



ĂN – CHƠI PHẦN 10

(Sưu tập từ các trang www.rice.com và các báo online)

Mục lục

[Hoàn Châu cách cách](#)

[Đến Hà Nội - Ăn Phở cuốn Ngũ Xá](#)

[Đến Vũng Tàu - Ăn Hào đảo Long Sơn](#)

[Đến An Giang - Lên nóc nhà đồng bằng đi chợ](#)

[Lễ Tạ Ông](#)

[Vô Nam – Ăn Lẩu cá kèo](#)

[VỀ MIỀN TÂY - ĂN CÁ LINH](#)

[THƯỜNG TRÀ TRÊN ĐẤT TRUNG HOA](#)

[Đến Trung Hoa - Thăm Di Hòa Viên](#)

[Đến ĂngKô - Xem Vũ điệu Thần tiên](#)

[ĐẾN CAMPUCHIA - THƯỜNG THỨC ẨM THỰC KHMER](#)

[HOÀNG CUNG CAMPUCHIA - DUYÊN DÁNG GIỮA THỦ ĐÔ](#)

[HỒNG KÔNG - CẢNH THEO PHONG THUY](#)

[THĂM ĐẢO QUỐC SƯ TỬ SINGAPORE](#)

[PARIS – 10 ĐIỂM ĐÁNG THAM QUAN](#)

[Cao Nguyên GENTING, Malaysia – THÀNH PHỐ TRONG MÂY](#)

[NHÀ HÁT CON SÒ – NIỀM KIÊU HÃNH CỦA SYDNEY](#)

Hoàn Châu cách cách



Có người nói, Thừa Đức thu gọn cả sắc vóc Trung Hoa trong hình hài của mình. Ba thế kỷ trước, đây từng là nơi thăm thú, du ngoạn của các vua nhà Thanh và những thủ lĩnh miền cao như Tạng, Mông...



Không gian hồ làm cho chốn tiêu dao lung linh sương khói như tranh thủy mặc

Thị tứ du ngoạn xưa

Bây giờ là mùa hè. Khác với cái nắng khô và những cơn bão cát rập rình ở thủ đô Bắc Kinh, Thừa Đức phóng khoáng những đợt gió núi mát lạnh. Thị tứ cổ kính này vẫn xanh um màu lá và thoáng hoặc những cơn mưa. Những mái nhà cổ kính có từ thời nhà Thanh còn sót lại, màu ngói xỉn rêu như náu mình dưới những hàng cổ thụ rậm tán. Những nhà hàng, tửu điểm đượm màu cổ kính, các sơn nữ người Mãn khoẻ mạnh trong trang phục "mốt" thời nhà Thanh như trong phim Hoàn Châu cách cách đứng cửa mời chào khách lạ bằng thứ tiếng Hoa phổ thông pha âm hưởng miền núi cao.

Đường phố hẹp. Có thể thấy sự hiện đại trong những chiếc xe du lịch đời mới lẫn vẻ dung dị có phần chân chất của những chiếc xe đạp cũ kỹ của

người dân khiến du khách ngỡ ngàng nhớ đến những thước phim cũ về thời Cách mạng văn hoá. Ban đêm dạo quanh khu phố có thể gặp những điểm cũ, những nhóm người thể hệ Cách mạng văn hoá vẫn tập trung sinh hoạt, hát hò, nhảy múa, diễn kịch như một nếp sinh hoạt địa phương vừa như những lễ hội dân gian đường phố.

Khung cảnh bên ngoài dường như đối lập với không gian tiêu dao bên trong khu nghỉ mát Hoàng gia Tị thự sơn trang, nơi cả ba đời vua Khang Hy, Ung Chính, Càn Long mất đến 89 năm (1703- 1792) cho xây dựng "resort" làm chốn nghỉ mát mùa hè, đón tiếp các thủ lĩnh miền núi. Nếu gọi đây là vùng đất được xây dựng vì mục tiêu hội đàm chính trị thì cũng đúng mà gọi là chốn tiêu dao vương giả hoàng tộc thì cũng không sai. Ngày trước, các vua nhà Thanh thường đến đây vào mùa hè từ tết Đoan ngọ (5 tháng 5) ở lại cho đến Trùng dương (9 tháng 9) thì mới về kinh. Cộng với thời gian đi về bằng ngựa từ kinh thành Bắc Kinh đến Thừa Đức mất gần một tháng, thì mỗi năm bà Từ Hi Thái Hậu và các vua quan Hoàng tộc triều Thanh "đóng đô" nghỉ dưỡng ở Thừa Đức non nửa năm trời.

Và cũng vì thời gian lưu trú tại sơn trang này dài như thế, một phần "làm công tác tư tưởng" hoà hảo với các thủ lĩnh bộ tộc miền núi trong một đất nước còn nhiều bất an, hai đời vua Ung Chính và Càn Long bỏ nhiều tiền cho xây ở Thừa Đức 36 cảnh di tích lịch sử thu nhỏ của đất nước Trung Hoa, từ Vạn lý trường thành cho đến Tử cấm thành, từ nhà trại của tộc người Nội Mông cho đến cung điện Potala Tây Tạng, từ tháp Lộc Hoà đến chùa Phổ Ninh... Mỗi thứ được "thu nhỏ" với tỷ lệ trên dưới 1/10.

Cảnh vật công trình kiến trúc tại đây có thể làm cho các thủ lĩnh miền núi cao cảm nhận sự thân quen và thống nhất, chốn tiêu dao săn bắn, hưởng lạc lẫn không gian tâm linh với 9 cung điện, chùa chiền theo kiểu miền núi ở đây làm cho họ thấy được nhà Thanh tiếp đãi yên tâm, trọng thị và hơn cả, khí hậu ở thung lũng này hài hoà, ngày dài đêm ngắn, bình lặng yên tĩnh, có thể khiến những tâm hồn mê đời vương giả hưởng lạc ngỡ ngàng quên về... Nhà Thanh xây dựng sơn trang này như một mũi tên trúng nhiều đích đến.



Từ Hi Thái Hậu chọn thủy tạ này làm nơi ngoạn cảnh khói sóng

Màu vương giả

Lệ chính môn - cổng vào một khu nghỉ dưỡng cao cấp thời phong kiến có lính canh, cảm giác như thể bước vào một hoàng cung nguy nga và trang trọng. Diện tích khu vực này là 5.640.000 m², gấp 8 lần Tử cấm thành ở Bắc Kinh; gồm hồ ao để ngắm cảnh, đồng cỏ để dạo chơi và đồi núi để săn bắn; có thể đi dạo 3 ngày không hết.



Thử làm vương giả dạo chơi trong khuôn viên hoàng gia, nơi những viên gạch năm xưa rêu cỏ đã phủ mờ dấu vàng son sẽ choáng ngợp cái xa hoa của vua chúa. Bức tranh trong gian triển lãm của những họa sĩ cung đình còn lưu cảnh buổi yến tiệc vài trăm món sơn hào hải vị. Người đàn bà có khuôn mặt nghiêm nghị ngồi trẻ nải trên điện cao liếc mắt chọn thức ăn có tùy tùng uốn lượn phục vụ. Mỗi món ngon trong mâm ngọc yến tiệc hoàng cung, dù ngon

đến mấy, Từ Hi Thái Hậu và các vua Thanh chỉ liếc mắt ra lệnh cho lính hầu dùng đũa kim giao gấp không quá ba lần, đề phòng gian thần hạ độc, gây nghịen. (Hoá ra vận vào đời vương giả thì nào có bình yên như người đời vẫn tưởng?!). Từ Hi Thái Hậu có "tam khoái" là nuôi chó, xem tuồng và đánh bạc. Nên trong cung còn lưu nhiều trống của người Mãn, mặt nạ tuồng kinh kịch, và nhiều bộ bài tứ sắc. Người xưa kể rằng, có nhiều kẻ bị hành hình trong vườn này vì dám đánh bài thắng bà Từ Hi. (Hóa ra, kẻ gần người vương giả cũng nào có yên thân?!).



Tiểu Potala vừa cổ kính vừa bí ẩn, đậm chất Lama giáo

Những cơn gió thổi dọc hành lang hoàng cung mang hơi nước từ mặt hồ xây hình bán nguyệt dưới thung sâu. Trong khu sơn trang này, cung điện vua làm bằng thứ gỗ Nam lấy về từ rừng sâu ở vùng Quý Châu, Tứ Xuyên. Đây là loài gỗ quý, một tấc gỗ giá bằng một tấc vàng. Thứ gỗ này qua hơn ba trăm năm vẫn còn mùi hương. Trời càng ẩm, hương càng toả ngát cả khu vườn như mùi trầm.

Men theo những đồi cỏ và vào khu rừng cây rậm, có thể thấy những đàn nai nhón nhơ gặm cỏ, tiếng vỗ cánh của những bầy chim rừng. Và trên cao ngất là Vạn lý trường thành của nhà Thanh vắt trên sườn núi dài, nơi mà mỗi đợt gió rào rạt cây lá còn làm lữ khách hình dung đến tiếng vó ngựa Càn Long và đám tuỳ tùng trong những cuộc săn thú rừng đầy hứng khởi. Đứng ở đây có thể thấy những điểm ghé chân của nhà vua như Tứ diện vân sơn là điểm dừng chân ngắm bốn bề mây và núi, Thuỷ tinh tạ là một nhà thuỷ tạ giữa lòng hồ soi bóng liễu rủ đẹp như tranh thuỷ mặc. Nhiều cảnh trong phim Hoàn Châu cách cách từng được chọn cảnh quay tại đây.



Chùa Phở Ninh kết hợp kiến trúc Hán - Tạng

Chúng tôi đi thuyền qua mặt hồ phẳng lặng và chờn vờn khói sóng như thể đi lạc vào một không gian chỉ có thể được tìm thấy trong những áng Đường thi. Bên mặt hồ xanh, sau tán thông dáng vầu vù là một ngọn tháp vút cao Yên Vũ Lâu xây phỏng theo Yên Vũ Lâu ở Nam Hồ. Nơi đây, vua Khang Hy thích đến ngắm cảnh khói sóng trên hồ, vịnh thơ, bàn chính sự. Dạo bước qua cây cầu vắt ngang dòng Nhiệt Hà, sẽ gặp hàng cây phong xanh trước Kim Sơn Lâu (phỏng theo Kim Sơn Lâu Hàng Châu). Hàng phong lá xanh này mùa thu trở vàng soi bóng nước đẹp đến mơ màng. Trên những thân phong, có ngàn vết nứt hình thân cá. Người ta bảo đó là ngàn con mắt trần gian đang nhìn vào cõi người phù trầm, hưng phế...

Không gian hưởng thượng



Một không gian sinh hoạt còn lưu nhiều màu sắc cổ từ thời nhà Thanh

Buổi sáng, nhạc lễ trước chùa Phổ Ninh vút lên những mái rồng kết hợp kiến trúc tâm linh giữa Hán và Tạng. Những nghệ nhân đội nhạc lễ ngồi cử hành những nghi lễ cúng viếng cho khách thập phương vãn chùa trong trang phục nâu, mũ rộng vành như những nghệ nhân giang hồ trong các tiểu thuyết võ hiệp Kim Dung.

