

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

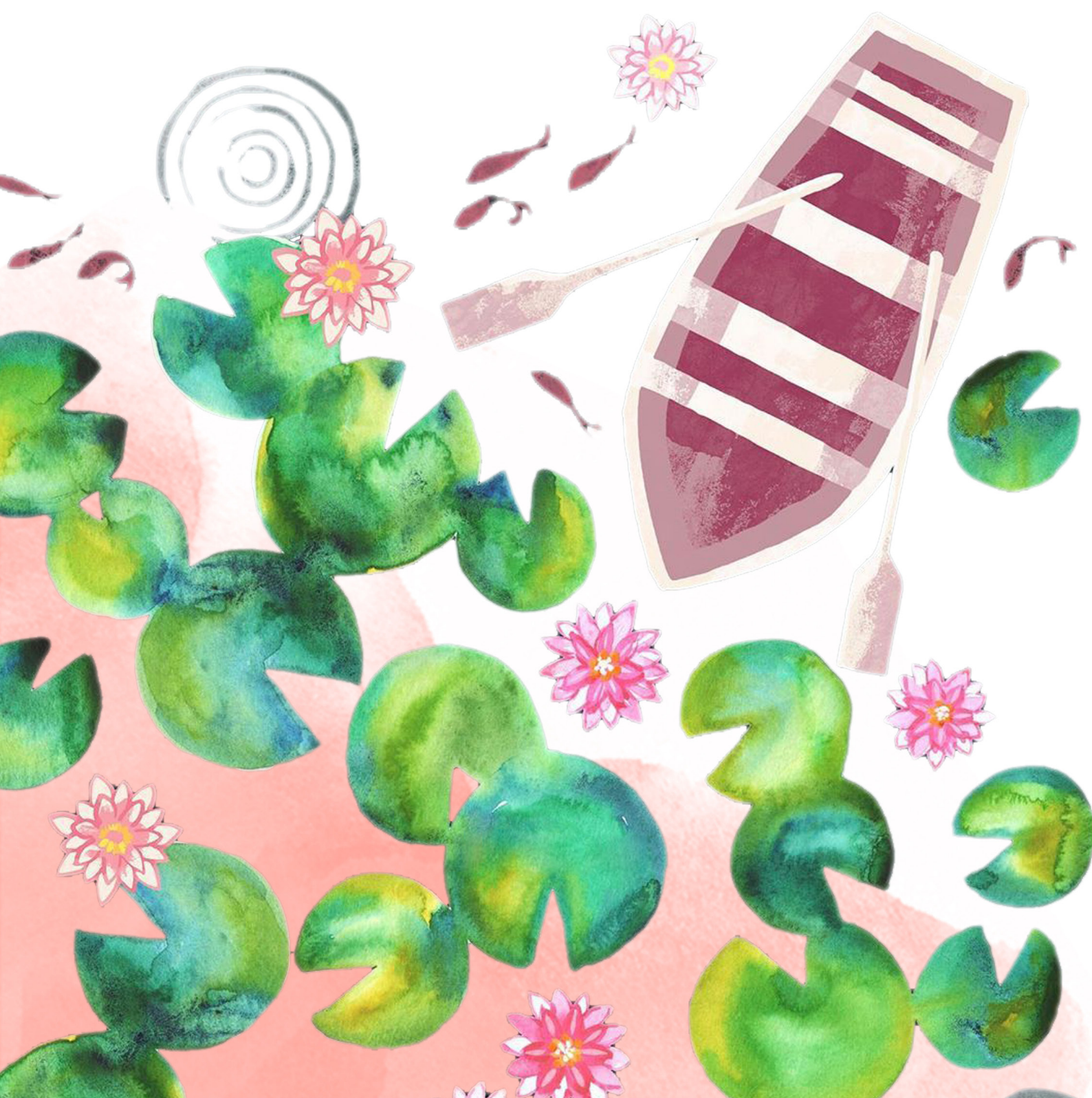
(9.9)

Số 18 - Bản tin tháng 9 năm 2021

BÁNH KÀ-TUM
ĐẶC SẢN
"lạ tên' lạ miệng"
CỦA VÙNG QUÊ BẢY NÚI
TRANG 21

TỌA ĐỘ TRI TÔN VÀ
NHỮNG ĐIỂM ĐẾN
Hấp dẫn
QUÊN LỐI VỀ
TRANG 24

www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

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

Tại Hội nghị Ban thường vụ Thành ủy mở rộng chiều ngày 6/9, chủ tịch UBND TP.HCM cho biết TP tiếp tục thực hiện các biện pháp giãn cách xã hội tăng cường và nâng cao đến hết ngày 15/9. Đồng nghĩa với việc, biện pháp chống dịch quyết liệt theo tinh thần "ai ở đâu ở yên đó" tiếp tục được kéo dài tới ngày 15/9. Trong thời gian đó, TP.HCM cũng đang lên kế hoạch từng bước mở cửa kinh tế sau ngày 15/9. Trong đó, có thể chọn Củ Chi và quận 7 - hai địa bàn đã kiểm soát được dịch làm hai mũi đột phá thí điểm việc chuẩn bị kịch bản "bình thường mới".

