



Tinh hoa ẩm thực vùng Chợ Lớn - Sài Gòn

Bài | NGỌC HẠNH
Ảnh | BẢO HOÀNG

Người Sài Gòn - TP.HCM có câu nói đúc kết mang tính dí dỏm về thú ăn chơi ở thành phố hơn 300 năm tuổi này là: Ăn quận 5, nằm quận 3, la cà quận 1. Quận 5 được xem như trung tâm của vùng Chợ Lớn, nơi hội tụ những nét văn hóa, ẩm thực đặc trưng của cộng đồng người Hoa.

Nếu là người sành ăn và thích ăn ngon, nhất định bạn nên ghé khu Chợ Lớn để thưởng thức những món ngon đậm chất truyền thống và chuẩn hương vị do người Hoa chính gốc chế biến. Một trong những địa chỉ ẩm thực nổi tiếng tại khu vực này là khách sạn Đồng Khánh (thuộc Saigontourist Group) trên đường Trần Hưng Đạo. Hãy theo dõi câu chuyện của anh Trần Văn Minh, bếp trưởng của khách sạn, để hiểu thêm phần nào về tinh hoa ẩm thực vùng Chợ Lớn qua bốn món ăn do chính anh thực hiện, đã chiếm trọn trái tim của nhiều thực khách.

Điểm tâm với Dimsum

Trong văn hóa người Hoa lâu đời, Dimsum là món ăn quen thuộc vào mỗi buổi sáng. Thường thức Dimsum thường kèm theo ấm trà nóng cùng những câu chuyện rôm rả đầu ngày bên người thân hoặc bạn bè.

Dimsum là tên gọi chung cho các món ăn với kích thước nhỏ được chế biến theo kiểu bọc một lớp bột mỏng ở bên ngoài, lớp nhân ở bên trong. Dimsum tập hợp các món bánh như há cảo, xíu mại, bánh cuốn, bánh bao nhân xá xíu hoặc bánh bao nhân kim sa.



Qua đôi tay tài hoa của bếp trưởng Trần Văn Minh, chúng được tạo hình khéo léo với vô số hình dáng đẹp mắt và tinh tế. Khi Dimsum được bưng ra bàn phục vụ thực khách, món ăn được trình bày trong chiếc xúng tre hình tròn có nắp đậy nhằm giữ độ nóng và hương vị đặc trưng.

Với từng món nhỏ trong Dimsum, bạn sẽ có những cách thưởng thức khác nhau. Khi ăn há cảo và xiu mại, bạn nhớ dùng đũa gấp, chấm một chút nước tương cho dậy hương thơm. Cắn một miếng há cảo hấp, bạn sẽ cảm nhận rõ vị ngọt tự nhiên của nhân tôm màu hồng nhạt hòa quyện với vỏ bột được nêm gia vị đậm đà. Gắp đến viên xiu mại

nhỏ xinh, bạn sẽ thấy lớp vỏ màu vàng tươi bọc quanh lớp nhân ở giữa. Nhân xiu mại thường được làm bằng thịt heo hoặc tôm băm nhuyễn, hoặc các loại nấm nếu ăn chay. Món bánh cuốn được tráng mỏng từ hỗn hợp bột gạo pha với bột mì, hấp chín lên màu vàng ươm, còn lớp nhân bên trong thường là tôm, xá xiu hoặc thịt bò.

Còn với bánh bao xá xiu hoặc bánh bao, người Hoa thường dùng tay trong lúc ăn. Bẻ đôi chiếc bánh bao xá xiu nóng hổi, bạn sẽ cảm nhận lớp vỏ bột bánh mềm mại, núng nính như da em bé, hé lộ lớp nhân xá xiu thơm ngon. Thế mới thấy món Dimsum từ khâu chuẩn bị nguyên liệu, tạo hình cho từng món nhỏ đến khâu chế biến là cả một công phu thể hiện sự chĩn chu, tinh tế và lối trình bày bắt mắt.

Heo sữa quay - biểu tượng sự cát tường

Heo sữa quay là món ăn không thể thiếu trong những bữa tiệc thết đãi khách, lễ khai trương, đám cưới... của người Hoa. Bếp trưởng Trần Văn Minh cho biết: Theo tiếng Quảng Đông, heo sữa quay mang ý nghĩa của hồng vận đương đầu, tức là vận may đang kéo đến. Vì thế, heo sữa khi quay, đầu bếp sẽ làm cho lớp da của con heo có màu hồng, màu đỏ để tượng trưng cho sự may mắn và cát tường.

Tại khu vực Chợ Lớn nói riêng và cộng đồng người Hoa nói chung, món heo sữa quay đặc biệt là heo được quay nguyên con. Những thực khách sành ăn từng thưởng thức qua món ngon bổ dưỡng này sẽ không thể



cường lại được mỗi khi có ai đó nhắc đến, bởi hương vị thơm lừng, ngào ngạt tỏa ra từ món ăn vô cùng hấp dẫn này.

Để chế biến món heo sữa quay ngon, đầu bếp phải chọn được heo sữa đang trong giai đoạn bú mẹ, thường chỉ từ 2 đến 6 tuần tuổi. Khi ăn, heo sữa quay được chặt ra từng miếng vuông vừa miệng, trình bày ra đĩa sao cho ngay ngắn, đẹp mắt. Món này ăn kèm với bánh bao chiên, kết hợp thêm một chút nước chấm tương xí muội. Lớp da heo sữa quay giòn rụm, lớp mỡ mỏng cùng lớp thịt ngọt mềm, ăn một miếng sẽ khiến bạn nhớ mãi hương vị.

Vịt quay tứ vị - bắt mắt bên ngoài, thấm vị bên trong

Gọi mời thực khách từ thị giác đến khứu giác, món vịt quay tứ vị gồm bốn vị khác nhau là mật ong, mè trắng, ớt bột và tinh than tre. Tinh bột than tre dùng để tẩm lên lớp da vịt trước khi quay, đây chính là xu hướng ẩm thực bổ dưỡng đến từ Nhật Bản. Để có món vịt quay ngon, đầu bếp chọn loại vịt nhiều thịt, đem ướp một số gia vị tuyển chọn như nấm mèo, táo tàu, xá bầu vào bụng vịt, rồi sấy lạnh riêng trong phòng cho lớp da khô lại trong nhiều giờ liền. Sau đó, vịt được lấy ra, phủ một lớp bột rồi tẩm bốn loại gia vị. Công đoạn kế tiếp là mang vịt đi quay trong lò hơn một giờ sẽ cho ra lò thành phẩm siêu ngon.

Với món vịt quay tứ vị, bạn thưởng thức lớp da giòn có mùi thơm lạ miệng khi kết hợp bốn hương vị. Vị mật ong ngọt thanh, vị mè thơm, vị ớt thì cay nhẹ và vị than tre thơm đủ tạo cảm giác mới lạ. Bạn sẽ cảm nhận lớp da cùng thớ thịt vịt mềm, ngọt vị và không dầu mỡ. Ăn kèm miếng thịt vịt

quay với phần nhân của vịt được làm từ nấm mèo, xá bầu và dưa cải chua cùng nước chấm đặc trưng khá tròn vị.

Bắp heo tiêm thuốc Bắc, bông cúc - món đặc trưng của khách sạn Đồng Khánh

Để thay đổi khẩu vị, bạn có thể thưởng thức món bắp heo tiêm thuốc Bắc, bông cúc, vừa đượm vị, vừa chứa hàm lượng dinh dưỡng cao. Bắp heo được hầm mềm thấm đẫm gia vị thuốc Bắc, lúc ăn mứt ra và giữ nóng trong thổ sứ màu trắng có đậy nắp. Mở nắp thổ, hương thơm của món ăn tỏa ra ngào ngạt và đánh thức ngay vị giác trong bạn.

Với sự kết hợp hoàn hảo giữa thịt bắp heo và thuốc Bắc, vị thơm ngọt của từng miếng thịt bắp hòa quyện cùng vị thơm của nhiều vị thuốc Bắc như nhân sâm, hạt sen, táo đỏ, thực địa, hoài sơn, cao kỳ tử, nhãn nhục, quế hồi... Những bông cúc nhỏ và chân gà được đầu bếp của khách sạn Đồng Khánh sáng tạo, nấu thêm vào món bắp heo tiêm thuốc bắc để tạo ra nước súp ngọt thanh và hương thơm rất riêng. Theo nghiên cứu, bắp heo tiêm thuốc Bắc, bông cúc rất tốt cho sức khỏe, đặc biệt tốt cho tăng cường thể lực và hoạt huyết.

Khu Chợ Lớn là nơi hội tụ ẩm thực tinh hoa của Sài Gòn - TP.HCM với những quán ăn, nhà hàng lâu đời của người Hoa, có số tuổi tính bằng cả đời người. Khi thưởng thức một vài món ăn đặc trưng của vùng này, bạn sẽ nhớ mãi hương vị thơm ngon của chúng, để rồi quay lại thêm nhiều lần nữa. Địa chỉ khách sạn Đồng Khánh: 02 Trần Hưng Đạo B, P.7, Q.5, TP.HCM - ĐT: 028 6296 2015



Culinary essence of Cho Lon - Sai Gon

Text | NGOC HANH
Photos | BAO HOANG



The people of Saigon - Ho Chi Minh City have a witty saying to sum up the art of enjoying life in this 300-year-old city: eat in District 5, live in District 3, hang out in District 1. District 5 is considered as the center of the Cho Lon area, where the typical culture and cuisine of the Chinese community converges.

If you are a gourmet and love to eat delicious food, don't miss out on a visit to Cho Lon to enjoy delicious traditional dishes and taste the standard flavors of the area prepared by an authentic Chinese cook. A famous culinary address in this area is Dong Khanh Hotel on Tran Hung Dao Street. Let's listen to the story of Mr. Tran Van Minh, the hotel's chef to understand more about the culinary essence of Cho Lon through four of his dishes, which have captured the hearts of countless diners.

Breakfast with dim sum

In the long-standing Chinese culture, dim sum is a familiar dish every morning. Dim sum is often enjoyed with a pot of hot tea and the exciting stories of loved ones or friends to start the day.

Dim sum is the common name for small dishes that are wrapped in a thin layer of dough on the outside, and a layer of filling on the inside. Dim sum is a collection of small plates such as har gow, shumai, banh cuon, char siu bao or steamed egg custard buns (liu sha bao). Through the talented hands of chef Tran Van Minh, they are skillfully shaped into a myriad of beautiful and delicate shapes. When Dim sum is brought to the table for diners, the dish is presented in a round bamboo basket with a lid to retain the heat and characteristic flavors.

Each small dish of dim sum has a different method to enjoy it. For har gow and shumai, remember to use chopsticks to pick them up and dip them in a little soy sauce to highlight their profiles. When you bite into a piece of steamed har gow, the natural sweetness of the light pink shrimp filling mixed with the dough that is seasoned with rich spices clearly breaks through. When it comes to the cute little shumai, you will see a bright yellow shell wrapped around the fillings right in the center. The shumai filling is usually made with minced pork or shrimp, or mushrooms if you are vegetarian. Banh cuon is made of a thick layer of batter made from rice flour and tapioca starch, steamed to a golden color with the inner layer usually consisting of shrimp, char siu or beef.



