

ẨM THỰC NGƯỜI HOA

NÉT CHẤM PHÁ ĐỘC ĐÁO CỦA
tiền hoa cộng thức Sài Gòn

TRANG 22

HỘI QUÁN HÀ CHƯƠNG

NÉT KIẾN TRÚC TRUNG HOA
vượt thời gian tại P.TTCM

TRANG 30





Lời Ngỏ

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

Du lịch trong nước tuần qua tiếp tục đón nhận nhiều tin vui liên quan đến các giải thưởng danh giá quốc tế. Cụ thể, Việt Nam có tên trong 4/5 hạng mục ở Diễn đàn Du lịch Đông Nam Á - ATF 2022, gồm Khách sạn Xanh ASEAN, Thành phố Du lịch sạch ASEAN, Địa điểm tổ chức MICE ASEAN, Sản phẩm Du lịch bền vững (khu vực nông thôn và thành thị), với 3 thành phố được vinh danh là Đà Lạt, Hạ Long (Quảng Ninh), Vũng Tàu (Bà Rịa - Vũng Tàu).

Tiếp đó, đồng bằng sông Hồng của Việt Nam là địa điểm duy nhất thuộc khu vực Đông Nam Á nằm trong danh sách 52 điểm đến của năm 2022 do tờ The New York Times - tờ báo danh giá hàng đầu của Mỹ bình chọn, với tên gọi "52 điểm đến cho một thế giới đã thay đổi".

Hãng thông tấn AFP của Pháp cũng đăng tải bài phóng sự về không khí làm hưng những ngày cận Tết ở làng truyền thống Quảng Phú Cầu, huyện Ứng Hòa, Hà Nội. Việc liên tục xuất hiện trên các trang báo, trang thông tin điện tử uy tín hàng đầu thế giới mở ra nhiều triển vọng phục hồi cho nền du lịch Việt Nam, trong bối cảnh chúng ta đang lên kế hoạch mở cửa toàn bộ du lịch từ 30/4/2022.

Ngày 17/11/2021, 29 du khách từ nhiều quốc gia đã đến Hội An, mở đầu cho chương trình thí điểm đón khách quốc tế trở lại Việt Nam, sau hơn 20 tháng đóng cửa vì Covid-19. Sau đó, thêm nhiều đoàn khách đã tới Khánh Hòa và Phú Quốc. Hiện, có 7 địa phương được tham gia thí điểm đón khách quốc tế gồm Phú Quốc (Kiên Giang), Khánh Hòa, Đà Nẵng, Quảng Nam, Quảng Ninh, TP.HCM và Bình Định. Đến nay, đã có 7.800 khách quốc tế tới Việt Nam an toàn. Hiện Lào và Campuchia đã gần như mở cửa toàn bộ.

Trong bối cảnh đó, Việt Nam hoàn toàn có lợi thế và đủ điều kiện để mở cửa đón du khách. Chúng ta có quyền hy vọng vào một tương lai tươi sáng hơn cho nền du lịch Việt trong năm mới, khi du lịch nội địa đang từng bước khôi phục và các chương trình thí điểm đón khách quốc tế cũng dần gặt hái nhiều tín hiệu khả quan.

Có mặt ở Sài Gòn vào khoảng cuối thế kỷ XVII, số lượng người Hoa hiện nay đã lên đến hơn 400.000 người, chiếm gần 15% dân số toàn thành phố. Sài Gòn cũng là nơi tập trung người Hoa đông nhất trên cả nước. Văn hoá người Hoa đã góp một phần không nhỏ vào việc tạo nên nét văn hoá độc đáo, đa sắc màu tại trung tâm kinh tế lớn nhất cả nước. Những món ăn, những công trình kiến trúc in hằn dấu ấn thời gian... của người Hoa đã có công rất lớn trong việc tạo nên vẻ đẹp cũ kỹ, chân phương cho một Sài Gòn vốn nổi danh là phần hoa - đô hội. Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, E-Magazine TSTourist sẽ điểm lại một số đặc sản người Hoa quen thuộc ở đất Sài Gòn, cũng như giới thiệu một hội quán đã đồng hành cùng cộng đồng người Hoa Sài Gòn suốt hơn 2 thế kỷ - Hội quán Hà Chương.

Xin trân trọng giới thiệu đến quý du khách, quý độc giả E-Magazine TSTourist số phát hành thứ 37, ngày 20/1/2022 với tiêu đề: **"THÔNG ĐONG SÀI GÒN - ĐÓN XUÂN PHÁT LỘC"**.

BAN BIÊN TẬP



Quyên Trân

NHỮNG MÓN BÁNH KẸO

có tên gọi dựa theo hình dáng

Ngoài những món mặn với cách chế biến từ đơn giản đến cầu kỳ, được bày bán từ những nơi sang trọng cho đến hè phố, bánh kẹo ngọt cũng góp một phần không nhỏ làm nên nét độc đáo của ẩm thực Việt Nam. Đọc miên đất nước, có trên dưới hàng trăm loại bánh khác nhau, mang đậm nét đặc trưng của từng vùng. Để cho dễ đặt tên và dễ nhớ, có những món bánh kẹo ra đời với tên gọi gắn liền với hình dáng bên ngoài. Cùng điểm mặt gọi tên xem đó là những cái tên thân thuộc nào sau đây.



