

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(22.7)

Số 11 - Bản tin tháng 7 năm 2021

4 NHÀ HÀNG

Đặc Sản
CỔ ĐÔ

Ở SÀI GÒN

TRANG 15

Hồn xưa

TRONG LỐI KIẾN TRÚC

ĐÔNG DƯƠNG

CỦA BẢO TÀNG TP.HCM

TRANG 20



www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

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

Tính đến 0h ngày 22/7/2021, TP.HCM đã trải qua 52 ngày thực hiện giãn cách xã hội trên toàn 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 3 ngày thực hiện giãn cách theo Chỉ thị 16.

Ngày 18/7, với số ca nhiễm trong nước "lập kỷ lục" là 5.926 ca, riêng TP.HCM là 4.692 ca và số ca nhiễm luôn trên mức 3.000 ca/ngày kể từ ngày 18/7 đến nay, tại cuộc họp chiều 20/7, Bí thư Thành ủy TP.HCM Nguyễn Văn Nên cho biết thành phố đang lấy ý kiến các chuyên gia, bộ ngành có liên quan để chuẩn bị cho tình huống siết chặt hơn Chỉ thị 16 nhằm thực hiện bằng được mục tiêu đề ra là ngăn chặn, kéo giảm sự lây lan trong cộng đồng hiện nay. Trong khi đó, Thủ tướng Nguyễn Trường Sơn hy vọng dịch sẽ giảm xuống 7-10 ngày tới khi áp dụng tối đa giãn cách theo Chỉ thị 16 tại 19 tỉnh, thành khu vực phía Nam.

Như vậy, giãn cách xã hội để hạn chế đến thấp nhất sự lây lan của các ca nhiễm trong cộng đồng, đồng thời tăng cường tổ chức các đợt tiêm vắc xin trên toàn địa bàn TP.HCM đang là hướng chỉ đạo chống dịch của Đảng và Nhà nước. Tổn thất về kinh tế trong giai đoạn này là điều không thể tránh khỏi. Tuy nhiên, vì quyết tâm dập dịch để sớm đưa đất nước trở lại trạng thái bình thường, chúng ta buộc phải chấp nhận những tổn thất mà toàn Đảng, toàn dân đang phải đối mặt. Để giảm bớt gánh nặng y tế cho thành phố, nhiều địa phương đã tổ chức những chuyến xe đưa người dân về quê, miễn phí vé xe tàu cũng như chi phí cách ly. Thành phố cũng đã cho phép cách ly có điều kiện F0 không triệu chứng tại nhà để làm giảm sức ép lên y tế và đội ngũ phòng chống dịch tuyến đầu.

Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, E-Magazine TSTtourist trân trọng gửi đến quý khách, quý độc giả những thông tin mới nhất về diễn biến của dịch Covid-19 tại TP.HCM cũng như khu vực phía Nam, các thông tin mới nhất về tình hình du lịch trong nước như cơ hội nào để đón khách quốc tế trong đại dịch, Phú Quốc thí điểm hộ chiếu vắc xin nên sẽ ưu tiên tiêm vắc xin cho người dân Phú Quốc... Với phần tin quốc tế, các điểm đối lập khi áp dụng chính sách mở cửa giữa Anh - Singapore hay Phuket và Bali... sẽ hứa hẹn mang đến những phân tích mới mẻ, sâu sắc và rất đáng quan tâm. Những điểm đến hấp dẫn ở Sài Gòn hay đặc sản miền Tây tiếp tục là chủ đề được E-magazine TSTtourist gợi ý trong số phát hành tuần này.

Sau cùng, Ban Biên tập kính chúc quý khách, quý độc giả có thật nhiều sức khỏe để an toàn vượt qua mùa dịch và trân trọng gửi đến số phát thứ 11, ngày 22/7/2021 với chủ đề: **"THẨM THÚ SÀI GÒN - ĐÓN HÈ SÔI ĐỘNG"**.

BAN BIÊN TẬP

NEW

DESTINATION

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

4 NHÀ HÀNG

Đặc sản Cố Đô ở Sài Gòn

Thanh Nghĩa

Ẩm thực Huế phong phú và cầu kỳ với lịch sử hình thành lâu đời nhưng vẫn giữ được nét đặc trưng của món ăn cung đình, nhã nhặn, thanh tao. Chẳng cần đến Huế mà bạn vẫn có thể thưởng thức những món ngon chuẩn vị tại những quán ăn món Cố đô này ở Sài Gòn. Những địa điểm sau đây là gợi ý lý tưởng mà du khách có thể lưu lại để làm một chuyến “thưởng ngoạn” sau mùa dịch.



