

Cùng CHIN-SU đi tour thăm làng phở Vân Cù- Nam Định

13:37 10/12/2022

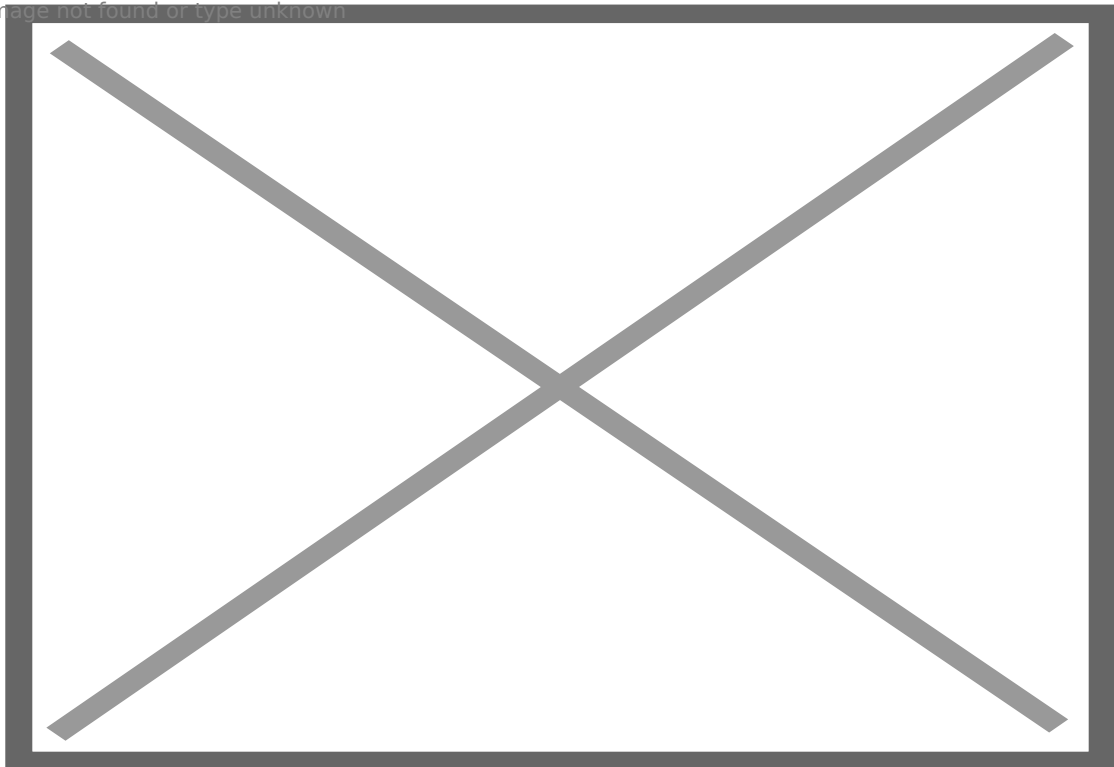
Tác giả: Trần Tuấn

Ngày 9/12/2022, CHIN-SU vinh dự đồng hành trong nhiều hoạt động truyền thống ấn tượng và ý nghĩa tôn vinh phở được tổ chức tại làng phở Vân Cù, Nam Định.

Tương ớt phở CHIN-SU có mặt tại thành Nam trong không khí nô nức ngày hội của làng phở Vân Cù. Tại đây diễn ra các hoạt động hát ca trù, xẩm, múa rối nước; Giao lưu các CLB đầu bếp chuyên nấu phở; tái hiện cảnh làm cỗ truyền thống (Giã giò, làm nem...); các hoạt cảnh công việc về nấu phở...

Xuất hiện như một phần không thể thiếu trong phần lễ hội diễn ra tại đình làng Vân Cù, khu vực tái hiện cách làm bánh phở truyền thống và khu làm giò truyền thống thu hút đông đảo dân làng và khách tham quan.

