



MIỀN TÂY
Mùa nước nổi

VÀ NHỮNG MÓN NGON TỪ SẢN VẬT ĐỒNG QUÊ
TRANG 17

BÚN MẮM
NIỀM TỰ HÀO
Sản Vật
CỦA MIỀN QUÊ SÔNG NƯỚC
TRANG 22



Lời Ngỏ

Kính chào Quý khách, Quý độc giả TSTtourist thân mến,

Từ ngày 19/8 - 24/8/2021, cả nước liên tục ghi nhận số ca mắc Covid-19 với trên 10.000 ca nhiễm/ngày, cao nhất là ngày 21/8 với 13.417 ca mắc mới. Điều đó cho thấy, diễn biến của đại dịch Covid-19 ở nước ta đang hết sức phức tạp, nhất là đối với khu vực 19 tỉnh, thành phía nam.

Riêng với TP.HCM, từ ngày ghi nhận ca nhiễm đầu tiên trong cộng đồng trong đợt bùng phát dịch Covid-19 lần thứ tư (27/4/2021), TP đã liên tục thực hiện các biện pháp giãn cách xã hội. Cụ thể, từ 31/5 đến 14/6, thành phố giãn cách theo Chỉ thị 15, từ 15/6 đến 8/7 giãn cách theo Chỉ thị 10 của UBND TP.HCM, từ 9/7 đến 15/9 giãn cách theo Chỉ thị 16 của Thủ tướng. Trong đó, có 26 ngày TP.HCM áp dụng thêm các biện pháp tăng cường như cấm ra đường, ngưng các hoạt động không thiết yếu sau 18h,... Từ ngày 23/8, hàng ngàn cảnh sát, quân nhân từ Hà Nội đã xuất quân vào TP.HCM để hỗ trợ chống dịch. Toàn TP giãn cách theo Chỉ thị 16 ở mức cao nhất cùng với sự chi viện của đội ngũ y tế, quân nhân... được hi vọng sẽ là cách dập dịch nhanh nhất, một cách nhanh chóng nhất đưa TP.HCM trở lại trạng thái bình thường.

Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, TSTtourist xin trân trọng gửi đến quý khách, quý độc giả những thông tin mới nhất về tình hình du lịch trong và ngoài nước. Cụ thể, với phần du lịch trong nước, 10 điểm đến chụp ảnh du lịch đẹp được du khách quốc tế đánh giá cao ở Việt Nam; Đà Nẵng, Côn Đảo lọt top "điểm đến trăng mật" yêu thích nhất thế giới của các cặp đôi hay Phú Quốc được kỳ vọng sẽ phục hồi du lịch nhanh nhất sau dịch Covid-19... hứa hẹn sẽ mang đến những thông tin vô cùng bổ ích. Các nước châu Âu "biến nguy thành cơ" sau Covid-19 hay du lịch hạng sang ở Trung Quốc bắt đầu có những diễn biến khả quan,... tiếp tục là những thông tin ngoài nước đầy hấp dẫn.

Tháng 7 âm lịch bắt đầu cũng là lúc những tỉnh ở thượng nguồn sông Cửu Long bước vào mùa nước nổi. Cùng với đó, các sản vật phù sa sẽ theo con nước lũ lướt đổ về hạ nguồn. Theo thời gian, bằng khối óc sáng tạo và sự khéo léo của mình, người dân miền Tây đã tận dụng những sản vật đó để làm ra những món ăn đặc trưng của riêng mùa nước nổi. Trong đó, phải kể đến món bún mắm. Ở miền Tây, bún mắm được bày bán quanh năm. Nhưng chỉ khi đến mùa nước nổi, có sự "góp sắc thêm hương" của bông điên điển thì món ăn này mới được xem là "đậm nghĩa, vẹn tình". Về miền Tây mùa nước nổi, thu hết vào tầm mắt vẻ đẹp của miền quê giữa mênh mang sóng nước thoi chua đủ, phải tự mình "mục sở thị" những món ngon chỉ có vào mùa này mới xem là trọn vẹn chuyến hành trình.