The Huế House

Quán ngon món Huế tại Sài thành đầu tiên phải kể đến chính là nhà hàng The Huế House. Quán nằm trên tầng 10 của toà nhà cao tầng ngay trung tâm Sài thành nhưng lại được thiết kế với không gian đậm chất Huế - vừa nhẹ nhàng sang trọng, vừa lịch sự giống trong vườn của cung đình Huế thời xưa. Bên cạnh đó, quán có cả khu trong nhà và bên ngoài cùng view trên cao bao quát toàn thành phố.

Menu của quán đều là các món ăn đặc sản Huế như bánh đập cá nục, cơm âm phủ, các loại bánh nậm, bánh lọc, bánh xèo và các món tráng miệng từ sữa chua đến chè... Tất cả đều được trình bày đẹp mắt không thua gì các nhà hàng sang trọng khác, lại mang hương vị đậm đà đúng chuẩn của ẩm thực Huế.

Một điểm cộng nữa của quán là nhân viên ở đây phục vụ khá chu đáo và nhiệt tình, giá cả cũng được đánh giá là ổn so với vị trí và chất lượng món ăn. Thế nên quán ăn này mới có thể hấp dẫn bất kì tín đồ ẩm thực Sài Gòn nào mỗi khi muốn thưởng thức những món ngon miền di sản.

Địa chỉ:

Rooftop Master Building, 41 - 43 Trần Cao Vân, P.6, Q.3

Giờ mở cửa: 10:00 - 22:00

Giá: 50.000đ - 200.000đ





Quán Nam Giao

Có thể nói, Nam Giao là một trong những quán ăn món Huế lâu đời nhất ở Sài Gòn. Đây không chỉ là điểm đến lý tưởng của nhiều tín đồ ẩm thực TP.HCM mà còn hấp dẫn những du khách nước ngoài tìm đến để thử hương vị cổ đô.

Nam Giao quán thu hút thực khách nh sở hữu không gian ấm cúng và gần gũi bởi ánh đèn vàng hiu hắt, bộ bàn ghế bằng gỗ và vài bức tranh làm điểm nhấn trên tường gợi lên cảm giác thơ mộng của xứ Huế.

Món ăn của quán cũng đa dạng từ bánh lọc, bánh nậm, bún thịt nướng, bánh khoái, bún bò,... chuẩn vị cho đến những món chè béo bùi, thơm mà không bị quá ngọt.

Theo một số thực khách nhận xét thì đồ ăn ở đây có hương vị chuẩn Huế, nguyên liệu tươi sống, nêm nếm đậm đà. Khâu bày trí cũng được chăm chút một cách tinh tế và tỉ mỉ, tạo cảm giác sang trọng, trang nhã.

Địa chỉ: 136/15 Lê Thánh Tôn, P.Bến Thành, Q.1

Giờ mở cửa: 07:30 - 22:00

Giá: 40.000đ - 110.000đ



Trịnh eatery & artistry

Nếu bạn muốn tìm một quán ăn món Huế có không gian hoài cổ kết hợp thêm một chút lãng mạn thì Trịnh Restaurant sẽ là một gợi ý lý tưởng. Ban đầu, nhà hàng này chỉ là một ngôi nhà Pháp cũ, nhưng sau đó được cải biến thành một cung đình thu nhỏ để phục vụ thực khách gần xa.

Dù nằm trong hẻm nhưng cũng chính nhờ điều này mà nơi đây rất yên tĩnh và ấm cúng. Không gian này được xem là nơi thích hợp để bạn tổ chức các buổi gặp mặt gia đình hay những buổi hẹn hò của các cặp đôi.

Menu vẫn là những món ăn đặc trưng của Huế, trong đó bánh ướt thịt nướng, gỏi mít tôm thịt, gà nướng xôi phồng, bánh bèo, súp hải sản, hến xào xúc bánh tráng.. là những món ăn được ưa chuộng hơn cả. Ngoài ra, ở đây cũng có một số món ăn được đặt cái tên rất độc đáo như Cuốn Diếp Hoàng Bào, Khối Tình, Ngư Ông mà bạn có thể order thêm để thưởng thức.

