

T rước khi đặt chân lên cồn, du khách không khỏi ngẩn ngơ trước một "làng nổi" trên sông. Khoảng vài chục bè cá ôm lấy cù lao nhỏ bé như muôn ra sức chở che, bảo vệ. Nghề nuôi cá bè vốn không xa lạ với cư dân vùng sông nước Cửu Long nhưng sẽ rất thú vị đối với người thành thị. Ghé thăm các bè cá, nghe những người dân thật thà chia sẻ về cái nghề lênh đênh trên sông nước du khách mới cảm hết những nỗi lo toan, vất vả của họ. Thời gian trước các chủ bè thường nuôi cá điêu hồng, nhưng vài năm trở lại đây họ chuyển sang nuôi cá thác lác cườm và một số loại cá khác có giá trị kinh tế cao hơn. Ngồi trên bè, du khách thích thú nhìn những đàn cá vui mừng quẩy đuôi khi được ăn và cảm nhận hơi gió trong lành, mát rượi từ sông thổi vào. Đây chính là những khoảnh khắc để tận hưởng cảnh sắc thiên nhiên yên bình, thơ mộng sau những ngày làm việc mệt mỏi.

Đến Cồn Sơn, du khách được dạo bước giữa vườn cây ăn trái trĩu quả, thưởng thức những hương vị ngọt ngào từ nhiều loại hoa thơm, quả ngọt. Từ bao đời nay, người dân nơi đây sống chủ yếu bằng lợi tức thu được từ các vườn cây ăn trái. Cho đến bây giờ cuộc sống của họ vẫn giữ được những nét đơn sơ, mộc mạc từ nếp sinh hoạt hằng ngày đến tập quán canh tác. Nơi đây là xứ sở của chôm chôm, xoài, bưởi, mít, ổi, vú sữa... Vào khoảng tháng 3 đến tháng 5 âm lịch là thời gian trái cây chín rõ, đây là khoảng thời gian lý tưởng để du khách tham quan Cồn Sơn. Nhà vườn Thành Tâm nổi tiếng với vườn bưởi nǎm roi hàng trăm cây, nhà vườn Thành Đạt với vườn nhãn trĩu quả, còn nhà vườn Song Khánh lại tạo dấu ấn với vườn chôm chôm sai trái... Mỗi nhà vườn là một màu sắc, mang đến những trải nghiệm khác nhau. Du khách cảm thấy thích thú khi được tự tay hái những trái chín trên cành, ngồi dưới bóng cây mát rượi cùng nhau thưởng thức những hương vị ngọt ngào của vùng nhiệt đới. Hấp dẫn hơn nữa là các vườn cây ăn quả được các chủ nhà vườn trồng theo tiêu chuẩn an toàn, ít sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, giá rất phải chăng. Vì thế trái cây ở Cồn Sơn là một trong những đặc sản ý nghĩa nhất mà du khách chọn mua về làm quà cho bạn bè và người thân.



Cồn sơn yên bình và xanh ngát

BÀI & ẢNH: VÕ THỊ NGỌC GIÀU

CỒN SƠN LÀ MỘT CÙ LAO NỔI GIỮA DÒNG SÔNG HẬU VỚI DIỆN TÍCH KHOẢNG 70HA, THUỘC QUẬN BÌNH THỦY, THÀNH PHỐ CẦN THƠ. DÙ CÁCH ĐẤT LIỀN CHỈ HƠN 600M, NHƯNG CỒN SƠN MANG ĐẾN CHO DU KHÁCH MỘT KHÔNG GIAN TRONG LÀNH, RẤT ĐỒI BÌNH YÊN, KHÁC HẲN VỚI NHỊP SỐNG ỒN ÀO, HỐI HẨI Ở BÊN KIA BỜ SÔNG HẬU.



Du khách tham quan Cồn Sơn



Chiêm ngưỡng cá lóc "bay"

Đến với xứ cù lao này du khách còn cảm nhận được tình người ấm áp. Những đoàn khách ghé thăm Cồn Sơn luôn được các thành viên của Tổ Tư vấn Du lịch hướng dẫn, phục vụ tận tình. Chị Út - một thành viên Tổ Tư vấn Du lịch ở Cồn Sơn cho biết, ở đây có chưa đến 100 hộ dân sinh sống, chỉ có khoảng 15 hộ tham gia làm du lịch. Người dân nơi đây sống chủ yếu bằng nghề làm vườn, nuôi cá bè. Vì thế mà cuộc sống của họ gắn liền với những mảnh vườn trù phú, những bể cá lênh đênh trên sóng nước. Khi du khách hỏi về kỹ thuật làm vườn hay nghệ thuật làm bánh, nấu ăn... thì những người nông dân ấy rất nhiệt tình, cởi mở.

