

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(18.11)

Số 28 - Bản tin tháng 11 năm 2021

6 MÓN NGON ĐẬM VỊ
“xứ sở Sen Hồng”
TRANG 19

THƯƠNG NHỚ
Đặc sản Đồng Tháp

MÙA NƯỚC NỔI
TRANG 26

www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

Kính chào Quý khách, Quý độc giả TSTtourist thân mến,

Tính đến tối 15/11, Việt Nam gần đạt mốc tiêm chủng 100 triệu liều vaccine Covid-19. Trong đó có 64,3 triệu người được tiêm mũi một, gần 35 triệu người tiêm đủ hai liều. Mục tiêu đến cuối năm 2021 là bao phủ vaccine cho 70-80% dân số.

Tại TP.HCM, theo công văn về hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn do Phó chủ tịch UBND TP.HCM Phan Thị Thắng ký có hiệu lực từ ngày 16/11, các cơ sở dịch vụ ăn uống ở vùng xanh và vàng (cấp độ 1 và 2) được thí điểm bán bia, rượu và hoạt động bình thường mới từ nay đến hết 30/11. Theo đó, chính quyền thành phố cho phép hàng quán được thí điểm mở cửa đến 22h thay vì 21h như trước, với điều kiện đáp ứng Bộ tiêu chí đánh giá an toàn phòng, chống Covid-19 trong kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn. Địa bàn dịch cấp độ 3 (cam - nguy cơ cao), các cơ sở ăn uống được phục vụ tại chỗ không quá 50% công suất; không bán và để khách dùng đồ uống có cồn. Riêng địa bàn dịch ở cấp độ 4 (đỏ - nguy cơ rất cao), các cơ sở chỉ bán mang đi, không phục vụ ăn, uống tại chỗ. Hàng loạt biện pháp nới lỏng được áp dụng, cho thấy tình hình dịch bệnh tại TP.HCM về cơ bản đã được kiểm soát và đời sống đã dần dần hồi phục.

Tình hình du lịch trong nước tuần qua cũng diễn tiến hết sức khả quan với hàng loạt thông tin tích cực như ẩm thực Việt Nam được xướng tên trên nhiều BXH uy tín thế giới, gồm cả ẩm thực nổi tiếng thế giới Lonely Planet và tờ nhật báo 77 năm tuổi của Pháp Le Monde. Ngoài ra, những chuyến bay chở du khách quốc tế đến Việt Nam sau hơn 2 năm vắng bóng... giúp mở ra nhiều triển vọng cho quá trình phục hồi du lịch. Tình hình du lịch quốc tế cũng trở nên sôi động với hàng loạt quy định nới lỏng cách ly đến từ một số nước Đông Nam Á như Thái Lan, Campuchia, Singapore,... Trong đó, sự hài lòng về quyết định mở cửa đón du khách tại Thái Lan trong bối cảnh dịch bệnh đang căng thẳng trên toàn cầu mang đến nhiều bài học kinh nghiệm cho du lịch Việt Nam và các nước lân cận, mở ra nhiều hi vọng mới mẻ trong việc từng bước phục hồi ngành du lịch sau đại dịch.

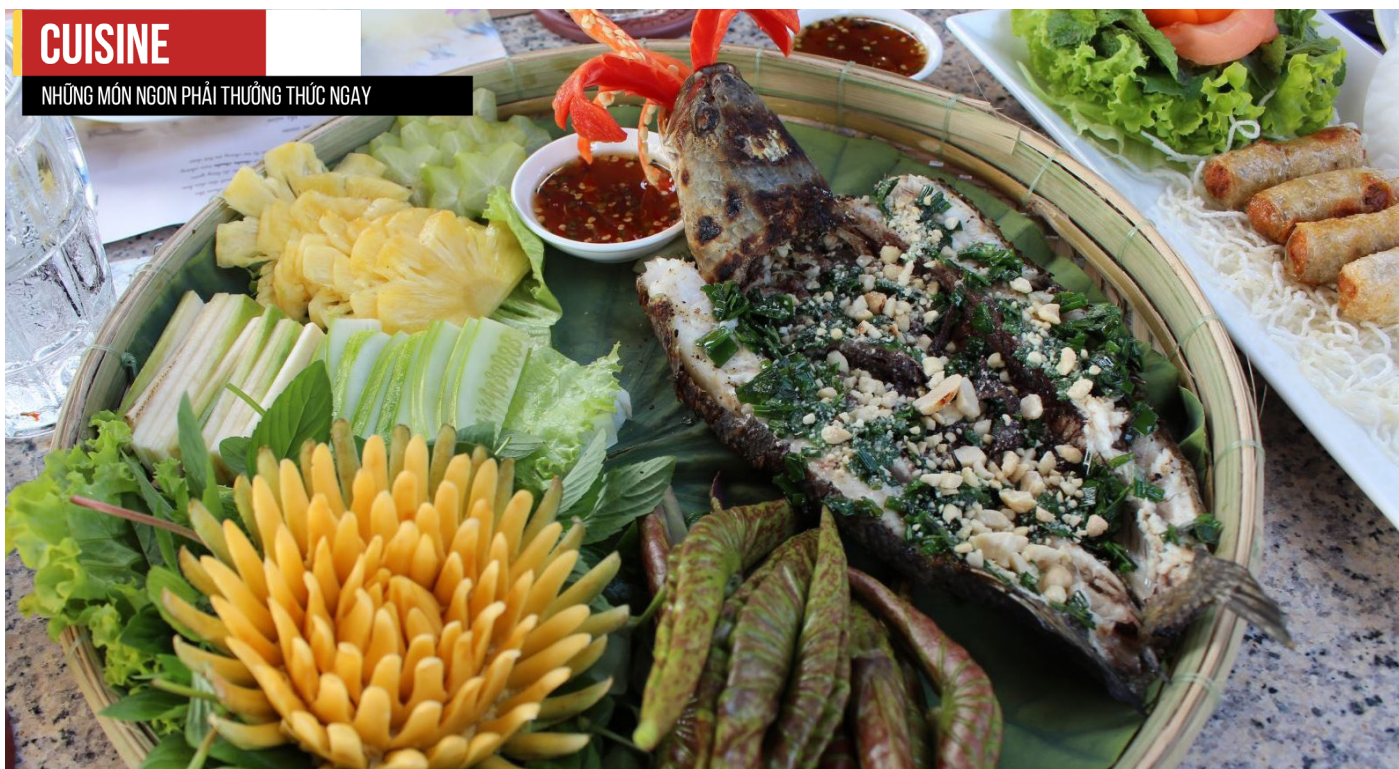
Đồng Tháp là địa danh gây thương nhớ không chỉ với những ruộng lúa bạt ngàn, những rừng tràm xanh mượt thẳng cánh cò bay hay những vườn trái cây trĩu quả, mà nơi đây còn nức tiếng về sen. Những điểm tham quan lý tưởng, những món ngon đậm vị miệt vườn... sẽ lần lượt được giới thiệu trong **BẢN TIN DU LỊCH** của E-Magazine TSTtourist tuần này, hi vọng mang đến cho quý khách, quý độc giả một "bữa ăn tinh thần" thịnh soạn với đủ đầy dư vị. Tin rằng, đất sen hồng sẽ là toạ độ xê dịch lý tưởng đối với du khách, nhất là trong giai đoạn mùa nước nổi về như hiện tại.