Bánh răng bừa

Bánh răng bừa còn gọi là bánh tẻ, là món bánh tiến vua đặc sản của xứ Thanh. Bánh có nguồn gốc từ làng Trung Lập, xã Xuân Lập, huyện Thọ Xuân, tỉnh Thanh Hóa, ra đời gắn với một điển tích có thật trong lịch sử nước ta.

Để tưởng nhớ công lao của vua Lê Đại Hành - vị vua đích thân xuống ruộng cấy bừa trong lễ hội đầu năm, dân làng đã làm nên chiếc bánh răng bừa để tiến vua. Bánh được làm từ những vật liệu quen thuộc như gạo tẻ, thịt ba chỉ, mộc nhĩ, hành khô, tiêu... Bánh được gói trong lá dong. Lá được tuyển chọn kỹ càng, không quá non cũng không quá già để việc gói bánh dễ dàng hơn và không bị rách.

Bánh sau khi hấp chín là có thể thưởng thức ngay và ăn ngon nhất khi còn nóng. Bánh răng bừa có thể ăn không hoặc chấm cùng nước mắm chua ngọt để hương vị thêm đậm đà.

Đến làng Thọ Xuân, Thanh Hoá từ ngày 7- 9 tháng 3 Âm lịch, du khách không chỉ được thưởng thức món bánh lá răng bừa thơm ngon, mà còn có cơ hội trải nghiệm những hoạt động thú vị. Đây chính là ngày mà lễ hội Lê Hoàn được tổ chức nhằm tưởng nhớ vị vua dân tộc Lê Đại Hành. Khi đó, người dân trong làng sẽ sử dụng món bánh lá này để dâng cúng tổ tiên. Đồng thời, lễ hội cũng tổ chức rất nhiều cuộc thi như bắt cá, bắt lươn, làm bánh vô cùng nhộn nhịp.





Bánh chưng gù

Bánh chưng gù là món ăn truyền thống của đồng bào người Dao, thường được sử dụng như một lễ vật không thể thiếu trên bàn thờ gia tiên ngày Tết. Bánh được tạo hình với một chiếc lưng gù nhô ra phía ngoài, tượng trưng cho người phụ nữ Dao lưng đang đeo chiếc gùi và cúi xuống để hái ngô, khoai hay lúa khi lên nương. Nhờ đó, mặc dù cùng là bánh chưng nhưng bánh chưng gù người Dao lại "sai khác" với bánh chưng xanh của người Kinh khá nhiều, mà nhiều nhất chính là về kích cỡ và hình dạng.

Nguyên liệu làm bánh chưng gù là sự tổng hợp những gì tinh túy nhất của chốn núi đồi. Là một món ăn truyền thống cho ngày Tết, bánh chưng gù được người Dao chuẩn bị trang trọng trong tất cả các khâu, nhất là sự đầu tư công phu về thành phần của bánh. Nếp làm bánh chưng gù phải là gạo nếp nương loại tốt, hạt to, mẩy, trắng sạch và tròn đều. Đồ làm nhân bánh là đồ nhô nhe - đặc sản được trồng nhiều ở vùng Tây Bắc. Cuối cùng là thịt lợn ba chỉ, lá dong xanh và dây lạt buộc.

Bánh chưng gù mang màu xanh mát mắt vì nếp nương được ngâm trong nước lá dong, sau đó lại tiếp tục gói trong lá dong nên lớp vỏ bánh dẻo, mềm đúng độ, đồng thời cũng thơm nức mùi hương của lá. Lớp nhân đậu xanh béo bùi, thơm thảo, bọc ngoài lớp thịt mỡ được nêm nếm vừa vặn và cân chỉnh hợp lí với tỉ lệ đậu xanh. Bánh chưng gù được gói duy nhất trong một lớp lá thay vì qua 4-5 lớp như bánh chưng xanh, do vậy bóc lớp lá ra ăn khá dễ, khéo một chút là chẳng sợ dính tay. Kể đến, vì kích thước nhỏ gọn nên lượng nếp và lượng nhân sử dụng cũng ít đi nhiều so với bánh chưng xanh, nhờ vậy mà có ăn cả chiếc cũng không hề thấy ngán.



Bánh cáy

Cũng là một đặc sản tiến vua, bánh cáy làng Nguyễn (thuộc xã Nguyễn Xá, huyện Đông Hưng) là món ăn làm nên niềm tự hào ẩm thực của quê lúa Thái Bình. Tên gọi của bánh bắt nguồn từ hạt nếp cái hoa vàng đem ngâm, trộn gấc đỏ đỏ xôi, rồi ép dẻo, xắt hạt lựu lại đem phơi khô (có màu vàng giống trứng con cáy nên bánh được gọi luôn là bánh cáy).