Sau cùng, E-Magazine TSTtourist trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả số phát hành tuần thứ 16, ngày 26/8/2021 với chủ đề: **"XUÔI MÁI MIỀN TÂY, "SAY" HÈ SÔI ĐỘNG"**.

BAN BIÊN TẬP



MIỀN TÂY MÙA NƯỚC NỔI

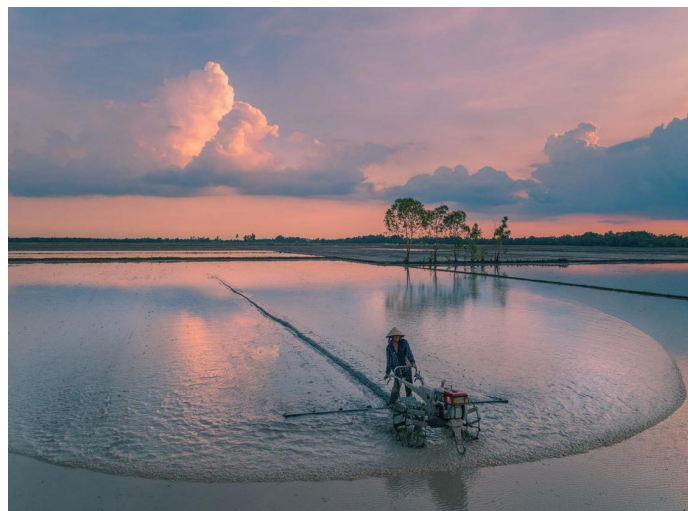
và những món ngon từ sản vật đồng quê Quyên Trân

Nếu là một người con lớn lên ở vùng đất Tây Nam, mùa nước nổi chắc hẳn là một phần không thể thiếu trong ký ức. Mùa nước nổi về không chỉ mang phù sa bồi đắp cho đồng ruộng, giúp tươi tốt mùa màng, mà còn kéo theo đó những sản vật thiên nhiên một năm chỉ xuất hiện đúng một lần. Người dân miền Tây bằng tất cả óc sáng tạo và sự khéo léo của mình, đã nương theo những nguyên liệu sẵn có đó để chế biến ra vô vàn đặc sản mùa nước nổi, chỉ cần nhắc tên là đã khiến người ta “nuốt ừng ực” vì thèm.

Thương nhớ hoài mùa nước nổi quê hương

Vào khoảng giữa mùa hè mỗi năm, các cơn bão và áp thấp nhiệt đới gây ra nhiều mưa ở thượng nguồn làm mực nước ở sông Mê Kông dâng lên nhanh chóng. Khi chảy về phía hạ nguồn, một phần lưu lượng nước sẽ đổ vào Biển hồ Tonlé Sap ở Campuchia, phần nhiều theo hai nhánh sông Tiền và sông Hậu vượt qua biên giới đổ vào Việt Nam, sau đó chảy ra biển Đông theo nhiều cửa. Những tỉnh ở đầu nguồn sông Cửu Long phần lớn có địa hình trũng thấp nên khi một lượng lớn nước tràn vào sẽ gây ngập bờ kênh, ao hồ, ruộng đồng trong vài tháng, từ đó hình thành nên mùa nước nổi.

Do đó mà hằng năm, cứ độ tháng 7 đến tháng 10 âm lịch (nhằm vào khoảng tháng 8 đến tháng 11 dương lịch), bà con các tỉnh đầu nguồn sông Cửu Long gồm An Giang, Kiên Giang, Đồng Tháp, Tiền Giang, Long An đều mong ngóng lũ về. Đây là cơn lũ hiền hoà mang theo một lượng lớn phù sa để bồi đắp cho đất đai thêm màu mỡ, chở theo vô vàn sản vật như cá linh, cá rô đồng, cá bông lau,... Đây cũng là mùa mà những loài hoa mọc dại ven các con sông, bờ kênh bắt đầu rộ nở, tạo nên một bức tranh quê dung dị, hơn hết là mang mùa bội thu tôm cá đến với người miền Tây quanh năm vất vả, nhọc nhằn.





