

SAVOUR VIETNAM

ẨM PHẨM CỦA SAIGONTOURIST GROUP

MAY 2020

Bản hòa ca của
đất & lửa
*Harmony of
Sail and Fire*

Tản mạn
đờn ca tài tử
miền Tây
What I talk about when I talk about
Đờn Ca Tài Tử

Đến
cà phê
nhớ Sài Gòn xưa

Come to
Racket Coffee
Remember Old Saigon

summer's
calling
*Mùa hè
vậy gọi*



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA - VĂN NGHỆ
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH





Bãi tắm riêng dài 300m



Thăm mỹ & Xoa bóp



Buffet hàng đêm



Tiệc cưới trên bãi biển



Biệt thự gỗ 2 phòng ngủ

GREAT LOCATION - VỊ TRÍ TRUNG TÂM

Toạ lạc ngay trung tâm đảo Phú Quốc xinh đẹp, khu nghỉ dưỡng Sài Gòn Phú Quốc nằm cạnh bãi biển cát vàng mịn với chiều dài 300m, và chỉ khoảng mười phút đi bộ đến Chợ đêm Phú Quốc, thị trấn Dương Đông, nhiều cửa hàng lân cận rất thuận tiện để khám phá khắp hòn đảo từ khách sạn.

GREAT STAFF - NHÂN VIÊN TUYỆT VỜI

Đội ngũ nhân viên kinh nghiệm và thân thiện luôn chào đón và phục vụ quý khách một cách chuyên nghiệp. Chúng tôi cam kết sẽ mang lại cho quý khách những trải nghiệm khác biệt và hài lòng. Hãy để chúng tôi chăm sóc quý khách cùng gia đình.

GREAT VALUES - DỊCH VỤ ĐÁNG GIÁ

Nơi thư giãn kết hợp nghỉ dưỡng, hội nghị kết hợp với tour khen thưởng cùng với các trò chơi đồng đội khám phá và trực tiếp trải nghiệm cho quý khách. Với hơn 36 dịch vụ miễn phí và khác biệt, khu nghỉ dưỡng Sài Gòn Phú Quốc luôn mang đến giá trị vượt trội. Chúng tôi đảm bảo giá trị mà quý khách nhận được cao hơn so với số tiền quý khách bỏ ra.

GLOBAL AWARD - GIẢI THƯỞNG QUỐC TẾ

Khu nghỉ dưỡng Sài Gòn Phú Quốc là doanh nghiệp duy nhất trên đảo Phú Quốc áp dụng các tiêu chuẩn chất lượng để nâng cao chất lượng sản phẩm & dịch vụ của mình. Năm 2014, tổ chức Chất lượng Châu Á Thái Bình Dương (APQO) trao tặng giải thưởng "Dẫn đầu về đẳng cấp" (GPEA - Best in Class) cho khu nghỉ dưỡng Sài Gòn Phú Quốc tại Kuala Lumpur.



62 Trần Hưng Đạo, Dương Đông, Phú Quốc, Kiên Giang, Việt Nam

Điện thoại: 0297 3 846 999 - 0297 3 846 510

Email: saigonphuquoc@sgphuquocresort.com.vn * www.sgphuquocresort.com.vn

ISO 9001:2015
ISO 14001:2015



Chất lượng quốc tế Châu Á - Thái Bình Dương



SAIGONTOURIST GROUP
NATIONWIDE MEMBERS AND PARTNERS

THE LEADING HOSPITALITY GROUP IN VIETNAM

saigontourist.com.vn



**HEADQUARTER
AND ITS HCMC BASED
MEMBERS AND PARTNERS**

saigontourist.com.vn



SAIGONTOURIST's members and partners



Nationwide offices and branches of
SAIGONTOURIST TRAVEL SERVICE (STS)



Headquarter of SAIGONTOURIST and
its HCMC based members and partners



SAIGONTOURIST GROUP
Savour Vietnam

**THE LEADING
HOSPITALITY GROUP
IN VIETNAM**
saigontourist.com.vn

HOTELS & RESORTS IN HCMC

- Rex Hotel Saigon
- Hotel Majestic Saigon
- Hotel Grand Saigon
- New World Saigon Hotel
- Caravelle Saigon Hotel
- Sheraton Saigon Hotel & Towers
- Hotel Pullman Saigon
- Royal Hotel Saigon
- Hotel Continental Saigon
- Oscar Saigon Hotel
- First Hotel
- Arc En Ciel - Bat Dat Hotel Group
- Dong Khanh Hotel
- Phu Tho Tourist Service Joint - Stock Co.

- Liberty Hotel Corporation
- Saigon Hotel Corporation
- Bong Sen Corporation
- Cho Lon Tourist Hotel Group
- Thanh Binh Hotels Group
- Thu Duc Tourist Service Joint Stock Company
- Can Gio Resort

GASTRONOMY

- Binh Quoi Tourist Village 1, 2, 3
- Tan Cang Tourist Village
- Van Thanh Tourist Village
- Saigon Ship (floating restaurant)
- Metropole Wedding & Convention Center

- Thuy Ta Dam Sen Restaurant

TRAVEL SERVICES

- Saigontourist Travel Service and its HCMC - based offices and branches
- Fiditour
- Cho Lon Tourist
- Dam Sen Travel

ENTERTAINMENT & RECREATION

- Dam Sen Cultural Park
- Vam Sat Ecological Tourist Site
- Vietnam Golf & Country Club
- Dynasty Club Rex

- Majestic Club
- D'Palm Club
- Club 9
- Vegas Club
- International Tourist Club
- Palazzo Club

OTHER SERVICES

- Saigon Exhibition & Convention Center
- Saigontourist Hospitality College
- Saigontourist Cable Television Co. Ltd.

**AND ITS HCMC BASED
MEMBERS AND PARTNERS**

saigontourist.com.vn



★★★★★

HOTEL MAJESTIC SAIGON

Heritage – Hospitality – Elegance



RESTAURANT



LOBBY



SWIMMING POOL



8TH FLOOR ROOFTOP BAR

Established since 1925, the 5-star Hotel Majestic Saigon harmonizes a unique heritage concept with luxurious accommodation. Come and experience the Hotel Majestic Saigon and let us enrich the memories of your stay.



In Center of Saigon



1 km from Bus Station



7.3 km from Airport



550m from Ferry Pier



COLONIAL DELUXE



MAJESTIC SUITE



COLONIAL RIVER DELUXE



PRESIDENT SUITE

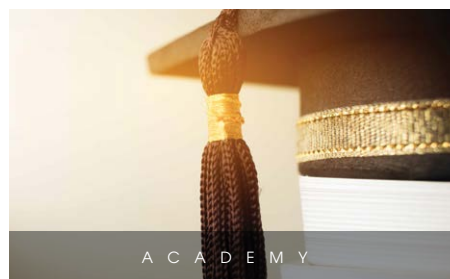
01 Dong Khoi Street, District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam | Tel : 028 3829 5517

Email : majestic@majesticsaigon.com | www.majesticsaigon.com

“
SAIGONTOURIST
LUÔN CHÀO ĐÓN BẠN
ĐẾN VỚI HỆ THỐNG
SẢN PHẨM DỊCH VỤ
CỦA CHÚNG TÔI
”

Cùng bạn tận hưởng bản sắc Việt,
cùng bạn hưởng thụ cuộc sống.

SAIGONTOURIST GROUP



LƯU TRÚ | LỮ HÀNH | ẨM THỰC | GIẢI TRÍ | ĐÀO TẠO

Quý độc giả, quý khách hàng thân mến,

“Thường vị Việt Nam” đôi khi đâu cần phải tìm đến những gì quá cao xa. Nó ở ngay bên mình, khi ta tìm về với mảnh đất phương Nam tràn đầy nắng gió, phơi mở tinh thần tương giao, tao ngộ. Đó chính là những trầm tích văn hóa đọng lại trong nếp thời gian xưa cũ in hằn trên sắc gốm Bình Dương, trong nếp sống của người Sài Gòn xưa với thú vui thưởng thức tách cà phê vệt dân dã mà thanh tao. Và đâu đó vương trong điệu lý, lời ca của người tài tử vùng đất miền Tây Nam Bộ...

Để hiểu và thêm yêu một thành phố, khi đến với một vùng đất mới, bạn nên ghé thăm ít nhất một bảo tàng địa phương. Với tâm ý đó, trong số này, Savour Vietnam mời bạn khám phá bốn bảo tàng, không gian triển lãm độc đáo tại Hà Nội, Đà Nẵng, Huế và Thành phố Hồ Chí Minh mà không phải ai cũng biết. Đó đều là những không gian nghệ thuật mang nét “tinh cách” rất riêng, vừa có “độ dày” về số lượng hiện vật, vừa có “độ rung” về mặt xúc cảm.

Một mùa hè nữa lại về. Những thiên đường du lịch biển đang vẫy gọi. Các khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng... thuộc Tổng Công ty Du lịch Sài Gòn (Saigontourist Group) giới thiệu các chương trình khuyến mãi đặc biệt, kết hợp chăm sóc nâng cao sức khỏe cho khách hàng, cùng các điểm đến miền Tây sông nước sinh thái hữu tình, thoáng đãng, hay Thế giới khoáng nóng Minera Bình Châu nằm cách Thành phố Hồ Chí Minh không xa tin chắc cũng sẽ là sức hút lý tưởng dành cho quý khách. Tất cả thông tin được chuyển tải trong ấn phẩm Savour Vietnam lần này.

Kính chúc quý khách cùng gia đình vui vẻ, bình an và hạnh phúc!



Phạm Huy Bình

Chủ tịch HĐQT

Chairman of Saigontourist Group

Dear valued readers & customers,

“Savour Vietnam” does not always need to reach for the unbelievable. Sometimes, it’s right next to us in the full sunshine and wind-swept southern lands that open our spirits to fellowship and enlightenment. It can be found in the cultural remnants seen in the ancient patterns imprinted on Binh Duong pottery, or in the lifestyles of a bygone Saigon that are still practiced by those who enjoy a cup of rustic and elegant racket coffee. And somewhere in life’s rhythm are the lyrics of the artistic people of the Southwest region...

When you venture to a new land, to truly understand and fall in love with a city, you should visit at least one local museum. With that spirit in mind, this issue of Savour Vietnam invites you to explore four unique museums and exhibition spaces in Hanoi, Danang, Hue and Ho Chi Minh City that not everyone is familiar with. These art spaces have their own personality as well as “depth” in terms of the number of objects they house and their ability to “stir” emotions.

Another summer has arrived and seaside paradises are calling your name. All of the hotels, resorts, restaurants... of Saigontourist Group are introducing special promotions, combining health care services for customers at a variety of destinations such as the charming and airy eco-tourist spots of the Southwest, or Minera Binh Chau hot mineral springs located near Ho Chi Minh City, that will surely prove to be ideal settings this summer. All of these wonderful options are conveyed in this issue of Savour Vietnam.

Wishing you safe and happy holidays with your beloved family!



Nguyễn Bình Minh

Tổng Giám đốc

General Director of Saigontourist Group

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA - VĂN NGHỆ TP.HCM
HOCHIMINH CITY CULTURE-LITERATURE AND ARTS PUBLISHING HOUSE
88-90 Ký Con, P. Nguyễn Thái Bình, Quận 1, TP.HCM
ĐT: (028) 38216009 - 39142419 - Fax: (028) 39142890
Email: nxbvhn@nxbvhanhoavannghe.org.vn
nxbvhanhoavannghe@yahoo.com.vn
Website và bán hàng trực tuyến: www.nxbvanhoavannghe.org.vn
Cửa hàng sách: 310 Trần Hưng Đạo, Quận 1, TP.HCM
 Gian hàng 03 Đường sách TP.HCM, đường Nguyễn Văn Bình, Quận 1, TP.HCM

Chịu trách nhiệm xuất bản:
Giám đốc - Tổng Biên tập
ĐINH THỊ PHƯƠNG THẢO

Biên tập
NGUYỄN ÁNH TUYẾT

Biên dịch
TRANG AMI - ANDREW SWANSON

Sửa bản in
QUỐC CHÍNH

Bìa và Trình bày
ĐÔNG HUỖNH

Đối tác liên kết xuất bản:
CÔNG TY MINH COM
Địa chỉ: Tầng 4, tòa nhà HP, 60 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Quận 1, TP.HCM
ĐT: (028) 6685 6463 - Fax: (028) 3910 0788
Email: info@minhsg.com.vn

SAVOUR VIETNAM
Ấn phẩm của Tổng Công ty Du lịch Sài Gòn (Saigontourist Group)
Địa chỉ: 23 Lê Lợi, Quận 1, TP.HCM
ĐT: 028.3822 5887 - Fax: 028.3829 1026
Email: info@saigontourist.com.vn
Website: www.saigontourist.com.vn

Chỉ đạo thực hiện:
NGUYỄN BÌNH MINH
Tổng Giám đốc Saigontourist Group

Chịu trách nhiệm nội dung:
NGUYỄN TIẾN ĐẠT
Giám đốc Kinh doanh Tiếp thị Saigontourist Group

Trưởng Ban biên soạn:
TRẦN VĂN THƯỜNG

In lần thứ 1. Số lượng: 5.000 cuốn, khổ 21x28.5 (cm) tại Công ty TNHH MTV In Báo Nhân dân TP.HCM
Địa chỉ: D20/532P ấp 4, xã Phong Phú, huyện Bình Chánh, TP.HCM
Số đăng ký KHXB: 1069-2020/CXBIPH/3-54/VNTPHCM
Quyết định xuất bản số: 159-QĐ/NXBVHN ngày 30/03/2020
Mã số ISBN: 978-604-68-6474-5
In xong và nộp lưu chiểu quý II năm 2020

Savour Vietnam, ấn phẩm song ngữ Việt - Anh, do Saigontourist Group phát hành miễn phí, mỗi quý một số.

