

**TST**tourist®  
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

**TRAVEL**

**NEWS**

(23.9)

Số 20 - Bản tin tháng 9 năm 2021

TRỌN VẸN  
**HÀNH TRÌNH**  
*Khám Phá*  
CÙ LAO VỚI 5 MÓN NGON NỨC TIẾNG  
**TRANG 17**

**KHÁM PHÁ**  
*Vẻ Đẹp*  
4 CÙ LAO NỔI TIẾNG MIỀN TÂY  
**TRANG 27**



[www.tsttourist.com](http://www.tsttourist.com)



# Lời Ngỏ

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

Tuần qua là tuần mà tình hình du lịch trong nước có nhiều tín hiệu khả quan nhất kể từ khi cả nước bùng phát dịch Covid-19 lần thứ tư. Cụ thể, ngày 19/9 vừa qua, Cần Giờ và Củ Chi - hai huyện "vùng xanh" của TP.HCM đã mở cửa du lịch đón hàng trăm khách tham quan, đặc biệt là các y bác sĩ từ các tỉnh phía Bắc hỗ trợ TP.HCM chống dịch hơn 3 tháng qua. Trong các bảng xếp hạng quốc tế, Việt Nam cũng vinh dự được xướng tên trong nhiều hạng mục đề cử uy tín, ví như mới đây, tạp chí Travel+Leisure đã đưa ra top các thành phố du lịch tốt nhất châu Á. Trong đó, phố cổ Hội An xuất hiện ở danh sách này với hạng thứ 13.

Ngoài ra, cao nguyên Kon Hà Nừng vừa được Ủy ban Con người và sinh quyển thế giới (MAB) thuộc UNESCO công nhận khu dự trữ sinh quyển thế giới. Hay Six Senses Côn Đảo đứng đầu trong Top 10 khu nghỉ dưỡng tốt nhất Đông Nam Á do độc giả của chuyên trang du lịch nổi tiếng Travel+Leisure bình chọn. Tình hình du lịch thế giới cũng có nhiều chuyển biến tích cực như thay vì liên tục thực hiện các biện pháp giãn cách và phong tỏa, nhiều quốc gia đã lên kế hoạch sống chung với Covid như Đan Mạch, Thái Lan, Singapore,...

Sau khi tình hình dịch được kiểm soát, miền Tây - vùng đất phù sa với những ruộng lúa bạt ngàn, những vườn trái cây quanh năm trĩu quả hay những dải cù lao nhô lên giữa mênh mông bốn bề là nước... hứa hẹn sẽ là điểm đến đầy hấp dẫn đối với du khách gần xa. Do đó, trong số phát hành tuần này, **BẢN TIN DU LỊCH** TSTtourist hân hạnh giới thiệu đến quý khách, quý độc giả 4 cù lao nổi tiếng ở miền Tây. Hành trình trải nghiệm một vùng đất mới sẽ khó lòng trọn vẹn nếu du khách chưa thử qua những đặc sản gắn liền với địa danh đó. Vì vậy, 5 món đặc sản hãy nhắc đến cù lao là luôn được gọi tên ngay gồm cá lóc nướng trui, cá tai tượng chiên xù, lẩu mắm, gỏi củ hủ dừa và xôi phồng cũng được bản tin tuần này đề cập đến. Ngoài những mảnh cù lao tươi tốt quanh năm, với bao sản vật phù sa gồm cá, tôm, cua hay các loại cây lành, trái ngọt..., mảnh đất miền Tây trù phú còn có món lẩu cù lao độc đáo nhưng hết sức bình dị, chân phương. Trong các buổi tiệc lớn nhỏ ở miền Tây, lẩu cù lao là món ăn thường xuyên góp mặt, thậm chí trở thành một phần kỷ ức của rất nhiều đứa trẻ lớn lên ở miền sông nước.

