

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(16.9)

Số 19 - Bản tin tháng 9 năm 2021

MUÔN HÌNH VẠN TRẠNG
CÁC PHIÊN BẢN
Bánh Bò
MIỀN TÂY
TRANG 13

MÓN ĐIỂM TÂM MUỐN NGON
PHẢI CẬT LỰC
Quây
ĐỘC ĐÁO Ở ĐẢO NGỌC
TRANG 18



www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

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

Tính đến ngày 14/9, TP.HCM đã bước vào ngày thứ 106 giãn cách xã hội và là ngày thứ 23 siết chặt giãn cách theo nguyên tắc "ai ở đâu yên đó". Hiện, TP ghi nhận hơn 303.475 ca nhiễm trong đợt dịch thứ tư.

14/9 cũng là thời điểm cuối cùng của đợt giãn cách theo Chỉ thị 16 kéo dài 30 ngày (15/8 đến 15/9) để TP.HCM kiểm soát dịch theo Nghị quyết 86 của Chính phủ. Tuy nhiên, tại cuộc họp báo chiều ngày 13/9, Chủ tịch UBND TP.HCM Phan Văn Mãi cho biết thành phố sẽ kéo dài giãn cách, dự kiến đến cuối tháng 9. Điều này để đảm bảo việc chống dịch của thành phố bền vững hơn, từng bước nới lỏng, phục hồi các hoạt động kinh tế - xã hội.

Gần 30 ngày qua, TP.HCM đạt được một số kết quả tích cực trong phòng chống dịch như đã mở rộng vùng xanh lên 53%, một số địa phương đã kiểm soát được dịch; độ phủ mũi 1 vaccine đạt 90% dân số trên 18 tuổi; tỷ lệ tử vong giảm. Tuy nhiên, có một số tiêu chí "kiểm soát dịch" theo quyết định 3979 của Bộ Y tế mà TP.HCM chưa đạt được nên cần thêm thời gian để thực hiện.

Tuần qua cũng là tuần ghi nhận nhiều diễn biến tích cực của tình hình du lịch trong nước. Cụ thể, Thủ tướng Chính phủ đã cơ bản đồng ý với đề xuất của Bộ VH-TT&DL về phương án thí điểm đón khách du lịch quốc tế đến Phú Quốc. Theo đó, Phú Quốc sẽ được thí điểm đón khách quốc tế trong thời gian sáu tháng, dự kiến từ tháng 10 tới. Tại TP.HCM, UBND huyện Cần Giờ cho hay dự kiến đến ngày 30-9, huyện sẽ mở tour thí điểm đầu tiên. Đây là tour du lịch khép kín, cung đường khép kín, hành khách không được đi ngang đi dọc mà chỉ ở trong khu vực nhất định.

Tương tự, UBND tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu cũng đã có văn bản cho phép thí điểm các khách sạn có dịch vụ khép kín, có phương án đảm bảo an toàn trong phòng chống dịch được mở cửa trở lại đón khách. Đó là Melia Hồ Tràm, Hồ Tràm Strip, Suối nước nóng Bình Châu và Six Senses Côn Đảo. Để được mở cửa, các khách sạn nêu trên phải đáp ứng hàng loạt tiêu chí về phòng chống dịch. Hay mới đây, UBND tỉnh Khánh Hòa cũng có văn bản kiến nghị Chính phủ xem xét, cho phép tỉnh này nghiên cứu, xây dựng phương án thí điểm đón khách du lịch quốc tế có hộ chiếu vaccine bằng chuyến bay charter đến địa phương này. Các phương án sẽ được chia thành nhiều giai đoạn cụ thể. Trong đó, giai đoạn đầu là người Khánh Hòa du lịch Khánh Hòa, tiếp đó là du lịch nội địa từ các vùng không có dịch đến Khánh Hòa với điều kiện là đã tiêm đủ hai mũi vaccine cùng giấy chứng nhận âm tính còn hiệu lực. Bước tiếp theo sẽ đón du khách quốc tế có "hộ chiếu vaccine" bằng các chuyến bay charter đến Khánh Hòa.

