

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(7.10)

Số 22 - Bản tin tháng 10 năm 2021

ÂM LÒNG
NHỮNG SẢN VẬT
Đậm hương đồng nội
CỦA ĐẤT U MINH
TRANG 17

XUÔI CON NƯỚC VỀ VÙNG
MIỆT THỦ
U Minh
TRANG 28

www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

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

Tuần qua, tình hình dịch Covid-19 tại TP.HCM nói riêng và cả nước nói chung đã ghi nhận nhiều tín hiệu tích cực. Diễn biến của dịch Covid-19 có nhiều dấu hiệu lạc quan như từ ngày 2/10 - 5/10, số ca mắc Covid-19 được ghi nhận trên cả nước luôn dưới 6.000 ca, trong khi số ca xuất viện từ ngày 28/9 - 5/10 luôn trên mức 20.000 ca. Trong đó, 3/10 là ngày ghi nhận số ca xuất viện cao nhất từ trước đến nay, với 28.859 ca.

Tính đến nay, TP.HCM đã có gần 97% người trên 18 tuổi được tiêm 1 mũi. Gần 65% người trên 18 tuổi được tiêm đủ 2 mũi. Quận 5 và quận 11 đã đạt tỉ lệ tiêm chủng 100% người trên 18 tuổi ở cả mũi 1 và mũi 2. Với tỉ lệ tiêm chủng cao, TP.HCM nới lỏng giãn cách và từng bước bước vào giai đoạn "bình thường mới" sau đại dịch. Sáng ngày 4/10, người lao động, nhân viên văn phòng, dân công sở dần quay trở lại làm việc sau nhiều tháng ở nhà.

Tình hình du lịch trong nước cũng bắt đầu ghi nhận nhiều tín hiệu khả quan khi nhiều tỉnh, thành như Quảng Ninh, Hải Phòng, Vĩnh Phúc, Khánh Hoà đã bắt đầu mở các khu, điểm du lịch và danh lam thắng cảnh để đón khách nội tỉnh (với điều kiện khách du lịch có kết quả xét nghiệm âm tính với SARS-CoV-2 bằng phương pháp PCR trong vòng 72 giờ; có chứng nhận đã tiêm đủ 2 mũi vắc xin phòng Covid-19 và đã qua 14 ngày tính từ mũi tiêm cuối. Hoặc được công bố khỏi bệnh Covid-19 theo quy định). Tại Bà Rịa Vũng Tàu, khách nội địa được đến 4 cơ sở du lịch ở các huyện "vùng xanh" là Côn Đảo, Xuyên Mộc, Châu Đức và Đất Đỏ với tour khép kín. Tương tự, từ 19/9, huyện Cần Giờ (TP.HCM) cũng thí điểm mở một tour du lịch khép kín. Trong đó, du khách sẽ tham quan một số địa điểm như: Chiến khu rừng Sác, Khu du lịch Dầm Xây, Khu du lịch Vàm Sát và Khu du lịch Hòn ngọc Phương Nam. Hoạt động du lịch sẽ được thí điểm đến cuối tháng 9/2021. Sau đó, huyện sẽ có đánh giá, nếu thuận lợi sẽ nới lỏng hơn nữa, cho phép thêm các đơn vị du lịch được tham gia tổ chức hoạt động. Ngoài ra, các hoạt động kinh tế khác như dịch vụ vui chơi, ăn uống... cũng được huyện tính toán để có lộ trình mở cửa từng bước.

Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, E-Magazine TSTtourist xin trân trọng gửi đến quý khách, quý độc giả nhiều thông tin du lịch hấp dẫn trong và ngoài nước, như những tỉnh, thành nào đã mở cửa đón khách du lịch; ra mắt tuyến đường xuyên đảo Cát Bà với vốn đầu tư hơn 1.800 tỷ đồng hay với tình hình du lịch quốc tế, Campuchia khởi động các hoạt động thu hút du khách quốc tế trong đại dịch Covid-19; Thái Lan nhắm đến du khách Ấn Độ thay thị trường Trung Quốc hay Glamping - hình thức ngủ lều trại nhưng tiện nghi, sang chảnh không kém ở resort - đang ngày càng được nhiều bạn trẻ Trung Quốc ưa thích... hứa hẹn mang đến nhiều thông tin mới mẻ, kịp thời và không kém phần bổ ích.

