



6 ĐẶC SẢN

Giữa Hồn Dân Tộc

Ở LÀNG CHĂM AN GIANG

TRANG 19

XUÔI DÒNG CHÂU GIANG,

TÌM HIỂU

Đời Sống Văn Hóa

CỦA NGƯỜI CHĂM AN GIANG

TRANG 29





1989
مسجد جامع الأزهر
مكة المكرمة

MOSQUE
JAMIUL AZHAR



Lời Ngỏ

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

Năm 2021 là một năm nhiều thăng trầm với nền du lịch Việt Nam. Sau nhiều tháng áp dụng giãn cách xã hội đối với nhiều tỉnh, thành trên cả nước, nhờ hoàn thành tốt các chiến dịch tiêm chủng vắc xin mà vào những tháng cuối năm, nền du lịch trong nước đã từng bước có dấu hiệu “hồi sinh”. Cụ thể, sau hơn 1 tháng kể từ ngày Chính phủ ban hành Nghị quyết 128 để đưa cả nước sang trạng thái bình thường mới, Việt Nam không chỉ sôi động tình hình du lịch nội địa, mà còn bắt đầu đón những đoàn khách quốc tế đầu tiên.

Ngày 17/11, chuyến bay của Vietnam Airlines đưa 29 khách Hàn Quốc, Mỹ, Anh, Pháp, Đức, Áo, CH Czech, Thụy Sĩ, Đan Mạch, Thụy Điển, Na Uy, Australia... trở lại Việt Nam, theo chương trình thí điểm đón khách có hộ chiếu vaccine. Đây là lần đầu tiên sau 18 tháng nước ta có số liệu về khách quốc tế. Tiếp theo đó là những chuyến bay đến Phú Quốc (Kiên Giang), Khánh Hòa. Tính đến 6/12, số lượng khách quốc tế là 1.179 người.

Tháng 1/2022, Việt Nam bước sang giai đoạn 2 của chương trình thí điểm đón khách quốc tế, với sự tham gia của Quảng Ninh, Đà Nẵng, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đề xuất thêm hai địa phương đón khách là Bình Định, TP HCM và mở rộng hình thức đón khách bằng đường bộ, đường biển.

Đặc biệt, việc sẽ mở lại đường bay quốc tế và tăng tần suất các chuyến bay để đáp ứng nhu cầu của người Việt Nam ở nước ngoài về nước vào Tết Nguyên Đán... mở ra cơ hội phục hồi vô cùng lớn cho nền du lịch Việt trong thời gian tới.

Trong tuần này, E-Magazine của TSTourist sẽ mang du khách đến với miền đất lành An Giang, nơi có những làng người Chăm suốt hàng trăm năm nay sống êm đềm bên dòng sông Hậu. Những làng nghề truyền thống, những món ăn đặc sắc, cùng với đó là nếp sống, cách sinh hoạt, văn hoá, tín ngưỡng... vô cùng khác biệt giúp cộng đồng người Chăm ở An Giang luôn là một ẩn số với nhiều khách tham quan. Mong rằng, với những thông tin mà các bài viết trong tạp chí tuần này mang đến, du khách đã có cái nhìn cụ thể, chân thực hơn về đồng bào Chăm ở An Giang. Để rồi ngay khi có thể, mỗi chúng ta đều sẵn sàng “xách vali” lên và đến khám phá ngay làng quê bình yên nhưng không kém phần đặc sắc này.

TSTourist xin giới thiệu đến quý khách, quý độc giả **BẢN TIN DU LỊCH**, số phát hành thứ 34, ngày 30/12/2021 với chủ đề: **“XUÔI DÒNG CHÂU GIANG, THĂM LÀNG CHĂM CHAN CHỮA HỒN DÂN TỘC”**.

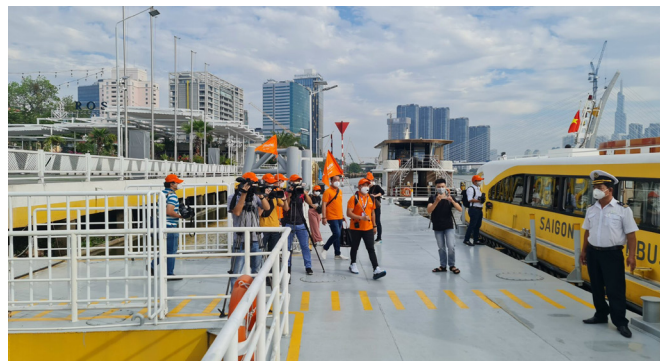
BAN BIÊN TẬP

TSTTOURIST ĐẨY MẠNH ĐƯỜNG TOUR THỦ ĐỨC

Sáng ngày 29/12/2021, TSTTOURIST đã tổ chức chương trình xúc tiến tour mới TP. Hồ Chí Minh theo chủ đề: Thành phố bên dòng sông xanh, kết nối giữa TP. Hồ Chí Minh và TP. Thủ Đức bằng dòng sông Sài Gòn thương quen. Chương trình do Sở Du lịch Tp. Hồ Chí Minh phát động.