Nguyên liệu làm nên bánh cáy khá đa dạng, gồm gạo nếp, vừng, lạc, mỡ lợn, gấc, vỏ quýt, cà rốt, mật mía... Quy trình làm bánh cáy thì hết sức công phu, trong đó mỡ lợn phải sơ chế trước nửa tháng mới có thể mang vào sử dụng.

Mê bánh cáy thành phẩm phải đảm bảo độ ngọt vừa phải, thơm mùi lạc, vừng rang, ngậy vị của mứt bí, độ béo của xôi, dừa và vị cay cay của gừng... Khi cắn miếng bánh, thực khách sẽ cảm nhận được sự hòa quyện hương vị dẻo thơm, ngậy, bùi của những nguyên liệu từ đồng ruộng. Ăn sau mỗi miếng bánh là cả quá trình làm tỉ mỉ, chất chứa tấm quē chân tình của người dân làng Nguyễn.



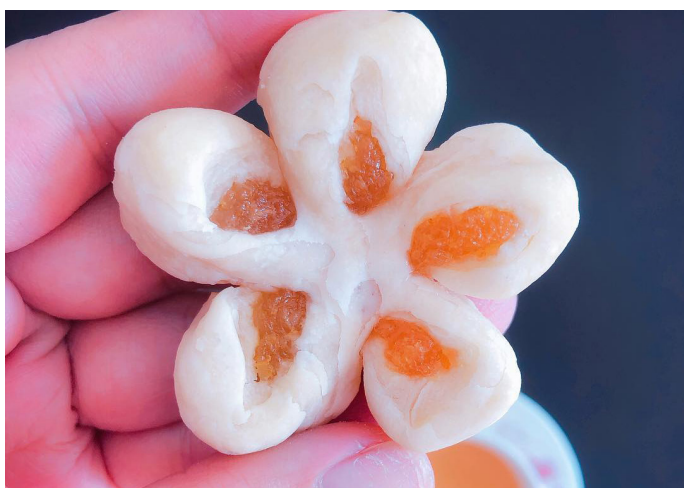
Kẹo chỉ

Kẹo chỉ là thức quà vặt tuổi thơ quen thuộc với trẻ con ba miền. Kẹo được làm từ đường và mạch nha, với quy trình chế biến đòi hỏi người thợ nấu phải lành nghề và giàu kinh nghiệm. Tức là, họ phải thắng sau cho hỗn hợp đường và mạch nha dẻo quyện, không quá cứng nhưng cũng không được quá non.

Cách người bán kéo kéo, se se khối đường rắn ban đầu thành những sợi chỉ dẻo mềm, tơi mịn chỉ với một lớp bột năng áo ngoài... cũng cho thấy họ không khác gì những nhà ảo thuật tài ba. Bàn tay nhanh thoăn thoắt, điêu luyện tài tình khiến người xem khó lòng rời mắt. Những thực khách nhí càng đặc biệt thích mê.

Sau đó, cho khối chỉ lên bánh tráng, thêm sữa đặc, dừa khô nạo và đậu phộng rang lên nữa là hoàn thành. Bánh tráng xốp mềm, kẹo chỉ ngọt thơm, dẻo mịn, còn các topping thì bùi, béo hài hòa,... Thường thức kẹo chỉ, đến người cứng rắn nhất cũng phải xao động vì tuổi thơ bỗng chốc ùa về như một thước phim quay chậm, với đủ dư vị ngọt ngào.





Bánh hoa mai

Bánh có hình dáng xinh xắn như những cánh hoa mai đặc trưng của ngày Tết miền Nam nên được gọi luôn là bánh hoa mai cho dễ nhớ. Đây là món bánh đặc sản của tỉnh Kiên Giang, với điểm nhấn là phần nhân khóm chua ngọt đậm đà, được sên lên như mứt.

Vùng đất Châu Thành tỉnh Kiên Giang vốn nổi tiếng với đặc sản khóm Tắc Cậu. Từ nguyên liệu dân dã này, người dân đã chế biến thành rất nhiều đặc sản khác nhau, trong đó không thể thiếu món bánh hoa mai trứ danh cả nước.





Bánh rế

Từ tên gọi có thể biết, món bánh này sẽ có hình dáng trông như cái rế - vật dụng đan tre thường dùng để lót nôi. Đây là món bánh đặc sản của thành phố Phan Thiết, thường được du khách chuộng mua về làm quà tặng.

