

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(5.8)

Số 13 - Bản tin tháng 8 năm 2021

5 MÓN BÁNH
ĐẶC SẢN
MÀNG TÊN GỌI

Lạ lùng
CỦA

VÙNG ĐÔNG BẮC

(BÁNH NGẢI, BÁNH COỐC MỎ, BÁNH CAO
SÁNG, BÁNH TRÚNG KIẾN, BÁNH ÁP CHÀO)

TRANG 22

HỒ THANG HEN

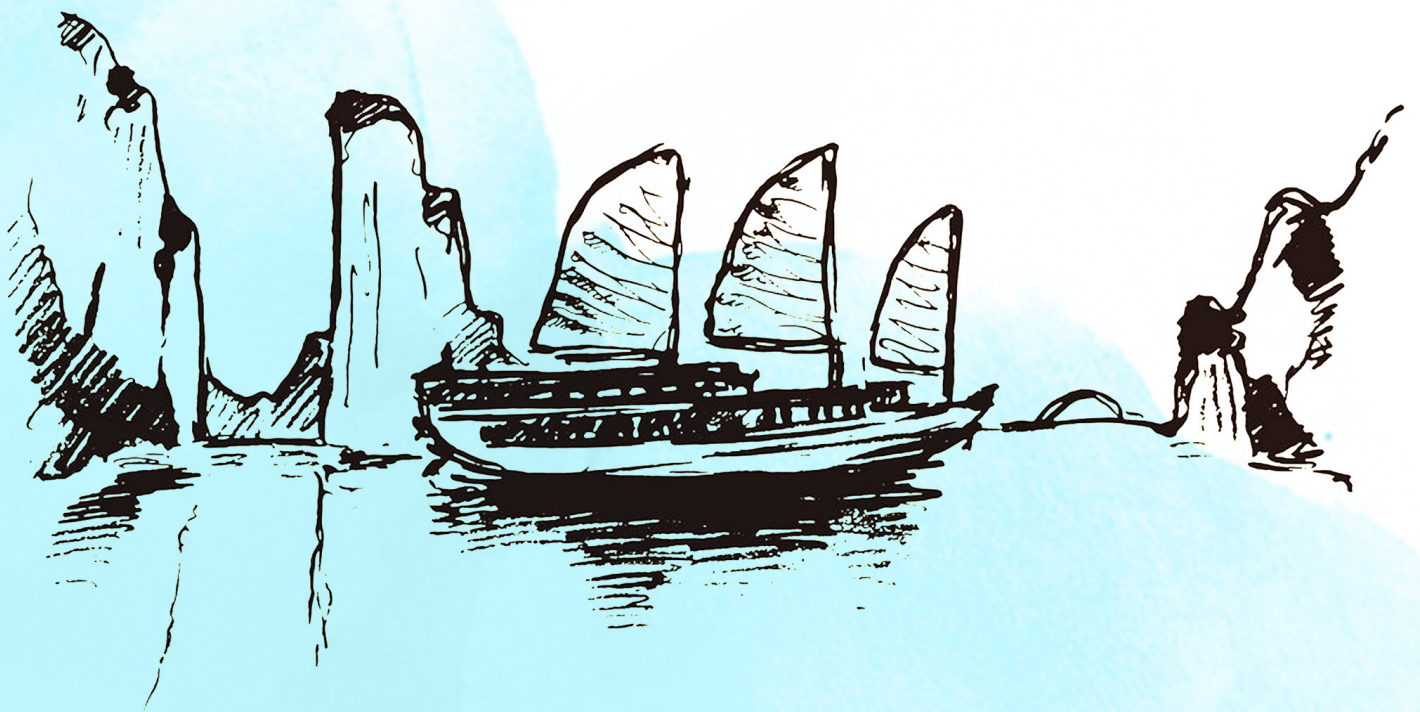
HỒ NƯỚC

Xanh đẹp
NHƯ TRANH HÚT KHÁCH Ở

CAO BẰNG

TRANG 16

www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

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

Sau một tuần siết chặt Chỉ thị 16 về việc phòng, chống dịch Covid-19, số ca nhiễm của TP.HCM đang có dấu hiệu giảm dần. Đồng thời, số ca nhiễm mới phần lớn được phát hiện trong khu cách ly, phong tỏa. Đó là một tín hiệu đáng mừng, và càng đáng mừng hơn khi TP quyết định triển khai chiến lược tiêm vắc xin lớn nhất từ trước đến nay, với hi vọng TP.HCM sớm đạt đến miễn dịch cộng đồng và tình hình kinh tế nói riêng, xã hội nói chung sớm bình thường trở lại.

Đất nước mình lớn lao và kỳ vĩ. Hiện tại tuy không phải là thời điểm thích hợp cho những chuyến xê dịch đó đây, nhưng việc chuẩn bị đầy đủ về cả hành trang và kiến thức luôn là điều cần thiết. Để khi đại dịch qua đi, cũng là lúc tâm hồn cần được chữa lành sau hơn một năm quá dài bị “giảm lỏng” bởi những đợt giãn cách, mỗi chúng ta đều đã hết sức sẵn sàng cho những cuộc hành trình.

