

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(14.10)

Số 23 - Bản tin tháng 10 năm 2021

BÚN BÒ HUẾ

Niềm Tự Hào
ẨM THỰC CỔ ĐÔ
TRANG 28

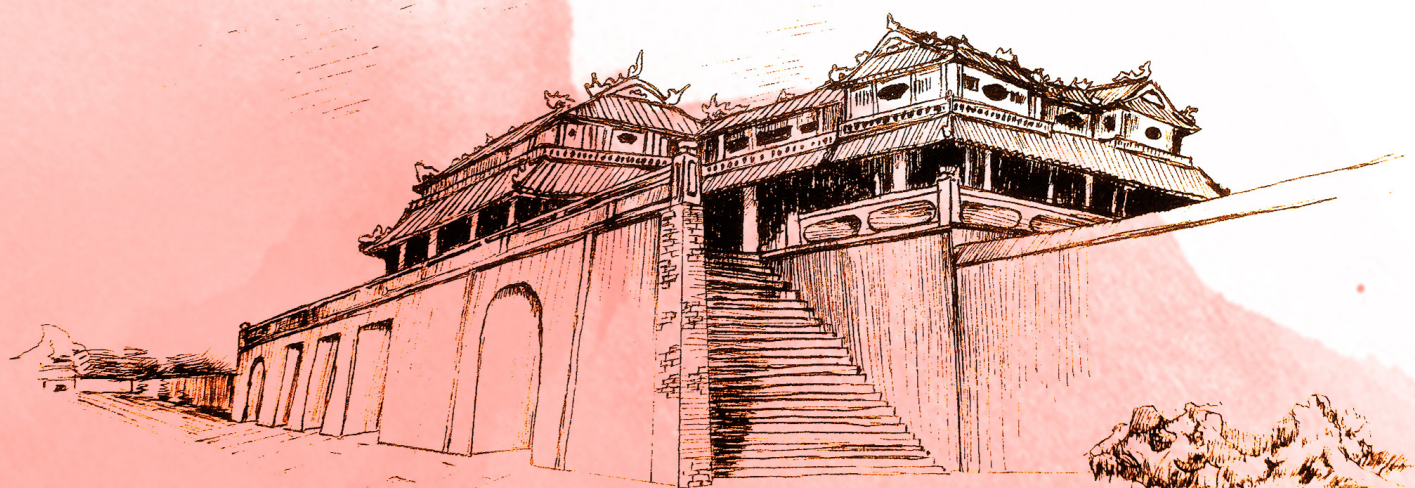
VẺ ĐẸP NAO LÒNG CỦA

RÚ CHÁ

Vào Thu
TRANG 31



www.tsttourist.com





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

Tính đến ngày 13/10, TP.HCM đã trải qua 13 ngày của giai đoạn “bình thường mới”. Diễn biến của dịch Covid-19 trên địa bàn TP.HCM nói riêng và cả nước nói chung thời gian gần đây có nhiều tín hiệu lạc quan. Cụ thể, từ ngày 5/10 - 12/10, số ca mắc Covid-19 mới trên cả nước luôn ở mức dưới 5.000 ca. Trong đó, 12/10 là ngày ghi nhận số ca mắc Covid-19 thấp nhất sau gần 3 tháng qua, với 2.939 ca. Tại TP.HCM, công tác điều trị cũng có nhiều diễn biến khả quan khi liên tục 10 ngày qua, số ca nhiễm mới theo ngày tại TP luôn ở mức trên dưới 2.000. Số ca nhập viện luôn thấp hơn một nửa số xuất viện. Đặc biệt, số ca tử vong do Covid-19 được kéo xuống ở mức 2 con số suốt nhiều ngày, trong đó ngày thấp nhất (8/10) còn 74 ca.

Sau 120 ngày giãn cách xã hội để phòng chống Covid-19, đầu tháng 10, TP.HCM bắt đầu “mở cửa” theo Chỉ thị 18, từng bước khôi phục kinh tế ở giai đoạn “bình thường mới”. Trong một tuần đầu, nhiều doanh nghiệp hoạt động trở lại, hàng loạt ngành nghề, điểm kinh doanh mở cửa góp phần khôi phục sản xuất, kinh doanh, tạo công ăn việc làm cho người dân. Thay đổi rõ nhất khi TP.HCM nới lỏng giãn cách sau ngày 30/9 là khu vực nội thành không còn chốt kiểm soát, giấy đi đường được bãi bỏ. Thay vì “ai ở đâu yên đấy” như gần 40 ngày trước, người dân có thể xanh Covid (tiêm ít nhất một liều vaccine đủ 14 ngày, F0 khỏi bệnh) có thể đi lại trên địa bàn thành phố với yêu cầu tuân thủ 5K, khai báo di chuyển qua ứng dụng VNEID của Bộ Công an.

Cùng với đó, tỷ lệ tiêm vaccine tại TP.HCM liên tục tăng lên. Đến ngày 8/10, hơn 7 triệu người được tiêm mũi 1 (đạt 97,8% tổng số người trên 18 tuổi) và hơn 5 triệu người tiêm đủ 2 mũi (đạt 70,3% dân số trên 18 tuổi). Tính đến 9/10, tổng số ca Covid-19 trong đợt dịch thứ tư tại TP.HCM là hơn 409.000. TP đang điều trị hơn 20.000 bệnh nhân và hơn 20.000 F0 được cách ly, điều trị tại nhà. Dịch dần được kiểm soát, lực lượng chi viện cho TP.HCM cũng bắt đầu rút quân.

Tình hình du lịch trong nước và quốc tế trong tuần qua cũng bắt đầu sôi động trở lại. Tại TP.HCM, một số công ty du lịch vừa bắt đầu mở bán tour trở lại với hai tuyến về vùng xanh Cần Giờ và Củ Chi. Đây là những tour về vùng xanh với hành trình đi về trong ngày, khép kín. Khách sẽ có một ngày về với thiên nhiên, ngắm những mảng xanh, tận hưởng không khí trong lành và thưởng thức các đặc sản địa phương. Các tour không quá bận rộn hay nhiều hoạt động mà được thiết kế với tinh thần giúp khách cảm thấy thanh thản, sảng khoái hơn sau những ngày bị “bó chân” ở nhà. Nhiều địa phương khác cũng bắt đầu đón khách trở lại, trước hết là với khách nội tỉnh đủ điều kiện và sau đó là lên kế hoạch đón khách ngoại tỉnh. Trong khi đó, một số quốc gia Châu Á như Thái Lan, Indonesia, Nhật Bản... cũng bắt đầu mở cửa đón du khách khi tình hình tiêm chủng tại nhiều khu vực đã được đảm bảo.

