

Lễ hội văn hóa ẩm thực Saigontourist Group 2024

04:01 27/03/2024

Tác giả: Đang cập nhật

Diễn ra từ ngày 28 - 31/3/2024 tại Khu du lịch Văn Thánh (TP. HCM), lễ hội văn hóa ẩm thực, món ngon Saigontourist Group 2024 do Tổng Công ty Du lịch Sài Gòn (Saigontourist Group) tổ chức, giới thiệu hơn 400 món ngon ba miền Việt Nam, trong đó có nhiều món độc, lạ lần đầu tiên được giới thiệu.

Hơn 400 món ăn, thức uống đặc trưng vùng miền cùng lúc được giới thiệu, trình diễn và phục vụ tại 3 khu vực Bắc, Trung, Nam của hơn 40 gian hàng ẩm thực đến từ hơn 40 đơn vị là các khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng 4-5 sao thuộc Saigontourist Group tại TP. HCM và các địa phương. Các đầu bếp sẽ viết nên câu chuyện ẩm thực Việt giàu cung bậc, đa hương vị, với những di sản văn hóa ẩm thực đã được gìn giữ và không ngừng phát triển, sáng tạo qua thời gian.



Bánh xèo hải sản_ KS Sài Gòn Ninh Chữ

“Với mục đích nhằm tôn vinh và quảng bá những giá trị tinh hoa ẩm thực Việt Nam đến với du

khách trong và ngoài nước, chúng tôi mong muốn lễ hội là dịp để khách thưởng ngoạn có cái nhìn toàn cảnh và có dịp tìm hiểu, trải nghiệm thực tế về sự đa dạng, phong phú của bộ sưu tập khá đầy đủ những món ngon, đặc sắc nhất của các vùng miền, đặc biệt là các món ăn độc đáo, có nguy cơ bị thất truyền. Tất cả đều được những chuyên gia ẩm thực, đầu bếp tài hoa thuộc hệ thống Saigontourist Group chọn lọc tinh tuyển, đầu tư chế biến và thể hiện sự sáng tạo trong cách thức thể hiện”, ông Phạm Huy Bình, Chủ tịch Saigontourist Group, Trưởng Ban Chỉ đạo lễ hội văn hóa ẩm thực, món ngon Saigontourist Group 2024 cho biết.

Những món ăn mới đáng thưởng thức

Món cơm muối hoàng cung, món “cơm tiến Vua” thời xưa. Từ những nguyên liệu dân dã, các quan “ngự trù” đã tạo nên món cơm muối độc đáo, nổi tiếng bởi sự cầu kỳ trong việc lựa chọn nguyên liệu cũng như hương vị đặc trưng. Từ thời vua Minh Mạng trở đi, cơm muối Huế được xếp vào các món mỹ thực cung đình, trở thành món ăn trong các bữa tiệc sang trọng của ẩm thực hoàng cung.

Cách bày trí tinh tế của món cơm muối Huế cũng là một phần làm nên giá trị của món ăn này. Để tạo ra một bữa cơm muối Huế đẳng cấp, các đĩa muối thường được sắp xếp một cách cẩn thận, tạo thành một vòng tròn hoặc hình đóa hoa. Sự sắp đặt này không chỉ làm cho bữa ăn trở nên hấp dẫn mà còn tôn vinh sự tinh tế và nghệ thuật của nền văn hóa ẩm thực Huế.