Bánh rế được làm từ những nguyên liệu hết sức dân dã như khoai lang, đường, mạch nha, mè... Chiếc bánh thành phẩm thường có màu tím hoặc vàng nghệ bắt mắt, ăn vừa ngọt ngào, vừa xốp giòn rôm rụm. Để giảm độ ngọt của bánh, người ta thường nhâm nhi bánh với nước trà, tạo nên những phút giây chuyện trò khá gần gũi và thi vị.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

Ẩm thực người Hoa

Thanh Nghĩa

Nét chấm phá độc đáo của tinh hoa ẩm thực Sài Gòn

Với người Sài Gòn, ẩm thực Trung Hoa đã là một phần không thể tách rời khỏi tổng thể văn hóa ẩm thực. Tuy không phải là nơi chính gốc nhưng những món Hoa tại đây vẫn luôn dồi dào dấu ấn riêng biệt, khó có thể lẫn vào đâu.

Nền ẩm thực Trung Quốc đã du nhập vào Sài Gòn từ thuở xa xưa. Hơn cả thế, nơi đây đã đón nhận những tin hoa nước bạn bằng sự đồng điệu, tạo nên một nền ẩm thực Trung Hoa rực rỡ ngay giữa lòng Sài Gòn.

Sự giao thoa, hòa nhập của ẩm thực người Hoa ở Việt Nam thể hiện rõ nét qua cách hòa quyện giữa hương sắc, mùi, vị, xem trọng tính bổ dưỡng và phong phú trong cách chế biến các món ăn. Các món Hoa mang hương vị gần gũi với người dân nên dần dà được yêu thích rộng rãi. Giờ đây, các quán ăn theo phong cách ẩm thực của người Hoa xuất hiện khắp phố xá Sài Gòn như một phần không thể thiếu.

Nơi đây còn có hẳn những khu phố Hoa với rất nhiều món ăn đặc sắc, trải dài từ các quận 5, 6, 11 và một phần quận 10 với những hàng ăn tràn ngập hương vị hấp dẫn cùng màu sắc bắt mắt.

Có thể gọi tên một vài món thịnh hành ở nước ta, làm "say lòng" bao thực khách như vịt quay Bắc Kinh, phá lấu, cháo Tiều, hoành thánh, há cảo, sủi cảo... Ở khía cạnh nào đó, tên gọi của chúng vẫn rất "Hoa" nhưng ít nhiều đã thấm nhuần chất Việt.



Dimsum

Nhắc đến món Hoa thì phải nghĩ ngay đến dimsum. Trong tiếng Trung Quốc, dimsum (hay "điểm sấm") mang ý nghĩa là "chạm đến trái tim". Đây là loại hình ẩm thực chỉ bữa ăn nhẹ, với hơn 100 món gồm đồ ngọt, mặn, chế biến chủ yếu theo phương pháp chiên hoặc hấp.

Tùy theo mức giá mà mỗi bàn tiệc dimsum lại có độ hoành tráng khác nhau, nhưng nhìn chung, chúng vẫn được người người yêu thích bởi sự đa dạng, mềm nhần. Đặc trưng của dimsum là lớp bột mỏng bên ngoài, ôm lấy phần nhân tôm, thịt, hải sản, rau củ đầy đặn phía trong. Không chỉ đa dạng trong cách chế biến, nguyên liệu, dimsum còn phong phú cả hình dáng bên ngoài. Vỏ bánh được tạo hình khéo léo với những điểm xếp độc đáo, kiểu nụ hoa, cánh quạt, vỏ sò... được hấp riêng trong từng xúng tre. Một số món dimsum được thực khách ưa ái hơn cả như há cảo tôm, sủi cảo, bánh bao kim sa, xiu mại, bánh cuốn... Mỗi loại sẽ là một trải nghiệm khác nhau.

Dimsum nóng hổi với lớp vỏ mỏng, nhân tươi ngon, chín tới, chấm cùng nước tương sa tế bí truyền... giúp thực khách thưởng thức trọn vẹn tinh hoa của ẩm thực Trung Hoa.



Vịt quay

Đây là món đặc sản không còn xa lạ trong ẩm thực của người Hoa ở Sài Gòn, bắt nguồn từ Bắc Kinh, Trung Quốc. Thuở xa xưa, vịt quay Bắc Kinh là một món ăn sang trọng, thường được dùng trong các yến tiệc cung đình, quý tộc. Ngày nay, món ngon này phổ biến đến mức không thể vắng mặt trong thực đơn của bất kỳ nhà hàng món Hoa nào.

Đặc trưng của món vịt quay Bắc Kinh là vịt sau khi được đưa lên quay sẽ có da màu vàng sậm, giòn rụm rụm. Do được ướp với mạch nha, gia vị giấm đỏ, đường, muối, ngũ vị hương trước khi quay nên có mùi thơm và vị vô cùng đặc trưng, đậm đà hấp dẫn.

Từng miếng thịt vịt dai mềm, béo bùi, vẫn còn giữ được độ ẩm chuẩn chỉnh, không quá khô, thấm đậm gia vị sẽ làm du khách ăn mãi không ngán.

