

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL
NEWS

(24.6)

Số 07 - Bản tin tháng 6 năm 2021

4 NƠI LƯU GIỮ

Vẻ đẹp
Nhật Bản

GIỮA SÀI GÒN

TRANG 19

DU LỊCH CHÂU ÂU
GIỮA LÒNG
Sài Gòn

VỚI 5 TỌA ĐỘ CHECK-IN ĐỈNH ĐÁM

TRANG 13

www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

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

Tuần qua tiếp tục là một tuần đầy biến động với TP.HCM khi các diễn biến của dịch Covid-19 vẫn còn hết sức phức tạp. Tính từ ngày 27/4 đến nay (23/6/2021), thành phố 9 triệu dân đã ghi nhận 2.013 ca nhiễm Covid-19 trên địa bàn và có ngày lập đỉnh khi số ca nhiễm lên đến hơn 166 ca/ngày. Số ca mắc Covid-19 của TP.HCM hiện đã vượt Bắc Ninh, xếp thứ hai của nước, chỉ sau tỉnh Bắc Giang (5.498 ca).

11 chuỗi lây nhiễm bị mất dấu F0 bùng phát một tuần qua buộc chính quyền phải nâng cấp độ chống dịch: giãn cách xã hội đến cuối tháng 6 và thực hiện Chỉ thị 10 áp dụng riêng cho TP.HCM. Kỳ vọng vaccine sớm đưa cuộc sống đô thị trở về trạng thái bình thường mới, TP.HCM thực hiện chiến dịch tiêm chủng lớn nhất từ trước đến nay. Hơn 100 điểm tiêm chủng được lập tại nhiều địa bàn để triển khai 836.000 liều vaccine của AstraZeneca (được hỗ trợ từ Nhật Bản) từ ngày 19/6. Thành phố đang tiếp tục đàm phán với các nhà sản xuất vaccine, nỗ lực có đủ vaccine tiêm cho 2/3 dân số trong năm nay.

Vaccine hiện tại như một chiếc phao cứu sinh, mang hi vọng đưa đất nước sớm trở lại trạng thái bình thường sau khi đã đạt được miễn dịch cộng đồng. Song, tiêm chủng vaccine là một kế hoạch trường kỳ, cần có liệu trình rõ ràng và chúng ta phải có đủ nguồn cung để tiến hành tiêm chủng trên diện rộng.

Du lịch nói riêng và toàn bộ nền kinh tế nói chung tiếp tục gặp nhiều trở ngại ở lần bùng phát dịch thứ tư này. Hơn bao giờ hết, điều chúng ta cần làm lúc này là bình tĩnh đối phó và chấp hành tốt các nguyên tắc chống dịch của Bộ Y tế đề ra.

BẢN TIN DU LỊCH, số phát hành thứ 7 của TST Tourist sẽ cập nhật những thông tin mới nhất về tình hình du lịch trong nước như các phương tiện du lịch công cộng sắp thí điểm trong thời gian tới; các tỉnh, thành bắt đầu kích cầu du lịch bằng việc giảm hoặc miễn phí giá vé tham quan,... Với tình hình quốc tế, E-Magazine TST Tourist tuần này sẽ mang đến sức nóng mùa hè của những nơi đã mở cửa du lịch như Pháp, Nhật Bản hay Phuket,... để quý khách, quý độc giả có cái nhìn tổng quan nhất về những biến động du lịch trên toàn cầu.

TP.HCM tiếp tục là điểm đến được ban biên tập gợi ý khám phá khi tình hình dịch đã được kiểm soát. Bởi suy cho cùng, luận về chi phí, ẩm thực, con người, các di sản hay sức hấp dẫn của các điểm vui chơi... khó có nơi nào trên cả nước đáp ứng được đầy đủ như TP.HCM. Thực hiện giãn cách xã hội cũng là lúc bạn dành nhiều thời gian hơn cho tổ ấm của mình, mà thiết thực nhất là qua các bữa cơm nhà. Nếu ngại nấu, bạn hoàn toàn có thể tham khảo những nhà hàng cơm quê đã được chúng tôi chọn lọc. Tin rằng, những ngày thực hiện giãn cách của bạn sẽ đông đầy tình cảm nhờ sự gắn kết của những bữa cơm nhà.

E-Magazine TST Tourist trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả bản tin tuần số 7, thứ năm, ngày 24/06/2021 với chủ đề **"SÀI GÒN NẮNG ĐỘNG - CHÀO HÈ SÔI ĐỘNG"**.

BAN BIÊN TẬP

NEW

DESTINATION

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



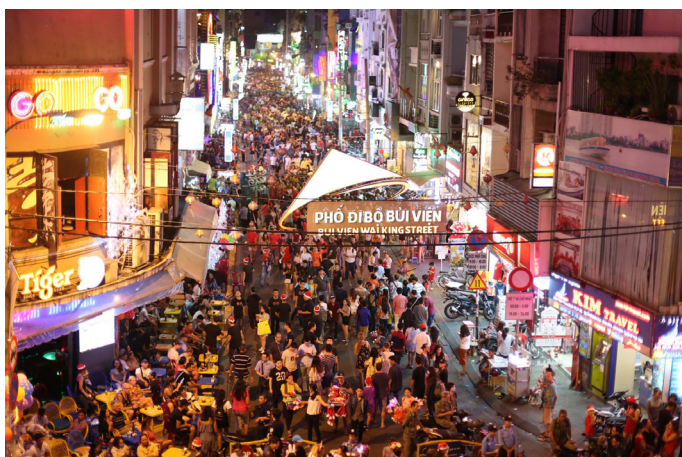
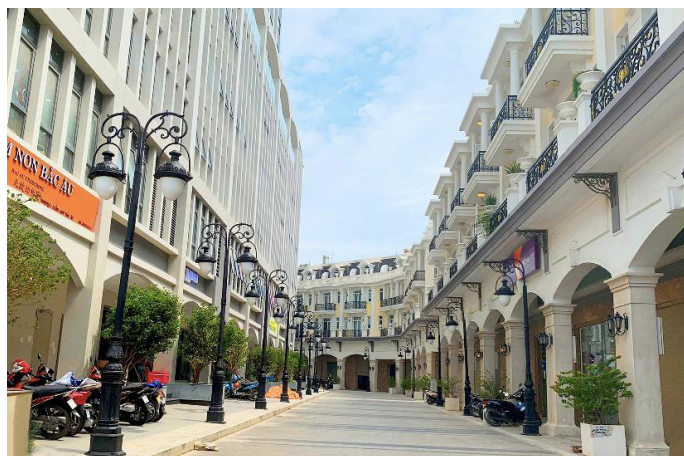
DU LỊCH CHÂU ÂU

Quyên Trân

GIỮA LÒNG SÀI GÒN

VỚI 5 TOẠ ĐỘ CHECK IN ĐÌNH ĐÁM

Du lịch châu Âu làm gì cho xa xôi và tốn kém, lại không mấy dễ dàng khi mọi lịch trình đều bị buộc dừng lại bởi “cô vy”. Chỉ cần có trong tay 5 toạ độ “khét tiếng” này, các tín đồ xê dịch sẽ có liền tay tour check in châu Âu sang, xịn ngay giữa lòng TP.HCM sầm uất.