Vắc xin và việc đẩy nhanh tiến độ tiêm chủng hiện là giải pháp hàng đầu mang hi vọng sớm áp dụng kịch bản "bình thường mới" đối với TP.HCM. Đến nay, hơn 6,3 triệu người trên 18 tuổi tại TP.HCM đã tiêm vaccine phòng Covid-19, trong đó 6 triệu người tiêm mũi 1, hơn 350.000 người tiêm hai mũi. Gần 685.700 người trên 65 tuổi, người có bệnh nền được tiêm vaccine.

Đề xuất thẻ thông hành xanh - một ứng dụng trên điện thoại thông minh tích hợp trong đó nhiều thông tin, bao gồm thông tin định danh cá nhân; thông tin hộ chiếu (nếu có); thông tin y tế và phòng dịch Covid-19 (Chứng nhận tiêm chủng vaccine, chứng nhận xét nghiệm Covid-19, chứng nhận phục hồi sau khi đã mắc Covid-19...) được xem là giải pháp khả thi, góp phần nối lại các hoạt động kinh tế và du lịch trong bối cảnh dịch Covid-19 có thể diễn biến phức tạp và lâu dài.

Trước những giải pháp được đưa ra, chúng ta đều có quyền hi vọng đất nước sớm thôi sẽ quay lại cuộc sống "bình thường mới", khi chiến lược vắc xin về cơ bản được hoàn thành. Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, bên cạnh những thông tin liên tục được cập nhật về tình hình du lịch trong và ngoài nước, E-Magazine muốn gợi ý đến quý khách, quý độc giả một toạ độ hết sức mới mẻ của du lịch miền Tây - huyện biên giới Tri Tôn, tỉnh An Giang. Vùng đất này là nơi giao thoa độc đáo văn hóa của 4 dân tộc Kinh - Chăm - Hoa - Khmer, hứa hẹn sẽ mang đến cho du khách nhiều trải nghiệm hấp dẫn. Để khi tình hình dịch bệnh được kiểm soát, đây hi vọng là điểm đến không chỉ giúp du khách mãn nhãn với vẻ đẹp của non nước, mây trời, mà còn "mãn vị" trước những món ăn ôm hết vào lòng sự cần mẫn, sáng tạo của những người phụ nữ Khmer.

Ban biên tập E-Magazine TSTourist trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả số phát hành thứ 18, ngày 9/9/2021 với chủ đề **"TÌM VỀ TRI TÔN - VUI THU MUÔN LỐI"**.

BAN BIÊN TẬP



5 ĐẶC SẢN MÙA MƯA

ở vùng biên Tri Tôn

Quyên Trân

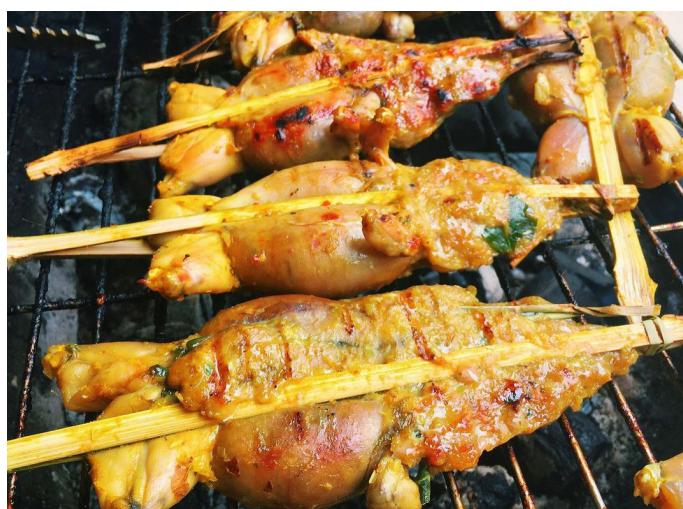
Mùa mưa An Giang thường bắt đầu vào tháng 5 và kết thúc vào tháng 11. Đặc biệt, đây là thời điểm mà vạn vật sinh sôi nảy nở, người dân theo đó sáng tạo ra rất nhiều món ăn đặc sản, khiến bất kể là người bản địa hay lữ khách phương xa, chỉ cần thử một lần liền một đời vẫn vương hoài dư vị.

Ếch nướng

Ếch nướng là món ăn thể hiện sự cầu kỳ và mang đầy tính sáng tạo của người Khmer. Những đợt mưa đầu mùa là thời điểm mà ếch đồng sinh trưởng mạnh mẽ nhất. Với những người soi ếch lành nghề, theo kinh nghiệm, chỉ cần nghe tiếng ếch kêu là họ sẽ biết con ếch đó to hay nhỏ và nơi đó ếch tập trung nhiều hay ít.

Ếch đồng sau khi bắt sẽ được làm sạch bằng cách lột da, loại bỏ ruột sau đó ướp cùng các loại gia vị như sả, nghệ, lá chúc,... Những con ếch nhỏ sẽ được băm nhuyễn và trộn chung với thịt, sau đó xiên vào que tre. Xiên ếch được nướng trên bếp than đỏ lửa và trở đều tay đến khi chín.