Huế là toạ độ đầy hấp dẫn bởi luận về thắng cảnh hay ẩm thực, vùng đất cố đô luôn có cách làm mê đắm lòng người. Cũng như Hà thành, sản vật mùa thu ở Huế đa dạng với đủ đầy dư vị. Khi đến Huế, sẽ là thiếu sót vô cùng lớn nếu du khách bỏ lỡ dư vị của món bún bò trứ danh. Bún bò Huế “phủ sóng” ở rộng khắp các tỉnh thành, nhưng chỉ tô bún bò chính hiệu của phố Huế mộng mơ mới đủ sức làm người ta nhớ mãi khôn nguôi. Mùa thu xứ Huế sao có thể trọn vẹn nếu thiếu sắc vàng tươi thắm của rừng Rú Chá ở thị xã Hương Trà. Là một trong những hệ sinh thái rừng ngập mặn còn tồn tại trên đầm phá Tam Giang - Cầu Hai (đầm nước lớn nhất khu vực Đông Nam Á), Rú Chá không chỉ đẹp mà còn là nơi tạo ra nguồn sinh kế cho người dân, cũng như đóng góp rất lớn vào việc phát triển du lịch của tỉnh Thừa Thiên - Huế.

Xin trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả **BẢN TIN DU LỊCH** số phát hành thứ 23, ngày 14/10/2021 của TSTourist với chủ đề: **“THƯƠNG HUẾ MỘNG MƠ - NHỚ THU MUÔN LỜI”**.

BAN BIÊN TẬP

TST TOURIST ĐỒNG HÀNH CÙNG SỞ DU LỊCH TP.HCM TỔ CHỨC TOUR TRI ÂN TUYẾN ĐẦU VỀ VÙNG XANH CỬ CHI

Sau gần 5 tháng chống dịch COVID-19, cơ bản tình hình đang dần được kiểm soát, các hoạt động kinh tế, trong đó có kinh tế du lịch lữ hành trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh bắt đầu có những dấu hiệu khởi động tích cực.



Nhằm bày tỏ tình cảm, sự biết ơn của doanh nghiệp đối với những đóng góp to lớn của lực lượng tuyến đầu bao gồm đội ngũ y, bác sĩ, bộ đội, tình nguyện viên từ nhiều tỉnh thành và lực lượng tại chỗ của Thành phố Hồ Chí Minh.

Bên cạnh đó, nhằm hưởng ứng chiến dịch khởi động du lịch thành phố Hồ Chí Minh - về với những điểm du lịch vùng xanh, sáng nay ngày 13/10/2021 công ty du lịch TSTtourist đã phối hợp cùng Sở Du lịch Tp. Hồ Chí Minh tổ chức chương trình tour tri ân tuyến đầu: Du lịch Cử Chi - Về miền đất Thép dành cho 108 y bác sĩ lực lượng tuyến đầu từ các tỉnh thành chi viện, hỗ trợ chống dịch tại Thành phố Hồ Chí Minh.



BREAKING NEWS

TIN NHANH CÁC SỰ KIỆN DU LỊCH



Chương trình tour tri ân tuyến đầu được TSTourist tổ chức vào ngày 13/10/2021, đây là thời điểm rất ý nghĩa, thể hiện tinh thần doanh nghiệp, doanh nhân Việt Nam nói chung và Doanh nghiệp lữ hành Việt Nam nói riêng luôn bền bỉ, kiên trì, vượt qua đại dịch và mọi khó khăn, luôn phát huy tinh thần doanh nhân Việt Nam luôn vươn lên phía trước.



BREAKING NEWS

TIN NHANH CÁC SỰ KIỆN DU LỊCH



Chương trình tour tri ân tuyến đầu kết hợp giữa tham quan những điểm đến đặc sắc tại Củ Chi - vùng đất được mệnh danh "đất thép thành đồng" với nhiều di tích cách mạng như khu truyền thống cách mạng Sài Gòn - Gia Định, khu di tích đền Bến Dược, xem những thước phim tài liệu, thưởng thức món ăn đặc sản tại "Chợ Quê" với chương trình tri ân tuyến đầu. dịp này, TSTourist còn trao 108 phần quà lưu niệm cho các y, bác sĩ để lưu kỷ niệm với vùng đất phương Nam thân thiện, giàu lòng hiếu khách.



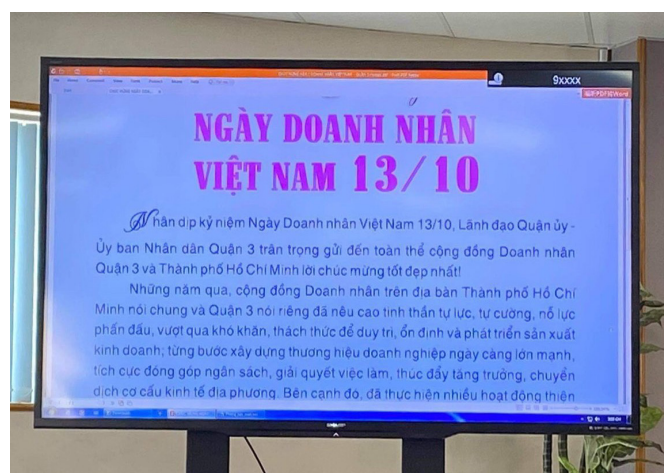
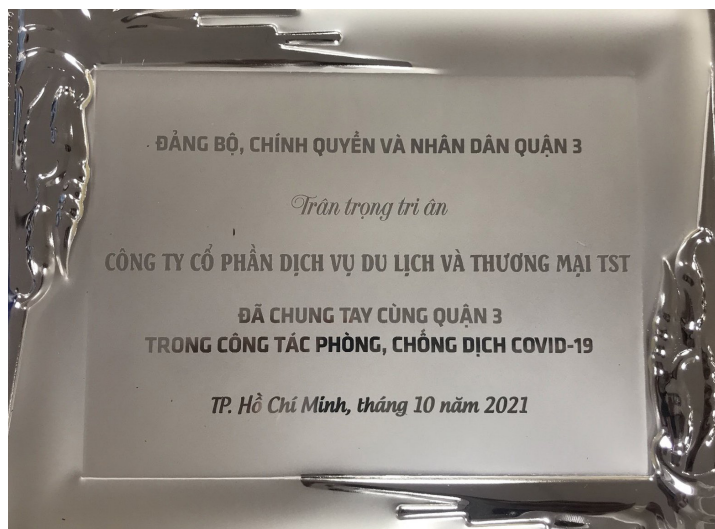
TSTTOURIST NHẬN HOA VÀ TRI ÂN TỪ LÃNH ĐẠO QUẬN 3 NHÂN NGÀY DOANH NHÂN VIỆT NAM 13/10