As for char siu bao or banh bao, the Chinese often use their hands to enjoy them. Break the hot char siu dumplings in half, and you will feel the soft doughy crust, chubby like a baby's skin, revealing the delicious char siu filling. For a delicacy like dim sum, from the preparation of the ingredients, shaping of each small dish, to the processing stage, this dish requires a complex combination of meticulousness, sophistication, and eye-catching presentation.



Roasted suckling pig - a symbol of fortune

Roasted suckling pig is an indispensable dish during banquets, opening ceremonies, weddings... of the Chinese. Chef Tran Van Minh shared: In Cantonese, roasted suckling pig means a confrontation with good luck, which means that good fortune is coming. Therefore, when roasting suckling pigs, the chef will make the pig's skin pink and red to symbolize luck and auspiciousness.

In the Cho Lon area in particular and the Chinese community in general, suckling pig is roasted whole. A connoisseur who has enjoyed this nutritious dish will not be able to resist whenever someone mentions it, due to its aromatic, sweet-smelling flavors that emanate from this extremely inviting dish.

To make a delicious roast suckling pig, the chef must choose a piglet that is in the breastfeeding stage, usually only 2 to 6 weeks old. To serve, the roast suckling pig is cut into bite-sized squares, presented on a plate so that it is neat and beautiful. This dish is often accompanied with fried banh bao, combined with a little apricot soy sauce for dipping. With crispy roasted suckling pig skin, a thin fat layer and soft sweet meat, one bite of this delicacy will have you remembering it forever.

Four-spice roasted duck - eye-catching on outside, flavorful seasoning inside

As a dish that attracts diners from sight to smell, the four-spice roast duck consists of four different flavors: honey, white sesame, chili powder and bamboo charcoal powder. Bamboo charcoal powder, a nutritious culinary trend with origins in Japan, is used to soak the duck skin before roasting. To make a succulent roast duck, the chef chooses a meaty duck, and marinates it in selected spices such as wood-ear mushroom, jujubes, and Chinese pickled radish by placing it into the duck's belly, and then freezing it separately in a room for the skin to dry for several hours. After this stage, the duck is taken out, covered with a layer of flour, and then seasoned with four spices. The next step is to roast the duck in the oven for over an hour to produce a super delicious dish.

With four-spice roasted duck, crispy skin combines with an exotic aroma of four flavors for pure enjoyment. The honey taste is sweet, the sesame is fragrant, the chili is mildly spicy, and the pleasant smell of bamboo charcoal is enough to create a brand-new sensation. You will feel the skin and texture of tender duck meat, sweet but not greasy. To have a complete experience, accompany a piece of roasted duck meat with the duck's filling of wood-ear mushrooms, jujubes, and Chinese pickled radish.



Ham hock stewed with herbal medicine and chrysanthemum - a typical dish of Dong Khanh Hotel

To change up flavor profiles, you can enjoy a dish of ham hock stewed in medicinal herbs and chrysanthemum, both rich in flavor and high in nutrients. After being stewed till tender and soaked in herbs and spices, the ham hock is scooped out and kept warm in a white porcelain bowl with a lid. The moment you open this lid, the aroma of the dish radiates and immediately awakens your taste buds.

With the perfect combination of ham hocks and herbs, the sweet taste of each piece of meat blends with the fragrance of many medicinal ingredients such as ginseng, lotus seed, jujube, rehmannia root, Chinese yam, goji berries, longan flesh, cinnamon-star anise... Small chrysanthemums and chicken feet are creative elements of the chef at Dong Khanh Hotel that are added to the dish to create a sweet broth with a unique flavor. According to research, ham hocks stewed with medicinal herbs, and chrysanthemum is incredibly beneficial for health and is especially good for enhancing physical strength and blood circulation.

Cho Lon area is the convergence of the quintessential cuisine of Saigon - Ho Chi Minh City with long-standing Chinese eateries and restaurants, whose age is equal to a lifetime. If you have the chance to enjoy some of the typical dishes of this area, you will forever remember their delicious taste, which makes you come back again and again. Address of Dong Khanh hotel: 02 Tran Hung Dao B Street, Ward 7, District 5, HCMC - Tel: 028 6296 2015.



“
SAIGONTOURIST
LUÔN CHÀO ĐÓN BẠN
ĐẾN VỚI HỆ THỐNG
SẢN PHẨM DỊCH VỤ
CỦA CHÚNG TÔI
”

Cùng bạn tận hưởng bản sắc Việt,
cùng bạn hưởng thụ cuộc sống.

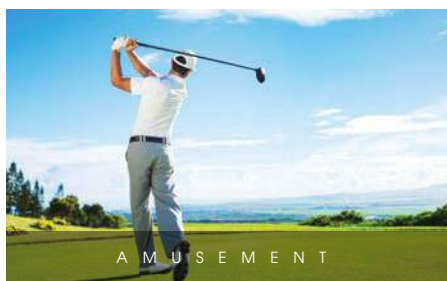
SAIGONTOURIST GROUP



GASTRONOMY



TRAVEL



AMUSEMENT



HOTELS & RESORTS



ACADEMY

LƯU TRÚ | LỮ HÀNH | ẨM THỰC | GIẢI TRÍ | ĐÀO TẠO

Quý độc giả, quý khách hàng thân mến,

Những ngày đông, không còn là một Hà Nội bon chen, hối hả đi thật nhanh để tránh nắng, mà nhường chỗ cho những ngày sống chậm cùng cái rét co ro. Cả vùng núi phía Bắc lãng đăng trong sương mù, những cánh đồng cải trắng của Mộc Châu bắt đầu nở rộ, có thể có tuyết rơi trên đỉnh Mẫu Sơn. Lúc này, cả không gian trên cao nguyên đá Đồng Văn được bao phủ bởi sắc hồng của những bông hoa tam giác mạch. Mùa Đông lạnh, khắc nghiệt là thế, nhưng cũng không thiếu những gam màu ấm nồng, đáng yêu.

Về Phú Thọ, miền đất Tổ, nếu đã quá quen thuộc với quần thể di tích đền Hùng, bạn nên dành thời gian khám phá vẻ đẹp kỳ thú của đồi chè Long Cốc, Vườn quốc gia Xuân Sơn, trải nghiệm đời sống, văn hóa đặc sắc của đồng bào các dân tộc Mường, Dao.

Và trong ánh nhìn của một nhà thơ đã từng nhiều năm gắn bó với Đà Lạt, vùng ven thành phố là vùng ngoại ô hiếm có, khi phố lẫn vào vườn, rừng lẫn vào làng, xơ xác lẫn vào phì nhiêu. Đó là cái phần cũng thuộc về đô thị mà bản chất không muốn làm đô thị. Sống giữa thị thành mà cứ nghĩ mình thôn quê. Trên thì gọi là “phố”, là “phường” mà ở dưới vẫn cứ quen kêu là “làng”, là “ấp”.

Du lịch nước ngoài kỳ này, Savour Vietnam mời bạn ghé thăm Iceland, miền băng đảo, mùa đông chìm trong băng giá, bí ẩn, lặng thình và đậm chất hoang dã. Và tìm hiểu xem vì sao người Hà Lan vẫn thường nói đùa rằng, tiền ở Hà Lan được kiếm ra ở Rotterdam, kiếm kê ở The Hague và tiêu ở Amsterdam.

Ở phần dịch vụ, nhằm mang lại cho khách hàng những lợi ích tốt nhất, Saigontourist Group tiếp tục thực hiện chương trình khuyến mãi lớn quý IV năm 2022 với nhiều ưu đãi hấp dẫn trong các lĩnh vực dịch vụ lưu trú, ẩm thực, tiệc, hội nghị và giải trí, áp dụng đồng loạt tại các cơ sở dịch vụ của Saigontourist Group trên toàn quốc.

Rất mong được đón tiếp quý khách tại các cơ sở dịch vụ của Saigontourist Group trong kỳ nghỉ mùa Đông 2022!



Dear readers, dear customers,

On winter days, there are no longer crowds in Hanoi hurrying to avoid the sun, rather, the chilly days cut a slow pace. The whole mountainous region of the North becomes dreamy in the fog, Moc Chau's white cabbage fields begin to bloom, and it may even snow on top of Mau Son. During this time, the Dong Van Karst Plateau is covered in pink buckwheat flowers. Winter may be cold and harsh, but it doesn't lack warmth or lovely colors.

Returning to Phu Tho, the land of Vietnam's ancestors, if you've already experienced the cluster of Hung temple relics, take time to explore the amazing beauty of Long Coc tea hill, Xuan Son National Park, and experience the life and cultural features of the Muong and Dao ethnic groups.

And in the eyes of a poet who has deep reverence for Da Lat, the outskirts of the city are seen as exceptional suburbs, where streets intertwine with gardens, the forest into the village, the infertile with the fertile. The suburbs belong to the city, yet they have no desire to be urban by nature. It's the intersection of finding yourself in the city but thinking of being in the countryside. At the higher level of administration, it is called "street" and "ward," but everyday people once called it "village," and "hamlet."

When it comes to travelling abroad, in this issue, Savour Vietnam invites you to visit Iceland, the land of fire and ice, where winter is frozen, mysterious, silent, and full of untamed nature. And also, let's find out why the Dutch often joke that money in the Netherlands is made in Rotterdam, kept in The Hague and spent in Amsterdam.

In the service section, to bring customers the best benefits, Saigontourist Group continues to carry out a substantial promotion program for the fourth quarter of 2022, with many attractive incentives in the fields of accommodation, cuisine, banquet, conference, and entertainment services that are simultaneously applied at Saigontourist Group's service facilities nationwide.

We look forward to welcoming you at Saigontourist Group's units during the winter holidays of 2022!