Năm 1755, vua Càn Long dập tắt hai cuộc khởi nghĩa đẫm máu của người Mông Cổ và cho xây dựng ngôi chùa này để tạ ơn trời Phật. Lối vào ba vòm tam quan như những cổng thành nhà Hán nhưng càng vào sâu bên trong thì phần toà điện được triển khai như mô hình chùa Cát Tường ở Tây Tạng. Trong Đại Phật tự có tượng phật Quan Âm nghìn tay nghìn mắt cao gần 23m.



Potala ở Thừa Đức với kiến trúc đậm chất Lama giáo, phỏng theo cung điện Lasha Tây Tạng, không gian Potala này vừa như một pháo đài lánh đời vừa mở ra những cảm quan hài hoà thiên nhiên và sự hấp dẫn của sức cảm nghiệm thấu đạt nội tâm. Potala ở Thừa Đức được xây dựng năm 1767, để chúc thọ Từ Hi Thái Hậu 80 tuổi và để mừng sinh nhật lần thứ 60 của mình. Lối vào có hai bia lớn ghi bằng 4 chữ viết: Mán, Tạng, Mông, Hán nội dung là kinh Mani mật tông.

Ngày nay, có 70 tăng lữ tu hành từ cấp Sami đến Lama, Cösi và có một vị Phật sống (Lạt ma) đã 78 tuổi. Không gian linh thiêng của một cung điện Lama khiến cho du khách được lắng hồn mình, tịnh tâm sau khi để tâm hồn vọng động ruổi rong qua các chốn xa hoa vương giả.

Mùi hương trầm trên tháp cao và những tiếng nhạc kệ trên đỉnh tháp cao nhất của cung điện như mặc khải với du khách những điều lung linh huyền nhiệm, mở ra những nghiệm sinh trên chặng đường dài tìm về miền thời gian đã mất. Dục lạc xa hoa cũng đó mà an nhiên tự tại cũng đó.

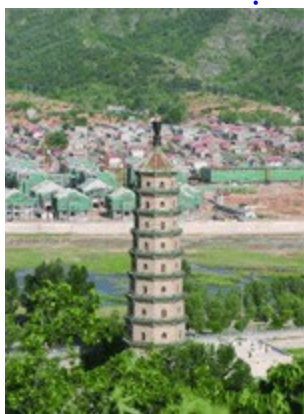
Thừa Đức, thời gian và không gian đi qua đây đa chiều kích. Ngày xưa không hẳn là đã mất. Không hẳn là mãi còn. Nó khiến người ta cứ ngỡ ngàng khi nằm vào sợi dây quá khứ lần mỗi buộc vào những mối tương lai!



Rừng và hồ như lá phổi phong thủy
điều hòa cho thị tứ tiêu dao xưa



Một góc Phổ Ninh tự



Tháp Yên Vũ Lầu
thi vị, cổ kính



Miền sơn thủy hài hoà cùng kiến trúc



Những công trình kiến trúc cổ còn lưu giữ nguyên trạng

Ghi chú: Thung lũng Thừa Đức thuộc tỉnh Hà Bắc, cách Bắc Kinh 210km về hướng đông bắc. Độ cao 320m, nhiệt độ trung bình trong năm: 0 - 15 độ C.

Có 18 dân tộc thiểu số: Mãn, Mông, Hồi là ba dân tộc chính. Cộng đồng hình thành sau khi nhà Thanh xây dựng khu nghỉ mát Hoàng Gia

Đến Hà Nội - Ăn Phở cuốn Ngũ Xá



Các món ăn cuốn có "kiểu" ẩm thực độc đáo của nó.

Nằm trong con phố nhỏ, quán phở cuốn Hà Nội Ngũ Xá thực sự lôi cuốn rất nhiều thực khách bởi món ăn vừa quen, vừa lạ nơi đây. Điều thú vị là nhờ có món ăn này, Ngũ Xá trở nên rộn ràng hẳn lên, và người ta đã đặt tên con phố này là phố phở cuốn.



Bạn đã quen miệng với phở gà, phở bò, giờ đây hãy nếm thử món phở cuốn này xem sao. Món này ngon nhất là dùng vào buổi chiều, khi bụng bạn bắt đầu réo vì đói.

Nguyên liệu của chiếc phở cuốn cũng

rất đơn giản. Bánh phở trắng to bản, trắng và dai, cuốn với thịt bò xào lăn, dậy mùi thơm kèm theo chút rau quế. Chấm kèm với nước mắm giấm ớt và đu đủ xanh. Ngon tuyệt!



Không chỉ phở cuốn, phở rán cũng hợp khẩu vị khá nhiều người. Vị béo giòn tan của bánh phở tráng với trứng mỏng, cắt thành miếng nhỏ vừa miệng, thêm chút thịt bò xào ăn kèm khiến thực khách “mê tít”.

Dù các món ăn này có cách chế biến rất đơn giản, nhưng vẫn hấp dẫn nhiều người. Ngoài phở cuốn, phở rán, còn có phở chiên, chả ngan nướng với giá khá mềm, chỉ 1.500đồng/chiếc phở cuốn. Và với 15.000 đồng, bạn có thể thưởng thức tất cả các món ăn ở đây.

Theo *Tiếp Thị & Gia Đình*, bạn có thể đến 29 Ngũ Xá, quận Ba Đình - Hà Nội (gần hồ Trúc Bạch) để thưởng thức.

Đến Vũng Tàu - Ăn Hàu đảo Long Sơn

Thức ăn ở các buổi tiệc buffet thường có món hàu. Từ nhà hàng cao cấp của các khách sạn 5 sao, hàu xuất hiện ngày càng nhiều ở các nhà hàng và quán ăn hải sản.

Dễ ăn như hàu



Đơn giản thì có hàu chiên trứng, cháo hàu... Sành điệu hơn thì ăn hàu tươi nguyên con vắt chanh chấm wasabi. Hàu dễ ăn mà cũng dễ nuôi. Bằng chứng là dân xã đảo Long Sơn đang sống khoẻ nhờ nuôi hàu.

Thuộc địa phận Bà Rịa - Vũng Tàu, xã đảo Long Sơn ít được biết đến vì bị chia cắt với đất liền bởi con sông Rạng. Mãi đến khi các nhà hàng hải sản khắp các tỉnh miền Đông đưa món hàu vào thực đơn, Long Sơn mới được nhắc đến bởi đây chính là nơi cung cấp hàu tươi sống cho khắp vùng.

Long Sơn được bao bọc một mặt là biển, mặt chia cắt đất liền bằng con sông Rạng nối từ cửa Ông Bền, bọc sang tận Gò Găng lại đổ ra cửa biển. Cả một khúc sông dài chừng 15km là khu vực sinh sống tuyệt vời của con hàu mà không địa phương nào khắp vùng ven biển phía Nam có thể sánh được. Thế nhưng, con hàu trời cho ấy mãi đến cuối những năm 90 mới được người dân Long Sơn phát hiện một cách tình cờ. Những người đóng cừ làm bè nuôi tôm thấy có hàu bám vào cừ tràm lâu năm, gỡ ra đem về chế biến thành những món ăn dân dã: hàu nướng, cháo hàu... nên nảy sinh ý định đóng cừ

thả cây xuống cho hàu bám vào để khai thác.



Bè hàu dày đặc hai bờ sông Rạng ở Long Sơn

Những năm 1990 ở Cần Giờ có vài người nuôi hàu, nhưng dường như không phát triển được do con nước và dòng chảy không phù hợp, hàu chậm lớn. Dân Long Sơn bắt chước làm theo lại thành công nhờ con nước và nguồn hàu giống xuất hiện quanh năm ở khắp sông Rạng, chỉ cần thả bất kỳ vật gì xuống là sau một tháng sẽ thấy những chấm nhỏ li ti hàu giống bám vào. Nghề nuôi hàu chính thức hình thành từ năm 1999, người được xem là đầu tiên ở Long Sơn bỏ nghề biển để nuôi hàu là Tám Khẩn.

Sau khi cây cầu Long Sơn nối đất liền với đảo được khánh thành, dân xã đảo như gần hơn với bên ngoài. Nghề nuôi hàu ban đầu mang tính nhỏ lẻ, vừa nuôi vừa thử nghiệm. Lúc đầu thì đóng cừ cho hàu bám, dần dà đi kiếm tôn xi măng phế thải, đập miếng nhỏ treo dây thừng thả thêm mật độ dày, tiếp đến dân Long Sơn dùng vỏ xe cũ cắt nhỏ, treo dây thả sông. Từng bước, nghề hàu hình thành và phát triển khắp xã đảo. Người nuôi không tốn kém công, thức ăn như những loại hải sản khác. Chỉ cần chọn khúc sông đóng cừ, thả tôn, vỏ xe, sau đó đợi hàu bám vào và nuôi cho đến ngày thu hoạch. Con sông Rạng vốn là môi trường rất thuận lợi cho các loại phiêu sinh phát triển. Mà đây là nguồn thức ăn tự nhiên của hàu. Nhờ vậy, hàu Long Sơn phát triển rất nhanh và hiện là một trong những nguồn lợi chính của toàn dân xã đảo.



Hàu từ bè được đưa vào bờ và phân phối đi các tỉnh

Nuôi con hàu, nguồn thủy sản tưởng như cạn kiệt nay lại dồi dào trở lại. Các bè hàu thả sông trở thành nơi trú ẩn của các loại cá nâu, cá chẻm, cá mú, cá đối... Các loài cá bám theo bè hàu để ăn phiêu sinh và “xử” luôn những con hàu chết. Nuôi con hàu, người dân được lợi, nguồn thủy hải sản cũng phát triển, mang lại sự cân bằng cho môi trường và thiên nhiên.

Từ Long Sơn, con hàu ra Vũng Tàu, vào các nhà hàng hải sản, đưa lên Sài Gòn và các vùng lân cận. Người nuôi hàu khai thác theo kiểu gổ đầu từng lứa, nhờ vậy nguồn hàng cung cấp ổn định quanh năm. Cả khúc sông dài của Long Sơn nay đã đặc kín bè nuôi, người vốn lớn nuôi nhiều, vốn nhỏ nuôi ít. Thiên nhiên ban tặng cho Long Sơn con hàu, nay đến lượt Long Sơn nuôi hàu để biến thành một đặc sản của vùng xã đảo.



Vỏ xe cũ - một vật liệu thả bè hàu phổ biến



Tách hàu



Thu mua hàu



Tôn xi măng hư bể được tận

dụng làm vật cho hào bám



Thủy triều rút lộ ra những bè hào trên sông Rạng
hàu



Nướng

Đến An Giang - Lên nóc nhà đồng bằng đi chợ



Đến núi Cấm (An Hảo, Tịnh Biên, An Giang), bạn phải lên tới đỉnh và sống trên núi mới tìm thấy nét đẹp ẩn tàng... Đỉnh của nó cao 716m. Người ta gọi đó là nóc nhà đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL).