Sáng nay, ngày 13/10/2021, lãnh đạo Đảng ủy, UBND, Ủy ban Mặt trận tổ quốc Việt Nam Phường 14, Quận 3 đã thăm và tặng hoa lãnh đạo TSTtourist nhân Ngày Doanh nhân Việt Nam.



Cùng ngày, tại UBND Quận 3 đã diễn ra "Hội nghị gặp gỡ và tri ân doanh nghiệp ngày Doanh nhân Việt Nam năm 2021". Với những đóng góp và đồng hành của doanh nghiệp với các hoạt động chăm lo cho các hộ gia đình có hoàn cảnh khó khăn trong suốt thời gian diễn ra dịch COVID-19 vừa qua, tại Hội nghị đã vinh danh và ghi nhận những đóng góp thiết thực trên.

Trong suốt thời gian khó khăn của dịch COVID-19, TSTtourist không những chăm lo tốt đời sống vật chất, tinh thần của cán bộ - nhân viên, mà còn góp phần không nhỏ trong các hoạt động thiện nguyện, hỗ trợ cho nhiều quận huyện Tp.HCM và các tỉnh thành trong đó các các hộ gia đình khó khăn trên địa bàn Quận 3, tại các phường 7, 10, 14. Đó không những là tấm lòng mà còn là trách nhiệm của doanh nghiệp với cộng đồng, với mong muốn cùng thành phố sớm khôi phục hoạt động kinh tế, du lịch sẽ trở lại.





MÓN NGON “BẮT HỦ”

của xứ Huế mùa thu

Thanh Nghĩa

Huế mùa thu không chỉ có những cơn mưa ngâu bất chợt, những cung đường lá vàng rợp bóng. Thu về trên xứ Huế còn mang dấu ấn rất riêng bởi những loại đặc sản chỉ xuất hiện hoặc ngon nhất vào mùa này, khiến bao người mê đắm khôn nguôi.

Thu về dường như làm cho mảnh đất cố đô vốn đã mộng mơ nay càng thêm lãng mạn, nên thơ đến lạ. Xứ Huế cứ đến mùa thu cũng là độ mùa mưa đến, đem theo những cơn mưa kéo dài lê thê trên khắp nẻo đường cùng cái cảm giác se se lạnh đặc trưng. Trong tiết trời ấy, nhiều món đặc sản cũng xuất hiện, tô vẽ thêm nét đặc sắc cho bức tranh giao mùa.

Với sự thanh tao, dung dị và ngon đúng điệu, những món ăn ấm nóng của trời thu sẽ giúp xua tan tất cả cái lạnh, cái cô đơn của mùa mưa Huế. Và chỉ còn đó là cảm giác tận hưởng, cảm nhận hương vị của món ngon, cảnh sắc của thiên nhiên, để ta thêm yêu xứ Huế thanh bình.



Bánh canh Nam Phổ

Sở dĩ có cái tên bánh canh Nam Phổ là vì đây là món ăn gia truyền của làng Nam Phổ, Phú Vang Huế. Không giống với những loại bánh canh khác, món ăn này có hương vị đậm đà, độc đáo, khiến bao nhiêu thực khách thưởng thức một lần là nhớ mãi.

Thay vì được nhồi và cắt lát như các loại bánh canh khác, sợi bánh canh Nam Phổ được chiết qua túi để có dáng hình thuôn tròn. Nước dùng nấu bánh canh Nam phổ là nước luộc tôm, cua tươi, hầm xương nên luôn có vị ngọt tự nhiên. Đặc sắc nhất là thịt ba chỉ, tôm được làm sạch, giã nhuyễn, viên nhỏ rồi hòa vào nồi nước dùng và nấu thành hỗn hợp sệt sánh.

Tôm kết hợp với thịt ba chỉ tạo nên màu đỏ gạch trông rất bắt mắt và kích thích vị giác. Tô bánh canh hấp dẫn với màu trắng của bánh canh, màu đỏ của nhân tôm thịt, xen lẫn màu xanh tươi của hành lá. Khi dùng trộn thêm chút nước mắm ớt xanh cay cay ngon đúng điệu. Xi xụp húp tô bánh canh nóng hổi sẽ giúp bạn quên đi cái se lạnh của những cơn mưa mùa thu.



Nem lụi

Nem lụi khá phổ biến ở mọi miền đất nước, nhưng ở Huế, đặc biệt là vào thu, món ngon này càng thêm hấp dẫn với hương vị rất riêng.

Ở nhiều vùng miền khác, nem lụi thường dùng chung với nước mắm chua ngọt nhưng người Huế thì lại chấm với nước "lèo". Nước chấm này được làm khá cầu kỳ gồm đậu phộng xay nhuyễn, cho thêm nước mắm, gan heo, thịt heo băm nhuyễn rồi đun trên bếp cho đến khi sền sệt lại như tương.

Nước chấm này sền sệt, vị đậm đà, thơm ngon, được xem là linh hồn giúp món đặc sản này thêm tinh tế, quyến rũ.