Ấn phẩm Savour Vietnam hiện có mặt tại hơn 100 đơn vị khách sạn, khu nghỉ dưỡng, công ty lữ hành, nhà hàng, khu giải trí, sân golf, trường đào tạo du lịch, trung tâm hội thảo, hội nghị... thuộc hệ thống Saigontourist Group; các đối tác của Saigontourist Group và tại các sự kiện - hội chợ du lịch trong nước và quốc tế.



Bìa: Côn Đảo, mùa hè vẫy gọi
Cover: Con Dao, summer's calling
Ảnh/Photo: T.L

KHÁM PHÁ / DISCOVERY

- 8 Côn Đảo, biển hè vẫy gọi
- 13 Con Dao, Summer Beaches are Calling
- 18 Hè về Cà Mau sống chậm
- 24 Living Slowly in Ca Mau This Summer
- 102 Provence, mùa hè rực rỡ
- 108 Vivid Colors of a Provence Summer
- 114 Màu thời gian Balkan
- 120 Balkan Colors of Time

VĂN HÓA / CULTURE

- 28 Tản mạn đồn ca tài tử miền Tây
- 32 What I Talk About When I Talk About Don Ca Tai Tu
- 94 Những không gian triển lãm đến quen chân vẫn vương hoài xúc cảm
- 98 Memorable Art Spaces Full of Endless Emotions

NHỊP SỐNG ĐÔ THỊ / CITY LIFESTYLE

- 36 Đến Cà phê Vệt, nhớ Sài Gòn xưa
- 42 Come to Racket Coffee, Remember Old Saigon

VỊ NGON / CUISINE

- 48 Hai món ăn chơi giải nhiệt mùa hè
- 52 Two Refreshing Dishes to Cool Down Your Summer

TƯ VẤN DU LỊCH / TRAVEL TIPS

- 54 15 điều không thể bỏ qua khi đến Phú Quốc du lịch hè
- 57 15 Unmissable Things in Phu Quoc This Summer

KÝ SỰ ẢNH / PHOTO ESSAY

- 68 Bản hòa ca của đất và lửa
- 72 Harmony of Soil and Fire

KHUYẾN MÃI / SPECIAL PROMOTIONS

- 77 Chương trình khuyến mãi đặc biệt từ Saigontourist Group
- Special Promotion Programs From Saigontourist Group

GIỚI THIỆU / PROFILE

- 60 Ngôi nhà thứ hai / Home Away from Home
- 64 Du lịch & Giải trí / Relaxation & Recreation
- 126 Tin ảnh / Flash! Flash!
- 128 Hệ thống Saigontourist Group / Our Network





Côn Đảo *vẫn gọi*

Côn Đảo từng được ấn phẩm du lịch Lonely Planet của Mỹ bình chọn là một trong 10 hòn đảo bí ẩn và tốt nhất thế giới. Hội tụ cả rừng và biển với vẻ đẹp nguyên sơ, có thể tổ chức nhiều hoạt động dã ngoại thú vị, Côn Đảo hứa hẹn là điểm đến hấp dẫn, du khách không thể bỏ qua.

Bài: DƯƠNG TRẦN
Ảnh: DƯƠNG TRẦN, tư liệu Saigontourist Group

Nơi gọi tên những kỷ niệm êm đềm

Chỉ sau 45 phút bay từ TP.HCM cộng thêm khoảng 15 phút di chuyển về khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Côn Đảo, tôi như lạc vào một thế giới hoàn toàn khác. Và thật lạ lùng, có một cảm giác rất đỗi quen thuộc khi tôi đặt chân đến Côn Đảo, dù đây mới chỉ là lần đầu tiên. Nhịp sống êm đềm chậm rãi ở thị trấn Côn Đảo, trung tâm hành chính của huyện đảo này, gợi nhớ tới nơi tôi sinh trưởng lúc nhỏ ngoài miền Trung.

Ở nơi quá đỗi bình yên này, không gì thích hơn là đi tản bộ trên những con đường nhỏ rợp bóng cây bàng, cây bằng lăng, thảnh thơi lướt qua những ngôi nhà kiểu kiến trúc Pháp thời Đông Dương. Thị trấn nhỏ xinh này cũng rất an ninh và an toàn, không hề có bóng dáng trộm cắp. Người ta nói rằng, nếu bạn lỡ đi chơi về khuya mà không nhớ lối vào bãi giữ xe thì có thể để ở đâu đó phía trước khách sạn, sáng ra vẫn còn thấy chiếc xe máy, trên còn nguyên cả chìa khóa xe!

Ngay cả nơi đáng lý ra phải ồn ào tấp nập là khu chợ búa như chợ Côn Đảo cũng không mang lại cho ta cảm giác thông thường đó. Đất Côn Đảo yên lành, người

Ở nơi quá đỗi bình yên này, không gì thích hơn là đi tản bộ trên những con đường nhỏ rợp bóng cây bàng, cây bằng lăng, thảnh thơi lướt qua những ngôi nhà kiểu kiến trúc Pháp thời Đông Dương



Côn Đảo thật thà nên lúc ra chợ Côn Đảo mua quà mang về, tôi không cần phải trả giá. Thị trấn nhỏ xíu nên những quán ăn đường phố được cả người dân địa phương và du khách lui tới cũng chỉ có hai, ba quán. Ngay khi đặt chân tới khu nghỉ dưỡng, cô nhân viên ở đây giới thiệu: “Anh chị muốn ăn bún riêu thì tới quán bà Hai Khiêm. Còn quán cơm tấm ngon nhất là cơm tấm Thủy. Hai quán này chỉ có người địa phương mới biết, bán đến tầm chín giờ sáng là hết”. Đơn giản thế thôi, không cần phải ghi khắc gì nhiều vào bộ nhớ.



Trekking xuyên rừng mưa nhiệt đới hải đảo

Chốn dừng chân cũng là nơi khởi đầu cho một hành trình khám phá đầy hứng khởi ở phía trước. Buổi sáng hôm sau, từ khu nghỉ dưỡng, chúng tôi lên đường tiến sâu vào Vườn Quốc gia Côn Đảo. Người dẫn đường, cũng là người dẫn chuyện hôm đó là anh Nguyễn Phùng Hùng, Trưởng phòng du lịch sinh thái và giáo dục môi trường thuộc Vườn Quốc gia Côn Đảo. Anh Hùng đã có gần hai mươi năm gắn bó với nơi này.

Không thể đi hết khu vườn có tổng diện tích lên đến 19.990,7 ha, chúng tôi chọn đi trekking (đi bộ thám hiểm xuyên rừng) khu vực núi Chúa ở gần khu văn phòng của Vườn Quốc gia Côn Đảo. Cung đường trekking này chỉ dài độ hơn 3 km và được lát đá nên cũng tương đối dễ đi. Thăm hiểm núi Chúa, cảm giác chân vừa lợi bộ xuyên rừng, tai vừa được nghe bản hòa ca của chim muông thật thú vị.

Trên đường đi, bạn sẽ dừng lại tại điểm tham quan cây Đa. Bắt đầu sự sống từ hạt giống nhỏ do các loài chim, sóc phát tán, cây Đa mọc trên thân cây khác và phát triển rất nhanh. Các rễ ký sinh của chúng buông xuống và trở thành thân cây thực thụ khi rễ chạm đất. Chúng từ từ “bóp nghẹt” cây chủ chết đi và trở thành cây “khổng lồ” với bộ rễ và tán lá vươn xa vài chục mét vuông.

Khám phá rừng nhiệt đới hải đảo trên núi Chúa, bạn sẽ đi từ ngạc nhiên này đến ngạc nhiên khác khi bắt gặp thảm thực vật của cả ba miền. Tiêu biểu là cây Lát hoa, một loài cây cho gỗ quý, thường phân bố ở khu vực Bắc Trung bộ trở ra Bắc. “Ở miền Nam không có Lát hoa nhưng kỳ lạ là chỉ riêng tại Côn Đảo, loài cây này được phân bố tự nhiên rất nhiều, có cây đường kính lên tới 1,5 mét”, anh Hùng cho biết.

Điểm cuối của cung đường trekking núi Chúa là cây nhội cổ thụ đã 401 tuổi, vươn cao gần 40 m. Cây đã được Hội bảo vệ thiên nhiên và môi trường Việt Nam công nhận là cây di sản vào năm 2018. Trước khi tới điểm tham quan này, bạn nên dừng chân tại hang Đức Mẹ. Nhiều dãy rừng quần quanh hang đá trông rất kỳ thú. Bên trong hang có tượng Đức Mẹ bằng đá, phía trước có khắc chữ “Ave Maria”. Anh Hùng cho biết dòng chữ này có thể đã được những người Pháp tới đảo, khắc đá cách nay hơn 150 năm.



Thăm hiểm núi Chúa, cảm giác chân vừa lợi bộ xuyên rừng, tai vừa được nghe bản hòa ca của chim muông thật thú vị.



Lặn biển ngắm san hô

Nằm liền kề bên khu núi vực Chúa là bãi Ông Đụng, một bãi biển đẹp hoang sơ, nơi cho bạn cảm giác như đang ở trên hoang đảo. Trên đường xuống bãi, bạn sẽ đi ngang qua một khu rừng. Nếu không được báo trước, nhiều người sẽ bị giật mình khi được chào đón bởi những chú khỉ nghịch ngợm, dạn dĩ chạy nhảy lảng xảng từ trong rừng cây ủa ra lối đi.

Bãi Ông Đụng nước biển trong ngần, bãi cát thoai thoải nên bạn mặc sức vẫy vùng trong làn nước mát lạnh. Những người thích khám phá vẻ đẹp của đại dương có thể tham gia tour lặn ngắm san hô. Theo thống kê, ở Côn Đảo có gần 1.500 ha rạn san hô, với khoảng 360 loài, trong đó có 4 loài san hô mềm. Hình dạng của các san hô tạo rạn rất khác nhau từ dạng cành, dạng bàn đến dạng phiến, khối đĩa... trông rất kỳ thú.

Chúng tôi đã có một bữa trưa đáng nhớ ở đây. Hải sản Côn Đảo nổi tiếng tươi ngon và có nhiều món để bạn lựa chọn. Tôi chỉ có thể đủ sức để thử ba món cá mè, cá đối, và mực nướng cùng một chú ghẹ hấp, uống với thứ rượu ngâm các cây thuốc nam có sẵn trên đảo. Xong bữa trưa, bạn có thể tận hưởng một giấc ngủ ngắn trên chiếc võng, bên tai nghe tiếng sóng gió biển khơi vỗ về.

Khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Côn Đảo

Nơi chúng tôi lưu trú trong kỳ nghỉ ngắn 3 ngày 2 đêm tại đảo thiên đường này là khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Côn Đảo, một trong những cơ sở lưu trú đạt chuẩn du lịch đầu tiên tại Côn Đảo. Bạn có thể chọn khu building hoặc khu villa sân vườn.

Khu nghỉ dưỡng có hướng nhìn tuyệt đẹp ra vịnh Côn Sơn, bốn mùa lồng gió biển khơi. Đến đây, đừng bỏ lỡ khoảnh khắc huy hoàng khi ánh mặt trời ló dạng trên mặt biển ngoài khơi xa vào lúc bình minh. Dạo bộ quanh khu nghỉ dưỡng, tản bộ trên những con đường nhỏ dưới bóng hàng cây bàng xanh mát bên cạnh cũng là một trải nghiệm thú vị.

Nếu bạn đang băn khoăn tìm kiếm một điểm đến trong nước để làm mới cảm xúc, hãy lên ngay kế hoạch đến Côn Đảo, nơi từng náu chân đôi tài tử điện ảnh Hollywood Brad Pitt và Angelina Jolie vào cuối năm 2011. 🌻





THÔNG TIN DU LỊCH CÔN ĐẢO

Thời gian vào mùa du lịch ở Côn Đảo kéo dài từ tháng 3 đến tháng 8 hàng năm. Nhưng thời điểm lý tưởng nhất để thưởng ngoạn Côn Đảo là từ tháng 3 đến tháng 5, lúc biển êm, thời tiết ôn hòa, mát mẻ.

Món ăn đường phố: Gần khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Côn Đảo có một số quán ăn bình dân ngon mà du khách nên thử, như quán bún riêu bà Hai Khiêm trên đường Nguyễn Huệ, cách khách sạn 500 m, bán đến 9 giờ sáng và chiều tối từ 14g-20g; cơm tấm Thủy (trên đường nội bộ, cách khách sạn 1 km) bán đến 9 giờ sáng là hết. Buổi tối có thể tới đường Phạm Văn Đồng, con đường tập trung nhiều quán hải sản, đặc biệt là món ốc. Khu này cách khách sạn cũng chỉ 1km.

MỘT SỐ ĐIỂM THAM QUAN TẠI CÔN ĐẢO

Thăm nghĩa trang Hàng Dương, viếng mộ “cô Sáu” (liệt sĩ Võ Thị Sáu) vào ban đêm.

Thăm Bảo tàng Côn Đảo, khu di tích nhà các đời chúa đảo.

Côn Đảo một thời được mệnh danh là “địa ngục trần gian” nên một khi đã tới đây, bạn nên ghé thăm một số trại tù. Trại giam lớn nhất và xưa nhất tại Côn Đảo là trại tù Phú Hải, nơi có 8 cây bàng cổ thụ tuyệt đẹp đã được công nhận là Cây Di sản.