Lớp da giòn tan chính là “chìa khóa” thu hút nhất của món vịt quay Bắc Kinh. Độ béo của da được làm bớt ngấy bằng vị nồng nhẹ của dầu hành bào mỏng và cuộn đều tay dưới lớp bánh tráng mỏng mềm, hòa quyện với ít nước chấm được pha với dầu hào cùng các loại gia vị đặc trưng, tạo nên một vị ngon hoàn hảo.



Phá lấu

Nếu đã nhắc đến các món Trung Hoa ở Sài Gòn mà bạn bỏ qua phá lấu thì quả là thiếu sót vô cùng lớn. Đây là món ăn đã gắn liền với biết bao thế hệ người dân Sài Gòn từ học sinh, sinh viên... đến các bà, các ông.

Điều làm nên nét riêng của từng gánh phá lấu là sự gia giảm gia vị khác nhau với nồi nước dùng, song không thể thiếu các vị thuốc bắc như quế chi, bát giác, đại hồi cùng tiểu hồi để vị món ăn thêm đậm đà và mang lại lợi ích trực tiếp cho cơ thể.

Một chén phá lấu ăn vặt đúng điệu không được quá to, chỉ bé hơn chén ăn cơm để ăn xong còn thòm thềm, không bị ngán. Nước dùng phải có màu nâu cánh gián sáng sủa, phần lòng thì không được quá cứng hay có mùi hôi.

Phá lấu thường được dùng chung với bánh mì, chấm vào chén nước mắm me chua chua, ngọt ngọt, cay cay hòa quyện. Miếng lòng giòn sần sật, vị béo đậm của nước phá lấu sẽ khiến du khách đắm say chỉ với lần nếm đầu tiên.





Xôi khâu nhục

Món xôi này đã trở nên quá quen thuộc với người dân Sài Gòn tại các khu phố người Hoa. Khâu nhục là một loại thịt kho truyền thống của người Quảng, được làm từ thịt quay nên phần da có độ dai dai khá hấp dẫn, ít mỡ nên không ngán.

Một đĩa xôi khâu nhục sẽ khiến du khách “choáng váng” với phần xôi đầy ụ cùng miếng thịt ba chỉ khâu nhục to tướng. Hạt xôi vẫn còn nguyên, khi ăn sẽ cảm nhận rõ độ dẻo và thơm của hạt nếp ngon. Đặc biệt, xôi được đánh giá là hoàn hảo khi chan nước sốt lên trên mặt, không bị nhão mà rời rời ra.

Phần thịt khâu nhục mềm và không bị quá nặng mùi ngũ vị hương như nhiều người tưởng. Nước sốt thơm nhẹ, không bị quá mỡ dầu được rưới lên mặt xôi kèm đậu phộng giã và mỡ hành, tạo cho món xôi người Hoa nét cuốn hút từ ngoài vào sâu tận bên trong.



Cháo Tiều

Gọi là cháo Tiều vì đây là đặc sản của người Tiều ở Tiểu Châu - Trung Quốc. Món ngon này được du nhập vào Sài Gòn từ những năm 50 và là một trong những món ăn đại diện cho người Hoa ở Sài Gòn. Thoạt nhìn, cháo Tiều cũng giống như cháo lòng thông thường của người Việt, nhưng lại có nhiều điểm khác ở cách chế biến.

Đầu tiên, tùy theo món khách gọi mà người nấu sẽ gấp các thành phần như phèo, tim, gan, cật, mực... vào một tô nhỏ, sau đó mang đổ vào nồi nhỏ nấu sôi cùng một ít cháo trắng, khuấy đều cho đến khi chín hẳn rồi mới cho thêm cháo vào và đổ ra tô. Chính cách nấu độc đáo này đã tạo nên hương vị đặc trưng mà hiếm món cháo nào ở Sài Gòn có được.

Ăn bát cháo nóng hổi, nghi ngút khói, du khách sẽ cảm nhận ngay vị ngọt đậm đà tiết ra từ thịt, mực kết hợp với độ thơm, sánh của hạt gạo nở đều. Tô cháo Tiều hoàn hảo tuyệt nhiên không thể thiếu giò cháo quẩy, kèm theo một ít gừng xắt sợi, hành lá để nguyên cọng, rồi rắc lên mặt một chút tiêu thơm. Đặc biệt, vào ngày mưa, món cháo này càng ngon và hấp dẫn hơn bao giờ hết.





Hủ tiếu mì

Các món nước được nấu bởi người Hoa luôn có một sức hút lạ kỳ đối với những tâm hồn ẩm thực. Tiêu biểu là hủ tiếu mì - món ăn thường được truyền qua nhiều đời, hợp hồn thực khách bởi hương vị đậm đà khó lẫn.

Cách nấu nước dùng của người Hoa vô cùng độc đáo vì họ luôn tận dụng những nguyên liệu tự nhiên, rất hạn chế sử dụng gia vị cho ra vị thanh nhẹ nhàng.

Sợi mì tươi sẽ được các quán nhào nặn tại chỗ, có nơi còn biểu diễn múa mì, nên được gọi là "mì sợi kéo". Sợi hủ tiếu được làm thủ công, có độ dai giòn vừa phải.