Bưu điện thành phố

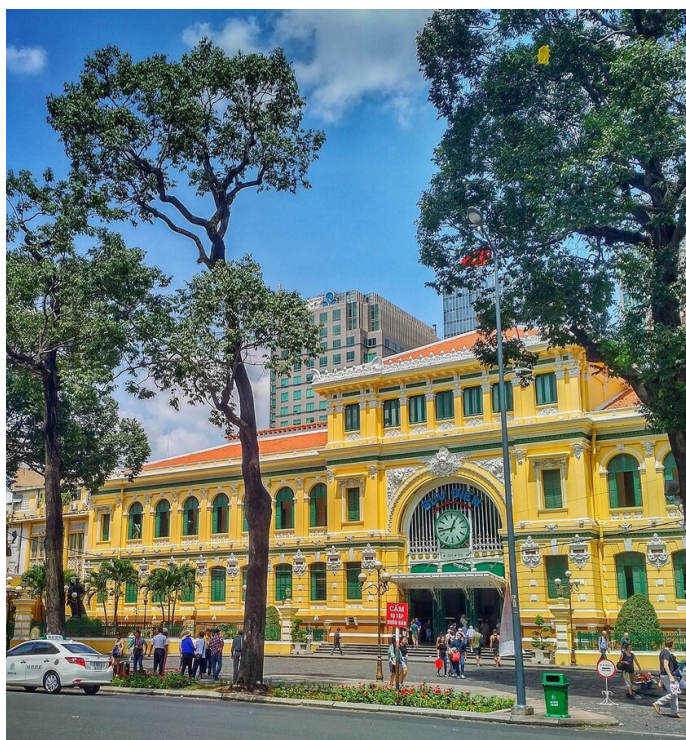
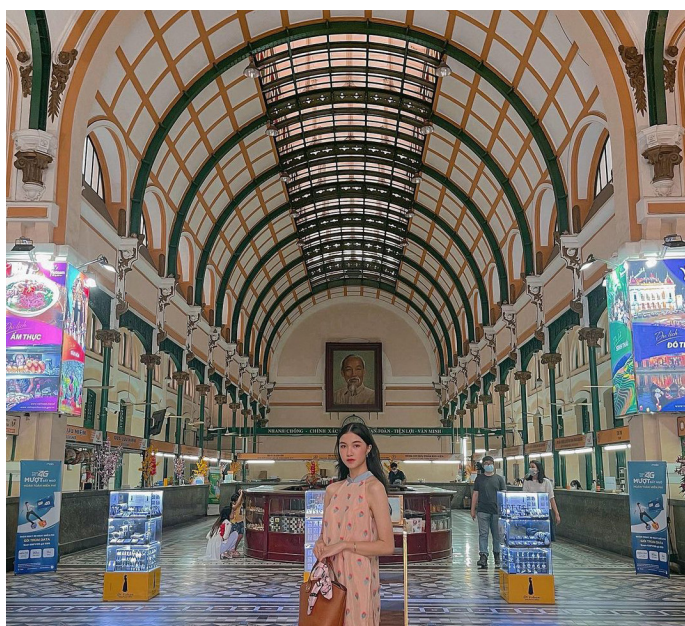
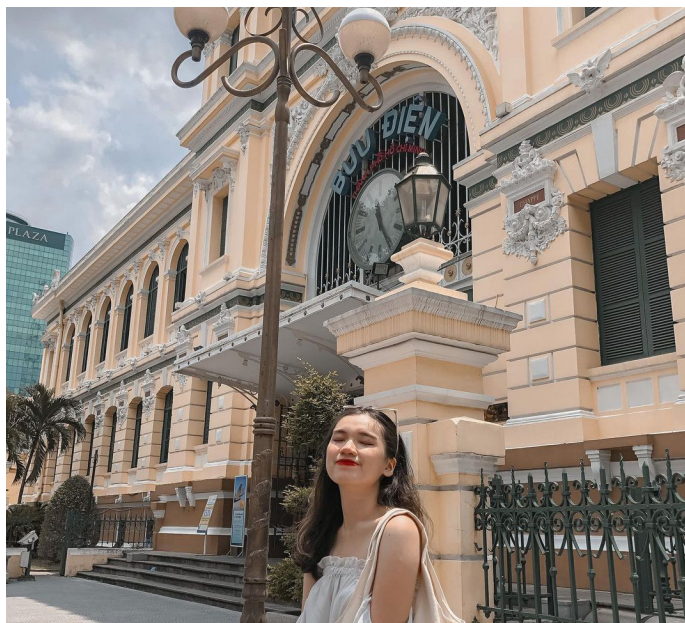
Cùng với nhà thờ Đức Bà, chợ Bến Thành hay Dinh Độc Lập, bưu điện thành phố được xem là một trong những công trình tiêu biểu cho kiến trúc đô thị Sài Gòn. Xây dựng từ năm 1886-1891 bởi kiến trúc sư người Pháp, tòa nhà với phong cách kiến trúc phương Tây kết hợp nét trang trí phương Đông này thu hút hàng triệu lượt khách ghé đến mỗi năm.

Toạ lạc giữa lòng quận 1 sầm uất, bưu điện thành phố với tone vàng nổi bật từ lâu đã trở thành điểm check in cực kỳ yêu thích của giới trẻ Sài thành. Nhìn từ bên ngoài, tòa nhà gây ấn tượng mạnh với kết cấu 3 tầng nửa chìm nửa nổi, hàng loạt cửa sổ uốn cong cùng chiếc đồng hồ đặt bên trên lối đi vào. Nếu hệ thống cửa sổ của khối nhà hai bên đều có hình vòm cung hoặc hơi vòm, thì riêng tại khối nhà giữa, các cửa sổ lại có hình chữ nhật.

Bước vào bên trong, du khách sẽ được dịp trầm trồ trước trần nhà hình vòm cung, được thiết kế công phu với các đầu nối là những hoa văn bắt mắt. Đặc sắc nhất là hệ thống các mảng phù điêu ôm trọn phiến đá hình chữ nhật. Mỗi phiến đá đề tên một nhà khoa học có đóng góp lớn cho nền văn minh nhân loại trong lĩnh vực điện và điện tín.