Sau cùng, TSTtourist xin trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả số phát hành thứ 20, ngày 23/9/2021 với chủ đề: "**OANH TẠC MIỀN TÂY - SAY THU MUÔN LỐI**".

**BAN BIÊN TẬP**

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



## Trọn vẹn hành trình khám phá cù lao với Thanh Nghĩa

# 5 MÓN NGON NƯỚC TIẾNG

*Nếu có ai muốn thưởng thức được hết hương vị đặc trưng của ẩm thực miền Tây thì phải đến với đất cù lao. Với lợi thế được thiên nhiên ưu ái quanh năm, cù lao không chỉ là thiên đường du lịch sinh thái mà còn chứa cả thế giới ẩm thực đầy thú vị.*

Ai về miền Tây mà chưa ghé thăm miệt vườn cù lao thì chắc hẳn vẫn chưa nếm được hết phong vị của vùng quê sông nước. Cù lao là nơi chất chứa vẹn toàn nhất những tinh hoa của đời sống Nam Bộ, đặc biệt là nét văn hóa ẩm thực bình dị nhưng vô cùng đặc sắc. Những món ăn của đất cù lao thường được chế biến vô cùng khéo léo, kết hợp hài hòa giữa những loại rau, củ và thịt, cá... tạo nên hương vị đậm đà, bùng nổ mọi giác quan của du khách chỉ trong lần đầu nếm thử.

Những đặc sản của cù lao bình dị, ôn hòa như chính con người nơi đây, đem lại cảm giác nhẹ nhàng, sáng khoái cho du khách khi thưởng thức. Cùng tìm hiểu 5 món ăn đã níu chân du khách mỗi khi ghé thăm cù lao miền Tây sông nước.



## Cá lóc nướng trui

Những món cá luôn là lựa chọn hàng đầu của du khách mỗi khi đến với các tỉnh miền Tây. Với lợi thế sông nước, cá nơi đây vừa đa dạng lại vừa đảm bảo tươi ngon khi đến tay thực khách. Trong số đó, cá lóc trở nên phổ biến hơn hẳn vì có thể chế biến được nhiều kiểu như: canh chua cá lóc, cá kho tộ, cháo cá lóc, cá lóc hấp gừng... và đặc biệt nhất là cá lóc nướng trui.

Cá lóc được bắt từ sông lên vô cùng tươi sống, không cần sơ chế cầu kỳ, thậm chí không cần ướp gia vị. Đặc biệt hơn, cá sẽ được ghim xuống đất bằng que tre và nướng bằng rơm phủ lên trên. Cách làm độc đáo này thể hiện đủ đầy sự bình dị, dân dã của ẩm thực nông thôn miền Tây.

Cá lóc nướng trui thành phẩm sẽ có vẻ ngoài cháy đen nhưng bên trong thịt cá trắng nõn, thơm phức và ngọt lịm. Để thêm phần hấp dẫn, người ta thường chan thêm mỡ hành và rắc chút đậu phộng rang, ăn kèm rau sống, bánh tráng và chấm mắm me.

Tuy rằng chỉ là món ăn bình dị nhưng cá lóc nướng trui rất được ưa chuộng, không chỉ với người dân miền Tây mà còn với tất cả những ai đã từng đến với mảnh đất này. Vì thế mới có câu rằng: "Bắt con cá lóc nướng trui - Làm mâm rượu trắng đãi người bạn xa".



## Cá tai tượng chiên xù

Món cá tiếp theo mà du khách không nên bỏ lỡ khi đến cù lao chính là cá tai tượng chiên xù. Đặc sản này đã trở nên quen thuộc đối với những vị khách du lịch khi đến thăm đất cù lao.

Cá tai tượng được sơ chế khá đơn giản, lưu ý phải giữ lại phần vảy để khi chiên tạo nên lớp ngoài giòn rụm. Khi ăn, sự kết hợp giữa phần vảy ngoài giòn rụm cùng với phần thịt bên trong còn mềm ngọt tạo nên cảm giác thú vị.

