

Du hành và khám phá trung tâm Đồng bằng Sông Cửu Long



Du thuyền Bassac qua đêm và khách sạn trên bờ; du hành Trong ngày trên thuyền bằng gỗ; Tham quan địa bàn xung quanh Cần Thơ và tại đồng bằng Sông Cửu Long.

TransMékong cấp dịch vụ của chính mình. Về [Chúng tôi](#).

hotline: 0903033148

sales@mekong-delta.com

Tại TransMékong, chúng tôi cam kết [thông tin chân thật](#): dịch vụ rõ ràng và đáng tin cậy, để Quý khách khám phá thế giới đường sông Đồng bằng Sông Cửu Long.



Du thuyền Bassac qua đêm



Du hành qua đêm, xuyên Đồng Bằng Sông Cửu Long, trên các con tàu Bassac cổ điển hoàn toàn bằng gỗ.

- [Du hành tự tại](#)
- [Du hành Khám phá](#)
- [:: Cần Thơ - Cái Bè](#)
- [:: Cái Bè - Cần Thơ](#)
- [Hành trình có sẵn chỗ](#)
- [Bảng giá & điều kiện](#)
- [Các tàu Bassac](#)
- [:: Bassac II](#)
- [:: Bassac III](#)
- [Hình ảnh](#)

Khách sạn ở trung tâm đồng bằng



Chúng tôi cung cấp dịch vụ lưu trú chất lượng tại [Cần Thơ](#).

- [Khách sạn](#)
- [The Lighthouse, Cần Thơ](#)
- [Nam Bộ Boutique Hotel, Cần Thơ](#)

Du thuyền chạy trong ngày



Khởi hành từ [Cần Thơ](#), những chiếc thuyền tam bản cổ điển và thoải mái sẽ đưa quý khách thưởng ngoạn đồng bằng Sông Cửu Long, từ chuyến du hành tham quan chợ nổi với bữa sáng trên tàu đến một ngày khám phá Chùa Khmer và vùng nông thôn lân cận.

- [Trong ngày](#)
- [Điểm tâm trên tàu tham quan Chợ nổi Cái Răng](#)
- [Điểm tâm trên tàu tham quan chùa Phù Ly](#)
- [Bữa trưa trên tàu tham quan chùa Phù Ly](#)
- [Ngắm hoàng hôn trên tàu tham quan chùa Phù Ly](#)
- [Du ngoạn bằng tàu đến Cần Thơ](#)
- [Ngắm hoàng hôn trên tàu Mystic](#)
- [Bữa tối trên tàu Mystic](#)
- [Du hành Gold and Green](#)

Có nhiều hành trình và dịch vụ bổ sung cho quý khách lựa chọn, ví dụ như một chuyến đạp xe trên đường làng hay ăn một bữa cơm tại nhà dân.

Tham quan



Khám phá những con sông xung quanh Cần Thơ. Đạp xe về vùng nông thôn, hoặc từ trung tâm thành phố đến các vùng ngoại ô với nhiều mảng xanh hơn của thành phố, quý khách có dịp khám phá những sự tương phản của vùng đồng bằng.

Những bài viết của chúng tôi



Hãy xem các bài viết [bằng tiếng Anh](#) và [bằng tiếng Pháp](#): mọi ngôn ngữ có nội dung riêng.



[RSS bằng tiếng Việt](#)

Lễ hội Ok Om Bok của người Khmer 4/4 - Rộn ràng hội đua ghe ngo



Mùa lễ hội Ok Om Bok hằng năm không thể thiếu sự rộn ràng của cuộc thi đua ghe ngo. Mặt sông yên lặng thường ngày nay trở nên sôi động bởi những nhịp chèo đều tay của những đội thi đấu cùng tiếng hò reo cổ vũ nhiệt tình của khán giả hai bên bờ sông.

Đua ghe ngo là môn thể thao đòi hỏi sự phối hợp nhịp nhàng và chính xác của tất cả các thành viên trong đội. Mỗi chiếc ghe ngo dài trên 30 mét có sức chứa một đội hơn 50 tay chèo, có đầu, đuôi ghe cong và thân được sơn nhiều màu sắc sặc sỡ. Hoa văn trên chiếc ghe ngo cùng đồng phục của các đội thi khiến cho mặt sông trở nên sinh động đầy màu sắc.