Đây cũng là tour chúc mừng TP.Thủ Đức tròn 1 năm thành lập.

Tham gia chương trình có sự tham dự của Hội Doanh nghiệp, phòng Kinh tế, phòng VHTT các Quận 1,3,5,6,7,8, Tân Bình, Gò Vấp, Phú Nhuận, Bình Chánh, Tp. Thủ Đức và đông đảo cơ quan truyền thông tham dự.



Điểm nổi bật của chương trình là người tham gia được trải nghiệm loại hình giao thông bằng xe buýt đường sông, ngắm nhìn những công trình kiến trúc tiêu biểu, gắn liền với quá trình phát triển của TP Hồ Chí Minh như: Tòa nhà 81 tầng Landmark81, cầu Sài Gòn, cầu Thủ Thiêm 2, cư xá Thanh Đa... Tại Công viên Lịch sử Văn hóa Dân tộc, đoàn làm lễ dâng hoa và tham quan: Đền tưởng niệm các Vua Hùng, cùng các hiện vật từ các đảo xa thiêng liêng của Tổ quốc. Đoàn thăm, tìm hiểu về áo dài Việt Nam qua các thời kỳ, áo dài gắn với các nhân vật tại Bảo tàng Áo dài. Tại đây, du khách còn được trải nghiệm mặc áo dài, nghe những câu chuyện liên quan đến áo dài Việt Nam, đối đáp, giao lưu về nghệ thuật hát ru ba miền.



BREAKING NEWS

TIN NHANH CÁC SỰ KIỆN DU LỊCH



BREAKING NEWS

TIN NHANH CÁC SỰ KIỆN DU LỊCH



BREAKING NEWS

TIN NHANH CÁC SỰ KIỆN DU LỊCH

Trong khuôn khổ chương trình, du khách còn trải nghiệm đạp xe trên các tuyến đường nông thôn mới của cù lao Long Phước, TP Thủ Đức, tham quan chùa Bửu Long là ngôi chùa được Tạp chí National Geographic (Hoa Kỳ) bình chọn là một trong 10 công trình Phật giáo có thiết kế đẹp nhất thế giới.

Trong thời gian tiếp theo, TSTtourist sẽ cùng các Quận, huyện của TP. Hồ Chí Minh khảo sát và tìm kiếm điểm nhấn độc đáo, hấp dẫn đưa vào khai thác du lịch. Góp phần phát triển và đa dạng hoá, tạo sức hấp dẫn cho du lịch TP. Hồ Chí Minh.

* Hành trình tour Thủ Đức: Bến Bạch Đằng - Bus đường sông (Water bus) - Đền Tưởng niệm các vua Hùng - trải nghiệm đạp xe trên đường quê - Bảo tàng Áo dài - Chùa Bửu Long.



6 đặc sản

Thanh Nghĩa

GIỮ HỒN DÂN TỘC

ở làng Chăm An Giang

Ẩm thực của người dân làng Chăm An Giang được hình thành từ những phong tục, tập quán và lối sống từ bao đời nay. Mỗi món ăn đều chất chứa tinh hoa của những sản vật đất trời, là mảnh ghép không thể thiếu tạo nên bức tranh văn hóa đầy màu sắc của làng Chăm bên dòng Châu Giang thơ mộng.

Đến với làng Chăm An Giang, ấn tượng đầu tiên của du khách chắc hẳn là hình ảnh những cô gái Chăm ngồi thêu sau cửa sổ, bên khung dệt thổ cẩm. Hay những thánh đường uy nghiêm với những lối kiến trúc độc đáo, nổi bật. Không chỉ vậy, nét văn hóa truyền thống của dân tộc Chăm còn thấm nhuần trong những món ăn đời thường, giản dị. Văn hóa ẩm thực của làng Chăm Châu Giang, An Giang đã nhen nhóm hình thành từ xa xưa, dần dần nó được vun đắp bởi vốn sống, tập tục của người dân. Chính vì thế, nó hội tụ đầy đủ những nét tinh hoa văn hóa cốt lõi, thể hiện đúng nhất cái hồn văn hóa dân tộc, góp phần tạo nên sự phong phú và đa dạng về văn hóa của các dân tộc trong đại gia đình 54 dân tộc Việt Nam.

Văn hóa ẩm thực của họ có nhiều nét tương đồng với Ấn Độ như cà-ri, hồi, quế... mang đậm vị béo và cay. Người Chăm thích các món luộc và nướng, ít chuộng các món chiên xào. Tùy thuộc vào mùa nóng hay lạnh mà món ăn người Chăm có tính mát, chua hay cay.

Du khách đừng nên bỏ qua các món ngon như tung lò mò, cà ri Chà, cơm bò... được trình bày rất đẹp mắt, ngon miệng khi có dịp khám phá làng Chăm. Cùng với đó là các món bánh truyền thống như ha năm căn, bánh cay, ginraong laya (bánh gừng),... chứa đầy sự hiếu khách của người dân vùng châu thổ.



Tung lò mò

Tên gọi đặc biệt này bắt nguồn từ cái tên “tung laomaow”, được người Việt đọc chệch mà ra. Theo tiếng Chăm thì “tung” có nghĩa là ruột, còn “laomaow” mang nghĩa là con bò.