Địa chỉ: 41/5 Phạm Ngọc Thạch, P.6, Q.3

Giờ mở cửa: 08:00 - 22:00

Giá: 50.000đ - 500.000đ



Tib Restaurant

Nhắc đến những quán ăn món Huế ở Sài Gòn mà bỏ qua Tib Restaurant quả là một thiếu sót lớn. Nhà hàng này từng được nhận xét là đã góp phần đưa những món ăn dân dã của Huế vào nơi sang trọng bởi nơi đây sở hữu không gian rất đẹp và lịch sự, phù hợp để tiếp khách hoặc đi ăn với gia đình.

Tuy giá có phần hơi cao nhưng các món ăn ở đây được đánh giá là ngon và hợp khẩu vị với nhiều thực khách, đặc biệt là món bánh hời cuốn thịt nướng, xôi chiên giòn, bò lụi, gà nướng lá chanh. Hương vị món ăn của quán đã được biến tấu để phù hợp với khẩu vị của người dân miền Nam. Thêm nữa, quán cũng ghi điểm nhờ phong cách phục vụ nhiệt tình và lịch sự, nhớ khách, nhớ cả món khách thường ăn.

Đặc biệt, phục vụ sẽ căn cứ vào số người mà gọi khẩu phần đúng như số lượng, chứ ko phải phần nào cũng giống menu, nhờ vậy dễ chia và giá cũng mềm hơn, ăn được nhiều món hơn.

Địa chỉ: Số 187 Hai Bà Trưng, Q.3

Giờ mở cửa: 11:00 - 14:00/17:00 - 22:00

Giá: 50.000đ - 110.000đ



NEW**DESTINATION**

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

HỒN XƯA

TRONG LỐI KIẾN TRÚC ĐÔNG DƯƠNG CỦA BẢO TÀNG TP.HCM

Thanh Nghĩa

Những công trình kiến trúc mang âm hưởng của một thời kỳ Đông Dương luôn là dấu ấn đặc trưng, gây ấn tượng cho du khách khi đến Sài Gòn. Không chỉ là nơi lưu giữ vẻ đẹp hoài niệm, Bảo tàng TP.HCM còn đang là địa điểm thu hút giới trẻ bởi không gian đậm chất phương Tây.

Sài Gòn ngày càng phát triển vượt bậc kéo theo nhịp sống ngày càng hối hả, không ngừng nghỉ. Xen lẫn những tòa nhà chọc trời, những khối kiến trúc hiện đại là những công trình mang hơi thở của lịch sử, của một thời đại vàng son của kiến trúc. Trong số đó phải kể đến Bảo tàng TP.HCM, nơi lưu giữ những giá trị lâu đời, mang hơi thở của thời kỳ Đông Dương giữa đất Sài thành.

Nằm giữa những con đường tấp nập tại trung tâm thành phố, Bảo tàng Thành phố Hồ Chí Minh ẩn hiện qua những tán cây, nước vôi trắng, hàng cột thẳng tắp và cửa sổ lá sách dưới cái nắng oi bức của ngày hè. Bảo tàng TP.HCM tọa lạc tại số 65 Lý Tự Trọng, thuộc Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, có diện tích gần 2ha, được giới hạn bởi bốn con đường ở bốn phía. Công trình được khởi công xây dựng năm 1885 và hoàn thành năm 1890 theo thiết kế của kiến trúc sư người Pháp Alfred Foulhoux. Bởi vậy, bảo tàng là công trình đại diện cho lối kiến trúc phương Tây tạo nhà nhưng cũng không kém phần hoành tráng.





Trước cổng chính là chiếc xe cổ màu đen sáng bóng, chỉ vừa bước qua một cách cổng, người ta sẽ có cảm giác như bỏ lại sau lưng âm thanh ồn ào tấp nập của cuộc sống năng động đang diễn ra để bắt đầu chuyến du hành về quá khứ, hòa mình trong không gian tĩnh lặng mang hơi thở xa xưa. Hình ảnh lướt qua trước mắt người viễn khách là bóng đổ dọc trên dãy cột thẳng tắp được thiết kế đăng đối - một trong những thủ pháp kiến trúc tạo nên cảm giác trang nghiêm, mang hơi thở đầu tiên của yếu tố tĩnh cho công trình.

