

HỦ TIÊU GỖ
HƯƠNG VỊ ĐÊM
Độc Đáo
CỦA SÀI THÀNH
TRANG 19



GIẢI MÃ
NGŨ MIẾU NỔI
Cổ Kính

HƠN 300 TUỔI TRÊN SÔNG SÀI GÒN

TRANG 24



Lời Ngỏ

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

Tính đến 0h ngày 12/8/2021, trong đợt bùng phát dịch lần thứ tư, TP.HCM đã trải qua 72 ngày thực hiện lần lượt các đợt giãn cách xã hội trên toàn địa bàn thành phố và 18 tỉnh thành phía Nam còn lại (gồm Bình Dương, Đồng Nai, Cần Thơ, Bình Phước, Tây Ninh, Bà Rịa - Vũng Tàu, Tiền Giang, Long An, Vĩnh Long, Đồng Tháp, Bến Tre, Hậu Giang, An Giang, Bạc Liêu, Sóc Trăng, Trà Vinh, Cà Mau và Kiên Giang) đã trải qua 24 ngày thực hiện giãn cách theo Chỉ thị 16.

Những ngày gần đây, bên cạnh những tin không mấy tích cực về tình hình dịch Covid-19 (như ngày 8/8 có 9.684 ca mắc mới - số ca nhiễm cao nhất được ghi nhận kể từ đầu mùa dịch đến nay, hay ngày ghi nhận số ca nhiễm cao thứ hai là 9/8 với 9.323 ca), thì vẫn có các tín hiệu đáng mừng như liên tiếp có trên 4.000 ca bệnh xuất viện mỗi ngày (8/8: 4.860 ca, 9/8: 4.423 ca, 10/8: 4.428 ca) hay đã có 10.3 triệu người đã được tiêm ít nhất một mũi trên tổng số 17.6 triệu liều vắc xin được nhập về.

Trước những nỗ lực của lực lượng tuyến đầu chống dịch cũng như các chỉ đạo siết chặt giãn cách hay đẩy nhanh tiến độ tiêm chủng ở các địa phương của Thủ tướng chính phủ, chúng ta đều có quyền hy vọng rằng tình hình dịch sớm thôi sẽ được kiểm soát, đất nước nhanh thôi sẽ sớm trở lại quỹ đạo bình thường.

Trong **BẢN TIN DU LỊCH** số phát hành thứ 14, ngày 12/08/2021 tuần này, TSTtourist xin trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả một số tin tức đáng chú ý về tình hình du lịch trong và ngoài nước. Cụ thể, với phần điểm tin trong nước, bánh da lợn vào top 100 món bánh ngọt ngon nhất thế giới; vị thế du lịch thăng hạng đem lại những lợi ích gì cho du lịch Việt Nam sau đại dịch hay những điều các đảo du lịch có thể học từ Phuket... là những thông tin "nóng sốt" mà chúng tôi mang đến. Trong phần tin quốc tế, đi chơi kết hợp với làm việc từ xa là xu hướng du lịch nổi lên trong đại dịch hay giá vé máy bay/người của một chuyến du lịch vào không gian là bao nhiêu... hứa hẹn sẽ mang đến những thông tin vô cùng thú vị.

Miếu nổi Phù Châu; hủ tiếu gõ - hơi thở Sài thành về đêm hay 5 món bánh luôn đồng hành theo cặp là những bài viết cung cấp đến quý khách, quý độc giả nhiều thông tin, hình ảnh hay ho. Tin chắc rằng, bản tin sẽ là một "bữa ăn thông tin" thịnh soạn, không chỉ giúp cập nhật một cách nhanh chóng, chính xác những chuyển động tin tức xung quanh trong những ngày giãn cách, mà còn giúp quý khách, quý độc giả có những trang bị tốt nhất cho hành trình xê dịch "hậu Cô-vy".