Sau cùng, xin giới thiệu đến quý khách, quý độc giả E-Magazine TSTtourist số phát hành thứ 28, ngày 19/11/2021 với chủ đề: **"GHÉ ĐẤT SEN HỒNG - SAY LÒNG THU ĐẾN"**.

BAN BIÊN TẬP

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



6 MÓN NGON ĐẬM VỊ

“xứ sở sen hồng”

Thanh Nghĩa

Tháp Mười không chỉ “đẹp nhất bông sen” mà còn lộng lẫy hơn nữa với kho tàng ẩm thực vô cùng phong phú. Phong vị dân dã, đậm chất miền quê toát ra từng những món đặc sản Đồng Tháp hẳn sẽ làm du khách vương vấn mãi không thôi.

Đồng Tháp là một tỉnh thuộc Đồng Bằng Sông Cửu Long của nước ta, được Chúa Nguyễn khai phá vào thế kỉ thứ XVII, XVIII. Do ảnh hưởng từ 3 sắc tộc chính: Kinh, Hoa và Khmer, nền văn hóa ẩm thực nơi đây khá đa dạng và đặc sắc với vô vàn những món ngon dân dã.

Bên cạnh đó, Đồng Tháp Mười còn là một vùng đất ngập nước ở Đồng bằng sông Cửu Long, có diện tích lên đến 697.000 ha, trải dài trên ba tỉnh Long An, Tiền Giang và Đồng Tháp. Thiên nhiên trù phú đã trao cho nơi đây nguồn sản vật tuyệt vời để tạo nên những món ăn hấp dẫn.

Đến thăm đất sen hồng, du khách không chỉ được tận hưởng vẻ đẹp của thiên nhiên với những cánh rừng tràm bạt ngàn, những hồ sen lung linh sắc thắm, những vườn cò sần chim hoang sơ của chốn miệt vườn, mà còn có cơ hội thử những món ngon đậm hương đồng nội như cá lóc nướng lá sen, ốc treo giàn bếp, chuột đồng quay lu, hủ tiếu Sa Đéc, bánh phồng Sa Giang,...

Những món ăn tuy dân dã, bình dị nhưng lại có sức hấp dẫn lạ kỳ, giúp cho chuyến tham quan về vùng Đồng Tháp Mười của du khách thật phần trọn vẹn.



Cá lóc nướng cuốn lá sen non

Cá lóc nướng trui từ bao đời nay đã là món ăn dân dã đặc trưng của vùng sông nước Tây Nam Bộ. Đặc sản miền Tây này gắn liền với quá trình khai hoang mở cõi đất phương Nam. Biến tấu từ món cá lóc nướng trui, người dân Đồng Tháp Mười dùng thêm lá sen non để tạo ra món ăn độc đáo, mang đậm dấu ấn riêng biệt và cái "hồn" của vùng đất này.

Cá lóc tươi vừa bắt lên được làm sạch, giữ nội tạng, rồi đem nướng sao cho chín đều, không bị cháy. Cá nóng hổi, cho ra khỏi bếp rồi xẻ làm đôi, rắc lên ít đậu phộng rang, rưới thêm chút mỡ hành. Cá lóc nướng trui sẽ được tăng thêm hương thơm và vị ngọt khi ăn cùng lá sen non. Lá sen non còn ngậm sương, cuộn chặt lại, tươi roi rói, được bày chung với đĩa rau sống, chuối chát, khế chua trong rất lạ mắt và hấp dẫn.

Nước chấm được chế biến từ nước mắm cá linh và me chín dốt, nêm thêm ít gia vị, tỏi, ớt sao cho có vị mặn mặn, thơm lừng của nước mắm gốc, vị chua của me, vị ngọt của đường, cay của ớt.

Gắp miếng cá lóc cuốn cùng lá sen non và các đồ ăn kèm, chấm thêm nước mắm me, thực khách cảm nhận đầy đủ vị chua, chát, mặn, ngọt. Da cá lóc vừa béo vừa giòn, thịt cá ngọt, thơm bùi, ruột cá đắng dịu, vị lá sen non chát nhẹ, thoang thoang hương sen... tất cả hương vị tạo nên sự cộng hưởng tuyệt vời, khiến thực khách khi đã ăn thì khó lòng dừng đũa.



Hủ tiếu Sa Đéc

Món ăn sáng bình dân thân quen này là một trong những đặc sản nổi tiếng và phổ biến nhất ở Đồng Tháp. Tuy không phải là một món ăn mới lạ nhưng hủ tiếu Sa Đéc lại mang một hương vị rất riêng, khó tìm thấy ở những tỉnh khác.

Hủ tiếu Sa Đéc được lợi thế là ngay địa phương có nghề làm bột gạo truyền thống với bề dày lịch sử khoảng 100 năm. Bột gạo Sa Đéc là sản phẩm nổi tiếng của địa phương, được dùng làm nguyên liệu sản xuất bánh phở, hủ tiếu, bún ăn liền và được xuất khẩu ra nước ngoài từ trước năm 1975 đến nay.

Nhờ đó, hủ tiếu Sa Đéc có sợi mềm, không bở, không dai, màu trắng sữa và phảng phất hương gạo. Nước lèo được nấu từ xương ống và nêm nếm theo hương vị truyền thống, có điểm chung là trong vắt, vị thơm, ngọt thanh dễ chịu.

Nếu muốn thưởng thức một hương vị mới lạ, đặc biệt thì du khách phải gọi ngay món hủ tiếu khô Sa Đéc. Tô hủ tiếu bình dị sẽ vô cùng bắt mắt khi được chan thêm nước sốt đặc được chế biến từ nước thịt, nước tương, tương đen và một số gia vị khác, tùy bí quyết của các chủ quán. Theo một số tiệm kinh doanh hủ tiếu lâu đời tại Sa Đéc, món hủ tiếu khô bắt nguồn từ phong cách ẩm thực của một số người Việt từng sống tại Campuchia về định cư tại Sa Đéc. Theo thời gian, món hủ tiếu khô được người dân Sa Đéc học hỏi và chế biến theo phong cách của cư dân bản địa.

Một phần hủ tiếu khô sẽ "hợp hỡn" du khách bởi sợi bánh hủ tiếu đã trụng dai dai, điểm theo vài miếng thịt, gan, rưới vào nước sốt chua chua, ngọt ngọt, rắc thêm một ít đường, đậu phộng, giá... và kế bên là chén nước súp nóng hổi, nghi ngút khói.



Ốc treo giàn bếp

Một đặc sản khác mà du khách không nên bỏ lỡ khi du lịch Đồng Tháp chính là ốc treo giàn bếp. Để làm món ăn này, người ta thường sẽ chọn ốc lác - loại ốc có hình dạng giống với ốc bươu nhưng nhỏ hơn và thịt giòn, ngọt vị hơn. Ốc lác treo giàn bếp thường lựa loại to, khi cần sử dụng con nào cũng mím miệng cạy khó ra, mình ốc có màu xám như đang thiếu nước.