Chợ nổi miền Tây luôn là niềm tự hào của miền quê sông nước. Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, E-Magazine TSTourist sẽ giúp quý khách, quý độc giả trở về dòng hồi ức xưa với 6 chợ nổi nổi tiếng ở phương Nam. Ngày nay, dù xã hội đã phát triển vượt bậc, kéo theo đó là sự phát triển của giao thông đường bộ, khiến những phiên chợ nổi năm nào đã mất dần vẻ đẹp sầm uất và xô bồ như vốn dĩ. Song, loại hình này vẫn còn tồn tại, trở thành một nét đẹp văn hóa mà bất cứ du khách nào khi xuôi về miền Tây đều mong muốn trải nghiệm một lần.

Xin gửi đến quý khách, quý độc giả bản tin tuần số 19, phát hành ngày 16/09/2021 với chủ đề: **"XUÔI DÒNG PHÙ SA - VUI THU MUÔN LỜI"**.

BAN BIÊN TẬP



Muôn hình vạn trạng các phiên bản của Quyên Trân **BÁNH BÒ MIỀN TÂY**

Chỉ với cái tên “bánh bò” nhưng bằng sự cẩn mẫn và óc sáng tạo của mình, người dân miền Tây đã sáng tạo nên nhiều phiên bản khác nhau. Mỗi phiên bản là một cách chế biến, từ đó tạo ra sự khác biệt hoàn toàn trong hương vị của từng phiên bản. Với những đứa con miền Tây, bánh bò lớn lên cùng miền ký ức. Còn với những viễn khách tìm đến miền sông nước mênh mang này, chưa thử qua bánh bò thì chuyến hành trình chưa thể xem là trọn vẹn.

Bánh bò là một loại bánh ngọt. Thành phần của nó không liên quan gì đến thịt bò. Có người cho rằng “bò” trong tên gọi xuất phát từ việc bánh mềm, xốp, có hình dạng giống như bò. Cũng có một số khác nói, “bò” ở đây là động từ, ý chỉ quá trình ủ bột với men, bột sẽ dậy và “bò” lên vành tô.

Bánh bò là một loại bánh xốp làm từ bột gạo xay lên men, mặt bánh có nhiều lỗ khí, rất mềm và thơm béo mùi nước cốt dừa. Ở miền Tây, bánh bò là món ăn vặt rất được lòng trẻ con vì độ ngọt mềm, béo mịn. Đây cũng là thức bánh khai vị quen thuộc trong các buổi đám tiệc như giỗ quải, đám hỏi, đám cưới,...





Bánh bò rế tre

Bánh bò rế tre là phiên bản cổ điển nhất trong tất cả các phiên bản của bánh bò. Mẻ bánh thành công đòi hỏi phải trải qua nhiều công đoạn khác nhau, cầu kỳ từ khâu chọn nguyên liệu đến khâu hấp.

Bánh bò muốn ngon thì phải chọn loại gạo tẻ ngon xay thành bột, sau đó lên men bằng men cơm rượu có trong thành phần các vị thuốc bắc. Bột sau khi ủ dậy sẽ được mang hấp chín. Lúc hấp bánh phải căn chỉnh lửa thường xuyên và lưu ý xả hơi nước đọng, tránh làm nước rút trở ngược lại mặt bánh khiến bánh mềm nhũn, bỏ sẽ không ngon.

Bánh chín, bột nổi tạo cho bánh những rế dọc chi chít giống rế tre nên được gọi luôn là bánh bò rế tre. Trong khâu ủ bột, nước cốt dừa đã được thêm vào để bánh thêm béo thơm khi chín. Song, vốn có khẩu vị ưa ngọt và béo, người dân miền Tây còn thắng thêm nước cốt dừa chan lên mặt bánh, sau đó rắc lên một ít lạc rang giã nhuyễn. Từ đó hình thành nên đĩa bánh bò cốt dừa hấp dẫn, đậm đà dư vị miền Tây.



Bánh bò thốt nốt

Thốt nốt vốn là một đặc sản của An Giang. Người dân Khmer ở đây sáng tạo nên nhiều món ngon từ thốt nốt, trong đó nổi tiếng nhất là bánh bò thốt nốt.

Với bánh bò truyền thống, bột làm bánh là bột gạo còn đường là đường cát trắng. Trong khi đó, bánh bò thốt nốt được làm thuần túy từ thốt nốt, với phần bột làm từ thịt của trái thốt nốt chín, còn đường cũng là đường thốt nốt - một đặc sản trứ danh của vùng quê Bảy Núi.