Đối với người Chăm thì đây là món ăn truyền thống, mang đậm bản sắc dân tộc, còn đối với du khách phương xa thì đây lại là món ăn vô cùng hấp dẫn và lạ miệng.

Phần thịt bò phải được chọn từ những giống bò Ấn Độ, được chăn thả rộng. Theo quan niệm xưa nay của người Chăm, món Lạp xưởng này “tận dụng” phần thịt còn lại của con bò sau khi món cà púa (một món ăn truyền thống của người Chăm) như thịt vụn, mỡ bò và ruột bò. Để món ăn thêm hấp dẫn, người ta cho thêm phần thịt ở đuôi, bắp và thịt nạc vào và băm nhỏ.

Sau khi thêm tiêu sọ, hoa hồi và một số gia vị bí truyền khác, người Chăm đem nhồi tất cả vào ruột bò đã được rửa sạch, lộn lại sao cho hơi se. Thịt được dồn vào ruột thắt từng khúc dài chừng 3 đốt ngón tay và đem đi phơi nắng khoảng 3 ngày là có thể dùng được, và để càng lâu thì lại càng ngon. Những sào phơi tung lò mò đỏ rực khắp các dãy phố cũng là một nét đặc trưng khó quên của làng Chăm Châu Giang.

Dù là hấp, chiên hay nướng... món ăn này đều bật dậy hương thơm hấp dẫn lạ thường, đậm đà vị bò, vừa lạ vừa quen. Tung lò mò nên được thưởng thức ngay khi còn nóng, ăn kèm với rau húng quế, đu đủ ngâm chua ngọt, ngò gai và nước tương.



Ginraong laya (Bánh gừng)

Trong tiếng Chăm, ginraong có nghĩa là càng, laya là gừng. Bánh ginraong laya hiểu nôm na là bánh gừng, có dáng nửa như "càng" cua, nửa như củ "gừng". Đây là loại bánh gắn bó từ lâu đời và làm nên một phần văn hóa dân tộc của đồng bào Chăm.

Ginraong laya là món bánh truyền thống thể hiện rõ nét độ khéo tay của phụ nữ Chăm. Chỉ với nguyên liệu chính là bột nếp, gừng tươi, đường cùng chút men rượu, phụ nữ làng Chăm đã tạo ra những chiếc bánh hình củ gừng vừa lạ mắt, vừa lạ miệng. Bánh được nặn thủ công thành hình củ gừng, được chiên vàng giòn và phủ đường lên trên.

Những chiếc bánh gừng được chế biến đơn giản nhưng lại có mùi vị thơm ngon, béo bở, giòn ngọt khiến ai cũng mê đắm.

Trong những dịp lễ hội, người Chăm thường làm bánh gừng ghim vào các que tre, cắm xung quanh chiếc trụ tròn bằng gỗ hay đất sét, trang trí hoa văn sặc sỡ bằng giấy màu rồi đem chưng trên bàn thờ cùng với bánh tét, bánh gang tay.

Đặc biệt nhất là vào dịp cưới hỏi, tết Katê, bánh ginraong laya sẽ được đặt trên hết, là lễ vật quan trọng nhất. Đồng bào Chăm dâng cúng tổ tiên bánh gừng với mong ước cuộc sống ấm no và hạnh phúc quanh năm.



Cơm bò

Nếu du khách muốn ăn cơm bò ở làng Chăm, thì nhất định phải dậy sớm vì món ngon này chỉ bán từ khoảng 5 giờ đến 8 giờ.

Từ Châu Đốc qua bến phà Châu Giang rồi rẽ phải, xuôi về hướng bờ đông sông Hậu, du khách sẽ nhìn thấy ngay một dãy quán cơm bò nướng thơm nức mũi.

Những thau thịt bò tươi đỏ hồng và cả vỉ thịt đang bốc khói ì xèo trên bếp sẽ níu kéo mọi bước chân của du khách. Ngôi sao sáng của món này tất nhiên là thịt bò của người Chăm, vốn nổi tiếng là ngon và sạch.

Thịt bò tươi bản thân đã mềm, ngọt nên chẳng cần tẩm ướp gì nhiều. Chỉ cần người nướng lật trở cho khéo, sao cho miếng thịt trở nâu nhưng khi cắt ra bên trong vẫn còn sắc hồng, độ ẩm là hoàn hảo.

Dĩa cơm dọn ra vô cùng bắt mắt với những miếng bò hồng đượm, thơm phức. Du khách cứ việc chan nước mắm the the rồi thưởng thức. Cái thơm, dẻo của gạo, cái ngọt mềm của bò tươi, cái mặn cay của mắm lan ra từ đầu lưỡi đến tận chân răng. Chưa kể, đĩa cơm sẽ càng hấp dẫn hơn nếu có thêm vài ba miếng lòng nướng, ăn giòn bùi, rất lạ miệng.