Bưu điện trung tâm hiện có 38 quầy phục vụ khách hàng với đầy đủ dịch vụ bưu điện cùng mạng lưới điện báo đến rộng khắp các địa phương trong nước cũng như quốc tế. Dừng chân tại đây, ngoài được dịp chiêm ngưỡng một công trình quy mô có tuổi đời trăm năm giữa lòng thành phố, du khách còn được tiếp thu nhiều kiến thức bổ ích về lịch sử của ngành điện thoại, điện tín, cũng như được sống lại quãng thời gian người ta liên lạc với nhau chỉ bằng thư từ. Thậm chí, nếu muốn gửi một bức thư tay đến bất cứ người quen nào của mình giữa thời hiện đại để tạo sự bất ngờ, du khách hoàn toàn có thể thực hiện với các dịch vụ được cung cấp tại đây.

Địa chỉ: Số 2 Công Xã Paris, P. Bến Nghé, Q.1





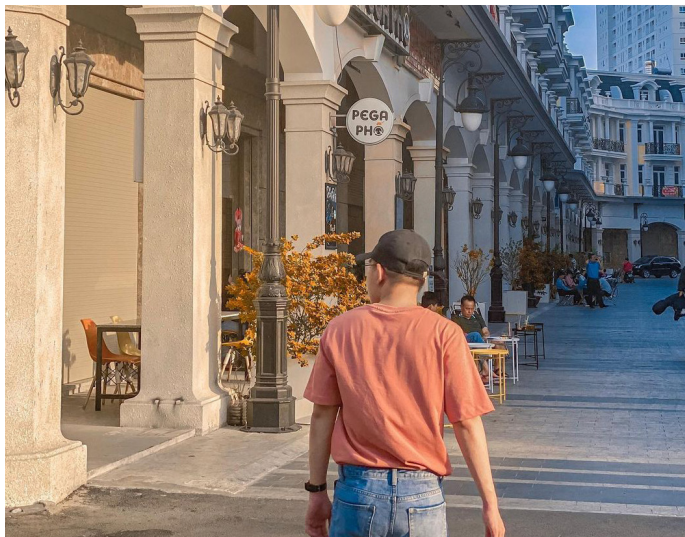
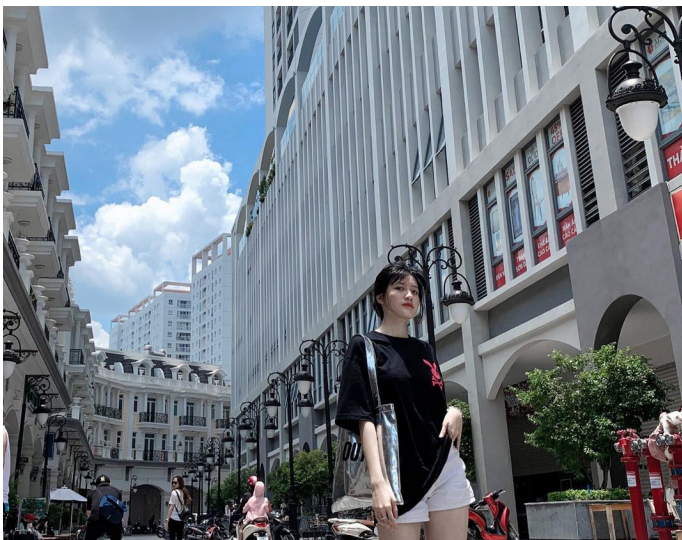
The Pegasus

Sài Gòn là một thành phố trẻ trung, năng động và nổi tiếng với những tòa cao ốc chọc trời. Tuy nhiên, để tìm ra một toạ độ chuẩn xịn để các tín đồ sống ảo check in như thể đang lạc giữa Paris hay New York là không hề dễ. Hành trình sống ảo của bạn chỉ được xem là trọn vẹn khi tìm đến đúng nơi, đúng chỗ và vào đúng thời điểm.

Toạ lạc ở quận 8, khu chung cư cao cấp The Pegasus từng gây sốt một thời trong giới trẻ vào thời điểm mới hoàn thành. Với gam màu trắng chủ đạo, hành lang bộ được lát gạch sáng bóng cùng thiết kế theo phong cách châu Âu, toạ độ này mang đến những shoot hình lung linh không khác gì Paris hay New York.

Để có những shoot chụp mãn nhãn như ý nguyện, thời gian chụp ảnh nên rơi vào khoảng 8-11h hoặc 15-17h. Đến đây, bạn chỉ cần diện những bộ cách street style chanh sả, mang theo một chiếc smartphone và một pho nháy “có tâm” nữa là đã có ngay một tour du lịch châu Âu “sang, xịn, mịn” ngay giữa Sài Gòn.

Địa chỉ: 996 Tạ Quang Bửu, Q.8



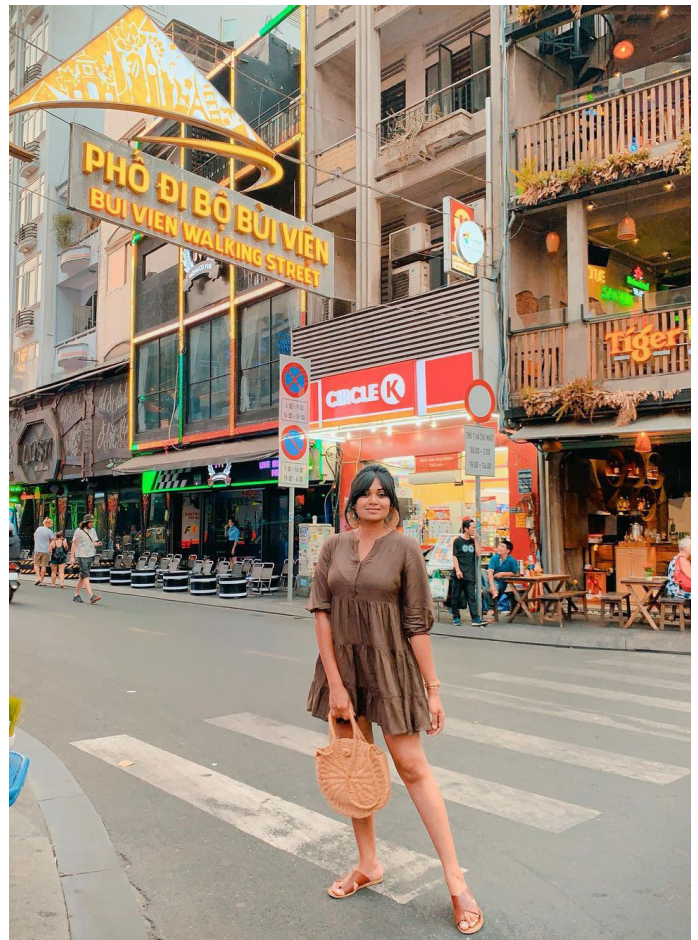
Phố Tây Bùi Viện

Đi vào hoạt động khoảng tháng 7 năm 2017, phố đi bộ Bùi Viện được xem là một trong những toạ độ “ăn, chơi, vui, chill” lý tưởng về đêm của giới trẻ Sài thành. Vừa là một điểm đến hấp dẫn về ẩm thực với muôn hình vạn trạng kiểu hàng quán khác nhau, bình dân có, “chanh sả” ngút ngàn cũng có, phố Tây Bùi Viện vừa là điểm check in cực chill khi phô bày trọn vẹn vẻ sầm uất, náo nhiệt của Sài Gòn lúc đêm về.