Trong tuần này, E-Magazine TSTtourist trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả **BẢN TIN DU LỊCH** số phát hành thứ 13, Thứ năm, ngày 05/08/2021 với chủ đề **“NGƯỢC MIỀN ĐÔNG BẮC - VUI HÈ ĐẶC SẮC”**. Với nhiều thông tin bổ ích được cung cấp trong tạp chí tuần này, đơn cử như Các thủ tục hỗ trợ hướng dẫn viên của Bộ VHTT&DL; những điều chưa biết về Cao Bằng - vùng xanh duy nhất chưa xuất hiện Covid-19 tại nước ta; những triển vọng mới về du lịch của Phan Thiết hay Nam Phú Quốc... Trong phần điểm tin thế giới, đâu được xem là nơi có “hộ chiếu vaccine” quyền lực nhất hiện nay; chiến lược đón khách quốc tế của Thái Lan đã tác động đến Singapore như thế nào hay vẻ đẹp của các miền di sản vừa được UNESCO công bố... hứa hẹn sẽ mang đến cho quý khách, quý độc giả cái nhìn toàn diện, đa chiều nhất về tình hình du lịch hiện tại.

Sau cùng, Ban Biên tập TSTtourist xin trân trọng gửi đến quý khách, quý độc giả lời tri ân chân thành nhất vì đã luôn gắn bó, đồng hành với chúng tôi trong suốt thời gian qua. Kính chúc quý khách, quý độc giả luôn thật nhiều năng lượng, sức khỏe, đặc biệt là tuân thủ thật tốt các quy định giãn cách để an toàn vượt qua mùa dịch.

BAN BIÊN TẬP

NEW

DESTINATION

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



HỒ THANG HEN

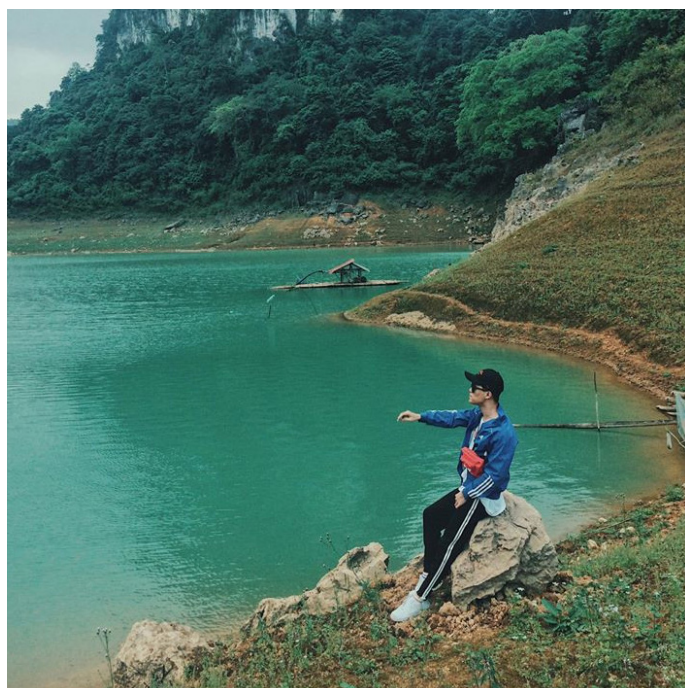
Thanh Nghĩa

Hồ nước xanh đẹp như tranh hút khách ở Cao Bằng

Tựa như tấm gương long lanh màu ngọc bích, hồ Thang Hen sở hữu cảnh sắc thần tiên huyền ảo và được mệnh danh là một trong những khu du lịch sinh thái đẹp nhất Đông Bắc Bộ.

Nếu đã có dịp ghé thăm Cao Bằng và khám phá những địa điểm du lịch nổi tiếng như làng Khuổi Ky, thác Bản Giốc, núi Mắt Thần... thì hồ Thang Hen chính là một địa điểm mà bạn không thể bỏ qua. Chẳng phải tự nhiên mà nơi đây nhanh chóng trở thành một điểm du lịch sinh thái thu hút được nhiều người đến thế, hồ nước này không chỉ đẹp như tranh mà còn ẩn chứa nhiều câu chuyện kỳ bí, hấp dẫn.



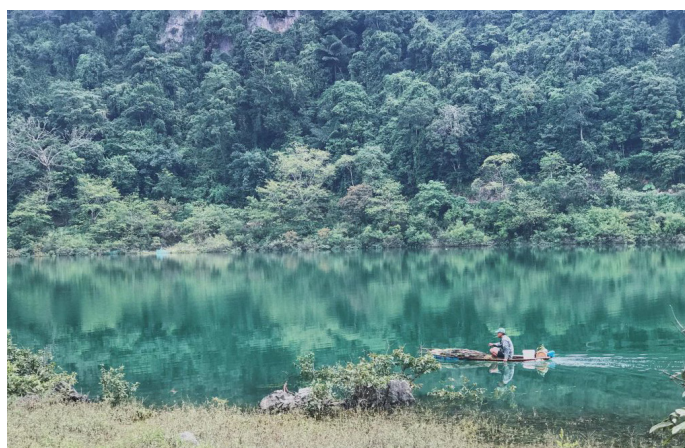


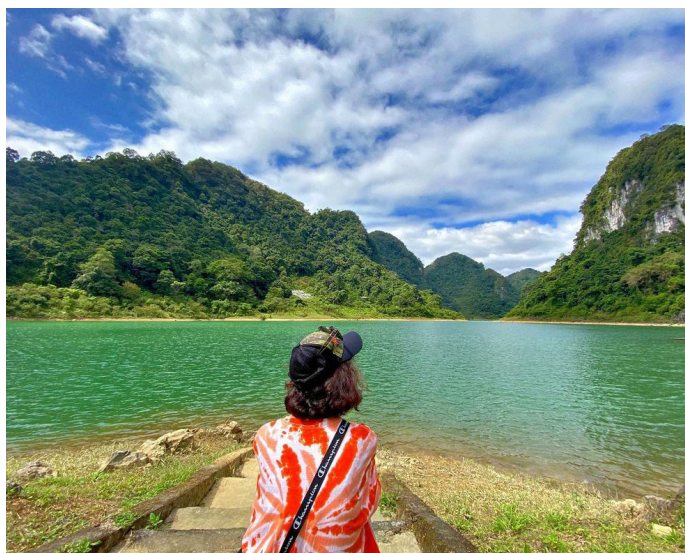
Hồ Thang Hen nằm tại xã Quốc Toản, huyện Trà Lĩnh, tỉnh Cao Bằng. Với độ cao khoảng 1.500 đến 1.700m so với mực nước biển, hồ Thang Hen đã trở thành một trong những hồ nước ngọt tự nhiên nằm trên núi cao đẹp nhất Việt Nam. Hồ Thang Hen là điểm du lịch nằm khu vực Công viên địa chất Toàn cầu UNESCO Non nước Cao Bằng.