Con Dao

summer Beaches are calling

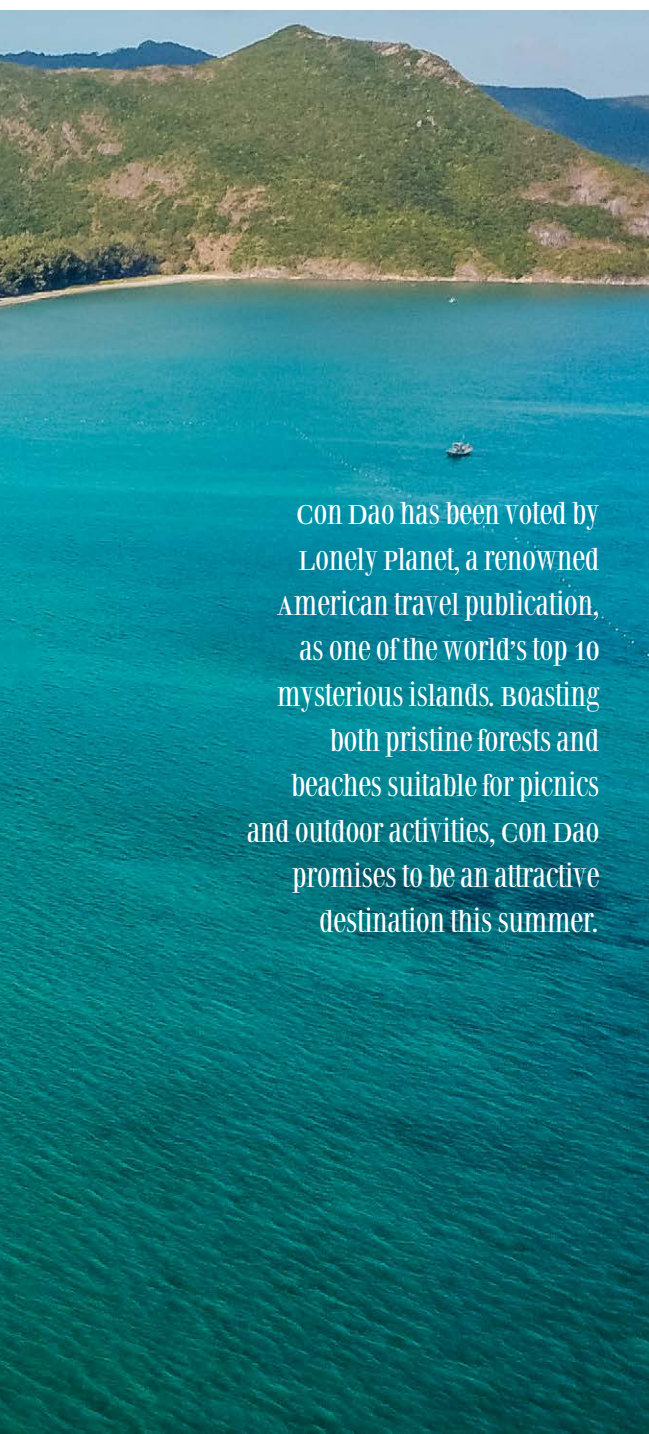
Text by **DUONG TRAN**

Photos by **DUONG TRAN**



Island of Lasting Memories

After a quick 45-minute flight from HCMC and a 15-minute drive to Sai Gon - Con Dao resort, I was lost in a uniquely serene world. As strange as it sounds, there was something familiar calling to me when I arrived. The slow, laid-back life in Con Dao, the administrative center of the island district, reminded me of Central Vietnam where I grew up.



Con Dao has been voted by Lonely Planet, a renowned American travel publication, as one of the world's top 10 mysterious islands. Boasting both pristine forests and beaches suitable for picnics and outdoor activities, Con Dao promises to be an attractive destination this summer.



In such a tranquil setting, nothing could be better than strolling down the small lanes shadowed by beach almond and crape-myrtle trees while occasionally observing the French-style colonial houses. This idyllic town is incredibly safe and secure, without any sign of theft. It is said that if you come home late at night and lose your way to the parking area, just leave your motorbike somewhere in front of your hotel and you will see it there the next morning, even with the key in the ignition!

In such a tranquil setting, nothing could be better than strolling down the small lanes shadowed by beach almond and crape-myrtle trees while occasionally observing the French-style colonial houses.

Even the market in Con Dao didn't supply the typical hectic commotion of a market. As this land is so peaceful and the locals are very honest, I did not have to bargain when buying souvenirs at the market. The town is so small that there are only a few street-food stalls for both locals and tourists. From the first moment I arrived at the resort, the welcoming staff informed me of the best places in town: "If you want to taste bun rieu, visit Hai Khiem. Com Tam Thuy is the best place to enjoy com tam. Only locals know these two restaurants. They sell until about 9 am," and you needn't remember more than that.



Exploring Chua Mountain was so captivating as we walked through the forest listening to birdsong melodies

Trekking Across the Island's Tropical Forest

Where we stayed was also the starting point of our exciting journey. Leaving from the resort the next morning, we headed to Con Dao National Park. Our guide and storyteller that day was Mr. Nguyen Phung Hung, Head of Ecotourism and Environmental Education Division of Con Dao National Park, who has been attached to this

park for nearly twenty years.

As we could not visit the entire park, with an area up to 19,990.7 ha, we decided to trek Chua Mountain near the Con Dao National Park office. At just over 3 km long, this paved trekking path was relatively comfortable for us. Exploring Chua Mountain was so captivating as we walked through the forest listening to birdsong melodies.

Along the way, you can stop by the banyan tree. Starting its life as a seed spread by birds and squirrels, the banyan tree quickly grew into a parasite on the surrounding trees. Its parasitic roots fell down, reaching into the soil, gradually strangling and killing the host trees, essentially transforming it into a giant, independent tree with dozens of square meters of roots and foliage.

During your journey of exploration in the tropical forest of Chua Mountain, you will move from surprise to surprise as you encounter flora from all three regions of Vietnam. For example, Chickrassy, a precious timber species known to grow only in areas from North Central to Northern Vietnam. "Chickrassy is rarely found in the Southern Vietnam; however, they naturally grow in Con Dao. Some of them are up to 1.5 meters in diameter," noted Mr. Hung.

The last stop on our Chua Mountain trek was the 401-year-old giant bishopwood tree, which is nearly 40 meters high. This tree has been recognized as a heritage tree by the Vietnam Association of Nature and

Environment in 2018. Before visiting it, you should spend time at Duc Me Cave to see the fascinating forest vines the wrap around the cave. Inside the cave is a stone statue of Our Lady with the words "Ave Maria" engraved into it. Mr. Hung shared that these words were said to be engraved by the French who had visited this island more than 150 years before.

Scuba Diving and Coral Reefs

Adjacent to Chua Mountain is Ong Dung Beach - a pristine beach that has the feel of a deserted island. The route to the beach passes through a forest, and without warning, many people are startled by the greetings from naughty and fearless monkeys running out of the forest onto the path.

With crystal clear water and sandy beaches, Ong Dung Beach invites you to submerge into the cool water. Those who love exploring the beauty of the ocean can take a scuba diving tour to behold coral reefs. Con Dao has nearly 1,500 hectares of coral reefs, with about 360 species, including 4 species of soft corals. The shapes of the corals vary widely from branching, table to plate coral, which are all extraordinary sights.

We had an unforgettable lunch at Ong Dung Beach. Seafood in Con Dao is renowned for its freshness and you can choose among a variety of dishes to enjoy. I tasted grilled bighead, mullet, squid, a steamed crab and savored sips of alcohol steeped with locally grown medicinal herbs. After enjoying lunch, you can take a nap on a hammock and listen to the gentle whispers of the sea.





Sai Gon - Con Dao Resort

We spent our 3-day-2-night stay at Sai Gon - Con Dao Resort, one of the first accommodations to meet tourist standards on this island paradise. There are two options for lodging here: building or garden villa.

The resort enjoys amazing views on Con Son Bay with light sea breezes all year long. During your stay here, don't miss the glorious moment when the sun rises from the immense sea. Strolling around the resort, wandering down small lanes shadowed by green beach almonds is also a wonderful experience.

This island also once welcomed the Hollywood couple Brad Pitt and Angelina Jolie, commemorating their unforgettable moments in late 2011. And if you are seeking the perfect relaxing beach destination in Vietnam, visit Con Dao to refresh your summer vibes. 🌸



CON DAO TOURIST INFORMATION

The tourism season in Con Dao lasts from March to August. But the most ideal time to enjoy Con Dao is from March to May, when the sea is calm and the weather is cool and mild.

Street food: there are some affordable must-try food stalls near the Sai Gon - Con Dao resort such as Hai Khiem selling bun rieu on Nguyen Hue Street (about 500 m from the resort, open from early morning to 9 am and from 2 - 8 pm) and Thuy Tien serving com tam on the internal road (1 km from the resort, open until 9 am). In the evening, you should go to Pham Van Dong Street, home to numerous seafood restaurants, and try signature dishes including mouthwatering snails. This area is about 1 km from the resort.

SOME ATTRACTIONS IN CON DAO

Hang Duong Cemetery: visit the tomb of "Miss Sau" (martyr Vo Thi Sau) at night.

Con Dao Museum, the relic houses of the island's lords.

Con Dao was once considered a "hell on earth" with its brutal prisons that can now be visited. The oldest and largest prison on Con Dao is Phu Hai Prison with 8 stunning ancient beach almond trees, which have been recognized as heritage trees.

Hè về, cà Mau *sống* *chậm*

● Bài & Ảnh: Những Bước Chân

Những câu chuyện
trạng của bác Ba Phi thời khẩn
hoang tận vùng đất Cà Mau xa xôi tôi đã
nằm lòng từ thuở nhỏ tưởng chừng chỉ giúp
vui cho người nông dân thuở xưa đến nay vẫn
sống động nét văn hóa đậm chất Nam bộ. Có dịp về
Cà Mau, tôi lại được trải nghiệm những ngày sống
chậm thật ý nghĩa để thấy rằng hồn của vùng
miệt thứ xa xôi thuở nào vẫn giữ nét duyên
mộc mạc, dù nơi này đang thay da đổi
thịt từng ngày.





Trò chuyện cùng “con cháu” bác Ba Phi

Một người bạn mới quen ở Cà Mau rủ tôi về nhà “chế” (chị) Hai Đăng nằm ở kênh Chống Mỹ thuộc huyện Cái Nước, cách trung tâm thành phố Cà Mau khoảng 50 phút đi xe máy. Nơi đây nổi tiếng với những thửa ruộng bôn bôn bạt ngàn đã tạo nên thương hiệu “Bôn bôn Cái Nước”. Nhà chế Đăng nằm gần sát mặt lộ mới, nơi chồng chị và thằng con út tên Tiêu là một trong những công nhân xây dựng con đường trải nhựa khang trang này xuống tận Sông Đốc.

Chế Đăng nói vui với chúng tôi là nếu con đường đó xuyên qua mảnh ruộng nhà chế thì gia đình giờ chắc lên đời lâu rồi. Nói vui thế nhưng trong ánh mắt của người phụ nữ ngoại tứ tuần vẫn luôn mãi nguyện về cuộc sống, nơi thiên nhiên ưu đãi với chim trời, cá nước, cây trái trong vườn. Cứ mỗi buổi sáng với tay hái mấy nhánh bòn bòn, kéo mảnh lưới trong ruộng tối qua giăng là đã có nổi cá nâu kho trái giác thơm ngậy ăn cả ngày.

Ut Tiêu dẫn chúng tôi đi thăm ruộng, giỏ hơn chục cái lẹp cua mà cậu đặt tối qua với miếng mỗi cá phi to bằng 3 đốt ngón tay và sẵn tiện hái một ít bòn bôn để làm bữa trưa. Cậu huyền thuyên kể cho chúng tôi

Giữa lúc lằng lằng men nông, ai đó cao hứng cất lên những câu ca, điệu vọng cổ chan hòa. Chỉ bấy nhiêu thôi là bao nhiêu ưu phiền chợt tan biến mất, chỉ còn lại tiếng cười giòn tan, những kỷ niệm khó phai nơi tận cùng Tổ quốc.



nghe về mảnh ruộng bồn bồn không biết gắn bó từ bao đời nay của gia đình. Cứ mỗi khi mùa mưa đến thì bồn bồn bắt đầu tươi tốt. Thời điểm đó đến hết mùa mưa, Tiêu và gia đình lại thu hoạch cọng non, ngâm chún để làm ra món dưa muối bồn bồn.

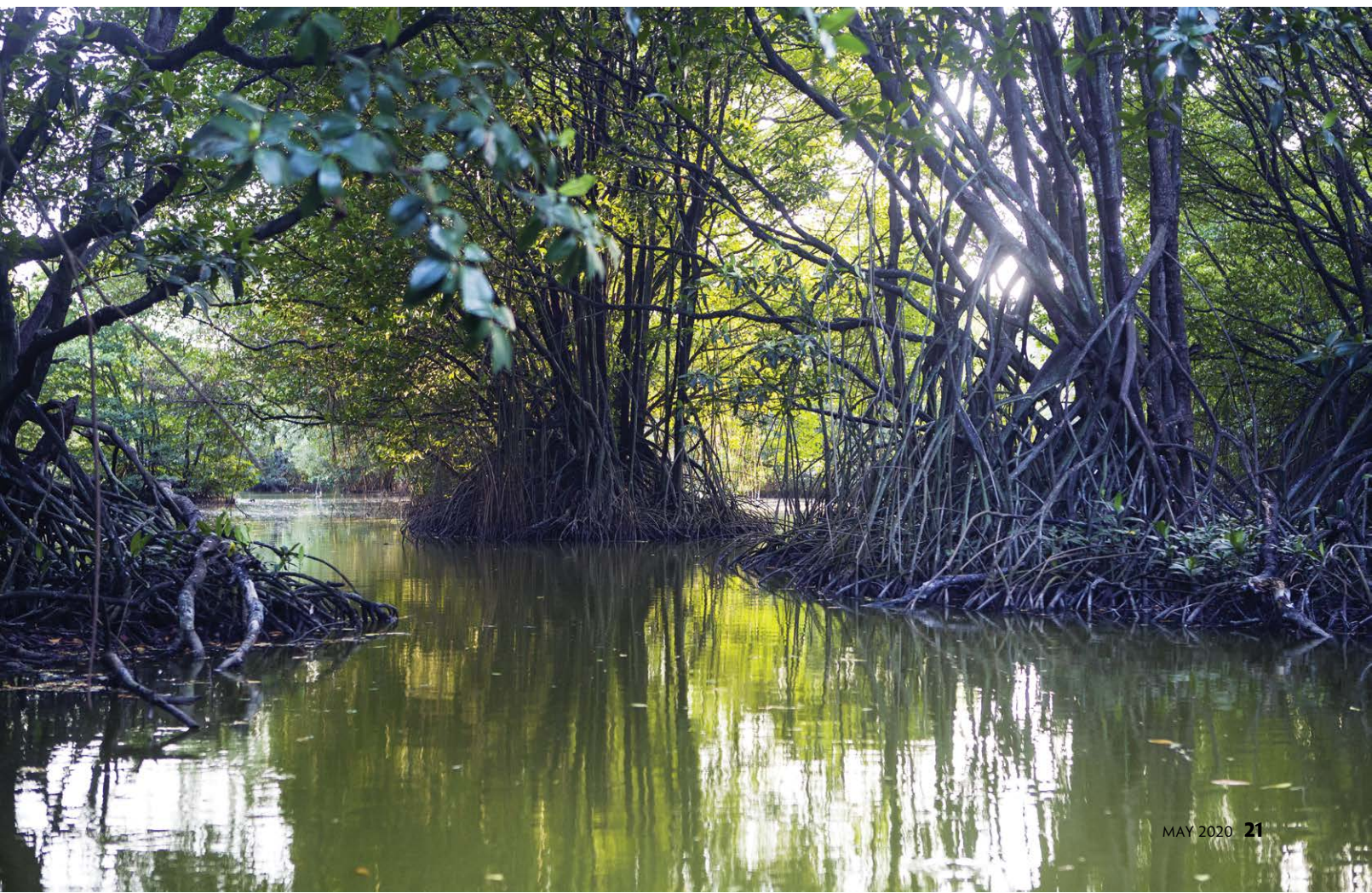
Chúng tôi đang hóng bữa trưa mà chế đang nói sẽ rất đặc biệt dành cho người khách phương xa: Món bánh xèo dân dã với nhân cua và bồn bồn. Những con cua gạch bắt ở ruộng đem luộc đồ au, lấy thịt và gạch cua. Chế đang bắt chảo dầu thật nóng, khử tỏi, hành tím cho thơm, sau đó cho thịt cua và bồn bồn non được chẻ nhỏ vào xào. Khi hỗn hợp vừa chín tới mới bỏ thêm gạch cua và gia vị để hoàn tất phần nhân bánh thơm lừng.

