

# HỘI ÁI HỮU BIÊN HOÀ

Website: <https://www.bienhoatx.com>

Email liên lạc: datlam1951@yahoo.com

Hội Ái Hữu Biên Hoà hân hạnh giới thiệu đến quý vị bài: **Tản Mạn Biên Hoà: Má Tôi Và Xôi Chiên Phồng** của đồng hương **Ngọc Tâm Nguyễn Phước Huyền Tôn Nữ T. Sâm**. Hội chân thành cảm tạ tác giả. Kính mời.

**Trân trọng.**



Cô Tư Thạnh

Chủ Nhân Nhà Hàng Tuyết Hồng

## **MÁ TÔI VÀ XÔI CHIÊN PHỒNG**

**Ngọc Tâm Nguyễn Phước Huyền Tôn Nữ T. Sâm**

Tôi về làm dâu gia đình chồng ở xứ Bưởi Biên Hoà thắm thoát nay đã được 35 năm. Trước năm 1970, tôi làm việc cho một dự phòng của Pháp tại Sài-Gòn. Khi nào xong cuộc họp hằng tháng, được dịp thì bạn bè rủ cùng nhau đi ăn uống. Có một người bạn

đề nghị đi Biên Hoà thăm một người thân, và hứa là sẽ dẫn chúng tôi đi thưởng thức một món ăn rất đặc biệt. Thế là chúng tôi cùng nhau đi Biên Hoà, một thành phố mà tôi chưa bao giờ đặt chân đến. Chúng tôi đến một nhà hàng nằm sát bờ sông Đồng Nai rất thơ mộng. Nhìn dòng nước sông êm đềm chảy nhẹ, tôi cảm thấy như được thư thả và hưởng nhận một sự yên tĩnh nhẹ nhàng. Bên kia bờ, những mái nhà đỏ nằm xen lẫn trong hàng cây xanh rì với những ngọn dừa cao lêu khêu; và cuối tầm mắt, một cầu sắt bốn nhịp vắt ngang sông: Cầu Gành thưở nào đã đón chào chúng tôi khi vào thành phố Biên Hoà. Hình ảnh này tạo ra một khung cảnh rất nên thơ và hữu tình.

Người bạn tôi kêu gọi món ăn và khi được mang ra, thì tất cả chúng tôi đều trở mắt nhìn. Một quả gì giống như trái banh, tròn trịa, vàng lươm, còn đang bốc khói nằm trên một cái đĩa trông thật lạ lùng. Sau đó mới được giải thích, đó là món “**Xôi Chiên Phồng**”, rất hấp dẫn ăn chung với “*Gà Đút Lò*” hoặc “*Gà Hấp Rau Râm*” và cũng là món ăn đặc biệt của nhà hàng **Tuyệt Hồng** này.



Được chỉ cách ăn, chúng tôi dùng đũa xuyên vào “*quả xôi*” đó và mới biết là bên ngoài lớp nếp giòn tan, nhưng bên trong ruột trắng

rỗng. Gắp miếng xôi ngon ngọt chấm vào nước sauce của gà đút lò kèm thêm miếng thịt gà thơm tho, thì quả thật ngon tuyệt. Dù các khẩu vị trong món ăn này: vừa giòn nhưng không cứng, vừa ngọt, vừa mặn, vừa chua ....., đó là lần đầu tiên tôi được ăn món Xôi Chiên Phồng tại Biên Hoà.

Lúc ra về, tôi cố gắng nhớ địa chỉ của nơi này, khi nào có dịp, tôi sẽ trở lại nhà hàng Tuyết Hồng để thưởng thức thêm những món đặc sản của Biên Hoà. Nhưng vì công việc, tôi đi hướng về các thành phố miền Trung nhiều hơn. Mỗi tháng về họp tại Sài-Gòn, dư vị món xôi chiên phồng còn vương vấn, bao lần tôi định về Biên Hoà để thưởng thức món ăn này nhưng không thực hiện được.

Bảng đi thời gian 2 năm sau, do định mệnh hay duyên kiếp, tôi lại lập gia đình với nhà tôi, nguyên là người con trai thứ Ba của Ba Má tôi, là chủ nhân của nhà hàng Tuyết Hồng mà trước đây tôi đã được thưởng thức món ăn đặc biệt đó. Khi tôi đi lấy chồng xa, Ba tôi không vui lắm, vì tôi là con gái Út trong nhà, mẹ mất sớm, được gửi đi học trường đạo với các soeur, nên rất được cưng chiều. Mọi việc trong nhà, Ba tôi đều lo cho tôi, thậm chí cho đến việc nấu nồi cơm thì tôi cũng không rành, nói chi đến việc nấu ăn. Nên khi nghe tôi đi lấy chồng xa, Ba tôi lo lắm. Bên chồng thì làm nhà hàng, nấu ăn giỏi, chị em bên chồng thì đông, tôi thì việc bếp núc thì không biết gì hết. Ông lo thì cũng đúng lắm. Tôi nói với Ba tôi là đừng lo nghĩ gì nhiều, con chấp nhận tất cả.

Về làm dâu bên chồng, thì tôi được biết là Má chồng tôi thật hiền đức và phúc hậu. Má tôi lo cho gia đình rất chu đáo, hết lòng hết dạ. Trong đời tôi, tôi chưa hề gặp được một người đàn bà nào đảm đang, lo lắng cho chồng cho con như Bà vậy. Ba chồng tôi là một

nhà thầu xây cất tiếng tăm thời Pháp (50-55); đã xây cái đập nước trong Dưỡng Trí Viện Biên Hoà và các cơ sở lớn khác như trường Thiếu Sinh Quân Vũng Tàu, Trường Truyền Tin ... Đời người như dòng thủy triều, lên rồi lại xuống, nên Ba tôi đã làm tiêu tan sự nghiệp, trắng tay.