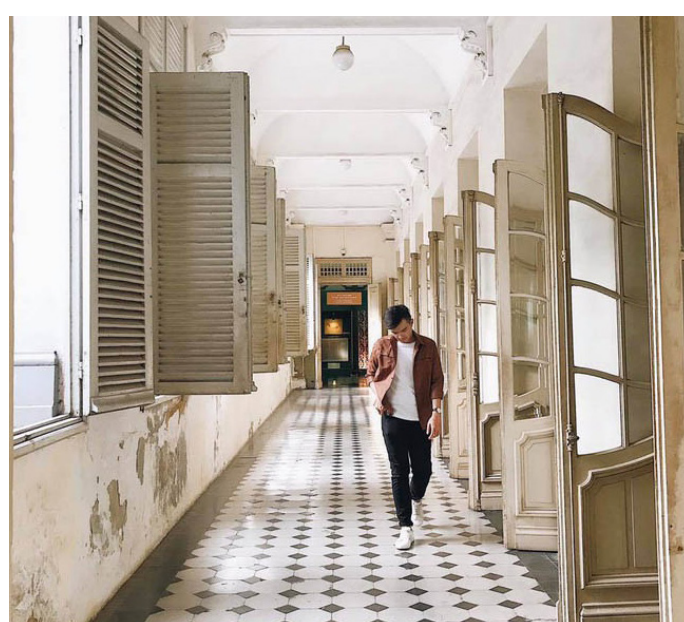
Bước qua khoảng hiên làm giảm đi cái nóng của không khí bên ngoài, không đơn thuần là nhiệt độ, chính cảm giác khi bạn bước qua ngạch cửa để vào không gian bên trong, bạn bắt đầu "quên" dần sự ồn ào để trải nghiệm chuyến tham quan. Không gian trung gian không chỉ đóng vai trò chuyển tiếp trong kiến trúc, bạn có thể cảm nhận được là sự "chuyển tiếp" cả về cảm xúc cho chính con người.





Cửa chính cùng hai cột hai bên tựa như một khung tranh với điểm nhấn tinh tế là chiếc cầu thang, vì không gian bên trong tối hơn bên ngoài, nên cảm giác của người quan sát sẽ bị cuốn vào chiếc cầu thang với lan can sáng bóng được “điêu khắc” khi ánh sáng trượt xuống thành vịnh, trải xuống từng bậc, từng bậc thang gỗ sẫm màu rồi dạt xuống nền gạch loang loáng. Đơn giản, tinh tế, nhưng hiệu quả với những gì vốn dĩ của công trình. Đó là điều các công trình kiến trúc đã và vẫn hướng tới.

Hành lang hai bên là dãy cửa và vách tường màu vàng nhạt in dấu thời gian. Không chỉ màu sắc, ánh sáng từ ngoài soi vào bên trong, còn là sự kết hợp hòa quyện cùng sự bố trí dãy cửa trên hành lang dài tạo thành khoảng không hun hút, các “hình vẽ” bằng bóng đổ từ tường xuống sàn gạch. Ánh sáng, màu sắc, nhịp điệu, tất cả đều lột tả nên hơi thở của một không gian xưa, giản dị, bình lặng. “Ngắm” vào cảm xúc của từng người đến thăm bảo tàng.



Một trong những điều cảm nhận dễ nhất chính là nhiệt độ mát mẻ khi đặt chân vào các công trình kiến trúc nhiệt đới Đông Dương xưa nói chung, và Bảo tàng Thành phố Hồ Chí Minh nói riêng. Mỗi khi di chuyển qua các không gian trưng bày khác nhau, chúng ta sẽ nhìn thấy các cánh cửa, được bố trí một cách khéo léo giữa phần “sáng” và phần “tối”, sự phân biệt về mặt không gian không thuần túy bởi yếu tố vật lý là “cửa” mà còn ở cảm giác phân biệt bởi ánh sáng - bóng tối, cánh cửa có thể dẫn bạn đến một không gian trưng bày khác, một hành lang khác hay một khoảng sân ngập nắng với cây cảnh được bày trí cẩn thận.

Không chỉ ánh sáng rực rỡ của thời điểm nắng gắt, khi trời chuyển về chiều, không gian cũng được phủ trong luồng ánh sáng dịu dàng tĩnh lặng. Sau khi tham quan các gian trưng bày bên dưới lầu, theo chiếc cầu thang “dẫn sáng” bước lên không gian trưng bày bên trên. Không gian giao thông này là một trong những điểm nhấn tinh tế nhất của bảo tàng, không chỉ hiệu quả về mặt dẫn dắt hướng, còn ở yếu tố ánh sáng từ hệ thống cửa sổ bằng kính mờ và hệ cột ngay tại vị trí cầu thang đó. Chính chiếc cầu thang này cũng có thể được xem là một “tác phẩm trưng bày” của bảo tàng.