[→ Read more...](#)

Lễ hội Ok Om Bok của người Khmer 3/4 - Lễ cúng trăng



Khi mặt trăng đã lên cao tỏa sáng, nghi lễ cúng trăng trang nghiêm của lễ hội Ok Om Bok bắt đầu. Lễ cúng trăng thường tổ chức tại nhà hoặc trong khuôn viên chùa Khmer, miễn sao phải đảm bảo không gian thông thoáng và không có bóng cây.

Chuẩn bị mâm cúng trăng là một việc công phu. Trước tiên người ta cắm hai cây mía và dùng lá dừa làm hình cái cổng vòm, trên cổng vòm có giăng dây cột 12 lá trầu tượng trưng cho 12 tháng trong năm và một dây cau gồm 7 trái được chẻ vỏ ra như hai cánh con ong tượng trưng cho 7 ngày trong tuần.

[→ Read more...](#)

Lễ hội Ok Om Bok của người Khmer 1/4 - Cốm dẹp



Hương vị cốm dẹp tuy mộc mạc nhưng lại khó quên, nhất là đối với những người con Khmer của vùng đất miền Tây mỗi khi đến mùa lễ hội Ok Om Bok. Cốm dẹp là lễ vật được dâng lên thần Mặt Trăng trong lễ hội Ok Om Bok, được làm từ loại nếp ngon đầu mùa được rang đều trên chảo với lửa nhỏ vừa cho đến khi có hạt nếp nổ là vừa chín tới.

Nếp đã rang chín được trút vào cối quét dẹp để tách vỏ, sau đó được đổ ra nia sàng sảy loại bỏ vỏ trấu và vụn cốm. Khi chế biến, chỉ cần thêm rắc thêm vào cốm khô chút nước dừa rám vỏ, đường cát mịn và dừa nạo rồi trộn đều, để một lát cho thấm là có thể thưởng thức.

Hãy vào bếp thực hiện món cốm dẹp trộn dừa chuẩn vị miền Tây với công thức truyền thống như sau:

[→ Read more...](#)

Khăn rằn



Từ lâu, hình ảnh chiếc áo bà ba và khăn rằn đã đồng hành cùng người phụ nữ miền Tây như một y phục đặc trưng cho sự mộc mạc, thuần khiết và toát lên tính cách đôn hậu, dung dị khiến bao du khách say lòng.

Khăn rằn có nguồn gốc từ người Khmer (tiếng Khmer đọc là krama) và trong quá trình cộng cư của các dân tộc trên vùng đất đồng bằng sông Cửu Long, nó đã được chuyển thành thứ trang phục đặc trưng. Chiếc khăn rằn thường có hai màu đen và trắng hoặc nâu và trắng. Hai màu này đan chéo nhau, tạo thành ô vuông nhỏ, trải dài khắp mặt khăn và có lẽ các lần ngang dọc ấy là gốc gác của tên gọi khăn rằn. Chiếc khăn rằn có chiều dài khoảng 1,2m, rộng chừng 40-50 cm, không cầu kỳ, sặc sỡ mà bình dị, đơn giản.

[→ Read more...](#)

Lễ hội Ok Om Bok của người Khmer 2/4 - Đút cốm dẹp



Hương vị cốm dẹp dân dã và cuộc thi đua ghe ngo sôi động là những nét đặc trưng của lễ hội “Ok Om Bok”, một lễ hội mang đậm màu sắc văn hóa của người Khmer ở vùng đồng bằng sông Cửu Long. Ok Om Bok, có nghĩa là “Đút cốm dẹp”, diễn ra long trọng vào rằm tháng 10 hằng năm tại những tỉnh có đông bà con dân tộc người Khmer sinh sống như Trà Vinh và Sóc Trăng.

Năm 2021, Ok Om Bok rơi vào ngày 19 tháng 11 theo dương lịch.

[→ Read more...](#)

[Older entries >>](#)

From:

<https://mekong-delta.com/> - **Mekong-delta.com**

Permanent link:

<https://mekong-delta.com/vi/start>

Last update: **2023/11/05 18:24**