Ăn kèm với cá tai tượng chiên xù không thể thiếu các loại rau đồng như rau thơm, chuối chát, khế, đọt cóc non, lá cách, lá hẹ... và chén nước mắm chua ngọt hoặc mắm me.

Đến với vùng cù lao, nghỉ mát trong những chiếc tum bằng lá, đón từng cơn gió mát rượi từ lòng sông và thưởng thức món cá tai tượng chiên xù ngon ngọt sẽ là một trải nghiệm tuyệt vời cho du khách.



## Lẩu mắm

Lẩu mắm được xem là món ăn dân dã đậm đà, đủ đầy hương vị của thiên nhiên sông nước bậc nhất ở miền Tây. Món ăn này trở thành đặc sản được nhiều du khách tìm đến mỗi khi có dịp đến với cù lao.

Với hương vị đậm đà từ sự kết hợp của các nguyên liệu dân dã như mắm, cá, mực, thịt, cà tím và các loại rau đồng, nồi lẩu mắm rất thích hợp cho những chuyến đi với gia đình, bạn bè. Trong vô vàn những loại mắm, mắm cá linh, cá sặc là nguyên liệu phù hợp nhất để món lẩu mắm dậy mùi thơm, ngon nhất.

Lẩu mắm đang ngày càng được rất nhiều người ưa thích và phổ biến bởi mùi hương đặc trưng, khó cưỡng hòa quyện cùng nước lèo đậm đà. Lẩu mắm nhìn đầy ắp các nguyên liệu, khói bay nghi ngút, thể hiện cho sự trù phú, đa dạng của đặc sản sông nước miền Tây.

Các loại rau ăn lẩu mắm thường là bông súng, điên điển, rau muống, hoa chuối bào, rau nhút, hẹ nước... Không chỉ tốt cho sức khỏe bởi nhiều chất dinh dưỡng, những loại rau này còn giúp nồi lẩu mắm thêm đa dạng nguyên liệu, kích thích vị giác và mang đến sự thanh mát tuyệt vời cho món ăn.



## Gỏi củ hủ dừa

Những món gỏi củ hủ dừa miền Tây sẽ giúp cho bữa ăn của du khách tại đất cù lao sẽ thêm ngon miệng. Củ hủ dừa là phần trên của thân cây dừa, nằm sâu trong thân, bao gồm chồi non chưa nhú ra bên ngoài của lá và cuống lá. Để lấy được củ hủ thì phải đốn hạ cả cây dừa, vì thế đây là món ăn rất đặc biệt và rất quý, thường được dùng làm gỏi trong những đám tiệc quan trọng của người dân miền Tây.

Món gỏi củ hủ dừa tôm thịt là sự kết hợp hài hòa giữa vị giòn giòn sừng sực của các loại rau củ, đặc biệt là sự giòn mát của củ hủ dừa và ngọt thơm từ tôm và thịt, tô điểm phía trên còn rau răm, đậu phộng rang và 1 ít hành phi. Gỏi thấm đẫm gia vị sẽ có vị chua nhẹ và thường được ăn kèm chén nước mắm chua ngọt để thêm đậm đà hơn. Du khách cũng có thể ăn gỏi cùng với bánh phồng tôm để thêm phần vui miệng.

Sự thanh mát của gỏi củ hủ dừa sẽ giúp thực khách cảm nhận được trọn hương vị bình dị của ẩm thực miền sông nước.







## Xôi phồng

Đã đến với cù lao, du khách không nên bỏ lỡ món xôi phồng, đặc sản trứ danh của miền Tây, nổi tiếng nhất là ở Chợ Mới. Về ngoài khá lạ và đặc biệt cùng với màu vàng óng ánh của món xôi thu hút mọi ánh mắt từ xa.