Bánh bò thốt nốt khi chín mang màu vàng ươm đẹp mắt, được quấn một lớp lá chuối và rắc lên mặt ít dừa khô nạo. Bánh có vị ngọt thanh của thốt nốt, béo của dừa khô và thoảng hương vị mộc mạc của lớp lá chuối quấn quanh. Đây là một đặc sản được nhiều du khách đến An Giang chọn mua về làm quà biếu tặng người thân.



Bánh bò nướng

Bánh bò truyền thống được làm chín bằng phương pháp hấp nên bánh bò nướng được xem là một biến tấu mới mẻ và độc đáo của bánh bò. Bánh bò nướng thường là bánh bò thốt nốt, hấp dẫn với màu vàng nâu óng ánh cùng vị ngọt vừa phải. Đặc biệt, bánh có lớp da giòn mỏng bên ngoài nhưng dai dẻo bên trong. Người làm bánh khéo sẽ làm ra mẻ hánh khô thoáng bên ngoài nhưng bên trong vẫn giữ được độ mềm ẩm, khi ăn rất hài hoà.

Bánh bò nướng mang vị ngọt thanh, thơm nức, bớt ngậy và luôn giữ được vị ngọt ngào, đậm đà đặc trưng của đường thốt nốt.

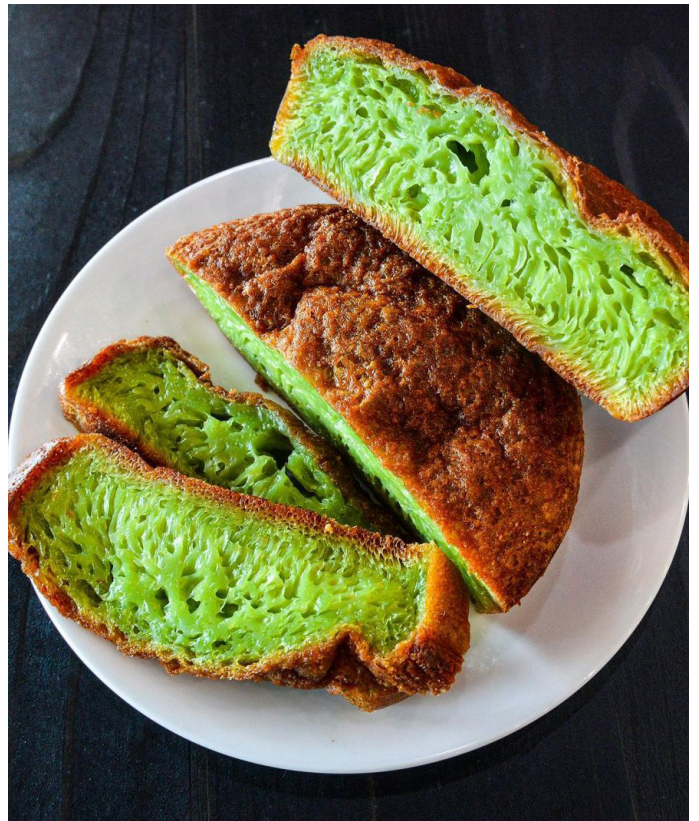


Bánh bò lá dứa

Người miền Tây ứng dụng lá dứa vào hầu hết món ngọt do mình sáng tạo ra, có thể kể đến như rau câu, bánh da lợn, xôi, bánh cuốn ngọt, bánh ống lá dứa... Trong đó, bánh bò lá dứa cũng là một sáng tạo vô cùng nổi tiếng từ loại nguyên liệu thân thuộc này.

Bánh bò lá dứa có mùi thơm đặc trưng, mang màu xanh tự nhiên đẹp mắt, là sự kết hợp hoàn hảo với nước cốt dừa. Bánh bò lá dứa có thể mang hấp hoặc nướng tùy thích, cũng có thể ăn không, chan nước cốt dừa lên mặt hay cầu kỳ hơn là sên dừa khô nạo với đường rồi nhét vào lòng bánh bò tạo thành lớp nhân hấp dẫn.