Thật ra, miền Tây thì nơi đâu cũng có món bánh xèo đặc trưng, nhưng chưa bao giờ chúng tôi được thưởng thức món ăn ngon đến thế giữa một vùng đồng bằng ngập mùi cỏ sậy. Chế đang nói cứ yên tâm vì đây toàn là những thứ nhà trồng với mầm rau vườn tươi xanh bắt mắt. Những loại rau mà dân Sài thành như tôi rất khó để tìm, nào là đọt chùm ruột, đọt cóc non, rau kim thất có vị thuốc, mớ xoài bằm chua chua, giòn giòn làm cho món bánh xèo trở nên đặc biệt hơn bao giờ hết.

Chế còn cho chúng tôi thử món chả cá phi được gói trong lá mướp, mang đi um với nước dừa tươi. Đây là món chỉ được làm



trong các buổi tiệc thân mật hay cúng cơm của gia đình. Dọn mâm cơm ra, nhìn loang quanh thấy còn thiếu thứ gì, chế Hai đang gọi vợ Tiêu lại bảo: “Kêu chồng mày ra bờ đê leo cây ớt của Ông Ba bẻ vài bụm ớt về đây làm nước chấm bánh xèo coi!”. Vợ Tiêu cười tủm tỉm nhìn má chồng cũng đang cười như nắc nẻ. Lúc đó, chúng tôi mới nhận ra chủ nhà vừa nhắc đến câu chuyện truyền miệng cười ra nước mắt của bác Ba Phi về cây ớt to đến nỗi người ta có thể leo lên hái!





Lên đênh trên “biển hồ miền Tây”

Chiều hôm đó, khi những con chim bắt đầu dạo dật tìm về tổ trên những ngọn đước cao cũng là lúc Tiểu chuẩn bị chở chúng tôi ra đầm cách nhà chừng 20 phút chạy vỏ lãi chơi. Chiếc vỏ bắt đầu chạy dọc theo con kênh Chống Mỹ để xuôi về đầm Bà Tường, một đầm nước tự nhiên có diện tích lớn nhất vùng Đồng bằng sông Cửu Long và được mệnh danh là “biển hồ miền Tây”. Đầm nằm trên địa phận ba huyện Phú Tân, Cái Nước và Trần Văn Thời, được hình thành bởi ba đầm chính là Đầm Trên, Đầm Giữa và Đầm Dưới. Trong đó, Đầm Giữa là đầm lớn nhất.

Ra đến Đầm Trên, vỏ lãi đột ngột dừng lại do cơn sóng lớn. Khi Tiểu khởi động lại, máy không nổ do bình ắc quy đã cạn. Tiểu nhảy ùm xuống nước khiến chúng tôi cứ ngỡ anh chàng sẽ bơi để sửa chữa cho vỏ lãi hoạt động trở lại. Hóa ra, đầm cạn xìu chỉ đến thất lưng cậu ấy. Tiểu ra hiệu cho chúng tôi ngồi yên để cậu đẩy chiếc vỏ lãi ra hướng có ngôi nhà sàn giữa đầm nước mênh mông khi ánh hoàng hôn bắt đầu nhuộm đỏ một góc trời.

Tiểu đề nghị với chúng tôi, trong lúc chờ người ứng cứu, cứ ở yên trên ngôi nhà sàn không mái, ngắm hoàng hôn và thả câu cá trên đầm. Chúng tôi hưởng ứng ngay. Tôi thích ở giữa khung cảnh sông nước mênh mông đó, giữa bốn bề gió lồng thổi qua những căn nhà sàn, mọi người kể nhau nghe những mẩu chuyện vui, những câu chuyện đời không đầu không cuối. Rồi đương lúc lằng lằng men nồng, ai đó cao hứng cất lên những câu ca, điệu vọng cổ chan hòa. Chỉ bấy nhiêu thôi là bao nhiêu ưu phiền, vất vả của cuộc sống chợt tan biến mất. Chỉ còn lại những tiếng cười giòn tan, những kỷ niệm khó phai nơi tận cùng Tổ quốc.

Chờ một lúc, chúng tôi vẫy tay một chiếc vỏ lãi khác, nhờ họ câu nổi ắc quy, để máy đuôi tôm trở về nhà. Đó cũng là lúc không gian xung quanh đã le lói những ánh đèn vàng giữa khung cảnh tím thẫm bao la trong yên bình.





Sông Đốc chuyển mình

Hôm sau, chúng tôi dậy sớm và chạy xe gắn máy về hướng thị trấn Sông Đốc, một thị trấn biển sầm uất nằm phía Tây của Cà Mau. Được thiên nhiên ưu đãi, Sông Đốc nằm giữa những thắng cảnh kề cận, gồm hòn Đá Bạc, cửa biển Cái Đôi Vàm và ngoài khơi là đảo Hòn Chuối. Chính vị trí này đã làm nổi rõ vai trò của Sông Đốc trong khu vực, đó là nơi đón tiếp, phục vụ, trung chuyển hàng hóa, khách du lịch...

Không chỉ đóng vai trò quan trọng trong giao thương, Sông Đốc còn có nhiều làng nghề biển như làng nghề đan lưới, làng nghề làm cá khô và nhiều di tích chùa chiền... Từ nhà chế Hai Đàng, chúng tôi chạy về hướng biển chừng 25 phút. Qua phà là đến trung tâm thị trấn, khu chợ Sông Đốc kè đến, người đi tấp nập trên thuyền, dưới bến. Xung quanh, bên tai tôi là âm thanh chim yến riu rít. Hầu như ngôi nhà cao tầng nào ở đây cũng đều nuôi yến. Tiếng gọi chim yến làm tổ phát ra inh ỏi cả một khu thị trấn. Hoạt động nuôi chim yến là một điển hình về mức độ phát triển nhanh tại khu vực nội thị và các khu dân cư, làm thay đổi vùng quê vốn dĩ yên ả, thanh bình.

Chúng tôi đến thăm nhà anh Ba Mến, chủ một doanh nghiệp thủy sản ở thị trấn miền biển giàu tiềm năng này. Anh Ba hồ hởi cho biết Sông Đốc giờ khấm khá hơn xưa. Là cửa biển sầm uất và sôi động, ngành công nghiệp khai thác, đánh bắt và chế biến thủy sản của Sông Đốc hiện đứng đầu ngư trường biển Tây. Thị trấn có đội tàu hùng hậu tham gia hoạt động khai thác thủy sản đông nhất khu vực Đồng bằng sông Cửu Long với hơn 1.400 chiếc. Trong tương lai không xa, Sông Đốc sẽ trở thành

đô thị trung tâm công nghiệp của vùng bán đảo Cà Mau, trung tâm kinh tế đa năng, tổng hợp phía Tây của vùng Tây Nam Bộ.

Trước khi chia tay anh Ba, chúng tôi hẹn nhất định sẽ quay lại Sông Đốc để thấy vùng đất ấm no, thịnh vượng không chỉ dựa trên nguồn lợi tự nhiên mà bằng cả sức lao động bền bỉ của người dân nơi đây.

Từ Cà Mau, bạn có thể thuê xe máy đi chuyển hướng về Năm Căn, đến ngã tư Rau Dừa quẹo phải chừng 5 km để đến nhà “chế” Hai Đàng. Nhà chế nằm ngay cây cầu Chống Mỹ. Từ đây, bạn sẽ có những ngày sống chậm thú vị với những món ăn dân dã địa phương do chính tay chủ nhà thực hiện. Bạn có thể thuê vỏ lãi ra đầm Bà Tường ngắm hoàng hôn, sau đó về nhà chế Hai ăn món cháo cua và nghe những câu chuyện tiếu lâm của vùng đất này. Hôm sau, bạn có thể đi xe máy lên thị trấn Sông Đốc, theo ngư dân trải nghiệm đánh bắt cá ở vùng biển tận cùng Tổ quốc. 🌸

GỢI Ý MỘT SỐ HÀNH TRÌNH “SỐNG CHẬM” Ở VÙNG ĐẤT BẮC BA PHI

- * Hành trình 1 ngày: CÀ MAU - CÁI NƯỚC - ĐẦM THỊ TƯỜNG - SÔNG ĐỐC - CÀ MAU
- * Hành trình 2 ngày: CÀ MAU - NĂM CĂN - ĐẤT MÙI XUYỀN RỪNG QUỐC GIA - VƯỜN CHIM TƯ NA - ĐẦM THỊ TƯỜNG - SÔNG ĐỐC - CÀ MAU
- * Hành trình 3 ngày: CÀ MAU - ĐẦM THỊ TƯỜNG - SÔNG ĐỐC - TRẢI NGHIỆM CÙNG NGƯỜI DÂN ĐÁNH BẮT TÔM, CÁ - CÀ MAU

From a very early age, I learned all of Uncle Ba Phi's folktales about his first days arriving in remote Ca Mau. To this day, not only do these old folktales continue to make farmers laugh, but they also reflect the bold culture of southern Vietnam. During my trip to Ca Mau I had another chance to experience meaningful days of slow living where I realized that, while life keeps changing day by day, the soul of this remote land remains authentic and charming.

Living Slowly *in Ca Mau this summer*

Text & Photos by Nhung Buoc Chân



Chatting with Uncle Ba Phi's "Descendants"

A new friend in Ca Mau invited me to Ms. Hai Dang's house near the Chong My Canal, Cai Nuoc District, about 50 minutes from the center of Ca Mau by motorbike. This area is famous for its immense fields of cattails, creating the brand name "Cai Nuoc Cattails." Ms. Dang's house was built near the new roadway where her husband and youngest son, Tieu, are among the workers constructing the vast asphalt road leading to Song Doc town.

She joked with us that if the roadway had passed through their land, her family would have been rich a long time ago. I knew she was just kidding from the look in this over-forty-year-old woman's eyes. I could see how happy she was living in this great land that nature had endowed with

birds, fish, and fruit trees in the garden. Every morning, she just needs to pick a few sprigs of sweet leaf and collect some fish from the net she placed the night before to make a pot of aromatic spotted scat fish braised with slender water vine, making enough to eat all day long.

Tieu, her youngest son, guided us through their land, opening more than ten bamboo traps that he set the previous night with tilapia bait, which was as big as three knuckles. He also picked some cattails for our lunch, rambling about the cattails fields that his family has been attached to for generations. When the rainy season comes, cattails grow fast. From then until the end of the rainy season, Tieu and his family harvest the young cattail buds for pickling.



We anxiously awaited lunch as Ms. Dang said that it was specially prepared for far-away guests: banh xeo filled with crab and cattails. Mud crabs freshly caught on the farm are boiled until red before the meat and crab roe are taken out. Ms. Dang put garlic and scallions into a pan with hot oil then stir-fried the crab meat and thinly sliced the young cattail buds. When the mixture was cooked, crab roe and spices were added to complete this fragrant banh xeo filler.

In fact, you can enjoy typical types of banh xeo everywhere in the Mekong Delta, but we had never eaten such a delicious version in the middle of a field full of the aromatic smell of reeds. Ms. Dang said that we could feel free to enjoy the meal here as all dishes were prepared with the eye-catchingly green vegetables freshly plucked from her garden. Sweet leaf, otaheite apples, longevity spinach with the smell of medicinal herbs, minced sour mango and some other vegetables rarely found in Saigon make the banh xeo here incredibly special.

She also invited us to try tilapia wrapped in muop (sponge gourd) leaves and braised with fresh coconut juice. This signature dish is only prepared for intimate family parties or served as an offering to ancestors. When setting the table, Ms. Dang realized that they were missing something, so she called Tieu's wife and told her: "Ask your husband to go to the embankment, climb to Uncle Ba Phi's chili tree, and grab some chilies to make the sauce for banh xeo!" Tieu's wife smiled, looking at her mother-in-law laughing loudly. At that time, we knew that they were referencing a funny folktale of Uncle Ba Phi about a chili tree so big that people could climb it.