Nguyên liệu chính làm xôi chiên phồng là nếp, nhưng khác với các loại xôi khác, sau khi đồ chín nếp, xôi chiên phồng còn được giã và nhồi nhuyễn chung với đường và đậu xanh sau đó mới đem chiên cho phồng lên.

Món xôi chiên ngon thì bánh phải phồng tròn và vàng đều, nếp không được cứng mà phải dẻo, có độ dai vừa phải. Xôi khi cắt ra chiều dài phải mỏng vàng đều hai mặt và không nhão. Muốn được như vậy, khi nhồi phải nhồi thật tốt và khi chiên người đầu bếp phải biết cách ép và xoay miếng xôi thật khéo sao cho xôi nở đều, không bị méo mó hay chín không đều.

Xôi phồng sau khi chiên có hình dạng như quả bóng, mang màu vàng ươm, cắt ra miếng xôi mỏng, mùi thơm dậy ngào ngọt. Món ăn này thường được ăn cùng gà quay để tăng thêm độ hấp dẫn. Đơn giản hơn, thực khách có thể ăn xôi phồng chấm với tương ớt, xì dầu hoặc ăn không... cũng đều ngon miệng.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



Có gì bên trong nồi lẩu cù lao

Quyên Trân

# ĐUỘM HỒN QUÊ SÔNG NƯỚC?

*Ngoài để gọi tên một khoảng đất nằm ở giữa và nổi lên giữa lòng sông, cù lao còn là tên gọi của một món lẩu đầy độc đáo ở miền Tây. Món lẩu đựng trong chiếc nồi có dáng vẻ như một cái cù lao, không chỉ đẹp về hình thức mà còn thơm ngọt, đậm đà, trở thành món ăn khó thiếu trong các buổi tiệc lớn nhỏ ở miền Tây.*

Tên gọi lẩu cù lao xuất phát từ hình dạng của chiếc nồi lẩu. Đó là một chiếc nồi nhôm, có quai hai bên, ở giữa là một ống rỗng nhôm cao lên để đựng than. Sức nóng từ phần than tỏa ra từ ống nhôm sẽ làm nóng phần nước lẩu cùng các nguyên liệu bên trong nồi mà không cần dùng đến bếp gas hay bếp cồn. Hình ảnh chiếc ống nhôm nhô lên giữa nồi lẩu làm người ta liên tưởng đến mảnh đất cù lao nổi lên giữa mênh mông bốn bề là nước ở miền Tây.





Trong hầu hết đám tiệc ở miền Tây, lẩu luôn được xem là món ăn chính. Ngày trước, lẩu cù lao luôn là lựa chọn hàng đầu trong các dịp tiệc tùng, từ cưới hỏi, giỗ quải cho đến thôi nôi, đầy tháng,... Mỗi khi có tiệc, các bà, các dì, các mẹ thường họp bàn trước vài bữa để lên thực đơn đãi khách. Ai có sở trường nấu món nào thì sẽ đảm đương món đó cho bữa tiệc. Người trộn gỏi ngó sen, người làm bánh xôi vị, da lợn hay đổ rau câu, người cuốn chả giò, người bày heo quay, bánh hỏi,... Duy món lẩu cù lao là được giao cho người nấu ăn giỏi nhất và có tâm niên nhất phụ trách, bởi nồi lẩu dù được làm nên từ những nguyên liệu đơn sơ và gần gũi với chốn miệt đồng nhưng lại lắm công phu, phải ngon miệng và đẹp mắt mới thể hiện hết sự khéo léo của người thợ nấu và sự chu đáo của gia chủ.

Món lẩu cù lao có hai thành phần chính, gồm nước dùng và các nguyên liệu ăn kèm. Nước dùng lẩu thường được ninh trong nồi lớn, gồm xương ống heo, đầu, cổ, cánh và chân vịt. Nước dùng ngon là khi phải thật trong và thơm, có vị ngọt đậm đà từ thịt, xương, cùng các loại rau củ vườn nhà như củ sắn (củ đậu), củ cải trắng hay mướp hương. Khi nổi nước dùng đã tròn vị thì rút bớt củ, hạ lửa để nước dùng luôn ấm.