Những hẻm bia đậm chất Hongkong, những quán cocktail lề đường với toàn người ngoại quốc, lẫn trong đó là tiếng còi xe, tiếng nói cười, tiếng những thanh âm xập xình từ âm nhạc,... tất cả tạo nên một bầu không khí náo nhiệt, vui tươi và đậm chất Sài Gòn.

Dưới các ánh điện neon, phía xa xa là view Bitexco hay Landmark - hai tòa nhà chọc trời chứa đầy niềm tự hào của thành phố trẻ, các shoot hình sẽ trở nên lung linh và đầy sắc màu nghệ thuật. Đến mức mà nhìn vào đó, người ta cứ tưởng người trong ảnh đang lạc lối vào một kinh đô “không ngủ” nào đó xa xôi.

Địa chỉ: 1 Bùi Viện, P. Phạm Ngũ Lão, Q.1



Bảo tàng Mỹ thuật TP.HCM

Bảo tàng Mỹ thuật TP.HCM được biết đến là toà tư dinh của ông Hứa Bồn Hoà (còn gọi là chú Hoà) - một thương nhân người hoa giàu có tiếng ở Sài Gòn thời trước. Toà nhà là sự kết hợp hài hoà giữa lối kiến trúc Á Đông (Trung Quốc) với châu Âu (Pháp), do Rivera - một kiến trúc sư người Pháp thiết kế vào năm 1929 và hoàn thành vào năm 1934.

Vào năm 1987, toà tư dinh được nhà nước lập thành Bảo tàng Mỹ thuật TP.HCM nhưng do còn thiếu nhiều hiện vật nên mãi đến năm 1992, bảo tàng mới chính thức đi vào hoạt động. Không chỉ là nơi lưu giữ nhiều hiện vật lịch sử có giá trị, Bảo tàng Mỹ thuật TP.HCM còn là điểm dừng chân lý tưởng cho những ai yêu thích văn hoá, nghệ thuật và hội hoạ.

Tòa nhà được toạ lạc trên khuôn viên có diện tích lên tới 3.514m² và thiết kế theo phong cách kiến trúc Art-deco. Đây là công trình đầu tiên ở Sài Gòn đưa thang máy vào thiết kế.

Được bao phủ bởi một màu vàng bắt mắt, toà nhà còn gây ấn tượng với phần mái lợp ngói đỏ âm dương, những viên ngói diềm mái được tráng men viền màu xanh lục. Các ô cửa sổ được lắp kính hoa văn bắt mắt, mang đậm phong cách nghệ thuật châu Âu. Phần gạch lát nền nhà cũng là loại gạch tốt với đa dạng hoa văn và màu sắc. Riêng phần cầu thang được lát đá cẩm thạch với những bức tường sơn màu nâu trầm... càng làm không khí nơi đây thêm phần trầm mặc và cổ kính.

Địa chỉ: 97 Phố Đức Chính, Q.1



Nhà thờ Đức Bà

Ngoài việc là một trong những công trình biểu tượng của Sài Gòn, nhà thờ Đức Bà còn vinh dự là vương cung thánh đường đầu tiên tại Việt Nam được giáo hoàng sắc phong năm 1959. Ngoài nhà thờ Đức Bà, trên cả nước còn có thêm 3 công trình nhận được danh hiệu cao quý này, gồm: nhà thờ La Vang, nhà thờ Phú Nhai và nhà thờ Kẻ Sở.

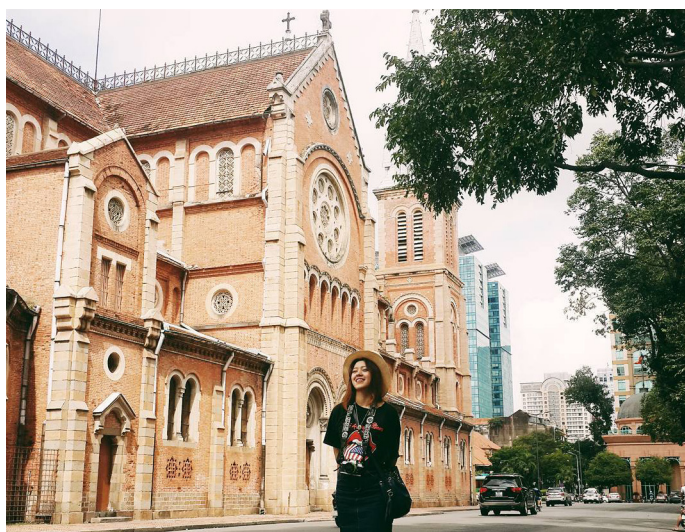
Nhà thờ Đức Bà hoàn thành vào năm 1880 và được thiết kế bởi một kiến trúc sư người Pháp. Công trình được xây dựng theo phong cách kiến trúc Roman pha trộn với phong cách kiến trúc Gothic, kết cấu gồm 3 phần chính là thánh đường, tháp chuông và công viên bên ngoài.

Bao bọc nhà thờ là hệ thống tường bằng gạch có xuất xứ từ Marseille (Pháp) từ cuối thế kỷ 19. Phía trước mái vòm nhà thờ là chiếc đồng hồ Thụy Sĩ, qua hơn 140 năm vẫn hoạt động rất chính xác.

Tháp chuông là linh hồn của nhà thờ. Quả chuông Son (trong tất cả 6 quả chuông theo âm đồ, rê, mi, pha, son, la, si) nặng 8,8 tấn là một trong những quả chuông lớn nhất thế giới.

Bằng tất cả sự trầm mặc và nhuốm nét rêu phong, nhà thờ Đức Bà không chỉ là công trình kiến trúc đầy nghệ thuật, mà còn là một chứng nhân lịch sử khi đứng đó, chứng kiến mọi đổi thay của nhịp sống Sài thành suốt một thế kỉ qua.

Địa chỉ: 01 Công Xã Paris, P. Bến Nghé, Q.1



NEW**DESTINATION**

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

4 NƠI LƯU GIỮ VẺ ĐẸP NHẬT BẢN GIỮA SÀI GÒN

Thanh Nghĩa

Ghé thăm Sài Gòn, nhiều tín đồ xe dịch sẽ rất bất ngờ khi bắt gặp nhiều không gian mang âm hưởng của xứ sở hoa anh đào tại nơi đây. Tu viện Khánh An, hẻm Lê Thánh Tôn, nhà hàng Oishi Town... là những tọa độ check-in lý tưởng, giúp bạn gợi nhớ và trải nghiệm được bản sắc Nhật Bản ngay giữa lòng thành phố thân quen.