Bắt ốc mang về rửa sạch, bỏ vào giỏ đựng bằng tre rồi treo lên giàn bếp. Ngày ngày, ốc lác ngửi khói của chái bếp nên mập ú. Để tầm nửa tháng là bắt đầu mang ra làm món. Không như người ta nghĩ là ốc sẽ chết vì không có được môi trường sống quen thuộc, thế nhưng ốc vẫn sống và phát triển bình thường. Nhiều người dân còn cho rằng, để ốc lác này hơn, có thể treo trên giàn từ 3-4 tháng. Ốc lác này đã xông đầy mùi khói và đó mới đúng điệu là đặc sản nơi đây.

Để chuẩn bị món ốc treo giàn bếp, ta rửa ốc cho hết bụi bặm, rồi sắp ốc vào một nắp khạp có chứa sẵn nước quấy trứng gà cho ốc uống. Khoảng 20 phút khi ốc đã uống hết nước, ta bắt từng con vạt đất, cho vào nồi có sẵn một lớp sả, chút muối và đổ thêm ít nước, đun chừng mười phút thì sôi, các con ốc đã há miệng.

Bụng nội ốc đảo đi đảo lại vài lần cho đều rồi đặt lại bếp độ vài phút là ốc chín. Thường thức món ốc lác treo giàn bếp phải từ từ, thịt ốc vừa mềm vừa ngọt, lẫn trong đó là vị cay the của ớt cùng chút thơm nồng của sả, ngon không thể tả. Với cách chế biến công phu cùng hương vị độc lạ, món ốc treo giàn bếp sẽ đem lại cho khách một trải nghiệm hứa hẹn rất khó quên.



Chuột quay lu Cao Lãnh

Đến Đồng Tháp mùa nước nổi, du khách hãy thử ghé qua Cao Lãnh để thưởng thức món chuột đồng quay lu trú danh. Chuột đồng có thể chế biến thành nhiều món khác nhau: chuột xào lăn, xé phay, chuột nướng, chuột xối mỡ, chiên rôti, luộc cơm mẻ, thịt chuột băm nhỏ xào sả ớt gói với rau sống và bánh tráng... Mỗi món là một hương vị khác nhau. Riêng với người dân Cao Lãnh, chuột đồng quay lu sẽ là lựa tuyệt vời và đúng vị nhất.

Chuột quay lu phải là những con chuột đồng đã ăn no lúa chín, béo múp míp. Vì thế, chuột sau mùa gặt béo múp được đánh giá là ngon nhất. Chuột được làm sạch ruột, cắt móng, rồi tẩm ướp gia vị trong khoảng 15 phút, sau đó để từng con vào lu, vừa quay vừa trở tay, thêm mỡ, thêm nước gia vị, khoảng một tiếng sau thì chuột có màu vàng ươm.

Khi chín, mở nắp lu, hương thơm quyến rũ từ chuột đồng đang chín vàng sẽ kích thích sự thèm ăn của bất kỳ du khách nào. Món chuột quay lu hấp dẫn được ăn kèm với muối tiêu chanh, rau răm, chuối chát, cà chua, dưa leo để thêm phần tươi mát, ngon miệng. Từng miếng chuột bóng lưỡng với lớp da giòn tan, thịt thơm và mềm, ăn vào một lần là để lại ấn tượng khó phai.

Nhiều người miền Tây ăn qua còn tấm tắc khen thịt chuột đồng quay lu ngon không kém gì thịt nai rừng nên đặt cho cái tên là "nai đồng quê".



Bì mấm

Bì mấm là món ăn mới của người miền Tây. Nhiều người nghe tên gọi "bì mấm" thì nghĩ món ăn này sẽ có hương vị của mắm nhưng không phải vậy, bì mấm chỉ có vị chua, ngọt, mặn và cay.

Với người dân ở huyện Lấp Vò - Đồng Tháp thì món bì mấm đã có từ lâu đời và mỗi gia đình ở đây đều có một cách chế biến khác nhau, nhưng chủ yếu vẫn dựa trên các nguyên liệu chính gồm: thịt nạc, da heo, đường, tỏi, ớt, thính gạo, củ riềng, muối và bột ngọt.

Bì lợn được đưa vào máy chuyên dụng để xay thành sợi như sợi miến. Khi đó, người làm sẽ thắng đường thành màu nâu cánh gián như caramel để tạo màu và độ ngọt cho món bì mấm. Sau khi có hỗn hợp thịt xay và bì xay thì tiếp tục trộn đều và đem đi bọc lá chuối.

Món ngon này thường được ăn cùng lá sung, khế chua, rau mớ, ớt chùm ruột và chuối chát. Khi ăn, thực khách sẽ cảm nhận được vị chua xen ngọt, thơm mùi tỏi, ớt, đặc biệt là hương thơm đặc trưng của riềng, của mắm, đúng chất dân dã của xứ sen hồng. Bì mấm có thể dùng ăn trong ngày hoặc cất giữ từ 5 đến 7 ngày trong ngăn mát tủ lạnh.



Bánh phồng tôm Sa Giang

Bánh phồng tôm được xem là đặc sản nức tiếng của miền Tây Nam Bộ, góp mặt trong nhiều món ngon, đặc biệt là các món gỏi. Trong đó, thành phố Sa Đéc thuộc tỉnh Đồng Tháp là nơi sản xuất nhiều bánh phồng tôm nhất với một thương hiệu rất nổi tiếng là Sa Giang.

Bánh phồng tôm Sa Giang được làm từ bột, một ít hạt tiêu giã nhỏ và tôm thẻ Sa Giang - tinh túy của dòng nước ngọt trong vùng. Người ta thường trộn các nguyên liệu lại với nhau rồi đem nhồi vào những chiếc túi vải hình ống dài. Sau khi hấp chín, người ta cắt bánh ra thành từng lát tròn mỏng rồi phơi khô.

Bánh phồng tôm Sa Giang ăn không bị cứng, dai mà giòn, xốp. Cắn một miếng bánh thấy giòn tan trong miệng cùng hương tôm thơm, béo ngậy. Bánh phồng tôm chiên lên có thể ăn không cho vui miệng hoặc ăn cùng các món gỏi để cân bằng với vị chua ngọt, tăng thêm sức hấp dẫn. Độc đáo hơn, du khách có thể luộc bánh phồng kết hợp với thịt, tôm, mực, hẹ, giá,... và các gia vị tùy thích để tạo nên một món súp thanh mát.

Đây là một thức quà quê hấp dẫn cho du khách trong và ngoài nước. Hiện nay, bánh phồng tôm còn được làm thành nhiều mẫu mã, hình dáng, màu sắc khác nhau, vô cùng phong phú và bắt mắt.





THƯƠNG NHỚ ĐẶC SẢN ĐỒNG THÁP

mùa nước nổi

Thanh Nghĩa

Mùa nước nổi luôn để lại cho người dân Đồng Tháp những kỷ niệm khó phai. Đó là những cánh đồng giá ngập nước, những buổi sớm tinh mơ ngồi ghe bắt cá hay đơn giản chỉ là những món ăn dân dã, đậm tình quê hương.