U Minh - vùng đất cuối trời Tổ quốc nổi tiếng với bộ phim Đất phương Nam hay hùng hồn qua nguyên tác Đất rừng phương Nam của nhà văn Đoàn Giỏi trong ra sao giữa thời hiện đại? Trong số phát hành tuần này, E-Magazine TSTtourist sẽ mang đến cho quý khách, quý độc giả những thông tin hấp dẫn nhất về miền miệt thú nổi danh này. Đó bao gồm cảnh quan, con người cùng những món ngon đượm hương đồng nội. Còn cụ thể là những cái tên nào, mời quý khách, quý độc giả cùng theo dõi số phát hành thứ 22, ngày 7/10/2021 của TSTtourist với chủ đề: **"NHỚ MIỆT U MINH - MONG THU MUÔN LỐI"**.

BAN BIÊN TẬP

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



ẨM LÒNG NHỮNG SẢN VẬT

Đậm hương đồng nội của đất U Minh

Thanh Nghĩa

Cánh rừng U Minh bạt ngàn, rộng lớn không chỉ hấp dẫn du khách bởi cảnh sắc thiên nhiên tuyệt hảo mà còn gây thương nhớ bởi những đặc sản dân dã, đậm vị miệt đồng. Từng món ăn đều toát lên hương sắc của vùng quê Nam bộ, đong đầy nghĩa tình mộc mạc, chân phương của người dân đất mũi.

Nhắc đến rừng U Minh Hạ, người ta thường nhớ về một vùng đất hoang sơ, kỳ bí qua những thước phim Đất Phương Nam, nhớ đến một vùng đất mộc mạc, giản dị trong những trang sách của nhà văn Sơn Nam, hay nhớ đến những câu chuyện hài hước đầy thú vị của bác Ba Phi, nhớ đến những con người Nam Bộ nồng hậu, phóng khoáng... Và ai đã một lần đến với U Minh Hạ, sẽ mãi không quên được những món đặc sản trứ danh, ăn một lần là nhớ mãi của nơi đây.



Cá lóc nướng trui

Cá lóc nướng trui là món ăn khá nổi tiếng của vùng U Minh và các tỉnh miền Tây. Cá lóc được bắt lên từ sông mang đi rửa sạch, không tẩm ướp quá nhiều để giữ vị cá nguyên bản. Sau đó, người dân sẽ dùng que xiên qua mình cá rồi vùi trong đống rơm đang cháy để nướng. Món ăn này gây ấn tượng ngay từ cách chế biến dân dã đậm chất miền quê Nam bộ.

Cách chế biến này giúp thịt cá lóc thêm ngon ngọt, thoang thoảng mùi rơm, mùi rạ - hương vị chân chất của hương đồng cỏ nội. Ăn cá nướng trui miệt U Minh Hạ phải có rau muống đồng, bắp chuối và rất nhiều loại rau đồng khác, nhưng phải chấm cùng muối hột cùng với ớt thì mới xem là đúng điệu.

Cá lóc nướng trui bây giờ được biến hóa nhiều kiểu: nào là nướng mía, nào là rắc đậu phộng mỡ hành... để phục vụ cho những bữa cơm thiết đãi du khách, những cuộc gặp gỡ bạn bè phương xa.



Chuột đồng nướng

Một món nướng miền Tây khác ở U Minh cũng khiến thực khách ấn tượng là chuột đồng nướng lu, nướng than. Nghe đến tên món ăn nhiều người đã lắc đầu, e dè nhưng một khi đã thử thì đảm bảo ai cũng ghiền như chơi, có người còn khen ngon hơn hẳn thịt gà.

Chuột đồng ở miền Tây được bán nhiều ngoài chợ, nhất là khi tới vụ lúa, chuột ăn no lúa chín nên con nào cũng mập, thịt thơm và không bị hôi. Chuột đem bán thường đã được làm sạch nên lúc mua về chỉ rửa sạch, để nguyên con hoặc chặt khúc vừa ăn, tẩm ướp gia vị theo ý thích, có thể ướp muối sả, tỏi sả, muối ớt rồi thêm chút mật ong cho da chuột bóng bẩy, khi nướng thịt mềm và dậy mùi thơm.

Món ăn đồng quê dọn chung với dưa leo, chuối chát hoặc khế chua, cà chua cắt lát, thêm chén muối tiêu chanh cùng vài cọng rau răm rồi từ từ nhâm nhi thưởng thức. Đây là món ăn khoái khẩu của người dân miền Tây, là đại diện tiêu biểu cho những món ăn mang hương đồng, gió nội.



Lẩu lươn đồng

Lẩu lươn đồng là đặc sản nổi tiếng trong các bữa tiệc quan trọng hay trong các bữa ăn của người dân vùng U Minh. Với đặc điểm của sông nước, món lẩu này hội tụ đủ đầy các nguyên liệu thân thuộc đậm chất Nam bộ.