E-Magazine TSTtourist hân hạnh giới thiệu đến quý khách, quý độc giả số phát hành thứ 14 với chủ đề: **"TÌM HIỂU SÀI GÒN - ĐÓN HÈ SÔI ĐỘNG"**.

BAN BIÊN TẬP



NHỮNG MÓN BÁNH

Quyên Trân

luôn xuất hiện "có đôi có cặp" trong ẩm thực Việt

Với 54 dân tộc anh em cùng sinh sống trên cả nước, ẩm thực nói riêng và văn hoá Việt Nam nói chung không chỉ đa dạng mà còn ẩn chứa rất nhiều bất ngờ. Điển hình như có những món bánh, một khi đã gọi tên thì nhất định phải gọi theo một cặp. Không những vậy, sự tồn tại của chúng còn bổ sung ý nghĩa cho nhau, gắn với những truyền thuyết mà càng tìm hiểu, chúng ta càng trầm trồ vì những điều thú vị.

Bánh chưng - bánh giầy

Bánh chưng - bánh giầy là bộ đôi kinh điển thường xuất hiện trong ngày Tết cổ truyền của người Việt. Sự tích "Bánh chưng - bánh giầy" còn bài học đầu đời của trẻ em Việt Nam - kể về chàng hoàng tử chỉ với hai lễ vật đơn sơ là bánh chưng - bánh giầy nhưng lại vượt qua rất nhiều món sơn hào hải vị để cuối cùng được vua cha chọn làm lễ vật tế trời, đất và Tiên Vương, sau đó còn truyền lại cho ngòi bút.

Bánh chưng hình vuông, tượng trưng cho Đất. Phần nhân bên trong là thịt mỡ và đậu xanh, còn vỏ bánh bên ngoài là những hạt nếp chắc mẩy được gói cẩn thận bằng lá dong rồi mang luộc chín. Bánh giầy hình tròn, màu trắng, tượng trưng cho Trời, được làm từ nếp quết nhuyễn nên vừa dẻo lại thơm.

Bánh chưng - bánh giầy với thuyết "trời tròn - đất vuông" không chỉ là cách để người nông dân Việt Nam cảm tạ trời đất vì đã làm cho mưa thuận gió hoà, mùa màng bội thu, mang lại cuộc sống ấm no, đầy đủ cho muôn nhà, mà còn thể hiện trong đó đạo lý "uống nước nhớ nguồn", bởi đây cũng là cặp bánh được những đứa con biểu lên tổ tiên, ông bà, cha mẹ trong những ngày Tết đến.





Bánh trôi - bánh chay

Bánh trôi - bánh chay là hai món bánh được ăn trong ngày Tết Hàn thực của người Việt. Tết Hàn thực phổ biến hơn ở miền Bắc nên người dân ở các vùng miền còn lại đôi khi không phân biệt được hai loại bánh này.

Bánh trôi và bánh chay đều được làm từ bột gạo nếp thơm. Bánh trôi được nặn thành từng viên nhỏ, ngoài trắng, trong là phần nhân được làm từ đường đỏ viên hoặc đường thốt nốt. Trong khi đó, bánh chay được nặn hình tròn dẹt, không nhân, khi ăn sẽ chan nước đường lên trên và rắc lên mặt chút mè rang thơm vàng.

Có tích kể rằng, bánh trôi tượng trưng cho 50 quả trứng nở ra thành 50 người con theo Âu Cơ lên rừng. Còn bánh chay tượng trưng cho 50 quả trứng nở ra thành 50 người con theo Lạc Long Quân xuống biển. Vào ngày Tết Hàn thực, thay vì bày biện "mâm cao cỗ đầy", bày vẽ các thủ tục tốn kém thì chỉ cần thành tâm dâng bánh trôi - bánh chay lên bàn thờ tổ tiên, nguyện cầu những điều tốt đẹp là đã vẹn tròn lễ nghĩa.