Tu viện Khánh An

Tọa lạc tại phường An Phú Đông, quận 12, tu viện Khánh An là địa điểm check-in mang đậm phong cách Nhật Bản được giới trẻ Sài thành yêu thích. Chỉ cần đứng bất cứ góc nào tại đây, du khách cũng có thể dễ dàng bắt được những tấm hình lung linh.

Nơi đây sở hữu kiến trúc Phật giáo Bắc Tông với nét thiết kế tương tự những ngôi chùa tại xứ sở mặt trời mọc. Tu viện được bao phủ bởi 3 gam màu chủ đạo: Nâu gỗ - thể hiện sự vững bền và chắc chắn, trắng vôi - nét tinh khiết, thanh tịnh chốn Phật môn và màu vàng tượng trưng cho vẻ đẹp mềm mại, linh hoạt.

Ngôi chùa là nơi kết hợp hài hòa giữa nét văn hóa tâm linh của đất nước Nhật Bản và vẻ đẹp trang lệ của lối kiến trúc cổ kính, uy nghiêm.

Bên cạnh đó, quanh khuôn viên của tu viện còn được trang trí bằng những chiếc đèn lồng làm bằng gỗ, dán giấy hình lục giác thường thấy trong các lễ hội hoặc ở lối đi cổng đền, chùa của xứ sở hoa anh đào.





Hẻm Lê Thánh Tôn (Japan Town)

Đối với người dân Sài thành, đặc biệt là giới trẻ thì Japan Town, hay còn gọi là phố người Nhật là một điểm đến không còn lạ lẫm. Con đường này dài vốn vẹn chưa đầy 2 km, nằm ngay góc đường Thái Văn Lung và Lê Thánh Tôn, quận 1.

Phố người Nhật còn được biết đến với tên gọi khá Tây khác là "Little Japan" bởi khi dạo bước trên đoạn đường ngắn này, bạn sẽ có cảm giác như đang lạc trong một hẻm nhỏ ở Tokyo. Nơi đây mang lại một hình ảnh Nhật Bản sống động, trẻ trung với những hàng quán nhỏ nhắn, nối dài.



Điểm đặc biệt là toàn bộ cửa hàng tại đây đều được làm từ gỗ tối màu với rèm che cửa bằng vải, điểm xuyết thêm những chiếc đèn lồng đỏ hoặc trắng treo trước cửa. Nếu không nhìn vào biển hiệu song ngữ tiếng Việt, nhiều người sẽ nghĩ đây chính là một khu phố cổ ở Nhật thực thụ.

Sau khi dạo quanh một vòng, bạn có thể ghé qua những quán ăn Nhật từ bình dân đến sang trọng để thưởng thức bánh Takoyaki, mì Ramen, bánh xèo, sashimi, sushi, mochi,... Phần lớn những cửa hàng ở đây đều giữ nguyên hương vị ẩm thực Nhật Bản trong các món ăn, bởi chủ của những cửa hàng này đều là người Nhật.





Oishi Town

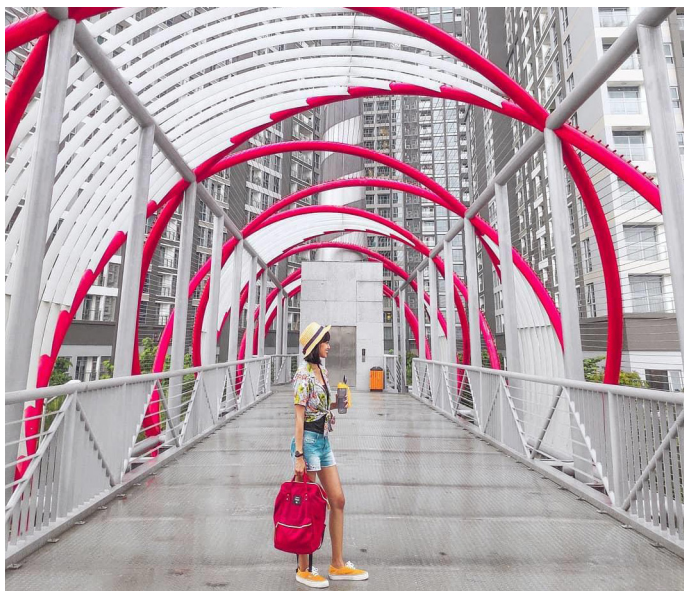
Phố Nhật Bản Oishi Town sẽ là một trải nghiệm thú vị để tận hưởng văn hóa ẩm thực và không gian thoáng đãng, đậm chất Nhật Bản ngay tại quận 2.

Nơi đây gây ấn tượng bởi phong cách thiết kế độc đáo, mang hơi thở xứ Phù Tang với những dãy nhà gỗ hòa mình trong không gian cây xanh mát mẻ, nước, trời trong veo.

Và đương nhiên, việc lưu lại vài tấm ảnh là điều không thể thiếu khi đến "Tiểu Tokyo" này. Đây hứa hẹn là địa điểm thích hợp để chụp những bức hình "để đời" bởi góc nào cũng đẹp như thể bạn đang đặt chân đến Nhật Bản.

Oishi Town hiện còn có nhiều gian hàng ẩm thực truyền thống Nhật Bản, với vô vàn các món ăn hấp dẫn, do chính người bản xứ nấu. Bạn sẽ không quá khó để thấy những món ngon mang đúng phong cách và khẩu vị của người Nhật, từ những món rất phổ biến như: mì Ramen, mì lạnh, Takoyaki, bánh xèo, rượu Sake, sushi, sashimi,... tới những món sang trọng như bò Wagyu. Bên cạnh đó, nơi đây còn có cả gian hàng bán đồ gốm cổ truyền lẫn quán cà phê dạy cắm hoa truyền thống để bạn tha hồ trải nghiệm.