Lẩu lươn đồng ở U Minh có vị chua nhờ cơm mẻ, me xanh hay trái giắc, kích thích vị giác của thực khách. Lươn ăn lẩu phải đảm bảo tươi sống, to vừa, khi nước sôi thì thả vào cho ngọt nước. Các loại rau ăn kèm của món ăn này rất phong phú, trong đó chủ chốt phải có là bắp chuối bào, ngoài ra còn có rau muống, rau nhút, kèo nèo, giá, bạc hà...

Lẩu ngon phải tùy thuộc vào tài nghệ của người nấu, nêm nếm nước lẩu, phải đủ vị chua cay ngọt mặn nhưng lại không quá gắt. Nêm muống nước lẩu đậm đà, ăn miếng thịt lươn chắc nị cùng những loại rau miền Tây ngọt thanh... là đã đủ đầy hết phong vị của miền Tây.

Trong những ngày oi bức, nóng nực thì món lẩu lươn đồng được xem là "bài thuốc" thích hợp để giải nhiệt, thanh lọc cơ thể.





Gỏi ong non

Miệt rừng tràm U Minh Hạ Cà Mau nổi tiếng với nghề gác kèo ong - một di sản văn hóa phi vật thể quốc gia. Ngoài việc lấy mật, lấy tàn ong để nấu sáp, người gác kèo ong còn lấy nhộng ong để chế biến nhiều món ăn ngon, hấp dẫn, mang đặc trưng của cư dân miệt rừng như nấu cháo, làm mắm... và đặc biệt là làm món gỏi ong non.

Nhộng ong sau khi làm sạch để riêng, phi chảo hành thật thơm rồi cho nhộng ong vào đảo đều, thêm chút gia vị nước mắm ngon, tiêu, chút đường cho đậm đà, rồi để riêng...

Bắp chuối non bào sợi thật mảnh, rửa qua nước loãng pha chút giấm rồi vắt ráo, trộn chung với nhộng ong. Đậu phộng giã nhỏ, chút hạt và vài cọng rau thơm xắt nhỏ, tất cả trộn đều, sau cùng thêm chút nước mắm chua ngọt vào thì đã có một món ăn mà tất cả các vị thơm ngon ngọt béo bùi... cùng hòa quyện.

Món gỏi ong non tuy nhìn hơi kén người ăn nhưng có độ béo, bùi, giòn thơm đặc trưng vô cùng quyến rũ. Và khi đã một lần được thưởng thức thì khó có du khách nào quên được món ăn mang đậm hương vị đồng quê của đất rừng U Minh.



Bánh xèo nhân bòn bòn

Bánh xèo là món đặc sản quá đỗi quen thuộc và trải dài ở nhiều nơi khắp đất nước. Mỗi vùng miền lại có những cách chế biến khác nhau cho món ăn này. Về với vùng U Minh Thượng, bánh xèo được biến tấu cho bòn bòn và nhiều nguyên liệu độc đáo khác trong nhân, tạo nên một món đặc sản lạ mà ngon khó nơi đâu sánh được.

Nguyên liệu làm bánh được chế biến từ bột gạo xay mịn trộn với nghệ băm, sau đó lọc kỹ, thêm dừa khô, muối, đường, bột ngọt, hành lá xắt nhỏ để khi chế biến bánh sẽ có độ giòn, dai, béo, ngọt.

Phần nhân bánh gồm bòn bòn (một loài cây sống ở vùng ngập nước) và thịt. Bòn bòn được xào chín cùng gia vị, riêng thịt (lợn, gà, vịt, nhái, chim...) phải băm nhỏ rồi xào khô cho vàng để làm nhân. Người ta thường dùng chảo gang lớn để tráng bánh cho giòn. Loại bánh xèo này được thưởng thức cùng nước mắm chua pha loãng với nước dừa tươi, ăn kèm cùng các loại rau sống, lá rừng sẽ mang lại cho thực khách hương vị độc đáo khó quên.





Tôm khô

Chuyến đi về rừng U Minh xa xôi tận cuối trời Tổ quốc sẽ thêm ý nghĩa nếu chúng ta có chút quà để đem về biếu cho gia đình, bạn bè... Và tôm khô được xem là thức quà đầy trân quý của quê hương đất mũi.

Tôm khô Cà Mau chính gốc phải làm từ những con tép (tôm) đất bạc - nguyên liệu có "1-0-2" của đất Cà Mau. Lưu ý, các loại tôm khác có thể to con, nhiều thịt nhưng không có vị ngọt tự nhiên, chắc thịt như loại này. Từ con tôm tươi sống, người dân sẽ chế biến thủ công theo "nghề" của gia đình để làm thành tôm khô.