Phạm Huy Bình

Chủ tịch Hội đồng Thành viên
Chairman of Saigontourist Group

SAVOURVIETNAM

Ấn phẩm của Saigontourist Group - Winter 2022

Chịu trách nhiệm xuất bản
Giám đốc - Tổng Biên tập
ĐINH THỊ THANH THÚY

Biên tập
HOÀNG THỊ HƯỜNG

Biên dịch
TRANG AMI - ANDREW SWANSON

Sửa bản in
ĐỨC ANH

Thiết kế bìa và Trình bày
ĐÔNG HUỲNH

NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
62 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.1, TP.HCM
ĐT: (028) 38225340 - 38296764 - 38247225 - Fax: 84.28.38222726
Email: tonghop@nxbhcm.com.vn
Sách online: www.nxbhcm.com.vn / Ebook: www.sachweb.vn
NHÀ SÁCH TỔNG HỢP 1
62 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.1, TP.HCM - ĐT: (028) 38 256 804
NHÀ SÁCH TỔNG HỢP 2
86 - 88 Nguyễn Tất Thành, Q.4, TP.HCM - ĐT: (028) 39 433 868
NHÀ SÁCH TỔNG HỢP 3
88 - 90 Ký Con, P. Nguyễn Thái Bình, Q.1, TP.HCM - ĐT: (028) 38216009
GIAN HÀNG M01- ĐƯỜNG SÁCH TP.HCM
Đường Nguyễn Văn Bình, Q.1, TP.HCM ĐT: (028) 3823 8191

Thực hiện liên kết:
CÔNG TY CỔ PHẦN TRUYỀN THÔNG MINH SG
Địa chỉ: Tầng 4, tòa nhà HP, 60 Nguyễn Văn Thủ, Phường Đa Kao, Quận 1, TP.HCM
ĐT: (028) 6685 6463 - Fax: (028) 3910 0788
Email: info@minhsg.com.vn

SAVOUR VIETNAM
Ấn phẩm của Tổng Công ty Du lịch Sài Gòn (Saigontourist Group)
Địa chỉ: 23 Lê Lợi, Quận 1, TP.HCM - ĐT: 028.3822 5887 - Fax: 028.3829 1026
Email: info@saigontourist.com.vn
Website: www.saigontourist.com.vn

Chủ biên:
NGUYỄN TIẾN ĐẠT
Giám đốc Kinh doanh Tiếp thị Saigontourist Group

Trưởng Ban biên soạn:
TRẦN VĂN THƯỜNG

In lần thứ nhất, số lượng 4.900 cuốn, khổ 21cm x 28,5cm tại Công ty TNHH In Ấn Tín Long
Địa chỉ: 279/2 Huỳnh Văn Bánh, Phường 11, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
XNĐKXB số: 3783-2022/CXBIPH/09-302/THTPHCM
QĐXB số: 727/QĐ-THTPHCM-2022 ngày 27/10/2022
ISBN: 978-604-377-570-9
In xong và nộp lưu chiểu Quý IV năm 2022

Savour Vietnam, ấn phẩm song ngữ Việt - Anh, do Saigontourist Group phát hành miễn phí, mỗi quý một số.

Ấn phẩm Savour Vietnam hiện có mặt tại hơn 100 đơn vị khách sạn, khu nghỉ dưỡng, công ty lữ hành, nhà hàng, khu giải trí, sân golf, trường đào tạo du lịch, trung tâm hội thảo, hội nghị... thuộc hệ thống Saigontourist Group; các đối tác của Saigontourist Group và tại các sự kiện - hội chợ du lịch trong nước và quốc tế.



Bìa: Mùa hồng ở Mộc Châu, Sơn La
Cover: Persimmon Season in Moc Chau, Son La Province
 Photo: Xuan Chinh

CÂU CHUYỆN TRANG BÌA / COVER STORY

- 8 Đi giữa mùa đông Đông - Tây Bắc
- 14 Wandering Amidst a Northern Mountain Winter

KHÁM PHÁ / DISCOVERY

- 20 Sắc màu Mộc Châu
- 24 Colors of Moc Chau
- 104 Đến Amsterdam không chỉ để... tiêu tiền!
- 109 Touring Amsterdam is Not Just for... Spending Money!
- 114 Iceland - Xứ sở băng giá
- 120 Iceland - The Frozen Land

TRẢI NGHIỆM / MY JOURNEY

- 28 Ngát xanh Long Cốc, kỳ thú Xuân Sơn
- 32 Lush Green Long Coc, Wondrous Xuan Son

VỊ NGON / CUISINE

- 38 Nơi hội tụ vị ngon 3 miền
- 42 Where Delicious Flavors From 3 Regions Converge
- 46 Tinh hoa ẩm thực vùng Chợ Lớn - Sài Gòn
- 49 Culinary Essence of Cho Lon - Sai Gon

NHỊP SỐNG ĐÔ THỊ / CITY LIFESTYLE

- 52 Vùng ven Đà Lạt, miền ngoại ô thương nhớ
- 56 The Suburbs of Da Lat, the Suburbs of Love

TƯ VẤN / TRAVEL TIPS

- 60 Nếu bạn đang mơ về một kỳ nghỉ đông
- 65 If You Are Dreaming of a Winter Vacation

KHUYẾN MÃI / SPECIAL PROMOTIONS

- 71 Chương trình khuyến mãi đặc biệt của Saigontourist Group - Quý IV năm 2022
- 73 Saigontourist Group's Special Promotions - Quarter IV, 2022

KÝ SỰ ẢNH / PHOTO ESSAY

- 80 Màu thời gian cổ đô
- 85 The Color of Time in the Ancient Capital

NGÔI NHÀ THỨ HAI / HOME AWAY FROM HOME

- 90 Trải nghiệm sự mến khách của người Đà Nẵng
- 93 Experience the Hospitality of Da Nang People

NGHỆ THUẬT / ART

- 96 Thiên nhiên và Người đẹp trong nhiếp ảnh
- 100 Nature and Beauty in Photography

TIN ẢNH / FLASH! FLASH!

- 126 Trao tặng học bổng 01 tỷ đồng chương trình Saigontourist Group vì cộng đồng
- 127 Awarding Scholarships Worth 1 billion VND for the Saigontourist Group for Community Program

GIỚI THIỆU / PROFILE

- 128 Hệ thống Saigontourist Group / Our Network



80



52



104



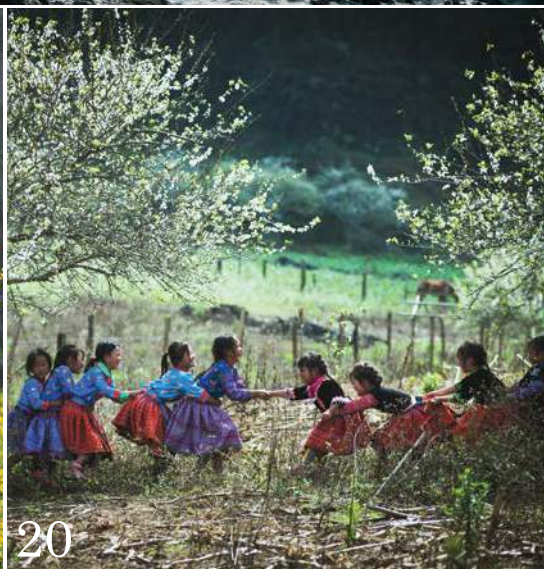
114



96



8



20



38

Đi giữa mùa đông Đông - Tây Bắc

Được thiên nhiên ưu ái ban tặng cho nhiều phong cảnh đẹp hoang sơ và hùng vĩ, mùa đông ở vùng cao Đông - Tây Bắc níu chân du khách và những người đam mê nhiếp ảnh bởi những gam màu trầm, ấm giữa khung cảnh mờ sương và lạnh giá đặc trưng.

Bài và ảnh | XUÂN CHÍNH





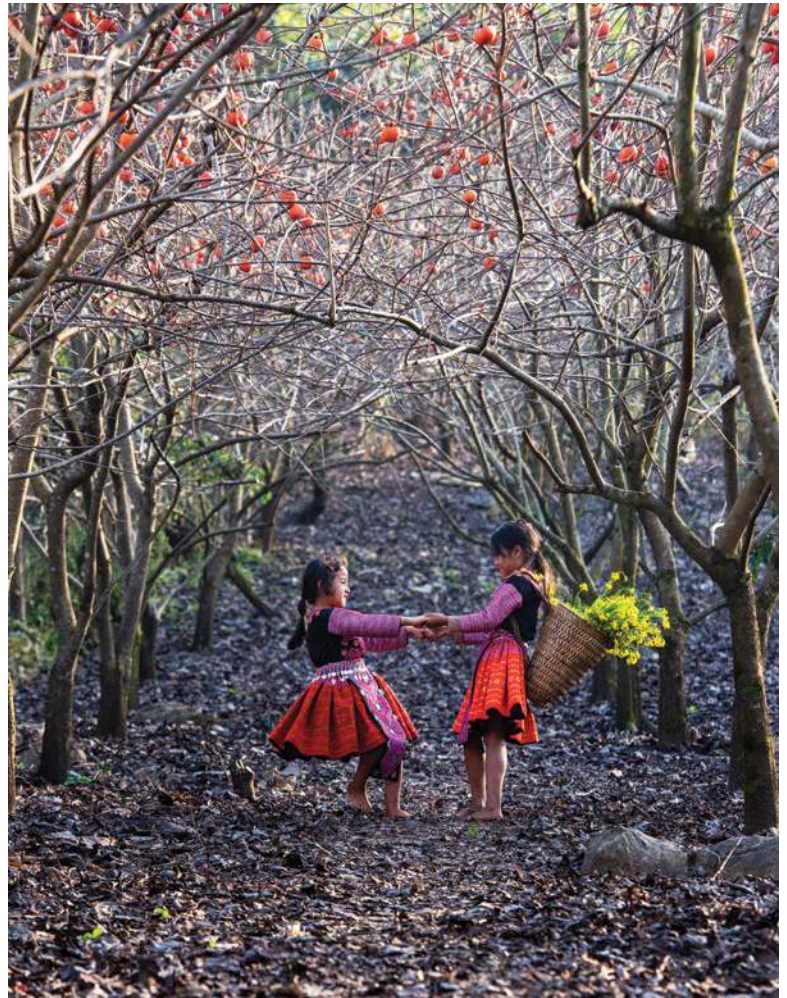
Nằm ở phía đông nam tỉnh Sơn La, cách Hà Nội khoảng 180 km về hướng tây bắc, cao nguyên Mộc Châu như chìm trong biển sương mù vào mỗi mùa đông đến. Đây cũng là mùa khoe sắc của những loài hoa dại, hoa dã quỳ, tam giác mạch, hoa trạng nguyên, hoa mận. Mỗi loài hoa đều mang những nét đẹp riêng. Dưới màn sương mù bao phủ vào sáng sớm, lúc chiều muộn hay dưới cái nắng vàng trải dài ấm áp trong ngày, sắc hoa mận trắng đều nổi bật đầy sức sống.

Đất trời Mộc Châu chuyển mình từ cuối thu giữa tháng 9 cho đến những ngày đông giá lạnh vào cuối tháng 11, đầu tháng 12 nhưng đẹp nhất là từ tháng 11 trở đi. Khi ấy, những loại trái cây ngon ngọt từ mùa thu đã chín vụ. Gió mùa đông kéo những chiếc lá úa vàng rời cành, để lại những trái hồng cam rực sắc, lúc liu trên cành cây khẳng khiu. Màu cam rực của từng quả hồng chín tựa như những đốm lửa nhỏ đang đung đưa giữa trời mây bát ngát. Đứng dưới tán cây, bạn có thể hít hà thật lâu mùi hương thoang thoảng thơm ngát của quả hồng đang chín, thêm cả không khí mát lạnh của Mộc Châu tràn vào trong từng thớ thịt.

Sương giăng ở
Lóng Luông,
Mộc Châu
trong những
ngày đông



Những ngày đầu đông, trong không khí lãng đãng sương, lạnh lạnh gió, những cánh đồng cải trắng của Mộc Châu bắt đầu nở rộ. Những thảm hoa cải trắng tinh khôi trải dài đến hút tầm mắt, vắt ngang chân trời, phủ khắp các sườn đồi, thung lũng, làng bản. Ở bất kỳ con đường nào, bạn cũng đều có thể bắt gặp hoa cải nở rộ. Đi sâu vào trong Ngũ Động Bản Ôn, Nà Ka, Pa Phách..., những đồng cải càng thêm rộng lớn ngút ngàn. Không cần tường rào, không rẽ luống gieo, nhưng đám cải cứ chen nhau nảy mầm và nở hoa khắp những lối mòn xinh xinh, tựa như bức họa của miền thảo nguyên.