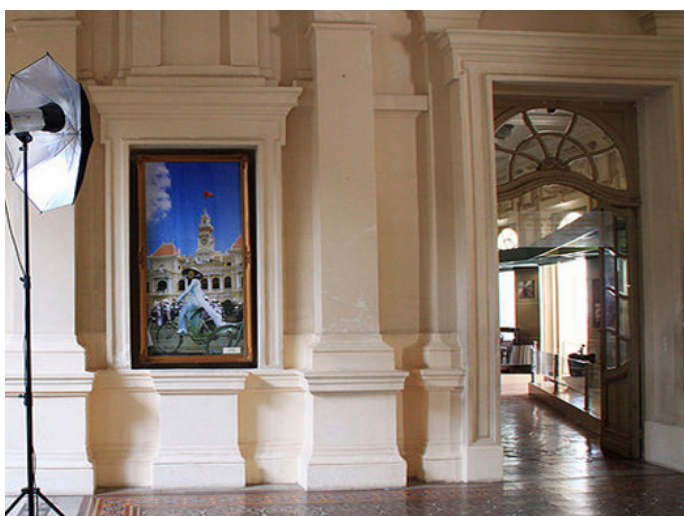
Giữa chuyến tham quan, du khách có thể bước ra ngoài nhìn ngắm khoảng sân vườn bên dưới đan xen công trình. Lan can con tiện chạy dài theo suốt phần ban công, sự đều đặn và âm thanh lá cây xào xạc mang cảm giác nhẹ nhàng thư thái.

Nếu còn thời gian, bạn hãy xuống lầu, đi dạo dọc hành lang phía sau của bảo tàng, nơi những hàng cau thẳng tắp che bóng mát. Hành lang cũng sử dụng thủ pháp tương tự, chỉ là hệ cột và bóng đổ giao hòa trên bức tường in dấu thời gian càng tăng tiến thêm cảm giác hun hút. Trời càng về chiều, ánh sáng vàng ấm áp nhẹ nhàng buông xuống càng tăng thêm sự cổ kính và tĩnh lặng cho công trình.



Trải qua năm tháng, Bảo tàng TP.HCM vẫn tồn tại như một chứng nhân lịch sử, lưu dấu bao sự đổi thay của Sài Gòn. Kiến trúc thời xưa vẫn có thể hấp dẫn du khách tham quan, cuốn hút không chỉ ở sự tinh tế trong xử lý chi tiết công trình, cuốn hút không chỉ ở bộ sưu tập trưng bày trong bảo tàng, mà còn cuốn hút bởi cái hồn xưa, cái hồn giản dị, mộc mạc như hơi thở lặng lẽ tỏa ra từ không gian.

Nơi đây đang là địa điểm được giới trẻ "săn đón" bởi chất lãng mạn, trữ tình của nước Pháp dường như cũng hiện hữu qua khung cảnh. Từ bậc cầu thang, khung cửa sổ, hành lang... đều cho bạn thỏa sức tìm kiếm những khung hình tuyệt hảo mang hơi hướng hoài niệm. Đặc biệt, đây còn được xem là điểm đến quen thuộc của nhiều cặp đôi muốn có bộ hình cưới mang đậm phong cách Châu Âu.





BÁNH TẦM CAY

TỪ THỨC QUÀ QUÊ DÂN DÃ ĐẾN MÓN ĂN XÚNG TÂM SẢN VẬT

Quyên Trân

Bánh tầm cay đã vượt ngoài danh xưng đặc sản để trở thành linh hồn của ẩm thực Cà Mau. Rất nhiều người cho rằng, đến Cà Mau mà chưa từng thử qua hương vị của đĩa bánh tầm cay thì cũng xem như là chưa từng đến.

Nguồn gốc ra đời của món bánh tầm cay

Bánh tầm ở miền Tây nổi tiếng là một món ngọt ăn chơi, sau khi hấp chín, người dân thường kết hợp bánh tầm với muối mè, dừa khô nạo hay cầu kỳ hơn là thắng nước cốt dừa rồi chan lên mặt. Tuy nhiên, bằng sự hào sảng và óc sáng tạo không ngừng nghỉ, người miền Tây đã biến tấu món bánh tầm ngọt thuở nào thành bánh tầm cay - một món ăn mặn vừa để đỡ phải ngán, vừa là sự lựa chọn hoàn hảo cho những người không hảo ngọt.