Bánh hấp bông mềm trong khi bánh nướng vàng giòn, đều mang vị ngọt thanh và thơm nức mùi lá dứa... Dù chế biến bằng bất kì phương pháp nào thì món bánh bò lá dứa cũng đủ sức khiến người ta chỉ với một lần nhấm nháp liền lưu luyến hoài vị ngọt miền Tây.





MÓN ĐIỂM TÂM

Thanh Nghĩa

muốn ngon phải cật lực “Quậy” độc đáo ở Đảo Ngọc

Đến Phú Quốc mà chưa thử qua món bún quậy trứ danh của vùng đảo này thì thật là thiếu sót lớn. Món điểm tâm nức tiếng này đã gắn liền với đời sống thường nhật của người dân biển đảo, cũng như trở thành một đặc sản độc đáo của hòn đảo Ngọc.

Được mệnh danh là thiên đường nghỉ dưỡng bậc nhất của Việt Nam, Phú Quốc từ lâu đã trở nên nổi tiếng với khách du lịch trong và ngoài nước. Cảnh sắc nơi đây tựa như một bức tranh thơ mộng, lung linh với biển xanh, cát trắng, nắng vàng, những rặng dừa nghiêng mình đón gió cùng với khí hậu ôn hòa của vùng nhiệt đới. Chính bởi vẻ đẹp đáng quý, diệu kỳ này mà người ta dành cho Phú Quốc tên gọi đảo Ngọc.

Không chỉ được thiên nhiên ưu ái, Phú Quốc còn có nền ẩm thực phong phú với những sản vật từ lòng đại dương. Đặc điểm của món ăn nơi đây là không dùng nhiều gia vị để giữ nguyên hương vị và độ tươi ngon vốn có của hải sản. Những món ăn đặc sản của Phú Quốc đã vượt qua khoảng cách hàng chục hải lý xa xôi và trở nên nổi tiếng khắp nơi, tiêu biểu như: gỏi cá trích, hải sâm... và đặc biệt là bún quậy.





Khi hỏi người dân địa phương về món ăn sáng, du khách sẽ được giới thiệu ngay bún quậy hay còn gọi bún tươi hải sản. Nguồn gốc của bún quậy là món bún nước Bình Định, và khi “du nhập” vào Phú Quốc, món ăn này đã được biến tấu một chút rồi nhanh chóng trở thành đặc sản của hòn đảo.

Linh hồn của món bún quậy được đặt để ở phần chả làm từ tôm, cá xay nhuyễn. Khác với các món bún khác, chả thường được sơ chế bằng cách luộc hay chiên từ trước rồi mới cho vào tô bún. Với món bún quậy, chủ quán sẽ quét chả sống trực tiếp vào đáy tô rồi chan nước dùng đang sôi sùng sục vào để làm chín chả. Nhờ đó, nước dùng có vị ngọt đặc trưng, còn phần chả thì tươi giòn, tạo nên hương vị khó quên của món bún quậy. Ngoài ra, người ta còn có thể ăn kèm mực để tăng chất lượng cho món điểm tâm lạ lùng này.

Món ăn được người dân Phú Quốc đặt tên là “quậy” vì phải ăn kèm nước chấm tự pha, gồm bột canh, bột ngọt, đường, quất (tắc), ớt xay. Các nguyên liệu sau khi cho vào tô được quậy mạnh để sánh đặc lại. Chén nước chấm ngon là khi gia vị đã tan hết và có màu đỏ cam. Thông thường, để làm một chén gia vị đúng chuẩn, thực khách phải nhanh tay quậy và mất khoảng 5 phút.





Điểm đặc biệt này làm cho những hàng quán sẽ bố trí quầy pha chế với các loại gia vị được đặt trong bát sắt để thực khách “tự phục vụ” và trải nghiệm làm nước chấm. Du khách có thể cân đối theo khẩu vị của riêng mình như bột cay hoặc bột bột ngọt. Đây cũng là một trải nghiệm thú vị khi bạn có thể tự tay tạo nên món nước chấm cho riêng mình.

Phần bún tươi cho món này được làm từ bột gạo xay, ép khối, sau đó đưa vào khuôn. Gạo làm ra tới đâu sẽ được chần với nước sôi đến đó. Vì vậy, sợi bún mỏng, mềm, có màu trắng trong, vị giống như mì gạo ở miền Bắc.