Một tô hủ tiếu mì Hoa đầy đủ sẽ được phủ kín bởi vô vàn topping hấp dẫn như thịt xá xíu, thịt băm, xí quách, gan, tim, trứng cút, cải thảo...

Sợi hủ tiếu dai dai cùng với phần mì mịn màng và nước dùng được nêm nếm vừa ăn, thơm ngọt và hợp với khẩu vị của mọi miền. Nếu gọi hủ tiếu mì khô, du khách sẽ được thưởng thức thêm món nước sốt đặc trưng của từng quán, làm món ăn thêm phần quyến rũ.



Chè hột gà trà

Bên cạnh những món mặn thì người Hoa còn khéo tay trong việc tạo nên những món ngọt trứ danh. Nếu chọn một món chè đại diện cho ẩm thực Trung Hoa tại Sài Gòn thì nhiều người sẽ không đắn đo mà gọi tên chè hột gà trà.

Trứng gà có vị tanh, thường để chế biến các món mặn, làm bánh nhưng để nấu chè thì ít ai nghĩ đến.

Chè hột gà trà có hương thơm, vị đắng của trà tàu hòa cùng cái mềm, béo của trứng gà, tạo nên một sự kết hợp lạ lạ, độc đáo và khác biệt với các loại chè thông thường.

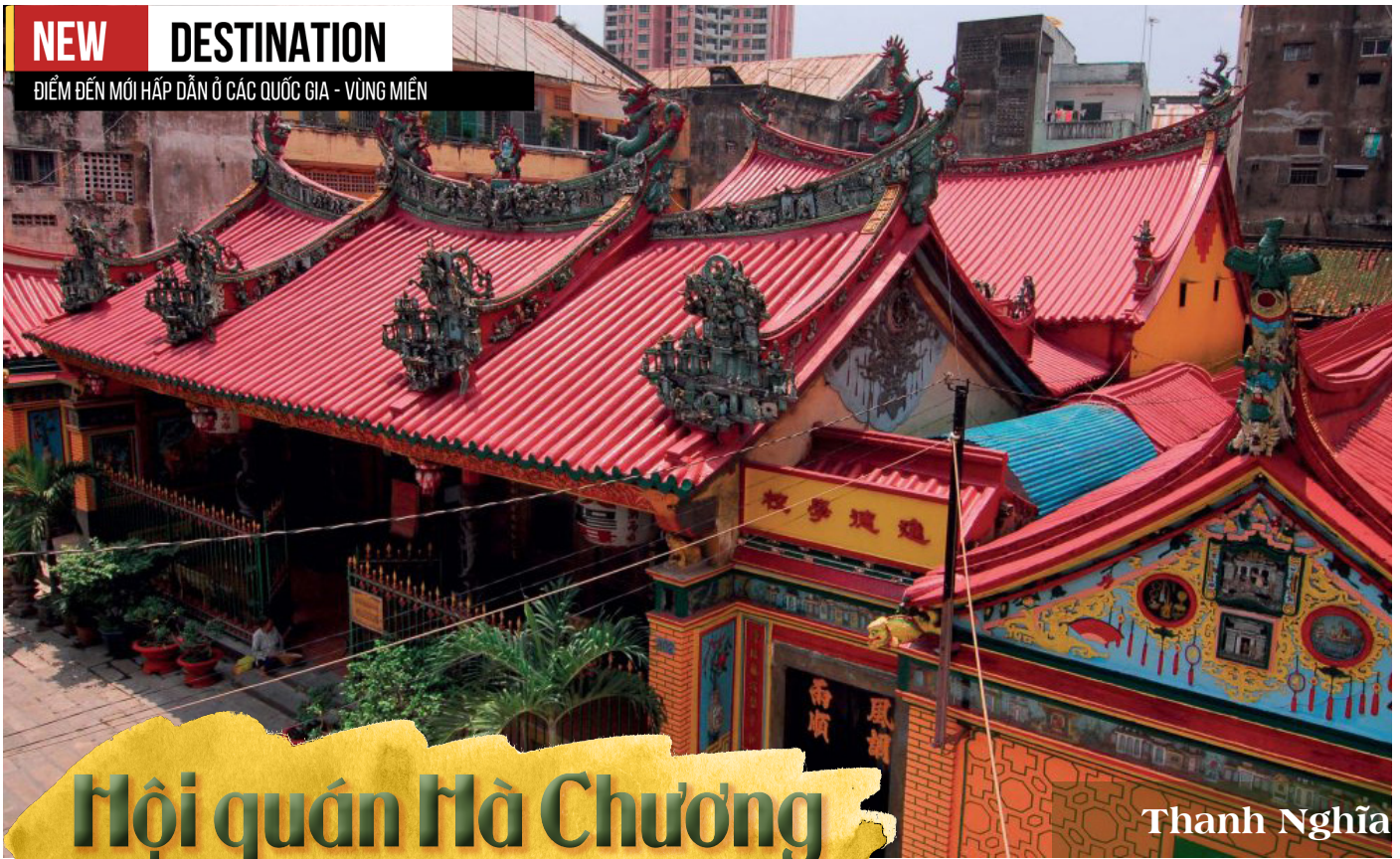
Cái ngon của món chè nằm trong chính phần nước màu đen mà nhiều du khách lầm tưởng là nước tương. Thực chất, đó là phần nước trà tàu sẫm sẫm màu đen, có vị ngọt thanh, pha chút đắng nhẹ, hương thơm thoang thoang, uống đến đâu mát đến đó. Còn trứng gà, không những không tanh mà còn thơm lừng với hương trà ngấm vào trong, mềm, ngọt và béo béo.