Nếu bạn muốn tận hưởng sâu hơn những nét đặc sắc của mùa đông miền Bắc thì Sapa chắc chắn là điểm đến hàng đầu không thể bỏ qua. Mùa đông ở đây rất lạnh, có lúc nhiệt độ dưới 0 độ C. Nhiều du khách đến Sapa để chiêm ngưỡng tuyết rơi, ngắm nhìn những lớp băng đọng trên những ngọn cỏ vào sáng sớm.

Mẫu Sơn là một dãy núi nằm ở phía đông bắc tỉnh Lạng Sơn. Vào mùa đông, nhiệt độ ở đây có thể âm đến 2-3 độ C, cũng là thời điểm xuất hiện băng tuyết. Trong những ngày đông tuyết rơi, có rất nhiều du khách đến đây để chiêm ngưỡng và trải nghiệm một trong những hiện tượng thời tiết vô thường nhất ở Việt Nam. Du khách sẽ được chiêm ngưỡng những ngôi nhà cổ mang phong cách kiến trúc Pháp, những rừng đào, vườn chè, ruộng bậc thang được khoác lên mình tấm áo sắc sỡ cùng sinh hoạt của người đồng bào các dân tộc thiểu số.



Trong khi đó, Hà Giang lại có sức hút đặc biệt với du khách vào những ngày cuối thu đầu đông. Lúc này, cả không gian trên cao nguyên đá Đồng Văn được bao phủ bởi sắc hồng của những bông hoa tam giác mạch.

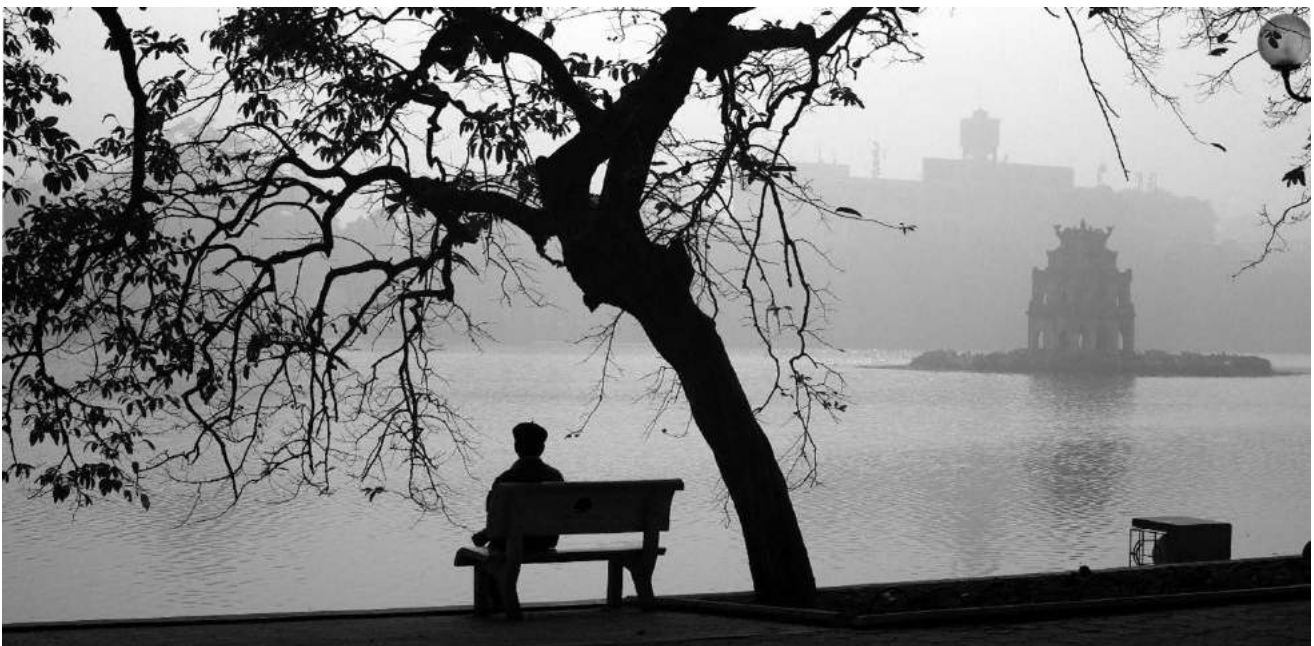


Các nhiếp ảnh gia đang sẵn ảnh tại đồi chè Tân Lập ở Mộc Châu.



Sau những ngày rong ruổi trên vùng cao Đông - Tây Bắc, hãy trở về Hà Nội để hòa mình vào nhịp sống ở thủ đô trong những ngày đông giá. Những ai lần đầu trải qua cái lạnh ở Hà Nội, thậm chí cả những người đã từng sống ở các xứ lạnh có tuyết rơi, đều phải thốt lên rằng: “Cái lạnh này thật khó chịu!”. Những cơn gió thổi vù vù bao trùm lấy Hà Nội. Nếu như bạn ra đường có lỡ quên găng tay hay khăn quàng, cơn gió ấy sẽ khiến bạn tê tái.





Những ngày đông, không còn là một Hà Nội bon chen, hối hả đi thật nhanh để tránh cái nắng cháy da cháy thịt của những ngày hè. Trên những góc phố, giờ đây, đã không còn nồng mùi hương hoa sữa chất chồng nổi nhớ xưa cũ. Bao lá bàng đã khoác lên mình màu áo đỏ mới. Nhịp sống dường như chậm lại, ai cũng tranh thủ vừa phiêu du, vừa thả hồn vào khung cảnh lãng mạn, hít hà chút se lạnh. Thời tiết Hà Nội vào mùa đông khác nghiệt như thế đấy, nhưng chính nó đã tạo nên nét lãng mạn, tình tứ cho thủ đô. 🌸



Wandering Amidst a Northern Mountain Winter

Text & photos | XUAN CHINH

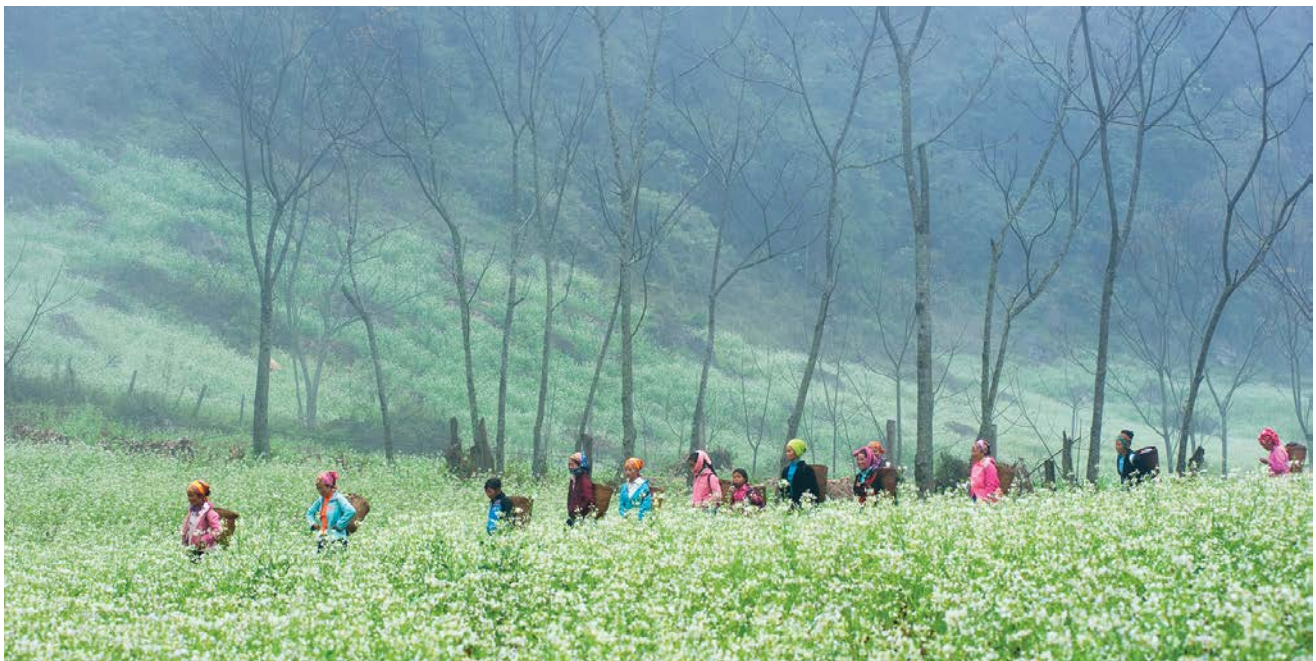




The spreading fog of Long Luong, Moc Chau during winter days

Favored by nature with its wild and majestic scenery, winter in the East-Northwest mountains attracts tourists and photography enthusiasts with its deep, warm colors amidst a characteristically misty and cold landscape.

Located in the southeast of Son La province, about 180 km northwest of Hanoi, the entire Moc Chau Plateau appears to be engulfed in a sea of fog as winter arrives. This is also the blooming season of wildflowers, Mexican sunflowers, buckwheat, poinsettias, and plum flowers. Each flower bears its own beauty. Under the cover of mist in the early morning, in the late afternoon, or under the warm golden sunshine of the day, the white plum blossoms stand out full of life.





Both the earth and sky of Moc Chau change appearance from autumn in mid-September to the cold winter days of late November, early December, with the most beautiful period starting in November onwards. At that time, the plump autumn fruits begin to ripen. The winter wind pulls the yellowed leaves down off the branches, leaving vibrant persimmons hanging lonely on the bare, thin branches. The bright orange of each ripe persimmon appears like small sparks swaying in the sky. Standing under countless fruit trees, you can savor the subtle fragrance that reaches into each fiber of ripe persimmons mixing with the cool air of Moc Chau.

In the early days of winter, in the chilly mist and windy air, Moc Chau's white cabbage fields begin to bloom. Carpets of pure white cabbage flowers endlessly stretch across the horizon, covering the hillsides, valleys, and villages. On any road, you can encounter cabbage flowers in full bloom. The deeper you venture into On Village's Five Caves or Ngu Dong Ban On, Na Ka, Pa Phach..., the more infinite the cabbage fields appear. There is no need for fences or raised beds, as these cabbages will continue to sprout and bloom along the charming paths as if they were a painting of a vast steppe.



To enjoy the characteristics of a northern winter on another level, Sapa is definitely the top destination that cannot be missed. Sapa winters are quite cold, often dipping below 0 degrees Celsius. Many tourists come to Sapa to admire the snowfall and view frost as it forms on the grass in the early morning.



Mau Son is a mountain range located in the northeast of Lang Son province. In winter, temperatures here can fall as low as 2-3 degrees Celsius, which is also when snow and ice appear. During snowy winter days, many tourists visit here to admire and experience one of the most unusual weather phenomena in Vietnam. Moreover, visitors can also admire the antiquated French colonial houses, peach forests, tea hills, terraced fields embellished by the vibrant clothes and activities of the local ethnic minorities.



Mau Son (Lang Son) during the season of ice and snow

Meanwhile, Ha Giang boasts a special attraction for tourists in the late autumn and early winter days. During this time, the whole area of Dong Van Rock Plateau is covered in the pink petals of buckwheat.