Bánh bò - bánh tiêu

Bánh bò - bánh tiêu hay được bán cùng với nhau. Bánh tiêu giòn, thơm nhưng rỗng ruột nên người ta thường cho bánh bò ngọt, mềm, xốp vào bên trong và kết hợp với bánh tiêu như một loại nhân. Bánh tiêu ăn không cũng không no nên có bánh bò sẽ cho ra bộ đôi món ngon bình dân nhưng cực kỳ chắc dạ.

Không ai biết cách ăn này có từ khi nào hay vì sao bánh bò, bánh tiêu lại kết hợp cùng nhau. Có phải vì tiếng rao thân thuộc "Ai bánh bò, bánh tiêu hôn?" đã gián tiếp giúp hình thành thói quen hề nhắc bánh tiêu là phải gọi luôn tên bánh bò cho trọn bộ? Chỉ biết rằng, với những người lao động nghèo, bánh bò - bánh tiêu là bữa ăn vội vừa giúp họ xua đi cơn đói đầu ngày hay những xế chiều đói lã, vừa không phải tốn kém quá nhiều.



Bánh cam - bánh còng

Cái tên "cam" xuất phát từ hình dạng bánh trông nhỏ nhỏ, tròn tròn như những trái cam. Tương tự, bánh còng ra đời từ việc bánh nhìn giống như những chiếc còng. Lí do hai món bánh này luôn được bán cùng nhau là vì nguyên liệu làm bánh có phần giống nhau. Thậm chí, bánh còng còn để làm hơn nhờ không có phần nhân bánh.

Bánh cam và bánh còng đều được làm từ hai nguyên liệu chính là bột gạo, bột nếp và đường. Phần nhân bánh cam mặm mặm, ngọt ngọt vì làm từ đậu xanh quết nhuyễn, còn vỏ bánh thì vừa dẻo vừa giòn, có màu cam vàng đẹp mắt. Bánh cam có đến hai loại. Loại thứ nhất là mặt bánh được quét lên một lớp đường trắng kẹo như mạch nha, sau đó rắc lên ít mè rang. Loại thứ hai cầm ít dính tay và ít ngọt hơn, được làm bằng cách áo bánh bằng một lớp đường cát mịn. Với bánh còng, bánh không có nhân, một mặt bánh được phủ một lớp đường trắng đến kẹo và mè.

Bánh cam, bánh còng là món ăn vật bình dân, theo chân người miền Tây vào đất Sài Gòn để rồi rong ruổi khắp các hàng cùng ngõ hẻm. Món ăn này trở thành một phần kỷ ức của rất nhiều đứa trẻ lớn lên ở miền sông nước. Ngày nay, rất nhiều lí do khiến hình ảnh những người gánh trên vai mâm bánh cam, còng vừa cao vừa nặng... trở thành quá vãng. Thậm chí, muốn tìm món ăn vật bình dân đầy hoài niệm này giữa đất Sài thành cũng chẳng mấy dễ dàng.



Bánh cấp - bánh cúng

Khởi thủy, bánh cúng còn có tên là bánh cuốn vì bánh được cuốn trong lá chuối hình ống tròn, dài cỡ gang tay người lớn, còn bánh cấp có tên là bánh cấp, do gồm một cặp bánh úp mặt vào nhau rồi cột dây thật chặt. Theo thời gian, người dân gọi trại thành bánh cấp - bánh cúng như hiện tại.

Nhiều người cho rằng, bánh cấp, bánh cúng là loại bánh dân gian xuất phát từ người Chăm, thường được dùng vào dịp cúng lễ. Với ý nghĩa là dùng những sản vật tinh khiết tự nhiên của đất trời để dâng cúng nên bánh chỉ có nếp và đậu chứ không hề có thịt, mỡ như bánh chưng hay bánh tét.

Khác nhau hình dạng nhưng bánh cấp, bánh cúng lại giống nhau hoàn toàn về nguyên liệu, gồm nếp, đậu, dừa khô và ít gia vị như muối, đường. Khi luộc chín, bánh có độ dẻo của nếp, béo của nước cốt dừa và dừa khô trộn cùng, xen vào đó là vị ngọt bùi của đậu.