Ông bà ta ngày xưa có câu: "Tháng 7 nước nhảy khỏi bờ". Con nước tháng 7 âm lịch về mang theo màu áo mới cho một mùa nước nổi nhộn nhịp vùng Đồng Tháp Mười và cả Đồng bằng sông Cửu Long. Khi nước sông dâng cao ngập trắng xóa khắp các cánh đồng cũng là lúc người dân đất sen hồng có thêm nghề mưu sinh.

Những con nước tràn đồng, chuyển dần sang màu đỏ phù sa mang theo muôn vàn sản vật của thiên nhiên cho người dân nơi đây.

Nếu có dịp đi ngang các nhánh sông giáp biên giới Hồng Ngự, Đồng Tháp, ta sẽ dễ dàng bắt gặp được những chiếc xuồng con đang ngược xuôi theo dòng nước, thả lưới, đặt lờ để bắt cá linh non, bắt tôm, bắt ốc....

Mùa nước nổi cũng là mùa diên điển trở bông rợp vàng ở các nhánh sông cùng. Nhờ đó, nhiều hộ còn ra đồng hái bông súng, bông điên điển, rau nhút, họ nước để tăng thêm thu nhập. Những chuyến đi mưu sinh mùa nước nổi bắt đầu từ tờ mờ sáng trên tấc ráng. Những chiếc xuồng lênh đênh trên đồng nước mang sản vật lên vừa cân đong bán cho thương lái.

Con nước năm nay về muộn, cá, tôm cũng không nhiều làm cho người ngư dân tiếc nuối, vẫn vương, mong sao con nước tiếp theo sẽ về đúng hẹn. Thế nhưng, nỗi nhớ niềm thương ấy chắc hẳn cũng phần nào được xoa dịu bởi những món đặc sản mùa nước nổi. Hương vị đồng nội, đậm tình quê hương của những món ngon sau đây chắc hẳn là thức quà quý báu của thiên nhiên mà cả người dân Đồng Tháp lẫn du khách không nên bỏ lỡ khi con nước nổi về.



Bông súng mắm kho

*Muốn ăn bông súng mắm kho
Thì vô Đồng Tháp ăn cho đã thèm*

Tên gọi "bông súng mắm kho" và địa danh Đồng Tháp luôn gắn liền với nhau và đã đi vào ca dao tục ngữ. Bông súng mắm kho - một đặc sản của mùa nước nổi, là sản vật mà thiên nhiên đã ưu ái ban tặng cho xứ sen hồng màu mỡ.

Mùa nước về bông súng lên nhanh trắng đồng, tạo nên một bức tranh thiên nhiên thanh khiết, êm dịu. Chỉ cần bơi xuống ra các kênh rạch, vùng đầm hay vùng ngập nước trên các cánh đồng nhỏ vẻ, là người dân đã dễ dàng "bội thu" một mớ bông súng ăn suốt mấy ngày liền. Củ bông súng ăn vừa bùi vừa béo, bông, thân, lá non chẳng kén miệng người ăn, rất thích hợp để cân bằng với vị đậm đà của món mắm.

Nói về mắm kho thì có thể dùng các loại như mắm lóc, mắm sặc... nhưng đặc sản mùa nước nổi vẫn là mắm cá linh. Món ngon này duy nhất chỉ có khi con nước lớn, thời gian người dân có thể thưởng thức món cá này chỉ chừng 3 tháng và ngon nhất là trong khoảng hai tháng đầu.



Để chế biến món này cũng khá công phu và mỗi người bà, người mẹ lại có công thức nấu riêng biệt. Muốn kho mắm ngon phải kho bằng nước dừa tươi, bỏ lượng mắm vừa đủ, kết hợp với thịt ba rọi để nước dùng thơm và béo. Ngoài ra, chúng ta còn có thể làm phong phú thêm nồi mắm với những món khác như là cá rô đồng, cá lóc hay tép đất, cuối cùng cho thêm sả, ớt vào. Ngoài ra, nguyên liệu không thể thiếu của món này là bông súng, mà không phải bông súng nào cũng ngon như nhau, chỉ có loại bông súng trắng của vùng Đồng Tháp ăn mới mềm, ngọt, đúng điệu.

Mắm kho phải ăn lúc còn nóng thì mới ngon. Mùi thơm đặc trưng của mắm hòa quyện vị cay của ớt, the của sả, béo béo của thịt ba rọi, vị ngọt của tép đồng, giòn của bông súng và mùi thơm của các loại rau sống... tạo nên hương vị tuyệt vời, đậm chất hương đồng gió nội của Đồng Tháp Mười.



Lẩu cá linh bông điên điển

Nếu bông súng mắm kho đậm đà với mùi vị khó lẫn vào đâu được thì lẩu cá linh bông điên điển lại là món ăn mang hương vị ngọt thanh, giản dị mà thoảng mùi hương đồng gió nội miền sông nước. Ai đến Đồng Tháp Mười vào mùa nước nổi mà không thưởng thức món ngon này thì quả thật là điều đáng tiếc.

Hai thành phần chính trong nồi lẩu là cá linh và bông điên điển đều là những sản vật đặc trưng của con nước lớn, chỉ xuất hiện vào khoảng thời gian từ tháng 9 đến tháng 11 hằng năm. Nhất là vào đầu mùa thì thịt cá linh càng thơm ngon, thân chỉ mới bằng đầu đũa, phần xương cá vẫn còn chưa cứng cáp, bụng có mỡ béo ngậy, ăn rất ngon và mềm. Cùng với đó, đây là lúc điên điển bắt đầu trở bông vàng rực cả một góc trời.



Cá linh kết hợp bông điên điển là một "cặp bài trùng" tạo nên món đặc sản quyến rũ vô đối, nước tiếng xa gần. Bên cạnh đó, nồi lẩu càng thêm thơm ngon nức lòng với đa dạng các nguyên liệu khác như: ngò gai, tỏi băm, nước mắm, nước dừa, dầu ăn cùng các loại gia vị như đường, bột ngọt, ớt sừng, tiêu... Và bí quyết nữa để có được vị lẩu hội tụ đủ hương đồng gió nội như một bản hòa ca của đồng quê sông nước chính là ít tỏi phi thơm lừng, cho thêm ít tóp mỡ cùng mấy lá ngò gai. Tất cả được nấu cho sôi riu lên, cuối cùng sẽ cho ớt sừng cắt lát vào để hoàn thành nước lẩu cá linh bông điên điển ngon đúng điệu.

Cá linh nhỏ nên rất nhanh chín, chỉ cần bỏ vào nồi lẩu nhanh thôi là đã có thể thưởng thức được rồi, điên điển gập nước là đã mềm, ban đầu ăn có vị chát chút xíu nhưng ngay sau đó là vị ngọt thanh dịu nhẹ. Thực khách có thể ăn kèm với bún hoặc cơm trắng đều được, dân dã thế thôi mà mang sắc vị riêng biệt, hấp dẫn bao tâm hồn ăn uống gần xa. Vị chua chua, ngọt ngọt nhưng thanh mát của nước lẩu kèm bông điên điển giòn giòn, cá linh béo ngậy hòa cùng gia vị làm nên món ngon miền Tây quyến rũ, dậy mùi thơm phức, khiến ai từng thử qua cũng phải hải lòng và không tiếc lời khen ngon.