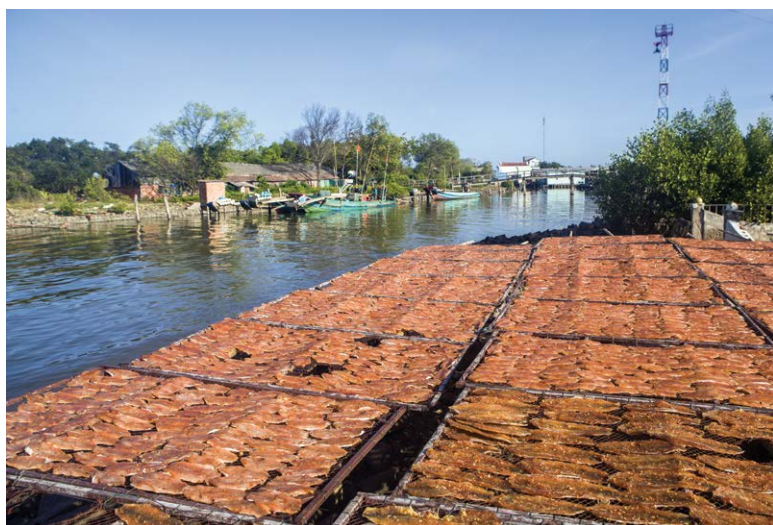
Sometimes, inspired by the scenery, someone would sing the harmony of a vong co (a popular song structure from Southern Vietnam). All of that was enough to ease our weariness. Only smiles and fond memories remain from our travels to the end of our country.

Floating on the Mekong Delta's Sea Lake

That afternoon, when the birds started to hurry back to their nests high in the mangroves, Tieu drove us to a lagoon about 20 minutes away from his house to experience vo lai (a type of small boat with a motor, popular in the Mekong Delta). The small motorized boat ran along the Chong My Canal toward Ba Tuong Lagoon. Being the largest natural lagoon in the Mekong Delta, this area is considered a "sea lake." Located in the region of three districts, including Phu Tan, Cai Nuoc and Tran Van Thoi, it consists of three main lagoons: Dam Tren (Upper Lagoon), Dam Giua (Middle Lagoon) and Dam Duoi (Lower Lagoon); Middle Lagoon being the largest among them.

Heading to Dam Tren, the boat came to a sudden halt due to a big wave. Tieu tried to revive the motor but it wouldn't jump because it was out of battery. He dove into the water, making us think that he would swim to fix the machine. It turned out that the water was quite shallow, only reaching up to his waist. As the sunset began to dye a corner of the sky, Tieu motioned for us to sit on the boat while he pushed it toward a stilted house located in the middle of the immense lagoon.

Tieu recommended that we stay at the roofless stilted house, enjoying the sunset and fishing while we waited for someone to help us. We agreed right away. I loved being in the middle of that immense lagoon where



breezes ran through the stilted houses as we listened to people sharing happy stories and the pointless chatter of life. Sometimes, inspired by the scenery, someone would sing the harmony of a vong co (a popular song structure from Southern Vietnam). All of that was enough to ease our weariness. Only smiles and fond memories remain from our travels to the end of our country.

After waiting for a while, we waved at another boat to help us connect the battery so we could get back home. By that time, the whole area was sparkling with yellow lights in the dark yet peaceful backdrop of night.

song Doc in Transition

The following day, we woke up early and drove motorbikes to Song Doc - a busy beach town in the west of Ca Mau. Blessed by nature, Song Doc is surrounded by numerous landscapes such as Da Bac Islet, Cai Doi Vam Estuary and Hon Chuoi Island. It is the prime location that highlights the regional importance of Song Doc as a shipping, receiving and tourist hub.

Not only does it play a significant role in trading, Song Doc boasts numerous traditional villages famous for knitting nets, making dried fish, as well as temples. From Ms. Hai Dang's house, we drove 25 minutes toward the beach then took a ferry to reach the town center - the bustling Song Doc Market. People were busy with their work both on the boats and throughout the harbor. The whole area was saturated with the songs of canaries. Canaries are raised in almost every high-rise house here. The sound of canaries making their nests is so noisy in this corner of the town. Canary farming is an example of the high-speed development of urban and residential areas here, transforming this once rustic and tranquil town.

We visited the house of Mr. Ba Men, owner of a seafood business in this rich coastal town. Mr. Ba happily told us that Song Doc was getting better. As Song Doc is a bustling and vibrant estuary, the fishing and seafood processing industry is at the top of the Western market. The town boasts the largest fishing fleet in the Mekong Delta with more than 1,400 ships. In the near future, Song Doc will become the industrial center of the Ca Mau Peninsula, a multi-purpose and integrated economic center in the west of Southwestern Vietnam.

Before saying goodbye to Mr. Ba, we promised to comeback to Song Doc one day to see the prosperous transformation that is not only built around natural resources but the hard work of locals.

From Ca Mau, you can rent a motorbike to go to Nam Can, turn right at Rau Dua crossroads then go straight about 5 km to the house of Ms. Hai Dang. Her house is located next to Chong My bridge. From there, you can enjoy interesting slow-living moments with simple yet delicious local dishes prepared by the owner of the house. You can rent a boat to visit Ba Tuong Lagoon, taking in the beauty of a local sunset before heading back to the house to taste crab soup and listen to folktales. The next day, rent a motorbike to Song Doc, travel with local fishermen to experience fishing at the bottom of Vietnam. 🌸



SUGGESTIONS FOR A SLOW-LIVING JOURNEY IN THE LAND OF UNCLE BA PHI

- * 1-day itinerary: CA MAU - CAI NUOC - THI TUONG LAGOON SONG DOC - CA MAU
- * 2-day itinerary: CA MAU - NAM CAN - DAT MUI - CROSSING THE NATIONAL PARK - TU NA BIRD PARK - THI TUONG LAGOON SONG DOC - CA MAU
- * 3-day itinerary: CA MAU - THI TUONG LAGOON - SONG DOC FISHING EXPERIENCE WITH LOCALS - CA MAU



Tản mạn *đờn ca tài tử* miền Tây

Bài: TRẦN HOÀNG MINH
Ảnh: THUẬN HUYNH & nhiếp tác giả

Nếu có lần bạn không biết mình đang ở đâu, mà bên tai nghe văng vẳng tiếng đàn, tiếng hát ngọt ngào của những làn điệu vọng cổ, chắc chắn một điều là bạn đang lạc đâu đó ở miền Tây. Hoặc chí ít thì ở đó cũng có người miền Tây thứ thiệt! Cải lương và vọng cổ chính là món “đặc sản” tinh thần chính hiệu của dân Nam bộ, đặc biệt là của người miền Tây.

“Đặc sản” tinh thần của người miền Tây

Bây giờ, hễ có dịp lai rai với những chiến hữu thân quen, thế nào mọi người cũng hay kêu tôi hát vài câu vọng cổ để không khí thêm phần thân mật, đúng chất tài tử miền Tây. Rượu vào lời ra, giọng ca bay bổng, giọng hát cũng phiêu linh. Có lúc hát cùng đàn, có lúc đàn miêng oa oa, khi thì chén ly gõ xập xịch.

Là người miền Tây, cái nôi của cải lương, ai mà chẳng nghe ngao lấy vài câu ca. Nhưng hát cải lương tuyệt không phải dễ. Trước hết, bạn phải “mê” cải lương cái đã. Bạn phải đắm mình vào trong đó, nghe tuồng, nghe vọng cổ mỗi ngày, rồi dần dần cái đam mê đó ngấm vào máu lúc nào không hay. Đó là lúc bạn có thể vô tình hát theo một câu nào đó của bài đang nghe và chợt phát hiện ra mình hát cũng không đến nỗi tệ!

Với tân nhạc, bạn có thể bắt chước và hát theo khá dễ dàng. Nhưng với cải lương, tuyệt nhiên không. Bạn phải thuộc bài bản “3 nam 6 bắc”, phải thuộc các bài lý, phải biết ngâm thơ, phải biết nói lối, và biết vô vọng cổ lẫn xuống xề... Và quan trọng hơn, bạn phải có chất giọng, và rèn luyện mỗi ngày. Hay dễ hơn, bạn phải thần tượng một ai đó và cố gắng học thuộc bài, rồi lắm nhẩm hát theo.

Nhà tôi xưa nghèo lắm, nhưng may mắn là ba tôi còn giữ cái radio “ấp chiến lược” hát nghe rất hay. Cứ mỗi trưa và chiều tối, chúng tôi đều canh mở đài nghe cải lương, vọng cổ. Dù nhà không có gạo ăn nhưng cái đài thì lúc

nào cũng no pin. Làm gì làm, cứ canh độ 11 giờ trưa là chạy ù về nhà, mở đài nghe vọng cổ, hoặc các trích đoạn cải lương. Tối, gia đình quây quần bên mâm cơm cũng không quên vặn to cái radio để nghe những nghệ sĩ nổi tiếng như Minh Vương, Lệ Thủy, Minh Cảnh, Mỹ Châu, Minh Phụng, Thanh Kim Huệ, Văn Hường... cất tiếng hát như tiếng lòng. Nếu ai là dân miền Tây chắc đều biết câu hát nghe ngao của bọn con nít thôn quê: “Sáng ăn cơm sườn, chiều ăn nước tương, tối leo lên giường nằm nghe cải lương!”

Sống mãi chất tài tử

Tôi còn nhớ hồi những năm 1990, chiều chiều hay mở tivi đài Vũng Tàu để nghe ca cổ. Một hôm mới chừng 5 giờ rưỡi chiều, công thợ đã về, mẹ tôi và bà cô lo dọn dẹp chén bát. Ba với nội thì dọn gạch, xếp cây. Tôi chạy ù vô nhìn đồng hồ coi mấy giờ để canh mở đài. Thấy còn chừng 30 phút nữa mới tối giờ, tôi nổi hứng hát hai ba câu trong bài “Lan và Điệp”, tiếng nhỏ trong vạt và vang xa, rồi đột ngột hết ngang vì mình đã hết thuộc lời. Chợt nghe tiếng cô Năm từ nhà sau: “Đang nghe hay sao mà mầy tắt mất tiêu vậy? Mở lại coi mầy!” Tôi phân trần tivi chưa hát, con hát đó cô ơi mà cô không chịu tin. Rồi đích thân cô Năm vô nhà nhìn đồng hồ mới chịu, rồi nói: “Thằng nhỏ này hát cũng được quá!”

Cải lương và vọng cổ chính là món “đặc sản” tinh thần chính hiệu của dân Nam bộ, đặc biệt là của người miền Tây.





Nếu ai là dân miền Tây chắc đều biết câu hát ngêu ngao của bọn con nít thôn quê: “Sáng ăn cơm sườn, chiều ăn nước tương, tối leo lên giường nằm nghe cải lương!”.

Dân miền Tây thì hầu như ai cũng máu cải lương. Ngay cả lúc đi làm cũng mang kè kè cái radio để kể bên mình, còn xuống ruộng thì để nó nằm ở đầu bờ mà nghe đủ tuồng, đủ bài: Tô Ánh Nguyệt, Tiêu Anh Phụng, Khi rừng mới sang thu, Nắng thu về ngõ trúc, Máu nhuộm sân chùa, Đêm lạnh chùa hoang, Tình anh bán chiếu, Võ Đông Sơn - Bạch Thu Hà... Riêng tôi còn “máu” đến nỗi dành riêng một cuốn tập để viết lại các bài vọng cổ, những trích đoạn cải lương hay, mượn từ các anh chị. Hồi mới học đại học, rảnh rỗi là tôi nghe băng và dừng băng lại để chép các bài mình yêu thích, lúc buồn lại mở tập ra hát vu vơ.

Cải lương bây giờ hầu như vắng bóng trên tất cả các rạp từng một thời làm mưa làm gió, sáng đèn mỗi đêm. Thỉnh thoảng mới có vài chương trình tri ân những nghệ sĩ gạo cội có đóng góp nhiều cho sân khấu cải lương, thường lúc nào cũng đông khán giả. Những chương trình như “Vàng trắng cổ nhạc”, “Chuông vàng vọng cổ”, “Ngân mãi chuông vàng”... luôn được đông đảo khán giả mộ điệu theo dõi, trong đó có tôi.

Giờ thì ở quê cũng không còn cảnh chiều chiều nghe tiếng loa rao: “Đoàn cải lương Hương Tràm xin kính mời bà con cô bác tối nay đến sân banh xã, xem tuồng cải lương màu sắc kiêu hiệp Kiếm Sĩ Dơi, với những pha đánh kiếm đẹp mắt, những pha bay lộn

nhào trên không hồi hộp và hấp dẫn. Đặc biệt với sự có mặt của nam nghệ sĩ danh tiếng Minh Vương...”. Rồi nam thanh nữ tú, người già con nít ai cũng háo hức sửa soạn, rủ rê nhau đi coi hát. Thay vào đó là mở băng đĩa, xem tivi...

Giới trẻ bây giờ cũng ít ai biết hát cải lương, chỉ toàn nhạc trẻ hoặc nhạc Bolero. Chuyện đàn ca tài tử cũng thu hẹp. Có một số người lớn tuổi còn biết đàn biết hát, phần vì máu đam mê, phần vì muốn lưu truyền cho con cháu. Nhà ai có đám tiệc, hoặc lâu lâu một lần hội ngộ, mọi người lại tụ tập, tay đòn, giọng hát, chân gõ nhịp song lang... Tiếng hát ngọt ngào, đắm thắm hòa cùng tiếng đàn dịu dặt, du dương trong hương rượu đậm tình lối xóm, tri âm mà hồn lâng lâng bay bổng, quên hết cực nhọc của vụ mùa.

Đơn giản hơn, khi không có ban nhạc đồn ca tài tử, bà con mở karaoke hát những bản mà mình yêu thích để thỏa máu đam mê làm nghệ sĩ, hóa thân mình vào vai diễn của các nghệ sĩ tài danh ái mộ bấy lâu.