Những sản vật đậm vị miệt vườn của mùa nước nổi

Lũ là từ luôn khiến người dân khiếp sợ vì đó là thiên tai. Duy chỉ có vùng Đồng bằng sông Cửu Long, năm nào mùa lũ không về là năm đó như thiếu một thứ gì vô cùng quan trọng. Bà con nơi đây trông chờ lũ và xem đó như một đặc ân mà thiên nhiên sông nước đã biệt đãi cho đời sống của mình. Mùa lũ về giúp cuốn trôi hết những tồn dư năm cũ, mang theo một lượng phù sa màu mỡ, phì nhiêu để tưới tiêu ruộng đồng. Những sản vật phù sa như cá, tôm, cua... cũng theo dòng nước từ thượng nguồn đổ xuống, giúp bà con có những bữa cơm quê tuy mộc mạc đơn sơ nhưng cả đời không quên được.

Cá linh

Cá linh là một đặc sản không thể thiếu của mùa nước nổi miền Tây. Đây là loài cá có kích thước nhỏ, thịt mềm, thơm, ngọt và chỉ xuất hiện vào mùa nước nổi.

Cái hay của loài cá này nằm ở chỗ dù là cá linh đầu mùa hay cuối mùa, người dân đều có cách chế biến để cho ra nhiều món ăn đậm vị. Cụ thể, cá linh đầu mùa còn non, trọng lượng nhỏ thì thịt mềm, thơm, phù hợp để tẩm bột chiên giòn. Độ giữa mùa, cá đã lớn hơn một chút, túi mật cá to nên khi ăn lẫn vào đó là vị đắng đắng, bùi bùi, thích hợp để làm lẩu mắm, nấu canh chua hay làm món cá linh kho tộ. Cá linh cuối mùa với kích thước lớn hơn cả, người dân thường làm mắm, vừa để ăn cho đỡ ngán, vừa để dành thưởng thức quanh năm.



Cua đồng

So với những sản vật mùa nước nổi khác như cá hay tôm, cua đồng cũng là thức quà dân dã không kém cạnh về độ thơm ngon, hấp dẫn. Chỉ từ một nguyên liệu đơn giản là cua đồng, người miền Tây có thể biến tấu ra nhiều món đặc sản khác nhau. Ví như thân cua thường được dùng để nấu canh, lẩu hay bún riêu cua, nhưng càng cua đồng là món ăn chiếm được nhiều cảm tình hơn cả.

Càng cua đồng to, cứng và chắc thịt, thường được mang hấp sả, luộc hay rang muối. Chấm thịt cua đồng vào chén muối tiêu chanh ớt trong những ngày mưa rả rích, rồi thi nhau đếm xem ai cắn được nhiều càng cua hơn... từng là thú vui hết sức bình dị và tinh khôi của nhiều đứa trẻ lớn lên ở chốn miệt đồng.



Bông điên điển

Mùa nước nổi miền Tây sẽ khó lòng lưu dấu ấn trong ký ức tuổi thơ của nhiều người nếu không có sắc vàng đặc trưng của màu bông điên điển. Đây là loài cây mọc dại ở các bờ kênh, bờ sông. Khi con nước về mang theo phù sa bồi đắp, loài cây này sẽ nở rộ, không chỉ giúp điểm tô cho cảnh sắc miền Tây mùa nước nổi, mà còn mang đến những đặc sản đậm hồn quê.