Bánh ha nôm căn

Đến làng Chăm Châu Giang, du khách sẽ không khỏi tò mò khi thấy hình ảnh chiếc mâm chất đầy những cái bánh màu vàng mỡ gà có hình dáng lạ lùng, được bày nhiều ở khu vực cầu Mường Chà. Đó là bánh ha nôm căn trứ danh của người Chăm.

Món bánh truyền thống này được chế biến từ bột mì trộn với hạt vừng đánh thật đều tay cùng đường thốt nốt. Phần bột hoàn tất sẽ được đổ vào những cái chảo nhôm dày trên bếp lửa cháy đỏ rực, rắc lớp mè rang thơm rồi đậy kín lại bằng chiếc nắp đất nung nhỏ. Khoảng 5 phút sau, bánh chín, có hình tròn cỡ lòng bàn tay, chóp nhọn theo núm nắp vung.



Cắn một miếng, nghe vỏ bánh giòn rụm nhưng bên trong vẫn xốp, dai, mềm, tỏa vị béo của dầu thực vật, ngọt thanh của đường thốt nốt, mùi thơm của những hạt mè rang vàng.

Bánh Chăm ha nôm căn là món bánh bình dân nhưng không kém phần lạ miệng, phù hợp với túi tiền của mọi du khách khi đến du lịch tại An Giang. Tuy giá không cao nhưng chất lượng cũng không hề thấp. Thức bánh cổ truyền này là niềm tự hào của người Chăm, được mang đi giới thiệu ở khắp các buổi giao lưu văn hóa ẩm thực.



Bánh cay

Cùng với bánh ha năm căn, bánh cay cũng là một món đặc sản làng Châm được nhiều du khách phương xa biết đến.

Thức bánh này là món ăn vặt khoái khẩu của người dân, có thể ăn chơi hàng ngày hoặc dùng cho những dịp quan trọng như lễ cưới hỏi, nghi lễ tôn giáo, dịp lễ hội, tết truyền thống... Nguyên liệu tạo nên bánh cay cũng vô cùng dễ tìm, gồm bột mì, bột gạo, hạt vừng, nước cốt dừa, tôm khô, củ hành, ớt, muối... Đặc biệt, món bánh còn có thêm lá cà ri với tác dụng trang trí và tạo thêm mùi thơm cho món ăn.

Phần bột sau khi trộn đều sẽ được chia thành từng vấ bỏ vào chảo ngập dầu để chiên. Theo kinh nghiệm, người thợ sẽ dùng một cây que xăm thử chiếc bánh xem đã chín chưa để lấy ra nhanh kéo khết. Sức nóng làm cho hỗn hợp bột phồng rộp, tạo ra những miếng bánh cay đượm vàng, bắt mắt.

Miếng bánh cay nóng hổi, giòn tan ngay trong miệng, để lại dư vị đậm đà, cay the, thoang thoang hương lá cà ri nơi đầu lưỡi... khiến du khách ăn mãi, ăn mãi mà không thấy chán.



Cà ri Chà

Mỗi khi có đám, tiệc quan trọng là các người chị, người mẹ ở làng Chăm lại xắn tay vào bếp làm món cà ri Chà để chiêu đãi khách.

Người địa phương thường gọi người Chăm là "Chà Va" (đọc từ chữ Java) nên món cà ri của người Chăm được gọi là cà ri Chà. Cà ri Chà có thể được chế biến từ thịt bò, gà, dê, cá, mỗi loại mang những hương vị độc đáo riêng. Nhưng ngon nhất vẫn là cà ri Chà được làm từ thịt dê.

Ngay từ khâu chuẩn bị, các nguyên liệu đã được người nấu lựa chọn một cách tỉ mỉ và công phu, nhất là không thể thiếu các gia vị như bột cà ri và lá dứa (còn gọi là lá cà ri tươi), hành tím, tỏi, ớt bột... Đặc biệt, món cà ri Chà tuyệt nhiên phải có nước cốt dừa được thắng rất đặc để chan trên mặt.

Các nguyên liệu hòa quyện tạo nên món ăn béo mà không ngán, cay nồng mà hấp dẫn, thịt dê mềm, thấm vị khiến ai cũng phải gật gù khen ngon. Ngồi trên nhà sàn của người Chăm, gió lồng lộng từ sông thổi vào mà thưởng thức món cà ri Chà thơm ngon, ấm nóng thì quả là tuyệt hảo.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

CƠM NỊ - CÀ PÚA,

sự kết hợp độc đáo của ẩm thực làng Chăm

• Thanh Nghĩa

Sẽ không ngoa khi nói cơm nị - cà púa là một phép cộng hoàn hảo của nền ẩm thực người Chăm. Hai món ăn, hai bản thể khác biệt nhưng không thể tách rời nhau, luôn đi cùng nhau để tạo nên một hương vị đầy mê hoặc.

