

CHÙA  
**BỬU LONG**  
NGÔI CHÙA

*Thái Lan*

VỚI KHỐI KIẾN TRÚC NỔI BẬT GIỮA SÀI GÒN  
TRANG 20

5 MÓN BÁNH  
*Tuổi thơ*  
CÓ TÊN GỌI CỰC THÚ VỊ Ở

**MIỀN TÂY**

TRANG 15





# Lời Ngỏ

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

Tính từ 0h ngày 9/7 đến nay (14/7/2021), TP.HCM đã trải qua 5 ngày áp dụng chỉ thị 16 trên toàn địa bàn TP. Cũng từ ngày 9/7, số ca nhiễm Covid/ngày được ghi nhận tại TP.HCM luôn trên mức 1.200 ca, đa số được phát hiện trong khu cách ly, phong tỏa.

Với số ca nhiễm được phát hiện trong khu cách ly, phong tỏa chiếm số lượng lớn, có thể thấy, công tác truy vết cũng như tiến hành thực hiện các quy định giãn cách của thành phố đang diễn ra một cách kịp thời, đúng đắn. Nhìn chung, còn quá sớm để nhận định phương án mà TP đang áp dụng có thực sự hiệu quả hay không, tuy nhiên, bằng tất cả sự nỗ lực của quân, dân, đặc biệt là đội ngũ y bác sĩ trong tuyến đầu chống dịch, chúng ta hoàn toàn có niềm tin rằng tình hình dịch bệnh sớm thôi sẽ được kiểm soát tốt, đưa TP nói riêng và đất nước nói chung sớm quay trở lại trạng thái bình thường.

Dù hiện tại vẫn chưa phải là quãng thời gian lý tưởng để chúng ta thực hiện những chuyến vi vu. Song, những tin tức về tình hình du lịch trong nước và quốc tế hay tìm hiểu về những điểm đến mới, hấp dẫn luôn là những việc cần làm, để khi tình hình du lịch được kiểm soát tốt, mỗi chúng ta có thể sẵn sàng "vác balo lên và đi" bất cứ khi nào.

Trong tuần này, **BẢN TIN DU LỊCH** của E-Magazine TSTtourist trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả một số thông tin du lịch đáng chú ý trong nước cũng như quốc tế như đầu tiên là các xu hướng du lịch nổi lên trong thời dịch; du lịch staycation là gì; Phuket đã có những diễn biến nào sau hơn nửa tháng mở cửa đón du khách quốc tế... Đối với tin vui du lịch, làng chài Cửa Vạn (Việt Nam) vinh dự góp mặt trong danh sách 10 ngôi làng đẹp nhất thế giới được trang du lịch Road Affair giới thiệu... Những đặc sản miền Tây cũng là màu sắc hoàn toàn mới mà E-Magazine TSTtourist tuần này muốn giới thiệu đến quý khách, quý độc giả.

Sau cùng, Ban Biên tập TST Tourist xin gửi đến quý khách, quý độc giả số phát hành thứ 10, ngày 14/7/2021 với chủ đề "**THĂM THÚ MIỀN TÂY - SÔI ĐỘNG HÈ NÀY**".

**BAN BIÊN TẬP**

**NEW****DESTINATION**

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

# 5 MÓN BÁNH TUỔI THƠ

## có tên gọi cực thú vị ở miền Tây

**Quyên Trân**

Miền Tây được xem là thiên đường của các món bánh. Bằng sự khéo léo của con người và sự trù phú của các sản vật thiên nhiên, đây trở thành nơi hội tụ của những món ngon đậm đà dư vị miền sông nước. Các món bánh từ mặn đến ngọt đều hết sức phong phú. Trong đó, có những món chỉ vừa nghe tên đã khiến người ta tò mò và muốn được thưởng thức ngay.

### **Bánh quai vạc**

Bánh quai vạc tùy theo mỗi vùng miền mà có cách chế biến khác nhau. Chẳng ai biết món bánh này ra đời từ khi nào hay có nguồn gốc từ đâu, cả tên gọi là "vạc" hay "vật" cũng gây nhiều tranh cãi. Chỉ biết, món bánh quai vạc nức tiếng Phan Thiết hay bánh quai vạc chiên, còn gọi là bánh xếp của người Hoa ở khu vực Chợ Lớn đều là bánh mặn. Duy chỉ có món bánh quai vạc nướng của người miền Tây là món bánh ngọt, gây thương nhớ với lớp nhân dừa đậu phộng thơm ngọt, béo bùi.