Image not found or type unknown

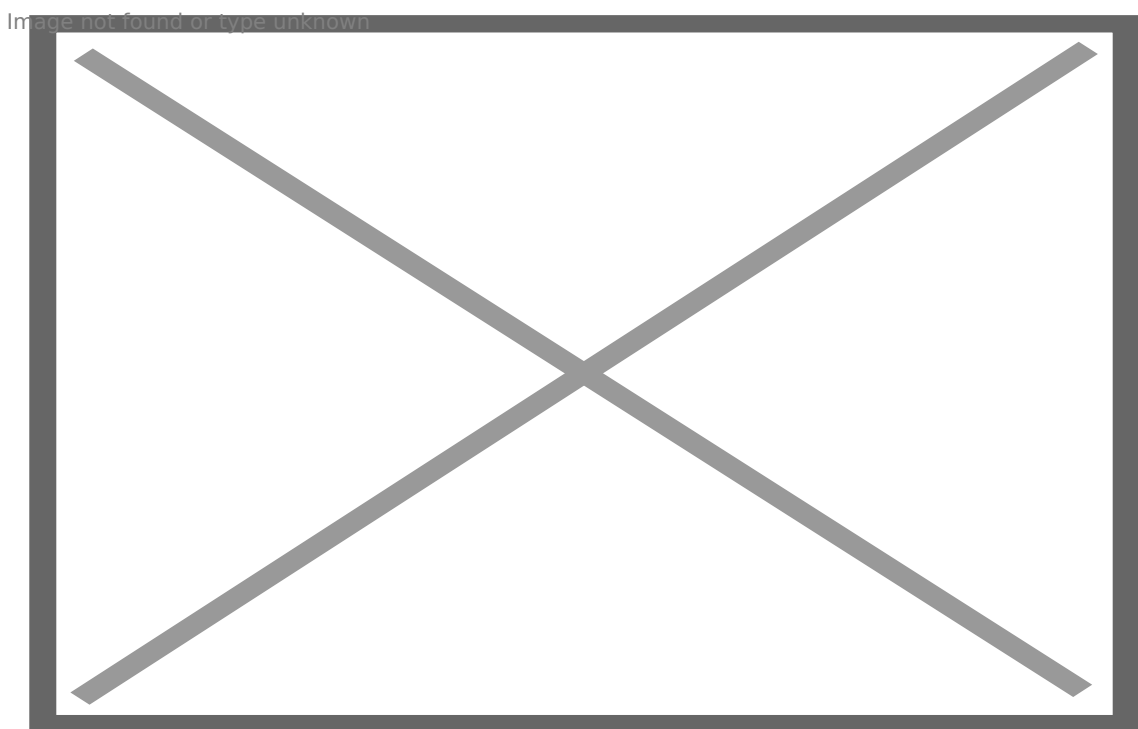


Bà Nguyễn Hoàng Yến, Phó Chủ tịch Hiệp hội Văn hóa ẩm thực Việt Nam và Ông Lã Quốc Khánh, Phó Chủ tịch Hiệp hội Văn hóa ẩm thực Việt Nam trao bằng vàng vinh danh cho 5 nghệ nhân làng Vân Cù.

Bà Vũ Thị Nhung, 79 tuổi, xóm 9, làng Vân Cù chia sẻ: “Bình thường 5 năm làng mới tổ chức hội

một lần nhưng hôm nay có CHIN-SU tổ chức là lễ hội to nhất từ trước tới nay. Cả làng đi làm ăn xa biết tin có sự kiện đã nô nức trở về từ mấy ngày trước. Tôi rất phấn khởi vì lâu lắm mới được sống trong không khí của ngày hội làng”.