Chè trứng gà trà tàu rất được giới trẻ Sài Thành ưa chuộng vào ngày hè, bởi nước trà tàu giúp thanh nhiệt giải độc, đồng thời hỗ trợ an thần, bổ phổi, đẹp da, thanh giọng.



NEW**DESTINATION**

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



Thanh Nghĩa

Hội quán Hà Chương

Nét kiến trúc Trung Hoa

vượt thời gian tại TP.HCM

Ai đến Sài Gòn du ngoạn tại khu phố người Hoa chắc hẳn sẽ phải mê mẩn trước kiến trúc tuyệt mỹ của hội quán Hà Chương. Khám phá từng góc ngách của công trình này, ta có thể dễ dàng thấy dấu vết thời gian vẫn còn nguyên vẹn suốt mấy trăm năm.

Sự du nhập của văn hóa Trung Hoa vào Sài Gòn đã để lại nhiều dấu ấn khó phai cho đến tận ngày hôm nay. Đó là những món ăn từ sang trọng đến hẻm phố. Đó là những bộ môn nghệ thuật dân gian. Đó là những họa tiết đặc trưng trên trang phục. Nhưng tính Trung Hoa được thể hiện rõ nét nhất chính là trong những công trình kiến trúc lâu đời.

Dọc theo những con đường tại khu phố người Hoa quận 5, du khách sẽ cảm thấy như đang bước ngược về quá khứ, lạc vào không gian cổ kính, tách biệt hoàn toàn với sự nhộn nhịp của một Sài thành hiện đại. Các di tích chùa, miếu nơi đây từ bao đời nay là nơi dừng chân lý tưởng cho những ai đam mê sự hoài niệm và kiến trúc Trung Hoa. Nổi bật trong số đó là hội quán Hà Chương.





Di tích tọa lạc tại số 802 Nguyễn Trãi, phường 14, quận 5, TP.HCM; cách Buu điện Chợ Lớn 500m về hướng Tây Bắc. Lúc mới xây dựng, hội quán có tên là Chương Châu và do thờ Thiên Hậu thánh mẫu nên người ta còn gọi di tích là chùa Bà Hà Chương.

Hội quán do những người Hoa gốc phủ Chương Châu, tỉnh Phúc Kiến xây dựng. Cho đến nay chưa tìm thấy tư liệu nào cho biết đích xác thời điểm xây dựng hội quán này. Tuy nhiên, một câu đối ở điện thờ Thiên Hậu có ghi năm trùng tu hội quán là Gia Khánh Kỷ Tỵ (tức năm 1809).

Ngoài ra, trong "Gia Định thành thông chí", tác phẩm được coi là hoàn tất vào khoảng năm 1818-1820 cũng nhắc đến hội quán Chương Châu khi tả cảnh phố chợ Sài Gòn. Như vậy, di tích này được xây dựng ít ra là vào khoảng đầu thế kỷ XIX hoặc vài chục năm trước nữa. Hội quán đã được trùng tu nhiều lần. Hiện trên vách gian tiền điện còn hai tấm bia đá lập năm 1848 và năm 1871 ghi lại hai lần trùng tu hội quán. Trên bia lập năm 1848 tên hội quán được đổi là Hà Chương.

Không chỉ có bề dày lịch sử, hội quán Hà Chương còn được đánh giá là một trong những di sản kiến trúc cổ tuyệt đẹp của người Hoa ở Sài Gòn. Diện tích khuôn viên hội quán khoảng 1.500m², riêng khoảng sân phía trước rộng gần 300m².





Đây là một công trình độc đáo, kết hợp điêu khắc gỗ, đá và gạch ngói, tương tự như hội quán Ôn Lăng, miếu Nhị Phủ...tức là theo kiểu đền miếu cổ Trung Hoa với bộ khung bằng gỗ, mái ngói lợp ống, chân mái được viền bằng ngói xanh.

Mặt bằng kiến trúc gồm 3 ba tòa nhà ba gian nằm ngang tạo thành tiền điện, chính điện và hậu điện. Hai bên ba điện thờ này là hai dãy nhà nằm dọc, vuông góc và nối từ tiền điện đến hậu điện, tạo thành một công trình khép kín như hình chữ khẩu. Giữa các tòa nhà là sân thiên tỉnh hoặc hành lang đủ ánh sáng và có chỗ thoát khói hương, tránh mù cho bên dưới.