Hương vị của tôm khô Cà Mau rất khó so sánh vì nó quá độc, quá nhất. Tôm khô có màu đỏ hồng khắp thân nhìn rất đẹp, thịt thì chắc. Phần hương vị nổi bật với vị mặn, ngọt tự nhiên, mùi thơm hải sản nhưng không nồng, thưởng thức sẽ thấy thịt vừa dai vừa mềm. Bởi vậy, đặc sản tôm khô Cà Mau ngày càng nổi tiếng, được thực khách gần xa ưa chuộng và vinh dự lọt vào Top 100 đặc sản quà tặng Việt Nam do Tổ chức Kỷ lục Việt Nam xác lập.

Thấm đẫm hương vị đồng nội, tôm khô được những người con xa xứ ăn để nhớ về quê hương, những đối tác thì xem là món quà quý biếu tặng nhau các dịp lễ tết, còn các bà nội trợ thì giữ trong nhà dành đãi khách quý đến chơi, để đổi mới hương vị cho bữa ăn gia đình.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



đậm đà hương vị

Thanh Nghĩa

LẨU MẮM U MINH

Cánh rừng U Minh Hạ bạt ngàn không chỉ vang danh với mật ong rừng tràm, mà nơi đây còn có món lẩu mắm đậm đà hương vị khó quên. Lẩu mắm chất chứa nỗi nhớ, niềm thương, là món ăn khoái khẩu gợi nhớ đến hình bóng quê hương của người dân đất mũi.

Về điểm tận cùng của Tổ quốc, đến với huyện U Minh nằm cách trung tâm tỉnh Cà Mau hơn 30km theo hướng Tây Bắc, du khách sẽ được đắm chìm trong thiên nhiên trù phú với những cánh rừng tràm nối nhau dài vô tận cùng những con sông đầy ắp cá, tôm.

Xuôi dòng sông Trẹm trên chiếc tắc rặng (phương tiện di chuyển đường thủy), du khách sẽ không khỏi bất ngờ khi ngắm những cánh rừng tràm xanh rì cùng nhiều loài động, thực vật quý hiếm trong không khí yên bình của miền quê sông nước. Mọi muộn phiền, ưu tư của cuộc sống thường nhật chắc hẳn sẽ theo dòng phù sa trôi đi mất khi du khách đến với rừng U Minh thanh bình.





Thú vị hơn, nhiều du khách còn “cười ra nước mắt” khi nghe những câu truyện tiểu lâm của bác Ba Phi qua lời kể mộc mạc của những lão nông đất rừng U Minh Hạ.

Không chỉ có cảnh quan tuyệt đẹp, U Minh còn có vô số đặc sản được chế biến từ các loại cá đồng, như: cá lóc nước trui, cá rô kho tộ, cá chạch kho nghệ... Song, sẽ là niềm hối tiếc lớn nếu du khách bỏ qua món lẩu mắm U Minh.

Lẩu mắm vốn dĩ đã trở thành một phần không thể thiếu trong văn hóa ẩm thực của vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long. Món ăn này tuy dân dã, quen thuộc trong bữa cơm hàng ngày nhưng cũng là một đặc sản chứa đựng đủ đầy tinh hoa của miền quê sông nước.

Theo các cụ lớn tuổi ở U Minh, món mắm kho có từ lâu đời, hình thành gắn liền với quá trình khai khẩn vùng đất này. Qua hàng mấy trăm năm, món ăn đơn giản đó vẫn hiện diện trong những bữa cơm thường nhật và đã trở thành món khoái khẩu của người dân Nam bộ. Thật đáng tự hào, món ăn được ông cha ta chế biến từ thời mở đất, nay được nâng cấp - từ mắm người Việt kho theo cách của người Khmer và cho vào lẩu ăn theo kiểu người Hoa - đã trở thành món ăn không chỉ dành cho người nông dân tay lấm chân bùn, mà ngay cả khách du lịch nước ngoài cũng đều thích thú.



Được chế biến từ loại mắm đặc biệt của nơi đây, lẩu mắm U Minh mang hương vị không thể lẫn vào đâu được và trở thành một thương hiệu làm rạng danh ẩm thực đất mũi. Cùng với cua Cà Mau trứ danh, lẩu U Minh là món ăn đã vào Top 100 món ăn đặc sắc Việt Nam do Hội Kỷ lục gia Việt Nam, Tổ chức Kỷ lục Việt Nam xác lập vào cuối tháng 2/2021. Đây là một sự khẳng định cho thương hiệu lẩu mắm U Minh trên bản đồ ẩm thực Việt và là niềm tự hào khôn xiết của người con Cà Mau. Món ngon dân dã này đã tỏa sáng và được nhiều người biết đến như một biểu tượng cho tinh túy ẩm thực của vùng đất mũi. Cũng từ đây, vẻ đẹp du lịch của đất Cà Mau đã có cơ hội đến gần hơn với du khách trong và ngoài nước. Nhiều du khách phương xa đến với rừng U Minh xa xôi chỉ để nếm thử món lẩu mắm trứ danh, cảm nhận cái hồn của hương vị quê hương, đồng nội.