Con đường cảm giác mạnh



Kiến trúc mới trên núi Cấm. Ảnh: Tuyền Lê

Từ chân núi lên điện Bồ Hong, xe gắn máy bươn qua các tảng đá lớn, nhỏ, sau khi vượt qua 2/3 đoạn đường rộng 6m đã đổ bê-tông cốt thép. Các tay đua "vượt địa hình" điêu luyện sẽ giúp bạn vượt qua đoạn đường dài 13km. Nửa tiếng đồng hồ ngồi xe ôm lên hoặc xuống núi là 30 phút bạn sống trong cảm giác mạnh! Đưa khách lên xuống chùa Phật Lớn 50.000đ, lên xuống điện Bồ Hong 60.000đ. Xe ôm có trên 100 chiếc, hoạt động từ 9 giờ sáng đến 10 giờ tối mới ngưng.

Đến điện Bồ Hong, tương truyền nơi đây cụ Cử Đa, Thủ khoa Huân, Nguyễn Văn Do đến mai danh ẩn tích... Vì là điểm cao nhất của núi Cấm nên tầm 4 giờ chiều, ở trên điện, trời bắt đầu trở lạnh. Điện có đài Cửu Huyền Thất Tổ và hòn đá to rất được đông đảo người hành hương đến khấn vái. Khoảng 20 năm trước, từ chùa Phật Lớn lên đây, phải khó khăn vệt cây rừng. Hòn đá to dùng nằm dưới chân Đài tiếp sóng khi ấy nhúc nhích mỗi khi có cơn gió mạnh. Ngày nay được định vị bằng nhiều căn nhà áp sát vào. Hấp dẫn nhất ở điện Bồ Hong. Mùa mưa, sương mù có khi buông phủ suốt 10 ngày. Hai người đối mặt nhau thấy mờ mờ. Sương tràn cả vào quán. Hơi lạnh như ở Sa Pa. Bây giờ, đứng từ đài Cửu Huyền Thất Tổ, nhìn về phía tây thấy núi Dài Lớn, núi Cô Tô chập chùng trong sương. Buổi trưa, có khi thấy Hà

Tiên nơi biên viễn và đường biên với Vương quốc Campuchia.

Càng về khuya, hơi lạnh phủ khắp nơi, xứng với tên nhiều người ban tặng "Đà Lạt thứ hai". Trong số 11 hộ sống nơi đây, có đến 9 hộ vừa bán quán, chạy, mặn đủ cả. Quán nào cũng có gác gỗ. Tầng trệt ngoài phần bày bàn, là sạp gỗ với võng dù treo khắp nơi, phục vụ khách nghỉ ngơi. Ban đêm, trên sạp này, cứ 2 người ngủ chung một mùng. Cô Nguyễn Kim Hải, 32 tuổi, chủ quán cho biết, ngủ đêm 5.000đ/người, với đầy đủ mùng mền chiếu gối. Tắm 2.000đ/người. Mùa đông ken khách là sau tết, vía Bà Chúa Xứ núi Sam, quán của cô có thể chứa đến 200 khách "ngủ xá" (ngủ sát nhau trên sạp gỗ dài). Quán nào cũng có điện thoại bàn, có máy phát điện chạy từ 18 giờ đến 21 giờ.

Phố chợ trên núi

Thuộc ấp Vô Đầu, phố chợ "sầm uất" hơn là dưới chân chùa Phật Lớn (độ cao 500m), lúc nào cũng huyên náo, nổi bật nhất là mấy chiếc tivi quán cà phê xập xình ca nhạc, tiếng hát karaoke. Nhà nối nhà, chừng khoảng chục căn mỗi bên áp mái vào nhau trên một con đường nhỏ lông chông đá vừa đủ hai người đi. Con đường vài bước lên cao, vài bước xuống thấp. Nhà nào cũng có gác, có nhà dựng vài ba phòng cho khách trọ, 30.000đ/đêm ngày, sử dụng nhà vệ sinh tính thêm tiền. Nếu muốn có sự riêng tư với tiện nghi tối thiểu, với 50.000đ bạn đã có một chỗ nghỉ ngơi khá tuyệt. Cách phố chợ quanh co đường lên xuống dốc, bạn tận hưởng sự tĩnh lặng của núi non, thấm lạnh với sương mỏng bàng bạc và một không khí trong lành tràn đầy hai buồng phổi. Độc đáo là không nhà nào trên nóc đồng bằng này có cửa. Đêm, cứ vậy mà an nhiên ngủ. Hàng hoá dưới "trần" có gì, trên "thượng giới" này có nấy. Cà phê, cà pháo, hủ tiếu, mì xào. Giá có nhích hơn chút xíu.

Đến khu chùa Phật Lớn, bạn thoả mắt nhìn chùa Vạn Linh sừng sững tháp Cửu Trùng cao vút không trung. Chùa xây dựng vừa cổ kính vừa hiện đại. Bình phong chùa là rừng cây xanh ngút ngát. Cách đó không xa, là tượng Phật Di Lặc uy nghi, cao 36m. Hồ Thuỷ Liêm rộng mênh mông được khởi công từ tháng 3.2005, với kinh phí 8 tỉ đồng, đang khẩn trương hoàn thành để cung cấp nước sinh hoạt cho 500 dân ấp Thiên Tuế. Khi chùa Phật Lớn được xây dựng lại, khu vực này sẽ là điểm du lịch sinh thái, hành hương hấp dẫn ở đồng bằng.

Lễ Tạ Ơn



Nếu ta nhìn vào lịch sử của các dân tộc trên thế giới thì có thể thấy ngay là hầu như khắp nơi, từ các bộ lạc sơ khai tới các dân tộc văn minh, nơi đâu cũng có một hình thức nào đó cử hành những nghi lễ tạ ơn vì được “Trời” hay Thượng Đế ban cho được mùa tốt tươi, gặt hái thành công và lợi tức hoa quả trù phú.

Trước đi thiết lập một hình thức tôn giáo về những nghi lễ này, thì thường người nông dân cổ xưa tin rằng mùa màng ruộng nương của họ đều có “thần linh” hiện diện hoặc là làm cho được mùa tốt tươi hoặc là làm cho hạn hán mất mùa. Do vậy phát sinh các lễ “cầu mùa”, cúng tế thần linh để cho được mùa, xua đuổi tà khí. Lại cũng có khi dân chúng cử hành nghi lễ để đánh bại “thần dữ” trong mùa gặt.

Các lễ nghi liên hệ tới mùa gặt hái nông sản, lúa mì, hoa quả, sản phẩm đồng nội được các dân tộc để ý cử hành và có nơi trở thành một nghi lễ chính thức bắt buộc. Chúng ta hãy đan cử ra một số tập tục của các dân như Hy Lạp, Roma, Do Thái, Ai Cập, Trung Hoa và Việt Nam.

Người Hy Lạp

Đọc lịch sử Hy Lạp, chúng ta nhận thấy dân tộc này thờ rất nhiều thần linh nam nữ. đối với họ thần linh cũng có cuộc sống giống như các sắc thái của con người, và chính người Hy Lạp cũng đã thần linh hóa các bậc anh hùng vĩ nhân của mình.

Thần của mùa màng (hay chính thức hơn của lúa mì) là nữ thần Demeter. Vị nữ thần này được sung bái trong lễ hội gọi là Thesmophoria được cử hành hằng năm vào Mùa Thu.

Trong ngày đầu của Lễ Hội này, các phụ nữ có chồng (có thể là ý niệm các

phụ nữ này được gắn liền với việc sinh con và lo chăm sóc mùa màng) làm những túp lều bằng lá và cũng dùng những thân cây gỗ làm thành những chiếc chõng. Đến ngày thứ hai, họ sẽ ăn chay. Rồi tới ngày thứ ba là ngày lễ chính, thì họ sẽ dâng cho nữ thần Demeter các đồ cúng lễ gồm có: hạt ngô, bánh ngọt, hoa trái và các con heo. Người Hy Lạp tin tưởng rằng để đáp lại thì nữ thần sẽ ban cho họ được mùa gặt sung túc.

Người Roma

Người Roma có Lễ Hội gặt hái gọi là Cerelia để kính thần Ceres, vị nữ thần ngô bắp (do vậy mà đồ ăn sáng của người Hoa Kỳ cereal cũng do nguyên gốc này mà ra). Lễ Hội này được cử hành vào ngày 4 tháng 10 mỗi năm, và các đồ lễ cúng thường là hoa quả đủ thứ và cũng có thịt heo. Trong lễ hội dân chúng vui chơi, có đàn hát, diễn hành, có trò chơi và thể thao và đặc biệt là nghi lễ Tạ Ơn Thần.

Người Do Thái

Lễ hội Mùa Gặt có tên là Sukkoth được các gia đình Do Thái cử hành hằng năm vào mỗi mùa Thu, và lễ hội này đã được cử hành từ 3000 năm qua.

Nguyên ngữ Sukkoth gồm 2 danh từ là Hag ha và Succot - đó là Lễ Nhà Tạm tức là Hag ha Asif - Lễ Tụ Hội. Sukkoth bắt đầu vào ngày 15 trong tháng Tishri của người Do Thái, cũng là 5 ngày sau nghi lễ chính thức và quan trọng nhất của người Do Thái là Yom Kippor

Sukkoth có nghĩa là cái lều mà ông Moisen và người Do Thái đã sống trong sa mạc trên hành trình về Đất Hứa trong vòng 40 năm sau khi đã được giải thoát khỏi ách nô lệ cho người Ai Cập. Các chiếc lều này được làm bằng vải và lấy cành cây khô mà chống dựng lên, nên rất dễ gấp lại để thường xuyên di chuyển.

Lễ Sukkoth kéo dài trong 8 ngày. Dịp này, người Do Thái dựng lên chiếc lều nhỏ bằng cách cành lá, gọi lại các “mái nhà tạm” của tổ tiên họ. Mái che cũng bằng lá cây và không làm kín hẳn để ánh sáng mặt trời có thể chiếu rọi vào được. Trong các ngôi nhà tạm này, người ta treo hoa quả gồm có táo, nho, bắp ngô và các thứ rau. Hai đêm hôm đầu của mùa lễ, các gia đình ăn bữa tối chung với nhau trong ngôi nhà tạm và dưới bầu trời chiếu soi ban

chiều, để tạ ơn Thiên Chúa luôn ban ơn phước và dưỡng nuôi họ qua suốt cuộc hành trình về Đất Hứa.

Người Ai Cập

Lễ mùa gặt hái và tạ ơn của người Ai Cập gọi là Min, một vị thần của hoa trái và sản sinh. Lễ này được cử hành trong Mùa Xuân cũng là mùa mà người Ai Cập gặt hái.

Trong lễ Hội kính thần Min có cuộc diễn hành và chính Pharaoh (vua của Ai Cập) cũng tham dự và góp phần. Cuộc diễn hành và lễ hội gồm có ca nhạc, nhảy múa, và có các môn chơi thi đấu thể thao.