After days of wandering around the East - Northwest highlands, let's return to Hanoi to immerse in the winter rhythms of life in the capital. Those who experience the cold in Hanoi for the first time, even those who have lived in cold countries with snowfall, will exclaim: "This cold is so uncomfortable!" The winds blow and envelope Hanoi. If you go out and forget your gloves or scarf, the wind will freeze you numb.



Photographers hunting for photos at Tan Lap Tea Hill in Moc Chau



On winter days, it is no longer a crowded Hanoi, rushing to avoid the scorching sun of summer. On the street corners, at this time, there is no longer the strong scent of blackboard tree flowers piled up with old nostalgia. Countless Indian-almond leaves have donned a new red “shirt.” The pace of life seems to have slowed down, everyone is taking advantage of the enchanting and relaxing atmosphere of this romantic scene, breathing in the slightly chilled air. Hanoi’s weather in winter can be harsh, but it creates a dreamy and fascinating landscape of the capital. 🌸

In the early days of winter, in the chilly mist and windy air, Moc Chau’s white cabbage fields begin to bloom.





Sắc màu Mộc Châu

Mộc Châu là chốn bồng bênh trong thung lũng, nơi sắc màu của đất trời hòa quyện và nhịp sống yên bình mà ai cũng muốn tìm về.

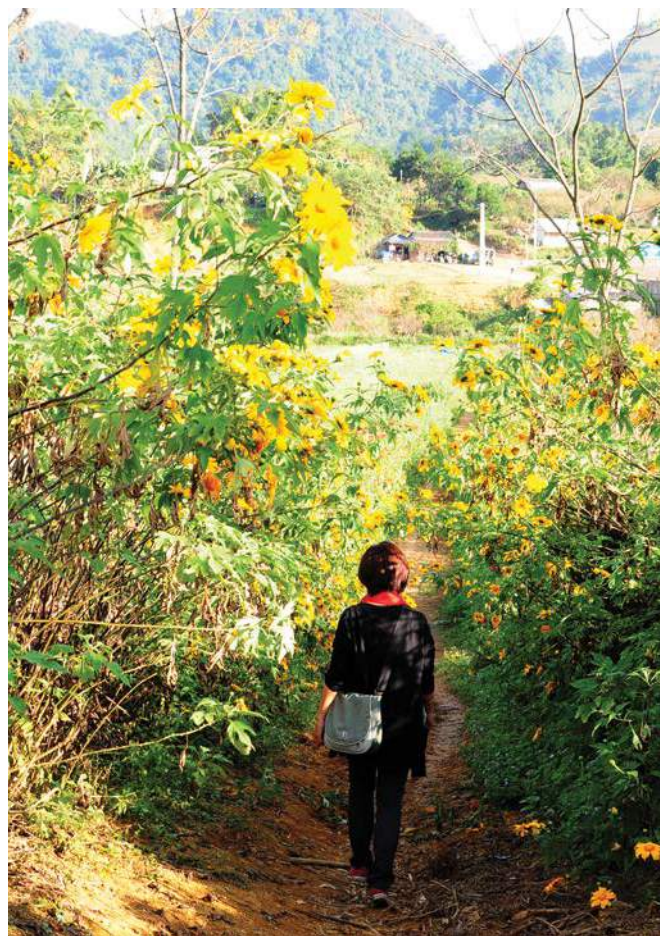
Bài | LAM LINH
Ảnh | Nhiều tác giả



Đất trời Mộc Châu bất ngờ mở rộng vòng tay đón đứa con từ phương xa trở về. Vẫn mênh mông là thế, vẫn bầu trời xanh lồng lộng, vẫn thung lũng mượt mà của chè, của cỏ cây, vẫn nắng vàng ươm rót mật và mùi ngai ngái của phân bò, của sương và đất ẩm, không lẫn vào đâu được. Bất giác, tôi mở rộng vòng tay, đứng giữa đất trời mênh mông, thanh thoi nhắm khế đôi mắt lại mà tận hưởng khoảng không gian tuyệt mỹ này. Bất giác hít hà đầy lồng ngực thứ hương vị đặc trưng chỉ có ở Mộc Châu. Tất cả tạo nên hương vị của bình yên.

Ai đó bảo với tôi rằng, Mộc Châu chỉ có những mảng màu xanh và xanh. Màu xanh của những đồi chè và của bầu trời. Không, ở thung lũng xinh đẹp này, có đủ những mảng màu lộng lẫy của mỗi mùa.

Tôi đã đến Mộc Châu cả bốn mùa trong năm và mùa nào cũng thổn thức vì nhớ nhung. Trong thung lũng bạt ngàn hoa cỏ ấy, Mộc Châu cứ hiển hiện rõ nét sau mỗi khúc quanh. Nào đèo dốc, nào cỏ cây, nào hoa lá, nào những đôi má ửng hồng, những nụ cười trẻ thơ trong trẻo. Nào mây mù sương giăng lối, nào cái lạnh buốt da thịt. Con đường cua lên, cua xuống, quanh co qua đồi qua núi. Càng đi, càng thấy lòng háo hức lạ thường. Cứ thế, 3 tiếng, rồi 4 tiếng trên con đường quốc lộ quen mà lạ, cảnh vật cứ dần hiện ra rõ mồn một cùng những ký ức về nơi này.





Màu trắng tinh khôi của hoa và sương

Không biết vô tình hay hữu ý mà thiên nhiên lại điểm tuyết lên mảnh đất Mộc Châu nhiều loài hoa có sắc trắng đến thế, từ hoa cải đến hoa mạn, hoa mơ. Từ tháng 11, mùa thu đi qua và đông tới cũng là lúc những cánh đồng hoa cải phủ một màu trắng lên những triền đồi. Hoa cải có hương vị ngai ngái, thu hút vô số loài ong, phủ trắng những triền thung, triền đồi từ bản Lóng Luông qua Pa Phách. Giữa mảng mây trắng bồng bênh ấy, con đường làng tựa sợi



chỉ mảnh vắt ngang lúc nào cũng rộn rã tiếng cười của lũ trẻ nhỏ.

Khi sắc cải tàn dần cũng là lúc hoa mơ, hoa mạn bắt đầu bừng sáng khắp núi rừng. Hoa mạn nhiều nhất ở Mu Nấu, bản Phiêng Cành (xã Tân Lập), tiểu khu Pa Khen, thung lũng mạn Nà Ka (thị trấn nông trường Mộc Châu)... Màu trắng của Mộc Châu còn là màu của sương băng lạnh trên những con đường, chồn vờn trên những mái ngói trong bản làng. Sương có mặt trong mọi góc ngách của nơi này, tựa mảnh rèm che phủ cho thung lũng an yên.

Thăm Mộc Châu, hãy thức dậy thật sớm, để chạm đôi chân trần trên cỏ lúc còn ướt đẫm sương đêm, hít hà làn không khí trong vắt của nơi này. Không khí mát mẻ ở đây thích hợp cho chăn nuôi và cây trồng, bởi vậy, đâu đâu cũng là màu xanh của cây cối.

Sắc vàng của dã quỳ và nắng

Đông sang, cả thung lũng lạnh cóng trong giá rét này được hoa tô điểm duyên dáng. Sắc hoa ấm áp, thấp thoáng trong những khu vườn nhỏ xinh, những hàng rào rực rỡ. Hoa dã quỳ màu cam bung nở to gần bằng hoa hướng dương, như một chiếc cổng hoa suốt dọc hai bên đường vào thị trấn. Hoa trạng nguyên đỏ sậm cũng bung mình rạng rỡ. Ẩn hiện sau những mái nhà là những cây hồng lúc lỉu quả. Suốt dọc con đường dài



gần 10 km để vào thị trấn nông trường Mộc Châu, hoa khoe sắc rạng rỡ. Quá trưa, mặt trời ấm áp vén qua màn mây, rót mật xuống cho mảnh đất này. Khi ấy, vạn vật đều được tắm trong ánh nắng mặt trời tinh khiết, rạng rỡ muôn sắc màu.

Màu của bình yên và trong trẻo

Tôi có thể ngồi hàng giờ để ngắm nhìn khung cảnh bình yên ấy mà không bao giờ chán. Khi bình minh lên và những giọt sương vẫn còn đọng long lanh trên cành,

Tại lễ trao Giải thưởng Du lịch thế giới (World Travel Awards) năm 2022 khu vực châu Á và châu Đại Dương đã diễn ra tại TP.HCM vào đầu tháng 9, trong khuôn khổ hội chợ du lịch quốc tế ITE HCMC 2022, Mộc Châu đã được vinh danh là “Khu vực thiên nhiên hàng đầu châu Á”.

Thông tin du lịch Mộc Châu

+ **Điểm đến:** Mộc Châu cách Hà Nội khoảng 180 km, đi theo quốc lộ 6 qua thành phố Hòa Bình, Mai Châu là đến. Đường đi qua rất nhiều đèo dốc như dốc Cun, dốc Kẽm, đèo Thung Khe... Dọc đường, bạn có thể ghé thăm Mai Châu, bản Hang Kia.

+ **Những điểm du lịch không thể bỏ qua:** Đồi chè Trái Tim, cầu kính Tình Yêu, vườn mận Nà Ka, thung lũng cái Pa Phách, thác Dải Yếm, rừng thông bản Áng... Mộc Châu đẹp nhất là những ngày đầu đông, khi các loài hoa đua nhau khoe sắc.

+ Các món đặc sản tại Mộc Châu có bánh sữa, sữa chua, sữa tươi, kẹo lạc, chè San Tuyết, nhụy hoa, mật ong... Bạn có thể thưởng thức các món ăn ngon tại quán 64, quán 70 trên quốc lộ 6, hoặc ngay trong khách sạn bạn ở.

vạn vật đang trong trạng thái ngái ngủ, mơ hồ. Cái lạnh ngọt lịm khẽ chạm vào đôi má dễ chịu. Những tia nắng đầu tiên vén màn mây bước dạo trên những tán cây.

Đôi khi, tôi lang thang vô định trên những cánh đồng nở đầy hoa cỏ dại. Một vài cánh chim vội vã, những mái nhà tranh đã tỏa khói lam chiều, những vạt cỏ xanh tỏa hương dịu dịu. Rồi lang thang trong những bản làng nép mình dưới những tán hoa mận, nhìn lũ trẻ má đỏ hây hây chạy nhảy hồn nhiên, tiếng cười trong trẻo tựa chuông khánh leng keng trong gió.

Sau những vội vã của cuộc sống hàng ngày, những buổi chiều được dừng chân nơi này, lắng nghe tiếng đêm len lén bước vào thung lũng, một ngày dần qua. Mộc Châu chìm trong bóng tối, chậm rãi, thơm dịu và tĩnh lặng. Sương sẽ lại giăng màn, đêm tĩnh mịch sắc đen huyền ảo. Và rồi trăng lên cùng muôn vầng vì sao. 🌸





Moc Chau is a dreamy place in the valley, where the colors of earth and sky blend with the peaceful rhythms of life that everyone yearns for.