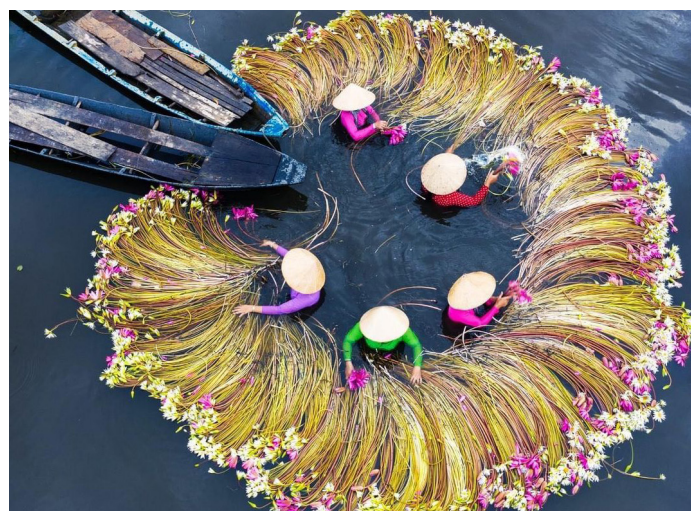
Bông điên điển có rất nhiều cách chế biến, từ đơn giản đến cầu kỳ. Hôm nào lười thì cứ ra vườn hái một nắm bông điên điển mang vô xào tỏi hay bóp một đĩa gỏi chấm cá kho là đã có được một bữa no nê. Hấp dẫn hơn thì nhúng bông điên điển vào vô vàn món lẩu như lẩu mắm, canh chua; dùng đổ bánh xèo hay thêm vào tô bún cá, bún mắm, ...Điên điển giòn giòn, vừa ăn vào thấy đắng nhưng sẽ đọng lại vị ngọt dịu nơi cổ họng. Hương vị đồng nội đặc trưng của bông điên điển mang kết hợp với bất cứ món nào cũng đều dễ dàng cho ra "cực phẩm".



Bông súng

Sắc màu bắt mắt của bông súng cũng góp công rất lớn trong việc tô điểm cho những ao, hồ miền Tây vào mùa nước nổi. Bông súng có độ dài 5-6 mét, được xem là món "mồi nhúng" hao cơm trong nhiều món lẩu như lẩu mắm, canh chua. Chỉ cần tước bỏ lớp vỏ ngoài, rửa sạch sau đó ngắt thành từng khúc nhỏ là có thể chế biến hay thưởng thức ngay món rau này.

Sức hấp dẫn của bông súng nằm ở cái vị xốp giòn, thanh mát. Khi ăn sống, người ta sẽ dễ dàng cảm nhận sự tươi mới trong cổ họng, xen vào đó là chút ngọt, chút bùi hấp dẫn. Với các món lẩu, chỉ cần nhúng vào khi nước vừa sôi, bông súng sẽ mềm nhưng vẫn giữ được độ giòn dai, kèm theo mùi hương hấp dẫn khiến nồi lẩu trở thành một tổng thể hài hòa, vô cùng đầy đủ vị giác.





BÚN MẮM

Thanh Nghĩa
hương vị khó quên của miền quê sông nước

“Đậm đà, lạ miệng, khó quên” chắc hẳn sẽ là cảm nhận của số đông người đã thưởng thức qua bún mắm. Món ăn này gắn liền với nếp sống của người dân miền Tây, là đặc sản mà du khách không nên bỏ lỡ. Những tinh hoa, sản vật miền sông nước dường như gói trọn trong tô bún nóng hổi, tỏa mùi hương đặc biệt, không lẫn vào đâu được.

Miền Tây không chỉ nổi tiếng với cảnh vật sông nước hữu tình, những vườn trái cây trĩu quả, mà còn gây thương nhớ bởi hương vị đặc trưng của những đặc sản đượm hồn quê. Ẩm thực Nam Bộ độc đáo bởi cách kết hợp nhiều nguyên liệu, ăn kèm với nhiều loại rau tươi sống, điển hình như: lẩu mắm, lẩu cá diêu hồng, bún riêu, canh chua, gỏi,... đặc biệt phải kể đến món bún mắm.





Món ăn này có nguồn gốc từ Campuchia, làm từ mắm bò hóc, du nhập vào miền Tây, dần dà được người dân biến tấu, sáng tạo rồi vô tình trở thành... "cực phẩm". Bún mắm được xem là ẩm thực đặc trưng của vùng đất miền Tây, đến mức đã hình thành câu nói rằng: "Chưa ăn bún mắm, chưa phải người miền Tây". Nói đến bún mắm, ngon nhất phải kể đến vùng Châu Đốc - An Giang.