Quần thể hồ Thang Hen gồm 36 hồ tự nhiên nằm cách xa nhau từ vài chục mét cho tới cả vài trăm mét. Các hồ nước ngọt này được ngăn cách riêng biệt, thế nhưng vẫn thông nhau qua một hệ thống hang động dưới lòng đất. Các hồ nước này thường được đặt theo tên địa phương như Nà Ma, Thang Vạt, Thang Loỏng... Trong đó, Thang Hen là hồ lớn nhất với chiều dài khoảng 2.000m và chiều rộng lên tới 500m.

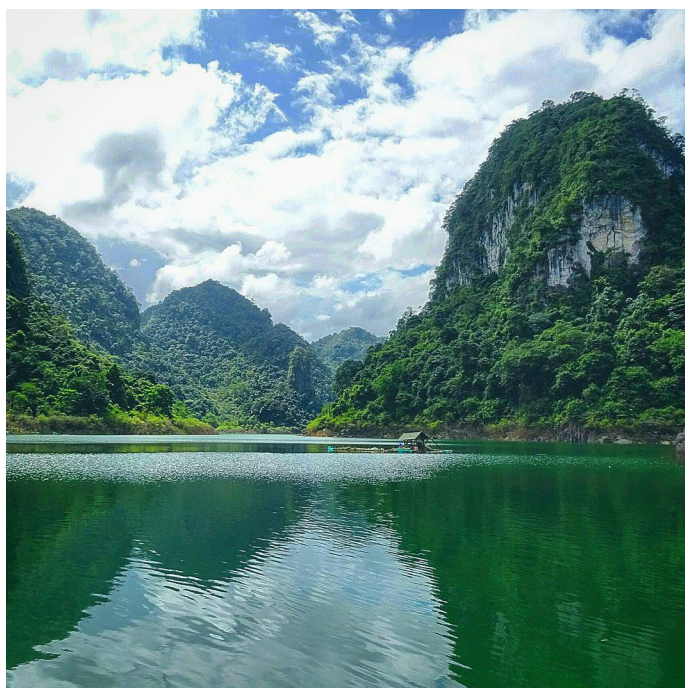
Tên của hồ nước rất đặc biệt, trong tiếng Tày, Thang Hen có nghĩa là "đuôi ong". Từ trên cao nhìn xuống, hồ nước ngọt này có hình dáng tựa như đuôi một con ong nên người dân đã chọn tên này.

Không những thế, hồ Thang Hen còn lưu dấu nhiều truyền thuyết hấp dẫn được truyền miệng qua nhiều thế hệ. Người dân nơi đây kể lại rằng, xưa kia Cao Bằng có chàng trai trẻ tên Sung, anh thi đỗ làm quan và được nhà vua ban cho 7 ngày về vinh quy bái tổ. Khi về, anh kết hôn với nàng Bóoc và quên mất ngày trở về kinh. Đến đêm thứ 7, khi nhớ ra, anh liền vội vã chia tay vợ và gia đình để về kinh. Thế nhưng trong đêm tối, chàng Sung chạy được 36 bước chân thì ngã rồi qua đời. 36 bước chân chàng Sung đã đi qua đã trở thành 36 hồ nước lớn nhỏ như hiện nay, và nơi chàng nằm xuống chính là hồ Thang Hen hiện tại.





Cứ vào độ tháng 9, tháng 10 hàng năm, nước ở hồ Thang Hen bị rút cạn chỉ trong vài giờ đồng hồ. Kỳ lạ thay, dù hàng nghìn mét khối nước đã bị tụt xuống, song cảnh vật xung quanh hồ vẫn không hề có sự thay đổi. Do đó, nhiều người đã ví Thang Hen như một túi nước đã bị chọc thủng đáy. Hiện tượng rút nước cạn ở hồ Thang Hen theo sự truyền miệng của người dân địa phương xuất phát từ việc loài thủy quái bị giam giữ nhiều năm trong thung lũng. Vào một cơn cuồng loạn bị săn đuổi, thủy quái này đã dùng móng vuốt tạo thành các hang động ngầm dưới lòng đất.