Bánh quai vạc nướng miền Tây thịnh nhất ở vùng Bạc Liêu, là món bánh có hương vị lạ và được làm công phu hơn cả. Vỏ bánh làm từ bột mì, bọc kín kẽ phần nhân dừa khô ngào vừa thơm, vừa béo, kể đến nướng lên sao cho phần vỏ vàng ươm, xốp đều, cắn đến đâu là giòn rôm rốp đến đó.





### **Bánh tai yến**

Cái tên tai yến xuất phát từ việc bánh có hình dáng bên ngoài như tổ chim yến. Đây là món quà vật dân dã, dễ làm, gắn liền với kỷ ức của rất nhiều đứa trẻ lớn lên ở vùng sông nước miền Tây. Dần dà, bánh theo chân người miền Tây xuôi ngược khắp các nẻo đường Sài Gòn, trở thành món đặc sản miền quê chứa đầy hoài niệm giữa lòng phố hội.

Bánh tai yến được làm từ những nguyên liệu thân quen và dễ tìm như đường, bột gạo, bột năng và nước cốt dừa. Bánh thường được chiên trong chiếc chảo nhỏ ngập dầu. Người đổ bánh phải khéo tay mới có thể đổ sao cho bánh đều, đẹp với phần vành xoắn, rám vàng, còn phần nhân ở giữa thì chín phồng lên. Bánh tai yến thơm mùi bột, ngọt vị đường, béo vị nước cốt dừa. Đặc biệt, phần vành bánh giòn rụm dễ khiến người ta càng ăn càng nghiện vì thích thú.





### **Bánh cam, bánh công**

Cũng như bánh tai yến, hai món bánh cam và công là thức quà vặt quen thuộc của rất nhiều đứa trẻ lớn lên ở miền Tây. Gọi là bánh cam vì bánh nhỏ và tròn như trái cam, còn bánh công là vì bánh tựa như một chiếc công.

Bánh cam và bánh công có phần nguyên liệu khá giống nhau - chủ yếu từ bột gạo, bột nếp và đường. Tuy nhiên, bánh cam khác bánh công ở phần nhân đậu xanh mềm mịn, ngọt được gia giảm vô cùng vừa vặn. Hai món bánh này có lớp vỏ ngoài giòn rụm, dẻo mềm, phủ một lớp đường mè mạch nha vừa tạo độ ngọt, vừa giúp phần vỏ bánh có màu vàng óng đẹp mắt. Ngoài hình ảnh quen thuộc với những đôi quang gánh, người bán bánh cam, bánh công còn như những nghệ sĩ xiếc thực thụ với mâm bánh vừa cao vừa đầy, đội lên đầu rong ruổi khắp các nẻo đường, tuyến phố. Mỗi lần bắt gặp, ký ức tuổi thơ của mỗi chúng ta không chỉ ùa về, mà còn được dịp trầm trở trước sự khéo léo luồn lách và xử lý của người mang trên vai mâm bánh.





### **Bánh khéo**

Bánh khéo được xem là đặc sản của đất biển Kiên Giang. Từ khéo trong tên gọi dùng để ngợi ca sự khéo léo, đảm đang của những người phụ nữ làm nên món bánh.

Bánh khéo được làm chủ yếu từ bột mì, còn phần nhân là đa dạng các loại nguyên liệu tùy vào sức sáng tạo của người thợ như đậu xanh, khoai môn, dừa hay dứa. Sự khéo léo của người làm bánh không chỉ thể hiện ở cách làm bột sao cho bánh xốp, giòn, nở đều khi mang nướng lên; ở phần nhân được gia giảm vừa ăn với đủ dư vị ngọt, bùi, mặn, béo, mà còn ở việc tạo những chiếc bánh thành những hình ảnh hết sức đa dạng và đáng yêu. Từ tròn trịa như một chiếc bánh bao cỡ lớn đến con vật, bông hoa,... tất cả đều giúp tạo nên một chiếc bánh thành phẩm không chỉ lạ miệng, hấp dẫn mà còn vô cùng đẹp mắt. Món đặc sản này thường được du khách chọn mua về làm quà khi có dịp ghé thăm vùng nắng gió Kiên Giang.