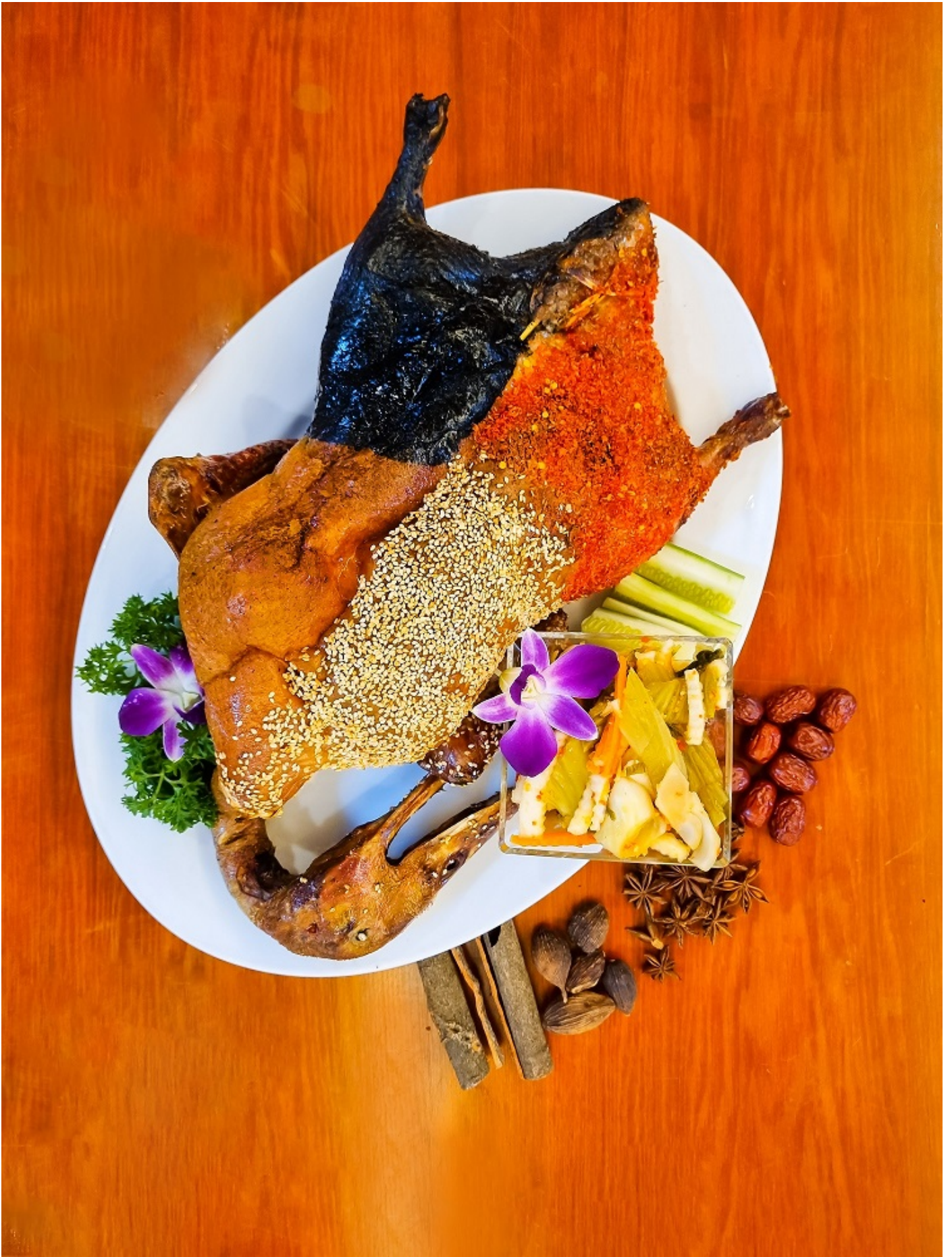


Cá kẹp nướng hồ Ba Bể

"Xứ Cù", vùng đất nằm trên dãy Trường Sơn thuộc hai xã Cam Chính và Cam Nghĩa, huyện Cam Lộ, tỉnh Quảng Trị, có món ga của ủ muối, từng là sản vật để tiến vua Hàm Nghi, người luôn nhắc các đại thần, sau này sơn hà được bình yên, nhớ nuôi dưỡng gà của thành sản vật của tổ tiên.

Trong khi đó, món cung tiến vua của Quảng Bình, món mút sâm Bồ Chính được làm từ củ sâm tươi Bồ Chính, sản vật nổi tiếng của huyện Bố Trạch, là vị thuốc quý của đông y, mút có màu vàng nhạt hòa quyện với lớp đường phèn, mùi sâm thơm nhẹ, mút mềm, ngọt.

Ngược ra miền Bắc, món đặc sản cá kẹp nướng (cá mương) hồ Ba Bể, hồ nước ngọt tự nhiên lớn nhất Việt Nam và là một trong 20 hồ nước ngọt tự nhiên lớn nhất thế giới. Cá mương chỉ nhỏ bằng 1-2 ngón tay, thịt trắng, chắc, thơm ngon và không tanh. Cá nướng chín trên nẹp tre, có mùi thơm nức mũi, vị ngọt thanh của cá hòa quyện cùng hương vị đặc trưng của than củi tạo nên sức hấp dẫn khó cưỡng, cá có thể ăn cả xương lẫn thịt, chấm cùng muối tiêu chanh hoặc mắm ớt cay cay.



Vịt quay tứ vị Đồng Khánh

Từ vùng đất Tổ , đầu bếp ở Phú Thọ mang về xuôi món mì cọng Sài Gòn - Phú Thọ, là sự kết hợp giữa mì gạo Hùng Lô, làng nghề truyền thống nổi tiếng tại Phú Thọ cùng gà đồi Phong Châu luộc chín, gà có vị ngon, dai, thịt chắc, chả nướng truyền thống từ thịt heo, được quay trên bếp than hồng đảm bảo vị mềm, ngọt. Cuối cùng là quả cọng ươm, đặc sản của vùng trung du Phú Thọ, là loại cọng nếp chín, cùi vàng, béo ngọt, hạt nhỏ. Nước dùng được ninh hoàn toàn từ xương, đảm bảo vị ngọt, thơm, ngọt. Mì được ăn kèm với rau ngổ, hành lá, rau mùi, chanh ớt.