Làng Chăm tại xứ An Giang trải dọc theo hai bên bờ sông Hậu và các nhánh sông Hậu với những ngôi nhà sàn bằng gỗ mộc mạc, độc đáo. Cộng đồng dân tộc Chăm nơi đây cuốn hút một cách kỳ lạ bởi những nét văn hóa đặc trưng, luôn rực rỡ, phóng khoáng nhưng không quá phô trương, kiểu cách. Những tinh túy này len lỏi vào trong nếp sống và nở rộ ngay trong nền ẩm thực địa phương. Với người Chăm, ẩm thực là những thứ không xa hoa, mà ẩm thực chính là tinh tế và sự bình dị. Điều này được thể hiện rõ nét và chuẩn xác nhất trong món cơm nị - cà púa. Đặc sản này đòi hỏi phải có mặt đầy đủ của cả hai món ăn cơm nị và cà púa để cho ra một hương vị sẵn sàng bùng nổ mọi giác quan.

Sự đầu tư và tỉ mỉ ngay từ công đoạn lựa chọn nguyên liệu cũng như cách chế biến đã làm cho món ăn này hoàn hảo trong mọi chi tiết. Trước tiên phải nói về cơm nị.



Gạo sau khi đã lựa kỹ sẽ được vo cho sạch, thêm một chút muối rồi xả lại với nước. Tiếp đến, đổ gạo ra rổ lớn, để một lát cho ráo nước. Sau đó xào bơ cùng nụ đỉnh hương, quế cho dậy mùi thơm rồi đổ gạo vào xào để tạo độ săn và quện đều nguyên liệu. Phần gạo đã được xào xong sẽ đem trộn cùng bột hạt điều đã rang sẵn. Công đoạn này giúp cơm nị có màu vàng tươi đặc trưng.

Đổ gạo vào hỗn hợp nước bao gồm muối, đường, bột ngọt, cà ri đã quấy đều, đem nấu. Khi cơm đã gần chín thì rưới nước cốt dừa hoặc sữa vào nồi rồi nấu tới khi chín hẳn. Lưu ý, không cho nước dừa và sữa vào từ đầu vì sẽ làm cơm dưới đáy nồi dễ bị cháy khét, không dẻo, thơm. Để tăng sự mới lạ, người làng Chăm còn cho thêm nho khô trộn cùng cơm.

Chỉ với công đoạn nấu cơm nị cũng đã đủ để ta thấy sự công phu, kỹ lưỡng của người Chăm. Và chính phong thái cầu kỳ này đã góp phần tạo nên một món ăn vừa thơm ngon, vừa béo ngậy.

Để đi kèm với cơm nị đầy tinh tế, thành phần cà púa cũng chẳng kém cạnh về độ chần chu.



Muốn món cà púa ngon đúng vị, người ta khử mùi thịt bò bằng cách đổ rượu và gừng vào. Sau đó, chọn quả dừa bánh tẻ đem gạo sợi nhỏ, một nửa để thắng nước cốt dừa, một nửa để rang cho vàng. Tiếp đến, bắc chảo nóng, cho thịt bò vào xào cùng dừa khô, cà ri tự chế biến theo khẩu vị, ớt muối. Xào đều tay cho đến khi thịt bò thấm đều, rưới nước cốt dừa rồi hầm cho thịt thật mềm. Hành tím, đậu phộng rang, cơm dừa nạo phủ đều khắp bề mặt sẽ là bước cuối cùng làm bột lên vị ngon cho cà púa.

Từng nguyên liệu, từng món ăn khi đứng riêng lẻ cũng đã dư sức làm lay động lòng người. Nên khi hai mảnh ghép này kết hợp lại thì chắc chắn sẽ độ ngon còn tăng lên gấp bội. Hạt cơm vàng tươi, ngậy béo phảng phất mùi dừa nhưng chẳng phải mềm nhừ mà ráo khô, tơi xốp. Khi chan cùng nước cà púa thì lại có thêm vị cay the, đậm đà, khiến du khách phải xuýt xoa ngay từ muỗng đầu tiên.

Phần cơm nị làm bước đệm hoàn hảo cho thịt bò cà púa bột lên hương vị tuyệt vời của tổng thể. Những sớ thịt mềm rục, thấm đẫm gia vị, mọng nước, khi cắn vào thì cái ngọt, cái bùi béo lập tức như những chiếc bong bóng vỡ tan, bung tỏa trong miệng. Yếu tố tạo nên thành công của đặc sản này chính là nước cốt dừa và cà ri. Không quá ngậy ngậy mà độ béo dịu, sánh đặc và màu sắc tươi sáng của chúng đã giúp món ăn thêm phần hấp dẫn.





Khi thưởng thức, du khách sẽ cảm nhận được vị ngọt béo của sữa, bùi bùi của đậu phộng, vị ngọt của thịt bò, nho khô, cay nồng của ớt, mang lại cảm giác thơm ngon, lạ miệng chưa từng thấy. Các hương vị tuy khác nhau nhưng rất dễ hòa quyện, tạo cảm giác dễ chịu, hài hòa không tưởng.

Món ăn này được người Chăm làm nhiều ở những dịp trọng đại, bữa tiệc truyền thống, mâm cơm gia đình hay cúng lễ tại thánh đường... Và chỉ khi đến làng Chăm, du khách mới được dịp thưởng thức món cơm nị - cà púa đúng chuẩn.