Colors of Moc Chau

Text | LAM LINH

Photos | Many authors

I have been to Moc Chau during each of the four seasons, and every season is dripping with nostalgia. In that vast valley of flowers and grass, Moc Chau appears clearly at every turn. Here, you can find steep passes, flowers, and vegetation, but also the rosy cheeks of childlike smiles. There, you will encounter clouds and mist along the way, with a cold that cuts to the bone. The roads go up, down, winding through the hills and mountains. The more you venture, the more your excitement rises. Just like that, after 3 or 4 hours on this familiar yet unusual highway, the scenery gradually appears with the memories of this place.

The sky and earth of Moc Chau suddenly opened their arms to welcome their child back from afar. Still incredibly vast, still the immense blue sky, still the valley shrouded in tea and foliage, still the golden sunshine that pours out in that memorable honey color, and the sharp smell of cow dung, dew and moist soil that one cannot find anywhere else. Unconsciously, I opened my arms, stood still in the middle of the vast sky, and gently closed my eyes to fully enjoy this majestic space. At that moment, I unknowingly inhaled a chest full of that characteristic flavor only found in Moc Chau. All of this creates the taste of peacefulness.

Someone told me that Moc Chau only has lush green and blue patches. The green color of the tea hills and of the blue sky. No, in this beautiful valley, each season bears its own colorful splashes.



Pure white flowers and dew

Unknowingly or intentionally, nature adorns the land of Moc Chau with so many white flowers, from canola to plum and apricot. From November, when autumn ends and winter comes, the fields of canola flowers cover the hillsides in a white color. Canola flowers have a strong taste, attract countless species of bees, and cover the valleys and hillsides from Long Luong village to Pa Phach village. Amidst the floating white clouds, the village road is like a thin thread that dangles beneath it and is always full of the laughter of children.

When the canola colors fade away, the plum and apricot blossoms begin to shine throughout the mountains and forests. Plum blossoms are most abundant in Mu Nau, Phieng Canh village (Tan Lap commune), Pa Khen sub-area, Na Ka Plum Valley (Moc Chau farm town)... The white color of Moc Chau can also be found in the fog hovering on the roads, perched on the tiled roofs in the village. Dew is present in every corner of this place, like a curtain covering the tranquil valley.

When you visit Moc Chau, remember to wake up early to feel your bare feet on the dewy grass still wet from night before, to breathe in the pure air of this place. The cool air here is suitable for livestock and crops, so everywhere is filled with greenery.



Yellow Mexican sunflowers and sunshine

When the winter comes, the whole valley is frozen in the cold and elegantly decorated with flowers. The warm colors of flowers flicker in beautiful small gardens, behind vivid fences. Yellow-orange Mexican sunflowers bloom almost as big as typical sunflowers, just like they are forming a gate of petals along both sides of the road that leads into town. Dark red poinsettia flowers also show off their radiance. Hidden behind the roofs are persimmon trees in bloom. Along the nearly 10 km long road to Moc Chau farm town, flowers bloomed brightly. After noon, the warm sun broke through the clouds, pouring a golden honey color over this land. At that time, all things are bathed in pure sunlight, shimmering in radiant colors.





The color of serenity and clarity

I could sit for hours looking at that peaceful scene and never get bored. When the dawn rises and the dew drops are still glittering on the branches, this part of the world is still in a sleepy, ambiguous state. The sweet cold gently touched my cheeks. The first rays of sunlight lifted the clouds and strolled over the trees.

Sometimes, I wander aimlessly through the blooming fields of wildflowers. A few birds were in a hurry, the roofs of thatched cottages gave off smoke in the afternoon, the green grass offering a soothing fragrance. Then I wandered the villages nestled under the plum blossoms, watching the red-cheeked children running and jumping innocently, the laughter as clear as the chimes tinkling in the wind.



At the World Travel Awards Asia & Oceania 2022, which took place in Ho Chi Minh City in early September, within the framework of the Ho Chi Minh City International Travel Expo 2022 (ITE HCMC 2022), Moc Chau was nominated as "Asia's Leading Nature Area."

After the rush of daily life, one feel lucky enough to have stopped by this place in the afternoon, listening to the sound of the night sneaking into the valley, a day gradually passes by. Moc Chau is immersing into the dark, with a slow, fragrant, and quiet atmosphere. The mist will spread again, the night is quiet and magical. And then the moon rises with countless stars. 🌸

Moc Chau tourist information

Destination: Moc Chau is about 180 km from Hanoi, follow Highway 6 through Hoa Binh, you will reach Mai Chau. This trip goes through many steep passes such as Cun Slope, Kem Slope, Thung Khe Pass... Along the way, you can visit Mai Chau, Hang Kia village.

Not-to-miss tourist attractions: Heart-shaped tea hills, Love Glass Bridge, Na Ka plum garden, Pa Phach cabbage valley, Dai Yem Waterfall, Ang village pine forest... Moc Chau is most beautiful in the early winter, when the flowers race to bloom.

The specialties in Moc Chau are milk cake, yogurt, fresh milk, peanut candy, San Tuyet tea, flower pistils, honey... You can enjoy delicious food at Restaurant 64, Restaurant 70 on Highway 6, or right at your hotel.

Ngát xanh Long Cốc, kỳ thú Xuân Sơn

Bài | THƯỜNG TRẦN
Ảnh | TVT, ÚT MƯỜI

Về miền đất Tổ Phú Thọ, nếu đã quá quen thuộc với quần thể di tích Đền Hùng, bạn nên dành thời gian khám phá vẻ đẹp kỳ thú của đồi chè Long Cốc, vườn quốc gia Xuân Sơn, trải nghiệm đời sống, văn hóa đặc sắc của đồng bào các dân tộc Mường, Dao.

Đồi chè Long Cốc, bức tranh thiên nhiên tuyệt sắc

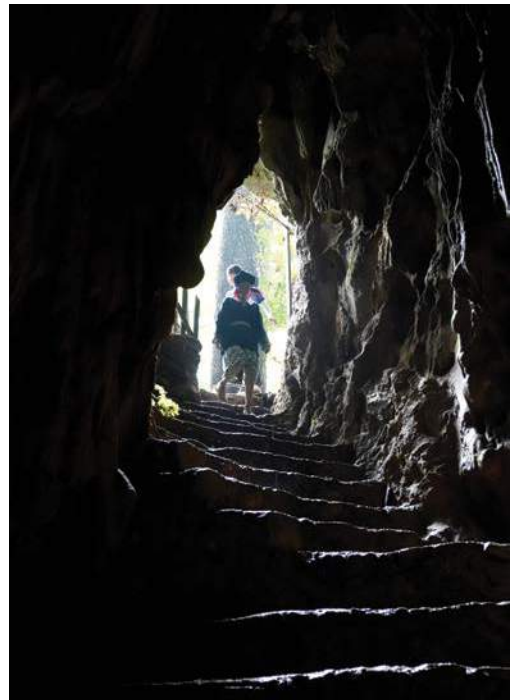
Thuộc xã Long Cốc, huyện Tân Sơn, đồi chè Long Cốc cách trung tâm Việt Trì, thành phố chính của tỉnh Phú Thọ, khoảng 70 km. Vừa đặt chân đến đây, cả một không gian xanh mát hiện ra với những đồi chè hình bát úp nhấp nhô, nối tiếp nhau. Xa xa, thấp

thoáng bóng những cô gái Mường đeo gùi hái chè sớm trên triền đồi. Lên điểm cao nhất khu Bông, nơi lý tưởng nhất để ngắm đồi chè Long Cốc, du khách thu vào tầm mắt bức tranh thiên nhiên tuyệt sắc được tạo nên bởi điệp trùng đồi chè, khi ẩn khi hiện trong màn sương mờ ảo. Long Cốc quả không hổ danh là một trong những đồi chè đẹp nhất Việt Nam.



Hiển, người dân tộc Mường, chủ homestay cùng tên ở xã Long Cốc, cho biết từ tháng 4 đến tháng 10 hằng năm là vụ thu hoạch chè, cứ một tháng rưỡi lại hái chè một lần. Mùa đông, cây chè không ra chồi non, để rồi ra tháng 2, tháng 3 là có chè xuân. Khi hái chè, phải hái đúng chuẩn “1 tôm, 2 lá” (1 lá chồi và 2 lá nách).

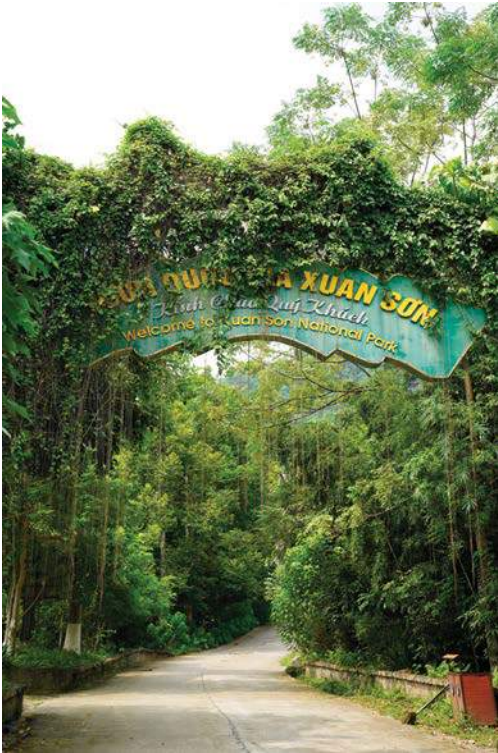
Sau khi no mắt trước vẻ đẹp của đồi chè Long Cốc, còn gì bằng khi tự thưởng cho mình và bạn đồng hành một bữa trưa với những món ngon đặc trưng của người Mường, gọi là mâm cỗ lá. Vị giác của bạn bị kích thích tốt độ khi lần lượt được thử từ món nộm nâu (làm từ thịt lợn bản), cá suối nướng, gà đồi hấp, rau đồ (rau rừng thập cẩm), đến món thịt chua, xôi tứ sắc và kết thúc bằng món canh khoai chín tầng.



Khung cảnh ngoài đồi thực gợi nhớ tới những bức ảnh đẹp đến độ mê hoặc của nghệ sĩ nhiếp ảnh Út Mười, một trong những người đầu tiên khám phá và quảng bá vẻ đẹp của đồi chè Long Cốc và đã được nhiều người mệnh danh là “đại sứ du lịch chè” của Phú Thọ. Những bức ảnh đầu tiên anh chụp đồi chè Long Cốc vào khoảng tháng 4/2015 nhanh chóng gây “bão” trên mạng xã hội, từ đó thu hút nhiều nhiếp ảnh gia, du khách đến đây khám phá vẻ đẹp đồi chè.

Tư liệu của Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển chè cho biết, người Pháp đã sản xuất chè tại vùng trung du Phú Thọ từ những năm cuối thế kỷ 19. Diện tích trồng chè ở xã Long Cốc hiện nay khoảng 600 ha, mỗi đồi chè hình bát úp là 1 ha. Chị Hà





Trải nghiệm du lịch cộng đồng ở vườn quốc gia Xuân Sơn

Từ đồi chè Long Cốc, đi xe ô tô khoảng hơn 23 km nữa là tới Vườn quốc gia (VQG) Xuân Sơn, cũng thuộc huyện Tân Sơn. Điểm đến dành cho những du khách tham gia tour du lịch cộng đồng ở đây là Trung tâm thông tin và hỗ trợ khách du lịch. Ngay phía trước Trung tâm có cặp tượng gà chín cựa, tái hiện một chi tiết thú vị trong truyền thuyết thời vua Hùng, với lễ vật kén rể gồm “voi chín ngà, gà chín cựa, ngựa chín hồng mao”. Gà đủ chín cựa ngày nay rất hiếm, nhưng vào bản Lấp, bản Cỏi của những người đồng bào Mường, Dao, bạn có thể xem các hộ gia đình ở đây nuôi gà “nhiều cựa”, tức là chưa tới chín cựa như trong truyền thuyết.