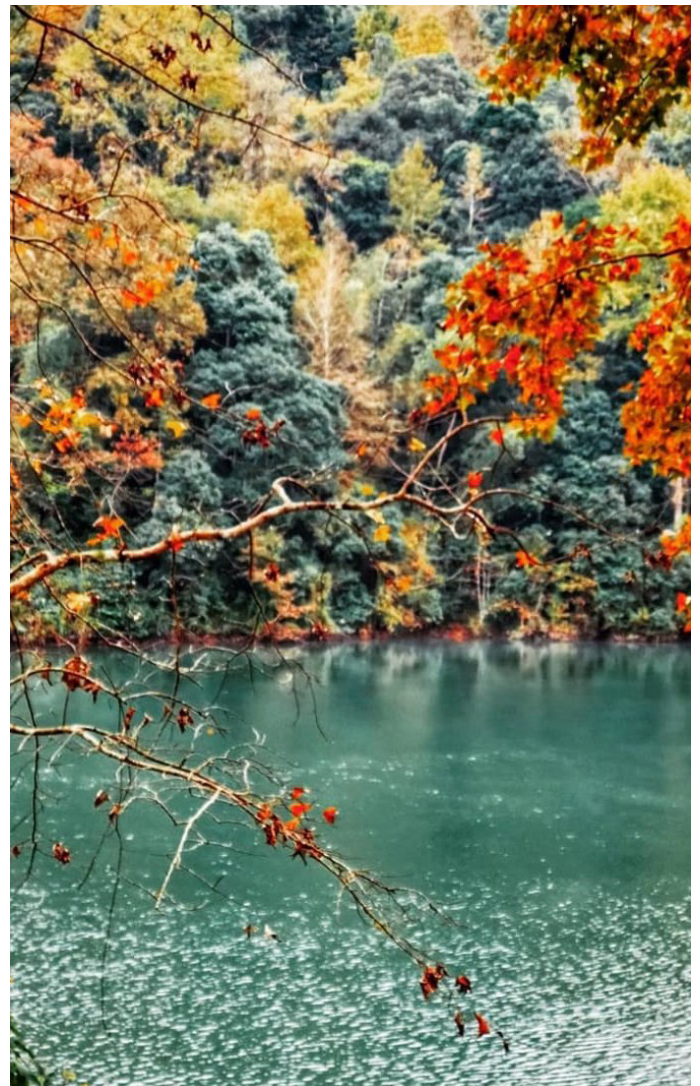


Đường như những truyền thuyết kỳ ảo đã làm hồ nước Thang Hen mang vẻ đẹp ma mị tựa như trong những bức tranh phong cảnh non xanh nước biếc. Nước hồ xanh biếc màu ngọc bích được tô điểm thêm bằng những vạt rừng hoang sơ và núi non trùng điệp, hùng vĩ. Đặc biệt khi mặt trời dần dần hé lộ qua dãy núi cao xung quanh, bạn sẽ thấy những dải mây trắng trôi bồng bềnh vắt ngang sườn núi và soi bóng xuống mặt nước. Và hồ Thang Hen khi ấy hiện ra như một chiếc gương khổng lồ với màu xanh ngọc bích huyền ảo, thơ mộng. Ven bờ, thảm cỏ xanh mướt, điểm xuyết những sắc hồng, tím, trắng của những cây hoa dại vương sương mai làm cho toàn cảnh hồ thêm thơ mộng.

Độc đáo hơn là hằng ngày, mực nước hồ có 2 đợt dâng lên và hạ xuống như thủy triều. Trong khi vào mùa lũ, các hồ khác chuyển màu đỏ lựng thì chỉ có nước ở hồ Thang Hen vẫn giữ màu xanh biếc như ngọc. Nếu ở lại qua đêm, vào khoảng tháng 9-10, bạn sẽ chứng kiến nước hồ rút cạn chỉ trong vài giờ đồng hồ rồi lại đầy sau đó, hết như một phép nhiệm màu.

Những khi mặt trời lên cao, bạn sẽ được chiêm ngưỡng khung cảnh những tia nắng vàng rót mật xuống mặt hồ lấp lánh, phản chiếu những bóng cây vươn mình trên vách đá cheo leo, tô điểm bóng thuyền neo đậu yên bình trên mặt nước.

Mỗi một mùa trong năm, hồ Thang Hen lại mang một vẻ đẹp khác nhau, nhưng đẹp nhất có lẽ là mùa xuân - thời điểm mà các loài hoa đua nhau nở đủ các loại màu sắc ven bên hồ. Vào mùa hạ, do mưa nhiều nên hồ nước dâng cao rộng mênh mông, tạo nên dáng vẻ hình thoi mềm mại của hồ. Vào mùa đông và mùa thu, nước ở hồ cạn, có những nơi chỉ sâu chừng 5m, mặt nước tĩnh lặng, êm ả soi bóng hòa cùng nhịp thở với núi rừng bạt ngàn.