Khi ăn nem lụi, người ta thường ăn kèm với bánh tráng đa nem, chuối xanh, rau sống, khế chua, xoài xanh... Miếng bánh tráng sẽ được trải thẳng sau đó bỏ lần lượt rau sống, dưa chuột, rau thơm...và cuối cùng là nem lụi, tất cả cuộn tròn lại rồi hòa vào chén chấm nước "lèo" beo béo. Độ giòn dai, thơm ngon của nem, chút cay cay của ớt, thêm vị ngọt, béo, bùi bùi của nước chấm sền sệt, vị tươi mát của rau... mọi thứ cùng hòa quyện tạo nên một tổng thể hài hòa, tuyệt hảo không gì có thể sánh bằng.



Bánh khoai

Bánh khoai là món ăn truyền thống của Huế, có nguồn gốc từ bánh xèo miền Nam nhưng phần nhân và cách ăn lại có nhiều khác biệt.

Món bánh này có hình tròn theo dạng khuôn đổ, được làm từ thành phần chính là bột gạo, nghệ, bên trong nhân thì thêm tôm, chả, thịt, trứng, giá...

Bánh khoai ăn cùng với nước lèo và rau sống. Bánh được cắt làm đôi, khách gấp một nửa bánh, cho vào chén ăn cùng rau sống và nước lèo chứ không cuốn bánh tráng. Đây cũng là điểm khác biệt trong cách ăn giữa bánh khoai và bánh xèo.

Nước lèo làm từ bột, thịt nạc, gan heo băm nhỏ, vùng và lạc rang giã nhỏ, tương đậu nành... Tất cả trộn lại rồi nấu chín đến khi đặc sền, có màu vàng nâu, thơm và béo. Rau sống thường gồm xà lách, cải con, chuối chát, ớt đỏ, rau thơm và trái vả xắt lát mỏng.

Cắn một miếng, bánh giòn tan trong miệng, thực khách có thể cảm nhận cùng một lúc vị béo, ngọt, bùi, chua, chát, the... đầy sảng khoái.

Những chiếc bánh khoai nóng giòn thường được ưa chuộng để ăn vặt vào những buổi chiều thu mát lạnh.





Vả trộn

Trái vả thuộc họ sung nhưng trái to và ít vị chát hơn, thường dùng để chế biến thành nhiều món như ăn sống, nấu canh, kho cá... và đặc biệt là trộn gỏi.

Xuất thân là món ăn 'nhà nghèo' nhưng chính nhờ hương vị thơm ngon, lạ miệng mà vả trộn đã trở thành một đặc sản không thể bỏ lỡ của mùa thu cổ đô.

Quả vả sau khi luộc chín thì thái mỏng và bóp tươi vào xoong rồi cho thịt, da heo, tôm, mè, đậu phộng vào trộn đều. Khi cho ra đĩa thì trang trí thêm rau thơm, rau ngò, đậu phộng giã dập, mè... trên bề mặt cho bắt mắt. Người Huế không dùng dưa muống mà thường bẻ bánh tráng mè đã nướng vàng giòn để xúc vả trộn.

Vị béo bùi, thơm lừng của món vả trộn sẽ là một nét chấm phá đậm đà cho tiết trời lành lạnh lúc giao mùa.

Nếu các bạn có dịp đến Huế - thành phố thơ mộng trữ danh của Việt Nam, đừng quên thử qua món vả trộn độc đáo "cổ đô", chẳng nơi nào có được này.



Chè hạt sen bọc nhân lồng

Xứ Huế luôn nổi tiếng bởi những món chè có “1-0-2”, đầy tinh tế và thanh tao. Đến mảnh đất này vào mùa thu thì chè hạt sen bọc nhân lồng hứa hẹn là một đặc sản giúp du khách xoa dịu tâm hồn hiệu quả.

Tô chè hạt sen nhỏ nhỏ, ăn dăm phút là hết veo, mà để chế biến ra nó, lại kỳ công vô cùng, lại còn là món dùng để tiễn vua khi xưa.

Người thợ nấu dùng lá sen bọc kín hạt sen, thêm ít đường phèn giã nhỏ, rồi hấp cách thủy trên bếp. Nhờ vậy hạt sen không ngấm nước, lại càng thêm đượm hương sen. Hạt sen sau khi hấp chín, sẽ được lồng vào trong quả nhân đã tách bỏ hết hạt trước đó.

Chè hạt sen xứ Huế, bao giờ cũng được nấu bằng đường phèn. Vị ngọt mà thanh mát nhẹ nhàng. Đường phèn sau khi nấu sôi lên, thì cho hạt sen bọc nhân lồng vào rồi nhanh tay tắt bếp, để nhân vẫn giữ được độ giòn mà không làm giảm mất hương thơm.

Chè hạt sen ăn ngon nhất là sau khi ướp lạnh. Nước chè trong vắt, quả nhân trắng ngần, thấp thoáng bên trong là hạt sen vàng ươm. Vị ngọt thanh của đường phèn như thấm sâu trong miệng, thịt nhân giòn tan, hạt sen bở bùi, ngon không nỡ nuốt. Thường thức hết chén chè rồi mà hương sen hòa trong hương nhân như vẫn cứ vấn vít mãi chẳng chịu tan.





Thanh trà

Thanh trà được trồng ở nhiều nơi trên tỉnh Thừa Thiên - Huế. Trong đó, thanh trà Thủy Biểu được đánh giá là thơm ngon hơn cả. Dần dần, quả thanh trà trở thành biểu tượng đặc trưng của cố đô Huế, nổi tiếng khắp mọi vùng.

Cứ mỗi độ thu về, những vườn thanh trà của cố đô lại bắt đầu chín mọng, tỏa hương thơm dịu. Mùa thu hoạch thanh trà kéo dài khoảng 2 tháng và chỉ có duy nhất một mùa trong năm.

Nhìn bên ngoài, trái thanh trà nhỏ hơn trái bưởi, hình thon giống trái lê, da màu vàng nắng chứ không xanh. Trọng lượng quả nhỏ, trung bình khoảng từ 0,7kg đến 1kg.