Sinh hoạt đồn ca tài tử nay còn mở rộng hơn. Ở các khu du lịch sông nước miệt vườn, sau khi du khách tận hưởng đủ loại trái cây, bánh mứt, thức ăn phong phú của vùng đất chín rồng, nhà vườn sẽ chào đón bằng những tiếng đàn hòa lẫn tiếng hát ngọt ngào của những nghệ nhân tài tử miệt vườn. Những lời ca mang nặng tình vùng

đất phù sa, những điệu lý dạt dào, những bản vọng cổ mùi mẫn, những trích đoạn cải lương tuyệt vời như ám ảnh người nghe.

Gần đây, đờn ca tài tử Nam bộ được UNESCO ghi danh là di sản văn hóa phi vật thể của nhân loại, đã có thêm sức sống mới khi các tụ điểm giao lưu văn nghệ được tổ chức thường xuyên ở khắp nơi. Đây là sân chơi cho những ai đam mê dòng âm nhạc tài tử, tha hồ khoe những ngón đàn hay, điệu luyện, những giọng ca luyến láy, mùi mẫn. Đờn ca tài tử còn một dạng biến thể khác là hóa thân vào các dàn nhạc lễ đám tang, thi thoảng khuya khuya có vài tiếng ca buồn não ruột cất lên, khiến cho lòng gia chủ càng thêm đau thất.

Cái gì đạt đến đỉnh cao rồi cũng sẽ đến giai đoạn thoái trào. Đờn ca tài tử cũng không nằm ngoài quy luật đó. Nhưng với cái máu hào sảng, phong lưu, lối sống có nghĩa có tình của bà con miền Tây nói riêng, và Nam bộ nói chung, đờn ca tài tử tuy bề ngoài có vẻ đang mai một, nhưng vẫn luôn âm ỉ sức sống mãnh liệt trong lòng mỗi người dân đất phương Nam. 🌸



Tượng sáp cổ nhạc sĩ Cao Văn Lầu tại Khu lưu niệm Nghệ thuật Đờn ca tài tử Nam Bộ (ảnh dưới) ở Bạc Liêu. Ông được xem như ông tổ của loại hình nghệ thuật này.



Đờn ca tài tử là loại hình nghệ thuật dân gian đặc trưng của vùng Nam bộ, đã được tổ chức UNESCO vinh danh là Di sản văn hóa phi vật thể của nhân loại. Đây là danh hiệu UNESCO đặc biệt ở Việt Nam khi có vùng ảnh hưởng lớn, với phạm vi trải rộng khắp 21 tỉnh, thành phía Nam.

(Theo Wikipedia)

What I Talk About When I Talk About Đón Ca Tai Tu

Text by TRAN HOANG MINH
Photos by THUAN HUYNH & others

If you find yourself in the middle of nowhere with the sound of instruments and sweet singing voices echoing through the air, you may be in the Mekong Delta. Or at the very least, there is a true son or daughter of the Mekong Delta somewhere nearby! Cai Luong (a Vietnamese folk opera) and Vong Co (literally “nostalgia for the past,” a traditional musical structure) are the genuine spiritual “specialties” of southern Vietnam, especially the people of the southwest.



Anyone from the Mekong Delta probably knows this short rhyme by the country kids: "We eat rice with grilled pork chops in the morning, with soy sauce in the afternoon, and lie in bed, listening to cai luong in the evening!"



spiritual specialty of the Mekong Delta

Now, whenever I have a drink with my buddies, there is a high chance that they will ask me to sing some lines of vong co to create an intimate atmosphere, like the true spirit of the Southwest's amateur singers. As wine loosens the tongue, songs float with sounds drifting in the air. Sometimes I sing with instruments, sometimes we make rhythms with our mouths, sometimes cups and bowls become our instruments.

There is no child of the Mekong Delta, the birthplace of cai luong, who can't sing a few bars. However, cai luong has never been easy to sing. First and foremost, you have to revere the art, immerse yourself in it by listening to tuong (classical Vietnamese opera) and vong co every day. Then the passion will work its way into your blood without you knowing. That is when you can effortlessly sing a line in the song you are listening to and suddenly realize that your singing is not half bad!

It is rather easy to imitate and sing along to modern music. That is not the case with cai luong. You must know by heart the principal songs of "3 nam 6 bac" (literally "3 South songs, 6 North songs"), ly melodies and you must be able to recite poems, noi loi (to perform a recitative in the Vietnamese style) and vo vong co and xuong

xe (begin singing then transition to a lower note)... Moreover, you must have a good voice and practice every day. Or you can adopt an easier method, which is to admire someone and try to learn their songs by heart and sing along.

Back in the old days, my family was very poor. Fortunately, my father managed to keep the radio he had gotten in the days of the "Strategic Hamlets" and it played beautiful songs. At noon and in the evening every day, we watched the clock to tune into the cai luong and vong co radio shows. Even when our family didn't have enough rice to feed ourselves, we somehow never failed to find batteries for our radio. No matter what we did during the day, everyone rushed home around 11 a.m. to catch the vong co or cai luong show. In the evening, the entire family gathered for dinner, never forgetting to turn up the radio's volume to listen to famous artists like Minh Vuong, Le Thuy, Minh Canh, My Chau, Minh Phung, Thanh Kim Hue, Van Huong... singing their hearts out. Anyone from the Mekong Delta probably knows this short rhyme by the country kids: "We eat rice with grilled pork chops in the morning, with soy sauce in the afternoon, and lie in bed, listening to cai luong in the evening!"



The Everlasting spirit of Amateur singers

I still remember in the 1990s, there was not a single day that I didn't tune into the Vung Tau channel on TV to listen to old folk songs. One day, around 5 pm, the workers had left. My mother and aunt were busy washing dishes. My father and grandfather were arranging bricks and organizing plants. I rushed inside to see what time it was to turn on the TV on time. The program wouldn't start for another 30 minutes so I was in the mood and started singing lines from the song Lan and Diep. My clear voice carried over a long distance then suddenly stopped because I didn't know the following lines. I heard my aunt Nam in the backyard building ask, "The singing is beautiful, why did you turn off the radio? Turn it on again quickly, kiddo!" I explained to her that it was me singing but she wasn't convinced. It wasn't until she went inside to see the clock that she believed me. She then exclaimed, "This kid can sing!"

Almost everyone in the Mekong Delta is fond of cai luong. Even while they work, they manage to carry a radio or put one on the bank of the rice-field to listen to the songs: To Anh Nguyet, Tieu Anh Phung, Khi rung moi sang thu (In the Early Autumn),

Nang thu ve ngo truc (The Autumn Sunlight in the Bamboo), Mau nhuom san chua (Bloodstained Pagoda Yard), Dem lanh chua hoang (A Cold Night in a Deserted Pagoda), Tinh anh ban chieu (The Love of a Mat Vendor), Vo Dong So - Bach Thu Ha... I was so obsessed with the artform that I dedicated a notebook to writing down great vong co songs and cai luong excerpts that I borrowed from my sisters and brothers. When I first arrived to the university, whenever I had spare time, I played a tape and paused it to write down lyrics of the songs I liked. When I felt sad, I opened the notebook and sang a random song from it.

Nowadays, cai luong has vanished from the theaters where it once dominated, where the stage lights once shined night after night. Today, there are only occasional shows paying tribute to the aging artists who contributed greatly to the performing art of cai luong and these shows are often packed. Programs like Vang trang co nhac (The Moon of Old Music), Chuong vang vong co (The Golden Bell of Vong Co), Ngan mai chuong vang (The Everlasting Golden Bell)... are always full of anticipating audiences, including myself.

Gone are the days when countryside loudspeakers advertised cai luong shows in the afternoon. The advertisements would say, "Huong Tram cai luong ensemble warmly invites ladies and gentlemen to the village's football field tonight to watch the swashbuckling cai luong play Kiem Si Doi (The Bat Swordsman) with spectacular sword fights, exciting and thrilling acrobatic scenes, featuring a special appearance from famous actor Minh Vuong..." Young men and women, the elderly, and children all eagerly headed to watch these plays. Now people have tapes, discs, or TV instead.

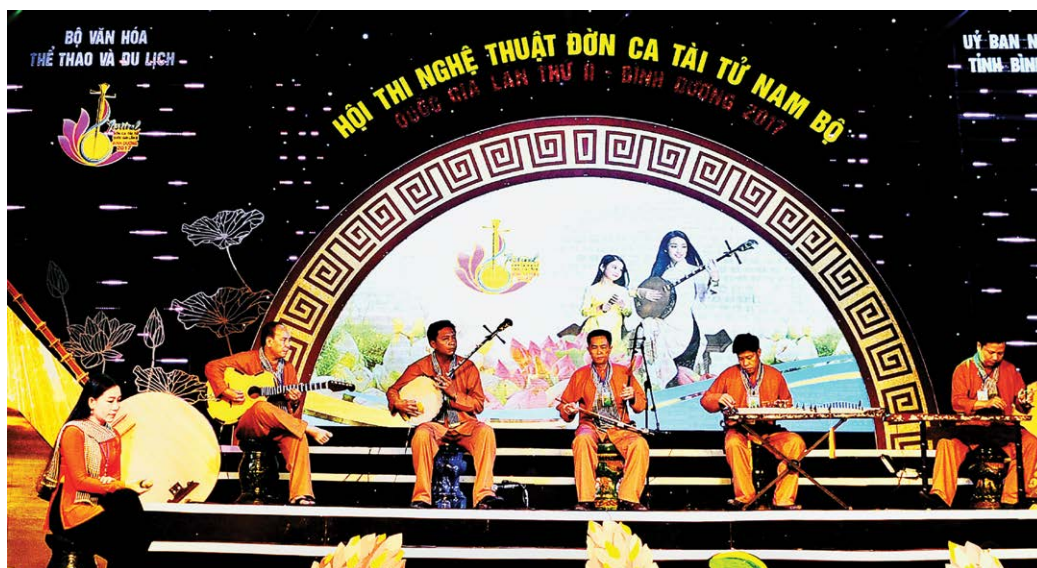
Today's generation rarely knows how to sing cai luong while they know everything about modern and Bolero music. The popularity of don ca tai tu has also shrunk. Some aging people keep performing either because they are passionate about the art or because they want to pass it down to the next generation. When a family has a party or there's a reunion, people gather, play music, sing, tap beats with their feet... Sweet voices mingle with the harmonious sound of instruments in the warm fragrance of wine, neighborly affection, and a deep love elates the soul, washing away all the hardships of farming life.

In a simpler fashion, when there is no available don ca tai tu band, villagers take to karaoke machines and sing their favorite songs, transforming into the characters of their favorite actors.

The practice of don ca tai tu has continued to expand. At tourist spots along rivers and orchards, after enjoying a wide range of fruits, cakes and sweets, and food of the land of nine dragons, tourists are welcomed with the harmonious combination of instruments and the sweet singing voices of the amateur artists from the orchards. The profoundly emotional lyrics of the delta region, sincerity of ly songs, yearning of vong co songs, and beautiful cai luong passages linger in the minds of listeners.

Recently, the art of don ca tai tu in Southern Vietnam has been recognized as an Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO. The art has been revitalized as more and more events are being held. These are playgrounds for enthusiasts of tai tu music, allowing them to display their adept skills, ornamentation, and passionate voices. Don ca tai tu takes on another form as the mourning music for funerals. Sometimes, in the dead of night, yearning and somber verses emerge from the dark, stirring up the anguish in the deceased's family.

After a peak follows a period of recession. Don ca tai tu can't escape that rule. Nevertheless, with generous, broad-minded spirits and the neighborly lifestyle of the people from the Mekong Delta in particular, and from Southern Vietnam in general, the art of don ca tai tu may appear forgotten, but its strenuous life-breath still smolders in the hearts of Vietnamese Southerners. 🌸



Don ca tai tu is a special traditional folk art form of the Southern region of Vietnam and is inscribed in the List of Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO. This is a special recognition of UNESCO in Vietnam because the art of don ca tai tu has a large region of influence, consisting of 21 provinces and cities in the Southern region. (Wikipedia)





Đến
cà phê

Viet

nhớ Sài Gòn
xưa

Hiếm có nơi đâu như Sài Gòn, khi cà phê gần như đã thành một “lối sống đô thị” với vô số quán xá lớn nhỏ, nơi tôi lui của đủ mọi giai tầng xã hội, già có trẻ có, ấm áp hoài niệm hay đột phá nét đương đại. Giữa bức tranh phố thị náo nhiệt đó, ta ngỡ ngàng bắt gặp một chốn quen kết nối khoảng trời kỷ ức của một Sài Gòn xưa cũ nơi con hẻm nhỏ, giữa những con người xa lạ gặp nhau bên ly cà phê lại nom thân quen đến lạ lùng.

Bài: KIỀU GIANG
Ảnh: PIERRE SEMERE

Bằng cách đó, Cà phê Vợt đã bền bỉ tồn tại suốt gần bảy thập kỷ qua để lưu giữ nét văn hóa ẩm thực xưa hiếm hoi còn sót lại trên đất Sài thành.

Vị cà phê tuy quen mà lạ

Sài Gòn ngày cũ, trước khi cà phê phin trở nên thông dụng, người ta chỉ nhớ đến một hương vị cà phê pha bằng vợt mang đậm dấu ấn người Hoa ở khu vực quận 5. Đến nay, chỉ còn lại ít ỏi một, hai nơi còn gìn giữ cách pha chế độc đáo này. Cà phê pha bằng vợt thiếc, đun trong siêu nước sôi sùng sục khiến người ta quyến luyến bởi mùi thơm, vị ngon đặc trưng khó lòng tìm thấy ở các hình thức pha khác. Từ sự quyến luyến phút ban đầu ấy, nhiều người Sài Gòn trót “phải lòng” và yêu luôn vị cà phê này ngọt gần cả đời người.