Người Kinh ở vùng Đồng bằng sông Cửu Long thường gói bánh cấp, bánh cúng vào những dịp cúng và giỗ. Món bánh bình dị, thoảng hương nếp, dừa lẫn với mùi lá chuối... nhưng hương vị bình dị, thanh tao khiến người ta nhớ mãi khôn nguôi.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



HỦ TIẾU GỖ

Hương vị đêm độc đáo của Sài Thành

Thanh Nghĩa

Hủ tiếu gõ không chỉ là món ăn tiêu biểu của ẩm thực đường phố Sài Gòn, mà nó còn gắn liền với nếp sống về đêm của người dân nơi đây. Tìm đến một quán nhỏ ven đường, thưởng thức một tô hủ tiếu gõ bình dân, bạn sẽ cảm nhận được hương vị độc đáo rất riêng của đất Sài thành về đêm.





Được mệnh danh là “thành phố không ngủ”, Sài Gòn về đêm vẫn căng tràn sức sống, nhộn nhịp không ngừng. Những hàng quán mở 24/7, không bao giờ xuống đèn đã trở thành nét đặc trưng của người dân Sài thành. Màn đêm buông xuống, không khí mát mẻ, đường xá vắng lặng hơn ban ngày là lúc thích hợp để tìm đến những quán vỉa hè. Trong đó, không thể không kể đến những xe hủ tiếu gỗ có mặt khắp mọi góc ngách trong thành phố, sẵn sàng lấp đầy chiếc bụng đói của bạn mỗi khi đi làm, đi chơi khuya.

Hủ tiếu gỗ Sài Gòn là một món ăn rất bình dân, thường được bán ở các lề đường, vỉa hè vào buổi tối và đêm muộn. Chẳng ai nhớ rõ món ăn này có từ bao giờ, chỉ có một vài người dân chính gốc thì nói rằng món ăn này đã xuất hiện từ rất lâu, trước năm 1975.





Không phải là những hàng quán cầu kỳ, chỉ đơn giản là một chiếc xe đẩy nhỏ thô sơ, giản dị được trang bị lò bếp, một nồi nước lèo thơm phức luôn bốc khói cùng một chiếc tủ kính nhỏ đựng thịt thần thái mỏng, bò viên; cạnh đó là tủ to đựng hủ tiếu cùng chồng tô chén xếp gọn gàng. Nét đơn sơ, mộc mạc đã làm nên thương hiệu của hủ tiếu gõ đêm Sài Gòn.

Những chiếc xe hủ tiếu ấy cứ thế vang vọng trên những con đường, đi sâu vào từng góc hẻm, qua những trường học hay khu xí nghiệp. Trước đây, mỗi hàng hủ tiếu thường sẽ có một cậu bé cầm hai thanh tre hoặc sắt đi theo, vừa đi vừa gõ để tạo ra âm thanh cho khách hàng nhận biết. Từ "gõ" trong hủ tiếu gõ ra đời vì lẽ đó.

Ai muốn ăn thì gọi lớn, thế là sẽ có ngay tô hủ tiếu gõ nóng hổi được mang đến tận nhà. Không dừng lại ở một món ăn, hủ tiếu gõ còn dần trở thành nét văn hoá rất riêng, khiến mỗi người con Sài Gòn nhớ mãi khôn nguôi hương vị về đêm của mảnh đất này.





Thành phần của một tô hủ tiếu gõ Sài Gòn rất đa dạng, mỗi thứ một chút. Một vá hủ tiếu sợi, vài miếng thịt heo luộc thái mỏng, vài miếng huyết, rau xà lách, giá đỗ, hành họ trứng sơ, thêm chút tóp mỡ béo bùi... Ai có "điều kiện" thì ăn thêm giò heo, chả bò. Và quan trọng nhất chính là nước lèo được ninh kỹ từ xương heo và rau củ nhằm tạo nên vị ngọt thanh mà thơm phức.