Khi người nông dân Ai Cập gặt hái ngũ cốc và bắp ngô, họ thường than khóc và làm ra điệu bộ ủ não sầu bi. Cử chỉ này cốt ý đánh lừa thần linh vì họ tin rằng thần sống trong ngũ cốc và ngô bắp của họ. Họ sợ rằng thần sẽ “nổi giận” khi nông dân hái bắp ngô khỏi thân cây hoặc là gặt hái ngũ cốc đi, nơi mà thần sống trong đó.

Người Trung Hoa

Người Trung Hoa mừng Lễ trong mùa gặt hái là Lễ Trung Thu vào ngày 15-8 âm lịch khi mà trăng tròn. Ngày này cũng là sinh nhật mặt Trăng và vì thế mà làm bánh ngọt có hình tròn giống hình mặt trăng mà người Tàu cũng gọi là "bánh mặt trăng hay bánh trung thu" có màu vàng và hình tròn. Trên tấm bánh này có hình con thỏ vì người Tàu cũng tin rằng hình trên mặt trăng là hình con thỏ (chứ không như người Việt cho rằng đó là thỏ cuội ngồi gốc cây đa).

Trong ngày Lễ Trung Thu, gia đình họp nhau mừng lễ tạ ơn. Thường đồ ăn là thịt heo quay, hoa quả, và bánh “trung thu”. Cũng có truyền thuyết cho rằng trong 3 ngày cử hành lễ hội này thì hoa từ mặt trăng sẽ rơi xuống trần gian và ai nhìn thấy được những đóa hoa này sẽ được “hên” trong suốt cả năm.

Mùa Lễ Trung Thu tại Trung Hoa cũng còn có một truyền thuyết khác là trong dịp đặc biệt này, người Trung Hoa tưởng niệm chiến thắng “đạo quân” đã xâm nhập nhà cửa và đồ ăn của họ. Đó là đạo quân “ma đói” các vong

nhân hồn ma phiêu lạc không ai chăm sóc nên đột kích các gia cư tìm đồ ăn. Do vậy người đàn bà Trung Hoa làm những chiếc bánh trung thu phân phát cho các gia đình. Trong mỗi chiếc bánh có để một “mật hiệu” cho biết thời giờ cung nhau tấn công “ma đói”. Khi thời giờ đã điểm, thì các “ma đói” sẽ ngõ ngàng và vì thế dễ bị đánh lui. Nên việc ăn bánh trung thu là để ghi nhớ chiến công ngày.

Người Canada

Riêng người Canada cử hành Lễ Tạ Ơn vào ngày thứ Hai trong tuần thứ Hai của tháng 10 mỗi năm. Tập tục này được bắt đầu từ năm 1879.

Việt Nam

Từ ngàn xưa, nhất là người Việt chúng ta đã có truyền thống biết ơn Ông Trời đã làm cho mưa thuận, gió hòa, khiến mùa màng được tốt, gia súc sinh sản nhiều, và nhờ đó cuộc sống được no đủ. Ca dao VN đã có nói:

Lạy Trời mưa xuống, Lấy nước tôi uống, Lấy ruộng tôi cày, Lấy đầy bát cơm.

Tết Trung Thu

Khác với Trung Hoa, Tết Trung Thu tại Việt Nam thường lại là Tết cho các trẻ em vui chơi. Tết này cũng vào ngày Rằm tháng Tám. Ngay từ đầu tháng, Tết đã được sửa soạn với những cỗ đèn muôn màu sắc, muôn hình thù, với những bánh dẻo, bánh nướng mà ta gọi gồm là bánh trung thu, với những đồ chơi của trẻ em muôn hình vạn trạng, trong số đó đáng kể nhất của thời xưa là ông Tiến sĩ giấy.

Các trẻ em đón Tết có những đèn xếp, đèn lồng sặc sỡ thắp sáng kéo nhau thành từng đoàn vui reo ca hát, tối tối cùng nhau nhón nhơ, cùng đi đường này ngõ khác.

Và khi rằm tới, có những đám múa lân rầm rộ, ngoài Bắc gọi là múa sư tử, với tiếng trống, tiếng thanh la thật náo nhiệt. Vậy Tết Trung thu là tết gì?

Trung thu là giữa mùa thu. Tết Trung thu như tên gọi, đến với chúng ta đúng

giữa mùa thu, mùa mát mẻ đẹp dễ nhất trong năm với trăng trong gió mát. Trung Thu cũng là dịp mùa màng vừa xong, dân chúng vui chơi và cảm tạ Trời đất cho mùa màng thu hoạch tốt đẹp.

Tết Đoan Ngọ

Cứ vào ngày mồng năm tháng năm hàng năm, người Việt ta lại đón **Tết Đoan Ngọ**. **Tết Đoan Ngọ** bắt đầu từ giữa trưa. Theo quan niệm của người xưa, đây là thời điểm khí dương thịnh nhất trong ngày cũng như trong năm vì ngày trong tháng năm là ngày dài nhất. “tháng năm chưa năm đã sáng”.

Ngày mồng năm tháng năm, người dân nhất là những người sống bằng nghề nông thường tổ chức lễ cúng trời đất khi bước vào một tiết mới. Thêm vào đó mùa hè khí trời oi bức, dịch bệnh phát sinh, người xưa cho là trời phạt nên bày ra lễ cúng để cầu xin sức khoẻ và sự bình an.

Vào ngày **Tết Đoan Ngọ**, buổi sáng các gia đình thường tất bật đi mua sắm, đến trưa, nhà nhà bày cỗ cúng. Ăn uống xong, cả nhà đi thăm nội ngoại chứ không thăm viếng bạn bè như ngày tết Nguyên Đán.

Trong ngày **tết Đoan Ngọ**, dân Việt cũng có một số tục lệ như phổ biến như: tục giết sâu bọ, tục hái thuốc ngày mồng năm tháng năm.

Tục giết sâu bọ ở đây phải được hiểu không phải giết sâu bọ phá hoại mùa màng mà là giết sâu bọ trong con người của ta. Theo quan niệm của người xưa thì trong mỗi con người của chúng ta, trong lục phủ ngũ tạng đều có sâu bọ (có thể là vi trùng), nhất là trong bộ phận tiêu hoá. Nếu hàng năm không trừ đi, sâu bọ sẽ đem lại bao nhiêu tai hại cho con người, thậm chí còn dẫn đến tử vong, cho nên cần phải trừ đi. Nhưng sâu bọ trong con người khó biết và không phải khi nào cũng giết được. Theo suy nghĩ của người xưa, sâu bọ thường ẩn trong bụng, chỉ đến ngày mồng năm tháng năm mới bò lên trên ruột nên phải tìm cách giết đi. Theo người Việt xưa, nhất là người miền bắc, cách giết sâu bọ là uống rượu nếp, ăn một vài loại hoa quả như mận, sấu, đào...

Người xưa cho rằng ngày mồng năm tháng năm là ngày mà khí dương lên đến cực thịnh, điểm cao nhất là vào giữa trưa, tức giờ ngọ. Đây là giờ nóng

nhất trong ngày và trong năm. Lúc đó mặt trời sẽ rọi những tia nắng nóng làm cho lá cây biến đổi mang những dược tính đặc biệt, được kết tinh và cô đọng lại mà những ngày khác không thể có. Những lá cây này ngày thường có thể dùng để trị bệnh thông thường như đau đầu, đau nhức xương khớp, cảm mạo, xây xẩm mặt mày... Những lá cây này được hái đem về nhà phơi khô, sắc uống khi có bệnh. (Trích theo một bài viết từ Hà Nội).

Ngày **Tết Đoan Ngọ**, xưa kia, nhiều nơi còn có tục lệ cho trẻ tắm bằng nước nấu bằng lá ngò. Tắm nước này vừa có mùi thơm dễ chịu, vừa giúp cơ thể tăng sức đề kháng với bệnh tật.

Ngày nay, y học phát triển, xóm thôn nên chẳng mấy ai nghĩ đến tục hái thuốc ngày mồng năm tháng năm nữa. Ngày **Tết Đoan Ngọ** cũng là dịp để dân Việt ta đền ơn trả nghĩa. Đây cũng là lúc vừa thu hoạch xong vụ chiêm, nhà có sẵn gạo nếp, đậu xanh, lại có sẵn vệt, sẵn ngỗng, các chú rể tương lai thường đem biếu bố mẹ vợ để nhớ ơn đã cho mình người bạn trăm năm. Ngày này cũng là dịp để trò đến Tết thầy học. Các thầy giáo ngày xưa phần lớn là người chưa đỗ đạt nên không có lương bổng, việc ăn uống trong năm thường do trò đảm nhận. Trò cũ đỗ đạt làm quan to cũng nhớ ơn người đã khai sáng mình nên cũng trịnh trọng mang lễ vật đến Tết thầy.

Người dân Việt ta sống vốn có nhân, có nghĩa, ai giúp đỡ mình về vật chất tinh thần cũng đều nhớ ơn. Thậm chí các ông thầy thuốc chữa bệnh cho mình tuy đã trả tiền thù lao nhưng đến ngày mồng năm tháng năm cũng đem một ít lễ vật đến để đền ơn người đã đem lại sức khỏe cho mình.

Này nay, **Tết Đoan Ngọ** vẫn là một Tết quan trọng của người dân Việt Nam. Những tập tục trong ngày Tết vẫn được duy trì, tuy phần lớn không giống như thời xưa nữa, nhưng ý nghĩa chính vẫn không thay đổi. Điều đó chứng tỏ người Việt bao giờ cũng trọng tình cảm, ân nghĩa. Ôn nghĩa với người và ôn nghĩa đối với Trời.

Đó chính là bản sắc dân tộc cần được bảo tồn cho thế hệ sau.

Hoa Kỳ

Lễ Tạ Ôn đầu tiên trên tại Hoa Kỳ đã được tổ chức vào Tháng Mười Một

năm 1621 tại Plymouth, Massachusetts nhằm tỏ lòng biết ơn nhóm thổ dân da đỏ Tisquanto. Câu chuyện như sau: một nhóm 102 người Anh di cư vượt 3000 dặm Đại Tây Dương trên con tàu Mayflower hướng về Tân Thế Giới tìm tự do tín ngưỡng. Mới đầu tàu Mayflower định đi tới Jamestown, Virginia, nơi định cư đầu tiên vào năm 1607. Nhưng vì bão tố liên tục, họ đành phải đổ bộ tại Cape Cod Bay và quyết định lập nghiệp tại Plymouth, Massachusetts. Ngày 21 tháng 11 năm 1620, trước khi lên bờ, 41 trong số này đã ký Bản Kết Ước Mayflower thành lập một tổ chức chính trị dân đưa ra những nguyên tắc luật lệ công bằng và bình đẳng. Đoàn người này đã phải chịu đựng một mùa đông trong đói lạnh và phân nửa đã chết. Trong tình trạng khốn cùng đó, như một phép lạ, một số thổ dân da đỏ nói thông thạo tiếng Anh đã mang bí ngô và thịt gà tây tới giúp nhóm này và đồng thời cũng chỉ cho di dân cách trồng trọt và bắt cá. Đó là lịch sử tiên khởi của lễ Tạ Ơn. Năm 1789, Tổng Thống George Washington đã chọn ngày 26 tháng 11, là ngày Lễ Tạ Ơn chung cho toàn quốc. Đến năm 1863, TT. Lincoln chọn ngày Thứ Năm chót của tháng 11 là ngày Lễ Tạ Ơn chung cho toàn quốc.