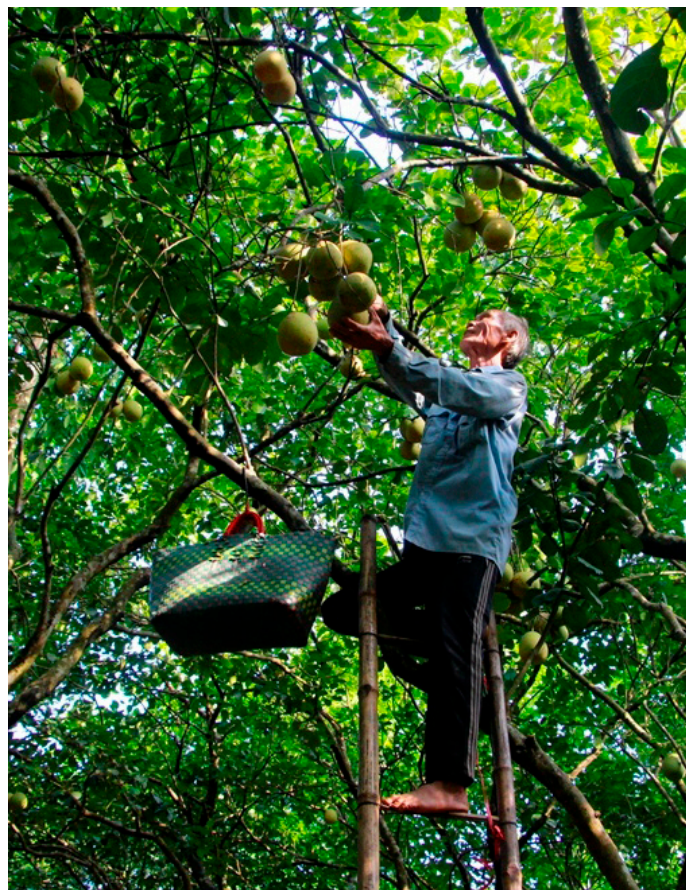
Bù lại, quả có cùi thơm, mùi vàng trong; tuy không mọng nước như một số loại bưởi nhưng lại cho vị ngọt thanh, thơm dịu, mát họng, ăn một lần đã ấn tượng ngay.



Ngoài ăn quả tươi, người xứ Huế còn dùng thanh trà làm các món gỏi, đặc biệt là gỏi mực khô, gỏi tôm... Riêng để làm món gỏi mực khô, người ta đem mực khô nướng xé sợi cho vào chảo, đảo qua lấy hơi nóng, tiếp đó cho thanh trà đã tách tép vào. Hỗn hợp trộn đều cùng với chút nước mắm chanh ớt tỏi là đã có một món ăn thanh nhã, đậm vị, đậm chất Huế.

Với giá trị và tiềm năng kinh tế cao, thanh trà Huế đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp Giấy Chứng nhận nhãn hiệu hàng hóa vào năm 2008. Đặc biệt, năm 2014, thanh trà Thủy Biểu đã vào Top 50 đặc sản trái cây nổi tiếng nhất Việt Nam, là 1 trong 5 đặc sản Thừa Thiên - Huế xác lập kỷ lục châu Á.

Sau những chuyến đi thăm xứ Huế, du khách có thể tìm mua vài quả thanh trà đem về biếu tặng người thân, bạn bè, gửi gắm vào đó chút hương vị của mùa thu cố đô.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



BÚN BÒ HUẾ

Niềm tự hào ẩm thực cố đô

Thanh Nghĩa

Giữa muôn vàn món ngon xứ Huế, hương vị của bún bò vẫn làm cho người ta nhớ nhất bởi chất đậm đà nhưng vẫn có nét thanh thoát, như chính con người Huế vậy. Không những thế, bún bò còn là tinh hoa của ẩm thực cố đô, là niềm tự hào mà người dân nơi đây trăm năm gìn giữ.

Đi khắp Việt Nam, du khách sẽ dễ dàng bắt gặp những món bún đặc sản, riêng biệt của từng vùng miền. Những sợi bún trắng tinh tươm, mềm mịn, kết hợp với nước dùng thơm lừng tạo nên một món ăn dân dã nhưng rất tinh tế.

Ở mảnh đất cố đô, người ta càng ưa chuộng bún hơn bởi cái tính "rất Huế" của nó. Tính Huế ở đây chính là đơn giản nhưng không đơn điệu, là sự thanh tao, cầu kỳ, tỉ mỉ từ hương đến sắc khiến cho người thưởng thức không chỉ cảm nhận được cái ngon của món ăn mà còn cảm nhận được cái hồn của người chế biến. Tất cả những tinh túy này đã được gói gọn trong món bún bò Huế - niềm tự hào của ẩm thực cố đô.





Bước chân đến Huế, đi dọc những con phố nhỏ, du khách cũng dễ dàng tìm thấy một hàng bún bò Huế đang bốc khói nghi ngút dù là sáng, trưa hay những tối se lạnh. Dù là nhà hàng sang trọng hay quán, gánh lề đường thì bún bò Huế vẫn luôn là món ăn ưa chuộng bởi người Huế và cả khách du lịch.

Thành phần tạo nên món bún bò Huế lại thật giản đơn, dễ tìm, dễ thấy và không đắt đỏ nhưng cách nấu thì đòi hỏi phải có sự khéo léo nhất định.

Người sành sỏi về ẩm thực thì thích bún bò Huế bởi cái sự "thập toàn, ngũ đức" của món ăn này. "Thập toàn" là mười điều để tạo ra được một món ăn ngon ngọt ngào, đậm đà, thơm tho, bổ dưỡng, tinh khiết, bắt mắt, khéo chọn, khéo tay, khéo nấu và khéo bày, còn "ngũ đức" lại là ai cũng biết, ai cũng mua được, ai cũng ăn được, ai cũng nấu được và ai cũng mua được nguyên liệu.



Nguyên liệu chính để nấu bún bò Huế là thịt bò và giò heo. Thịt bò thì phải chọn loại thịt đùi nạc, có gân. Giò heo thì phải lấy đoạn từ khủy chân xuống đến móng giò, rồi đem tất cả rửa sạch, cạo lông, luộc cho đến khi nước sôi thì bớt lửa, canh lửa riu riu để hầm cho thịt mềm, thường xuyên vớt bọt cho nước trở nên trong.