Công viên Vinhomes Central Park

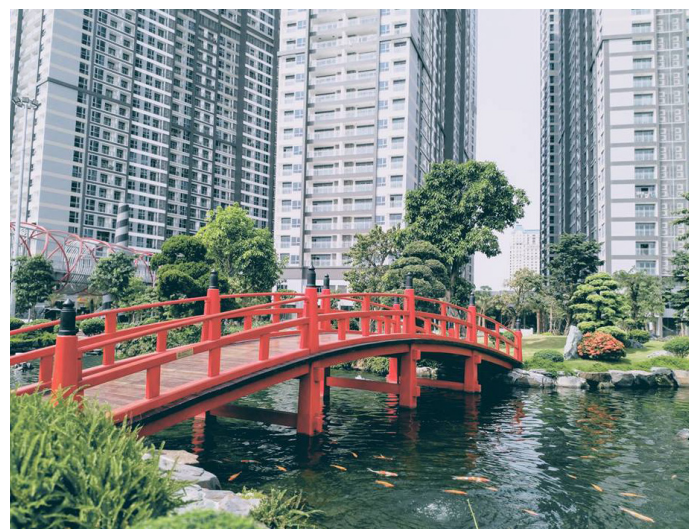
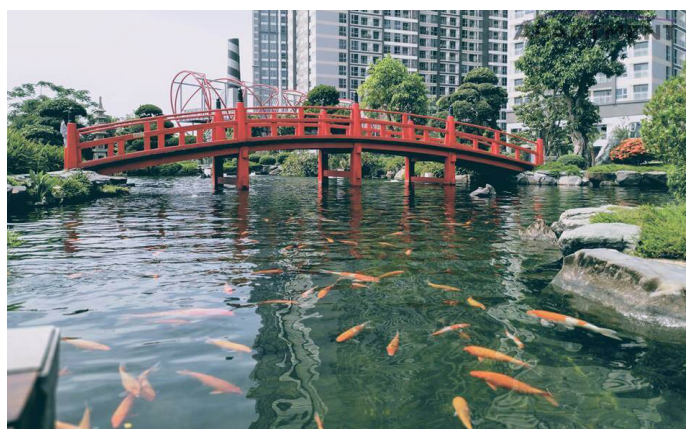
Nằm bên bờ sông Sài Gòn thơ mộng, công viên Vinhomes Central Park là địa điểm mang dáng dấp của một Nhật Bản hiện đại, năng động.

Lối kiến trúc của khu công viên ven sông nổi bật với phong cách mang âm hưởng của xứ sở hoa anh đào với những mảng không gian xanh bao bao quanh các tòa nhà chọc trời.

Khu vườn Nhật Bản là nhấn điểm cảnh sắc cho toàn khu vực Vinhomes Central Park. Nơi đây sở hữu rất nhiều bonsai, cá cảnh, tiểu cảnh non bộ đặc trưng của đất nước mặt trời mọc.

Các đường dạo lát cỏ, đá, sỏi quanh co tựa như những dòng suối kết hợp cùng các tầng cây bonsai cắt tỉa cẩn chu tiếp tục tạo ra tầng cảnh quan sinh động cho tổng thể khu vườn. Nổi bật giữa khu vườn là chiếc cầu màu đỏ son, điểm xuyết vào giữa không gian xanh mướt, yên bình.

Đáng chú ý, nơi đây còn hội tụ gần 20 loại đèn khác nhau, hàng ngàn mẫu đèn lồng truyền thống Nhật Bản cùng các đèn lồng linh vật, đèn lồng nhân vật cổ tích, nổi bật có: tiểu đình đèn lồng lớn, con đường đèn lồng với hơn 2000 chiếc đèn treo trên cao, tháp đèn lồng nổi tiếng Nhật Bản Noshiro Fuyajo cao đến 14m, dàn đèn lồng cá chép trên mặt hồ,...



Phía dưới cầu chính là thiết kế hồ cá Koi, loài cá biểu tượng cho sự giàu sang, phú quý theo quan niệm của người Nhật.

Cùng với đó, cầu đi bộ cũng là một địa điểm thu hút nhiều giới trẻ đến check-in tại công viên. Cây cầu có thiết kế cách điệu, mang hơi thở hiện đại, phía sau là trùng điệp những tòa nhà cao ốc sẽ cho bạn những bức hình cực kỳ ấn tượng.

Ngoài ra, khu vực bãi cỏ xanh mướt và có diện tích lớn hình tròn nằm tại trung tâm công viên cũng rất thích hợp để bạn có những hoạt động ngoài trời. Bãi cỏ này cho phép mọi người được thoải mái đi lại và ngồi hóng mát. Vào những dịp đặc biệt, nơi đây còn được dùng để tổ chức các sự kiện lớn về âm nhạc, nghệ thuật.

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

CANH CHUA CÁ

ĐÚNG ĐIỀU MIỀN TÂY

Thanh Nghĩa

Thường vào độ hè về, đứa trẻ nào ở miền Tây cũng thích được mẹ nấu cho tô canh chua nóng hổi để xua đi những cái ối bức của tiết trời. Sau này dù đã rời xa quê hương, thử trăm ngàn món lạ nhưng chắc hẳn nhiều đứa con miền sông nước vẫn không thể nguôi ngoai nhớ về món canh dân dã này.

Những món canh luôn thường trực trong mâm cơm của mỗi gia đình người Việt. Ở mỗi vùng miền, người dân lại sáng tạo ra hàng trăm kiểu khác nhau. Đối với người Nam Bộ, canh chua từ lâu đã trở thành niềm tự hào cho nét văn hóa ẩm thực hoang dã, hào phóng, nhắc đến miền Nam phải nhắc ngay đến món canh này.



Hiếm có món ăn nào gắn bó với hương quê, với tình tự dân tộc như món canh chua Việt. Nhà văn Sơn Nam cho rằng, món ăn miền Nam vừa hào phóng, vừa đậm đà phong vị thời khẩn hoang. Hào phóng vì nó kết hợp với nhiều loại rau, mỗi loại đều có vị thuốc nhằm điều chỉnh sự mất quân bình âm dương trong cơ thể, đồng thời góp phần kích thích tiêu hóa, làm cho ngon miệng.

Những tinh hoa của đất trời, sông nước gần như gói gọn trong tô canh chua với cá sông, rau vườn. Món ăn này có thể dễ dàng chế biến từ các loại cá khác nhau như: cá điêu hồng, cá basa, cá kèo, cá tra,... mỗi loại canh cá sẽ cho giá trị dinh dưỡng và hương vị khác nhau. Nhưng đứng đầu với hương vị dân dã của miền Tây nhất thì vẫn phải là món canh chua cá lóc ngọt dịu, thanh mát.



Cá lóc (hay còn gọi là cá quả) làm thịt, rửa sạch với muối và một ít rượu trắng hoặc giấm cho hết mùi tanh. Cắt khúc cá vừa ăn khoảng 2-3 cm, ướp cá với 1 chút hạt tiêu, nước mắm trong khoảng 10 phút.

Nhiều bạn hay có thói quen ướp cá với muối (bột nêm), nhưng các đầu bếp nhà hàng khuyên chúng ta không nên. Vì muối sẽ khiến cho thịt cá săn lại, ngăn chặn cá ngấm thêm các gia vị khác. Bởi vậy, nên thay thế muối bằng các gia vị khác như nước mắm, sẽ rất thơm ngon.