Thêm nữa, có lẽ chẳng có loại hủ tiếu nào rẻ hơn hủ tiếu gõ. Mỗi một tô hủ tiếu đầy ắp chỉ có giá 10.000 đến 15.000 đồng tùy nơi và tùy vào yêu cầu của thực khách. Chỉ thế thôi nhưng lại vô cùng hấp dẫn, khiến những ai đã ăn một lần lại muốn ăn mãi chẳng hề thấy ngán.





Hủ tiếu là món ăn rất được người Sài Gòn ưa chuộng vào ban đêm, khi nắng chói, nóng nực đã tiêu tan. Lúc ấy, nghe thấy hương thơm thoang thoảng của tô hủ tiếu, sẽ chẳng có thực khách nào có thể kiềm lòng được. Ngồi ở chiếc bàn nhựa đã phai màu, đưa mắt ngắm nhìn cảnh đêm Sài Gòn tĩnh lặng, lâu lâu có vài vệt sáng đèn pha lướt ngang, thường thức tô hủ tiếu thơm phức, nóng hổi sẽ giúp bạn cảm nhận được nét đẹp của Sài Gòn đêm.

Hủ tiếu gõ cũng là món ăn quen thuộc của những người lao động nghèo, công nhân, sinh viên hay những người có thu nhập ít ỏi... Người ta lựa chọn hủ tiếu gõ bởi đây là một món ăn đơn giản, giá thành lại rẻ, đủ để giúp họ xua tan cơn đói. Bởi vậy mới nói, hủ tiếu gõ là món quà dành tặng cho những con người bình dân sinh sống ở đất Sài thành.

Sau này, đối tượng ăn hủ tiếu gõ đã dần đa dạng hơn. Không còn là những người nghèo nữa mà dần dần biết bao người đều ghé đến thử, ăn rồi thấy ngon, rồi bị ghiền lúc nào chẳng hay. Cứ thế, hương thơm của tô hủ tiếu gõ Sài Gòn đã lan tỏa đến nhiều người hơn, trở thành hương vị đặc trưng mỗi khi nhắc đến ẩm thực đường phố về đêm của Sài Gòn.



NEW

DESTINATION

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

GIẢI MÃ NGÔI MIẾU NỔI

Cổ kính hơn 300 tuổi trên sông Sài Gòn

Thanh Nghĩa

Nằm giữa dòng sông thơ mộng, miếu nổi Phù Châu tồn tại hàng trăm năm, trở thành một trong những biểu tượng độc đáo cho du lịch tâm linh của mảnh đất Sài thành. Lối kiến trúc “độc nhất vô nhị” của ngôi miếu cổ sẽ làm cho du khách thêm thích thú, tưởng như thật sự lạc vào một thế giới linh thiêng tách biệt với cảnh sống đời thường.

Những điểm đến du lịch tâm linh của vùng đất Sài Gòn luôn thu hút đông đảo du khách thập phương. Nếu như những ngôi chùa, đền trên đất đã quá quen thuộc, du khách hãy đến với ngôi miếu cổ tọa lạc ngay giữa dòng sông với lối kiến trúc vô cùng độc đáo để đổi thay “khẩu vị”.

Miếu Nổi có tên gốc là Phù Châu miếu, là một ngôi miếu cổ nằm giữa sông Vàm Thuật thuộc quận Gò Vấp, TP.HCM. Ngôi miếu này nổi lênh đênh trên mặt nước ở giữa dòng sông suốt hàng thế kỷ nên được người dân gọi bằng cái tên thân thuộc hơn là miếu Nổi.