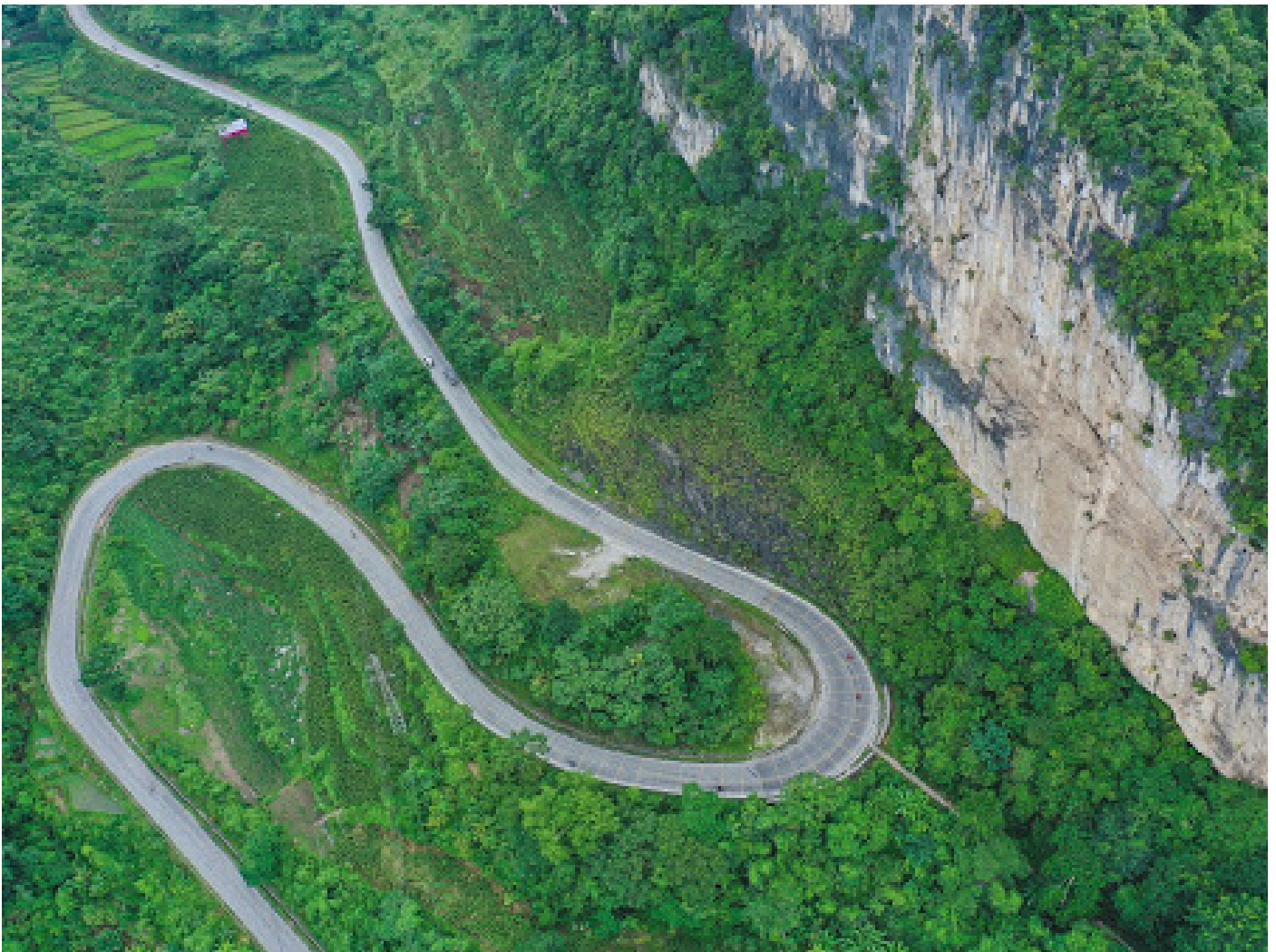


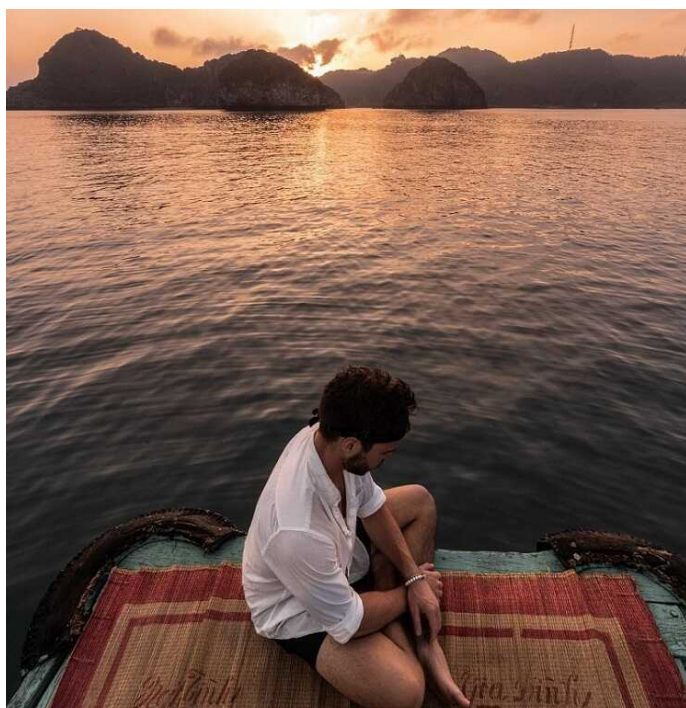
Đến tham quan tại hồ Thang Hen, du khách sẽ được thả mình trôi vào không gian nên thơ của đất trời, mây nước.

Trong chuyến đi của mình, du khách đừng quên trải nghiệm việc ngồi thuyền, trôi theo dòng nước hồ xanh biếc và thỏa thích thu trọn thiên nhiên tươi đẹp vào tầm mắt. Hoặc chỉ đơn giản là tản bộ quanh hồ, tận hưởng không khí khoáng đạt, trong lành cũng đủ thấy sự bình yên. Thời điểm tuyệt vời nhất để bạn hòa mình vào tiên cảnh Thang Hen chính là lúc mặt trời vừa lặn, ánh sáng soi sáng làm mặt hồ long lanh đến lạ kỳ.