Vô Nam – Ăn Lầu cá kèo



Là loại cá sống phụ thuộc hoàn toàn vào thiên nhiên, chủ yếu là ăn các loại rễ cây như đước, sú, vẹt... nên cá kèo có những vị rất riêng biệt, thơm, có vị ngọt và hơi đắng, hoàn toàn khác với các loại cá khác. Tuy dân dã, nhưng những món ăn được chế biến từ cá kèo ngày càng có vị trí xứng đáng trong thực đơn của những món ngon Nam bộ.

Cá kèo là loại cá sống ở vùng sông nước duyên hải Nam Bộ, có nhiều ở vùng Sóc Trăng, Bạc Liêu và Cà Mau. Cá kèo dài khoảng 15cm, lớn bằng ngón tay và có hình dáng



giống cá bống, vì vậy có nơi còn gọi là cá bống kèo. Lớp da bên ngoài của cá bống kèo rất nhớt giống như cá chạch, do đó trước khi chế biến phải làm sạch lớp nhớt trên da. Điều đặc biệt là khi chế biến các món ăn từ cá kèo,

phải giữ nguyên mật và ruột cá, vì đây chính là sự đặc trưng tạo nên món ăn ngon từ cá kèo. Nó có vị nhần và béo... nhưng nếu bạn đã thử nếm qua hương vị này một lần, chắc chắn sẽ không thể nào quên vị ngon của nó.

Cá kèo ngon nhất là qua ba cách chế biến: nướng, chiên (rán) và nấu lẩu. Cá kèo sau khi rửa sạch, để nguyên con tẩm gia vị rồi được đem nướng than hoa hoặc chiên. Cả hai món này đều được chấm với mắm me, vị ngọt của thịt cùng với vị chua của me làm món ăn thêm ngon miệng. Món cá kèo chiên được tẩm thêm một lớp bột nên trông rất hấp dẫn và lạ miệng.

Món lẩu cá kèo có vị chua chua, chát chát của lá giang. Lẩu cá kèo thường có nhiều loại rau như rau muống, rau nhút (rút) và rau đắng – đây chính là món rau quyết định để có một nồi lẩu ngon. Cá kèo để làm lẩu là những con cá còn sống, được để trong những bát nước nhỏ. Khi nước lẩu sôi, mở vung và cho cá vào. Khoảng ba phút sau, cho rau vào và bắt đầu thưởng thức. Tùy theo sở thích mà bạn có thể chọn bún, mì trứng hoặc bánh đa để ăn kèm với lẩu.

Ở Sài Gòn đã có một con phố bán cá kèo ở đường Sư Thiện Chiếu, quận 3. Sau một ngày bận rộn với công việc, bạn có thể cùng bạn bè, gia đình đến đây vừa nhâm nhi, thưởng thức những món ngon từ cá kèo vừa ngắm nhìn nhịp sống sôi động của Sài Gòn về đêm, sẽ thấy thú vị biết chừng nào.

VỀ MIỀN TÂY - ĂN CÁ LINH



Một điều thú vị là khi Cá Linh vào mùa cũng là lúc bông so đũa nở và ngon nhất. Vì vậy, người dân miền Tây thường nấu món canh chua Cá linh. Bắt nước lên bếp cho sôi, sau đó cho nước me vào, tiếp theo để khóm, đậu bắp, cà chua, giá, bông so đũa vào nồi, và nhớ đừng quên những chú cá linh béo ngậy. Có thể thả thêm một quả ớt tươi vào nồi, sau đó nêm nếm cho vừa ăn là được. Nhưng đừng quên để các loại rau ngò gai, rau om vào vì như vậy đã giảm đi gần phân nửa hương vị đặc trưng của nồi canh chua. Món này ngon phải có đầy đủ các vị: chua của me, khóm; mặn của muối; ngọt của cá và vị nhẩn nhẩn của bông so đũa. Tô canh chua nóng hổi, thơm lừng với đủ màu sắc sẽ làm bạn muốn ăn ngay.

Đến hẹn lại lên, khi mùa lũ đến, người dân miền Tây lại có dịp thưởng thức hương vị ngọt và béo từ những món ăn ngon chế biến từ cá linh. Không biết chính xác tên gọi về cá linh có từ khi nào, nhưng có người cho rằng tên gọi “cá linh” là do vua Gia Long đặt. Theo Cụ Vương Hồng Sển, trong quyển Hơ n nửa đời hư có ghi: “Ngày nay còn khá nhiều điển tích lúc chúa



Ánh chạy trốn. Con cá nhỏ nhảy vào thuyền báo tin đừng sớm ra khơi, cứu chúa khỏi bị Tây Sơn chặn ngoài biển, chúa đặt tên là cá linh.”

Cá linh là loại cá nhỏ ở sông, có nhiều dầu, gồm có hai loại khác nhau: cá linh rìa và cá linh ống. Chúng sinh sản trên thượng nguồn, theo mùa nước nổi từ tháng tư, tháng năm âm lịch cá linh tràn vào các sông rạch ở vùng Cửu Long. Cá linh lớn tối đa bằng ngón chân cái, một vài con lớn bằng nửa cườm tay, nhưng rất hiếm.

Cá Linh có thể chế biến thành nhiều món nhưng ngon nhất vẫn là canh chua cá linh bông so đũa và cá linh kho nước dừa tươi. Trước khi chế biến, rửa sạch cá và lấy mật ra. Tùy vào cách chế biến mà cộng thêm các gia vị khác nhau.

Ngoài nồi canh chua ngon còn có món Cá linh kho nước dừa. Cách chế biến thật đơn giản: chỉ cần thả nước màu (đường đẳng) cho vàng sau đó cho cá đã làm sạch vào nồi đảo sơ qua một lượt. Kế đến, cho một ít nước mắm ngon cộng với khoảng 1 lít nước dừa vào nồi, vặn nhỏ lửa trong khoảng 20 phút khi cá chuyển dần sang màu vàng thì bạn có thể để hành lá cắt nhỏ, một ít ớt vào, bắt bếp ra cho vào đĩa là có thể “chiến đấu” hết nồi cơm mới thổi, cá đã ngọt thịt lại cộng thêm với nước dừa càng làm tăng thêm phần khoái khẩu cho món ăn.



Xin mời bạn hãy đến với miền đất mộc mạc miền Tây, để nghe giọng hò mượt mà của cô gái Cần Thơ trên dòng sông Ngã Bảy, về Cái Bè thưởng thức trái ngọt sông Tiền và cũng để nhớ, để thương về hương vị quê nhà từ những món ăn dân dã, không thể nào quên.

THƯỜNG TRÀ TRÊN ĐẤT TRUNG HOA



Nói đến những thi nhân nổi tiếng đời Đường như Lý Bạch (701 – 762), Đỗ Phủ (712 – 770), Bạch Cư Dị (772 - 846), ngoài những tuyệt tác thơ được mệnh danh Thi tiên, Thánh tiên, người ta cũng sẽ cảm thấy đây đó một thú vui tao nhã của người xưa – uống trà.

Ngày nay, những quán trà đậm chất Trung Hoa có mặt ở khắp nơi trên đường phố, các khu thương mại, chợ... Với chuyến “hành trình về phương Bắc – Trung Hoa” - một trong những chuyến đi thú vị nhất, du khách sẽ được đặt chân trên những vùng đất nổi tiếng ở khu vực Nam Trung Hoa, tìm hiểu những phong tục lễ hội, văn hóa và đời sống của cư dân bản địa, và sẽ không quên có những giây phút thư giãn bên những tách trà xanh thơm mát, đậm đà đã đi vào thơ, là nguồn cảm hứng dường như vô tận của các thế hệ thi nhân xưa và nay.



Trà có tên gọi có nguồn gốc Trung Hoa, được gọi là “cha”. Trà là loại nước uống, được nấu từ loại lá của loại cây cùng tên. Không những là loại nước uống giải khát, trà còn mang lại những hiệu quả rất tốt cho sức khỏe con người bởi các thành phần dược tính của nó.

Hiện nay, có 2 giả thuyết tồn tại song song gắn liền với nguồn gốc ra đời của trà. Thuyết thứ nhất cho rằng Trà chính là mí mắt bị cắt bỏ của tổ Đạt Ma, khi ngài chống lại cơn buồn ngủ khi thiền định. Thuyết khác do Lục Vũ (Lu Yu) - người đời nhà Đường, người được mệnh danh là “thần trà” khi viết quyển “Trà Kinh” vào thế kỷ VIII – quyển sách “chuyên khảo” về trà đầu tiên trên thế giới. Ông cho rằng, trà ra đời từ thời Thần Nông - khoảng năm 2700

TCN. Trong một lần vô tình đánh rơi những lá trà vào nồi nước đang nấu, ông thấy nước chuyển màu và có mùi hương thơm ngát, đồng thời có cảm giác các độc tố từ các loại dị thảo do ông thử trước đó dần tan biến.

Nổi tiếng về trà ở Trung Hoa có thể kể đến trà Ô Long và trà Long Tĩnh. Ô Long là loại trà xanh có chứa nhiều dược chất như tanin, têofinlin, têobromin và các vitamin C, PP, K, B2 và một số axit amin khác, khả năng làm chậm quá trình lão hóa. Trà Long Tĩnh, là loại trà xanh nổi tiếng, được trồng ở khu vực Hàng Châu (làng Long Tĩnh) với nét đặc trưng là hình dáng lá cờ (tam giác). Loại trà này gắn liền với truyền thuyết về con rồng nằm dưới đáy giếng khô (thuộc vùng Vân Nam) đã phun mưa khi vị sư khẩn cầu để dân thoát khỏi nạn hạn hán kéo dài và tưới mát các nương trà đang khô héo. Vua Càn Long cũng là một trong những người yêu thích loại trà này bởi vị ngọt thanh thuần khiết, đặc trưng, từ đó trà Long Tĩnh trở thành một trong những vật dùng để tiến cung hàng năm của vùng Hàng Châu.

Đối với người Trung Hoa, uống trà không chỉ đơn thuần là giải khát mà còn mang rất nhiều ý nghĩa thú vị. Đó là khoảng thời gian ngồi bên nhau của những thành viên trong gia đình, bạn bè, người thân... trò chuyện với nhau để giữ cho mối quan hệ được gắn bó bền lâu, tâm đầu ý hợp. Uống trà một mình để có phút suy ngẫm đến tương tận những sự việc xảy ra trong cuộc đời. Uống trà cũng là lúc thư giãn, tĩnh tâm để tinh thần luôn an lạc... và còn nhiều ý nghĩa khác nữa. Từ đó, uống trà không còn là một việc thông thường mà là cả một nghệ thuật, mà những gì liên quan đến việc này đều được chăm chút kỹ lưỡng, từ bình, chén uống trà đến nước pha trà, loại trà được chọn, đến chỗ ngồi, đến người bạn hiền đối ẩm...

