

Hòn hậu du lịch



❖ Bài, ảnh: KIỀU MAI

NHỮNG MÔ HÌNH “ĐỘC”

Từ bến đò cô Bắc, chỉ mất khoảng 5 - 10 phút, du khách có thể đặt chân đến cồn Sơn. Bỏ lại không gian ồn ào của phố thị bên kia bờ, không gian cồn Sơn yên ắng đến lạ kỳ, không có tiếng xe cộ gấp gáp, chợ búa náo nhiệt, thi thoảng chỉ có vài tiếng đập máy dưới nước của tàu ghe qua lại. Cồn Sơn vẫn còn nguyên vẹn nét hoang sơ, những con đường đất trơn trượt với những vườn cây bạt ngàn, xanh tươi, hấp dẫn du khách.

Hành trình khám phá cồn Sơn sẽ bắt đầu từ làng bè - nơi có khoảng 49 nhà bè, nằm rải rác ôm bọc thân cồn, tạo nên làng nổi trên sông nước vô cùng độc đáo và thi vị. Nhà bè Bảy Bon của ông Lý Văn Bon hấp dẫn du khách với những bè cá thác lác quẫy nước tung tóe. Tại đây, du khách sẽ được tìm hiểu về quy trình nuôi cá bè, về đời sống, nếp sinh hoạt của những người dân trên sông nước. Theo chia sẻ của người dân địa phương, nghề nuôi cá bè phải sống cùng cá, nên họ cất nhà trên sông, mọi sinh hoạt đều diễn ra nơi này.

Dập dềnh theo con nước, du khách có thể thỏa thích thả thức ăn, hàng trăm con cá thác lác cuồn cuộn đua nhau đớp mỗi quẫy đuôi, tung tóe bọt nước, tạo nên tiếng những đập nước hết sức vui tai, căng tràn nhựa sống; hay những con cá chép koi thân thiện, rực rỡ sắc màu. Đặc

Nằm ở tả ngạn sông Hậu, cồn Sơn (khu vực 1, phường Bùi Hữu Nghĩa, Bình Thủy) vẫn còn nguyên nét hoang sơ, tựa như hòn ngọc thô chưa được mài giũa. Những vườn cây xanh mướt, nếp sống thân tình của người dân địa phương đã tạo nên lợi thế phát triển du lịch cộng đồng cho cồn Sơn. Bên cạnh đó, với sự cần cù, sáng tạo, người dân nơi đây còn tạo ra nhiều sản phẩm độc đáo, hấp dẫn và níu chân du khách.



biệt, ông Bảy Bon hiện đang sở hữu nhiều loài cá lạ: trê hồng, Hòa Long (chạch lửa), Hồng vĩ mỏ vịt, cá cộp... Ông Lý Văn Bon giới thiệu: “Hồng vĩ mỏ vịt, cá cộp là giống cá Nam Mỹ khá hiếm trong môi trường nước ngọt sông Hậu, cồn Hòa Long thì nay không còn nhiều. Ở thượng nguồn bên Campuchia hay sông Tiền cũng không thấy, tôi may mắn sở hữu vài con, đang nghiên cứu

để chúng có thể sinh sản trong môi trường tự nhiên như đẽ trong chà. Với những con cá lạ này, mình cũng cho du khách tham quan, để biết thêm sự đa dạng của các giống loại thủy sản ở vùng sông nước Nam Bộ”.

Cồn Sơn còn khiến du khách thích thú với vũ điệu cá lóc bay của gia đình anh Nguyễn Trung Tín. Hơn 20 năm kinh nghiệm nuôi cá, anh Tín không chỉ mất tay trong việc chăm sóc cá mà còn huấn luyện chúng biết nhảy múa, tạo niềm vui cho du khách. Du khách chỉ cần thả thức ăn là các “vũ sư” cá cứ đua nhau nhảy, đủ mọi hình dáng uốn cong, bọt tung tóe, trông rất vui và đẹp mắt. Có khi, cũng chẳng cần thức ăn, từng đàn cá vẫn đua nhau nhảy rào rào, tựa như cạnh tranh vũ điệu nào đẹp hơn. Thú vị hơn, du khách chỉ cần chèo ghe theo chân anh Lê Trung Tín thả lưới vài phút là có thể thu hoạch mẻ cá tươi nguyên. Tranh thủ hái thêm tí rau vườn là du khách có thể nấu nồi canh, nướng cá, thưởng thức bữa ăn đúng chất miệt vườn.

NHỮNG TRẢI NGHIỆM CỘNG ĐỒNG

Đến cồn Sơn, du khách có thể thả dạo quanh các con đường uốn lượn trên cồn, cảnh sắc hết sức thanh bình, vài đứa trẻ bày trò bán hàng với

Cộng đồng Cồn Sơn



*Các hoạt động du lịch cộng đồng tại Cồn Sơn:
Xem cá lóc bay; Thử tài làm bánh dân gian;
Tham quan bè cá...*

lục bình, vài em bắt ốc mò cua phía bên kia con rạch... tạo nên bức tranh quê hết sức dung dị. Với diện tích 67ha, người dân cồn Sơn mưu sinh bằng những vườn cây trái, đa dạng các loại: nhãn, bưởi, thanh long, vú sữa, chôm chôm, đu đủ, ổi...