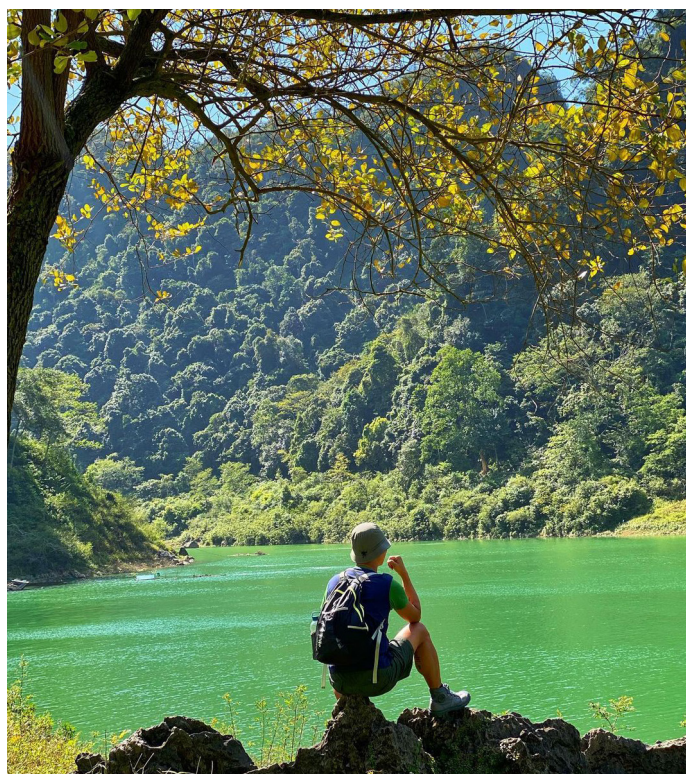
Đèo Mã Phục sẽ là điểm đến thú vị khác mà du khách nên trải nghiệm. Đèo nằm ngay ranh giới phân chia địa phận giữa hai xã Nguyễn Huệ của huyện Hòa An và xã Quốc Toàn thuộc huyện Trà Lĩnh. Nơi đây có nhiều ngọn núi nối tiếp nhau, cao thấp nhấp nhô khiến khung cảnh trở nên kỳ vĩ mà nên thơ. Xen lẫn với đó là những thửa ruộng bậc thang nhuộm sắc vàng khi chiều tà, bình dị đến yên bình.





Cách hồ Thang Hen chừng 2km, làng Lũng Táo đã trở thành điểm đến thu hút đông đảo du khách khi đến với Cao Bằng. Các ngôi nhà ở đây đều thiết kế kiểu nhà sàn và dựng bằng gỗ nghiêng. Ngôi làng được đánh giá về sự trù phú nhất khu vực, với phong cách kiến trúc kết hợp giữa đặc trưng dân tộc Mông và Hoa Nam.

Hiện nay, khu du lịch sinh thái hồ Thang Hen đang được đầu tư phát triển với hệ thống nhà sàn cùng nhiều dịch vụ thuận tiện như nhà hàng ăn uống, chỗ ngủ nghỉ, sân chơi... Khi đến đây, bạn cũng có thể thuê một chiếc thuyền nhỏ và được tổ chèo thuyền đưa đi tham quan hồ. Bên cạnh đó, nơi đây còn có nhiều món ăn địa phương hấp dẫn mà bạn nhất định phải thưởng thức như cá anh vũ xào ớt, tôm núi kho me, lợn quay, gà rừng...



NEW**DESTINATION**

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



5 MÓN BÁNH ĐẶC SẢN

mang tên gọi lạ lùng của vùng Đông Bắc

Quyên Trân

Cũng như Tây Bắc, Đông Bắc không chỉ được thiên nhiên ưu ái cho cảnh quan phong thủy hữu tình, mà vùng đất này còn có những món ngon mang đậm bản sắc của đồng bào dân tộc. Trong đó, phải kể đến 5 món bánh chưa cần thưởng thức, chỉ nghe đến tên thôi là người ta đã muốn “mục sở thị” ngay vì quá tò mò.

Bánh ngải

Bánh ngải thường được dùng trong các ngày lễ, Tết của dân tộc Tày và được xem là một đặc sản của đất Lạng Sơn. Bánh không chỉ thơm ngon, tốt cho sức khỏe nhờ thành phần chính là lá ngải cứu, mà còn thu hút người ăn bởi màu xanh muốt mắt.

Để có một mẻ bánh ngon, các nguyên liệu thường trải qua khâu chọn lọc hết sức kỹ càng. Ví như gạo làm bánh phải là loại nếp nương hoặc nếp cái hoa vàng. Đường làm bánh phải là đường phen màu một mía, ngọt mà không lẫn sạn. Lá ngải cứu phải được hái vào mùa xuân bởi khi đó lá non, xanh và tươi mơn mớn.

Bánh ngải thường có 2 loại là có nhân và không nhân. Nhân bánh ngải là hỗn hợp vừng đen rang chín trộn với lạc sau đó sên với đường phen. Phần vỏ bánh mềm, dẻo, thơm kết hợp với phần nhân ngọt, béo và bùi cho ra món ăn cực kì lạ miệng. Với bánh ngải không nhân, người ta sẽ chấm bánh với hỗn hợp đường phen cùng mè rang trộn đều.

Ngoài hương vị thơm ngon độc đáo, bánh ngải còn được xem là một bài thuốc quý của đồng bào vùng cao bởi nhiều công dụng tuyệt vời như điều hòa khí huyết, an thai, chống đau đầu, cảm cúm... từ lá ngải.





Bánh cóc mò

Bánh cóc mò là món đặc sản của người Tày-Nùng ở các tỉnh như Thái Nguyên, Lạng Sơn, Cao Bằng, Bắc Cạn,... Trong tiếng Tày, cóc mò nghĩa là sừng bò, ý chỉ về ngoài hình chóp nhọn của bánh giống như chiếc sừng bò.

Tuy không có nhân nhưng bánh cóc mò vẫn dư sức gây thương nhớ với độ dẻo, ngọt, thơm của những hạt nếp nướng ngon nhất được trồng trên vùng núi cao, quện trong đó còn có sự béo bùi của lạc đỏ và mùi thơm thanh khiết của lá dong, lá chuối. Những người hảo ngọt có thể chấm bánh cóc mò với mật hoặc đường kính...

Không chỉ gói trong đó sự giàu đẹp của sản vật chốn cao nguyên, cóc mò còn là món ăn tuổi thơ của rất nhiều đứa trẻ miền sơn cước. Món bánh này có mặt trong hầu hết dịp lễ đặc biệt của trẻ nhỏ vùng cao như thôi nôi, đầy tháng... và còn được xem là phần thưởng quý giá sau mỗi vụ mùa của những đứa trẻ nơi đây khi ngoan ngoãn, hiếu thảo, biết vâng lời.