Nguyên liệu trong nồi lẩu cũng được chọn lựa kỹ lưỡng, phải đảm bảo độ tươi mới và thơm ngon. Đó bao gồm gan, tim heo, mỡ gà (vịt), thịt băm cuốn bắp cải, tôm, mực và các loại chả tôm, chả cá nhà làm... cốt cho ngọt nước. Chả sẽ được vo viên hoặc tạo hình trái cà na đẹp mắt, được mang hấp chín trước khi bày vào nồi lẩu cùng những nguyên liệu khác. Ngoài phần thịt, nồi lẩu cù lao còn được làm đầy bằng vô vàn nguyên liệu khác như súp lơ, bắp cải, cà rốt, nấm rơm,...

Lẩu cù lao bắt mắt bởi màu sắc đa dạng của nhiều nguyên liệu, trong đó có cả những bông hoa được tía tốt kỹ càng từ cà rốt, củ cải trắng, hành lá, ngò rí, ớt đỏ,... Các loại hoa trang trí được ướp đá ngay sau khi tía nên luôn tươi và bung xoè đẹp mắt.

Trước khi bày ra bàn tiệc, nồi lẩu cù lao sẽ được châm than nóng đã bén lửa vào ống nhôm giữa lò. Đặc biệt, than dùng cho món lẩu này phải là than được lâu tàn và ít bụi. Mang lẩu ra bàn rồi, người phục vụ mới châm nước dùng vào nồi và đậy kín nắp để nồi lẩu nhanh sôi. Lúc này, trên mâm cỗ đã được bày biện sẵn bún tươi cùng chén nước mắm ớt cay nồng để chấm các loại nguyên liệu.



Khi lẩu sôi, người dùng sẽ gấp một lọn bún đã được cuộn sẵn cho vào chén, kể đến chan nước dùng nóng hổi vào và thêm các loại nguyên liệu lên trên tùy sở thích. Sợi bún dai mềm, nước dùng nóng hổi, ngọt đậm đà, thơm mùi tiêu và các loại hành ngò đi kèm, thịt cuốn bắp cải mềm, các món chả thì giòn ngoài dai trong, gan thì thơm béo trong khi tim mẽ giòn sần sật... Tất cả hoà vào chén nước mắm ớt thơm cay mặn mà, khiến người thưởng thức cứ vừa hít hà vừa xi xụp mãi.

Khi nước dùng trong nồi lẩu vừa sôi, lập tức người phục vụ sẽ châm thêm cho đầy để không làm gián đoạn việc thưởng thức của thực khách. Phần than cũng luôn được lưu ý để nước lẩu luôn nóng ngà, khiến món ăn theo đó mà trọn vẹn đến hương vị cuối cùng.

Ngày nay, ngoài cách nấu lẩu như truyền thống, người ta biến tấu bằng cách cho nhiều món lẩu khác như lẩu mắm, lẩu thái, lẩu chua,... vào chiếc lẩu cù lao. Tuy nhiên, dư vị nguyên bản của món lẩu ngọt đặt trong chiếc cù lao bằng nhôm vẫn được xem là hoàn hảo nhất, bởi nó là tuổi thơ, là cả trời thương nhớ của rất nhiều đứa trẻ lớn lên ở chốn miệt đồng mỗi khi nhà có tiệc.