Dù không dùng cao lương mỹ vị, bún mắm vẫn có sức hút rất riêng, đủ làm du khách xiêu lòng chỉ trong lần đầu nếm thử. Món ăn này còn gây ấn tượng bởi chỉ trong một tô bún nhưng lại chứa rất nhiều sản vật của miền quê sông nước. Để làm ra được một tô bún mắm ngon đòi hỏi người nấu phải có kinh nghiệm, sự khéo léo và tỉ mỉ trong từng công đoạn.

Để bún mắm đậm đà, nhất định phải sử dụng mắm cá linh nổi tiếng của xứ miền Tây. Món ăn này có đạt đến độ ngon hoàn hảo hay không phụ thuộc rất nhiều vào chất lượng của mắm. Sau khi được bắt về, cá linh sẽ được làm sạch, ủ với muối theo công thức nhất định của từng loại mắm. Người dân miền Tây thường sẽ ủ mắm trong những chum đất trong khoảng 2 đến 5 tháng, giúp mắm có được hương vị tự nhiên nhất. Bên cạnh đó, để tăng thêm sức hấp dẫn và cho nước dùng thêm đậm đà, người nấu còn thường kết hợp với mắm cá sặc.



Đầu tiên, mắm sẽ được cho vào nồi nấu với lượng nước gấp đôi cho đến khi thịt mắm rục ra hết, rồi dùng rây lọc sạch phần xương mắm. Dùng một nồi lớn khác để xào hành tím, tỏi đã băm nhuyễn cho thơm vàng rồi cho thêm sả băm, ngải bún vào xào cùng. Đến khi dậy mùi thơm thì cho phần mắm đã nấu vào đến khi sôi. Sau đó, thả vào tôm, mực, cá lóc,... tùy theo sở thích, trụng đến khi chín thì vớt ra để ráo. Cuối cùng, cắt cà tím thành những miếng đều nhau rồi thả vào nồi. Nêm nếm lại các loại gia vị cho vừa miệng là hoàn thành.

Thông thường, người nấu không cần phải bỏ thêm quá nhiều gia vị vì phần nước dùng có hai loại mắm và vị ngọt từ hải sản, cà tím cũng đã đủ đậm đà.

Nét đặc trưng của bún mắm cũng như nhiều món ăn miền Tây khác đó chính là có thể ăn kèm với nhiều loại rau như: rau nhút, rau muống bào, bông súng, kèo nèo, rau má, rau đắng, giá, hẹ, có chỗ còn thêm bông bí, bông điên điển... Bất kể loại rau nào cũng đều có thể làm tăng hương vị thơm ngon của món bún mắm. Khi ăn, người bán thường cho rau vào tô, bỏ bún lên trên, chan nước lèo nóng hổi, cuối cùng bỏ lên mặt nào là tôm, mực, cá và thịt heo quay.





Nước dùng thơm nồng hương mắm, hòa quyện cùng vị ngọt tự nhiên của rau sống, tôm, mực,... tạo nên một tổng thể hài hòa cùng một hương vị khó cưỡng. Chính bởi sự đặc trưng vốn có, bún mắm dần là món ăn gợi nhớ đến miền quê sông nước Nam Bộ, trở thành niềm tự hào ẩm thực của người dân nơi đây. Món ăn này đại diện cho sức sáng tạo mãnh liệt của người dân vì gần như những sản vật của đất trời đều được tận dụng triệt để và cực hòa hợp trong món ăn này.

Với những người chưa một lần đến với miền Tây, bún mắm sẽ là một đặc sản đầy hứa hẹn bởi nó ôm vào lòng tất cả sự trù phú của mảnh đất này. Còn với những đứa con xa quê, một tô bún mắm đậm đà hương vị với đầy đủ các loại rau đồng, "giàu có" hơn thì có thịt heo quay, đầu cá lóc... sẽ giúp nỗi nhớ quê được xoa dịu đi ít nhiều. Tô bún mắm tuy giản dị, bình dân nhưng gợi nhắc đến hình ảnh của những dòng sông quê ôm đầy phù sa, trong đó có những sản vật chảy khắp vùng quê để bồi đắp nên dáng hình của miền Tây - dáng hình xứ sở của miền cuối trời Tổ quốc.