**Bánh sùng**

Liệt kê những món bánh vừa có tên gọi gây tò mò, vừa là một phần ký ức của những đứa trẻ miền Tây, không kể đến bánh sùng là một thiếu sót vô cùng lớn. Đây là món bánh tuổi thơ được bán ở hầu hết các tiệm tạp hoá ngày xưa. Chỉ với 2.000 đồng, các cô cậu nhỏ chốn miệt vườn thời ấy đã được dịp no căng với một bịch bánh sùng to đùng, có đủ sắc màu sắc sỡ.

Bánh sùng gây ấn tượng với độ giòn đặc trưng, vị béo của nước cốt dừa hòa cùng hương thơm của nhiều sắc màu làm nên món bánh như lá dứa, củ dền, đậu biếc... Từng chiếc bánh se tay nhỏ nhắn, giòn rụm và thơm nức vị của nước cốt dừa không chỉ khiến người ta ăn mãi vẫn thấy thòm thèm, mà còn là phần ký ức không dễ gì quên được của biết đứa trẻ chốn miệt vườn.





**NEW****DESTINATION**

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

# CHÙA BỬU LONG

## NGÔI CHÙA THÁI LAN VỚI KHỐI KIẾN TRÚC NỔI BẬT GIỮA SÀI GÒN

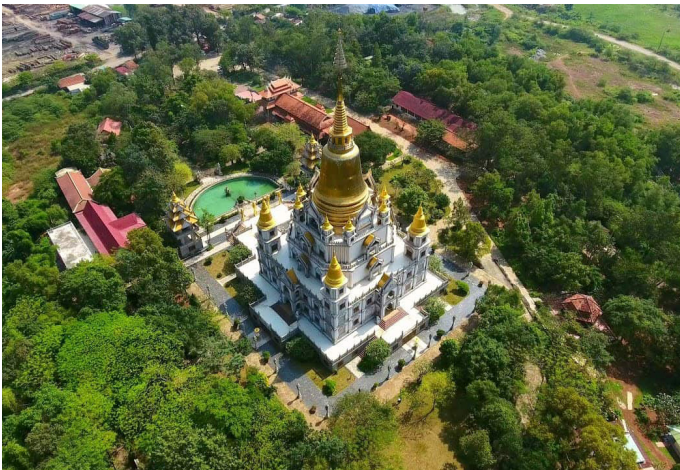
Thanh Nghĩa

**Được mệnh danh là “xứ sở Chùa Vàng”, Thái Lan luôn là điểm đến quen thuộc của nhiều du khách Việt Nam, đặc biệt là khách hành hương. Thế nhưng, chúng ta vẫn có thể tìm thấy những dấu ấn của Thái Lan ngay giữa Sài Gòn tại chùa Bửu Long. Đến với ngôi chùa này, du khách sẽ không khỏi choáng ngợp trước khối kiến trúc lộng lẫy, sắc sảo đến từng chi tiết.**

Thái Lan được mệnh danh là “Nước Phật áo vàng” với hơn 2 vạn 7 ngàn ngôi chùa lớn nhỏ khác nhau. Là một miền đất của Phật Giáo, những ngôi chùa ở đây có thiết kế kiến trúc độc đáo và mang âm hưởng đặc trưng bản xứ. Tiêu biểu là những ngôi chùa dát vàng, những ngọn tháp hình xoắn ốc, nghệ thuật chạm khắc tinh vi... tạo nên vẻ rực rỡ, thể hiện được phần nào phong cách kiến trúc Phật giáo Thái Lan.

Lối kiến trúc tinh tế, cầu kỳ đó đã được áp dụng một cách hài hòa vào công trình chùa Bửu Long. Ngôi chùa nằm trên một ngọn đồi phía tây sông Đồng Nai (số 81 Nguyễn Xiển, phường Long Bình, quận 9, TP.HCM). Được thành lập từ năm 1942 nhưng mãi đến năm 2007, chùa Bửu Long được đầu tư xây dựng và trùng tu, trở thành công trình kiến trúc tiêu biểu cho sự kết hợp giữa tinh hoa kiến trúc nhà Nguyễn và văn hóa Đông Nam Á.