Du khách sẽ được chứng kiến quy trình làm nên tô bún quậy, bắt đầu từ việc làm bún tươi tại chỗ, lấy một lượng vừa đủ, cho thêm hành hoa, rau thơm, chả cá, chả tôm, mực rồi đổ nước dùng màu trắng ngà, còn nóng hơi hổi lên trên. Món bún quậy có màu trắng đục hòa chút sắc xanh tạo cảm giác thanh mát, nhẹ nhàng.

Trước khi ăn, tô bún phải được thêm một muống lớn nước chấm và ít tiêu xay để đậm đà, dậy vị hơn. Các loại nhân trong tô bún cũng không nêm gia vị nên du khách sẽ cần chấm vào phần sốt để đậm đà hơn.

Tô bún nóng hổi, nghi ngút khói, nước dùng bún sánh, thơm mùi bột gạo, hải sản tươi rói còn chén nước chấm thì đặc quánh, đỏ au... khiến du khách cảm giác sảng khoái khi vừa nhìn thấy. Thường thức miếng đầu tiên, du khách sẽ cảm nhận ngay lập tức vị ngọt, dai của mực, chả cá, bún, hòa cùng nước dùng béo, đậm đà, thơm mùi tiêu xay Phú Quốc. Hòa miếng hải sản tươi ngon vào chén nước chấm vừa quậy còn bột tằm chi chít, du khách sẽ bị “hớp hồn” ngay bởi hương vị biển cả hết sức chân thực, mặn mòi.

Có thể nói, hành trình vi vu đảo Ngọc của du khách sẽ trọn vẹn hơn rất nhiều nếu được dịp thưởng thức qua món bún độc đáo này.



NEW**DESTINATION**

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



KHÁM PHÁ 6 CHỢ NỔI

nước tiếng Miền Tây

Thanh Nghĩa

Từ bao đời nay, chợ nổi là một nét đặc trưng rất riêng của các tỉnh đồng bằng sông Cửu Long. Đây không chỉ là một loại hình chợ đặc biệt mà còn là vẻ đẹp của văn hóa, tượng trưng cho sự phồn hoa, sung túc của vùng quê sông nước.

Trên dòng Cửu Long trĩu nặng phù sa, người dân miền Tây hình thành nên những nét văn hóa gắn liền với sông nước. Dòng sông thân thuộc đã trở thành nơi sinh sống, sinh hoạt và cả giao thương, mua bán. Những chiếc ghe, thuyền chở đầy hàng hóa từ khắp nơi đổ về tại một khúc sông để mua bán, trao đổi, trông hết như một ngôi chợ đang nổi lên đênh trên mặt sông. Dần dần nó trở thành một hình thức nhóm chợ quen thuộc và được người dân địa phương gọi là chợ nổi.

Thường thì chợ sẽ được họp vào buổi sáng sớm ở các ngã của các con kênh, con sông giao nhau và mực nước không quá thấp, không quá cao. Các ghe thuyền chở mặt hàng nào sẽ treo những món hàng mình bán trên cây bèo cao, để người mua có thể thấy được từ xa.

Chợ nổi không chỉ là nơi mua bán hoa quả tươi ngon, nông sản xanh sạch và nhiều các mặt hàng khác, nó còn thu hút khách du lịch tham quan và thích thú khám phá lối sống đặc biệt của vùng sông nước.

Nếu có dịp đến với miền Tây Nam Bộ, du khách hãy ghé thăm 6 khu chợ nổi nhộn nhịp sau đây để trải nghiệm nét văn hóa độc đáo này.



Chợ nổi Ngã Bảy - Hậu Giang

Chợ nổi Ngã Bảy còn gọi là chợ nổi Phụng Hiệp, thuộc thị xã Ngã Bảy, được hình thành từ năm 1915. Tên gọi “Ngã Bảy” được đặt cho khu này bởi vì nơi đây nằm ở nơi giao nhau của 7 con sông, được người dân thân thương gọi là “cái rốn của miền sông nước”.