**NEW****DESTINATION**

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



# KHÁM PHÁ VẺ ĐẸP

## 4 cù lao nổi tiếng Miền Tây

Thanh Nghĩa

**Miền Tây sông nước vốn nổi tiếng với những cù lao, miệt vườn giàu sức sống nhưng cũng vô cùng dung dị. Đến với nhịp cù lao, du khách sẽ như bước chân vào một bức tranh thiên nhiên tuyệt diệu, với đủ đầy những đặc trưng của vùng đất Tây Nam Bộ.**

Tựa như một hòn đảo giữa dòng nước ngọt, cù lao là những vùng đất được sông nước ngày đêm mang phù sa bồi đắp tạo thành. Chính bởi sự ưu ái từ thiên nhiên, đất trời nên cây trái trên vùng cù lao vô cùng tươi tốt, quanh năm xum xuê trĩu quả. Những dòng kênh, rạch cũng chảy sâu vào trong cù lao, đem theo cá, cua, tôm và vô vàn sản vật phù sa. Do vị trí thuận lợi đón gió từ sông thổi vào, khí hậu của cù lao thường ôn hòa, mát mẻ.

Về với đất cù lao, du khách sẽ cảm nhận được một cách chân thật nhất văn hóa của miệt vườn bằng những trải nghiệm thú vị như trổ tài lội mương bắt cá, thưởng thức những món ăn dân dã, nghỉ ngơi dưới những mái nhà lá, nằm trên chiếc võng đong đưa và ngắm nhìn thiên nhiên, cây trái xanh tươi. Ngoài ra, để đến với nhịp cù lao, chúng ta phải đi bằng phà - một phương tiện di chuyển trên sông, gắn liền và chất chứa nhiều kỷ niệm của người miền Tây sông nước.

Dần dà, cù lao đã trở thành nơi hội tụ những đặc trưng của vùng sông nước, thu hút khách du lịch cả trong và ngoài nước. Dưới đây là 4 cù lao tiêu biểu, nổi tiếng bậc nhất miền Tây, hứa hẹn mang đến cho du khách những phút giây trải nghiệm vô cùng thú vị.



## Cù lao Thới Sơn - Tiền Giang

Điểm đến đầu tiên sẽ là cù lao Thới Sơn hay còn gọi là cồn Thới Sơn hoặc cồn Lân, nằm ở hạ lưu sông Tiền, thuộc xã Thới Sơn, TP Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang. Đây là cồn có diện tích lớn nhất trong 4 cồn Tứ linh gồm Long - Lân - Quy - Phụng.

Trước đây, dân cư tại cù lao Thới Sơn chủ yếu sinh sống bằng nghề đánh bắt, nuôi trồng thủy sản và trồng nhiều loại cây ăn trái nhiệt đới đặc sắc như: nhãn, sapoche, cam sành, bưởi, chuối, mít, xoài,... Sau này, các hộ dân phát triển thêm nhiều làng nghề mới như: nuôi ong lấy mật, làm bánh tráng, kẹo dừa, mít, thủ công mỹ nghệ và phát triển du lịch.

Bên cạnh đó, du khách còn có cơ hội trải nghiệm ngồi xuống ba lá lênh đênh trên dòng nước, len lỏi vào từng con rạch ngoằn ngoèo, quanh co giữa hai hàng dừa nước xanh tươi, um tùm. Chưa hết, các bạn cũng có thể đi tản bộ qua những con đường đá uốn lượn quanh co, băng qua những vườn cây trái xum xuê, tự tay bắt cá, làm bánh phồng, làm kẹo dừa, thả hồn với giai điệu của nghệ thuật đờn ca tài tử... Tất cả sẽ giúp du khách đến gần hơn với văn hóa miệt vườn.