Không khó để nhận thấy cơm nị và cà púa là một "cặp bài trùng" không thể tách rời, bổ trợ nhau, tạo nên nét riêng khó lẫn trong kho tàng ẩm thực Chăm. Không những thế, đây còn là đặc sản đại diện cho cách thưởng thức món ăn cầu kỳ, tinh tế của người dân châu thổ.

Tin rằng, cơm nị - cà púa sẽ mang đến trải nghiệm hiếm có cho du khách khi đến với làng Chăm An Giang- ngôi làng hàng trăm năm nép mình bên dòng Châu Giang mộng mơ, e ấp.



NEW**DESTINATION**

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

Xuôi dòng Châu Giang, tìm hiểu

ĐỜI SỐNG VĂN HÓA

của người Chăm An Giang

Quyền Trân tổng hợp

Là nơi tập trung sinh sống của bốn dân tộc anh em gồm Kinh, Hoa, Chăm, Khmer nên An Giang trở thành vùng đất có đời sống tâm linh đa dạng và độc đáo, đến mức được nhận xét là nơi phát triển du lịch tâm linh bậc nhất của đồng bằng sông Cửu Long. Trong đó, văn hóa Chăm là một kho tàng huyền bí và hấp dẫn đối với du khách xa gần. Xuôi dòng Châu Giang thơ mộng, tìm về làng Chăm để được một lần khám phá nếp sống mà người dân nơi đây đã dày công gìn giữ và bảo tồn suốt qua bao thế kỷ.

Lịch sử hình thành làng Chăm bên dòng Châu Giang

Tỉnh An Giang hiện có 9 làng Chăm thuộc 9 xã, phường trên địa bàn, với khoảng 5.000 hộ dân, hơn 17.000 người; tập trung chủ yếu ở thị xã Tân Châu và huyện An Phú; một số ít ở huyện Châu Phú, huyện Châu Thành và một làng nhỏ ở phường Mỹ Long, thành phố Long Xuyên.

Các làng Chăm được phân bố dọc theo hai bên bờ sông Hậu và các nhánh sông Hậu với những ngôi nhà sàn bằng gỗ độc trưng, hàng chục ngôi thánh đường lớn nhỏ, nổi bật với kiểu kiến trúc mái vòm, bốn tháp ở bốn góc, rất giống các thánh đường tại các nước Hồi giáo Trung Đông. Trong đó, nổi tiếng và ấn tượng nhất là thánh đường Mubarak. Thánh đường này được công nhận là di tích cấp quốc gia về nghệ thuật kiến trúc từ năm 2011.

Đồng bào Chăm An Giang hầu hết theo đạo Hồi giáo Islam có nguồn gốc từ Ả Rập Saudi. Trong thánh đường không thờ tranh, tượng hay bất cứ vị thần linh nào. Nhưng một sản vật được tôn thờ nhất là kinh Koran. Người theo đạo Hồi tin rằng, những điều được đấng tối cao viết ra và truyền lại trong kinh Koran đều sẽ trở thành hiện thực và họ phải thực hiện đúng theo giáo lý. Và trong đời mỗi người Hồi giáo Islam phải làm một cuộc hành hương đến thánh địa Mecca, còn gọi là Hajj thì mới coi như tròn trách nhiệm và không còn nuôi tiếc gì nữa.



Những nét đặc sắc của văn hóa Chăm An Giang còn thể hiện từ tiếng nói, chữ viết riêng của mình. Để bảo tồn văn hoá, tiếng nói và chữ viết, hiện nay hầu hết các thánh đường đều có một lớp dạy. Ban ngày các em học văn hoá tại các trường tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông, còn buổi tối tập trung tại thánh đường để học tiếng nói, chữ viết của dân tộc mình. Đặc biệt, thánh đường Azhar (ấp Châu Giang, xã Châu Phong) còn có một lớp học chuyên dạy đọc, viết chữ bằng tiếng dân tộc cho trẻ em của cộng đồng người Chăm An Giang.

Có rất nhiều ý kiến về nguồn gốc của cộng đồng người Chăm ở An Giang. Ông Mouhamach - Giáo cả Thánh đường Mubarak (ấp Châu Giang) từng nói rằng người Chăm tại Châu Giang không xuất phát cùng một gốc tích. Cộng đồng này gồm nhiều tộc người Malaysia, Indonesia và Campuchia. Mọi người nói với nhau bằng tiếng Mã Lai, nhóm khác nói tiếng Campuchia. Nếu không hiểu nhau thì có thể sử dụng tiếng Việt như ngôn ngữ phổ thông để trao đổi.

Theo sách xưa, người Chăm An Giang có nguồn gốc từ vương quốc Chăm-pa - Ninh Thuận. Khi chiến tranh xảy ra, họ di cư lánh nạn tới Kampong Chàm của Campuchia. Về sau lại di cư về Việt Nam và định cư ở An Giang ngày nay. Hiện vẫn còn một bộ phận người Chăm ở Campuchia là những xóm làng xung quanh Biển Hồ.

Ý kiến khác lại cho rằng, với danh hiệu "Chàm chiến thắng", người Chăm từ duyên hải miền Trung (Tà Kiệu - Mỹ Sơn) đã có mặt tại An Giang từ hồi chinh chiến cùng quân đội chúa Nguyễn Phúc Chu năm 1699.