Tiếp đến đem sả cây đập dập, dùng lá bó lại cho chặt rồi thả vào nồi nước hầm thịt đang sôi. Nếu sả tạo nên hương thơm thì mắm ruốc lại tạo nên vị đậm đà cho tô bún. Mắm ruốc phải đánh cho tan loãng rồi gạn bỏ bã. Ruốc nêm phải vừa đúng phân lượng để tạo một mùi thơm phảng phất và vị ngọt đậm đà. Ruốc nêm thiếu, nước bún sẽ nhạt nhẽo, kém vị, thiếu mùi nhưng nêm thừa, nước bún sẽ có mùi nặng nề, không tỏa ngát.

Sợi bún bò Huế to hơn sợi bún thường, tạo cảm giác thú vị rất riêng cho người thưởng thức.



Người Huế nổi tiếng bởi sự cầu kỳ trong “vẻ đẹp” của món ăn và bún bò Huế cũng không ngoại lệ. Tô bún bò trông đậm bạc mà cũng chẳng kém phần thanh lịch với phần nước dùng màu nâu trong, lộ ra những sợi bún trắng nằm xếp lớp; vài lát ớt màu đỏ nổi bật trên nền xanh pha trắng của rau hành, quyến với những văng dầu vàng óng ánh. Miếng giò heo trắng ngà vàng với lớp da mỏng cùng những đường vân vàng nhạt của lát thịt bò bắp làm cho tô bún thêm quyến rũ.

Khi ăn chỉ cần một đầu đũa nhỏ với ít ớt tương hoặc ớt ruốc, nhẹ nhàng chạm vào tô bún là ớt sẽ từ từ bung ra như hoa nở trên mặt nước... Cái chất cay cay, the the không chỉ được cảm nhận từ vị giác mà còn lan tỏa sang cả khứu giác, cho người ăn cứ hít hà mãi không thôi. Bên cạnh tô bún đang tỏa hương quyến rũ, không thể thiếu đĩa rau ghém với bắp chuối, rau muống bào sợi và những cọng rau quế thơm nức mũi.

Ngày nay, ở mỗi nơi, mỗi gánh hàng người ta lại có thêm một vài khác biệt. Nơi có thêm những viên mọc hồng (giò sống trộn lẫn với thịt cua), nơi còn có thêm những miếng tiết, nơi xào thịt bò, bỏ thêm chả lụa, chả cua... Dầu rằng có những thay đổi, có những khác biệt nhưng có đi đến đâu, tìm đến chỗ nào, thưởng thức theo cách nào thì người ta vẫn không khỏi cảm thấy nao lòng, chảy nước mắt với cái chất riêng đậm bạc, thanh tao mà độc đáo của tô bún Huế yêu kiều.

Xì xụp húp một ít nước beo béo đậm đà kèm theo một chút gia vị mắm ớt chanh... cái cảm giác vừa cay, vừa nóng, vừa xuyết xoa, vừa nghe vị ngọt của nước bún và của thịt lan tỏa, làm sao mà một người bình thường đủ sức cưỡng lại.

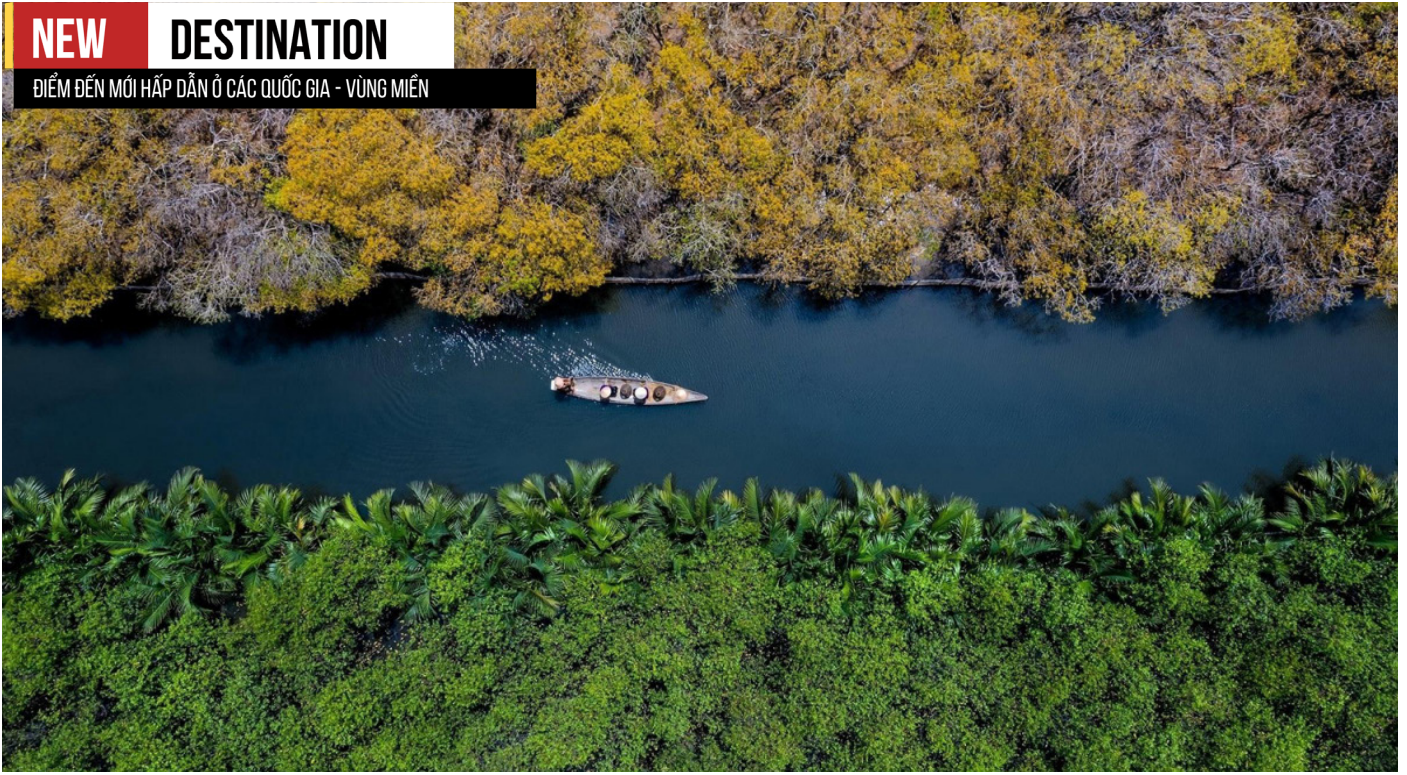
Về đến Huế, thưởng thức tô bún xứ Huế là phải một lần “chảy nước mắt” mới cảm được hết cái “vị” của thành phố mộng mơ này!