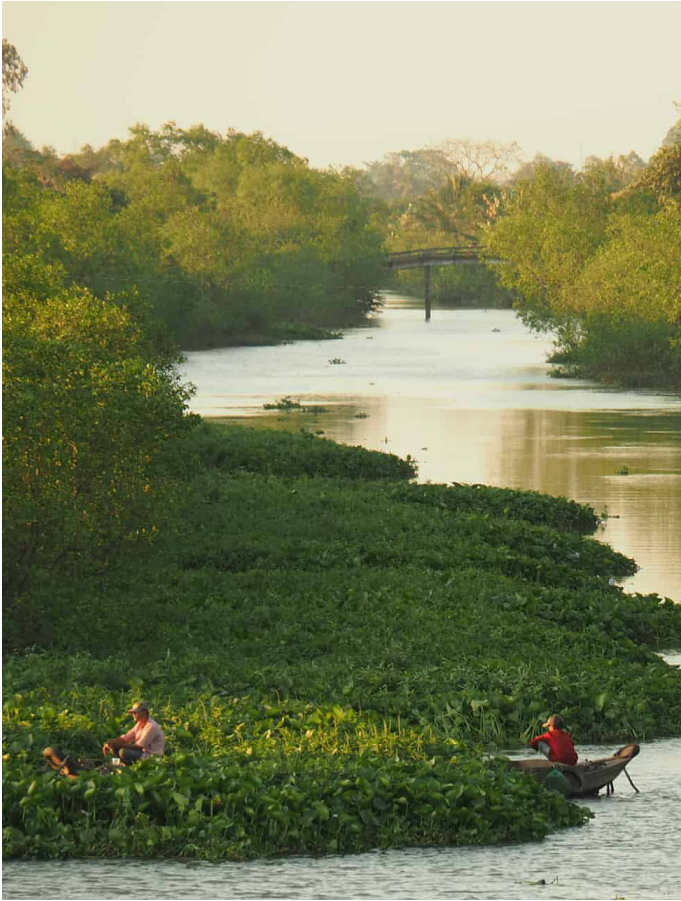
## Cù lao An Bình - Vĩnh Long

Tiếp đến là cù lao Minh, hay còn gọi là cù lao An Bình, thuộc địa phận 4 xã (An Bình, Hòa Ninh, Đồng Phú và Bình Hòa Phước của huyện Long Hồ). Cù lao An Bình có diện tích hơn 60 km<sup>2</sup>, được bao bọc bởi dòng sông Cổ Chiên và Hàm Luông. Nơi đây chính là điểm đến nổi tiếng hàng đầu đối với nhiều du khách khi đến đất Vĩnh.

Để qua được cù lao, du khách sẽ được trải nghiệm ngồi phà An Bình, nằm giữa thành phố Vĩnh Long nên rất thuận tiện và dễ tìm. Ngoài ra, du khách cũng có thể chọn xuồng máy để thỏa sức tham quan sông nước cùng cảnh vật xung quanh. Đặc biệt, cảnh vật hai bên bờ vô cùng nên thơ nhờ những hàng thủy liễu xanh thắm.

Mang đặc trưng của vùng Tây Nam Bộ, cù lao An Bình được bao phủ bởi những vườn cây ăn trái trĩu quả quanh năm, tha hồ cho du khách tự tay hái và thưởng thức ngay tại vườn. Ngoài ra, du khách còn được thỏa sức tham gia vào nhiều trò chơi miệt vườn tại đây, ví như tát ao bắt cá, câu cá, đi cầu khỉ,...

Không chỉ nổi tiếng bởi những vườn trái cây chuẩn miệt vườn miền Tây, cù lao An Bình còn nổi danh với nhiều địa điểm du lịch văn hóa tinh thần nổi bật. Du khách có thể tìm đến chùa Tiên Châu hay nhà cổ Cai Cường để khám phá nét kiến trúc cổ xưa, đầy linh thiêng và hoài niệm.





## Cù lao Tân Lộc - Cần Thơ

Giáp ranh với Vĩnh Long, tỉnh Cần Thơ là địa điểm du lịch nổi tiếng nhất nhì miền Tây với những điểm dừng chân độc đáo. Trong đó phải kể đến cù lao Tân Lộc (thuộc phường Tân Lộc, quận Thốt Nốt), nằm cách trung tâm TP Cần Thơ khoảng 40km.

Trước đây, cù lao phát triển nghề trồng mía, nấu đường, tạo cảm hứng cho nhạc sĩ Phạm Tuyên sáng tác ca khúc "Quê ta có hòn đảo ngọt". Từ đó, cù lao Tân Lộc còn được biết đến với tên gọi là "hòn đảo ngọt".