Nồi lẩu mắm tuy bình dân nhưng chứa trong đó là cả một kho tàng đặc sản, từ bình dân đến quý hiếm, là sự kết hợp tài hoa điều nghệ của bàn tay ẩm thực gia. Bởi chỉ cần đếm sơ nguyên vật liệu, nồi lẩu mắm U Minh đã vượt trên 10 con số. Nào mắm cá sặc, nào cá lóc, lươn, tôm, bông súng... tất cả đều phải được chọn lựa kỹ lưỡng. Bên cạnh đó, công thức chế biến cũng khá cầu kỳ, do ni đồng giầy đến từng gia vị, đòi hỏi người thợ nấu phải quen tay, lành nghề mới có thể đảm bảo cho ra một nồi lẩu mắm chất lượng.

Chỉ với những điều đó thôi là cũng đủ biết người miền dân U Minh đã dụng tâm với món lẩu mắm đến cỡ nào.

Món lẩu mắm U Minh đặc biệt ở chỗ, phần nước lèo nhất định phải được nấu từ mắm cá sặc bướm để có hương thơm đặc trưng. Theo kinh nghiệm của người làm mắm, cá sặc bướm tuy nhiều xương nhưng thịt khá thơm, khá dậy mùi. Khác với các loại lẩu, nước dùng lẩu mắm chỉ cần nước mắm cá đã được nấu rã thịt, lược bỏ xương nhỏ và nêm nếm gia vị. Ngoài các nguyên liệu quen thuộc, người dân U Minh còn có bí quyết thay đường bằng sữa bò để giúp cho nước thơm, béo, sánh, góp phần tạo thêm nét độc, lạ cho món ăn. Và tất nhiên không thể quên chút sả thơm băm nhuyễn.

Nước dùng nấu xong sẽ tỏa ra mùi thơm ngát, lấp kín cả không gian căn bếp. Khách ăn nghe thoang thoảng chắc hẳn bụng đã kêu cồn cào. Bắt nồi lẩu mắm lên bếp, xung quanh là vô vàn những nguyên liệu nhúng lẩu hấp dẫn.

Từ món tươi sống đến các món rau, chẳng thiếu thứ gì ở vùng đất U Minh hào phóng này mà không ăn cùng được với lẩu mắm.





Lươn đồng béo, cá lóc đồng chắc thịt hay cá rô mè được làm sạch sẽ, cắt thành từng khúc vừa ăn bày sẵn trên đĩa. Ngoài ra, còn có cả thịt cua, ốc lác để tăng thêm nhiều sự lựa chọn cho người dùng. Riêng về khoản rau ăn kèm, hội tụ đầy đủ các vị đồng quê đến hoang dã của U Minh trù phú. Đĩa rau hoành tráng có đắng, có chát, có bùi, có chua như đại diện cho sự tốt tươi của thổ nhưỡng. Trong đó, không thể thiếu bông súng, rau muống giòn rụm; cải xanh, rau đắng đồng đắng thanh; còng cua hăng hăng; rau ngổ, ngò gai, ngò om thơm thoang thoang; bắp chuối sần sật hay đọt nhãn lồng xanh non... Bổ sung củ quả đậm đà như nấm rơm, đậu bắp, cà phôi, kèo nèo... Và đặc biệt, chắc chắn phải có cái tên đọt choại để hoàn tất đĩa rau thịnh soạn. Tất cả cũng sẽ được trang trí gọn gàng đẹp mắt và vô cùng hoành tráng, là điểm nhấn khó lẫn của món lẩu mắm.

Nồi nước dùng sôi sùng sục sánh dưới ánh lửa, lấy một lát cá, nhúm mắm nhúm rau tùy thích trụng sơ rồi cảm giác vừa hít hà, vừa nhai chậm rãi mới thật thích thú làm sao! Mùi mắm không dễ ăn nhưng khi ăn được rồi chỉ có đắm say khó dứt. Nước dùng đậm đà hương vị, thịt, cá ngọt thơm, béo béo cùng với độ giòn tươi, sần sật của rau sống, tạo nên một cảm giác ngon khó tả khi thưởng thức món lẩu mắm chốn đồng quê.

Lẩu mắm U Minh có thể ăn với cơm nóng, bún và nhâm nhi cùng vài chung rượu đế. Có một điều lạ là dù mới chỉ thưởng thức một vài lần nhưng rất nhiều du khách nhớ mãi cái hương vị đậm đà, dân dã của món lẩu mắm U Minh.