Má tôi phải tảo tần, khổ nhọc gầy dựng trở lại, tạo được một cái quán nhỏ trên miếng đất của căn nhà đang ở, sát bờ sông Đồng Nai, để nuôi gia đình. Với sự chịu đựng cực khổ, khó khăn và sự tìm tòi học hỏi, Bà đã tự gầy dựng lại cơ nghiệp, biến một cái quán nhỏ thành một nhà hàng nổi tiếng, lo cho con cái đi du học, mong sau này, con cái sẽ không bị khổ cực như Bà. Tôi phải nói rằng, ít có người phụ nữ nào như Bà. Được sanh ra trong một gia đình gia giáo, (con Thầy Giáo Giỏi), Bà tên Huỳnh Thị Thạnh, dân cô cự Biên Hoà thường gọi Cô Tư Thạnh, (chị của cự Đại Tá Không Quân Huỳnh Công Chức), được gửi đi học ở trường Áo Tím (Gia Long). Khi gia đình sa sút, Bà đã không ngần ngại hy sinh lẫn xả, khổ cực cố tạo dựng lại, để mà từ đó đưa ra được một món ăn lạ, một đặc sản làm rạng danh xứ Bưởi và được lưu truyền: **“Xôi Chiên Phồng”**.



Tôi nghe Má tôi kể lại rằng có một bà ở Bình Dương nấu xôi ăn. Còn dư lại, bà tiếc không bỏ nên hôm sau bà trộn ít đường vô, chiên ăn thấy ngon ngon, nên truyền miệng cho nhau. Ban đầu Má tôi cũng làm như vậy chiên xôi 2 mặt cho vàng, để dùng chung với gà. Vô tình, một bữa nọ, chị bếp cũng chiên như vậy nhưng thấy sao hơi phình phình lên như cái gối. Và từ đó, với thời gian và kinh nghiệm, món **“Xôi Chiên Phồng”** được ra đời.

Má tôi mở nhà hàng trên 20 năm, nhà bếp có khoảng 10 người giúp việc, đa số là bà con xa gần ở Tân Uyên và Thạnh Hội. Má tôi đào tạo rất nhiều đệ tử, nhưng chỉ có vài người chiên được xôi chiên phồng được như ý. Trong số đó có Chị Ngọc, năm 1978, chiếm được Giải Huy Chương Vàng Toàn Quốc với món xôi chiên phồng.

Hiện nay ngoài chị Ngọc, có chị Sáu Đất mở một quán ăn ở Bình Dương đặc biệt có món xôi phồng này. Và có luôn cô Nguyệt hiện đang làm việc với cô em gái thứ Bảy của gia đình, mở tiệm Hủ Tiếu Nam Vang tại địa điểm cũ của nhà hàng Tuyết Hồng, vẫn nhận lãnh Xôi Chiên Phồng cho những tiệc cưới, lễ lớn, nhưng phải đặt trước cả tháng mới có.

Món Xôi Chiên Phồng này đã lan tràn nhiều nơi, nhưng có ngon hay không là tùy ở người làm. Xôi phải vàng óng, phải tròn, không được dẹp dẹt và xôi phải giòn mềm, không được cứng, đủ độ ngọt thì mới đúng **“Xôi Chiên Phồng của nhà hàng Tuyết Hồng khi xưa”**.

*Vật liệu để làm xôi chiên phồng thì rất giản dị: nếp nấu thành xôi trắng + đường + dầu. Không dùng bột nổi, hay mùi vị gì khác. Xôi được thành hay không là do sự khéo léo lúc chiên nào*

*là ém xôi, xoay xôi, lật ngược xôi. Do đó có thêm danh từ ngộ nghĩnh nữa là “vuốt đít xôi”. Giống như lính, khi ra trận thì có thể bị mang thương tích, khi chiêm xôi, muốn có cái xôi tròn, đẹp và ngon, thì cũng phải bị phỏng một ít.*

Phần tôi, từ một nàng dâu không biết nấu nồi cơm, tôi đã được Má tôi chỉ dạy rất nhiều, luôn cả món ăn thuần túy chỉ có ở Biên Hoà mới có: đó là món **Dưa Mắm Nêm**. Món này ăn với món cá hấp kiểu Biên Hoà thì tuyệt. Nói như vậy không có nghĩa là tôi nấu ăn ngon. Vì đôi khi tôi nấu ăn cho người khác thưởng thức, tôi không biết tôi nấu có đúng khẩu vị với cái món Má tôi làm không?

Khi tôi về thăm Chị ruột tôi, tôi đề nghị để tôi trở tài nấu cho mấy cháu tôi ăn, Chị bảo tôi: *“Thôi thôi, Dì để đó cho Chị làm, Dì mà nấu ăn cái chi, hi?”*

Gặp lại các bạn trường Dòng cũ, tôi cũng đề nghị để tôi nấu phụ bếp, các bạn tôi cười khì, nói: *“Thôi đừng xạo xự, mi mà biết nấu cái chi”*.

Nhà tôi và tôi, đôi khi muốn tiếp nối lại việc làm của Má tôi để cho món **Xôi Chiên Phồng, Gà Hấp Rau Râm** được biết đến nơi xứ người, nhưng sức khoẻ thì chỉ đủ dùng, nhân lực thì không có nên đành bỏ ý nghĩ này.

Nay viết vài dòng để hoài niệm về **“Má Tôi Và Xôi Chiên Phồng”**. Nghĩ đến Má rất nhiều.

**Ngọc Tâm Nguyễn Phước Huyền Tôn Nữ T. Sâm**