Nói đến các món ăn chơi, bánh xèo hải sản Ninh Chữ (Ninh Thuận) là món không thể bỏ qua. Bánh xèo có dạng hình tròn, bán kính khoảng 5 cm và được đổ trên khuôn làm bằng đất sét xuất xứ từ làng gốm Bàu Trúc, làng nghề truyền thống cổ xưa nhất Đông Nam Á. Riêng nước chấm của bánh xèo Ninh Chữ ăn kèm không chỉ một mà là nhiều loại nước chấm gồm mắm đậu phộng, mắm cà chua, mắm tỏi ớt,... khi ăn chan mắm ngập, thấm đều và ăn khi vừa vớt ra khuôn còn nóng hổi, giòn tan. Ăn kèm theo không thể thiếu đó là rau sống.

Ẩm thực vùng chợ lớn Sài Gòn tiêu biểu với món vịt quay tứ vị, gọi mời thực khách từ thị giác đến khứu giác. Vịt quay 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. Vị mật ong ngọt thanh, vị mè thơm, vị ớt thì cay nhẹ và vị than tre thơm đủ tạo cảm giác mới lạ. Ăn kèm miếng thịt vịt quay với phần nhân của vịt được làm từ nấm mèo, xá bấu và dưa cải chua cùng nước chấm đặc trưng khá tròn vị.

Món heo đồng bào nướng ống tre (Buôn Ma Thuột), phở atiso Đà Lạt, món bún chả heo thảo mộc thuộc dòng ẩm thực xanh, món bánh canh ghe sữa (Rạch Giá), bánh xèo thịt vịt Bình Thuận...

Món ngon miền biển có tiem mắt cá ngừ đại dương, phi lê cá ngừ sốt tiêu xanh, phi lê cá ngừ lúc lắc, nhum nướng sốt trứng mỡ hành, còi sò biên mai xiên nướng tiêu đường (Phú Quốc), cá bò hòm nướng muối ớt (Côn Đảo), chả ốc lá bui, gỏi tôm lá kìm (Cần Giờ)...

Nhiều nét đặc sắc của Lễ hội

Bên cạnh hoạt động chính là ẩm thực, Lễ hội còn tổ chức nhiều hoạt động đặc sắc như biểu diễn nghệ thuật, giao lưu văn hóa, trò chơi dân gian, tái hiện sinh hoạt các làng nghề truyền thống, thực khách cùng nghệ nhân trải nghiệm, chia sẻ, hướng dẫn làm hơn 50 loại bánh dân gian.



Món hào Vua ở đảo Cồn Cỏ, tỉnh Quảng Trị

Các tiết mục biểu diễn quan họ Bắc Ninh, hát then, đàn tính Tây Bắc, múa xòe Thái, ca Huế, đờn ca tài tử, hát múa gáo dừa, múa khỉ, nhạc ngũ âm, nhảy sạp, nhạc cụ dân tộc... cùng các tiết mục rong diễu tương tác với khách, biến không gian của lễ hội thêm rộn ràng, đa sắc thái văn hóa các vùng miền. Lễ hội bố trí khu vực làng nghề thủ công truyền thống, tiêu biểu như làm bún, đan tre, chằm nón, nấu sữa đậu nành, làm đậu hủ, làm gốm và làng bánh dân gian.

Lễ hội mở cửa phục vụ công chúng từ 16h-22h hằng ngày, liên tục từ ngày 28-31/3/2024. Tham gia lễ hội, khách mua vé vào cổng có đính kèm coupon để sử dụng dịch vụ, với giá vé trọn gói 200.000 đồng/người lớn, trẻ em cao dưới 1,4 m đi cùng được miễn phí.



Cơm muối hoàng cung Sài Gòn - Morin Hue

Để đặt mua vé sớm, nhận ưu đãi 10% từ nay đến trước 17h00 ngày 26/3/2024, khách hàng liên hệ các điểm bán vé chính thức của lễ hội văn hóa ẩm thực, món ngon Saigontourist Group 2024:

Khu Du lịch Bình Quới 1: 0901 889 701; Khu Du lịch Bình Quới 2: 0901 889 702;

Khu Du lịch Bình Quới 3: 0901 889 703; Khu Du lịch Tân Cảng: 0901 889 704;

Khu Du lịch Văn Thánh: 0901 889 705;

Hoặc liên hệ số hotline: 0901 889 709

Thông tin chi tiết về Lễ hội tại website: www.saigontourist.com.vn

PV

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/le-hoi-van-hoa-am-thuc-saigontourist-group-2024>