Hộ gia đình chị Đặng Thị Điện ở bản Cỏi là nơi bạn có thể xem gà nhiều cựa, ngoài ra còn được xem cách người đồng bào Dao đồ xôi tứ sắc. Chỗ xôi gồm 4 tầng mang 4 màu sắc rõ rệt, tạo màu bằng cách ngâm, nhuộm từ lá, rễ cây rừng. Màu đỏ tượng trưng cho hạnh phúc, màu tím tượng trưng cho sự thủy chung, màu xanh là hi vọng và màu vàng mang ý nghĩa thịnh vượng. Trong những dịp lễ lạt, người đồng bào ở đây thường đồ xôi đầy đủ thành mâm xôi ngũ sắc, với màu còn lại là màu trắng tượng trưng cho sự tinh khiết của đất trời.

Một khi đã đến Xuân Sơn, bạn nên thử mâm cỗ lá của người Dao. Bên cạnh những món gần như tương tự với người Mường, một cơm đặc trưng của người Dao còn có cua đá (sống trong hốc đá trên núi), vịt suối lam hoa



chuối, đặc biệt là gà nhiều cựa, chỉ có ở Xuân Sơn, với miếng thịt chắc mà không dai, thơm ngon đến miếng cuối cùng!

Trong VQG Xuân Sơn có nhiều hang động. Một trong những hang động đẹp, tương đối dễ chinh phục là hang Na. Vào mùa hè, trong khoảng tháng 4-5, hang khô, ở dưới chân hang có lớp nhũ đá tạo thành hình giống lớp vỏ quả na. Tháng 7 trở đi, hang bị ngập nước, “quả na” khổng lồ chìm dưới mặt nước. Muốn khám phá hang Na, bạn nhớ mang theo đèn pha, tạo nguồn sáng để khám phá tận góc ngách của hang và chụp ảnh sống ảo. Trải nghiệm trên đoạn đường vào hang Na cũng khá thú vị, với chuyến bộ hành ngắn xuyên rừng nguyên sinh, hít thở bầu không khí trong lành và ngắm cảnh suối chảy róc rách dọc đường đi.

Đêm là quãng thời gian sôi động nhất của tour du lịch cộng đồng khi cả khách và người đồng bào quây quần bên đống lửa bập bùng, nhảy sạp cùng các cô sơn nữ Mường, Dao. Hương rượu men lá ngấm vào người trong bữa cơm chiều trước đó khiến người lữ khách thêm say tình, say đất trời Xuân Sơn. 🌸



Khách sạn Sài Gòn - Phú Thọ ưu đãi quý IV năm 2022

Đến ngoạn cảnh đẹp miền trung du Bắc Bộ, du khách nên một lần tận hưởng những tiện nghi trong khách sạn 4 sao tọa lạc tại vị trí đẹp nhất thành phố Việt Trì. Nằm trên trục đường lễ hội Trần Phú, mặt trước hướng ra hồ công viên Văn Lang, khách sạn Sài Gòn - Phú Thọ (thuộc Saigontourist Group) là một trong những cơ sở lưu trú quy mô nhất tại tỉnh Phú Thọ. Khách sạn được thiết kế theo kiểu kiến trúc Pháp cổ điển, vẫn giữ nguyên hệ sinh thái đối thông, cây xanh tạo bầu không khí trong lành. Khách sạn gồm 110 phòng ngủ, 2 nhà hàng lớn chuyên phục vụ các món ăn Âu-Á, đặc sản địa phương và 3 phòng hội thảo với sức chứa 1.000 khách, sân tennis, hồ bơi trong nhà cùng nhiều tiện ích khác.

Từ nay đến ngày 31/12/2022, khách sạn Sài Gòn - Phú Thọ ưu đãi 40% giá phòng, còn 1,2 triệu đồng/đêm, khách lưu trú từ 3 đêm liên tiếp sẽ được ưu đãi thêm 10%. Khách sạn tặng ngay voucher phòng lưu trú hạng Deluxe dành cho khách đặt tiệc cưới với số lượng tương đương 10% số lượng bàn tiệc và tặng phòng hạng Executive Suite trang trí Honeymoon dành cho tiệc cưới từ 30 bàn.

Địa chỉ: 17A Trần Phú, P. Gia Cẩm, TP. Việt Trì,
Tỉnh Phú Thọ - ĐT: 0210 222 1999
Website: www.saigonphuthohotel.com

Lush Green Long Coc, Wondrous Xuan Son

coming back to the land of ancestors of Phu Tho, if the Hung Kings Temple complex is too familiar, take some time and explore the amazing beauty of Long Coc tea hills, Xuan Son National Park, to partake in the typical life and culture of the Muong and Dao ethnic groups.

Text | THUONG TRAN
Photos | TVT, UT MUOI

Long Coc tea hills, a wonderful natural picture

Belonging to Long Coc commune, Tan Son district, the tea hills of Long Coc are about 70 km from the center of Viet Tri, the capital city of Phu Tho province. As soon as I arrived here, the entire green space emerged with undulating upside-down bowl-shaped hills of tea, one after another. In the distance, Muong girls can be glimpsed carrying traditional baskets on their backs, picking tea leaves early on the hillside. As visitors climb up to the highest point of the Bong area, an ideal spot that overlooks the Long Coc tea hills, they can begin to contemplate this wonderful natural picture created by the overlapping hills peeking through the mist. Long Coc undoubtedly boasts some of the most beautiful tea hills in Vietnam.

This real-life scene is reminiscent of the mesmerizing photos of photographer Ut Muoi, one of the first to discover and promote the beauty of Long Coc's tea hills





and has been dubbed by many as Phu Tho's "ambassador of tea tourism." His first photos of Long Coc's tea hills, taken around April 2015, quickly became a "viral" social media sensation, attracting many photographers and tourists to the region to explore the beauty of the tea hills.

According to data from the Tea Research and Development Center, it was the French who first produced tea in the midland area of Phu Tho, beginning in the late 19th century. The tea plantation area in Long Coc commune is about 600 ha, and each of the upside-down bowl-shaped tea hills spreads over 1 ha. Mrs Ha Hien of the Muong ethnic minority and owner of the homestay of the same name in Long Coc commune, said that April to October every year is the tea harvesting season, for a

month and a half. In winter, the tea trees do not produce young shoots, so February and March are considered the best times for spring tea. When picking tea, you must follow the standard by picking 1 young tea shoot and 2 axillary leaves.

After filling your eyes with the beauty of Long Coc's tea hills, what could be better than rewarding yourself and your companions with typical Muong lunch delicacies where the food is served on bamboo trays with leaves. Your taste buds will be stimulated to the extreme as you take a bite of nom nau (made from mountain pork), grilled stream fish, steamed chicken, rau do (mixed forest vegetables), sour pork, four-color sticky rice, and to complete your meal, a special soup named canh khoai chin tang.



Experience community tourism in xuan son National Park

From Long Coc tea hills, it takes about 23 km to reach Xuan Son National Park by car, also in Tan Son district. The destination for visitors on community tours here is the Tourist Information and Support Center. Right in front of the center, there is a pair of statues of nine spurred chickens, recreating an interesting detail of the legend of the Hung Kings, showing the request for an offering of the suitors including “nine elephant tusks, nine spurred chickens, and nine pink feathered horses.” Chickens with nine spurs are very rare nowadays, but in the Lap and Coi villages of the Muong and Dao ethnic minorities, you can see households that raise chickens with “many spurs,” but still less than nine as told in the legend.

Dang Thi Dien’s household in Coi village is a place where you can see chickens with many spurs, in addition, you can also see how the Dao ethnic people make four-color sticky rice. Cho xoi (the traditional sticky rice cooker) consists of 4 layers with 4 distinct colors, created by soaking the rice in dyes made from leaves and roots of forest trees. Red represents happiness, purple represents fidelity, green represents hope, and yellow means prosperity. During the holidays, the people here often make five-color sticky rice, with the additional color being white, symbolizing the purity of heaven and earth.

In Xuan Son, you should try the leaf tray of the Dao people. Besides the dishes that are similar to those of the Muong people, the typical rice tray of the Dao people also includes stone crabs (living in rock holes in the mountains), stream ducks, and banana flowers, especially, chicken with multiple spurs that can only be found in Xuan Son, featuring the firm yet chewy meat, delicious to the last bite!

Xuan Son National Park bears many caves. One of the beautiful and relatively easy to conquer caves is Na. In the summer, between April and May, the cave is dry, and at the foot of the cave there is a layer of stalactites forming the shape of a custard apple shell. From July onwards, the cave becomes flooded, the giant “custard apple”





is submerged under water. If you want to explore Na Cave, remember to bring a headlamp, as you will need a light source to explore every corner of this cave and to take Instagrammable photos. The way leading to Na Cave is quite an experience, with



Saigon - Phu Tho Hotel offers attractive promotions for the fourth quarter of 2022

To admire the beautiful scenery of the Northern Midlands, visitors should enjoy the amenities of a 4-star hotel located in the most ideal location of Viet Tri. Located on Tran Phu festival street, with its front facing the lake of Van Lang Park, Saigon - Phu Tho Hotel (belonging to Saigontourist Group) is one of the largest accommodation establishments in Phu Tho province. The hotel is designed in the style of classical French architecture, keeping the ecosystem of pine hills and green trees to create a fresh atmosphere. The hotel consists of 110 bedrooms, 2 large restaurants specializing in serving both Western and Asian dishes, local specialties and 3 conference rooms with a capacity of up to 1,000 guests, tennis courts, indoor swimming pools and many other facilities.

From now until December 31, 2022, Saigon - Phu Tho Hotel offers 40% discounts on room rates, now at 1.2 million VND/night, guests staying from 3 consecutive nights will receive an additional 10% discount. The hotel is immediately giving away a Deluxe Room voucher for guests booking a wedding party with an amount equivalent to 10% of the number of tables and an Executive Suite with Honeymoon decorations for weddings from 30 tables.

Address: 17A Tran Phu Street, Gia Cam Ward, Viet Tri City, Phu Tho Province
Tel: 0210 222 1999
Website: www.saigonphuthohotel.com

a short walk through a primeval forest, allowing one to breathe in the fresh air while contemplating the murmuring stream.

Night is the most exciting time of the community tour when both guests and locals gather around the flickering fire and dance with the Muong and Dao mountain girls. The scent of wine distilled in leaves from the earlier dinner will make travelers more intoxicated with love, with the heaven and earth of Xuan Son. 🌸

Ngôi nhà trong ảnh có gì đặc biệt?