Đến Trung Hoa - Thăm Di Hòa Viên



Với một bề dày lịch sử lâu đời và ghi dấu nhiều biến cố, Di Hòa Viên không những được biết đến như một công viên quốc gia mà còn được du khách cảm thụ dưới nhiều góc nhìn văn hóa và lịch sử đầy thú vị trong cảnh sắc chốn thần tiên.

DI HÒA VIÊN – CUNG ĐIỆN MÙA HÈ

Ngày nay, đến Di Hòa Viên, du khách sẽ bắt gặp một “dấu ấn Giang Nam” xanh mát ngay trên vùng đất phương bắc của Trung Hoa - Bắc Kinh. Từ cổng Đông môn, nơi có một biển lớn có khắc ba Hán tự mang tên “Di Hòa Viên” – thủ bút của vua Quang Tự, du khách sẽ lạc vào một khung cảnh thần tiên của những hồ, đảo, và lầu, điện. Với thủ pháp “Ức cảnh”, các “kiến trúc



sư” tài hoa thuở xưa sẽ dẫn dắt chúng ta đi vào một không gian rộng mở, vừa hư vừa thực với những lối quanh co, những ngôi tháp thoắt ẩn thoắt hiện sau những hàng cây rợp mát hoặc soi mình trong bóng nước lung linh của mặt hồ Côn Minh.

Cách thành phố Bắc Kinh khoảng 15km về phía Tây Bắc, Di Hòa Viên là một hoa viên cổ mang nhiều giá trị văn hóa, lịch sử của nhiều triều đại trên đất nước Trung Hoa. Trên diện tích khoảng 290 ha, Di Hòa Viên thực sự là một cung điện của những công trình kiến trúc đẹp hoàn mỹ. Tiêu biểu như Cảnh Minh Lầu ở phía bắc Liễu Kiều của Tây đề mô phỏng theo Nhạc Dương lầu ở Động Đình Hồ; Vọng Thềm Các trên Nam hồ đảo là sự mô phỏng Hoàng Hạc Lâu nổi tiếng ở vùng Vũ Xương.

Ngay từ thời Liêu và Kim, vùng đất nay là Di Hòa Viên đã được sử dụng vào mục đích làm nơi thư giãn của hoàng tộc với cơ sở ban đầu là tòa nhà trên đồi có tên gọi Kim Sơn. Vào thời nhà Nguyên, nơi đây từng bước được cải tạo. Rồi đến thời nhà Minh, nhiều công trình bắt đầu được xây dựng và từng bước trở thành hoa viên quốc gia, với Vọng Hồ Đình, Viên Tịnh Tự, Diệu Đài...

Khi nhà Thanh lên nắm quyền cai trị quốc gia lại tiếp tục bắt tay vào việc tu

bổ và xây dựng nơi đây thành một cung điện với qui mô lớn. Trong số những khu vực trong “Tam Sơn Ngũ Viên” thời nhà Thanh, Thanh Y viên là một trong những hoa viên được chú trọng nhiều nhất vì được dùng làm nơi ở và sinh hoạt của Từ Hy Thái hậu và Hoàng gia. Năm 1750, nhân dịp mừng thọ (lục tuần) của Hoàng Thái hậu, vua Càn Long đã cho cải tạo nơi đây bằng những công trình nhân tạo nhưng mang dáng dấp tự nhiên, hài hòa theo phong cách bố trí phong thủy phương đông.

Năm 1860, khi liên quân Anh - Pháp đánh vào Bắc Kinh, Thanh Y Viên cũng bị phá hủy nặng nề, đến năm 1888 nơi đây mới được cải tạo và xây dựng lại, đổi tên là Di Hòa Viên. Không hoàn toàn bình yên, Di Hòa Viên còn phải trải qua một biến cố khác đó là việc liên quân 8 nước phương Tây đốt phá các công trình kiến trúc khi đánh vào Trung Hoa vào năm 1900. Trải qua một chuỗi dài những bước thăng - trầm của lịch sử, năm 1925, Di Hòa Viên từ một nơi chỉ dành riêng cho việc thụ hưởng của tầng lớp vua chúa, đã trở thành nơi vui chơi và thưởng ngoạn của tất cả mọi người khi hoàng đế cuối cùng nhà Thanh - Phổ Nghi chính thức chuyển giao quyền lực về tay nhân dân.

Theo mỗi bước chân du khách là tiếng xào xạt của những chiếc lá khô ven đường, những đóa sen hồng rạn rở đang khoe mình dưới ánh nắng ban mai..., tất cả những điều ấy sẽ đưa du khách nhẹ nhàng đi vào thế giới của “khu vườn nuôi dưỡng sự ôn hòa” như tên gọi vốn có của nơi đây – Di Hoà Viên – Cung điện mùa hè.

Đến ĂngKo - Xem Vũ điệu Thần tiên



Vũ điệu Apsara là một trong hai loại hình múa cổ điển ở Campuchia, miêu tả về những câu chuyện thần thoại và sử thi như Ramayana (của Ấn Độ). Nó có nguồn gốc từ tín ngưỡng vạn vật hữu linh và ma thuật nguyên thủy với mô thức Hindu giáo, đồng thời là sự thể hiện những ảnh hưởng của văn hóa Ấn Độ trong khoảng thế kỷ I sau Công nguyên.

APSARA VÀ VŨ ĐIỆU THẦN TIÊN

Bên cạnh các công trình đền đá uy nghi, Angkor còn thu hút sự quan tâm của nhiều du khách bởi các tượng vũ nữ Apsara trong dáng vẻ mềm mại uyển chuyển cùng những điệu múa chốn thần tiên.

Trong thời kỳ từ vua Jayavarman II đến vua Jayavarman VII (từ năm 790 – 1220), ngôn ngữ múa cung đình (vũ điệu apsara) được thống nhất trong việc thể hiện và được khắc họa một cách sinh động trên các công trình đền tháp Angkor (có khoảng 3000 hình tượng vũ nữ Apsara đang trong các tư thế múa). Đến thế kỷ XIII, các điệu múa này có xu hướng chuyển sang hình thức bản địa hóa.



Trong điệu múa apsara, mỗi động tác múa đều mang một ý nghĩa hay một biểu tượng về một hiện tượng, nhân vật nào đó. Ví dụ, một ngón tay cong hướng lên trời có nghĩa là “hôm nay”, nếu đặt cánh tay lên ngang ngực thì nó thể hiện ý nghĩa “hạnh phúc”, khi tay trái hướng ra phía sau và tay phải nằm lại trước ngực với 3 ngón tay hướng lên, ngón trỏ chạm vào ngón cái thì đó là biểu tượng miêu tả hình ảnh rắn Naga, một con vật cưỡi của thần Vishnu, một tay hướng lên là biểu hiện cho “cái chết”, tay hướng xuống là “sự sống”, nếu hai bàn tay chuyển đổi lên xuống theo nhịp điệu nhanh thì nhằm nói đến 2 trong 4 giai đoạn của vòng đời con người là sinh – trưởng thành – bệnh tật và chết. Ngoài cử chỉ bằng tay, các thế chân cũng rất uyển chuyển, dáng hình mềm mại thể hiện những đường cong căng tròn nhựa sống.



Như lời của tác giả G. Codes (nhà nghiên cứu nổi tiếng về văn hóa Đông Nam Á), văn hóa Ấn Độ chỉ như một lớp vecni, phủ lên văn hóa bản địa Đông Nam Á. Vì vậy, văn hóa bản địa như được tiếp thêm luồng sinh khí mới và từng bước bản địa hóa bằng quá trình sàng lọc và sáng tạo để biến thành sản phẩm văn hóa của riêng mình. Nghệ thuật múa Khmer và vũ điệu Apsara là một minh chứng đầy thú vị của quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa đó.

ĐẾN CAMPUCHIA - THƯỜNG THỨC ẨM THỰC KHMER



Đối với món ăn, trước hết phải nói ngay đến đặc sản mắm Prohok (người Việt vẫn thường hay gọi là mắm “Bò hóc”). Nguyên liệu chính để chế biến mắm bò hóc là cá lóc, được chế biến qua nhiều công đoạn rất công phu, trước hết là khâu chọn và “xử lý” cá. Cá lóc sau khi làm sạch sẽ được ngâm trong nước khoảng một đêm để cá chuyển sang trạng thái phân hủy – đây là khâu kỹ thuật quyết định chất lượng của mắm.

Trái ngược hẳn với những suy nghĩ vốn có, những món ăn của người Khmer rất ngon miệng và mang lại nhiều điều thật thú vị khi bạn thưởng thức.

Tiếp theo, vớt cá ra nia, phơi nắng thật khô rồi dùng muối ướp đều lên cá, đồng thời dùng lá chuối quấn quanh cá và ép cho nước ra hết. Đến công đoạn chế biến, người ta rửa lại cá bằng nước muối thật mặn sau đó xếp từng lớp cá vào khay hoặc lu, theo tỷ lệ 1 muối, 1 cá, 1/2 cơm nguội. Sau khi xếp cá xong người ta dẫn lên bên trên một tấm mo cau khô, và cài thật chặt bằng những nan tre xếp chéo (để mắm không “trôi” lên). Người ta đem hủ đựng mắm phơi nắng khoảng 3 tuần, sau đó đem vào mát ủ thêm từ 6 – 12 tháng thì mang ra dùng.



Mắm bò hóc có thể ăn sống hoặc chế biến. Tuy nhiên, người Khmer thường ăn mắm bò hóc sống (như người Việt ăn mắm sống Châu Đốc vậy), bằng cách xé nhỏ mắm cá, trộn chung với nước cốt chanh, đường, tỏi, ớt rồi dùng kèm với thịt ba chỉ. Tùy vào sở thích và khẩu vị, mắm bò hóc còn được chế biến thành nhiều món ăn ngon khác.

Vậy là, đến Campuchia, ngoài việc tìm hiểu những công trình kiến trúc độc đáo và tinh tế, du khách còn có cơ hội được thưởng thức và khám phá những món đặc sản truyền thống của xứ sở chùa tháp này.

HOÀNG CUNG CAMPUCHIA - DUYÊN DÁNG GIỮA THỦ ĐÔ



Được xây dựng vào năm 1866 dưới thời kỳ vua Norodom Sihanouk, là nơi làm việc của Hoàng gia kể từ năm 1870, Hoàng cung Campuchia là một trong những điểm tham quan thú vị cho du khách khi đến đất nước này. Bên cạnh phong cách kiến trúc truyền thống, công trình này còn ảnh hưởng phong cách kiến trúc Pháp, thể hiện qua việc bố trí cảnh vườn, những bậc cấp... Từ vị trí này, du khách có thể ngắm nhìn dòng Mekong, Bassac và hồ Tonle Sap đang nhẹ nhàng trôi.