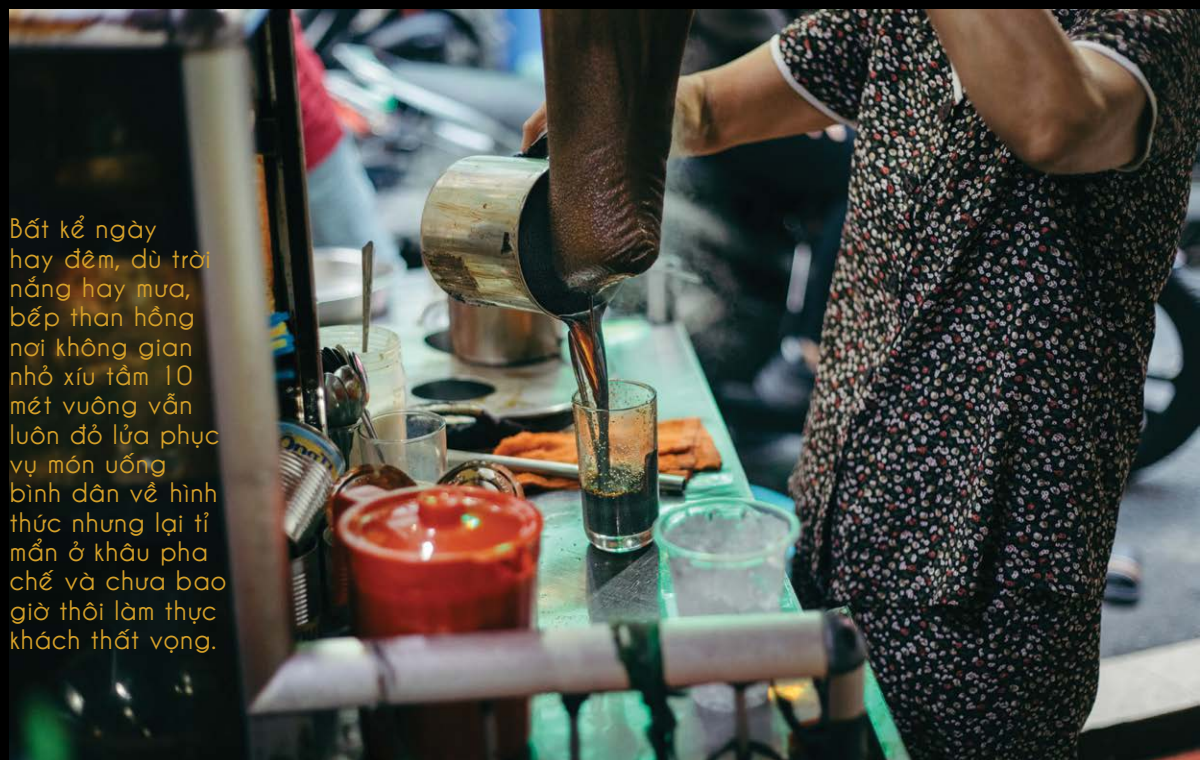
Quán Cà phê Vợt nơi con hẻm 330 Phan Đình Phùng, quận Phú Nhuận là một nơi đặc biệt như thế. Bất kể ngày hay đêm, dù trời nắng hay mưa, bếp than hồng nơi không gian nhỏ xíu tầm 10 mét vuông vẫn luôn đỏ lửa phục vụ món uống bình dân về hình thức nhưng lại tỉ mỉ ở khâu pha chế và chưa bao giờ thôi làm thực khách thất vọng.

Được truyền dạy cách pha chế từ cha mẹ ruột của mình, bà Phạm Ngọc Tuyết (73



tuổi) cùng chồng là ông Đặng Ngọc Côn (80 tuổi) đã lưu giữ nghề truyền thống gia đình từ những năm 50 của thế kỷ trước đến nay. Đến lượt mình, ông bà tiếp tục truyền nghề cho thế hệ con cháu trong gia đình cũng chính tại con hẻm này suốt chiều dài gần 70 năm lịch sử của quán.

Bất kể ngày hay đêm, dù trời nắng hay mưa, bếp than hồng nơi không gian nhỏ xíu tầm 10 mét vuông vẫn luôn đỏ lửa phục vụ món uống bình dân về hình thức nhưng lại tỉ mỉ ở khâu pha chế và chưa bao giờ thôi làm thực khách thất vọng.





Bí quyết được bật mí

Để làm nên “thương hiệu” món cà phê vợt Phan Đình Phùng, người bán dùng nước sôi để trụng sạch chiếc vợt có độ dài tầm 20-25 cm rồi cho vào một lượng cà phê xay nhuyễn nhất định. Sau đó, đổ nước sôi qua vợt vốn được đựng trong những ấm sắt tây, nhúng đi nhúng lại nhiều lần rồi mới rót ra ly để tạo nên hương vị cà phê thơm ngon độc đáo.

Bà Tuyết chia sẻ, để có cà phê ngon, bà sẽ phải kết hợp cả bốn loại hạt cà phê, gồm Culi, Moka, Arabica và Robusta do gia đình tự rang bằng bơ ngon Hà Lan. Cà phê Moka hạt lớn nên ưu tiên rang trước rồi tuần tự đưa ba loại hạt kích thước nhỏ còn lại vào rang cùng ở độ lửa vừa phải. Đối với cà phê sữa đá, bà sử dụng sữa Ông Thọ nhưng các thùng sữa phải được trữ từ 5 đến 6 tháng trước khi sử dụng nhằm đạt được kết cấu đặc sánh cần thiết của sữa cho vị cà phê thơm ngon.

Chiếc vợt vốn làm nên linh hồn của món cà phê này theo thời gian cũng đã được cải tiến ít nhiều. Từ loại vải tám dày dặn thời xưa nay không còn sản xuất, người bán chuyển sang sử dụng các loại vợt hiện hành trên thị trường nhưng phải chập đôi hai chiếc vợt vào nhau để tạo màng lọc tốt nhất cho độ trong của cà phê. Lửa nấu nước sôi cũng phải điều tiết sao cho lửa nóng giòn đều từ bếp than, luôn được duy trì ở một độ lửa nhất định, không để yếu hoặc quá to.

Có lẽ nhờ bí quyết làm nên hương vị đặc trưng nên Cà phê Vợt Phan Đình Phùng của bà Tuyết - ông Côn quán lúc nào cũng tấp nập với đủ mọi thành phần khách, từ người chạy xe ôm công nghệ đến cán bộ về hưu, nhân viên văn phòng và đặc biệt là giới sinh viên. Khách chỉ cần trả một mức giá rất bình dân từ 10.000 -15.000 đồng cho đủ loại thức uống như cà phê đen nóng, đen đá, sữa đá, bạc xỉu...





Sài Gòn qua
bao đổi thay,
Cà phê Vệt
vẫn đấy. Khách
hàng đến và ở
lại cùng quán
cà phê này suốt
cả ba thế hệ, từ
cha đến con rồi
lại cháu.

văn hóa cà phê vệt

Trong lúc ngồi tay được một chút, giao việc cho người con dâu, bà Tuyết vừa tưởng thưởng cho mình một cốc đen đá, vừa nhoẻn môi cười chia sẻ với chúng tôi về tình cảm bao năm với Cà phê Vệt. Với cánh sinh viên ít tiền, bà dành rất nhiều thương mến. “Dù các em có hai, ba ngàn đồng hay tìm đến quán khi không đủ tiền, tôi vẫn sẵn sàng phục vụ. Bởi đó là niềm vui được san sẻ. Tôi cũng luôn dạy con cháu mình phải luôn giữ tinh thần này mãi về sau.”

Bà chủ quán Cà phê Vệt bất giác làm tôi nghĩ đến cái tình người Sài Gòn, vốn hào sảng, nồng hậu và nhiệt tình đến vậy. Chạy bàn phụ giúp cha mẹ từ lúc lên 7, lên 8, bà Tuyết cũng chưa bao giờ nghĩ đời mình sẽ gắn bó với nghiệp cà phê qua gần ấy thập kỷ. Sài Gòn qua bao đổi thay, Cà phê Vệt vẫn đấy. Khách hàng đến và ở lại cùng quán cà phê này suốt cả ba thế hệ, từ cha đến con rồi lại cháu. “Mọi người mến mộ cà phê mình làm, dành tình cảm cho mình. Đó thật sự là niềm hạnh phúc nhất đời tôi”, bà Tuyết tâm sự.

Sài Gòn vẫn luôn đầy những bất ngờ thú vị, những niềm vui nho nhỏ trong cuộc sống hối hả thường ngày. Nơi hẻm nhỏ này, Cà phê Vệt không wifi, không máy lạnh, đơn sơ những chiếc ghế nhựa con con và tí tách bếp lửa khói bảng lảng nhưng ấm áp những câu chuyện mình, chuyện đời bất tận bên ly cà phê hương thơm nồng nàn. Nơi đó như lưu giữ chút hoài niệm, chút bình yên qua từng bước chậm thời gian. 🌼

come to
Rocket Coffee
remember old saigon

Text by KIEU GIANG

Photos by PIERRE SEMERE



saigon is a rare place where coffee has been woven into the fabric of the “urban lifestyle” through countless shops of all varieties, frequented by people from all walks of life, full of nostalgia or breakthrough contemporary features. Amidst this bustling city portrait is the surprise of a familiar sight connecting old saigon’s web of memories through a small alleyway, among strangers acquainted by a cup of coffee.

By doing so, racket coffee has persisted for nearly seven decades to preserve the rare ancient drinking culture of a bygone Saigon.

A Familiar but Unique Coffee Flavor

In the old days of Saigon, before the popularity of filtered coffee, people only knew the taste of coffee made with a racket from the Chinese community in District 5. Today, there are only a handful of places that continue to preserve this unique way of brewing coffee. Coffee is placed in a tin racket and steeped in boiling water, creating an aroma that entices patrons with its characteristic fragrance that is hard to find in other forms of brewing. That first cup of racket coffee has captivated many Saigonese, initiating their life-long love of this coffee.

Racket Café in the alley at 330 Phan Dinh Phung Street, Phu Nhuan District is such a special place. Regardless of whether its day or night, rain or shine, the charcoal stove in this tiny 10 square meter spot is always brightly lit, ready to serve this simple looking but painstakingly prepared coffee that never disappoints.

Learning how to brew coffee from her parents, Mrs. Pham Ngoc Tuyet (73 years old) and her husband, Mr. Dang Ngoc Con (80 years old), have been following the family tradition since the 1950s until now. In turn, the grandparents have continued to pass down this profession to family members right in this alley for nearly 70 years.





Regardless of whether its day or night, rain or shine, the charcoal stove in this tiny 10 square meter spot is always brightly lit, ready to serve this simple looking but painstakingly prepared coffee that never disappoints.

Revealing the KNOW-HOW

To build the brand of Phan Dinh Phung's racket coffee, the seller uses boiling water to clean the 20-25 cm long racket, then places in a set amount of ground coffee, pours boiling water through the tin racket, dips repeatedly and finally pours it into a cup, creating a one of a kind cup of coffee.

According to Mrs. Tuyet, for the best cup of coffee she combines all four types of coffee beans including Culi, Moka, Arabica and Robusta, which are home-roasted together with delicious Dutch butter. Large-bean Moka coffee should be roasted first and then the remaining beans are added sequentially, roasting under moderate heat. For iced milk coffee, she uses Ong Tho condensed milk, but milk containers must be stored for 5 to 6 months before use to achieve the necessary texture for the perfect coffee.

The racket, the soul of this coffee, has

also been improved over time. From the old thick fabric (vai tam) that is no longer manufactured, the seller has switched to the current rackets on the market, but had to pair two rackets together to achieve coffee clarity. The fire that boils the water must also be regulated to keep the charcoals red hot, maintaining a flame that is neither too high nor too low.

Thanks to these special brewing secrets, Mrs. Tuyet and Mr. Con's racket coffee shop on Phan Dinh Phung Street is always busy with every kind of customer, from tech workers, motorbike taxi drivers to retired public servants, office workers and especially students. Customers only need to pay the very affordable price of 10,000 - 15,000 VND for any variety of drink such as hot black coffee, iced black coffee, iced milk coffee, bac xiu (Saigon style coffee with condensed milk)...



Saigon has seen so many changes, but the Racket Café is still here after all. Customers have come and stayed with this café for three generations, from father to son to grandson.

Racket coffee culture

While taking a short rest and assigning some tasks to her daughter-in-law, Mrs. Tuyet rewarded herself with a cup of iced black coffee, smiled and shared with us her love for Racket Coffee over the years. She shows a lot of affection to students who don't have much money. "Even if they have two or three thousand dong or they come to the shop when they don't have enough money, I am still ready to serve. Because that's the joy of sharing. I also always teach my children and grandchildren to forever keep this spirit."

The owner of the Racket Café suddenly made me realize the passion of Saigonese, their generosity, warmth and enthusiasm. Since she began working from the age of 7-8 as a waitress to help her parents, Mrs. Tuyet has never thought her life would continue in the coffee industry over the

decades. Saigon has seen so many changes, but the Racket Café is still here after all. Customers have come and stayed with this café for three generations, from father to son to grandson. "Everyone loves the coffee I make and gives me affection. And this is truly the happiness of my life," reflected Mrs. Tuyet.

Saigon is always full of interesting surprises and brings us these little joys in the hustle and bustle of daily life. In this small alley, the racket café has no wi-fi, no air conditioning, a few simple plastic chairs and a crackling fire stove, but the warm smoke always seems to be wafting over endless stories with a strong coffee aroma in the background. This little café is like a compartment of memory where nostalgia and peacefulness are enshrined as time slowly ticks by. 🌸



SAIGON - BAN ME

A partner of SAIGONTOURIST



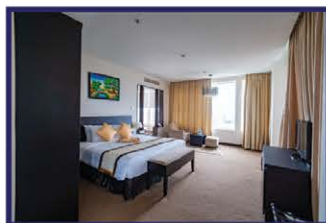
KHÁCH SẠN SÀI GÒN BAN MÊ



📍 Ngã 6 - Buôn Ma Thuột



15 phút từ Sân bay Buôn Ma Thuột



Đăng cấp 4 sao
Vị trí trung tâm
Dịch vụ chuyên nghiệp
Nhân viên nhiệt tình

131 phòng lưu trú
Sảnh hội nghị sức chứa từ 20 đến 800 khách
Nhà hàng La Victoria (tầng 16)
Massage, GYM, Hồ bơi, Lush Coffee,...