Nước sốt cà ri được xem là linh hồn của món bánh tằm cay. Phần nước sốt này được làm từ cà ri Chà Và - một đặc sản Ấn Độ, theo chân người Khmer đến phương Nam trong quá trình khẩn hoang vùng đất mới. Về tới miền cuối trời Tổ quốc, cà ri Chà Và kết hợp với bánh tằm cay tạo nên một món ngon tinh tế, độc đáo và ôm hết vào lòng sự hào sảng của sản vật miền Tây.

Có một lần thưởng thức qua dư vị của đĩa bánh tằm cay "chính hiệu" thì mới hiểu, vì sao món ăn này không đơn thuần là một đặc sản, mà theo thời gian dần trở thành niềm tự hào của ẩm thực Cà Mau. Bánh tằm cay tuy được làm nên từ những nguyên liệu dễ tìm và dân dã, song cách chế biến lại cầu kỳ và buộc trải qua nhiều công đoạn. Ở Cà Mau, không khó để du khách tìm gặp và thưởng thức một đĩa bánh tằm cay đúng điệu, nhưng mỗi một hàng quán lại có cách chế biến và gia giảm hương vị khác nhau. Tùy vào khẩu vị, cảm nhận của từng người mà họ tự có cho mình đánh giá riêng, không nên nhận định nơi nào là ngon nhất hay có vị nguyên bản nhất.





Bánh tằm cay - Tự hào sản vật của quê hương đất mũi

Bánh tằm cay được làm nên từ hai phần chính, gồm sợi bánh tằm và nước sốt cà ri gà. Sợi bánh tằm được làm từ bột gạo trộn với bột năng, sau đó hoà với nước rồi đem hồ trên lửa liu riu. Khi hỗn hợp đã nguội thì rắc chút bột khô lên mâm để áo bột và tiến hành se thành từng sợi. Bánh tằm sau khi se sợi được cho vào xúng hấp. Khi chín, bánh trông trắng trắng, mềm mềm như những con tằm say ngủ nên được gọi là bánh tằm. Ngày nay, máy móc dần thay thế công đoạn làm bột có phần nhiều khô này, song nhiều người cho rằng, sợi bánh tằm chỉ khi se tay mới có được độ dai, mịn, mềm mà không bất kỳ loại máy móc nào có thể làm ra được.





Chế biến nước sốt cà ri cũng là một công đoạn hết sức kỳ công. Bột cà ri hình thành từ nhiều hương liệu như đại hồi, đinh hương, quế chi, hạt mù khô, bột nghệ, ớt khô rang thơm rồi nghiền thành bột. Hỗn hợp này sau đó được nấu chung với gà vườn, cho ra loại nước sốt cà ri thơm nức và cực bùng nổ vị giác.

Khi ăn, người ta sẽ cho những sợi bánh tằm đã hấp chín ra đĩa, lưu ý cần gỡ rời từng sợi bánh vì khi lẫn vào nhau bánh sẽ mất đi độ hấp dẫn, dai ngon. Bên dưới là chút rau sống gồm giá, xà lách và một ít quế. Sau cùng, chan lên mặt là nước sốt cà ri đậm đà, thịt gà, huyết và mỡ gà, đặc biệt không thể thiếu những viên xiu mại to tròn thơm nức. Vị cà ri cay nồng, cay nhưng không át sự dai mềm của sợi bánh tằm, thanh mát của các loại rau, vị ngọt của thịt gà cũng như độ béo bùi của những viên xiu mại... Mọi thứ hòa lẫn vào nhau, hoàn hảo đến mức tạo nên sự bùng nổ trong vị giác và khiến người ta càng thưởng thức lại càng ghiền. Bát nước chấm muối ớt chanh tuy đơn giản nhưng khi quện cùng miếng thịt gà hay viên xiu mại lại tạo nên thứ "ma lực" khiến vị giác như bừng tỉnh. Để rồi trót ghé Cà Mau và được dịp thưởng thức qua dư vị của một đĩa bánh tằm, người viễn khách cứ lưu luyến hoài cái nồng ấm của món cà ri, cũng nồng hậu và ấm áp như chính tình người đất mũi.

Chỉ trong một đĩa bánh tằm mà người Cà Mau đã thêm vào đó biết bao nguyên liệu. Sự đầy ắp đó cũng phần nào khẳng định vẻ trù phú và giàu có của vùng đất phù sa, nhắc chúng ta khi đứng trước một món ngon, thưởng thức thôi không đủ, mà còn cần tự hào, gìn giữ những gì tinh túy nhất của ẩm thực quê hương, cũng chính là giữ mãi sự vẹn nguyên của tình đất, tình người.

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

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