Cổng chính của hoàng cung hướng ra đại lộ Samdech Sothearos, trước đây là đại lộ Lenin, không xa đó là dãy đất của dòng Tonle Sap. So với tất cả các công trình trong tổng quan kiến trúc ở đây, phòng thiết triều của vua là đặc biệt quan trọng nhất. Nơi đây được xây dựng hoàn toàn theo phong cách Khmer vào khoảng năm 1917, và chỉ được sử dụng trong những dịp rất đặc biệt. Gắn liền với công trình này là một tháp hình chóp, với chiều cao 59m. Ở phía Nam của phòng thiết triều là Cục ngân khố Hoàng gia và biệt thự Napoleon III. Biệt thự này được xây dựng vào năm 1866, theo phong cách kiến trúc Ai Cập, là điểm dừng chân của Nữ hoàng Pháp Eugenie để nghỉ ngơi trong dịp khánh thành Kinh đào Suez. Một năm sau đó, tức năm 1867, Vua Napoleon III đã giao lại cho phía Campuchia, đến ngày nay.



Ở khu vực phía Bắc là cụm di tích chùa Bạc được xây dựng vào năm 1866 và chùa Vàng, với nét đặc trưng là tượng Phật vàng nặng 90 kg được đúc vào năm 1906 và nhiều tượng phật bằng vàng và bạc nhỏ hơn. Đặc biệt, nơi đây còn có tượng Phật lục bảo, có niên đại vào thế khoảng kỷ XVII, hiện nay được xem là “quốc bảo” của Campuchia. Được xây dựng cùng thời với Hoàng Cung (tức khoảng năm 1866), tên gọi Chùa Bạc xuất phát từ nét đặc trưng nổi bật – nền chùa được lát bởi 5.329 tấm gạch bằng bạc có trang trí hoa văn, mỗi viên gạch có trọng lượng khoảng 1,125 kg. Trong chùa còn có một tượng Phật bằng vàng cao gần 2m, nặng 90kg được dát khoảng 2.086 viên kim cương và nhiều tượng bằng vàng khác. Chính vì vậy, nơi đây còn có tên gọi là Chùa Vàng. Ngoài ra, trong chùa còn có một tượng Phật bằng ngọc bích cao gần 1m do Hoàng hậu Kossamak Nearyroath dâng cúng.

Nằm ở trung tâm thủ đô Pnuôm Pênh, Hoàng cung Campuchia được xem là một công trình quan trọng, đẹp và hoành tráng nhất vương quốc này. Với lối kiến trúc tuyệt đẹp của từng công trình, cách bài trí cảnh quan hài hòa, sinh động, hoàng cung đã thể hiện rõ nét độc đáo của văn hóa phương Đông, khiến du khách phải trầm trồ và thán phục không ngừng.

HỒNG KÔNG - CẢNH THEO PHONG THUY



Không có nhiều cảnh quan thiên nhiên hùng vĩ, nhưng Hồng Kông cũng có những điểm đến mang vẻ đẹp riêng của thành phố mình đợi chờ du khách khám phá.

Vịnh nước cạn là bãi biển đẹp, nước biển trong xanh, cát mịn, sóng nhẹ. Trên bãi biển có xây dựng một tháp nhìn ra biển, bên trong có những hình ảnh về bà Tín Hậu (Nữ hoàng của Thượng đế, người che chở cho thuyền khi ra khơi) và nữ thần Avalokitesvara cao hơn 10m. Ngoài ra, còn có tượng thần Yuexia Laoren (Thần mai mối) kế bên là hòn đá hôn nhân hạnh phúc. Người ta tin rằng, khi thành kính khấn nguyện trước thần mai mối và hướng đến hòn đá hạnh phúc thì chắc chắn hạnh phúc sẽ luôn đến với người đó. Vì vậy, khi tham quan Vịnh nước cạn, du khách còn có dịp ghé qua những điểm thú vị này.



Núi Thái Bình còn có tên gọi là Tai Ping Shan là đỉnh núi nằm ở phía tây nam của Hồng Kông, có độ cao 552m so với mực nước biển. Đây là đỉnh núi cao nhất của đảo và xếp hàng thứ 11 ở Hồng Kông. Đây cũng là nơi đầu tiên có người Hồng Kông sinh sống kể từ khi người Anh nắm quyền cai trị trên

vùng đất này. Với khoảng 6 triệu du khách tham quan mỗi năm, núi Thái Bình trở thành nơi nổi tiếng bởi có một tầm nhìn rộng, hướng đến toàn cảnh của Hồng Kông xinh đẹp.



Đình Sui – Tsing – Paak, là nơi dành riêng để thờ Ngọc hoàng, người nổi tiếng trong việc chữa trị cho các chứng bệnh về tinh thần. Tượng của ông được dựng lên trong khoảng thời kỳ dịch bệnh hoành hành (năm 1894). Ở ngôi đình này còn có mặt các vị Tai sui, đại diện cho 60 vị thần tương ứng với chu kỳ 60 năm theo lịch Trung Hoa. Người ta đến đây để cầu mong những vị thần có mối liên hệ đến số mệnh của mình nhằm mang lại những điều hạnh phúc, may mắn và bình yên.

Miếu trăm họ: Một trong những điểm tham quan khá thú vị tại Hồng Kông là ngôi đình Paak Sing, theo cách nói thông thường có nghĩa là “Đình trăm họ” vì trước kia nơi đây được xem như một bệnh viện dành cho những người hấp hối. Paak Sing được xây dựng lần đầu tiên vào năm 1851, khi trận dịch bệnh khủng khiếp xảy ra trên khắp các sườn đồi ở Hồng Kông. Nơi đây đã được xây dựng lại vào năm 1885 sau khoảng 30 năm kể từ sự kiện đó. Và ngày nay, ngôi đền này là nơi yên nghỉ của tổ tiên nhiều gia đình, dòng họ trên khắp vùng lãnh thổ Hồng Kông.



Đại lộ ngôi sao nằm giữa đảo Hồng Kông và Cửu Long. Đây là nơi lưu dấu tay của hầu hết các tài tử Hồng Kông và những người nổi tiếng khác trên đảo. Đại lộ nằm dọc theo khu Tsim Sha Tsui, đặc biệt thu hút khách tham quan là người hâm mộ những thần tượng của nghệ thuật thứ 7.

THĂM ĐẢO QUỐC SƯ TỬ SINGAPORE



Mang dáng vóc tuyệt đẹp của một Thành phố công viên, Singapore nhỏ bé nhưng ngăn nắp và quy cũ, tinh tươm có quyền tự hào khi được biết đến là một thành phố xanh và sạch nhất châu Á. Đó cùng là lý do khiến hàng năm đất nước này thu hút được lượng du khách lớn hơn gấp nhiều lần so với dân số của họ, là niềm mơ ước của nhiều quốc gia khác trên thế giới.

Đường phố của Singapore tắm tấp một màu xanh. Những tòa nhà cao tầng hiện đại đều được xây dựng nằm sau những công viên mượt mà sắc xanh của cỏ và những tàng cây đại thụ xòe rộng che bóng mát. Những công trình được xây dựng từ những bãi bồi đắp lấn biển thì mang nhiều nét đẹp của nền kiến trúc hiện đại cao cấp, như một minh chứng thuyết phục nhất về sức mạnh của trí tuệ và bàn tay con người.



Và khi lên đến đồi Mount Fabre, bạn như tưởng tượng mình đang đi trong không khí của miền ôn đới khi được thỏa sức ngắm nhìn những hàng thông ba lá kim vươn lên kiêu hãnh giữa cái nắng cái gió nhiệt đới mà vẫn mượt xanh. Những thảm hoa mọc rải rác trên triền đồi điểm tô cho không gian thêm phần tươi thắm. Xa xa thấp thoáng trong tầm mắt là một thành phố sầm

uất náo nhiệt và hiện đại, với những công trình rộng lớn nối tiếp nhau mà vẫn phẳng phất nét lãng mạn nên thơ trong một màu xanh ngan ngát và dịu nhẹ.



Ngay cả những câu chuyện truyền thuyết cũng làm cho Singapore thêm phần sống động hơn. Câu chuyện bắt đầu từ thế kỷ XVIII, khi hoàng tử Sang Nila Utama đặt chân lên hòn đảo này, ông đã bắt gặp biểu tượng một con sư tử mình cá nên đã đặt tên cho miền đất này là thành phố Singapura – nghĩa là thành phố Sư tử. Phải chăng, sức mạnh, niềm tin của người dân đảo quốc này cũng bắt nguồn từ huyền thoại đó, luôn khát vọng trường tồn và ngày một phồn vinh như chính tên gọi của đất nước từ ngày khai sinh.

Vịnh Marina lộng gió với những biểu tượng của Đảo quốc như Tượng Sư tử, Nhà hát Esplanade. Tiếp đó là đảo Sentosa kỳ thú, vườn chim Jurong với hàng ngàn loại chim quý hiếm... đều là những địa danh đem đến cho Singapore một vẻ đẹp mang đầy màu sắc thiên nhiên. Phải chăng ở đó còn là ước mơ về một cuộc sống thanh bình, trong một môi trường trong lành và hòa hợp với thiên nhiên.



Singapore, đất nước phải xây dựng những tòa nhà bằng cách lấn biển, phải làm những con đường trên nền đất bồi mua từ các quốc gia láng giềng, mà vẫn tràn ngập một màu xanh trong sự ngăn nắp, tinh tươm. Dẫu không náo nhiệt, ồn ã và thịnh vượng như các thành phố khác trên thế giới, nhưng với những công trình kiến trúc mang tính mỹ thuật cao, những con đường tuyệt đẹp, những khu mua sắm cao cấp hiện đại, và cả những câu chuyện huyền thoại chứa đựng sức mạnh và niềm tự hào... đều góp phần làm nên một Singapore sống động, tự tin và vươn lên không ngừng. Ở đó còn là một tinh thần cộng đồng cao quý, một trái tim châu Á đượm sắc phương Đông, một nếp sống văn hóa và quy cũ, xứng đáng được thế giới ngưỡng mộ, tôn vinh.

PARIS – 10 ĐIỂM ĐÁNG THAM QUAN



Với một bảo tàng đồ sộ các công trình kiến trúc, danh lam thắng cảnh tuyệt đẹp, Paris nghiêm nhiên trở thành Thánh đường du lịch ở giữa lòng châu Âu. Sau đây là 10 điểm được xem là nổi bật và đáng tham quan nhất ở kinh đô này.

1. Khải hoàn môn, trục chính của công trường Charles de Gaulle - Ngôi sao: được Napoléon xây dựng từ năm 1806, cao 163 feet, ngang 147 feet, là nơi mọi du khách đều đến chụp ảnh kỷ niệm, ngắm nhìn và mua sắm (đừng bỏ qua cơ hội chọn mua dầu thơm trong cửa hàng Sephora), nhâm nhi ly giải khát, tách cà phê hay ăn món nhậu luộc với khoai tây chiên trên đại lộ Champs - Élysées.



2. Đền thờ Trái tim cực thánh: xây dựng từ 1876 đến 1914 theo kiểu kiến trúc La Mã - Byzantine, tuyệt đẹp nhờ tọa lạc trên một ngọn đồi, vòm cao 273 feet là điểm cao thứ hai của thủ đô Paris sau tháp Eiffel.