Cù lao Tân Lộc hấp dẫn bởi những điểm tham quan đa dạng và đậm chất miệt vườn. Lạc bước đến đây, du khách nhớ ghé thăm vườn dừa Tân Lộc, nơi có hàng trăm cây dừa thẳng tắp, nghiêng mình bên những con kênh nhỏ. Thăm thú những vườn trái cây quanh năm xanh mướt, trĩu quả, ngày ngày được dòng sông Hậu hiền hòa bồi đắp phù sa với bao loại đặc sản Nam Bộ như: ổi, chôm chôm, cam, mận... Nổi tiếng nhất là vườn mận An Phước với những gốc mận lâu đời, ngọt thơm và trĩu quả.

Đồng thời, du khách còn được chiêm ni một thứ rượu độc đáo, duy chỉ có ở cù lao Tân Lộc là rượu mận Sáu Tia.

Cù lao hiền hòa này còn có các di tích tín ngưỡng tâm linh hấp dẫn, rất đáng để khách tham quan thử một lần đặt chân đến như chùa Giác Thuyền, đình Tân Lộc Đông, Long Sơn Cổ Tự... Nhà cổ của ông Trần Bá Thế (Sáu Thế) với kiến trúc lai Pháp cùng những vật dụng nội thất vẫn còn nguyên vẹn sau hơn 85 năm cũng là điểm tham quan nức tiếng tại cù lao Tân Lộc.





## Cồn Phụng - Bến Tre

Điểm đến cuối cùng sẽ là cồn Phụng, một cù lao nổi giữa sông Tiền, thuộc xã Tân Thạch, huyện Châu Thành, ngay cửa ngõ tỉnh Bến Tre. Cù lao này nằm trên con sông Tiền, được phù sa bồi đắp quanh năm nên đất đai màu mỡ, rất phát triển làm vườn và du lịch sinh thái của xứ dừa.

Cồn Phụng hội tụ đủ những nét đẹp của thiên nhiên Nam Bộ với cây trái tốt tươi, kênh ngòi chằng chịt, đầy ắp cá, tôm.... Ngoài ra, nơi đây còn mang vẻ đẹp văn hóa rất riêng của làng nghề truyền thống, từ làm bánh tráng, kẹo dừa đến làm ra nhiều đồ thủ công mỹ nghệ từ cây dừa như những chiếc mặt nạ xanh đỏ, khung ảnh, đồ dùng các loại như chén, bát, muống, thìa... Tất cả đều được điêu khắc hết sức công phu, tỉ mỉ và đẹp mắt, rất thích hợp để làm quà tặng bạn bè, người thân.

Đến Cồn Phụng, du khách sẽ cảm nhận được khung cảnh yên bình, nên thơ khi được trải nghiệm đi tàu trên sông Tiền thơ mộng, đứng chân bên ngôi nhà dân lợp lá dừa, ngồi ghế tre uống nước trà pha với mật ong, đi xe ngựa qua các con đường rợp bóng lá dừa xanh mướt, những hàng cây bụi ven đường rợp bóng mát rượi... Ở đây, du khách còn được trải nghiệm toàn bộ quá trình làm nên những viên kẹo dừa thơm ngon: từ khâu pha chế, nấu kẹo, cắt kẹo đến đóng gói...

Đặc biệt, ẩm thực nơi đây cũng vô cùng phong phú, nhất là các món ăn được chế biến từ dừa như: gỏi củ hủ dừa, đuông dừa chiên bơ, cơm trái dừa, tép rang dừa, dừa sấp... Những trải nghiệm hứa hẹn sẽ mang đến cho du khách chuyến hành trình thật sự khó quên.



**TST**tourist®  
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.  
[www.tsttourist.com](http://www.tsttourist.com)



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