Cá rô đồng kho tộ

Bữa cơm gia đình của người miền Tây vào mùa nước nổi sẽ thêm trọn vẹn hơn với món cá rô đồng kho tộ. Nước ngập trắng bờ, nổi dài những thửa lúa đang vào mùa thì cũng là độ cá rô đồng béo và thơm ngon nhất.

Thịt cá rô đồng béo béo, không ngấy và còn có nhiều dưỡng chất. Cá rô dễ chế biến, làm được nhiều món từ đơn giản đến phức tạp, từ chiên, nướng đến kho me, kho khế, nấu chua... và đặc biệt nhất là kho tộ. Bí quyết kho cá ngon là cá phải để trong "tộ" đất hoặc sành, kho với lửa liu riu, cá được giữ nóng âm ỉ, đủ thời gian để thấm gia vị, dùng mỡ để kho thay cho dầu ăn.

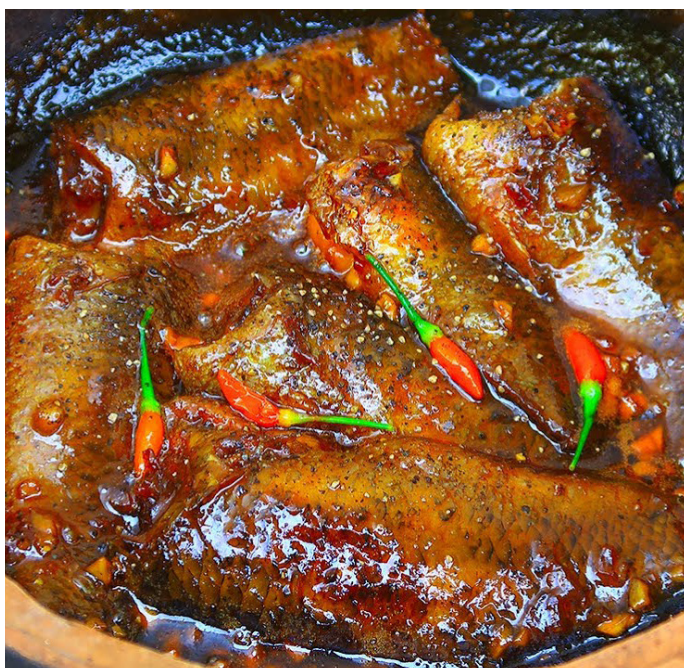
Cái vị ngọt lừ của con cá đồng mới vừa bắt lên, quện với vị béo ngậy thơm lừng của miếng mỡ heo, kho với nước mắm đậm đà cũng đã đủ sức khiến bao chiếc bụng đói phải cồn cào. Để lửa liu riu cho đến khi nổi cá kho sệt nước thì tiếp tục cho thêm tiêu xay, hành lá cắt nhỏ vào là đã hoàn thành ngay một món ngon cực hao cơm.



Với nhiều đứa trẻ miền Tây, cả nhà quây quần bên mâm cơm ấm cúng với nồi cá kho tộ thơm phức cùng tô canh chua nóng hổi... là viễn cảnh không gì có thể thay thế được trong tiềm thức. Chan ỉt nước cá kho lên, lùa miếng cá ăn kèm với cơm nóng, hương vị như bùng nổ khắp khoang miệng.

Từng con cá đã thấm đẫm gia vị, có màu vàng rộm đẹp mắt, khi ăn thì thịt rất thơm, chắc lẫn béo bùi. Nước kho đậm đà xen lẫn vị cay nồng từ tiêu ớt, thêm chút béo của thịt ba chỉ làm cho bữa ăn càng thêm hấp dẫn.

Với những người con miền sông nước, món cá rô đồng kho tộ gắn liền với nỗi nhớ quê da diết quện trong làn khói bếp bữa cơm chiều. Để rồi mỗi bận tha hương, không ít người rơi nước mắt khi nhớ về một mùa nước dâng lên mênh mông, nhớ khoảnh khắc sum vầy cùng gia đình bên nồi cá kho nghi ngút khói.



NEW

DESTINATION

ĐIỂM ĐẾN MỚI HẤP DẪN Ở CÁC QUỐC GIA - VÙNG MIỀN



NHỮNG ĐIỂM THAM QUAN

nước tiếng đất sen hồng

Quyên Trân

Đồng Tháp là 1 trong 13 tỉnh, thành phố thuộc khu vực Đồng bằng sông Cửu Long và là 1 trong 3 tỉnh của vùng Đồng Tháp Mười gồm Long An, Tiền Giang và Đồng Tháp. Không chỉ nổi tiếng với cảnh quan thiên nhiên đa dạng, các danh lam thắng cảnh đẹp, Đồng Tháp còn là nơi lưu giữ những chiến tích lịch sử hào hùng và cả những món ngon mộc mạc, chân phương nhưng đậm hồn quê sông nước.

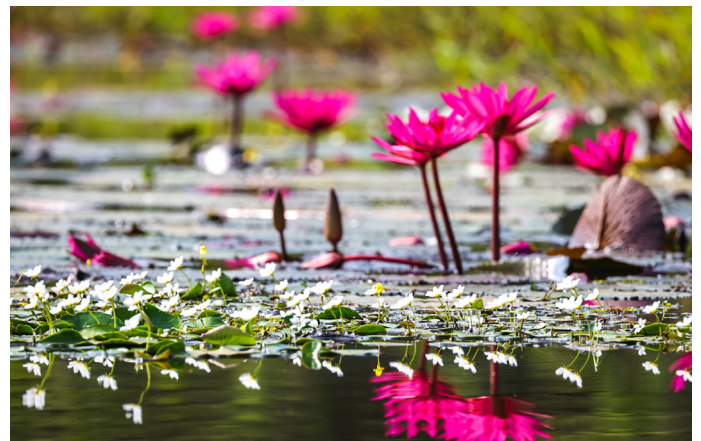
Đồng Tháp - Vùng đất lành rục rờ hồn sen

Đồng Tháp là vùng đất gắn liền với sen - loài hoa tinh khiết, thanh thoát và có sức sống vô cùng mãnh liệt. Vốn là vùng đầm lầy, ngập nước quanh năm nhưng loài hoa sen không biết từ bao giờ đã tự nhiên đi vào từng lời ca, câu hát của quê hương Đồng Tháp, ví như:

“Tháp Mười danh thắng tuyệt vời
Đầm lầy, muối, đĩa, lưng trời hạc bay
Hoa sen nào của riêng ai
Quê hương chỉ một, không hai Tháp Mười”

Tỉnh Đồng Tháp gắn với sen không khác gì người nông dân gắn bó với cây lúa nước từ ngàn xưa. Những câu ca, điệu hò được lưu truyền qua nhiều thế hệ cũng đủ để thấy với người dân Đồng Tháp, loài sen thiêng liêng và mật thiết đến mức nào:

“Ai về Đồng Tháp mà xem
Bông sen, bông súng nở chen lúa vàng
Hò... ơ...ơ...ơ... Ai về Đồng Tháp mà nghe, hương sen trong gió...
Hò...ơ...ơ...ơ... Hương sen trong gió... ơ... lời ai... trao tình”