Chính vì đặc điểm vị trí này, chợ nổi Ngã Bảy là nơi mua bán, giao thương tấp nập bậc nhất ở miền Tây. Không những thế, khung cảnh hữu tình của chợ nổi còn là nguồn cảm hứng bất tận sản sinh ra những câu hò, điệu lý, những bài vọng cổ hay những giai điệu đờn ca tài tử mà đến bây giờ vẫn còn vang vọng. Trong đó không thể không nhắc đến bản vọng cổ “Tình anh bán chiếu” của cố soạn giả Viễn Châu, qua giọng ca của nghệ sĩ Út Trà Ôn.

Sau gần 100 năm phát triển và sung túc, hiện nay, chợ nổi Ngã Bảy đã được di dời. Những tiểu thương nơi đây cũng đã di chuyển sang các chợ nổi khác. Tuy nhiên, những hình ảnh về một phiên chợ tấp nập, vắng vắng những điệu nhạc chắc hẳn sẽ khó mà phai nhạt trong tâm trí của nhiều người.



Chợ nổi Ngã Năm - Sóc Trăng

Là tên gọi của khu chợ nổi tiếng ở thị trấn Ngã Năm, tỉnh Sóc Trăng, nằm ở vị trí giao nhau của năm con sông: Cà Mau, Vĩnh Quới, Long Mỹ, Thạnh Trị và Phụng Hiệp, chợ nổi Ngã Năm được xem là chợ nổi lâu đời và nhộn nhịp nhất nhì đồng bằng sông Cửu Long.

Khác với những khu chợ nổi khác, chợ Ngã Năm bắt đầu họp từ lúc 3 giờ sáng, đến 5 giờ thì chợ đông đúc hơn nhưng 8 giờ phiên chợ đã bắt đầu tan. Đặc điểm của chợ là họp từ rất sớm nên du khách đến đây cần lưu ý để có thể tham quan chợ và còn đón được ánh bình minh. Lúc chợ đang họp sôi nổi nhất cũng là lúc mặt trời dần ló dạng nơi chân trời, mặt nước long lanh tạo nên khung cảnh huyền ảo tuyệt đẹp.

Có thể nói, chợ nổi Ngã Năm có hầu hết sản vật của đồng bằng sông Cửu Long, từ các loại gạo nổi tiếng của vùng lúa miền Tây, các loại rau củ quả của miệt vườn Nam Bộ đến tôm, cua, cá - những sản vật đặc trưng của vùng sông nước. Chợ đông vui với những lời mời gọi của các bạn ghe, những hàng quán bồng bềnh di động như cháo, hủ tiếu, bún cá, cà phê... phục vụ nhu cầu thưởng thức của nhiều du khách.

Chợ nổi Ngã Năm vẫn còn mang nét nông thôn bình dị hấp dẫn, vẫn giữ được cái hồn đặc trưng của chợ nổi miền Tây với những chiếc áo bà ba, những câu nói lảnh tiếng rao hò thân thương đậm chất Nam Bộ.





Chợ nổi Cái Răng - Cần Thơ

Đây là khu chợ nổi tiếng của mảnh đất Tây Đô, thu hút đông đảo lượng du khách ghé đến mỗi khi có dịp du lịch Cần Thơ. Chỉ cách bến Ninh Kiều khoảng 4km, du khách sẽ mất chỉ khoảng 30 phút để di chuyển trên những chiếc ghe đến chợ từ bến Ninh Kiều.

Chợ bắt đầu từ 5 giờ sáng, đến 6 giờ khúc sông đã đông đúc ghe thuyền từ khắp nơi đổ về. Nét đặc biệt ở chợ nổi Cái Răng chính là buôn bán các loại trái cây nổi tiếng của vùng đất phương Nam, từ bưởi năm roi Vĩnh Long đến quýt hồng Lai Vung hay sầu riêng Cái Mơn...

Cũng như các chợ nổi khác, người ta sẽ treo lên cây bèo những loại hàng mà họ bán để du khách biết và mua. Đến đây, du khách sẽ được hòa mình với thiên nhiên, sông nước, với cảnh ghe thuyền tấp nập ra vào mua bán. Khung cảnh sông nước nên thơ chắc hẳn sẽ giúp du khách có được những bức hình kỷ niệm lung linh.



