

Ngày hội ẩm thực và văn hóa Việt Nam tại Osaka, Nhật Bản

20:58 11/10/2025

Chiều 11/10, chương trình giao lưu văn hóa-ẩm thực Việt Nam với chủ đề “Ẩm thực Việt Nam - sự khác biệt giữa miền bắc và miền nam” đã diễn ra tại Công viên Ikuno, thành phố Osaka, Nhật Bản. Sự kiện do chính quyền quận Ikuno tổ chức với sự đồng hành của Tổng hội Người Việt Nam vùng Kansai.

Sự kiện là một trong những hoạt động nổi bật trong chuỗi chương trình giao lưu quốc tế của quận Ikuno, trong khuôn khổ trước thềm bế mạc Triển lãm thế giới Osaka Kansai Expo 2025 (Expo 2025), nhằm tăng cường sự hiểu biết và kết nối giữa người dân Nhật Bản và cộng đồng người Việt Nam tại Kansai, đồng thời quảng bá văn hóa Việt Nam tới bạn bè quốc tế.

Buổi lễ có sự hiện diện của ông Sujihara Akihiro - Quận trưởng quận Ikuno, đại diện các phòng ban, tổ chức xã hội cùng hơn 1.000 khách tham dự, bao gồm người dân địa phương, doanh nghiệp và bạn bè Nhật Bản yêu mến Việt Nam.

Phát biểu khai mạc, ông Sujihara Akihiro gửi lời cảm ơn tới Tổng hội Người Việt Nam vùng Kansai vì đã phối hợp tổ chức sự kiện ý nghĩa này. Ông nói: “Ẩm thực là ngôn ngữ chung giúp con người hiểu nhau hơn. Thông qua món ăn Việt Nam, chúng ta không chỉ cảm nhận được hương vị độc đáo mà còn thấy được sự tinh tế và tấm lòng hiếu khách của người Việt”.



Đại diện Việt Nam giới thiệu một số món ăn của người Việt trong khuôn khổ chương trình.

Đại diện phía Việt Nam, bà Lê Thương - Tổng hội Người Việt Nam vùng Kansai phát biểu cảm ơn chính quyền quận Ikuno đã luôn đồng hành cùng cộng đồng người Việt trong các hoạt động văn hóa.

“Chúng tôi mong muốn giới thiệu với người dân Nhật Bản hình ảnh Việt Nam thân thiện, năng động, và ẩm thực là cách gần gũi nhất để kết nối hai dân tộc”, bà Lê Thương chia sẻ.

Trong chương trình, đại diện Tổng hội Người Việt Nam vùng Kansai đã trực tiếp giới thiệu và trình bày 3 món ăn tiêu biểu của Việt Nam: Phở, bún và phở cuốn. Các món ăn được chuẩn bị công phu, trình bày đẹp mắt, mang hương vị đặc trưng của từng vùng miền.



Ông Sujihara Akihiro và bà Lê Thương (đứng giữa) chụp ảnh lưu niệm sau khi thưởng thức món phở của Việt Nam.

Nếu phở miền bắc gây ấn tượng bởi vị thanh nhẹ, tinh tế, thì bún miền trung lại đậm đà, cay nồng, còn phở cuốn Hà Nội mang nét tươi mới, thanh mát - rất phù hợp với khẩu vị của người Nhật.

Khách tham dự được xem trình diễn chế biến món ăn trực tiếp, tìm hiểu nguyên liệu, cách nấu và câu chuyện văn hóa đằng sau mỗi món. Nhiều người dân địa phương tỏ ra thích thú khi được tự tay cuốn phở cuốn hoặc thưởng thức nước dùng phở Việt.

Không chỉ có ẩm thực, sự kiện còn diễn ra trong không gian ngoài trời rực rỡ sắc màu với hàng chục gian hàng văn hoá-ẩm thực Việt Nam. Các gian hàng giới thiệu món ăn đường phố, cà-phê Việt, trà sen, đồ lưu niệm, áo dài và sản phẩm thủ công truyền thống, thu hút đông đảo người dân Ikuno và khách tham quan.



Tổng hội Người Việt Nam vùng Kansai chụp ảnh lưu niệm trước gian hàng quảng bá ẩm thực Việt Nam.

Vào cuối buổi chiều, sự kiện được tiếp nối với chương trình ca múa nhạc ngoài trời do cộng đồng người Việt tại Osaka biểu diễn. Những giai điệu dân ca, tiết mục múa nón, múa sen, trình diễn áo dài và các bài hát ca ngợi quê hương đất nước đã mang đến không khí rộn ràng, đậm đà bản sắc dân tộc. Khán giả Nhật Bản nồng nhiệt cổ vũ, bày tỏ sự yêu thích với những tiết mục đầy màu sắc và cảm xúc.

Sự kiện diễn ra trong không khí thân tình, hữu nghị và đông đầy cảm xúc, mở ra thêm nhiều cơ hội hợp tác, giao lưu văn hóa giữa chính quyền quận Ikuno và Tổng hội Người Việt Nam vùng Kansai trong thời gian tới. Sự kiện sẽ kéo dài đến hết ngày 12/10.

Chương trình “Ẩm thực Việt Nam - sự khác biệt giữa miền bắc và miền nam” không chỉ giúp bạn bè Nhật Bản hiểu thêm về đất nước, con người Việt Nam mà còn góp phần lan tỏa tinh thần đoàn kết, yêu thương và sáng tạo của cộng đồng người Việt tại Kansai - những sứ giả văn hóa thầm lặng đang góp phần xây dựng một Osaka đa văn hóa, cởi mở và phát triển bền vững.

Theo nhandan.vn