Miếu được xây từ thời vua Gia Long, cách đây hơn ba trăm năm, nên mang hơi thở của triều đại xưa. Một bên miếu là bến đò, phía bên kia là phường An Phú Đông, quận 12. Sự ra đời của ngôi miếu gắn với truyền thuyết về một ngư dân vớt được pho tượng được cho là tượng của bà Thủy Tế khi đánh cá. Sau đó, người dân lập miếu để thờ phụng.

Trước đây rất lâu, người dân làm nghề đánh bắt trên sông nước thường tới đây cầu phúc. Tuy nhiên, từ năm 1975 thì nơi đây gần như bị bỏ hoang. Năm 1989, một người Hoa đã tu sửa lại ngôi miếu, đến năm 2010 thì Miếu Nổi được công nhận là Di tích kiến trúc nghệ thuật cấp thành phố. Từ đó đến nay, ngôi miếu đã được hồi sinh và thu hút rất nhiều du khách tới thăm cho dù việc di chuyển không hề thuận tiện. Khách muốn đến viếng miếu phải đi đò. Mỗi chuyến đò có giá vé là 10.000 đồng/lượt. Tại bến đò, du khách có thể mua hoa quả, đặc biệt là dưa tươi nguyên trái để đem sang miếu cúng.

Miếu được xây trên một cồn đất nhỏ với tổng diện tích xây dựng lẫn cây xanh là 2.500 m². Cồn đất này nằm nổi giữa sông. Nhìn từ xa, ngôi miếu rất ấn tượng và huyền bí. Ngôi miếu tựa như một vương quốc thu nhỏ, ẩn mình giữa dòng phù sa của sông nước, như một chiếc thuyền trôi dạt đến đây theo dòng thời gian của quá khứ. Khi được tận mắt nhìn thấy, du khách ắt hẳn sẽ bị mê hoặc bởi không khí cổ kính tỏa ra từ kiến trúc, lan tỏa đến không gian xung quanh của miếu Nổi.



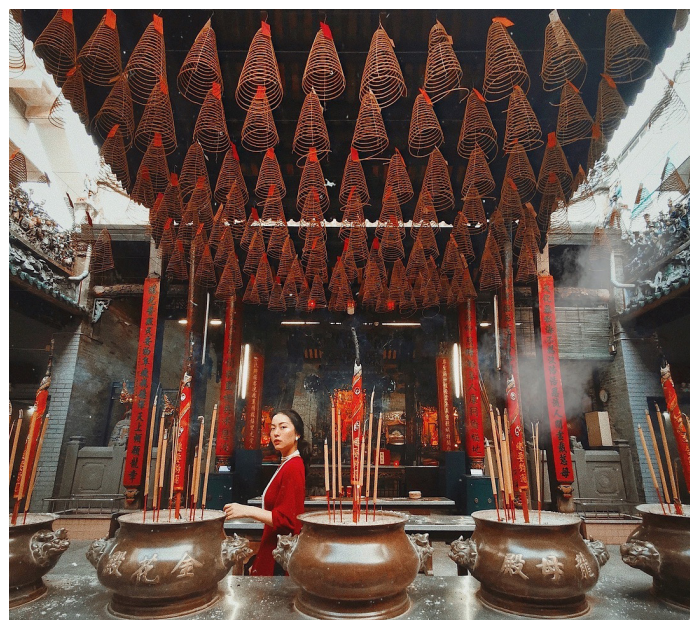


Không chỉ sở hữu địa thế độc đáo mà ngôi Miếu Nổi này còn gây ấn tượng bởi cảnh tượng hơn 100 con rồng từ lớn đến nhỏ được đặt ở khắp nơi. Đây cũng là một điểm nhấn khiến du khách nhớ tới ngôi miếu. Phía trước cổng vào miếu là nơi được đặt nhiều hình rồng nhất. Hàng trăm tượng rồng lớn nhỏ được chạm khắc vô cùng tinh xảo. Các pho tượng rồng cũng được ốp bằng mảnh sành sứ nhiều màu sắc, sống động, bao quanh khắp ngôi miếu.