Những điểm tham quan nổi bật ở làng Chăm An Giang

Thánh đường Hồi giáo Masjid Jamiul Azhar

Masjid Jamiul Azhar là một trong những thánh đường lớn nhất tại An Giang, thuộc địa phận xã Châu Phong. Được xây dựng từ năm 1959, thánh đường trải qua nhiều đợt trùng tu và lớn nhất là vào năm 2012. Với mái vòm, biểu tượng trăng lưỡi liềm và các kiến trúc rõ nét Hồi Giáo, công trình này được coi là một trong những thánh đường Hồi giáo đẹp nhất Việt Nam.

Với người Hồi giáo, một ngày có 5 thời điểm làm lễ: trước khi mặt trời mọc, trước giữa trưa, xế chiều, tối và trước khi đi ngủ. Do đó, hàng ngày, các tín đồ đến thánh đường 5 lần để cầu kinh, mỗi lần khoảng 15 phút. Riêng ngày thứ 6 thì tín đồ đến gần như đông đủ vào lúc 12 giờ trưa. Họ tập trung ở thánh đường cùng các vị giáo cả đứng lên đọc về giáo lý, khuyên răn các tín đồ chấp hành tôn giáo, chấp hành pháp luật, sống nếp sống văn minh... chứ không chỉ nói mỗi giáo lý Islam.

Điểm độc đáo của thánh đường Jamiul Azhar là trước cửa có một nghĩa trang. Theo người dân địa phương, đây là nơi an táng của nhiều người Hồi giáo trên khắp Việt Nam.

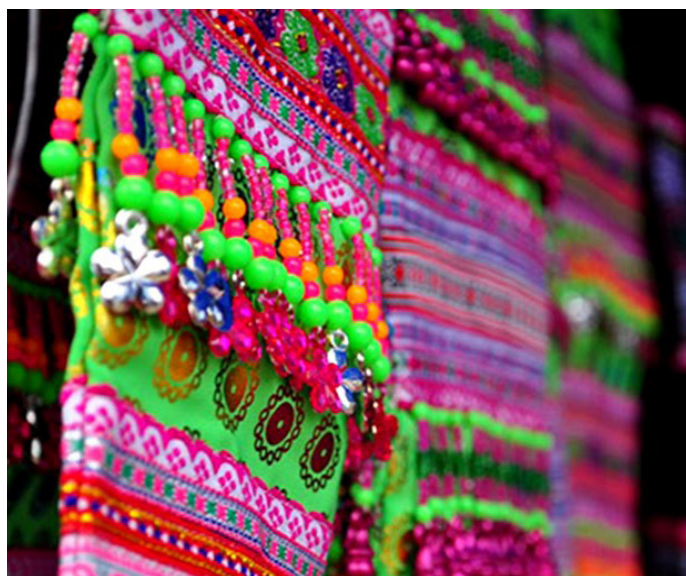


Làng dệt Phũm Soài

Người Chăm Islam có một kho tàng văn hóa phong phú và nghề thủ công truyền thống cũng góp phần trong đó, đặc biệt là nghề dệt thổ cẩm. Họ sở hữu được những bí quyết gia truyền của nghề như: phải dùng tơ chín, nhuộm bằng vỏ trái mướp nưa, kỹ thuật dệt hoa mây, lồng đèn, vân, lân... Đặc biệt, xà rồng hoa, tơ thổ cẩm, áo thổ cẩm, bóp, khăn thêu, hộp đựng nữ trang... cũng là những mặt hàng được du khách rất ưa chuộng, tìm kiếm.

Để làm ra được một sản phẩm đơn giản nhất cũng phải qua mười mấy công đoạn. Và để dệt xong một khung dài 15 mét phải mất gần nửa tháng trời. Tuy nhiên, cuộc sống của người Chăm ở đây diễn ra khá sung túc. Ngoài dệt thổ cẩm, họ còn mưu sinh bằng rất nhiều nghề khác nhau như buôn bán, đánh bắt thủy sản, số còn lại làm ruộng.

Làng nghề dệt lụa của người Chăm ở An Giang đã từng một thời nức tiếng xa gần, góp phần quan trọng hình thành nên một trung tâm tơ lụa lớn nhất miền Nam trước năm 1975. Trải qua nhiều thăng trầm, có lúc tưởng như bị thất truyền, nhưng đến nay, nghề dệt thổ cẩm của người Chăm An Giang vẫn được duy trì. Các bà, các mẹ ở làng Chăm vẫn ngày ngày truyền cho con gái mình nghề dệt thổ cẩm, như một cách để bảo tồn, gìn giữ một nghề truyền thống của dân tộc qua hàng trăm năm.



Nhà sàn truyền thống

Cùng với nghề dệt thổ cẩm, điểm nhấn trong văn hóa tín ngưỡng người Chăm Châu Giang chính là những ngôi nhà sàn gỗ đã có tuổi đời hàng trăm tuổi.