Gia đình chú Sáu Cảnh được biết đến có vườn nhãn Ido sum suê. Nếu đến đây đúng mùa nhãn (khoảng tháng 9), du khách sẽ tận mắt ngắm nhìn từng chùm nhãn sai trĩu cành, hương thơm thoang thoảng, chỉ cần với tay là có thể hái trái, thưởng thức tại chỗ. Giống nhãn này giòn, cơm dày, ngọt thanh lại thơm nên được lòng nhiều du khách.

Sau khi tham quan vườn chán chê, du khách được thử tài làm bánh in. Nếu du khách nào muốn làm nông dân đúng chất có thể đến vườn Thành Tâm, cách đó chỉ vài chục bước chân, tham gia các hoạt động: câu cá, mò cua, bắt ốc, tát mương bắt cá... Sau nhiều giờ lặn ngụp, lấm lem bùn đất, thành quả thu được là những con cá đồng (cá lóc, rô phi, cá trê...) giã đàn đạch, khiến không ít người vui sướng. Từ thành quả này, du khách có thể chế biến tại chỗ với nguyên liệu sẵn có trong vườn, thành những món đồng quê tuyệt vời như: cá nướng rơm hay bẹ chuối, ốc nướng...Sau

bữa ăn, du khách ngả lưng trên những chiếc võng mắc trong vườn, tận hưởng không gian yên bình vùng quê, lắng nghe chim hót, cũng là một cái thú khó tìm ở chốn phố thị.

Cách nhà vườn Thành Tâm khoảng 200m, gia đình chị Phan Thị Kim Phước, gọi thân tình là Năm Phước lại tạo nên không gian trải nghiệm khác. Nhà chị Năm Phước mang đậm nét đặc trưng Nam Bộ, nhà có vườn, ao bao bọc xung quanh, khoảng sân rộng, hiên nhà thoáng mát, nhà vách ván rất mát mẻ. Nhưng ấn tượng nhất chính là sự nhiệt tình, chân chất của gia chủ. Sau một vòng dẫn khách tham quan vườn cây rộng hơn 13.000m², có tuổi đời trên 50 tuổi, chị Năm Phước tất bật chuẩn bị các món ăn ngon đãi khách.

Điểm độc đáo của hành trình tham quan cồn Sơn chính là ở đây, du khách có thể trải nghiệm làm các món bánh dân gian: bánh xèo, bánh khọt, bánh canh bột xắt, bánh ướn, bánh đúc gân... với các nguyên phụ liệu đều từ thiên nhiên. Ấn tượng với nhiều du khách là món dưa chuối "có một không hai" của chị Năm Phước. Những sợi dưa trắng phau, giòn giòn, chua chua ngọt ngọt làm tăng thêm sức hấp dẫn cho những món ăn dân dã. Chị

Năm Phước vui vẻ chỉ dẫn: "Mình lấy đoạn thân chuối non, xắt thành miếng vừa ăn rồi đem ngâm giấm chua ngọt. Giấm tự nhiên làm từ nhà mới ngon, con giấm phải làm từ nước mưa". Với sự thân thiện, thiết tha, chị Năm Phước và những người trong gia đình đều không ngại chia sẻ bí quyết để khách có thể làm nên những món ngon dân dã.

Bước qua cây cầu khi là đến nhà chị Phan Kim Ngân, tên thường gọi là chị Bảy Muôn - nổi tiếng với tay nghề làm nước mắm, bánh lọt, bánh lá mít, bánh kẹp cuốn và nhiều loại bánh lạ, độc đáo. Chị Bảy mặc mạc chia sẻ: "Khách muốn làm bánh gì, nói trước một tiếng là chị chuẩn bị nguyên liệu, sẵn sàng hướng dẫn họ làm, chia sẻ bí quyết. Nói chú, có cô Việt Kiều thích món bánh lọt của mình, cô xin bí quyết về bên đó làm và kinh doanh. Chị chỉ hết, ai dè mấy tháng sau, cô ấy nhớ gọi điện cảm ơn mình hoài vì khách bên đó thích món này lắm, làm mình cũng vui lây".

Nét đẹp hoang sơ của cồn Sơn được nhiều cụ khách ví von như viên ngọc quý giữa phố thị. Quả thực, trải nghiệm một ngày ở cồn Sơn thật sự sẽ mang đến cho du khách nhiều thú vị về văn hóa, ẩm thực đặc sắc và nếp sống thân tình, mộc mạc của người dân vùng Tây Nam Bộ. ❄