Từng xiên ếch vàng ươm, toả hương thơm nức được chấm cùng muối tiêu chanh, ớt và một ít xả băm. Với những nguyên liệu dân dã nhưng bằng sự sáng tạo của mình, người dân Khmer đã cho ra món đặc sản ếch nướng trứ danh, đến mức chỉ cần gọi tên, nhiều người sẽ biết ngay đó là dư vị đặc trưng của vùng Tri Tôn nắng gió.





Đu đu đâm

Đu đu đâm là món gỏi đu đu của người Campuchia, có tên gọi gốc là bôk-la-hông. Đây là món ăn có hai thành phần chính là đu đu và mắm ruốc. Trong đó, đu đu được chọn để bào sợi mỏng phải là loại chín hươm hươm, có như vậy thì sau khi ăn mới đọng lại vị ngọt nơi cổ họng.

Được làm từ những nguyên liệu đơn giản nhưng đu đu đâm lại có cách chế biến khá cầu kỳ. Cụ thể, khi được gọi món, chủ quán sẽ lần lượt cho đường, muối, bột ngọt, hành tím, tỏi, ớt và một miếng chanh vào cối rồi đâm cho đều. Kế đến, người bán sẽ tiếp tục cho sợi đu đu, ít rau muống bào, đậu dũa, cà rốt, mắm ruốc và ruốc khô vào và giã thật đều tay. Các loại rau thơm, quế và lạc rang cũng được cho vào và tiếp tục giã với lực nhẹ hơn để tránh bị nát. Nhiều nơi còn sử dụng thêm mắm ba khía để món gỏi thêm đậm đà, tròn vị.

Khi thưởng thức, thực khách sẽ chìm đắm trong vị ngọt nhẹ của sợi đu đu giòn sần sật, vị mặn mặn của mắm, chua, cay, the đủ vị của các loại gia vị đi kèm, chút béo bùi của đậu phộng rang và mùi thơm của các loại rau. Nhiều nơi bán còn kết hợp đu đu đâm với trứng vịt vữa hoặc những xiên bò nướng thơm lừng, giúp món gỏi không chỉ thơm ngon, hấp dẫn hơn mà còn trở thành món ăn chơi nhưng “no thiệt”.



Gà đốt lá chúc

Gà đốt lá chúc là món ăn có nguồn gốc từ Campuchia, du nhập vào đất Bảy Núi và dần dà được người dân nơi đây biến tấu cho phù hợp với khẩu vị của mình. Với sự góp mặt của lá chúc - loại cây được đa số người An Giang trồng trước nhà để vừa tránh rắn bò, vừa là loại gia vị không thể thiếu trong nhiều món ăn, gà đốt lá chúc được xem là một đặc sản mà bất cứ du khách nào đến Tri Tôn cũng không nên bỏ lỡ.

Gà được chọn là gà thả đồi có trọng lượng tầm 1.3kg - 1.8kg, được chần thả tự nhiên nên thịt chắc và dai ngon. Sau khi làm sạch, người nấu sẽ mang nguyên con gà tẩm ướp với nhiều gia vị như sả, ớt, muối, tiêu, tỏi và đặc biệt không thể thiếu lá chúc. Sau khi thấm nhuần các loại gia vị, người chế biến sẽ tiến hành đốt bằng cách lót một lớp sả, một lớp lá chúc và thoa đều lên da gà ít dầu ăn, đốt với lửa to sau đó nhỏ dần để gà được chín vàng đều.

Ăn kèm gà đốt lá chúc là đĩa rau trộn chua ngọt gồm bắp cải, củ cải đỏ bào mịn cùng một ít rau răm. Lá chúc cũng được bào mịn để phủ lên con gà, cốt để vừa trang trí, vừa mang đến vị the, thơm nồng cho món gà nướng. Tùy vào khẩu vị mà thực khách có thể chọn chấm gà đốt lá chúc với nước mắm chua ngọt hoặc muối ớt trái chúc.





Cháo bò

Cháo bò Tri Tôn là món ăn không thể tìm gặp ở bất cứ đâu ngoài Tri Tôn, bởi các nguyên liệu hình thành nên món này toàn là đặc sản của vùng biên nằng gió. Tịnh Biên và Tri Tôn là hai huyện miền núi có đàn bò đông nhất tỉnh An Giang. Thịt bò vùng này nổi tiếng với độ thơm, ngọt và mềm. Lễ hội đua bò hằng năm của người Khmer là một dịp lễ lớn của người Tri Tôn.

Ngoài thịt bò được nấu lên từ loài bò bản địa, món cháo bò còn sử dụng loại lúa mùa gọi là "sóc Khmer", có mùi thơm, dẻo, cùng với nước thốt nốt tạo nên vị ngọt đậm đà, "độc nhất vô nhị" cho nồi cháo. Tô cháo bò Tri Tôn đúng chuẩn sẽ gồm lòng bò, huyết, thịt bò tái, óc, tủy, nạm... thêm hành lá và rau thơm lên trên. Ăn kèm với cháo còn có bánh mì và bún tươi - một sự kết hợp mà nếu không phải người bản địa, bất cứ ai trông thấy lần đầu đều "mất tròn mất dẹt". Người dân Tri Tôn thường có thói quen ăn cháo lòng vào buổi sáng, nhưng công việc đồng áng nặng nhọc thì chỉ với một tô cháo rất khó để no lâu. Do đó, người dân đã kết hợp bánh mì hoặc bún với cháo để no lâu hơn, dần dà trở thành món đặc sản chỉ riêng vùng biên Tri Tôn mới có.