Bên cạnh ruộng lúa vàng, những vườn trái cây trĩu quả, Đồng Tháp nổi tiếng với những ruộng sen. Sen trồng thành ruộng, sen trồng nên những cánh đồng bạt ngàn, sen lên phố rồi vào sân, vào nhà của từng người dân một. Sen góp mặt trong cuộc sống, tồn tại trong những chi tiết dù là nhỏ nhất. Bất cứ thứ gì thuộc về sen đều hữu dụng trong cuộc sống con người, từ việc người dân sử dụng hoa sen để trang trí nhà cửa, đám tiệc, các buổi lễ, hội họp quan trọng... đến trong ẩm thực, sen được tận dụng dường như triệt để. Lá sen già để gói cơm, gói bánh..., đọt sen non dùng ăn với cá lóc nướng trui, rồi hạt sen thì làm mứt, làm bánh, nấu chè, hầm các món mặn; củ sen thì nấu canh, tiêm, làm dưa góp trong khi ngó sen làm gỏi, nấu súp. Thậm chí, tim sen tuy "đắng nghét" tưởng chừng vô dụng lại có thể làm thuốc an thần. Râu sen (tức những nhụy sen đực) thì dùng ướp trà; cùng vô số món từ sen khác được chế biến đặc sắc, qua sự khéo léo chế biến của bàn tay người nội trợ...



Toàn tỉnh Đồng Tháp hiện có hơn 850 ha trồng sen và có hơn 20 mặt hàng từ sen (chủ yếu là thực phẩm). Sen là loài cây mang lại giá trị kinh tế cao, góp công rất lớn vào việc cải thiện đời sống của người dân Đồng Tháp.

Ngày nay, việc phát triển du lịch của tỉnh Đồng Tháp cũng gắn liền với hình ảnh hoa sen. Bước vào địa phận tỉnh Đồng Tháp, gây ấn tượng mạnh mẽ là tấm biển rất lớn thiết kế hình hoa sen cách điệu với dòng chữ: "Đất sen hồng Đồng Tháp mến chào quý khách". Vào thành phố Cao Lãnh, cổng chào hình sếu đầu đỏ và hoa sen được thiết kế vô cùng bắt mắt. Du lịch Đồng Tháp phát triển gắn liền với những danh xưng liên quan đến sen như "Quê sen", "Thủ phủ của sen", "Đất sen hồng". Đặc biệt, Đồng Tháp luôn thực hiện theo tinh thần của câu slogan nổi tiếng: "Thuần khiết như hồn sen".



Những địa danh làm nên thương hiệu Tháp Mười

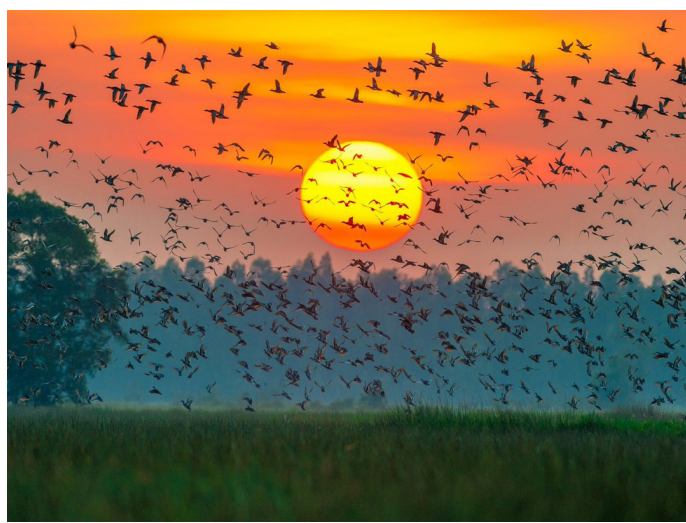
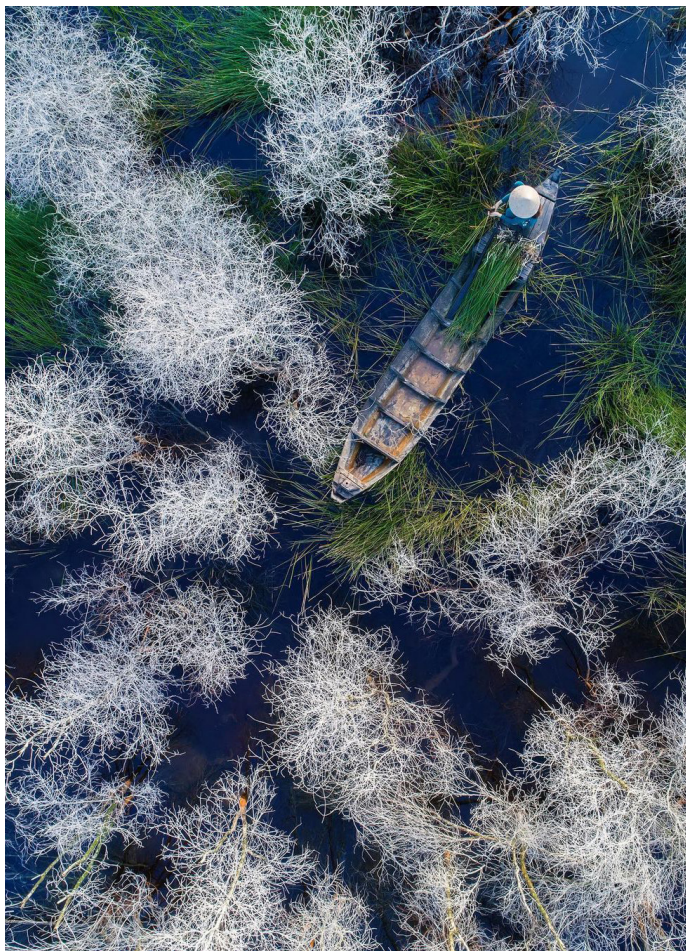
Vườn quốc gia Tràm Chim

Năm 2012, Ban thư ký Công ước Ramsar đã công nhận Vườn Quốc gia Tràm Chim (huyện Tam Nông - tỉnh Đồng Tháp) là khu Ramsar thứ 2.000 của thế giới, trở thành khu Ramsar thứ 4 của Việt Nam sau Vườn Quốc gia Xuân Thủy (Nam Định), Vùng ngập nước Bàu Sấu - Đồng Nai (trong Vườn Quốc gia Nam Cát Tiên), Vườn Quốc gia Ba Bể (Bắc Kạn).

Với tổng diện tích 7.588 ha, đây là nơi cư trú của trên 100 loài động vật có xương sống, 150 loài cá và hơn 250 loài chim nước, trong đó có 32 loài chim quý hiếm của thế giới, đặc biệt là sếu đầu đỏ hay sếu cổ trụi. Vườn Quốc gia Tràm Chim là một trong tám khu vực bảo tồn các loài chim quan trọng nhất của Việt Nam hiện nay và là nơi duy trì sự đa dạng sinh học cho cả vùng Đồng Tháp Mười, đáp ứng được 8 trong 9 tiêu chuẩn của Công ước quốc tế Ramsar về đất ngập nước.