Ngôi chùa nổi bật giữa nền trời xanh thắm bởi sắc vàng lấp lánh ánh lên trong từng chi tiết của công trình. Nhìn từ xa, chùa Bửu Long đón lấy ánh bình minh rực rỡ và sáng bừng tựa như ngọn đèn khổng lồ, cổ kính. Đến gần hơn với ngôi chùa, du khách sẽ cảm tưởng như đang lạc bước vào những ngôi chùa hay điện thờ ở Thái Lan. Chùa Bửu Long xây dựng theo lối kiến trúc cung điện với màu trắng chủ đạo, phối cùng màu vàng đồng sang trọng ở phần chóp của kiến trúc xứ Chùa Vàng.

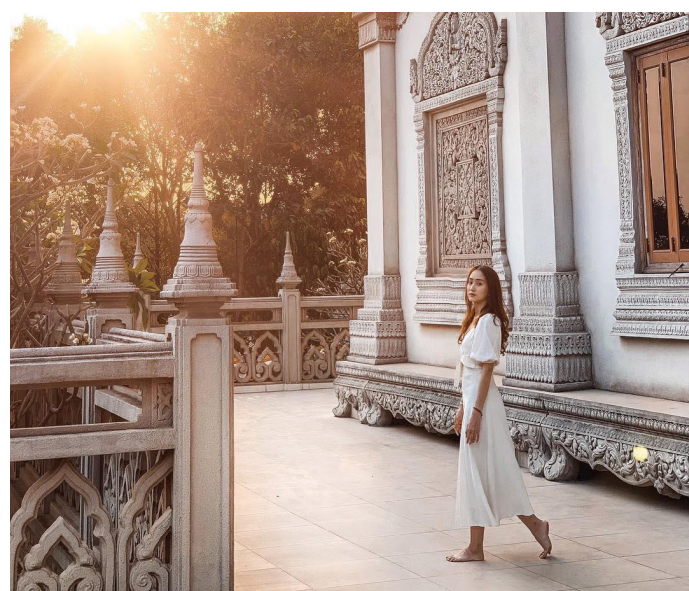
Tuy nhiên, ngôi chùa vẫn mang đậm kiến trúc, màu sắc văn hóa Việt Nam với các nét chạm trổ, điêu khắc trên những bức tường rồng uy nghi, hay những cột trụ và cửa tiến vào điện chùa.





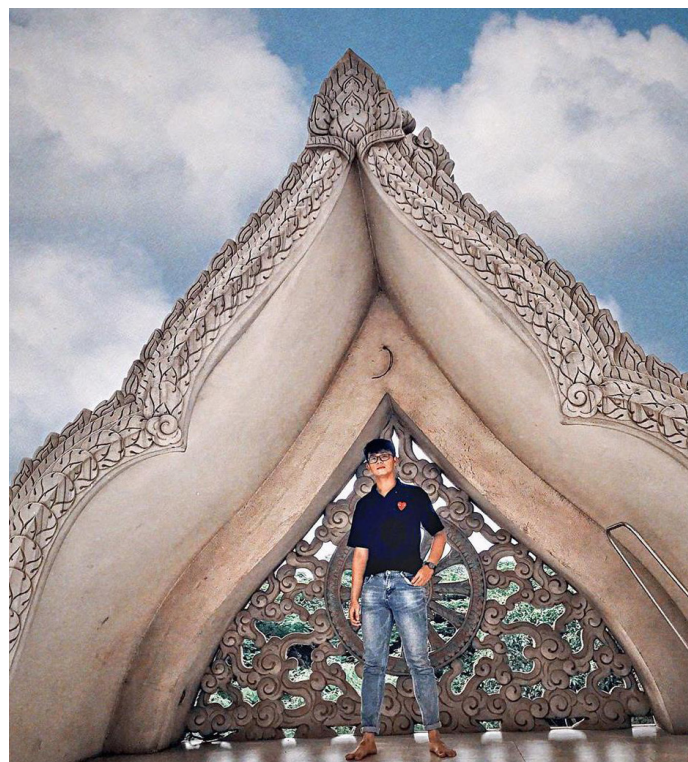
Gotama Cetiya là bảo tháp chính có quy mô lớn nhất Việt Nam, cao 56m với 4 tháp xung quanh có tổng sức chứa trên 2.000 người. Về ngoài ngai ngà, lồng lẫy của bảo tháp cùng với toàn khối kiến trúc tạo nên một khung cảnh tráng lệ, hoành tráng.

