo, ngọt tự nhiên sau đó cho vào múi mít cắt tròn, vàng ươm, thơm ngọt, thêm vào chút nước cốt dừa, dừa bào sợi, đậu phộng rang giã nhỏ, muối, đường. Ngoài xôi trắng, để đáp ứng khẩu vị đa dạng của thực khách, nhiều cửa hàng còn cho xôi lá cẩm, lá dứa, gấc, thập cẩm... vào những múi mít vàng ươm.

Xôi mít thường được bán online giao hàng tận nơi, hoặc bạn có thể ghé đến Xôi mít Sĩ Gòn ở đường Cô Giang, quán Cơm nhà ở Đồng Khởi (Q.1), quán xôi đối diện chợ Hoàng Hoa Thám, Tân Bình (bán giắc chiều)...

2. Xôi kem dừa



Nhờ hương vị lôi cuốn, cùng hình thức thưởng thức lạ miệng, xôi kem dừa được các bạn trẻ rỉ tai và tìm đến thưởng thức ngày càng đông. Khi có khách gọi món, trái dừa sẽ được chặt đôi dùng một nửa làm “cốc”, sau khi nạo một

lớp dừa non bên trong cốt, người ta cho thêm một ít xôi lá cẩm, chút bắp Mỹ ngọt, cốt dừa, dừa rang, đậu phộng và một viên kem dừa ngọt mát đủ cân bằng vị. Sau khi thưởng thức xong phần xôi kem dừa, mỗi thực khách sẽ được tặng kèm một phần nước dừa xiêm ngọt mát.



Để thưởng thức món này ở Sài Gòn, bạn có thể ghé đến quán Kem Xôi Dừa vỉa hè tại số 103 Bùi Viện hoặc tại số 106 Lê Thị Riêng, Q.1. Thêm một địa chỉ nữa được khá nhiều bạn trẻ nhớ đến khi nhắc đến kem xôi đó là Tropic B, một quán kem trong con hẻm trên đường Nguyễn Thị Minh Khai với thực đơn đa dạng các món kem xôi nếp, yogurt xôi, xôi đá, xôi xoài...

3. Xôi cadé



Vóc xôi nhỏ, dẻo thơm hương nếp quyện với vị ca-dé, cốt dừa ngọt bùi đặc trưng của ẩm thực Trung Hoa được gói khéo trong lớp lá chuối xanh um ngay góc đường Trần Phú, Nguyễn Tri Phương, Q.5 từ lâu đã là món ngon được nhiều người Sài Gòn yêu thích.

Muốn ăn món ngon này, những vị khách quen thường canh giấc từ 8h tối trở đi cho chắc vì xe xôi bán khá trễ. Tuy giờ bán hơi “quái”, từ 8h tối về khuya

nhưng lúc nào chiếc xe đẩy nhỏ với món xôi cadé gia truyền, bán thêm bánh da lợn, bánh khoai mì, cùng các loại rau câu lạ miệng cũng nườm nượp khách.

4. Xôi vị



Không chỉ được xem là thức ăn chơi quen thuộc, xôi vị, món ngon của vùng đất Nam Bộ còn được dùng trong các bữa tiệc trang trọng như những dịp cưới hỏi, giỗ chạp, thôi nôi, đầy tháng... nhờ hình thức trình bày khá đẹp mắt.

Để có được mẻ xôi vị dẻo ngọt, mềm thơm vừa phải, dính chặt các phần với nhau đòi hỏi người làm bánh không ít công sức. Khác với các loại xôi ngọt khác, gia vị tạo hương đặc trưng cho xôi vị là đại hồi (tai vị). Ngoài xôi vị xanh lá dứa “truyền thống”, để tăng phần hấp dẫn, người ta thường sử dụng thêm các phụ liệu để tạo ra màu sắc và hương vị đặc biệt cho xôi vị như: lá cẩm cho màu tím, gấc cho màu đỏ cam, thêm lớp đậu xanh ở giữa, trên cùng rắc mè.

Muốn ăn xôi vị bạn có thể ghé đến cửa hàng bánh mì Ngọc Xuyên 41 Trần Quốc Toản, Q.3; cửa hàng bánh Mai Lan ngã 3 Trường Chinh, Đồng Đen, Tân Bình, xe xôi hẻm 287 Nguyễn Đình Chiểu (cùng chỗ với canh bún Nguyễn Đình Chiểu)...

5. Xôi xiêm



Sài Gòn có một khu chợ ở Lê Hồng Phong chuyên bán thực phẩm và các món ăn Campuchia, mà nếu là dân ghiền xôi xiêm bạn chắc chắn đã từng ghé qua thưởng thức. Xôi cũng được nấu với nước cốt dừa như những xôi

khác, phần đặc biệt chính là hỗn hợp nhân ăn kèm. gồm trứng, bột mì, nước dừa tươi, đường thốt nốt đánh tan sau đó đem hấp.

Khi ăn, người bán sẽ múc xôi ra đĩa, cho 1 phần nhân vàng thơm béo ngậy lên, rưới thêm nước đường, sau đó chan nước cốt dừa lên. Vị béo của xôi là sự tổng hòa nhiều hương vị quyến rũ, ăn rất ngon. Ngoài xôi xiêm, khi đến khu chợ này, bạn có thể thưởng thức nhiều món ngọt Campuchia rất lạ miệng như chè bí thưng, chè thốt nốt, chè hạt me...

6. Xôi xoài



Cùng với Som Tam, Pad Thái... xôi xoài luôn nằm trong danh sách 10 món ăn phải nếm thử khi đến Thái Lan. Với hương vị rất đặc biệt, xôi xoài khi du nhập về Việt Nam đã nhanh chóng trở thành món ăn yêu thích của nhiều nơi, trong đó không thể thiếu thiên đường quà vặt Sài Gòn.

Tuy trông khá đơn giản nhưng để có đĩa xôi xoài ngon đòi hỏi người bán không ít dụng công. Xôi phải được nấu từ những hạt gạo nếp dài hạt cùng nước cốt dừa sao cho thơm béo, mềm tơi nhưng không hề dính bết. Xoài cho món xôi này cũng phải được lựa chọn khéo léo vừa chín tới vàng, ngọt, săn thịt để tôn lên hương vị cho món xôi. Ngoài nước dừa tươi dùng để nấu xôi, nước cốt dừa chan lên ăn kèm cũng là một thành phần không thể thiếu. Để thưởng thức xôi xoài, bạn có thể ghé khu chè Thái Nguyễn Tri Phương, Q.10 hoặc các nhà hàng bán món Thái.