NEW**DESTINATION**

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

**Xuôi con nước về****Quyên Trân**

VÙNG MIỆT THỨ U MINH..

Bất kể là qua những trang viết mộc mạc, thắm tình người dân Nam Bộ của Đất rừng phương Nam hay những thước phim xúc động, chan chứa nghĩa tình của Đất phương Nam, người ta đều có dịp tường tận hơn về thiên nhiên, con người Nam Bộ. Sau 64 năm xuất bản Đất rừng phương Nam và gần 25 năm ra đời của bộ phim Đất phương Nam, không ít người thắc mắc mảnh đất phương Nam hoang sơ, thậm chí là “rừng thiêng nước độc” ngày đó nay hiện hữu thế nào? Cùng xuôi theo con nước, về vùng miệt thứ U Minh để cảm nhận sự đổi khác cũng mảnh đất này sau bao thập kỷ.

Đất rừng phương Nam của nhà văn Đoàn Giỏi là một tác phẩm kinh điển về thiên nhiên và con người Nam Bộ. Thậm chí, tác phẩm còn được coi là chuẩn mực khi nói về người dân ở mảnh đất cuối trời Tổ quốc này. Đây là vùng đất không chỉ chứa đựng biết bao kỳ tích về quá trình khai hoang, mở cõi, mà còn đi vào rất nhiều tác phẩm văn học, văn chương đến từng lời thơ, câu hát.





Vùng đất này cũng nổi tiếng với danh xưng “miệt thứ”, ý chỉ những nơi hoang sơ khắc nghiệt, “mũi kêu như sáo thổi, đĩa lênh tựa bánh canh”. Nơi mà Bác Ba Phi - một nhân vật “nói dóc có tiếng” nhưng khiến người ta phì cười bởi những câu chuyện nửa đùa, nửa thật về Cọp xay lúa, Rắn hổ mây tát đĩa, Ong gác kèo trên bắp chân người...

Mảnh đất U Minh thuở khai hoang, mở cõi với nào hùm, beo, rắn, rít... chỉ thách thức những dấu chân gan dạ. Ngày nay, vùng đất này đã có nhiều đổi khác, nhưng nét nguyên sơ của những ngày đi lập đất vẫn còn. Hơn hết, đây còn là nơi lưu giữ nhiều giá trị đáng tự hào của đất nước, ngày một vươn lên đúng với tinh thần mà nữ thi sĩ Xuân Quỳnh từng chấp bút:

*“Mũi đất xanh trên biển mênh mông
Đang rẽ sóng lao về phía trước...”*



Đất rừng U Minh thời hiện đại

Rừng U Minh có tổng diện tích khoảng 2000km², nằm giữa hai tỉnh Cà Mau và Kiên Giang. Rừng U Minh được chia thành hai khu vực rõ rệt là rừng U Minh Thượng và U Minh Hạ, được chia cắt bởi hai con sông là sông Trẹm và sông Cái Tàu.

Vườn Quốc gia U Minh Hạ

Năm 2006, Thủ tướng chính phủ ban hành quyết định đưa rừng U Minh Hạ thành vườn quốc gia. Rừng U Minh Hạ có diện tích khoảng 82km², thuộc địa phận tỉnh Cà Mau.

Đặc trưng nổi bật của rừng U Minh Hạ là hệ sinh thái rừng tràm hình thành trên đất than bùn, trong điều kiện ngập nước, úng phèn. Tháng 5/2009, vườn quốc gia U Minh Hạ được UNESCO công nhận là 1 trong 3 vùng lõi của Khu dự trữ sinh quyển Thế giới Mũi Cà Mau. Điều kiện tự nhiên thuận lợi còn giúp rừng U Minh Hạ trở thành nơi trú ngụ của hàng trăm loài thực vật, thú, chim, cò cùng vô số loài lưỡng cư, bò sát, côn trùng khác.

Theo ghi nhận từ năm 2013, Vườn Quốc gia U Minh Hạ có 79 họ thực vật; 32 loài động vật thuộc lớp thú, gồm 13 họ; chim có 74 loài. Trong số đó, hàng chục loại chim thú thuộc nhóm quý hiếm được ghi vào Sách đỏ bảo tồn của Tổ chức Bảo tồn thiên nhiên quốc tế (IUCN) như trich cồ, rái cá lông mũi, tê tê,...