NEW

DESTINATION

ĐIỂM ĐẾN MỚI HẤP DẪN Ở CÁC QUỐC GIA - VÙNG MIỀN



VỀ RỪNG TRÀM TRÀ SƯ

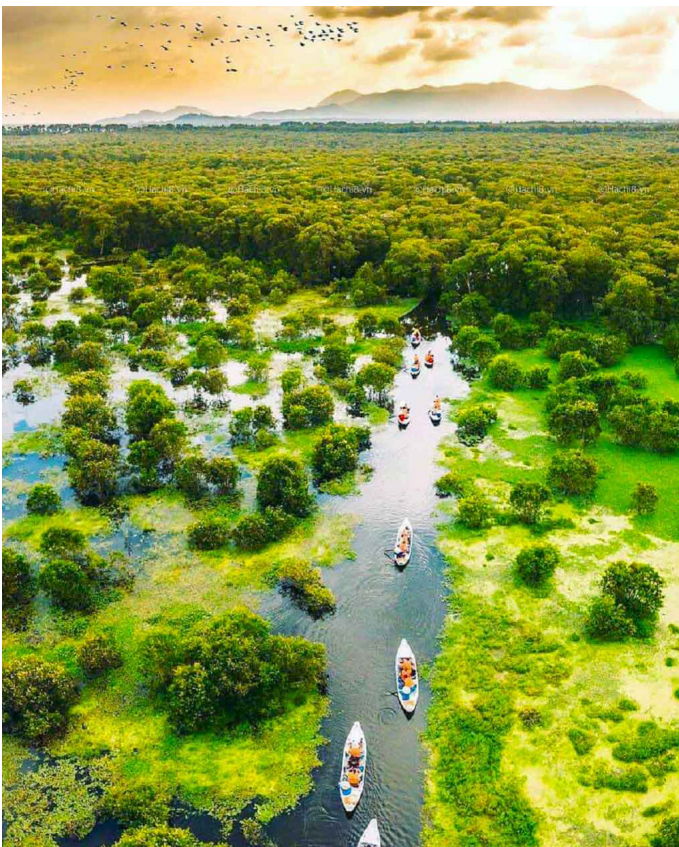
thả hồn giữa bức tranh thiên nhiên bình dị Thanh Nghĩa

Vẻ đẹp xanh mướt của bức tranh thiên nhiên rừng tràm Trà Sư đã làm say đắm bao tâm hồn của những tín đồ xê dịch. Không chỉ có không gian tươi mát, yên bình, rừng tràm Trà Sư còn là địa điểm lý tưởng để du khách thả mình trong khung cảnh làng quê tuyệt đẹp.

Ghé thăm An Giang, chúng ta thường nhớ ngay đến miếu Bà Chúa Xứ, núi Cấm, núi Sam, những cánh đồng thốt nốt chụp ngược ánh hoàng hôn hay chợ Châu Đốc sầm uất vốn vẫn hay được mệnh danh là "Vương quốc mắm"... mà lại quên đi rừng tràm Trà Sư xanh bạt ngàn, mê đắm hồn của bao viễn khách.

Rừng tràm Trà Sư thuộc địa phận xã Văn Giáo, huyện Tịnh Biên, tỉnh An Giang, cách thành phố Long Xuyên gần 100km. Hiện nay, rừng tràm Trà Sư đang là một trong những địa điểm tham quan tiêu biểu cho du lịch mùa nước nổi An Giang với diện tích lên tới 850ha. Ngoài ra, đây cũng là cánh rừng tràm ngập nước có hệ động thực vật phong phú tại miền Tây Nam Bộ.