NEW

DESTINATION

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



Vẻ đẹp nao lòng của

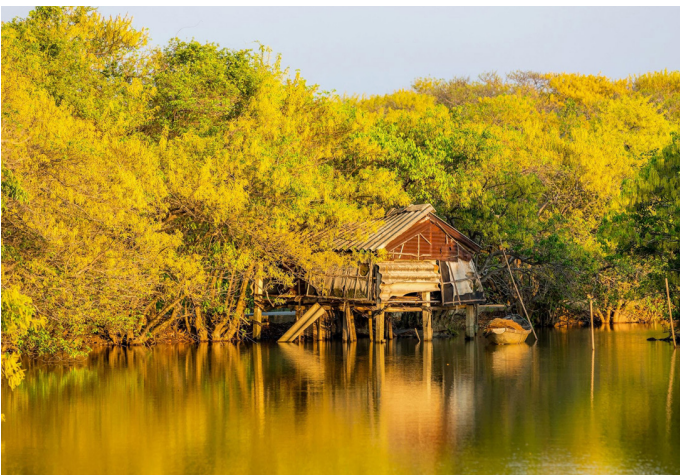
Quyên Trân

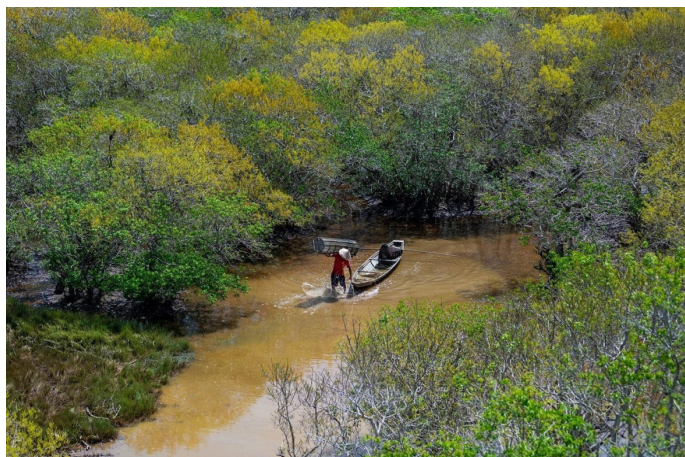
RÚ CHÁ VÀO THU

Rú Chá là khu sinh quyển quan trọng của hệ đầm phá Tam Giang - Cầu Hai. Mỗi độ thu sang, khi khu rừng ngập trong sắc vàng của cây giá, bức tranh thiên nhiên nơi đây khoác lên mình vẻ đẹp nao lòng như chốn cổ tích mộng mơ.

Rú Chá tọa lạc tại làng Thuận Hòa, xã Hương Phong, thị xã Hương Trà, cách trung tâm thành phố Huế (Thừa Thiên - Huế) khoảng 15km về phía đông. Với diện tích khoảng 5,8 ha, Rú Chá trở thành một phần của đầm phá Tam Giang - Cầu Hai - đầm nước lợ lớn nhất khu vực Đông Nam Á.

Theo lí giải của người dân địa phương, "rú" chỉ rừng núi, còn "chá" là cách đọc trại của chữ "giá" - loài cây có bộ rễ ngập nước nông, phần hốc trở thành nơi trú ẩn của loài còng.