Phù Châu miếu rực rỡ, nổi bật trên nền nước xanh trong với hai gam màu đỏ, vàng chủ đạo. Bước vào bên trong miếu, bạn sẽ thấy ngay được sự cổ kính của kiến trúc. Những bức phù điêu sắc nét cùng những tượng rồng ấp trứng nổi bật, hoa sen... Tất cả đều được chăm chút một cách tỉ mỉ.

Miếu có tổng cộng 3 gian. Gian ở chính giữa là tiền điện thờ Phật Di Lặc. Gian hai bên là đền thờ Phật Tổ Như Lai và Địa Mẫu. Từ miếu nhìn ngược ra cổng, du khách có cảm giác như hàng trăm con rồng lấy nước từ cổng sông Vàm Thuật và đang trên đường về trời.

Nơi đây được người dân Sài Gòn vô cùng kính trọng. Vào các ngày lễ, rằm, họ đều đến để thắp hương và bày tỏ lòng thành kính. Phù Châu miếu nổi tiếng linh thiêng là vì có tuổi thọ lên tới 300 năm cùng với địa thế đặc biệt. Ở Việt Nam, những cồn đất nổi lên giữa sông đều mang một ý nghĩa tâm linh và thường được người dân coi trọng. Sau khi hành lễ, du khách thường nghỉ chân ở hàng ghế đá trong khuôn viên để đón những làn gió mát rượi thổi từ phía dòng sông.

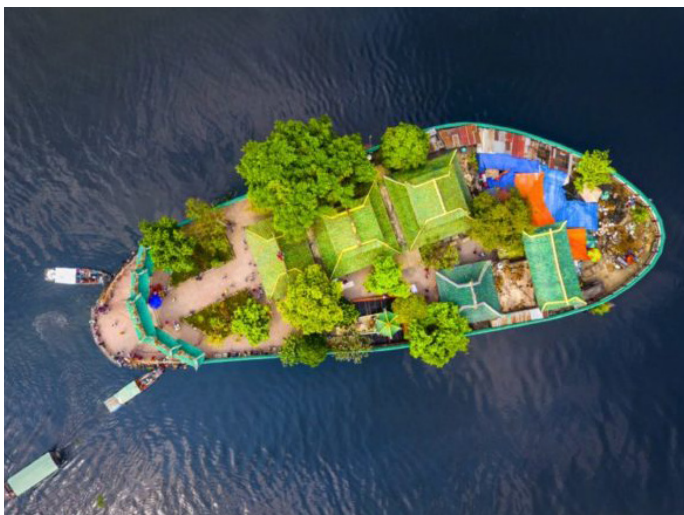




Không chỉ có kiến trúc đẹp mắt, khuôn viên xanh trong miếu cũng rất đáng để tham quan. Sau những gian thờ sẽ là một vườn cây xanh rậm rạp, đem lại cảm giác vừa bí ẩn vừa mát mẻ.

Bên cạnh đó, khi đứng trước cổng Miếu Nổi, bạn cũng có thể phóng tầm mắt ra bao quát toàn bộ dòng sông thơ mộng, êm đềm. Xung quanh nơi đây cũng là nước khiến ngôi miếu tựa như một chiếc du thuyền nhỏ đang ra khơi. Tiếng sóng nước vỗ vào thành miếu tạo nên âm điệu hòa nhã, đưa du khách đến với không gian cổ xưa, tách biệt với thế giới xô bồ bên ngoài.

Nếu yêu thích những giá trị cổ xưa và đam mê với địa điểm du lịch tâm linh, miếu Phù Châu là địa điểm thú vị mà bạn nên ghé thử khi có dịp đến Sài Gòn. Đây không chỉ là nơi tham quan độc đáo mà còn là chốn bình yên giúp bạn quên đi những muộn phiền của cuộc sống hối hả đời thường.



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



10 Tú Xương, P. Võ Thị Sáu, Q.3, Tp.HCM

(028) 39.328.328