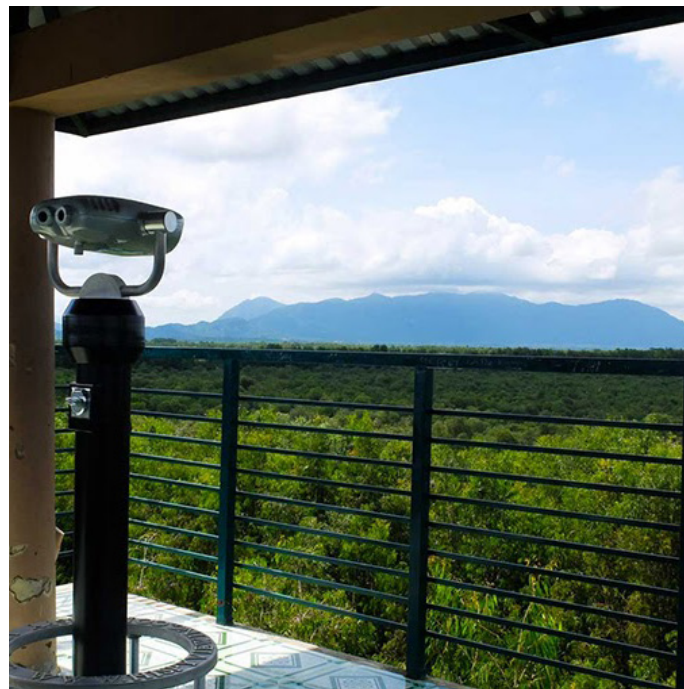
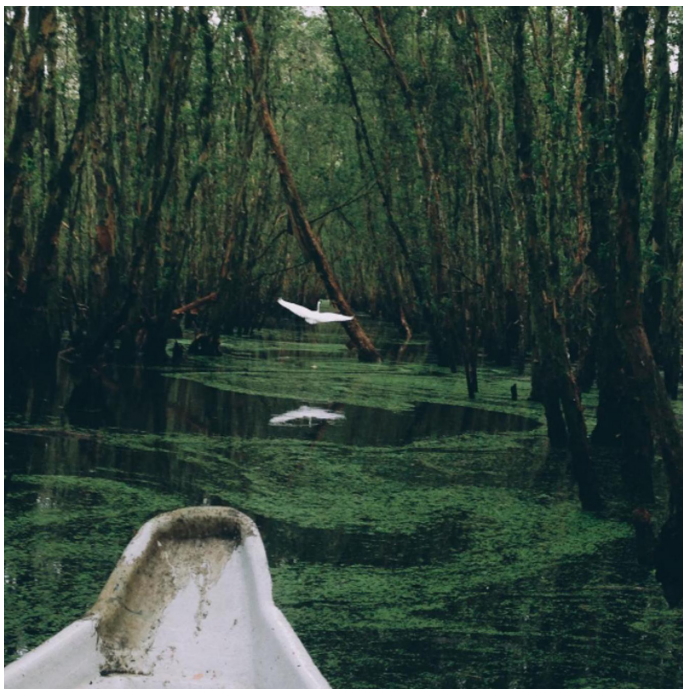


Hàng năm vào mùa nước nổi, rừng tràm Trà Sư An Giang lại bộc lộ hết vẻ đẹp thiên nhiên tiềm ẩn, thu hút du khách đến chiêm ngưỡng cảnh sắc tuyệt diệu. Nơi đây còn có tầm quan trọng rất lớn trong công tác bảo tồn đất ngập nước tại Đồng bằng sông Cửu Long. Đến rừng tràm Trà Sư, du khách không chỉ bị thu hút bởi không gian thiên nhiên với rừng tràm rợp bóng hai bên, mà còn được chiêm ngưỡng hàng loạt loài chim nước, động vật hoang dã quý hiếm bởi nơi đây còn được phát triển để trở thành "ngôi nhà chung" - khu bảo tồn của rất nhiều lớp sinh vật nhiệt đới đang sinh sống ở vùng đất Tây Nam Bộ này.

Du khách sẽ được trải nghiệm đi xuống ba lá băng qua cánh rừng, các cô chèo xuống kiêm hướng dẫn viên sẽ đưa khách tham quan đi dọc rừng tràm, đồng thời sẽ giới thiệu các điểm thú vị chỉ nơi đây mới có. Trên chiếc xuồng đang đong đưa theo nhịp sóng nước, du khách sẽ có cảm giác như đang hòa mình vào dòng chảy để cảm nhận được hết sự yên ả, thanh bình của toàn bộ khu rừng.