Bên cạnh thịt cá tươi ngon, phần rau của tô canh chua cũng quyết định rất nhiều đến hương vị món ăn. Giá, bạc hà (dọc mùng), đậu bắp, cà chua, khóm... rửa sạch, cắt khúc vừa ăn, vị ngọt tự nhiên của rau sẽ giúp cân bằng cho món canh dịu nhẹ hơn. Ngoài ra, người miền Tây còn kết hợp với bông điên điển để tạo nên một màu vàng óng ánh, đặc trưng cho món canh.





Nói đến nồi canh chua mà bỏ quên vai trò của rau thơm thì quá bất công. Bởi vì dù thịt cá ngon cỡ nào, người nấu khéo léo đến đâu mà thiếu ngò om, húng chanh, ngò gai, húng quế... coi như nồi canh đó vẫn chưa hoàn hảo. Các loại rau nộm ngoài mùi thơm, kích thích vị giác còn có tác dụng thanh nhiệt, giải độc, tiêu thực, lợi tiểu và chống được vi khuẩn. Mỗi nhìn nồi canh chua đẹp mắt, hài hòa với đầy đủ ngũ sắc (đen, đỏ, xanh, trắng, vàng) và ngũ vị (mặn, béo, chua, cay, ngọt) cũng đủ tác động vào mọi giác quan, giúp người ta chưa ăn đã thấy ngon.

Gắp các miếng cá lóc ra tô lớn, cho thêm lên trên giá đỗ, các loại rau thơm, hành phi và một vài lát ớt (tùy theo khẩu vị ăn cay của gia đình) để tạo vị cay nồng đặc trưng cho món ăn. Sau đó, múc hết phần nước dùng còn dư thừa sôi nóng vào tô, chưa dọn lên bữa đã muốn thấp thỏm lấy muỗng húp xì xụp để cảm nhận hương vị đậm đà chua chua, ngọt ngọt. Cá lóc thịt chắc, mềm và thơm, kết hợp với nước canh đậm đà. Dẻo miếng thịt cá chấm với chén nước mắm sống cay nồng sẽ cho bạn một bữa cơm đậm vị.



Món canh chua cá lóc này khi nấu phải cay một chút mới đúng vị miền Tây Nam Bộ. Độ chua thanh, ngọt dịu của món canh này sẽ giúp bữa cơm gia đình thêm đủ đầy hương vị. Ăn mùa hè thì thanh mát, mùa đông thì cay ấm nóng, đều rất thơm ngon.

Có tới hàng chục cách nấu, cách sử dụng nguyên liệu khác nhau cho nồi canh chua. Các bà nội trợ hay dùng chanh, me, giấm. Với người sành điệu, những thợ nấu tài hoa bao giờ cũng coi nồi canh chua như một "thang thuốc" với đủ thành phần dinh dưỡng và các vị mặn, ngọt, chua, cay, nồng nên đã dày công nghiên cứu, chọn ra nguyên liệu, gia vị hoàn toàn Việt. Người thưởng thức chỉ nếm thôi cũng đủ biết tay nghề của thợ nấu thế nào.



Ngoài những nguyên liệu quen thuộc, vị chua của nồi canh có thể đến từ cơm mẻ, lá giang, lá cóc, trái giắc, xoài non, chùm ruột, khế, bứa, bần... Chẳng hạn, canh chua cá lóc, hấp dẫn nhất là nấu với cơm mẻ; canh tôm, cua nấu với mẻ phải là thứ mẻ non. Còn cá trê, cá ngát mà nấu với bần thì được xếp vào mức ngon nức tiếng. Lươn nấu chua với ớt cóc; gà nấu với lá giang; cá rô, cá chép nấu với trái giắc; cá linh non nấu với bần... đều là những món khi đã ăn thì khó mà quên được. Ngoài ra, người dân quê còn có sáng kiến tôm nấu với trứng kiến vàng, cá nấu với dưa môn... mùi vị thơm ngon độc đáo.

Nếu có dịp đến với miền Tây, các bạn đừng bỏ qua món canh chua cá trứ danh để cảm nhận đủ đầy hương vị miền quê sông nước nhé!



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

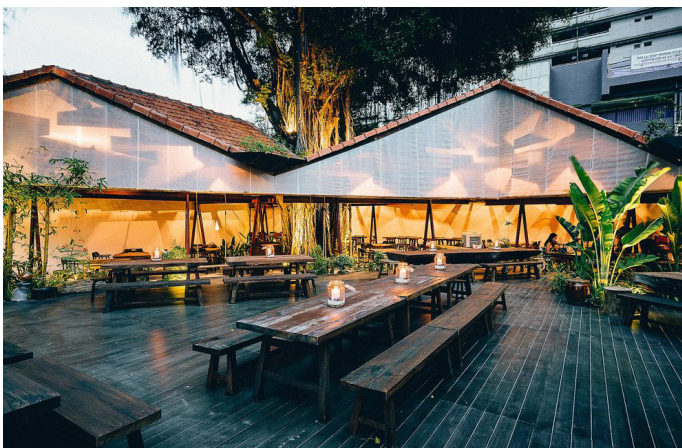


4 NHÀ HÀNG CƠM QUÊ CHO BỮA TỐI Ở TP.HCM

Thanh Nghĩa

Thời gian giãn cách xã hội kéo dài chắc hẳn đã làm nhiều người xa xứ bắt đầu thấy nhớ hương vị của bữa cơm quê nhà. Một mâm cơm thịnh soạn, thơm mát với những món ăn đậm chất Việt, giữ nguyên hương vị truyền thống sẽ giúp bữa tối của bạn thêm ấm cúng. Những địa chỉ sau đây sẽ là gợi ý thú vị để bạn đặt giao tận nơi những món ăn thân thương, quen quen mà là lạ. Bạn cũng có thể lưu lại những cái tên này để cùng gia đình, bạn bè, đồng nghiệp đến đây dùng bữa sau khi mùa dịch đã qua.





Spice Bistro

Địa điểm này đã trở nên quá quen thuộc với cư dân Sài thành, thu hút thực khách bởi các món ăn thuần Việt. Không gian trong quán được bày trí bằng các vật dụng quen thuộc của miền quê Nam Bộ. Spice Bistro hiện tại có 2 chi nhánh, mỗi nơi được bày trí theo cách riêng, không trùng lặp với nhau, mang lại nhiều điều mới lạ cho khách hàng thân quen muốn thay đổi địa điểm dùng bữa.

Đến đây, bạn có thể thưởng thức món ngon 3 miền được đặt trong những vật dụng thân quen của miền quê như: mẹt, chén sành, niêu đất.... Tất cả tạo nên một bầu không khí gợi nhớ đến bữa cơm gia đình.