Khi ăn, thực khách sẽ vắt một lát chanh vào tô cháo, trộn đều lên sau đó chấm lòng, thịt,... vào chén nước mắm gừng. Luận về mùi thơm, sức hấp dẫn hay sự lạ lẫm trong hương vị... cháo bò Tri Tôn đều hội đủ sức hút khiến thực khách ăn một lần là liền nhớ mãi.

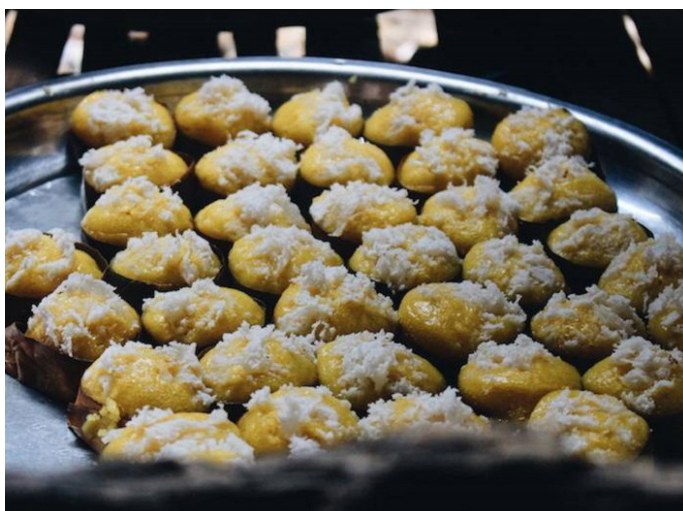


Bánh bò thốt nốt

Cũng như nhiều đặc sản khác ở Tri Tôn, bánh bò thốt nốt là món ăn được người Khmer sáng tạo nên. Đây là món bánh được làm thuần túy từ thốt nốt - loại cây đa dụng và gắn bó mật thiết với đời sống của đồng bào Khmer Nam Bộ, nhất là người Khmer ở vùng núi Thất Sơn.

Thay vì làm từ bột gạo như hầu hết loại bánh bò do người Kinh sáng tạo ra, bánh bò thốt nốt được làm ra từ thịt của trái thốt nốt đã chín già, sau đó gạn lấy bột. Nhờ vậy mà món bánh có màu vàng ươm đẹp mắt và mang mùi thơm khác biệt với tất cả các loại bánh bò còn lại. Đường để hòa cùng bột bánh bò cũng là đường thốt nốt - loại đường được chế biến từ nước tiết ra từ cuống quả thốt nốt, thu hoạch theo tỉ lệ 5-6 lít nước thốt nốt sẽ cho ra 1 kg đường. Khi bánh chín, người ta thường rắc lên mặt một ít dừa khô nạo để tăng thêm hương vị.

Ngoài sắc vàng bắt mắt, bánh bò thốt nốt còn có sự hòa quyện giữa vị ngọt thanh mà không gắt của đường thốt nốt, sự dẻo thơm mịn màng của bột thốt nốt đã mang hấp chín, chút thơm béo của dừa khô nạo và thoảng mùi lá chuối thơm lừng. Không chỉ là đặc sản mà ai có dịp đến Tri Tôn cũng nên thử lấy một lần, món bánh dân dã này còn trở thành một phần tuổi thơ của nhiều đứa trẻ lớn lên ở vùng biên Bảy Núi.





BÁNH KÀ-TUM

Thanh Nghĩa

đặc sản “lạ tên, lạ miệng” của vùng quê Bảy Núi

Không chỉ là món đặc sản trứ danh của đất Bảy Núi - An Giang, bánh Kà-Tum còn là thức bánh đại diện cho sức sáng tạo, tỉ mỉ của người dân Khmer. Món bánh này gây ấn tượng bởi vẻ ngoài cầu kỳ, bắt mắt cùng với hương vị thanh ngọt, béo thơm không thể chối từ.

An Giang là một tỉnh có nền ẩm thực đa dạng với sự giao thoa bởi tinh túy văn hóa của 4 dân tộc Kinh - Chăm - Hoa và Khmer. Mỗi dân tộc đều có nét độc đáo riêng, song tất cả hòa quyện tạo thành một dòng chảy đa sắc màu cho ẩm thực vùng Bảy Núi. Đặc biệt, đồng bào Khmer An Giang ghi dấu ấn mạnh mẽ bởi những món ăn được chế biến từ thốt nốt như nước thốt nốt, bánh bò thốt nốt, đường thốt nốt... Trong đó, bánh Kà-Tum là món ăn mà du khách không thể bỏ qua khi có dịp đến nơi đây. Thức bánh này có nguyên liệu đơn sơ, giản dị nhưng lại tạo nên mùi vị hấp dẫn lạ kỳ.

Điểm nhấn tạo nên sức hút của bánh Kà-Tum nằm ở cách gói quà cầu kỳ. Mỗi chiếc bánh đều có dáng hình như một tác phẩm nghệ thuật, khiến nhiều người muốn ăn cũng ngại bóc, phần vì không biết bóc từ đâu, phần vì tiếc một gói bánh đẹp như thế.