Mùa nước nổi được xem là thời điểm đẹp nhất để khám phá Vườn quốc gia Tràm Chim. Ngoài việc được đắm chìm trong cảnh sắc thiên nhiên tuyệt đẹp với rừng tràm ngập nước, xanh bạt ngàn, điểm xuyên trong đó là sắc hồng của hoa sen, hoa súng, du khách còn có cơ hội trải nghiệm nhiều hoạt động thú vị như chèo xuồng ba lá, thu hoạch lúa trời, tham quan khu vực các loài chim sinh sản với hàng ngàn tổ chim,...

Địa chỉ: Ấp 4, thị trấn Tràm Chim, huyện Tam Nông, tỉnh Đồng Tháp



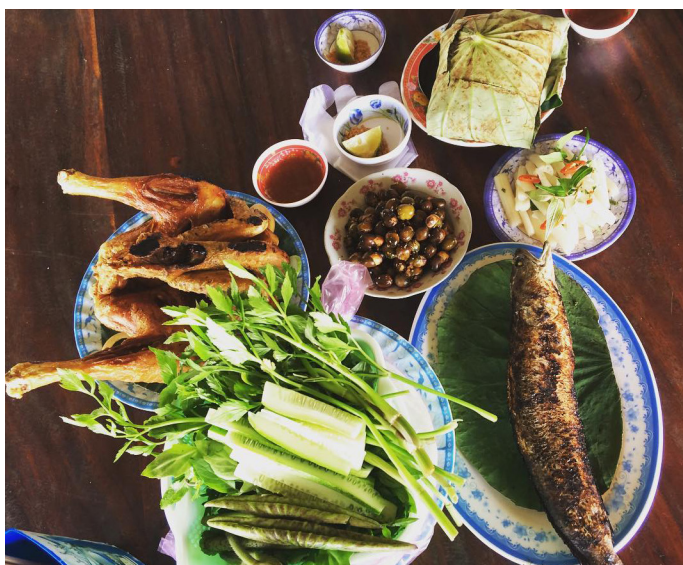
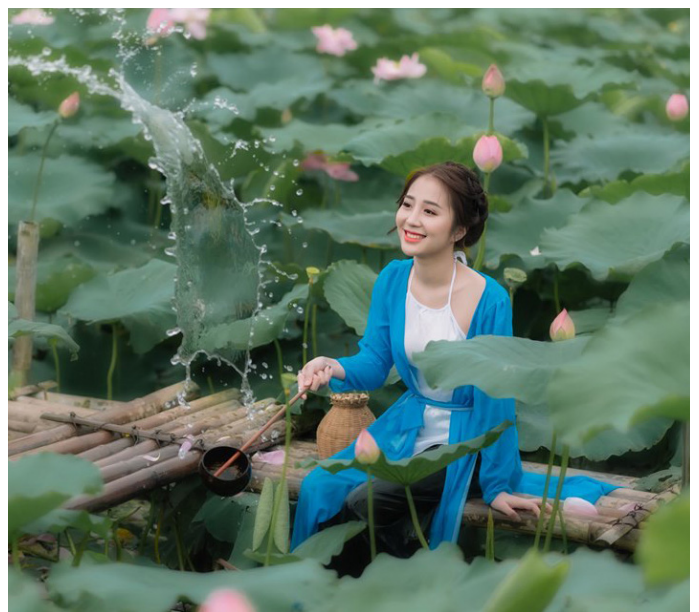
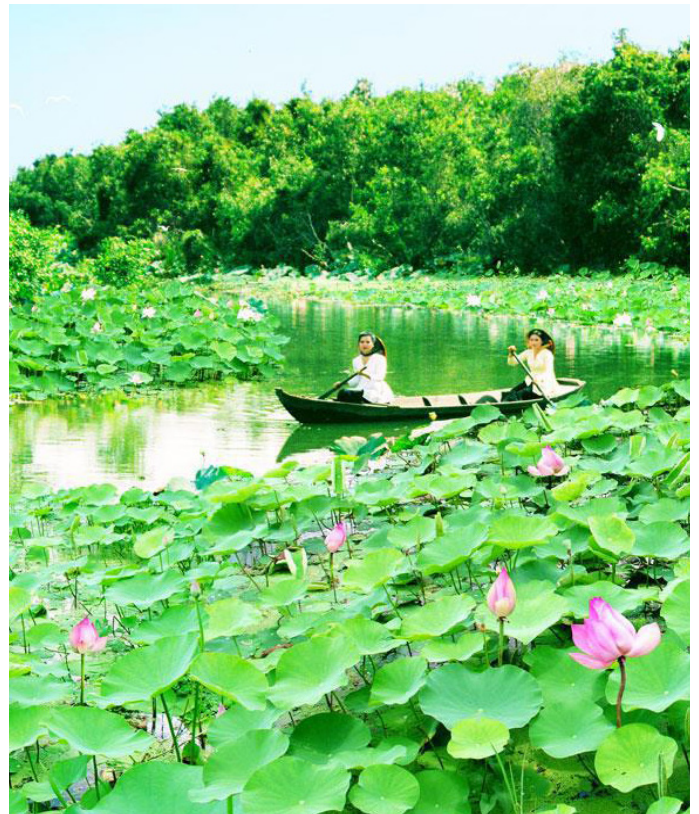
Đồng sen Tháp Mười

Đồng Tháp nổi tiếng với những đồng sen bạt ngàn nhưng toạ độ ngắm sen lý tưởng, thường được các thổ địa "mách nước" nhiều nhất luôn là đồng sen Tháp Mười. Cách thành phố Cao Lãnh gần 40 km, đồng sen Tháp Mười như một bức tranh thôn quê bình dị với bốn bề là sen. Đặc biệt, trong đồng sen còn được bố trí các chòi lá để du khách vừa thưởng cảnh ngắm hoa, vừa có nơi nghỉ ngơi, ăn uống.

Sen ở đây độc đáo ở chỗ mỗi thời điểm trong ngày là lại khoác lên mình một màu sắc khác nhau. Hoa bắt đầu nở từ sáng sớm, có sắc trắng, đến trưa thì chuyển sang hồng, đến khoảng 15 giờ chuyển thành màu hồng đậm và hóa đỏ khi mặt trời lặn. Cứ lặp lại như vậy ba ngày thì hoa chuyển sang màu tím thắm rồi tàn.

Ngoài việc ngắm hoa, thưởng cảnh, ngồi trên xuồng ba lá di chuyển giữa đầm sen và thả hồn vào bức tranh thiên nhiên bình dị, khi đến đây, du khách còn được dịp thưởng thức hầu hết đặc sản có sự góp mặt của sen như cá lóc nướng cuốn lá sen non, gỏi gà ngó sen, xôi sen, chè sen, sữa sen và cả trà sen,...

Địa chỉ: Xã Mỹ Hòa, huyện Tháp Mười, tỉnh Đồng Tháp



Khu di tích Gò Tháp

Với tuổi đời hơn 1500 năm, khu di tích Gò Tháp được xem là một điển hình của nền văn hóa Óc Eo của Vương quốc Phù Nam. Đây là di tích quốc gia đặc biệt được công nhận vào năm 1998. Ngoài ra, nơi đây còn lưu giữ di tích 2 thời kỳ kháng chiến chống Pháp, chống Mỹ cùng nhiều tầng văn hóa dân gian. Đến đây và tìm hiểu về nguồn cội, du khách sẽ có thêm nhiều kiến thức lịch sử bổ ích, từ đó thêm trân trọng những đóng góp từ thời khai hoang mở cõi của bậc tiền nhân.