Bạn hãy nhìn kỹ bức ảnh, và đoán xem ngôi nhà này có gì đặc biệt? Gợi ý: Ngôi nhà được làm bằng chất liệu có xuất xứ từ một làng nghề truyền thống ở tỉnh Vĩnh Long. Đây cũng là một điểm tham quan nổi tiếng tại thành phố Vĩnh Long, tỉnh Vĩnh Long.

>> Xem đáp án câu đố ảnh tại trang 125!



What's so Special About the House in the Picture?

Take a close look at the photo, and guess what's so special about this house? Hint: The house is made of materials from a traditional craft village in Vinh Long province. This is also a famous attraction in the city of Vinh Long, Vinh Long province.

>> See photo quiz answer on page 125!



PHÒNG NGHỈ

PHÒNG HỌP VÀ
HỘI NGHỊ

NHÀ HÀNG



52 phòng nghỉ hướng núi
vừa hiện đại, vừa trang nhã



Phòng hội nghị sức chứa
tối đa 150 khách



Nhà hàng Ramsar phục vụ các
món ăn Việt đậm chất vùng miền



KHU NGHỈ DƯỠNG SÀI GÒN - BA BỂ



Nhân viên thân thiện
và nhiệt tình



Gần hồ Ba Bể và các điểm
tham quan nổi bật lân cận



Trang bị đầy đủ thiết bị và
dịch vụ tiêu chuẩn 3 sao



www.saigonbaberessort.com

(0209) 387 6899

booking@saigonbaberessort.com

Khu hành chính VQG Ba Bể, xã Khang Ninh, huyện Ba Bể, tỉnh Bắc Kạn

Sai Gon - Ba Be Resort

Nơi hội tụ

vi ngon

3 miền



Hơn 30.000 lượt khách đã đến tham dự Lễ hội văn hóa Ẩm thực, Món ngon saigontourist Group 2022 diễn ra tại Khu Du lịch văn Thánh, TP.HCM vào cuối tháng 8/2022 vừa qua. Con số cho thấy quy mô và sức hút lớn của sự kiện ẩm thực do saigontourist Group tổ chức.

Thực hiện | HOÀNG LÊ BẢO

Gới thiệu đến công chúng, thực khách và du khách tham dự lễ hội, ban tổ chức đã dày công tìm tòi và chọn lọc những món ăn hội tụ cả yếu tố đặc trưng vùng miền và yếu tố “chuẩn vị” của từng món ăn. Đặc biệt, lễ hội lần này còn giới thiệu những món ngon “độc, lạ”, đã mang lại nhiều trải nghiệm thú vị dành cho khách thưởng ngoạn.

Đầu tiên là các món chế biến từ hàu “vua” ở đảo Côn Cỏ thuộc tỉnh Quảng Trị. Hàu đảo Côn Cỏ đặc biệt ở chỗ có hình dạng lớn hơn, trọng lượng nặng hơn gấp nhiều lần so với hàu ở các vùng biển khác, chắc thịt, thơm hơn, giá trị dinh dưỡng rất cao và thậm chí còn được ví như loại “thần dược” dành cho nam giới. Từ một số món ăn dân dã, hàu đảo Côn Cỏ đã được chế biến thành nhiều món đặc biệt, nâng lên tầm ẩm thực “4 sao”, như món gỏi hàu, hàu nướng sốt phô mai, hàu sốt Thái, hàu nê.

Kế đến là nhiều món ăn được chế biến từ cá ngừ đại dương Phú Yên. Bằng sự sáng tạo và qua đôi bàn tay khéo léo, đầu bếp của khách sạn Sài Gòn - Phú Yên, đơn vị thuộc Saigontourist Group, đã chinh phục thực khách bằng nhiều món “độc, lạ” như tiêm mắt cá ngừ đại dương, phi lê cá ngừ áp chảo sốt tiêu xanh, lườn bụng cá ngừ nướng muối ớt, cá ngừ sốt trứng muối và cá ngừ nấu lá é với măng chua...



Một món khác nghe cũng “lạ” là món bò một nắng - muối kiến vàng, món “ẩm thực côn trùng” đặc trưng của đồng bào vùng cao Tây Nguyên. Kiến vàng bắt từ nhánh cây muông trên rẫy được xử lý kỹ, sau đó bỏ vào chảo rang lên cùng với tổ hợp muối, gia vị và sả ớt. Món này được ăn cùng với bò một nắng, cho thực khách cảm nhận vị chua tự nhiên của kiến tiết ra, vị cay, hơi mằn mặn của muối sả ớt cùng miếng thịt bò một nắng dai dai, nghe vui miệng.

Danh mục các món ngon “độc, lạ” tại lễ hội ẩm thực của Saigontourist Group còn được nối dài thêm nữa cùng với các món ngon ba miền được chuẩn bị từ các đầu bếp tài hoa, giàu kinh nghiệm của khoảng 30 đơn vị thành viên đại diện các khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng 4-5 sao thuộc Saigontourist Group tại TP.HCM và các địa phương.

Dù được xem là hoạt động hỗ trợ cho lễ hội văn hóa ẩm thực lần này nhưng các chương trình giải trí, thưởng lãm văn hóa song hành cùng sự kiện cũng được nhà tổ chức chuẩn bị rất công phu. Lễ hội đã tái hiện ba cụm không gian biểu diễn các loại hình nghệ thuật truyền thống, làng nghề - chợ quê và khu trò chơi dân gian, nơi khách vừa thưởng lãm, vừa trực tiếp tham gia tương tác.

Nếu khu vực miền Bắc gọi mời, đưa đẩy bằng những làn điệu dân ca quan họ, miền Trung với hò Huế, bài chòi thì khu vực miền Nam truyền cảm bởi những bài tân cổ giao duyên, đờn ca tài tử hay thu hút với màn múa chèo Khmer vô cùng độc đáo.

Để mang hiệu ứng thưởng lãm tốt nhất đến với khán giả, ban tổ chức đã mời các đoàn nghệ thuật tại chính quê hương của những loại hình nghệ thuật đó. Cụ thể, góp mặt tại lễ hội lần này có đoàn nghệ thuật hát dân ca quan họ Bắc Ninh, đoàn nghệ thuật hát dân ca bài chòi, hò Huế. Đoàn nghệ thuật Chăm tỉnh Bình Thuận biểu diễn nhạc cụ paranưng, múa quạt, múa đội nước. Chương trình biểu diễn của đoàn nghệ nhân dân tộc Khmer tỉnh An Giang gồm hòa tấu nhạc cụ dân tộc Khmer, biểu diễn trống Chhay Dam, múa chèo khỉ.

Đến khu trò chơi dân gian, những khách đi cùng gia đình, các em nhỏ đã vô cùng hào hứng khi hòa mình vào các trò bịt mắt đập heo, đá cá, thả lá dứa, thả banh, thả banh, phóng phi tiêu, thả vòng cổ chai, thả đồng xu. Trong khi đó, khu vực làng nghề là không gian trình diễn các nghề dân gian, truyền thống như nghề nấu rượu, dệt chiếu cói, dệt thổ cẩm, làm gốm, làm tàu hủ, sữa đậu nành, nghề làm các loại bánh dân gian...





Sau 4 ngày diễn ra lễ hội, hầu hết khách tham dự đều mong muốn có dịp được trải nghiệm và tận hưởng không khí đặc biệt của Lễ hội Văn hóa Âm thực, Món ngon Saigontourist Group trong những lần sắp tới.



Where Delicious Flavors From 3 Regions Converge



More than 30,000 guests attended saigontourist Group's 2022 Food Culture Festival, which took place at Van Thanh Tourist Area, Ho Chi Minh City at the end of August 2022. The number of guests is a testament to the great scale and attraction of this culinary event organized by saigontourist Group.

Realized by HOANG LE BAO



To best serve the public, diners, and visitors who participated in the festival, the organizers have diligently researched and selected dishes that converge both the regional characteristics and the “authentic” taste of each delicacy. This festival has also introduced “unique and uncommon” delicacies, which have created many interesting experiences for visitors to enjoy.

The first dishes to mention are those made from “king” sized oysters caught in Con Co Island in Quang Tri province. Con Co Island oysters are special in that they have a larger size and are several times heavier than oysters in other seas, making their flesh firmer, more fragrant, and very high in nutritional value, which many consider to be a “magic remedy” for men. From a number of rustic dishes, Con Co Island oysters have been processed into many luxury dishes, raising them to the level of “4-star” cuisine, such as oyster salad, grilled oysters with cheese sauce, oysters with Thai sauce, and sizzling oysters.

Next are the countless dishes made from Phu Yen ocean tuna. With creativity and skillful hands, the chef of Saigon - Phu Yen Hotel, a unit of Saigontourist Group, has conquered diners with many “bizarre” dishes such as tuna eye stew, pan-fried



tuna fillet with pepper sauce, grilled tuna belly with salt and pepper, tuna with salted egg sauce and tuna cooked with lemon basil leaves and sour bamboo shoots...

Another dish unfamiliar is one-sun-dried beef - weaver ant salt, a typical "insect cuisine" of the people in the Central Highlands. Weaver ants caught on the ringworm shrub on the milpa are carefully processed, then put in a pan to roast with a combination of salt, spices, lemongrass, and chili. This dish is best when accompanying one-sun-dried beef, letting diners savor the naturally sour taste of the ants, the spicy and slightly salty taste of the lemongrass, salt and chili, and a piece of beef that brings a subtle chewiness to the palate.

The list of "unique and uncommon" delicacies at the culinary festival of Saigontourist Group is further extended along with delicious specialties from three regions prepared by talented and experienced chefs of nearly 30 member units, representing 4 to 5-star hotels, resorts and restaurants belonging to Saigontourist Group in Ho Chi Minh City and other localities.

Although it is considered a "bonus" activity for this food and culture festival, the entertainment and cultural performances accompanying the event were also methodically prepared by the organizers. The festival has recreated three clusters of space for traditional art forms, craft villages - countryside markets and folk games, where visitors can both enjoy and directly interact.

If the Northern region is so alluring with the folk songs of Quan Ho, the Central region with Hue's chants and Bai Choi singing, then the Southern region is inspiring with songs that feature both new and traditional musical forms (Tan co giao duyen), Don ca tai tu, or the spectacular Yak Rom dance of the Khmer people.

To bring audiences the best experience, the organizers have invited art troupes from the homelands of those art forms. Specifically, present at this festival were the Quan Ho singing troupe from Bac Ninh and the Bai Choi singing artists from Hue. Meanwhile, the Cham art troupe of Binh Thuan province performed with the paranung musical instrument, fan dance, and an outstanding dance technique performed with a water jar on top of the head. The performance program of the Khmer ethnic group from An Giang province includes instrumental music, not to mention the famous Chhay Dam drum and the Yak Rom dances.



After 4 days of the festival, most of the attendees would like to have the opportunity to experience and enjoy the special atmosphere of the Saigontourist Group's Food Culture Festival on the next occasion.

At the folk games area, guests with families and children were extremely excited when immersing themselves in exciting games such as blindfolded clay piggy smashing, fish fights, coconut leaf weaving, ball tossing games, darts, ring toss, coin toss. Meanwhile, the craft village area is a space to perform folk and traditional crafts such as winemaking, sedge mat weaving, brocade weaving, pottery creating, tofu pudding and soy milk making, and the craft of making traditional cakes...