Tên gọi của món bánh cũng rất thú vị và mang nhiều ý nghĩa. Trong tiếng Khmer, Kà-Tum có nghĩa là “quả lựu” hoặc “gói kín xung quanh”. Vì bánh được gói hơi vuông và có hoa trên đầu, hình dáng cũng nhỏ tựa trái lựu, thế nên người dân nơi đây đã gọi bánh bằng từ Kà-Tum.

Nguyên liệu chính để làm bánh Kà-Tum là nếp, dừa nạo, đậu trắng, muối và đường. Tuy có phần đơn giản nhưng những thành phần làm nên chiếc bánh đều được người dân chọn lựa kỹ lưỡng. Để cho món bánh Kà-Tum chuẩn vị nhất, người nấu thường chọn loại nếp Chon Hô của người Khmer. Loại nếp này được trồng và chăm sóc tỉ mỉ trong vòng 6 tháng, khi ăn có mùi thơm và vị dẻo đặc trưng. Tuy nhiên, hiện tại loại nếp này khá khó kiếm, nên người Khmer ở đây dần thay bằng nếp thông thường. Phần gạo nếp sau khi lựa chọn cẩn thận, sẽ được ngâm qua đêm rồi vớt ra, để cho ráo nước. Sau đó cho thêm đậu trắng, muối, đường và nước cốt dừa vào nếp, rồi trộn đều tay cho các nguyên liệu thấm gia vị.

Công đoạn kỳ công và tỉ mỉ nhất khi làm bánh Kà-Tum chính là phần gói bánh. Để bánh ngon, người dân phải leo lên ngọn cây để lựa những tàu lá non và tươi nhất. Sau đó, bà con còn phải đem đi lau sạch, rọc thành từng mảnh nhỏ rồi đan lại thành những chiếc giỏ hình vuông với phần chóp hình cánh hoa nở rộ. Những đôi tay thoăn thoắt của những người mẹ, người cô trong trang phục dân tộc Khmer cần mẫn nắn từng chiếc bánh tạo nên một khung cảnh giản dị, thân thương. Hình ảnh người phụ nữ Khmer gói chiếc bánh Kà-Tum tựa như một người nghệ nhân đang tạo nên tác phẩm của mình. Cách làm nên món bánh Kà-Tum luôn là niềm tự hào và tài sản quý giá mà đồng bào Khmer luôn muốn truyền dạy cho con cháu. Nếu có cơ hội đến vùng Bảy Núi, du khách hãy thử học cách gói bánh Kà-Tum, tin chắc đây sẽ là một trải nghiệm vô cùng thú vị.





Những chiếc bánh được gói xong sẽ đem đi luộc tầm 45 đến 60 phút để bánh vừa chín tới mà vẫn giữ được hình dáng.

Khi chín, bánh Kà-Tum sẽ có màu vàng óng làm cho hình dáng bánh đã "lạ mắt" nay càng thêm rực rỡ. Mặc dù lớp vỏ khá phức tạp, thế nhưng khi lột vỏ, bánh không hề bị dính vào phần vỏ. Bóc lớp vỏ ra, mùi thơm từ nhân bánh sẽ lập tức lan tỏa. Phần nếp mềm, dẻo hòa cùng đậu trắng bùi bùi và nước cốt dừa béo ngậy. Đặc biệt, bánh còn có mùi hương thoang thoảng đặc trưng của lá thốt nốt non, tạo nên một hương vị khó lẫn vào đâu được.

Bánh Kà-Tum thường được làm vào các ngày lễ, Tết quan trọng của người Khmer như Tết cổ truyền Chôl Chnăm Thmây, lễ hội Ooc-om-bok, lễ Dôlta ... Món bánh được sáng tạo nên mang theo mong muốn của đồng bào Khmer về một cuộc sống đầy đủ, sung túc và mạnh khỏe.