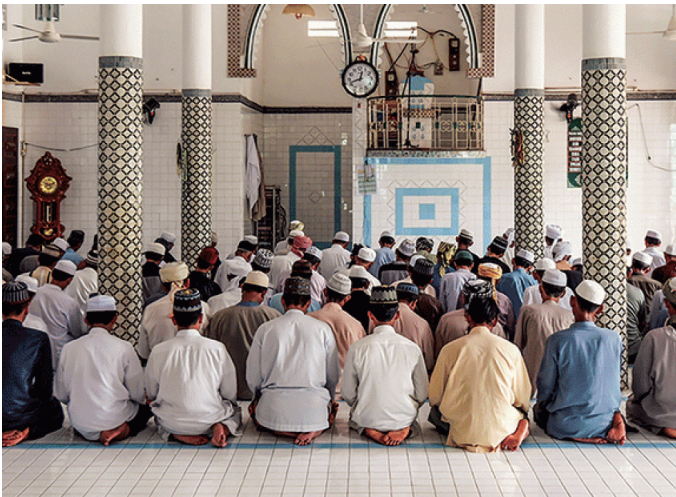
Khác với những ngôi nhà sàn của đồng bào các dân tộc thiểu số vùng cao, nhà sàn ở làng Chăm Châu Giang được cất rất cao và hoàn toàn sử dụng các loại gỗ quý nguyên khối như cẩm lai, cẩm xe, cà chắt... đặc biệt có nhiều ngôi nhà dùng cả gỗ giáng hương. Theo phong thủy thì mặt tiền luôn quay về hướng nam và phải có một cái thang bằng gỗ để đi lên đi xuống. Hai cửa cái ra vào hơi thấp so đầu người để khi người lạ vào nhà phải cúi thấp với ý chào chủ nhà.

Một điều đặc biệt nữa của nhà sàn ở làng Chăm Châu Giang là bên trong không có bàn ghế. Trong nhà có một khung cửa có màn che được trang trí bắt mắt để ngăn cách với gian nhà trong. Theo tập tục, đây là khu vực sinh hoạt hoàn toàn dành riêng cho đàn bà con gái, đàn ông con trai không được vào. Do đó mà khu vực này rất được coi trọng khi có khách hoặc người lạ đến nhà chơi.



Hòa mình vào các lễ lớn ở làng Chăm

Mỗi năm đồng bào Chăm An Giang có 3 lễ lớn, Lễ Roja vào ngày 10/12 Hồi lịch, Lễ Ramadan, hay còn gọi là lễ ăn chay kéo dài từ ngày 1 đến hết ngày 30/9 Hồi lịch, Lễ sinh nhật của Giáo chủ Muhammed vào ngày 12/3 Hồi lịch. Trong tháng Lễ Ramadan, bà con dù đi làm ăn nơi đâu cũng tranh thủ quay về quê nhà để thực hiện nghi thức tôn giáo, tất cả người Chăm kể cả trai gái từ 15 tuổi trở lên đều phải thực hành nhịn ăn, nhịn uống và hạn chế lao động nặng nhọc. Thời gian nhịn từ khi mặt trời mọc đến khi mặt trời khuất bóng. Sau đó, mọi người được ăn uống bình thường, cho đến thời điểm bắt đầu một ngày chay tịnh mới của sáng hôm sau.



Sau khi kết thúc Ramadan 70 ngày thì người Chăm bước vào lễ hội Roja hay còn gọi là Haij, là ngày Tết cổ truyền mừng tuổi mới. Tại các thánh đường, người dân mổ dê, bò để mở tiệc tùng sau một năm lao động vất vả. Đây cũng là thời điểm các hoạt động đời sống văn hoá tinh thần của đồng bào Chăm An Giang sôi nổi nhất. Họ tổ chức ca hát, múa, biểu diễn văn hoá văn nghệ với những giai điệu và bài hát riêng của mình.

Đối với Lễ sinh nhật của Giáo chủ Muhammed, đây là dịp để con cháu người Chăm tìm hiểu về cội nguồn, về sự ra đời của đạo Hồi. Lễ diễn ra trong 2 ngày, lúc này giáo dân sẽ tập trung ở thánh đường nghe giáo cả giảng đạo, kể lại những câu chuyện về giáo chủ.





Những tập tục chỉ có ở làng Chăm An Giang

- Không được ăn thịt heo, không được uống rượu, không được đeo vàng.
- Đàn ông mặc xà rồng thường được gọi là chăn. Người già đội mũ trắng, trai trẻ thì mang mũ đen.
- Đàn bà mặc xà rồng thường được gọi là váy. Đầu choàng khăn Mat'ra hay còn gọi là khăn Khanh Ma-om. Họ thường chỉ quanh quẩn trong nhà làm nội trợ hoặc dệt vải. Con gái chưa lấy chồng phải cấm cung (tập tục này đã được xóa bỏ và càng cởi mở hơn do tham gia các hoạt động xã hội).
- Vì trong nhà không có bàn ghế nên khi khách đến nhà, chủ nhà thường mời khách ngồi bệt giữa nhà trên chiếc chiếu hoặc thêu hoa rất trang trọng.



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



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