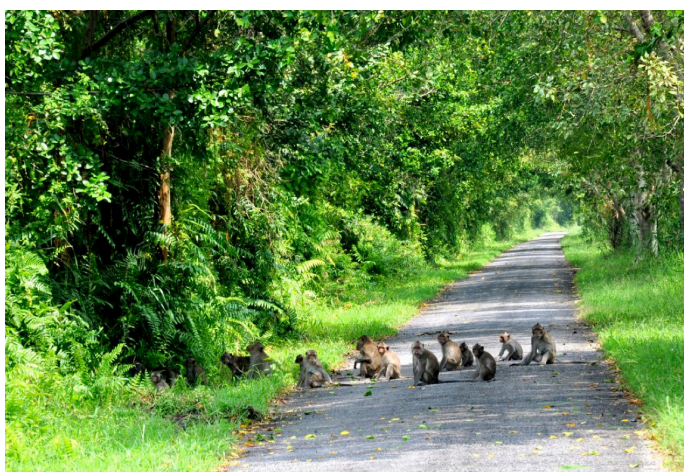
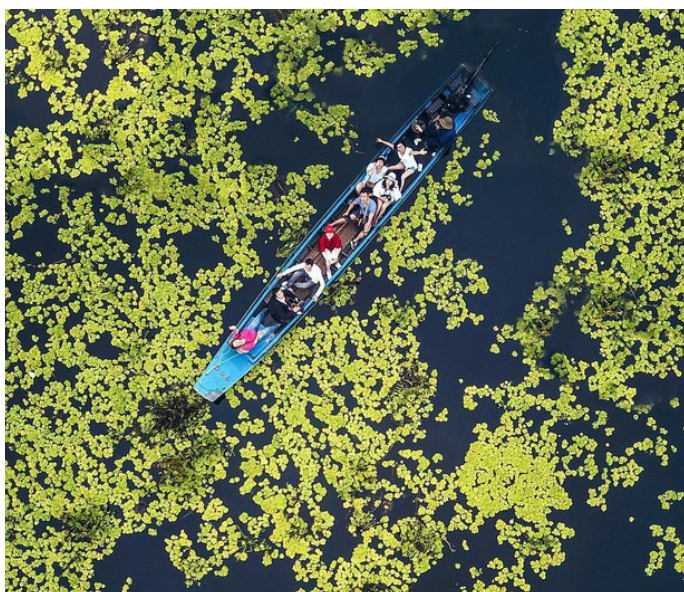
Vườn Quốc gia U Minh Thượng

Không chỉ là khu dự trữ sinh quyển thứ 5 ở Việt Nam được UNESCO công nhận cho đến hiện tại, vườn quốc gia U Minh Thượng còn là khu dự trữ lớn thứ hai trong tổng số 8 Khu dự trữ sinh quyển ở Việt Nam. Rừng U Minh Thượng có diện tích khoảng 80km², thuộc tỉnh Kiên Giang và bán đảo Cà Mau.

Trước đây, rừng U Minh Thượng là rừng úng phèn tiếp giáp với dải rừng ngập mặn Vịnh Thái Lan. Do bị nước biển xâm thực nên diện tích của rừng bị thu hẹp lại. Năm 1950, diện tích của rừng là 400 ha, đến năm 1990 chỉ còn 100 ha. U Minh Thượng được xem là một loại rừng ngập nước phèn đặc biệt ở Việt Nam. Thậm chí còn được công nhận vào danh sách các loại rừng độc đáo và quý hiếm trên thế giới. Đặc biệt, U Minh Thượng cũng từng là một khu vực căn cứ cách mạng ổn định trải qua hai thời kỳ kháng chiến chống Pháp và Mỹ với hơn 31 di tích lịch sử và văn hoá, để ngày nay trở thành một khu di tích lịch sử đặc biệt của tỉnh Kiên Giang.

Bên cạnh sự phát triển của cây tràm, hệ sinh thái rừng tràm trên đất than bùn ở rừng U Minh Thượng còn trở thành hệ sinh thái có tầm quan trọng đặc biệt khi là nơi nuôi dưỡng, trú ngụ của hàng trăm loài động vật hoang dã, bao gồm cả chim, thú, bò sát, lưỡng cư, cá, côn trùng và nhiều loài thủy sinh vật phân bố ở các độ sâu khác nhau trong hệ sinh thái. U Minh Thượng hiện tại có 72 loài động, thực vật quý hiếm được ghi nhận trong Sách Đỏ Việt Nam 2007 và Sách đỏ thế giới 2012.