Nét đặc trưng trong món ăn của quán là đậm đà gia vị, có chút cay nồng, kích thích vị giác người ăn. Mỗi món ăn của quán đều được đầu tư kỹ lưỡng với những nguyên liệu quen thuộc nhưng được làm mới, tạo cảm giác vừa thân quen lại vừa lạ miệng. Một số món ăn bạn có thể dùng thử khi đến đây như: tép rang rang mỡ hành, bê trộn rau rừng, mực nhồi rim thịt,... Ngoài ra, Spice Bistro còn sử dụng những sản phẩm được chọn lọc kỹ lưỡng, theo mùa vụ, đem đến vị tươi ngon trong từng món ăn.

Địa chỉ:

CN1: 2 Thi Sách, P. Bến Nghé, Q.1

CN2: 32 đường số 11, P. Thảo Điền, Q.2

Giờ mở cửa: 07:00 - 22:00



Flyfood

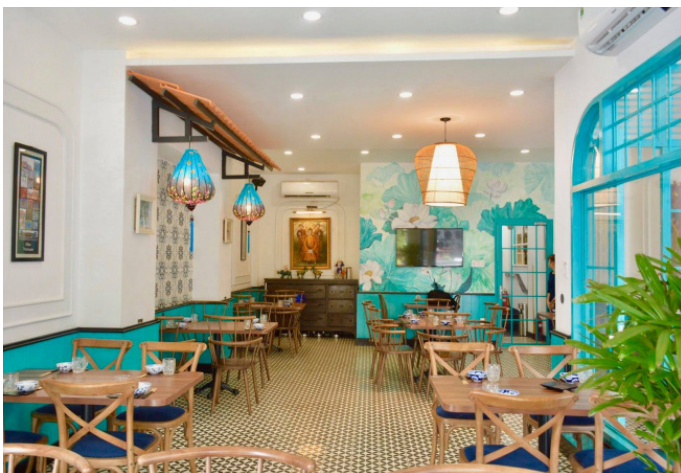
Flyfood đang là một cái tên khá gần gũi của người dân Sài Gòn khi nhắc về một thương hiệu “Gà bó xôi” với kiểu dáng, màu sắc, mùi vị, chất lượng đặc trưng, không lẫn vào đâu được. Đây cũng là một trong những đơn vị đi đầu xu hướng đặt tiệc tận nhà đang phát triển rầm rộ ở Việt Nam những năm gần đây.

Flyfood chuyên phục vụ các món ăn đậm vị quê nhà và giao tận nơi, giúp khách hàng tiết kiệm thời gian. Thực đơn của quán vô cùng đa dạng với món ăn gia đình, từ những món dùng trong tiệc, hợp mặt đến các cái tên quen thuộc trong bữa cơm hằng ngày như cháo cá miền Tây, vịt nấu chao, cháo lươn, lươn um nước dừa, gà nấu hèm, cá chưng tương, gà quay bó xôi đậu xanh, gỏi củ hủ dừa tôm thịt, cá lóc quay me, chạo ốc,...

Đối với dịch vụ giao hàng tận nơi, những món ăn sẽ đặt trong hộp giấy chắc chắn, cách nhiệt để đảm bảo nguyên vẹn và nóng, giòn khi đến tay thực khách.

Địa chỉ: Hồ Biểu Chánh, P.12, Q. Phú Nhuận
Giờ mở cửa: 08:00 - 22:00





An Nam Quán

Đây sẽ là một địa chỉ lý tưởng cho những ai muốn tìm đến hương vị ẩm thực mộc mạc, dân dã của mảnh đất miền Trung. Không gian bên trong nhà hàng nổi bật với gam xanh nhẹ nhàng, bàn ghế thiết kế theo hướng tối giản nhưng không kém phần tinh tế với những bức tranh độc đáo... tạo nên một tổng thể hài hòa.

Thương hiệu An Nam Quán được nhiều thực khách biết đến với món gà lên mâm trứ danh. Món ăn gây xao xuyến bởi phần thịt gà luộc vàng ươm hay gà quay với lớp da màu hổ phách quyến rũ, nằm gọn gàng dưới những sợi lá chanh mỏng. Lòng gà xào nghệ vàng, xen cùng sắc xanh óng của hành lá, hành tây dậy lên mùi thơm đầy mời gọi. Gỏi gà trộn khéo léo cùng thơm, chuối bào có vị chua dịu mát mẻ. Xôi trắng ngần, dẻo dẻo thơm tho được rưới lên lớp mỡ gà béo ngậy, thêm pate và nhúm hành lá xanh tươi.

Ngoài ra, nhà hàng còn vô số những món ăn đậm chất Trung Bộ dành tặng cho thực khách như: mít non trộn hến, chả cá om măng, cá lóc nướng lá chuối, bánh ướt thịt quay, mực lá nướng, lẩu cá thác lác, chả đùm, bánh ướt cuốn thịt, ... và đừng quên bỏ qua món thịt heo hai da cuốn bánh tráng của Đà Nẵng - món ăn được xem là best seller của quán.

Địa chỉ:

CN1: Nguyễn Bình Khiêm, P. Đa Kao, Q.1

CN2: Tú Xương, P.7, Q.3

Giờ mở cửa: 11:00 - 22:00



Bếp Nhà Lục Tỉnh

Nếu yêu thích các món ăn miền Tây, Bếp Nhà Lục Tỉnh là địa chỉ mà bạn không thể bỏ qua. Không gian quán được bày trí theo phong cách vùng sông nước Nam Bộ, kết hợp giữa nét mộc mạc và sang trọng. Mọi góc ngách trong quán đều được chăm chút, trang trí đẹp đẽ, chú trọng mảng xanh nên khá mát mẻ, dễ chịu. Quán có các khu vực phù hợp cho nhiều nhóm như khách lẻ, khách đoàn... phù hợp để gặp bạn bè và đối tác.

Thực đơn của Bếp Nhà Lục Tỉnh sẽ gợi lên không khí của miền quê sông nước với những món ăn đặc trưng như: kho quẹt, canh tép đồng nấu lá me non hay nhiều món bánh dân dã như bánh xèo, bánh khọt... Những đặc sản miền Tây càng thêm phần hấp dẫn với cách bày trí sang trọng mà vẫn giữ nguyên được hương vị truyền thống vốn có.

Cá hủ kho tộ và canh chua nấu đọt năn bộp là hai lựa chọn được nhiều thực khách từng thưởng thức tại đây gợi ý. Thịt cá hủ tươi và béo kho với một ít thịt ba chỉ và ớt cay cay, nước sốt kẹo kẹo có vị béo và được nêm nếm vừa ăn, rất bắt cơm. Còn canh chua đậm đà, hòa quyện vị chua ngọt, đọt năn ăn giòn giòn, vị vừa ăn, đậm chất miền Tây.

Địa chỉ: Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P. Nguyễn Thái Bình, Q.1
Giờ mở cửa: 10:00 - 22:00



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



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