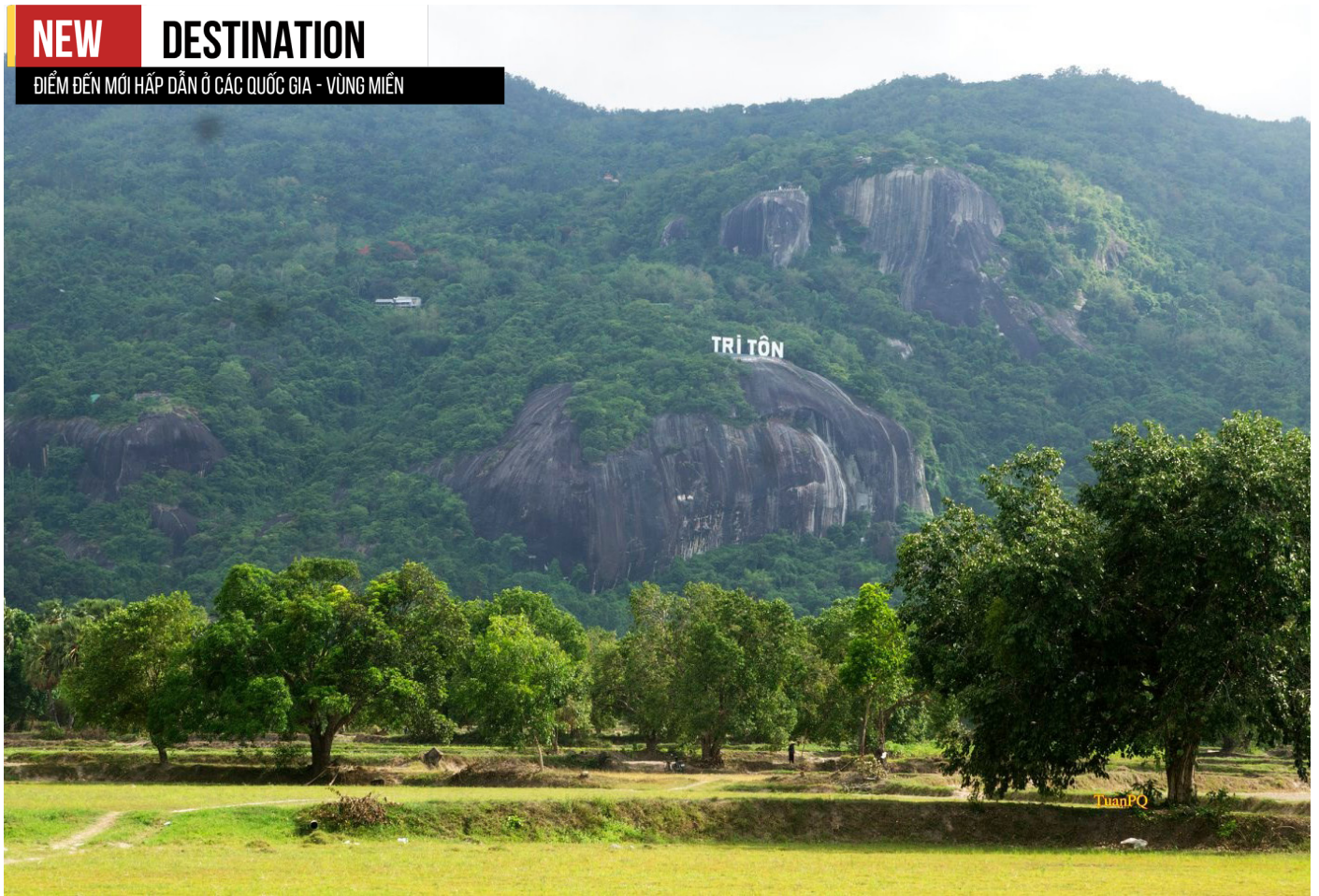
Nếu có dịp đến với An Giang, du khách hãy nhớ tìm và thưởng thức ngay món bánh Kà-Tum để hiểu rõ hơn về nét độc đáo của nền ẩm thực của đồng bào Khmer vùng Bảy Núi.



NEW

DESTINATION

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

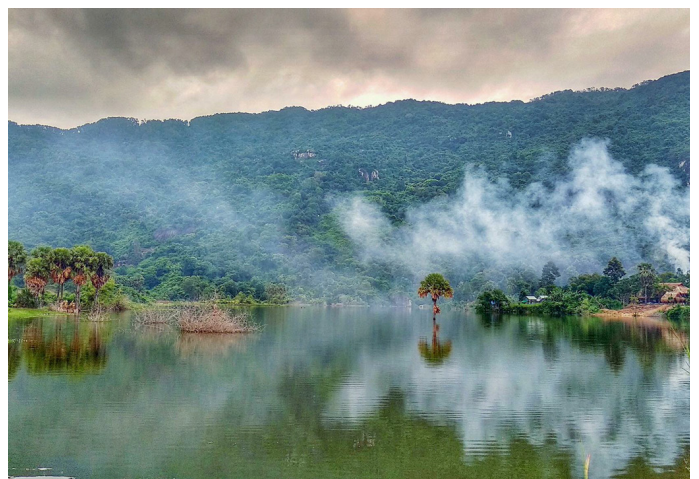


TOA ĐỘ TRI TÔN

và những điểm đến hấp dẫn quên lối về Quyên Trân

Không chỉ là vựa lúa lớn nhất miền Tây, An Giang còn là điểm du lịch tâm linh nổi tiếng cả nước với dãy Thất Sơn huyền bí. Trong đó, Trị Tôn là tỉnh vùng biên được nhiều tín đồ xê dịch yêu thích nhờ phong cảnh non nước hữu tình.

Tri Tôn là một huyện miền núi nằm ở phía Tây tỉnh An Giang, có đường biên giới dài 15km giáp với Campuchia. Với diện tích khoảng 600km², Tri Tôn là huyện có diện tích lớn nhất nhưng mật độ dân cư lại thưa thớt nhất ở An Giang. Ngoài những công trình tâm linh, di tích lịch sử in hằn dấu vết thời gian, Tri Tôn còn khiến nhiều du khách ngẩn ngơ trước những đồng lúa bạt ngàn hay những hàng cây thốt nốt xanh tươi nối dài tít tắp. Được dịp đến với miền biên viễn tuyệt đẹp này, du khách đừng bỏ lỡ những điểm đến hấp dẫn sau.