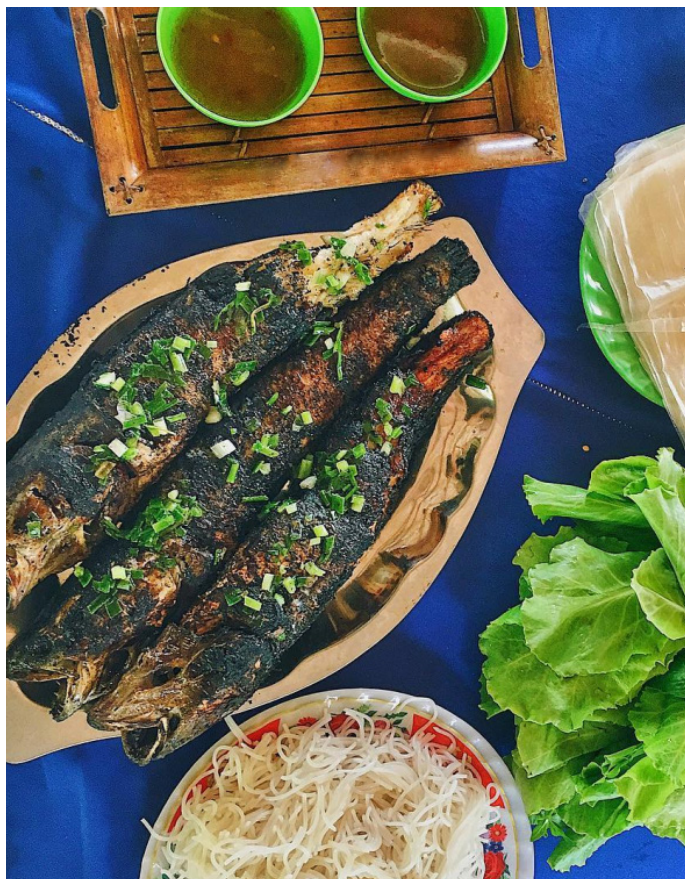
Hơn hết, vườn quốc gia U Minh Thượng đã đạt 5 trong tổng số 9 tiêu chí của Công ước Ramsar để được công nhận là khu Ramsar thứ 2.228 của thế giới và thứ 8 của Việt Nam vào năm 2015.



Nét hoang sơ ngày mở cõi vẫn còn vương...

Ngày nay, bên cạnh việc được công nhận là khu dự trữ sinh quyển của thế giới, cả rừng U Minh Hạ và U Minh Thượng đều được phát triển thành khu du lịch sinh thái, gắn liền với nhiều hoạt động vui chơi, giải trí hấp dẫn.

Ngồi trên võ lã, xuôi con nước xuyên qua những cánh rừng tràm, du khách không chỉ được dịp hoà vào thiên nhiên hoang sơ, tận hưởng bầu không khí trong lành, mà còn có cơ hội trải nghiệm làm nông dân thực thụ với các hoạt động như tát cá, lấy mật ong rừng, nướng cá đồng, chuột đồng, đặc sắc nhất là tham gia vào những "bữa tiệc" đờn ca tài tử.





Nghề gác kèo ong của rừng U Minh Hạ hình thành từ thuở người dân đi mở đất, khai hoang. Đây là một trong những nghề truyền thống của cư dân miệt rừng tràm tỉnh Cà Mau, được lưu truyền qua nhiều thế hệ. Ngày nay, chính quyền địa phương cùng người dân địa phương vừa bảo tồn nghề truyền thống này, vừa gắn liền với phát triển du lịch nhằm tạo sinh kế bền vững cho cư dân miệt rừng tràm.

Lòng hiếu khách, nhiệt thành của người dân miệt U Minh vẫn vẹn nguyên sau bấy nhiêu thập kỷ. Và chỉ khi đến với rừng U Minh, du khách mới được dịp thưởng thức những đặc sản độc lạ, có "1-0-2" mà vừa nghe đến tên, phải là người gan dạ lắm mới gặt đầu muốn thử. Không những vậy, những món ăn còn phản ánh cái thú ăn uống "thuận tự nhiên" của người phương Nam. Khi được thiên nhiên, đất trời hào sảng ban cho muôn loài cây lành, trái ngọt, sản vật tự nhiên, họ luôn tìm mọi cách tận dụng và biến chúng thành những món ăn, trước kia là đắp đổi qua ngày, còn bây giờ là những đặc sản in đậm dáng hình xứ sở.

Đó là món gỏi nhộng ong với vị thơm béo, ngọt bùi; là răn hổ hành nấu cháo đậu xanh hay chuột đồng nướng lu, nướng mọi... Các món ăn dân dã, được chế biến dựa vào những dụng cụ thô sơ, có sẵn của tự nhiên như nướng rơm, ủ muối hay bóp gỏi với hàng tá món rau đồng... vậy mà cho ra toàn cục phẩm đậm hương đồng nội. Để rồi, những lượt khách phương xa, mới nghe tên lần đầu còn lắc đầu ái ngại. Nhưng một khi đã thử, ai nấy đều mong mỗi một lần quay lại, để ôm hết vào lòng sự trù phú, hào sảng của đất trời phương Nam.



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

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