Bánh trứng kiến

Bánh trứng kiến cũng là một đặc sản người Tày ở vùng Cao Bằng, Bắc Cạn. Nguyên liệu chính của món này là trứng kiến đen rừng - một loại trứng non trong thời gian loài kiến này sinh trưởng mạnh nhất.

Nhiều người sẽ tỏ ra hoảng hốt nếu lần đầu nghe đến việc trứng kiến được lấy làm món ăn. Tuy nhiên, với bà con vùng cao, đây là món đặc sản hiếm vì không phải muốn ăn vào mùa nào cũng được. Cụ thể, vào độ cuối tháng 2 đến hết tháng 3 âm lịch là thời gian sinh trưởng mạnh nhất của kiến đen rừng, người ta mới nướng theo đó làm món bánh trứng kiến trứ danh.

Trứng kiến non được xào với hành phi, lá kiệu, đặc sắc hơn có thể trộn thêm với một ít thịt lợn băm, lạc rang. Gói ngoài là phần bột được làm từ gạo nếp nương và một lớp lá vả non. Vị dẻo của nếp, thơm và mềm của lá vả quyện trong sự thơm béo, bùi bùi của trứng kiến... khiến người ta càng ăn càng thấy lạ miệng và ghiền.





Bánh áp chao

Bánh áp chao là một đặc sản được biến tấu từ món thịt vịt nổi tiếng đất Cao Bằng. Món bánh này gắn liền với câu nói nổi tiếng của người Tày - Nùng: “Woan bấu tắng nựa pết, chếp bấu tắng pả nả”, nghĩa là “Không có thứ thịt nào ngon bằng thịt vịt, chẳng có tình cảm nào thân thiết bằng tình chị em gái”. Câu nói này cũng để mô tả chiếc bánh áp chao, cứ áp dính vào nhau như một loại keo đặc biệt, khó chia lìa như tình chị em gái.

Bánh áp chao gồm những nguyên liệu quen thuộc như bột nếp, bột gạo tẻ làm vỏ bánh, còn thịt vịt là nhân bánh. Bánh được áp lại sau đó thả vào chảo dầu sôi, chao qua chao lại, vớt ra cho ráo dầu rồi ăn nóng. Người ta thường thức bánh áp chao với rau thơm, đu đủ thái mỏng ngâm chua cùng nước mắm chua ngọt.

Bánh áp chao phải thưởng thức nóng, đặc biệt trong những ngày đông tháng giá để cái vị thơm ngọt của thịt vịt, giòm rụm của phần vỏ hoà quyện trong cái chua ngọt, ngon giòn của dưa chua, thanh mát của rau... Thực khách chỉ cần nếm qua một lần liền vương vấn một đời dư vị của núi rừng Đông Bắc.



Bánh cao sắng

Cao là bánh, sắng nghĩa là nhiều tầng, cao sắng ý chỉ món bánh có nhiều tầng, xuất phát từ việc phải tráng đi tráng lại nhiều lớp bột ở khâu chế biến bánh.

Bánh cao sắng là một đặc sản Lạng Sơn, là món ăn giao thoa giữa ẩm thực Việt Nam với Trung Hoa. Bánh được làm từ những nguyên liệu hết sức đơn giản như gạo tẻ, thịt lợn và hành khô. Gạo sau khi xay thành bột sẽ được mang hấp chín, rồi phết lên mặt lớp nhân hành phi thơm cùng thịt lợn băm nhỏ.

Sau đó, người ta sẽ bỏ bánh vào chén nước giấm pha đường, cho lên trên chút lạc rang giã nhỏ cùng một ít rau mùi. Bánh cao sắng là sự kết hợp hài hòa của đủ vị thơm, dẻo, mặn, ngọt, chua, cay. Dù là một món ăn chơi dân dã nhưng với thời gian đồng hành cùng sự nổi tiếng của mình, cao sắng đã làm phong phú và dần trở thành niềm tự hào ẩm thực của quê hương xứ Lạng.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



CƠM TẤM SƯỜN BÌ CHẢ

Món ngon Sài Thành không ăn liền thấy nhớ!

Thanh Nghĩa

Đã bao lâu rồi chúng ta chưa được thưởng thức hương vị của món cơm tấm Sài Gòn. Món ăn bình dân này đã trở thành biểu tượng đặc trưng cho văn hóa ẩm thực, là chất gây thương nhớ da diết của biết bao người dân đất Sài thành.

Sài Gòn trong ấn tượng của nhiều người không chỉ là thành phố xa hoa, náo nhiệt mà còn thiên đường ẩm thực với vô vàn những món ăn hấp dẫn, lạ miệng, bắt mắt. Thế nhưng, đặc sắc nhất là khi tinh túy ẩm thực đất Sài thành lại len lỏi trong những món ăn bình dân, mộc mạc như: bánh mì, bột chiên, phá lấu... và đặc biệt là cơm tấm. Đây là món ngon mà bạn có thể dễ dàng bắt gặp ở bất kỳ cung đường hay con hẻm nào tại Sài Gòn với hương vị đặc trưng không thể chối từ.





Cơm tấm Sài Gòn còn có một cái tên từ rất lâu trước đây là cơm “sà bì chuồng”. Tên gọi này quen thuộc đối với những người lớn tuổi tại Sài Gòn vì đã xuất hiện từ trước bởi nó là cách nói lái 3 món ăn kèm phổ biến bậc nhất của cơm tấm đó là sườn, bì và chả.