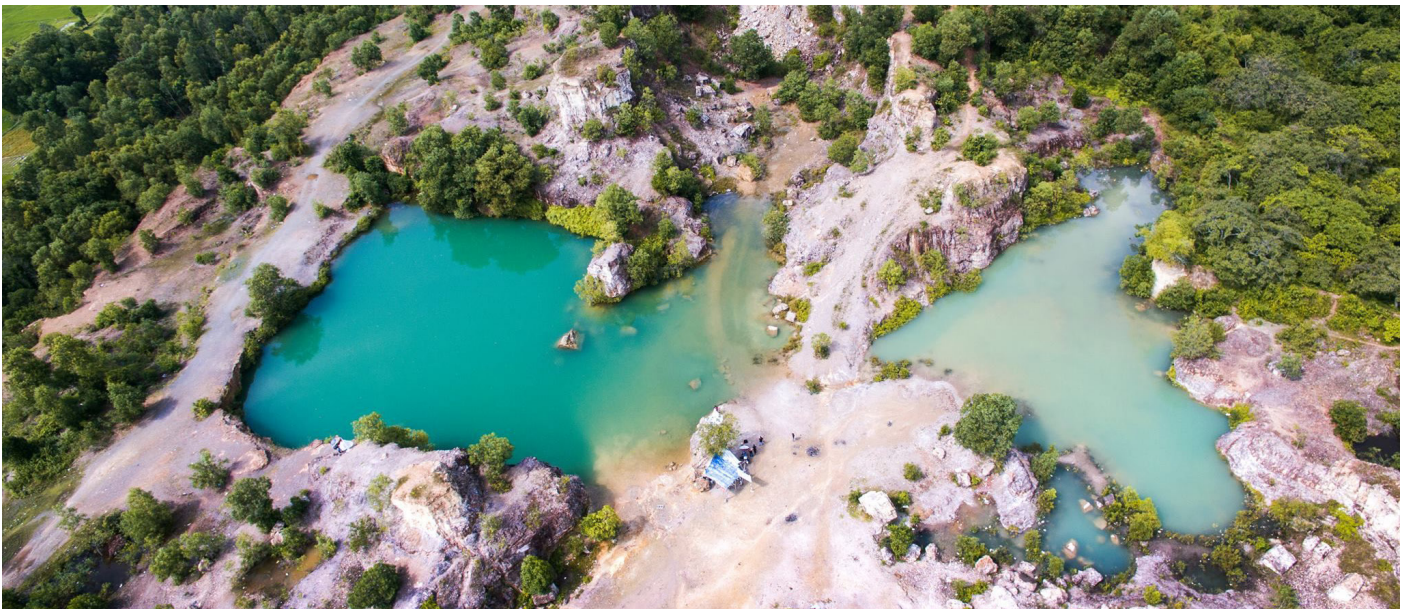


Hồ Tà Pạ

Hồ Tà Pạ là hồ nước nhân tạo hình thành cách đây khoảng 30 năm do quá trình khai thác đá. Hồ nước Tà Pạ sâu khoảng 7 mét, được bao quanh bởi những hàng cây, núi đá kì vĩ và hoang sơ. Với hồ nước xanh trong và xung quanh bốn bề tĩnh lặng như tờ, nơi đây được ví như “Tuyệt tình cốc” đầy mê hoặc của miền Tây.

Di chuyển một chút lên đồi Tà Pạ, du khách sẽ lạc bước đến chùa Tà Pạ. Ngôi chùa theo Phật giáo Nam tông thể hiện đầy đủ vẻ đẹp của những công trình tôn giáo của người Khmer, với các bức phù điêu hình chim thần Garuda, rắn thần Naga,...

Nằm cheo veo giữa ngọn núi cao, chùa Tà Pạ không chỉ là chốn an yên để du khách tìm về những phút giây tĩnh lặng, được hoà mình vào thiên nhiên, cây cỏ; mà khi đứng từ chùa trông xuống, du khách còn dễ dàng thu hết vào tầm mắt vẻ đẹp của cả một miền An Giang rộng lớn, với núi Cấm, núi Cô Tô và cả những cánh đồng Tà Pạ trải dài như vô tận.



Cánh đồng Tà Pạ

Nếu thiên nhiên Tây Bắc “hợp hồn” du khách bằng những đồng lúa trên ruộng bậc thang, thì “vựa lúa lớn nhất miền Tây” An Giang cũng ghi dấu ấn mạnh mẽ với những cánh đồng Tà Pạ hình thành từ tập quán “làm ruộng vằn công” của người Khmer.

Người nông dân Khmer mỗi khi đến vụ mùa thường tập trung lại và cùng nhau cấy cấy từ thửa ruộng này đến thửa ruộng khác. Gần đến mùa thu hoạch, cánh đồng Tà Pạ Tri Tôn sẽ có cho riêng mình vô vàn sắc thái khác nhau. Đó là màu xanh mượt mà của những hạt lúa đang ngậm đồng, màu vàng nhạt của cây lúa vừa trổ hạt, cũng có thể là màu vàng tươi của hạt lúa sắp vào vụ gặt, hoặc màu vàng đậm của những khoảng ruộng đang vô mùa thu hoạch, lấm lức còn là màu nâu sậm của những gốc rạ lổm chổm, chờ vớ...