Phía trước là khuôn viên được xây dựng hoàn toàn dựa theo thiết kế của trụ trì Thích Viên Minh với hồ nước xanh ngọc, tinh lặng phía trước chánh điện. Màu xanh cẩm thạch của nước hồ như một nét chấm phá mềm mại hòa vào tổng thể hùng vĩ của ngôi chùa. Về đẹp tráng lệ, linh thiêng của chánh điện chắc chắn sẽ chinh phục những tâm hồn yêu cái đẹp từ cái nhìn đầu tiên.



Đây cũng là background sống ảo lý tưởng được nhiều bạn trẻ yêu thích và truyền tai nhau mạng xã hội. Nhiều du khách trong và ngoài TP.HCM cũng tìm đến chùa Bửu Long để có cho mình shoot hình tuyệt đẹp. Sắc trời và bối cảnh nơi đây rất thích hợp với những bộ đồ mang hơi hướng Á Đông và cả những tà áo dài truyền thống. Mọi góc ngách trong ngôi chùa đều sẽ là những không gian tuyệt hảo để bạn sáng tạo nên những bức hình sống động. Những buổi chiều hoàng hôn, nắng rắng mờ vàng, tràn ngập không gian chùa, ánh lên trên những chi tiết kiến trúc vàng óng sẽ cho bạn những bộ ảnh lung linh như đang xê dịch trên tận đất Thái xa xôi.

Được mệnh danh là ngôi chùa “không nhang khói”, du khách đến Bửu Long chỉ chiêm bái cầu nguyện chứ không thắp hương trong chùa như thường thấy.



Chùa luôn thanh tịnh với tiếng chuông gió leng keng trên đỉnh tháp và tiếng nước róc rách từ hồ khu vực chánh điện. Vì vậy, bạn cần lưu ý đi nhẹ, nói khẽ, giữ gìn trật tự chung khi đến thăm nơi này. Đặc biệt, du khách thập phương có thể lên lầu cao và nhìn ngắm toàn cảnh chùa, nhưng phải tuân thủ quy định ăn mặc kín đáo, không mặc quần đùi và váy ngắn.

Vì nằm cách xa trung tâm thành phố, giữa núi rừng thiên nhiên thoáng đãng, ngôi chùa lớn luôn hòa hợp với cây cối xung quanh. Nơi đây được rất nhiều người lựa chọn làm điểm đến chay tịnh để ngồi thiền, hay chỉ đơn giản là ngắm nhìn khung cảnh bình yên, tạm quên đi những xô bồ của cuộc sống hối hả.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



# BÁNH TẪM BÌ

## MÓN NGON ĐẦY TỰ HÀO CỦA ẨM THỰC MIỀN TÂY

Thanh Nghĩa

*Ẩm thực miền Tây dung dị, mộc mạc nhưng đôi lúc cũng phóng khoáng như chính con người nơi đây. Sự kết hợp giữa ngọt và mặn đã tạo nên vô vàn những món ăn thú vị, trong đó phải kể đến bánh tằm bì.*

Miền Tây sông nước luôn hấp dẫn du khách bởi không gian ẩm thực vô hạn với muôn vàn kiểu biến tấu "lạ đời" mà vẫn ngon miệng.

Không biết từ bao giờ mà người ta thường hay truyền tai nhau rằng người miền Tây thường rất ưa chuộng nước cốt dừa vì món nào cũng phải chan một ít vào, không chứa là mặn hay ngọt. Từ các món xôi, chè, bánh chuối, bánh bò, tàu hủ đến tí tở món ăn khác đều không thể thiếu được loại sốt đặc biệt này. Quả thực đúng là như vậy, người dân Nam Bộ luôn có niềm cảm hứng vô hạn với món cốt dừa, đưa nó vào trong từng món ăn thân quen.

Tuy nhiên, đối với các món ngọt thì chắc hẳn bạn vẫn có thể gật gù đồng ý được nhưng với những món mặn thì lại khiến nhiều người không khỏi tò mò. Mặc dù có rất nhiều món mặn được kết hợp cùng với nước cốt dừa, nhưng gây thương nhớ nhất có lẽ vẫn phải là bánh tằm bì.



Nhiều nơi có món bánh tầm bì, nhưng ăn ở Bạc Liêu vẫn là đúng vị nhất. Đó là cái chất giản dị nguyên sơ từ những sợi bánh trắng muốt, mềm, dai. Đến với đất Bạc Liêu, không chỉ có sơn hào hải vị cao sang như danh tiếng công tử Bạc Liêu mà còn có cơm quê, bánh tầm bì và lòng nhiệt thành của người dân bản xứ.