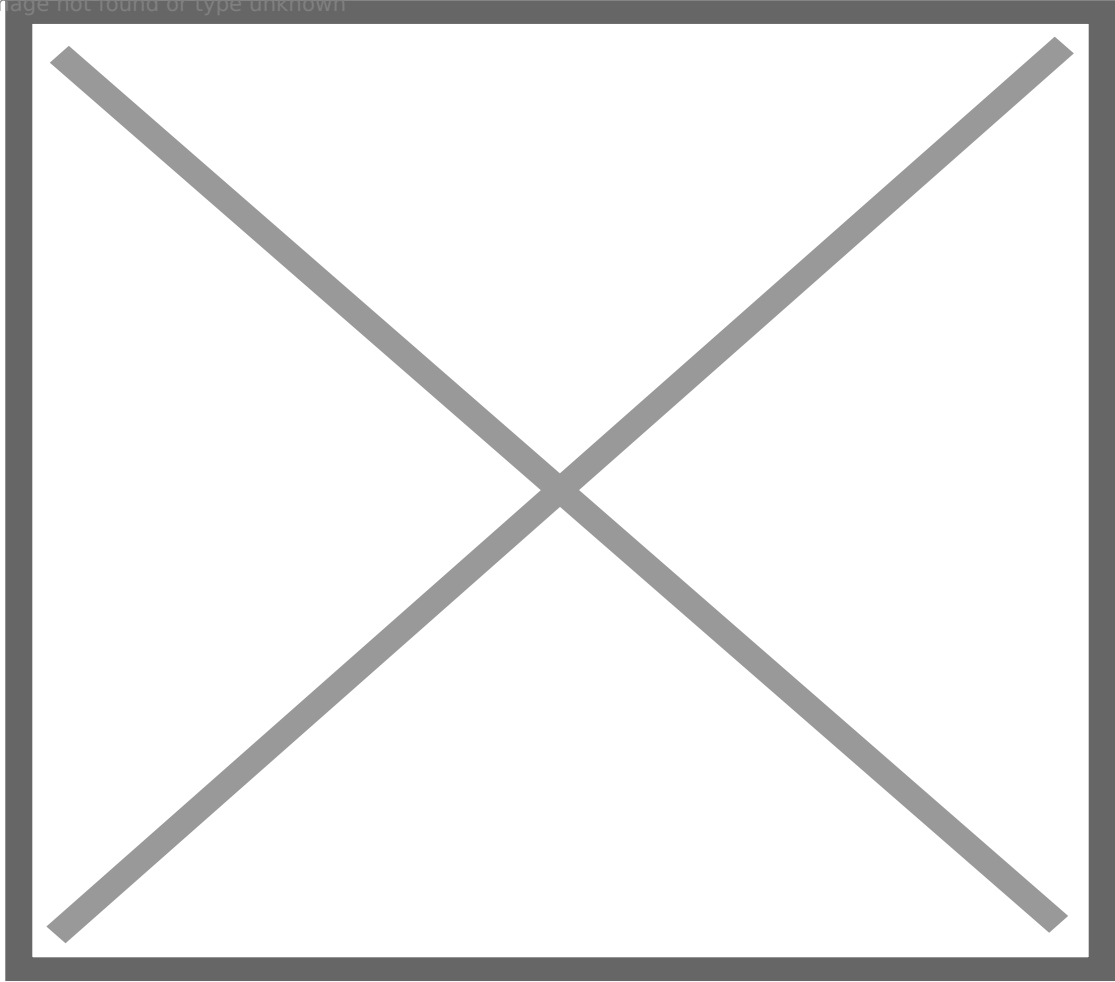
Tương ớt phở CHIN-SU là sản phẩm được làm từ ớt tươi xay nhuyễn và các nghệ nhận kì công ủ lên men theo kiểu truyền thống, giúp vị giác được thăng hoa ở ba tầng sắc hương vị. Cho một chút tương ớt phở CHIN-SU vào bát phở, hòa quyện vào nước dùng sẽ lên màu vô cùng hấp dẫn. Mùi thơm của Phở cùng mùi thanh hchua lên men như “chất dẫn truyền” khai vị kích thích vị giác. Nước dùng đậm đà bùng vị cay nồng ấm và thanh nhẹ lan tỏa. Ngoài sử dụng ăn cùng phở, tương ớt phở CHIN-SU cũng rất hợp vị với các món bún, miến, chấm mực nướng hoặc khi pha nước chấm.



Tương ớt phở CHIN-SU là sản phẩm được làm từ ớt tươi xay nhuyễn và các nghệ nhận kì công ủ lên men theo kiểu truyền thống.

Anh Nguyễn Khánh, nghệ nhân Hiệp hội Văn hóa Ẩm thực Nam Định cho biết: “Đây là hoạt động vô cùng ý nghĩa của Hiệp hội Văn hóa ẩm thực Việt Nam nói chung và Hiệp hội Văn hóa ẩm thực Nam Định nói riêng. Các hoạt động này góp phần phát triển kinh tế du lịch địa phương, tôn vinh các nghệ nhân, đầu bếp, bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa ẩm thực phở của làng nghề. Tôi hi vọng là đây sẽ trở thành hoạt động thường niên với sự song hành cùng nhãn hàng CHIN-SU với thương hiệu tương ớt CHIN-SU như một phần không thể thiếu của phở”.