Điểm đặc biệt thể hiện rõ nét nhất phong cách kiến trúc của người Hoa Phúc Kiến nằm ở phần tạo hình và trang trí mái ngói. Các đỉnh mái vồng xuống, còn các đầu đao, đầu đỉnh mái thì cong vút, tạo cho hội quán có dáng một con thuyền. Mỗi tòa nhà có một lớp mái riêng được lợp ngói ống, diềm mái là hàng ngói men xanh. Trên mái có gắn các mảng tượng làm bằng vữa hồ và mảnh sành, thủy tinh với đủ sắc màu khác nhau. Mái tiền điện được trang trí cầu kỳ hơn cả với các tượng rồng, phượng, binh tướng, mô hình tòa thành, nhà cửa... rất sinh động.

Toàn bộ kết cấu của mái được đặt trên hệ thống vì kèo gỗ và bộ cột bằng gỗ hoặc đá. Điểm nhấn trong kiến trúc hội quán Hà Chương là hai cặp cột đá nguyên khối (hai cột hiên và hai cột dưới đầu mái chính điện) được chạm trổ hình rồng uốn dài quanh cột, trên lưng chở bốn vị trong Bát tiên, đế cột hình lục giác, chạm nổi hình mai - điều, nho - sóc... Ngoài ra, hội quán Hà Chương còn sở hữu nhiều tác phẩm chạm khắc đá nghệ thuật giá trị như các phù điêu long mã, bình hoa sen, hoa mẫu đơn, trích đoạn tuồng tích chạm nổi trên vách đá mặt tiền, hai cặp kỳ lân chầu bên cửa, các quả cầu đá đặt hai bên hai cửa phụ... Mỗi tác phẩm lại mang một vết tích, một ý nghĩa làm tôn lên sự kỳ bí, huyền ảo cho chốn linh thiêng.



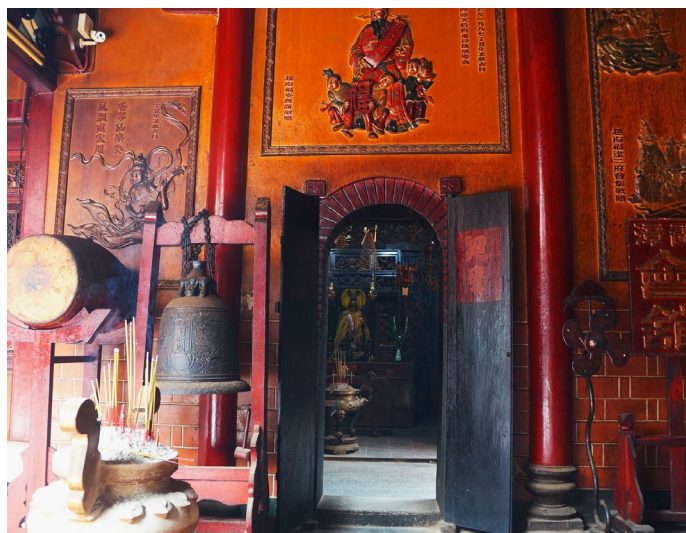


Ngoài Thiên Hậu Thánh Mẫu được thờ ở gian chính, hội quán còn có các tượng thờ Chúa Sinh nương nường, Phúc Đức chính thần, Quan Âm bồ tát, Quan Thánh Đế Quân, Ngọc Hoàng đại đế... Vào năm 2001, hội quán Hà Chương đã được công nhận là Di tích Lịch sử - Văn hóa cấp quốc gia của Việt Nam.

Có thể thấy, hội quán Hà Chương đã hội tụ đủ đầy từ phong cách kiến trúc đến văn hóa tín ngưỡng của Trung Hoa. Điều đáng trân quý là những giá trị ấy sau hàng trăm năm vẫn vẹn nguyên như thuở đầu, gợi nhắc chúng ta về một miền hoài niệm.

Hàng năm, ở hội quán có hai lễ lớn là lễ Vía Bà Thiên Hậu ngày 23.3 Âm lịch và cúng cô hồn ngày 9.7 Âm lịch. Vào các ngày Rằm, Mùng 1 và ngày Tết, hội quán là nơi để du khách và người dân địa phương đến hành hương, cầu mong những điều tốt lành, may mắn. Dòng người tấp nập đổ về, lưu hương vì thế lúc nào cũng đầy tấp, khói hương nghi ngút.

Vào những ngày thường, du khách hãy đến hội quán Hà Chương để tận hưởng bầu không khí thanh bình, cảm nhận hơi thở của thời gian qua từng miếng gỗ, khung cửa... Nhờ đó, khách thập phương cũng phần nào hiểu thêm về lịch sử, văn hóa của xứ sở Trung Hoa.



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



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