Chợ nổi Cái Bè - Tiền Giang

Chợ nổi Cái Bè thuộc huyện Cái Bè, Tiền Giang, ở cù lao Tân Phong trên sông Tiền rộng lớn, giáp ranh giữa ba tỉnh Tiền Giang, Vĩnh Long và Bến Tre. Chợ là nơi mua bán, trao đổi hàng hóa, làm trạm trung chuyển trái cây, sản vật đi khắp mọi miền và đồng thời cũng là điểm du lịch hấp dẫn của tỉnh Tiền Giang.

Khác với những chợ nổi bình thường chỉ họp buổi sáng, chợ nổi Cái Bè bắt đầu buôn bán từ lúc sáng sớm cho đến tối khuya. Khi ánh bình minh vừa ló dạng sau đầu ghe cũng là lúc chợ bắt đầu tập nập. Những chiếc xuồng bán đồ ăn sáng như phở, hủ tiếu, bún, các loại tạp hóa...chạy luồn lách theo các mạn ghe, tàu nhộn nhịp. Du khách hãy thử một lần ngồi trên thuyền lênh đênh, thưởng thức tô hủ tiếu nóng hổi hay ly cà phê thơm phức, đưa mắt ngắm nhìn bốn bề là ghe, tàu, sông nước... Đây chắc hẳn sẽ là kỉ niệm khó quên trong hành trình về đất phương Nam của bất cứ ai.

Khi mặt trời khuất sau rặng cây đàng xa cũng là lúc "phố nổi" lên đèn. Những ánh đèn lung linh đổ bóng làm cho cả một đoạn sông trở nên sống động, rực rỡ đầy sắc màu.



Chợ nổi Long Xuyên - An Giang

Nằm trên dòng sông Hậu, gần trung tâm thành phố, chợ nổi Long Xuyên trở thành một địa điểm tham quan không thể bỏ lỡ mỗi khi về thăm An Giang. Chợ nổi Long Xuyên tuy không lớn như các khu chợ nổi khác nhưng lại chất chứa sự bình dị, yên ả và thân thương của con người và sông nước.

Ghe, thuyền cập bến chợ từ sáng sớm tinh mơ, tuy không quá tấp nập nhưng hàng hóa lúc nào cũng còn tươi, mới. Chợ nổi Long Xuyên mua bán các loại hoa màu như: rau, dưa, cà, cải, bí, khoai... và các món ăn vặt nổi tiếng của vùng đất An Giang như bún cá, bánh tằm, bánh da lợn...

Đến với chợ, du khách sẽ có được phút giây thư giãn khi hòa mình vào sông nước thiên nhiên. Không khí của buổi họp chợ mang cảm giác nhẹ nhàng, khác xa những ồn ào, tấp nập vốn có của những phiên chợ thường thấy. Điểm đặc biệt là hàng hóa mua bán không thách đố, trả giá, nói sao bán vậy bởi chợ nổi nơi đây còn đơn sơ, người dân thân thiện, thật thà. Do đó, đây là nơi thích hợp cho các du khách muốn khám phá nét hoang sơ, nguyên bản trong những khu chợ nổi ở miền Tây.



Chợ nổi Trà Ôn - Vĩnh Long

Chợ nổi Trà Ôn là khu chợ nổi cuối cùng nằm dòng sông Hậu, thuộc huyện Trà Ôn, tỉnh Vĩnh Long. Đây là một trong những khu chợ tồn tại lâu đời nhất ở mảnh đất này, gắn liền với nhiều nét sinh hoạt văn hóa của người dân trong khu vực.

Chợ này có thể coi là chợ đầu mối, buôn bán với số lượng lớn những mặt hàng như là khoai mỡ, khoai ngọt, dưa chuột, khổ quả, cam sành Tân Thanh, sầu riêng Lục Sĩ Thành...

Đặc điểm của chợ này là nhóm họp theo con nước, nước càng lớn thì ghe, thuyền càng đông đúc. Chợ nổi Trà Ôn họp từ sáng sớm và đến chiều tàn mới tan nên du khách có thể dễ dàng đến đây bất cứ lúc nào trong ngày.

Ghé thăm nơi đây, du khách đừng bỏ lỡ những đặc sản có thể thưởng thức ngay trên chợ như cá chấy, bún bò viên ăn kèm với rau chuối... và nghe những điệu hát ngọt ngào của bài "Dạ cổ hoài lang" trên chính quê hương của nghệ sĩ lừng danh Út Trà Ôn.





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