Những cây tràm từ dưới nước vươn mình thẳng lên cao, hướng về phía bầu trời xanh thẳm, bao quanh hai bên lối đi của thuyền. Càng vào sâu bên trong, các cây tràm càng dày đặc, du khách sẽ có cảm giác như được hoàn toàn tách biệt với thế giới xô bồ bên ngoài. Mặt nước được phủ một màu xanh mát của bèo trôi hòa cùng tiếng chim vọng về từ phía xa hai bên vòm tràm tạo nên một khung cảnh kỳ bí, say đắm lòng người.





Vì là khu du lịch sinh thái nên rừng trà Sứ “ngập tràn” những loài thủy sinh vật, chim muông, cá nước... với khoảng 140 loài thực vật, với diện tích được trà gần như bao phủ. Chính vì điều đó, trong chuyến tham quan, du khách chắc chắn sẽ bắt gặp cảnh những đàn chim nổi cánh bay lên giữa đồng nước mênh mông, hoặc vài chú vạc đang neo mình trên thân cây trà. Nếu may mắn hơn, du khách còn được nhìn thấy hình ảnh cánh cò trắng sà xuống mặt nước kiếm ăn, tạo nên bức tranh thiên nhiên vừa bình dị, an yên, vừa vô cùng “hiếm có khó tìm” giữa thời hiện đại.

Vào sâu bên trong, rừng trà còn có một ngọn tháp cao được xây dựng để du khách dễ dàng ngắm toàn cảnh từ trên cao của khu du lịch sinh thái này. Ở đây có kính viễn vọng (tầm nhìn đạt 25km) để khách tham quan tha hồ ngắm nhìn sự bạt ngàn của rừng trà, màu xanh trải dài hút tầm mắt hay những cánh chim bay về tổ mà chưa kịp nhớ tên lúc chiều tà...

Ngày nay, rừng trà Sứ đã được đầu tư và làm mới, đem đến một hình dáng trẻ trung hơn. Tiêu biểu là chiếc cầu tre “vạn bước”, có tổng chiều dài hơn 10km, đạt kỷ lục chiếc cầu tre dài nhất Việt Nam. Đây là công trình giúp tô điểm thêm sự thú vị cho rừng trà và đang được rất nhiều du khách, đặc biệt là giới trẻ yêu thích.





Thậm chí, các bạn còn có thể nhìn thấy rất nhiều ngôi làng của đồng bào Khmer gần đó, với đa dạng làng nghề độc đáo như nuôi ong mật, nấu đường thốt nốt, dẹt thổ cẩm và các làng nghề thủ công mỹ nghệ.

Sau khi "cập bến", du khách có thể nghỉ ngơi tại chòi nghỉ khá rộng rãi, thoải mái và bắt đầu công cuộc khám phá ẩm thực nơi đây, với rất nhiều món ăn dân dã. Một vài cái tên đặc trưng có thể kể đến như canh chua cá linh nấu bông điên điển, cá lóc nướng trui, chuột đồng nướng, cá tai tượng chiên xù,...

Thời điểm đẹp nhất để đến rừng tràm Trà Sư chắc chắn phải là vào mùa nước nổi, tương ứng với khoảng thời gian từ tháng 9 đến tháng 11. Vào mùa này, đường như tràm cũng đặc biệt xanh hơn, nước về với các cánh bèo cam phủ xanh bề mặt. Khi đi thuyền, bạn sẽ cảm giác như đang lướt qua một thảm nhung vô cùng êm nhẹ và cực kỳ thích thú.

Rừng tràm Trà Sư sẽ là điểm đến lý tưởng để du khách xả tan mỗi mệt của guồng quay cuộc sống thường nhật, để tạm gác lại thực tại xô bồ và quan trọng nhất là để một lần tâm hồn được vỗ về, hòa cùng nhịp thở với thiên nhiên.



An aerial photograph of a pond in Vietnam. Several workers wearing traditional conical hats are on rafts made of lotus stems, tending to large, circular rafts of lotus flowers. Several wooden boats are also visible on the water. The water is green with lily pads and floating lotus seeds.

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.
www.tsttourist.com

10 Tú Xương, P. Võ Thị Sáu, Q.3, Tp.HCM
(028) 39.328.328