Chương trình khuyến mãi hấp dẫn
Thực đơn các món Á - Âu phong phú đa dạng



01 - 03 Phan Chu Trinh, Phường Thống Nhất, TP Buôn Ma Thuột, Đắk Lắk
ĐT: (+84.262) 3685 666
Email: info@saigonbanmehotel.com.vn

Fax: (+84.262) 3685 888
Website: www.saigonbanmehotel.com.vn



2 món ăn chơi giải nhiệt mùa hè

Bài: PHAN CÁC TRÚC

Ảnh: CLÉMENT GUISMAN, TRON LÊ



Để giải nhiệt mùa hè, người Nhật có món mì ống tre lạnh, người Việt có chè bưởi thanh mát. Đây là những món ăn chơi theo mùa, cả hai còn hàm ẩn nét văn hóa đặc trưng trong ẩm thực của mỗi nơi.

Ngày hè đi ăn mì ống tre Nhật Bản

Đến Nhật Bản vào mùa hè náo nhiệt, tôi được một người bạn địa phương rủ đi ăn món “mì ống tre” giải nhiệt ngay! Khác với những món ăn khác đã được người Nhật lan toả khắp thế giới như sushi, sashimi hay mì ramen, nagashi somen - hay còn gọi mì ống tre - là một khám phá bất ngờ chỉ thấy tại Nhật Bản. Ngày nay vẫn còn nhiều địa phương có phong tục ăn mì somen vào ngày lễ Tanabata (7/7 âm lịch). Theo những người lớn tuổi, thưởng thức somen là một trong những lễ nghi và phong tục được tin là có thể xua đuổi bệnh tật, đem lại sức khỏe cho mọi người.

Nguyên bản mì somen xuất hiện vào thời đại Nara dưới hình dáng một loại bánh như sợi dây thừng được làm từ bột nếp, có tên sakubei. Đến thời Muromachi, mì somen phổ biến như là một món ăn thanh đạm trong đền chùa và những bữa tiệc hoàng gia. Cho đến năm 1750 (thời Edo), somen chính thức được người dân biết đến rộng rãi và đến nay đã thành một trong những món mì tạo nên văn hoá ẩm thực Nhật Bản.





Mì somen có sợi mỏng, thời xưa người ta từng phải kéo sợi suốt hơn 30 đợt trong suốt 36 tiếng để sợi mì đạt tiêu chuẩn. Ngày nay, việc sản xuất loại mì này vẫn được xem là một nghệ thuật ở Nhật Bản.

Nagashi có nghĩa là chảy, trôi theo; nagashi somen là loại mì được thả theo dòng nước mát chảy trong máng tre. Khi ăn, thực khách đứng ở hai bên ống tre, dùng đũa gấp từng vắt mì mỗi khi mì chạy qua chỗ mình. Mì ống tre khiến tôi nhớ đến câu chuyện cổ tích xưa nhất của đất nước mặt trời mọc về nàng công chúa Kaguya sinh ra từ những đốt tre, đem lại may mắn và hạnh phúc cho cặp vợ chồng già. Món ăn này quả thật cũng đem lại sự vui vẻ và hân hoan khi người thưởng thức khi nhanh tay bắt lấy những vắt mì mát lạnh giữa những ngày hè.

Nói đến mì somen chắc chắn không thể không nói đến thị trấn Sakurai - nơi nổi tiếng có nhà sản xuất mì somen qua nhiều thế hệ với lịch sử lên đến gần 300 năm tại tỉnh Nara. Thứ hai là khu vực thung lũng núi Tosenkyo, thuộc tỉnh Kagoshima, nơi được nhiều người yêu thích với hoạt động thưởng thức nagashi somen ngoài trời.

Văn hoá người Nhật luôn nổi bật với tinh thần tối giản, lược bỏ đi những chi tiết cầu kỳ phức tạp, để thực sự cảm nhận được nét đẹp thuần tuý từ những điều bình thường trong cuộc sống. Điều này được thấy rõ nhất trong cách họ thưởng thức nagashi somen. Thay vì trộn với thật nhiều gia vị cầu kỳ, người ta chỉ đơn giản nhúng somen vào nước chấm tsuyu rồi cứ thế mà ăn. Muốn có chén nagashi somen ngon, nhất định phải có nước chấm tsuyu vị ngọt thanh được chiết xuất từ khô cá và tảo biển. Mỗi nhà hàng sẽ có cách pha chế cùng mirin (rượu nấu bếp), shoyu (tương đậu nành) hay sake, gừng và hành lá thái nhỏ để thành công thức riêng.

Ở những nơi cao cấp, nhà hàng nagashi somen sẽ nằm xa trung tâm, và gần những con suối tự nhiên, để thực khách có thể thưởng thức mì trực tiếp chạy qua nước suối, đồng thời thư giãn giữa một khu vườn đẹp. Một số nhà hàng sẽ có máy tạo dòng nước nhỏ và ướp somen với đá trước khi cho chạy qua máy nước để mang lại cảm giác thân mát trong bữa ăn giữa những thành viên trong gia đình hoặc bạn bè.



chè búi - đông đầy cả bầu trời thơ ấu

Những năm thập niên 1990, khi bọn trẻ con vẫn còn chân đất đầu trần chạy loanh quanh khắp phố, nghịch ngợm chẳng muốn về nhà thì chén chè búi mát lạnh là “miếng mồi” mà các bà mẹ thường lấy ra dụ dỗ.

Chè người Việt luôn giản đơn với cái tên gọi diễn tả ngay nguyên vật liệu chế biến, như chè búi, chè đậu xanh, chè bắp, chè khoai, chè chuối... Chè búi - vốn bắt nguồn từ miền Tây Nam Bộ - là món ăn đặc biệt của An Giang, xứ sở của đường thốt nốt. Đường này là thành phần đặc trưng trong công thức chè búi. Dần dần công thức chè búi được lan rộng ra nhiều vùng miền với nhiều biến tấu thú vị.

Cách làm chè búi không khó nhưng đòi hỏi sự kiên nhẫn và tỉ mỉ, đặc biệt khi xử lý củi búi. Củi búi được ngâm với nước muối pha loãng, sau đó xắt hạt lựu, đem đi luộc nước nóng, ngâm lạnh, vắt nhẹ cho đến khi củi búi không còn vị đắng của tinh dầu búi. Người miền Tây thường sẽ đem củi búi lăn qua một lớp bột năng làm áo củi (giúp củi dai) trước khi đem xên với đường thốt nốt. Người Hà Nội lại ưng vị giòn sần sật thanh nhẹ nên củi búi thường được xên trực tiếp cùng đường phèn.

Chén chè búi Hà Nội thường được ướp hoa búi, để nguội rồi ăn, để vị thanh của đường phèn và hương hoa búi được cảm nhận rõ nét nhất. Mẹ xứ Huế thường ưng chan nước cốt dừa vào chén chè búi, vì mùa hè Huế trời hay mưa, người cố đô chỉ muốn kiếm một món ấm áp thơm béo. Người An Giang lại thích ăn chè có nhiều đá, có khi không cần thêm nước cốt dừa để thưởng thức trọn vẹn chè búi nấu với đường thốt nốt bù bù, giải nhiệt cho ngày nắng nóng.

Chẳng ai biết món ăn vật thú vị này có tự khi nào, nguồn gốc từ đâu, nhưng ai cũng nhớ những buổi trưa nóng nực, tiếng mẹ gọi vắng vắng trong con hẻm nhỏ. Mùa hè của bọn trẻ con ngày ấy gói gọn trong chiếc que kem, chén chè búi, tiếng rên rĩ từ cây quạt sắt cũ kỹ và những trò chơi rượt đuổi, trốn tìm. 🌸

Chè búi vốn bắt
nguồn từ miền
Tây Nam Bộ, dần
dần công thức
chè búi được
lan rộng ra nhiều
vùng miền với
nhiều biến tấu
thú vị.



TWO

Refreshing Dishes to COOL DOWN YOUR SUMMER

Text by PHAN CAC TRUC
Photos by CLÉMENT GUISMALIN, TRON LE

To cool down in the heat of summer, the Japanese enjoy nagashi somen while the Vietnamese choose refreshing grapefruit che buoi (sweet soup). These two seasonal dishes truly reflect the bold culinary culture of these two countries.

Nagashi somen for summer days

Visiting Japan during a bustling, hot summer, I was invited by a local friend to enjoy “flowing bamboo noodles” to cool off in the heat. Unlike popular Japanese dishes such as sushi, sashimi or ramen served around the world, nagashi somen - or flowing Japanese bamboo noodles - is a surprising discovery only found in Japan. Until now, there are only a few areas in this country that retain the tradition of eating somen during the Tanabata Festival (July 7, lunar calendar). According to elders, enjoying somen is considered a custom that is believed to ward off disease and bring good health to everyone.

Somen noodles were first served during the Nara period in the form of sakubei, rope-like cakes made from glutinous flour. By the time of the Muromachi period, somen became a popular simple dish served at temples and royal parties. It wasn't until 1750 (Edo period) that somen officially became an everyday dish eaten

by everyone. Today, it is considered a traditional dish that contributes to the bold culinary culture of Japan.

Nagashi means flowing and, as its name implies, nagashi somen are noodles that are enjoyed flowing down a bamboo chute with cool water. When eating, diners stand along the bamboo chute to catch and pick noodles as they flow by. These bamboo noodles reminded me of the old Japanese fairy tale of Princess Kaguya who was born inside a glowing bamboo shoot and brought luck and happiness to the old couple who raised her. Nagashi somen does indeed bring joy to diners as they quickly grab cold strings of noodles on hot summer days.

Whenever talking about somen noodles, people mention the town of Sakurai in Nara Province. In this town, there is a noodle house that has been producing somen for over 300 years, from generation to generation. The second most renowned place for somen is the mountain valley of



Somen are thin noodles that in ancient times were hand-spun 30 times over 36 hours to create standard somen noodles. Today, the production of this noodle is still considered an art in Japan.

Tōsenkyō in Kagoshima Prefecture, where people love enjoying somen in outdoor settings.

Japanese culture always stands out with its spirit of minimalism, omitting unnecessary complicated details to highlight the pure beauty of ordinary life. This spirit is clearly reflected in the way the Japanese enjoy nagashi somen. Instead of mixing it with various types of spices, noodles are simply dipped in tsuyu sauce. A great nagashi somen bowl must come with pure, sweet tsuyu sauce made with dried fish and seaweed. Each restaurant has its own recipe for the sauce; some mix it with mirin (sweet cooking sake) or shoyu (soy sauce), some add sake, ginger and chopped scallions to it.

High-end somen restaurants are often located far from the city center and next to natural springs so that diners can taste noodles directly flowing through spring water while relaxing in the middle of a tranquil garden. Some restaurants use machines to spin and send ice-cold somen down miniature water slides. In this way, friends and family members can taste the meal in an intimate atmosphere.

che Buoi - A small cup of childhood Memories

In the 1990s, when mischievous children ran around the streets barefoot, not wanting to go home, their mothers often enticed them with small cups of che buoi - Vietnamese grapefruit sweet soup.

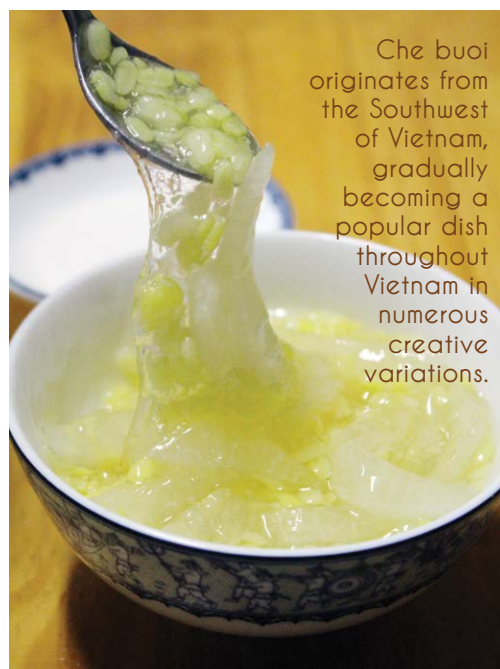
Che (Vietnamese sweet soup) is always simple and is named by the ingredients used to make it. For example they have che buoi (grapefruit), che dau xanh (mung bean), che bap (corn), che khoai (sweet potato), che chuoi (banana). Che buoi originates from the Southwest of Vietnam, a special dish of An Giang - the land of

palm sugar, as palm sugar is a signature ingredient in che buoi. Gradually, che buoi has become popular throughout Vietnam in numerous creative variations.

Making che buoi is not terribly difficult, but it requires patience and a keen attention to detail, especially when handling the white skin between the flesh and the peel. The white skin of the grapefruit is soaked in water with salt and cut into tiny cubes. Then the grapefruit skin cubes are boiled in hot water, taken out, and soaked in cold water. After that, they are squeezed and washed to remove the skin's bitter taste. Locals in the Mekong Delta often coat the skin with tapioca starch (to make it tougher) before simmering it with palm sugar. Hanoians prefer crunchy grapefruit skin with a light sweet taste so they simmer the skin cubes directly with rock sugar.

Hanoi-style che buoi has the grapefruit skin marinated with grapefruit flowers. Therefore, the dish is often served cool to truly enjoy the refreshing taste of rock sugar and the scent of grapefruit flowers. Women in Hue love adding coconut milk to savor the warm, rich che buoi on a rainy summer day. An Giang locals enjoy che buoi with a lot of ice and no coconut milk because they want to completely taste the che buoi cooked with palm sugar to cool down on a hot day.

No one knows when and how this delicious dish was first invented, but many Vietnamese people still remember their mom's voice calling them home to eat che buoi on hot days. Every summer is filled with ice-cream, bowls of che buoi, the sound of old fans and games of seek-and-hide. 🌸



Che buoi originates from the Southwest of Vietnam, gradually becoming a popular dish throughout Vietnam in numerous creative variations.