Nếu như ai chưa từng thử qua món ăn này thì cứ hiểu đơn giản thôi: Đây là một loại bánh được làm từ bột gạo, có hình dáng "ú ụ" trông giống những con tầm nên người ta mới gọi tên là bánh tầm. Thức bánh này là một phần không thể thiếu trong mâm bánh ngọt miền Tây cùng với vô số loại bánh hấp dẫn khác như: bánh chuối, bánh lá, bánh ít trần... ăn kèm với nước cốt dừa. Từ một món ăn vặt, người dân đã sáng tạo, đem vị mặn của bì heo vào để tạo ra một món chính độc đáo.



Phần bánh tầm trắng mịn, sợi dài dai ăn kèm với bì heo luộc thái mỏng, rồi trộn đều lên với thính gạo thơm nức mũi và thịt ba chỉ tẩm ướp đậm đà. Cuối cùng, người ta thêm vào một tí màu xanh của mỡ hành, dưa leo, rau sống để giúp cân bằng lại hương vị. Khi ăn, thực khách chỉ cần chan nước mắm chua ngọt và cốt dừa thơm béo là thưởng thức được ngay. Cách nấu nước cốt dừa thì không ai biết của ai chính xác như thế nào. Bí quyết tạo nên điểm khác biệt nằm ở việc nước cốt dừa phải được nấu với lửa thật nhỏ, canh nấu hơi lăn tăn chứ không được để sôi sùng sục để giữ nguyên độ béo. Còn nước mắm chua ngọt thì phải pha chua vừa, the the để giúp cân bằng lại độ ngọt của cốt dừa và kích thích vị giác.





Mới lần đầu nhìn tô bánh tầm bì, nhiều người sẽ nghĩ đây là một biến tấu của bánh canh vì sự giống nhau của những sợi bánh. Tuy nhiên, bánh tầm có một hương vị béo béo, mềm mịn rất lạ. Đây là món ăn không hề đơn điệu, mà hương vị lại vô cùng bùng nổ, khiến ai ăn rồi cũng nhớ mãi không thôi.

Thoạt đầu mới nghe giới thiệu, không ít người tỏ ra ái ngại vì nhận thấy sự kết hợp của món ăn này hơi ngại miệng. Thế nhưng, đối với người dân miền Tây thì đây là một món ăn chứa đầy niềm tự hào của miền quê sông nước. Tự hào vì đã tạo ra một món ăn lạ lẫm mà lại vô cùng đặc sắc, dần trở thành đặc sản trứ danh của vùng miền. Tự hào vì được thưởng thức một món ăn bình dị mà ngon miệng, là cái cớ để bạn bè phương xa gặp nhau hàn huyên tâm sự.





Bánh tầm bì là món ăn với sự kết hợp khá mâu thuẫn cũng không sai. Thế nhưng, nếu ai đã ăn rồi thì rất dễ bị mê mẩn bởi cái sự kết hợp đến kì lạ này. Nào là nước cốt dừa béo ngậy, mắm chanh ớt chua chua cay cay, rồi một loạt các loại nguyên liệu khác đi kèm, thật chẳng sai khi nói đây là một trong những món ăn vô cùng đặc biệt của miền quê sông nước. Ngày nay, người ta có thể ăn kèm bánh với xiu mại, ram, chả giò, chả lụa để thêm đầy đặn và khoái khẩu.

Món này càng ăn càng ghiền, càng thấy đậm đà hương vị đặc trưng, như dư vị cuộc sống vùng đất đờn ca tài tử. Chính vị khó quên đó đã thu hút du khách kiều gi cũng phải ăn bằng được thứ đặc sản này khi đến Bạc Liêu. Còn nếu ai không biết, người dân bản xứ hay hướng dẫn viên du lịch đều chào mời khách ăn thử món ăn độc - lạ này.

Món bánh tầm bì cũng như miền Tây, từ Bạc Liêu xuất hiện ở nhiều nơi như Sài Gòn và trở nên vô cùng nổi tiếng. Thế nên nếu có dịp đặt chân đến miền Tây, đừng e dè mà hãy thử ngay, biết đâu bạn lại nhanh chóng phải lòng món ăn với sự kết hợp kỳ lạ nhưng cũng hết sức thú vị này.





**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**