Khác với cơm trắng thông thường, cơm tấm được nấu từ loại gạo bị gãy tách trong quá trình sàng. Ngày trước, cơm tấm chỉ xuất hiện trong bữa cơm của những người nghèo khổ hoặc chỉ là thức ăn cho gia cầm. Tuy nhiên, với sự phát triển của nền văn hóa ẩm thực, không có một thứ nguyên liệu tinh túy nào bị lãng quên. Đó là lí do hạt tấm cũng được trân trọng và sàng lọc kỹ lưỡng để nấu nên món cơm độc đáo truyền qua nhiều thế hệ.

Có thể nói, nguồn gốc và xuất xứ của món cơm tấm tính đến nay vẫn chưa có thông tin khẳng định chính xác nào về thời gian món ăn hình thành. Đơn thuần, cơm tấm đã có từ rất lâu và gắn liền với đời sống thường nhật của nhiều người dân của mảnh đất mang tên Bác.





Buổi sáng của người Sài Gòn thường bắt đầu với những hàng quán ven đường và món cơm tấm là lựa chọn hàng đầu. Cơm tấm là món ăn ưa chuộng của nhiều người và đặc biệt là học sinh, sinh viên, nhân viên văn phòng, người lao động. Bởi một phần cơm tấm no lâu, hội tụ đầy đủ những dưỡng chất cần thiết để cung cấp cho cơ thể hoạt động một ngày dài. Ngoài ra, hương vị thơm ngon khiến người khác càng khó lòng bỏ lỡ.

Theo cách truyền thống, cơm tấm ngon nhất khi sử dụng nồi đất hoặc nồi gang nấu trên củi lửa. Tuy nhiên, cho đến nay, để tiết kiệm thời gian, nhiều người thường áp dụng cách hấp cách thủy, thêm lá dứa để tạo mùi thơm. Trước khi nấu, gạo tấm sẽ được ngâm với nước vài giờ cho hạt gạo mềm chín và khô vừa, xốp mịn. Hương thơm của cơm tấm chín chắc chắn sẽ khiến bạn nhớ mãi không quên.

Chả trứng được làm từ hỗn hợp trứng, thịt, mộc nhĩ, nấm hương,... và một số gia vị nêm nếm vừa đủ. Chả thường được hấp cách thủy. Sau khi làm chín, chả trứng thường được cắt thành miếng chữ nhật hoặc một góc hình tròn.

Bì heo được làm sạch, luộc đến khi chín tới sau đó thái sợi. Kế đến, trộn thêm vào bì một chút gia vị và đặc biệt phải thêm thính để bì thơm ngon hơn.

Mỗi nơi sẽ có một bí quyết nướng sườn riêng và đây cũng là điểm đặc biệt nhất trong món cơm tấm Sài Gòn. Người ta sẽ tẩm ướp sườn với gia vị chua ngọt rất khéo, nướng trên than hoa thơm phức. Nhiều tiệm cơm tấm thường nướng sườn ngay trước quán để thu hút thực khách bằng chính mùi hương của thịt nướng.



Mỗi đĩa cơm tấm đều được phục vụ cùng với bát nước chấm. Một bát nước chấm gồm có nước mắm, chanh, tỏi, ớt, đường pha với tỉ lệ phù hợp để có vị chua ngọt, đậm đà vừa phải. Điểm đặc biệt trong cách ăn của người Sài Gòn là tưới nước chấm lên đĩa cơm tấm và thưởng thức mà không chấm vào bát như bình thường. Bên cạnh đó, mỡ hành và tóp mỡ béo béo cũng là phần không thể thiếu làm gia tăng hương thơm quyến rũ cho món ăn. Dưa chua được làm từ củ cải đỏ, củ cải trắng ngâm sẽ giúp cân bằng lại, giúp hương vị của món cơm tấm trở nên hài hòa hơn.

Cơm tấm sườn bì chả nhận được nhiều lựa chọn và trở nên quen thuộc với đa số mọi người. Nhưng hiện nay, món ăn kèm với cơm tấm đã đa dạng hơn rất nhiều. Người ta có thể ăn cơm tấm kèm với gà chiên, trứng ốp la, nem nướng, cà tím nướng, lòng gà khìa, lạp xường... để tạo nên một món ăn hoàn hảo nhưng không kém phần bắt vị, đáp ứng được sở thích ngày càng phong phú của nhiều người.





Giờ đây, cơm tấm không chỉ nổi tiếng và được ưa chuộng bởi người Việt Nam mà ngay cả du khách nước ngoài khi đến Sài Gòn cũng không ít người muốn tìm đến và trải nghiệm món ăn này. Cơm tấm Sài Gòn được sử dụng như bữa ăn hàng ngày, dọn ra mâm với bát đũa đầy đủ các món chính, món phụ. Vì thế, người Sài Gòn cũng biến tấu cách bài trí món ăn này để bắt mắt hơn, phù hợp phục vụ cả người dân trong nước và người nước ngoài. Từ đó, cơm tấm và các món ăn kèm được bày trên cùng một chiếc đĩa to và sử dụng thìa, dĩa khi ăn gần giống các món Tây. Cho đến ngày nay, cách trang trí món ăn và cách thưởng thức này vẫn được lưu giữ và trở thành một điểm đặc trưng.

Hương vị món cơm tấm sườn bì chả đã trở thành một phần ký ức không thể nào quên của người dân Sài Gòn. Để rồi mỗi khi có đi đâu xa cách mấy, lâu cách mấy thì mỗi lần về đến thành phố mang tên Bác, người ta cũng phải tìm và thưởng thức ngay món ăn này. Những người con xa xứ cũng luôn tìm đến món cơm tấm để tìm chút hương vị thân quen của quê nhà.



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



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