Một sản phẩm du lịch đặc sắc tại Cồn Sơn là cá lóc "bay". Đến đây du khách rất thích thú với những đàn cá lóc bay lên khỏi mặt nước để đớp mồi, có nhiều con bay cao khoảng 30 - 40cm. Để có những đàn cá khỏe mạnh, bay cao, anh Tín - chủ nhà vườn cá lóc bay Tín - Hòa phải lặn lội sang tận Chợ Đốc, An Giang để chọn mua con giống vì theo anh cá mua từ đâu nguồn nước khoẻ hơn, xương cứng hơn. Để có những đàn cá lóc bay như thế chủ nhà vườn phải kiên nhẫn huấn luyện từ khi cá còn nhỏ. Tuyệt chiêu để kích thích cá bay là: không đổ



Xứ cù lao xanh mát



Các món bánh dân gian Cồn Sơn

thức ăn xuống ao như bình thường, mà lại quăng thức ăn lên cao để cá lên đớp mồi. Lúc đầu cá bay ít, nhưng sự kiên trì cuối cùng cũng được đền đáp, dần dần cả đàn cá cùng bay lên để đón thức ăn từ chủ, cứ như thế dần dần trở thành thói quen. Sự hợp tác ăn ý đó đã tạo thành những màn trình diễn vô cùng ấn tượng.

Ngoài ra, du khách còn có dịp trải nghiệm cuộc sống của người nông dân trong trang phục truyền thống áo bà ba, cùng nhau tát mương bắt cá, rồi cùng thưởng thức thành quả lao động của mình qua những bữa ăn dân dã. Chèo thuyền len qua sông, rạch để cảm nhận văn hóa di lại của người dân vùng sông nước. Khuê nhẹ mái chèo, xuôi theo những con rạch nhỏ, thả hồn theo tiếng sóng nước yên bình... Đó là những kỷ niệm khó quên khi du khách đặt chân đến vùng đất này.

Ẩm thực miệt vườn dân dã, đậm chất miền Tây cũng là một trong những thế mạnh ở cù lao này. Nhà vườn thường sử dụng những nguyên liệu sẵn có trên cồn để khai thác phục vụ khách du lịch. Nhà trồng rau, nhà nuôi gà, nuôi cá, nhà thì trồng cây ăn trái, ao sen... Người nông dân hạn chế tối đa việc sử dụng phân hóa học, thuốc bảo vệ thực vật, để tạo ra những nguyên liệu sạch, mang đến những bữa ăn ngon và lành cho du khách. Các nhà vườn cung cấp các món ăn khác nhau: nhà vườn cô Năm Phước có món bánh xèo, cá nấu mặn; nhà vườn Sáu Cảnh làm món gà xé bưởi; nhà chú Năm Công thì

nấu món lẩu ốc... Một bữa ăn của du khách có sự tham gia trổ tài của ba, bố nhà vườn.

Sự khéo léo của người dân còn được thể hiện qua nghệ thuật làm bánh dân gian - một món ăn đã gắn liền với cuộc sống của người miền Tây từ thời khẩn hoang. Bánh ở đây khá phong phú, đa dạng và rất đẹp mắt. Sự khéo léo, tỉ mỉ thể hiện từ khâu chọn nguyên liệu, pha bột, làm bánh, pha nước chấm. Nguyên liệu tạo màu cho bánh đều lấy từ thiên nhiên, màu xanh của lá dứa, màu tím của lá cẩm, màu cam của gấc... tạo cho du khách một cảm giác tươi mát, an toàn. Du khách say sưa khi được tự tay trải nghiệm các công đoạn để tạo nên một cái bánh dẻo thơm, được thưởng thức thành quả lao động của mình. Chiếc bánh Cồn Sơn không chỉ dừng lại trong khuôn khổ chái bếp gia đình, ra chợ, lên thành mà ngày nay còn trở thành những sản phẩm du lịch độc đáo và ý nghĩa. Hiện có khoảng 20 thứ bánh dân gian mà người dân địa phương đưa vào phục vụ khách du lịch như bánh in, bánh mặn, bánh cuộn đậu xanh, bánh xèo, bánh chuối hấp, bánh tằm se... Thương hiệu bánh dân gian Cồn Sơn không chỉ nổi tiếng trong khu vực, cả nước mà còn được nhiều du khách quốc tế biết đến, nhiều lần đạt được các thứ hạng khá cao trong cuộc thi làm bánh dân gian Nam Bộ.

Có thể thấy, Du lịch Cồn Sơn đã và đang tạo được sự khác biệt, để lại dấu ấn đậm nét trong lòng khách du lịch. ■