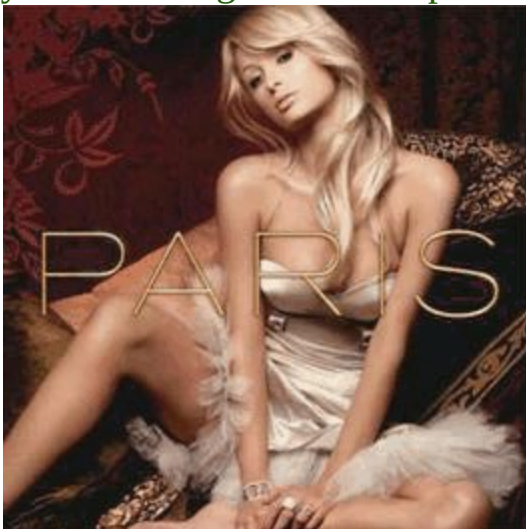
3. Trung tâm Georges Pompidou: khánh thành năm 1977 được xem là nơi cất giữ nhiều kho tàng nghệ phẩm thế kỷ 20 – 21, do đó còn được gọi là

"ngôi nhà của Bảo tàng nghệ thuật hiện đại" hiện đang sở hữu 40.000 tác phẩm nhưng chỉ trưng bày 850 cho du khách thưởng ngoạn.

4. Tháp Eiffel: hoàn tất xây dựng năm 1889, cao 1.056 feet là kỳ công xây dựng nổi tiếng nhất thế giới, có hai nhà hàng Altitude 95 (tầng 1) và Le Jules Verne (tầng hai), tầm nhìn rộng xa 40 dặm khắp Paris. Mua vé leo lên tầng cao chót vót, bạn nhớ tìm nơi chỉ dẫn nhìn về hướng Sài Gòn ở cách đó gần 10.000km.



5. Hôtel des Invalides: được xây dựng để làm bệnh viện quân đội nhưng rồi đã trở thành "chung cư" của 4.000 gia đình, nhưng từ năm 1840 trở đi thì chuyển thành lăng tẩm của Napoléon.



6. Bảo tàng Louvre: là nơi du khách nên dành ít nhất trọn một ngày tham quan vì có đến 400.000 nghệ phẩm, cổ vật (chỉ thường xuyên trưng bày 35.000 trong đó có tượng Venus của Milo, tranh Mona Lisa của Leonard de Vinci...).



7. Bảo tàng Cluny: xây dựng vào thế kỷ 15 để làm nơi nghỉ dưỡng của vua chúa, nay là một nơi cất giữ nhiều cổ vật La Mã, nghệ phẩm giá trị.

8. Bảo tàng Orsay: cất giữ nhiều nghệ phẩm của các nghệ sĩ nổi tiếng trong thời gian từ 1848 đến 1914 như Monet, Delacroix, Manet, Courbet, Cézanne, Van Gogh, Renoir, Matisse...



9. Bảo tàng Picasso: có 203 bức tranh, 191 bức tượng, 85 đồ sành sứ cổ và hơn 3.000 bản thảo, bức phác hoạ của nghệ nhân nổi tiếng nhất thế giới.



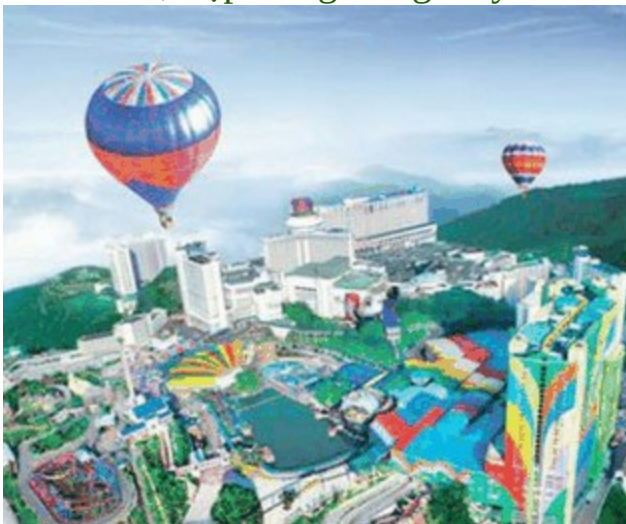
10. Nhà thờ Đức bà Paris: khởi công xây dựng năm 1163 và hoàn tất sau đó hai thế kỷ, là đại giáo đường Công giáo La Mã nổi tiếng nhất sau đền thờ Thánh Phêrô ở Roma.

Cao Nguyên GENTING, Malaysia – THÀNH PHỐ TRONG MÂY



Nằm cách phía bắc thủ đô Kuala Lumpur, cách gần 60 km đường đèo núi với những cua tay áo nhiều tầng lắt léo, cao nguyên Genting với nhiệt độ bình quân chỉ từ 18 đến 22 độ C, không khí trong lành, mát mẻ quanh năm đã trở thành một điểm đến rất hấp dẫn khách du lịch trong và ngoài nước.

Với chiều cao 1.900m so với mực nước biển, Cao nguyên Genting đã được thiết kế thành một khu giải trí liên hợp mang đậm phong cách phương Tây, hiện đại và ngày càng được mở rộng. Trước khi lên đến đỉnh, bạn sẽ vượt một chặng dài bằng cáp treo để ngắm nhìn những cánh rừng nguyên sinh bên dưới, trập trùng trong mây vừa oai nghiêm vừa lãng mạn.



Khu vui chơi Theme được thiết kế khép kín với một không gian đủ chỗ cho gần 50 trò chơi với mức độ giải trí khác nhau. Hàng loạt các trò chơi cảm giác mạnh để du khách có thể thử lòng can đảm của mình như rơi Turbo (rơi tự do từ độ cao 185 bộ trong thời gian 5 giây), môn xoắn nút chai (xe lửa chạy trên đường ray xoắn), xe siêu trượt (trượt với tốc độ siêu âm)... luôn đông nghịt khách đặc biệt là những ngày cuối tuần. Các khu vui chơi dành cho gia đình cũng hấp dẫn không kém như Khu ném tuyết, Khu nhà ma...

Đặc biệt tọa lạc ở giữa khu trung tâm là một nhà hát lớn với sức chứa hàng ngàn người luôn có những sô diễn nghệ thuật độc đáo của các đoàn nghệ thuật đến từ khắp nơi trên thế giới.



Những hấp dẫn bậc nhất ở cao nguyên này chính là sông bạc De Genting mở cửa hoạt động suốt ngày đêm. Lên đến đây, du khách có thể dành chút thời gian để thử vận may của mình trong hàng trăm trò chơi cũng như những bàn đánh bài tại đây, nhưng nhớ đứng dậy sau một vài lần đặt cược dù thắng hay thua để niềm vui được trọn vẹn hơn.

Với hàng loạt những khách sạn năm sao với sức chứa hàng ngàn người cùng với những nhà hàng với thực đơn phong phú đủ mọi khẩu vị, thành phố Genting trở thành một khu giải trí hoàn hảo, tiện nghi, chắc chắn sẽ đem lại cho du khách những giây phút thư thái nhất.

NHÀ HÁT CON SÒ – NIỀM KIÊU HÃNH CỦA SYDNEY



Như những cánh buồm vươn ra biển khơi căng gió, nhà hát Opera Con sò được xem là biểu tượng của nước Úc, của thành phố Sydney không chỉ về mặt kiến trúc mà còn là về giá trị văn hóa và tinh thần của người dân châu Lục này. Vẻ đẹp vĩnh cửu và lộng lẫy của nó đã trở thành niềm kiêu hãnh của Sydney bây giờ và mãi đến mai sau...

Công trình xây dựng lớn nhất ở Úc rộng đến 182m và cao 67m. Năm ngàn khối bê tông, khoảng 60 ngàn mét vuông kính, 136km cáp bằng thép chịu lực cao và 1.056.000 viên ngói men đã được sử dụng để lợp lên mái công trình này.

Nó đã được xây dựng trong gần 20 năm và chi phí lên tới 77 triệu đôla. Bên trong mười cái mái vòm bằng bê tông khổng lồ dựng lên từ mặt đất này là hơn 900 căn phòng, một nhà hát Opera, một thư viện và hai nhà hàng.



Công trình chính này là Nhà hát Opera Sydney, một trong những kỳ quan của nghệ thuật kiến trúc hiện đại. Nó đã được thai nghén từ năm 1955, khi chính quyền bang New South Wales đặt ra một thách thức cho những kiến trúc sư hàng đầu thế giới để thiết kế một nhà hát Opera cho xứng đáng với thủ đô Sydney.

Nhiệm vụ hết sức khó khăn: đồ án thiết kế phải đặt nhà hát tọa lạc trên dải đất

hẹp nhô ra về phía cảng của thành phố. Nó phải có hai phòng hoà nhạc với sức chứa tương ứng là 1.000 và 3.000 người. Nhưng trên hết là công trình này phải đẹp mắt.

Người đoạt giải là một kiến trúc sư sống cách đó nửa vòng trái đất, ông Jorn Utzon người Đan Mạch. Phác thảo kiến trúc của ông này với những vỏ bê tông khổng lồ vút lên cao trên hải cảng trông như những cánh buồm màu trắng của một con tàu khổng lồ đã thuyết phục được cả ban giám khảo lẫn công chúng.

Bản thiết kế của Utzon gặp phải nhiều khó khăn vì các kỹ sư sợ là những mái vòm của tòa nhà có thể bị sập khi có gió lớn. Tiền cũng là một trở ngại đáng kể. Để gây quỹ xây dựng công trình này, những phụ nữ sang trọng của Sydney đã đi bán những nụ hôn với giá 77 đôla. Cuộc xổ số gom tiền cho Nhà hát Opera Sydney thì có một khởi đầu bất hạnh khi một trong những người trúng số trở về nhà và phát hiện ra rằng con trai mình đã bị bắt cóc.



Ngày 20-10-1973, mười sáu năm sau khi khởi công xây dựng, nữ hoàng Anh đã cắt băng khánh thành Nhà hát Opera Sydney. Và từ đó đã có hàng trăm buổi hòa nhạc Opera, kịch, trưng bày và hội thảo được tổ chức tại đây hàng năm. Nhu cầu đối với các gian sảnh trong tòa nhà lớn đến nỗi phải đăng ký trước cả một thập kỷ.

Khách đến thăm Nhà hát Opera đều phải công nhận là tòa nhà có một vẻ đẹp vĩnh cửu độc nhất vô nhị. Và theo Utzon, người thiết kế kiến trúc của công trình này thì nó là một “pho tượng... một sinh vật sống”.

Đã được tồn tại hơn 30 năm, công trình kiến trúc vĩ đại này đã đem đến sự

ngạc nhiên và ngưỡng mộ không chỉ cho người dân địa phương mà còn triệu triệu du khách đến đây. Nó xứng đáng là một trong những công trình kiến trúc đồ sộ nhất của nhân loại, được tôn vinh và ngợi ca mãi mãi.