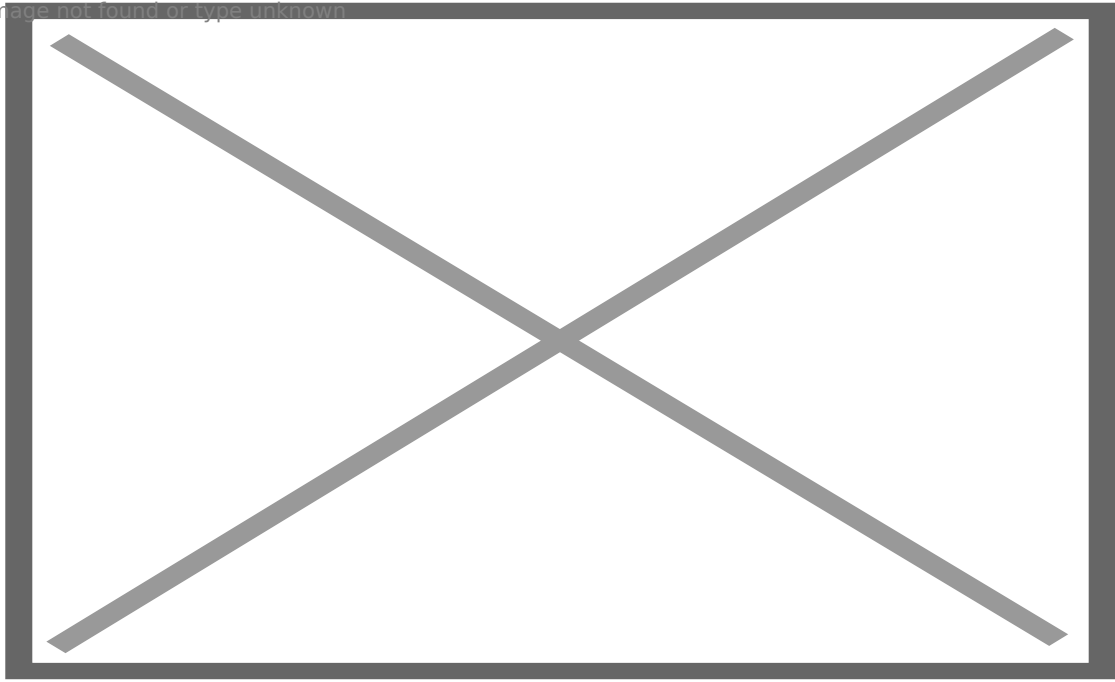
Image not found or type unknown



Khu vực tái hiện làm bánh phở truyền thống thu hút đông đảo dân làng và khách tham quan.

Trong khuôn khổ các hoạt động lễ hội, chiều ngày 9/12, tại đền làng Vân Cù, Chi hội phở truyền thống Vân Cù cũng được chính thức ra mắt. Thể hiện sự trân trọng với những giá trị truyền thống lâu đời, CHIN-SU đã trao tặng những phần quà ý nghĩa tới thành viên của Chi hội và vinh danh 5 nghệ nhân dân gian chế tác phở có thâm niên từ 3 đời trở lên đang hành nghề tại địa phương.

Image not found or type unknown



Đại diện Nhãn hàng CHIN-SU trao tặng quà cho các nghệ nhân cao tuổi.

Sau sự kiện Tour thăm làng Phở ngày 9/12, sự kiện Ngày của Phở (do báo Tuổi Trẻ tổ chức) cùng nhiều hoạt động hấp dẫn tiếp tục diễn ra trong các ngày 10-12/12/2022. Bên cạnh cơ hội được thưởng thức những tô phở chuẩn vị Nam Định được chế biến từ các nghệ nhân, khách mời và người dân còn được thưởng thức các món phở với hương vị đặc trưng đến từ các vùng, miền trong nước như: phở H Mông, phở Sâm Ngọc Linh, phở miền Nam...

Nhưng dù giới thiệu hương vị phở của vùng miền nào, các thí sinh cũng không quên hướng dẫn thực khách thưởng thức bát phở nóng hổi, nghi ngút khói, thêm tương ớt CHIN-SU bùng vị phở, lập tức dậy lên hương vị chua thanh hấp dẫn. Nước dùng đậm đà, hòa quyện cùng vị thơm cay kích thích vị giác khiến món Phở trở nên ngon khó cưỡng.

Bảo Châu

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/cung-chin-su-di-tour-tham-lang-pho-van-cu-nam-dinh>