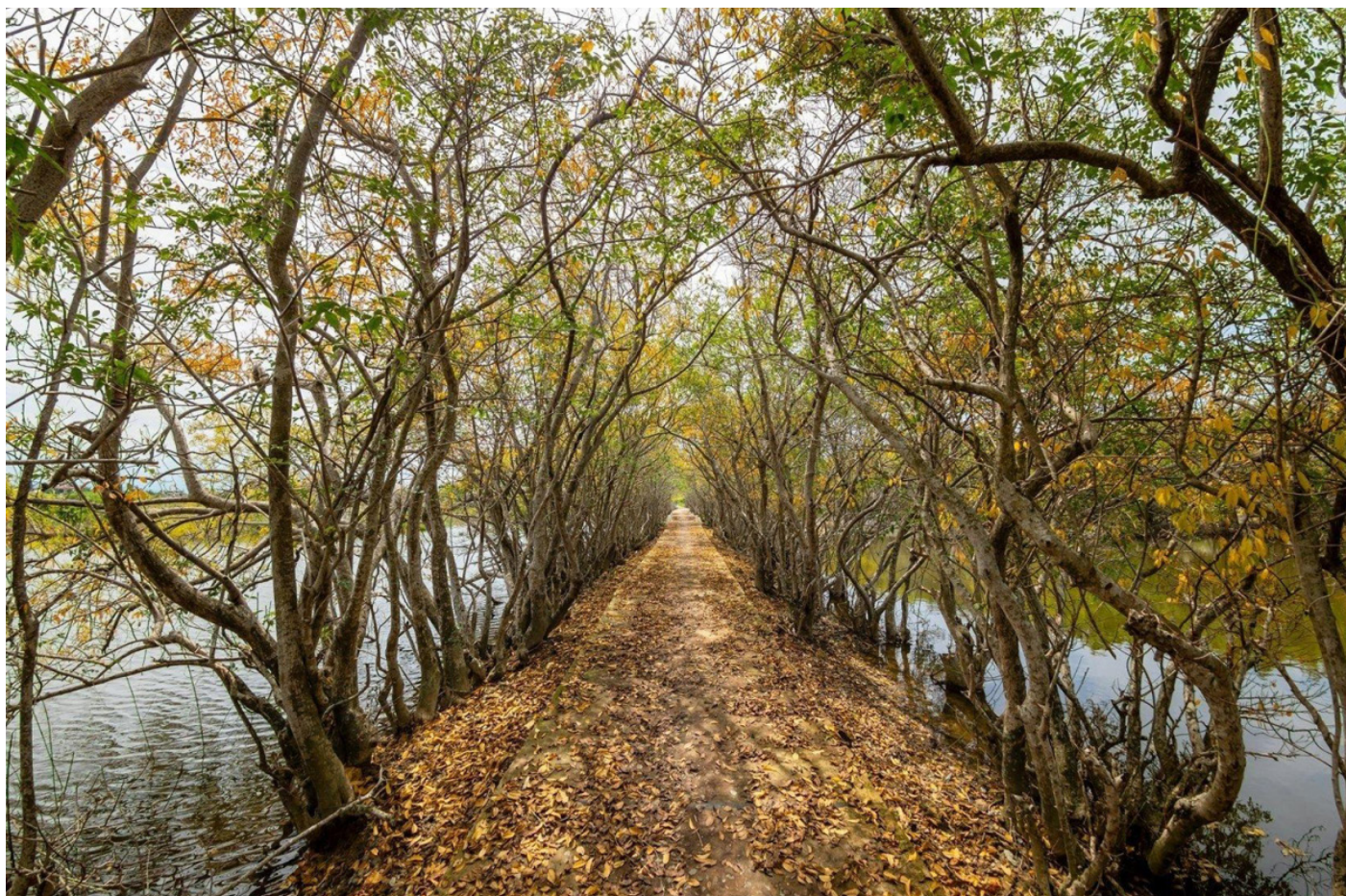
Được biết, rừng ngập mặn Rú Chá có chức năng ngăn mặn, bảo vệ nguồn lợi thủy sản và là bức bình phong che chắn cho đất liền khu vực biển Thuận An. Nhờ ít bị tổn hại hay ảnh hưởng bởi thiên tai mà vào mùa nước nổi, người dân thường đến đây để tránh lũ quét. Rú Chá sở hữu thảm thực vật phong phú với gần 27 loài. Trong đó, cây giá chiếm hơn 80% diện tích rừng.

Cây giá trở bông vào đầu mùa thu. Lúc này, cả rừng ngập mặn ngập trong sắc màu vàng ươm, soi bóng xuống dòng nước lung linh. Rú Chá vào thu trở thành điểm check in lý tưởng của nhiều bạn trẻ, cũng như là nơi khơi nguồn cảm hứng sáng tác cho rất nhiều nhiếp ảnh gia.



Tháng 9 vừa qua, bức ảnh *Đánh cá ở rừng ngập mặn* của nhiếp ảnh gia Phạm Huy Trung đã vinh dự đoạt giải nhất trong hạng mục "Con người" tại cuộc thi ảnh quốc tế Drone Photo Awards 2021. Bức ảnh gây ấn tượng mạnh mẽ với hình ảnh của những cây chà trắng rụng hết lá, thân cành đan xen chằng chịt vào nhau trên mặt nước, nổi bật lên hình ảnh trung tâm là người chèo thuyền đánh cá. Ánh sáng hài hòa, bố cục tinh tế đã giúp bức ảnh giành được giải cao nhất của cuộc thi, góp phần giúp rừng ngập mặn Rú Chá nói riêng và Thừa Thiên - Huế nói chung trở thành địa danh đầy thu hút với bạn bè quốc tế.

Từ tháp canh nhìn xuống, du khách có thể phóng tầm mắt nhìn cả một vùng phá Tam Giang rộng lớn, mênh mông sóng nước yên bình. Những mảng xanh xen lẫn vàng ngày đầu thu, vàng rực lúc giữa thu hay trơ trọi lá của cây giá vào những ngày thu sắp hết... đều mang đến cho Rú Chá một vẻ đẹp rất riêng. Vào những ngày cuối thu, lá chuyển hết sang màu vàng ươm cũng là lúc trở nên dễ rụng. Chỉ cần một trận mưa to hay gió lớn, cây giá trăm tuổi sẽ trở nên xơ xác, để lại những cành cây trơ trọi, bạc trắng như những tế bào thần kinh khi nhìn từ trên cao.



Trước đây, người dân vào Rú Chá không dễ dàng, thường phải đi đò hay lội nước, lội bùn như chần trâu. Ngày nay, để thuận tiện cho việc phát triển du lịch sinh thái, đường vào Rú Chá đã dễ dàng hơn nhờ đường nhựa bê tông, hoặc du khách có thể thuê thuyền nhỏ của người dân để dạo quanh thưởng cảnh.

Ngoài mang lại nguồn thu từ du lịch, rừng ngập mặn Rú Chá còn sở hữu hệ thống sinh vật đa dạng như cá, tôm,... Người dân địa phương bao đời nay cũng tận dụng nguồn lợi này để đánh bắt, tạo kế sinh nhai, cải thiện cuộc sống. Do đó mà khi đến Rú Chá, du khách cũng rất dễ bắt gặp hình ảnh những chần sáo (còn gọi là vây ví - một hệ thống ngư cụ để ngư dân nuôi và đánh bắt hải sản) trên vùng nước.

Để bảo tồn và phát triển nguồn lợi thủy hải sản trên đầm phá Tam Giang - Cầu Hai, nhiều năm qua, chính quyền Thừa Thiên - Huế đã triển khai trồng thêm nhiều loài cây ngập mặn để làm phong phú thêm nơi trú ẩn, sinh sản của các loài tôm, cá. Ngoài ra, những cánh rừng cây bần chùa, dừa nước cũng góp phần tạo nên mảnh xanh tuyệt đẹp giữa vùng nước lợ mênh mông. Phát triển thêm nhiều tour du lịch đầm phá, du lịch sinh thái tại rừng ngập mặn Rú Chá nói riêng và toàn khu vực đầm phá Tam Giang - Cầu Hai với tổng diện tích hơn 22.000 ha nói chung cũng là định hướng phát triển của chính quyền nơi đây nhiều năm nay.



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



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

(028) 39.328.328