Quần thể khu di tích Gò Tháp gồm 5 di tích tiêu biểu: Nền Tháp mười tầng, tháp Mười cổ tự, Miếu bà chúa Xứ, mộ và đền thờ 2 vị anh hùng dân tộc Thiên Hộ Dương và Đốc Binh Kiều. Cùng với đó, Bảo tàng Đồng Tháp còn là nơi trưng bày khoảng 30.000 hiện vật, trong đó có nhiều hiện vật của nền văn hóa Óc Eo tồn tại từ thế kỷ I đến thế kỷ thứ VI. Đặc biệt, Bảo tàng Đồng Tháp cũng lưu giữ 3 bảo vật quốc gia, gồm 2 tượng thần Visnu và 1 tượng nữ thần Lasmi và bộ sưu tập bằng vàng về hiện vật văn hóa Óc Eo lớn nhất Việt Nam.

Địa chỉ: Xã Mỹ Hoà và Tân Kiều, huyện Tháp Mười, tỉnh Đồng Tháp

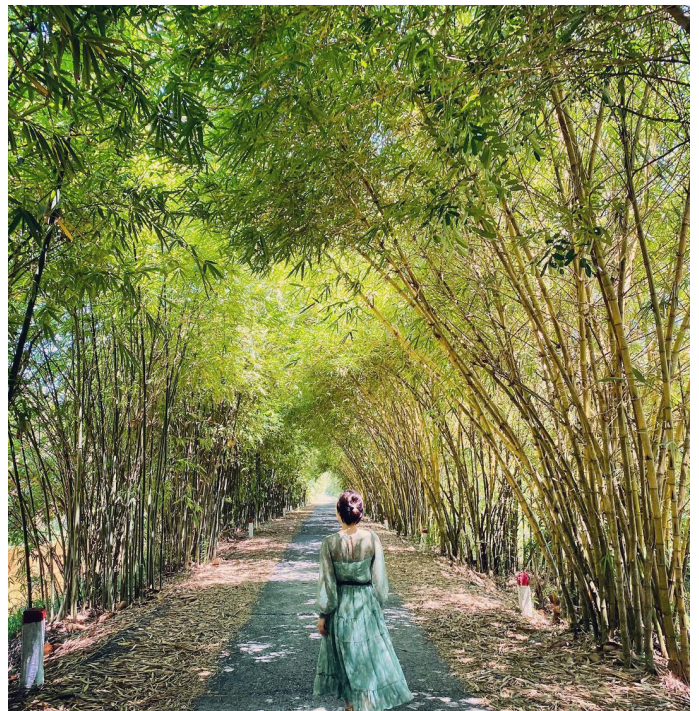


Khu du lịch sinh thái Gáo Giồng

Với diện tích 1.700 ha, khu du lịch sinh thái Gáo Giồng được xem như "lá phổi xanh" của Đồng Tháp. Hơn 250 ha rừng nguyên sinh với những bưng trấp, lung, bầu đầy sen, súng, lau, sậy...; những loài chim sinh sống và làm tổ quanh năm như: trích mồng đỏ, công cọc, le le, vịt trời... đã tạo cho nơi đây hệ sinh thái hết sức đa dạng.

Đến với Gáo Giồng, du khách sẽ có cơ hội hoà mình vào bầu không khí thuần túy thiên nhiên với hàng loạt hoạt động như ngồi xuồng ba lá đi qua các kênh rạch, chạy xe đạp trong rừng tràm, nghỉ mát tại chòi lá của người dân và thưởng thức các đặc sản miền Tây mùa nước nổi như: rắn nướng mọi, rau mát, bông súng... Mùa nước nổi cũng được xem là thời điểm lý tưởng nhất để ghé lại Gáo Giồng, bởi rừng tràm khi đó không chỉ khoác lên mình màu áo mới, mà từng đàn chim cò lũ lượt kéo về làm tổ và những sản vật đượm tình sông nước càng làm cho nơi đây trở nên đặc sắc bội phần.

Địa chỉ: Ấp 6, xã Gáo Giồng, huyện Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp



Làng hoa Sa Đéc

Sa Đéc trong tiếng Khmer là Phsar Dek, được hiểu theo hai cách. Cách thứ nhất là gọi theo tên một vị nữ thần tên là Phsar Dek, được người dân rất mực kính trọng và tôn sùng, thờ cúng ở nhiều nơi. Cách thứ hai nghĩa là chợ sắt, ý chỉ ngôi chợ chuyên bán sắt theo tiếng Khmer.

Hơn 100 năm tuổi, làng hoa Sa Đéc với diện tích hơn 60 ha là nơi canh tác và cung cấp các loại hoa, cây cảnh, bonsai cho khu vực miền Tây cũng như các khu vực khác trong và ngoài nước. Khoảng đầu tháng chạp cho đến 23 tháng chạp được xem là thời điểm đẹp nhất để tham quan làng hoa Sa Đéc. Đây cũng là lúc nhiều loài hoa nở rộ với rực rỡ sắc màu và cũng là mùa thu hoạch hoa chính trong năm. Hàng ngàn du khách thường đổ về đây dịp cận Tết để chụp hình vui xuân bên nhiều loài hoa tại làng hoa Sa Đéc, khiến nơi đây trở thành điểm tham quan hút khách bậc nhất miền Tây mỗi độ xuân về.

Địa chỉ: Xã Tân Quy Đông, TP Sa Đéc, tỉnh Đồng Tháp



Làng dệt chiếu Định Yên

Không chỉ nổi danh với những ruộng lúa mênh mông, những vườn trái cây trù phú, huyện Lấp Vò, tỉnh Đồng Tháp còn được biết đến là “cái nôi” của nghề dệt chiếu truyền thống - làng dệt chiếu Định Yên.

Lưu truyền theo hình thức “cha truyền con nối”, đến nay, nghề dệt chiếu đã trở thành nghề thủ công truyền thống có tuổi đời hơn 100 năm ở làng Định Yên. Năm 2013, làng chiếu Định Yên được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia.

Tới đây, du khách sẽ thích thú khi được chứng kiến quy trình người dân tạo ra một chiếc chiếu thành phẩm, được đắm chìm vào không gian độc đáo có “1-0-2” như âm thanh đặc trưng của những khung dệt thô sơ bằng gỗ, những chiếc máy dệt tự động, hay âm thanh của những người dân đang say mê với công việc truyền thống mà cha ông đã để lại bao đời. Mọi thứ từng chút một tạo nên bản giao hưởng tuyệt vời, mang đến cho du khách những trải nghiệm khó mà tìm gặp ở bất cứ đâu.

Địa chỉ: Thị trấn Lấp Vò, huyện Lấp Vò, tỉnh Đồng Tháp



An aerial photograph of a river winding through a lush green forest. A small blue boat with two people is moving down the river, leaving a white wake. The water is dark blue, reflecting the surrounding trees. The forest is dense with various shades of green. In the background, the river opens up into a larger body of water with some green patches.

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.
www.tsttourist.com

10 Tú Xương, P. Võ Thị Sáu, Q.3, Tp.HCM
(028) 39.328.328