Bức tranh đồng quê với đầy đủ gam màu, chêm xen đó là những hàng cây thốt nốt cao vút bao quanh... Tất cả tạo nên một cánh đồng Tà Pạ nên thơ và in sâu trong ký ức của những đứa con An Giang xa xứ.



Cây thốt nốt trái tim

Thốt nốt là loài cây đa dụng và gắn bó mật thiết với đời sống của đồng bào Khmer. Từ làm cột, dầm cầu, lợp nhà, làm dây thừng cho đến làm mật, làm đường, làm bánh,... không có bộ phận nào của cây thốt nốt là “không làm nên chuyện” trong sinh hoạt của người Khmer.

Đến An Giang, du khách sẽ bắt gặp khắp nơi hình ảnh những cây thốt nốt cao vút, xanh mượt đang rì rào trong gió lộng. Nhưng, nổi bật nhất là cụm cây thốt nốt ghép lại thành hình trái tim độc đáo thuộc địa phận xã An Tức, huyện Tri Tôn. Ngoài việc là điểm check in yêu thích của nhiều tín đồ xê dịch, hàng cây thốt nốt trái tim còn được xem là “nhân chứng tình yêu” của biết bao bộ ảnh cưới, bộ ảnh cặp đôi của các bạn trẻ tìm đến đây.

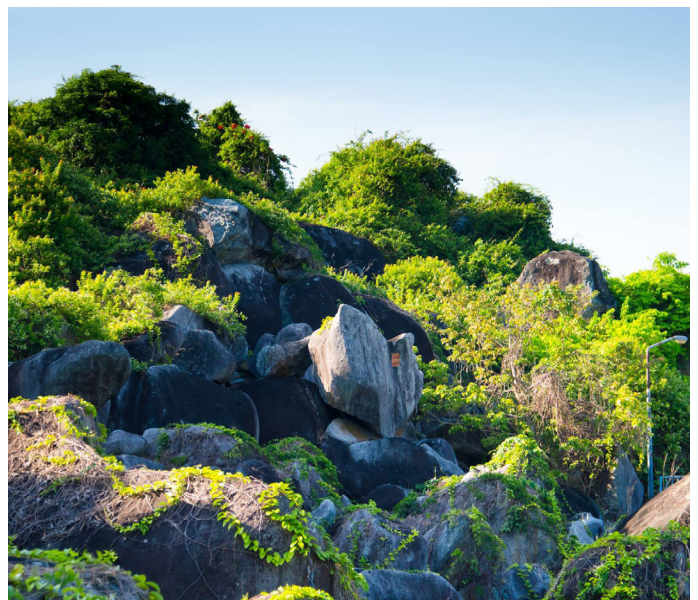


Đồi Túc Dụp

Đồi Túc Dụp là một di tích lịch sử quan trọng nằm ở địa phận xã An Túc, huyện Tri Tôn, tỉnh An Giang. Đây là ngọn đồi nhỏ nhưng có cấu trúc thiên tạo vô cùng độc đáo và kỳ bí. Cụ thể, trong lòng đồi bao gồm nhiều hang sâu, động lớn với nhiều ngõ ngách ăn luồng và thông nhau, được hình thành do những tảng đá lớn nhỏ đan xen chằng chịt.

Trong kháng chiến, nhờ địa hình hiểm trở mà đồi Túc Dụp đã trở thành căn cứ ẩn náu và chống giặc của người An Giang. Các hang động lớn sâu trong lòng đồi từng là chốn ẩn ở, dưỡng thương của bộ đội trong cuộc chiến trường kỳ chống Mỹ.

Hiện nay, khu du lịch lịch sử Hồ Túc Dụp còn được phát triển thành khu vui chơi giải trí với nhiều trò chơi hấp dẫn, mang tính mạo hiểm cao.



Chùa Xà Tón

Chùa Xà Tón có tên tiếng Khmer là Xvayton, là ngôi chùa tiêu biểu cho nghệ thuật kiến trúc chùa tháp của người Khmer ở Nam Bộ. Đây là ngôi chùa Khmer xưa nhất của tỉnh với hơn 200 năm tuổi.

Chùa tuân theo một quy cách bố cục và kiến trúc thống nhất. Trên nóc tháp chùa chính có cấu trúc thần rắn Naga nằm dài, tượng trưng cho sự dũng mãnh và bất diệt. Mái lợp ngói cấu trúc tam cấp bằng ngói đỏ, xanh, vàng. Đặc biệt, phía bên ngoài chùa là tượng Phật lớn đang ngồi thiền định dưới bóng cây lâm vồ có tuổi trên 100 năm, gốc khoảng mười người ôm, thân cao, cành lá xum xuê.

Ngày 12/12/1986, chùa được Bộ Văn hóa công nhận là một di tích kiến trúc nghệ thuật cấp Quốc gia. Đầu năm 2006, Trung tâm sách kỷ lục Việt Nam đã xác lập kỷ lục chùa Xà Tón là ngôi chùa lưu giữ nhiều nhất về sách kinh lá có tại Việt Nam. Ngoài là chốn hành hương, du khách đến đây còn có dịp tham gia vào những ngày lễ lớn được tổ chức hàng năm ở chùa như lễ Chol Chnam Thmay, lễ Phật sinh, lễ thanh minh,...



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

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