



Cù lao Mây

ĐIỂM ĐẾN MỚI NỔI MIỆT VƯỜN SÔNG NƯỚC VINH LONG

⇨ BÀI VÀ ẢNH: LONG HỒ



Cù lao Mây nằm giữa sông Hậu, với diện tích khoảng 4.000 ha, thuộc huyện Trà Ôn, tỉnh Vĩnh Long. Sông Hậu đã mang phù sa và dòng nước ngọt tươi mát vườn cây ăn trái cù lao Mây. Cây trái 4 mùa trĩu quả và những đặc sản sông Hậu, cùng làng nghề bánh tráng hơn 100 năm... là điểm đến mới nổi của miệt vườn sông nước Vĩnh Long được nhiều du khách tìm đến tham quan, khám phá.

Về cù lao Mây bỗng bồng bồng sông nước sông Hậu hồi tên cù lao Mây có từ bao giờ, vì sao gọi là cù lao Mây? Chẳng ai, kể cả những người lớn tuổi đã ngoài 60 cũng không trả lời chính xác mà chỉ cho rằng ngày xưa cù lao này là vùng đất hoang hóa, cỏ mây ngụy trị nên khi khai khẩn lập ấp gọi là cù lao Mây; truyền thuyết khác kể lại là những năm giữa thế kỷ XIX, lúc Nguyễn Ánh lánh nạn Tây Sơn, khi bốn tàu ông có gặp một cù lao giữa dòng sông Hậu, ông đã cho thuyền ghé lại và nhận ra đây là nơi trú ẩn an toàn, quân Tây Sơn khó phát hiện được nên đặt tên cho cù lao này là Văn Châu, vì nhìn từ xa như một án mây. Văn có nghĩa là mây, còn Châu là cù lao, gọi chung lại là cù lao Mây. Đầu thời Pháp thuộc cù lao Mây thuộc quận Cái Răng, tỉnh Cần Thơ, gồm có 3 làng (Phú Mỹ, Hậu Thạnh, Long Hưng), mỗi làng đều có một ngôi đình. Ba ngôi đình đều được vua Tự Đức sắc phong Thành hoàng Bốn cảnh năm 1852. Đầu thế kỷ XX, Pháp cho đào kênh để thuận tiện cho việc đi lại giữa các tỉnh miền Tây và Sài Gòn, đã cắt ngang cù lao Mây, chia thành 2 ấp An Thạnh và Long Hưng thành 2 phần. Sau năm 1930, Pháp

chia lại địa bàn cù lao Mây thành 2 làng (Phú Mỹ Long và Hậu Thạnh Hưng)... Sau Cách mạng tháng Tám cù lao Mây có tên gọi là cồn Lục Sĩ Thành-lấy tên một chiến sĩ vệ quốc đoàn hy sinh đầu tiên ở xã. Chuyện xưa là vậy còn hôm nay cù lao Mây có diện tích khoảng 4.000 ha, bao gồm 2 xã (Lục Sĩ Thành, Phú Thành), thuộc huyện Trà Ôn, tỉnh Vĩnh Long, là nơi nổi tiếng du lịch miệt vườn sông nước miền Tây.

Từ bến tàu Trà Ôn, đoàn Presstrip lên thuyền bồng bồng sông nước ngược dòng sông Hậu đến làng nghề bánh tráng trăm năm cù lao Mây vào đúng mùa bánh Tết. Làng bánh tráng cù lao Mây nhộn nhịp người pha bột, người tráng, phơi bánh... Đây là đặc sản nổi tiếng của cù lao Mây. Bánh tráng cù lao Mây có nhiều loại như: bánh tráng nem, bánh tráng nhúng và bánh tráng nướng, bánh tráng ngọt sữa, bánh tráng thanh long, bánh tráng ớt... Bánh tráng nướng cù lao Mây nướng ăn béo giòn, thơm ngon, còn bánh tráng nem vừa ăn không mặn và dẻo dùng để cuốn tôm, cá, thịt... ăn không thể chê được. Sản có nguồn cá tôm sông Hậu nhất là tôm lóng hấp, cùng với thịt ba chỉ luộc hay cá tai tượng chiên xù với nhiều loại rau thơm có sẵn trong vườn gói bánh tráng nem chấm nước mắm chua hay nước nắm me thì ăn quên no. Để làm được sản vật nổi tiếng thơm ngon, nghề nhân làm bánh tráng cù lao Mây đã khéo léo chọn gạo, xay bột đến khâu tẻ nước và nếm nếm gia vị vừa đủ để bánh dẻo, vừa ăn. Bây giờ, bánh tráng cù lao Mây nổi tiếng được người tiêu dùng rất ưa chuộng và có mặt nhiều tỉnh, thành trên cả nước. Hàng năm, cù lao Mây cung hơn nửa triệu bánh tráng các loại cho mọi miền đất nước.

Bà Trần Thị Tuyết Mai, Chủ cơ sở bánh tráng Tuyết Mai, đã gần 40 năm trong nghề tráng bánh, nhanh tay vừa lấy bánh ra phơi, vừa đổ bột tráng bánh, đang chuẩn bị 40.000-50.000 bánh các loại cho mùa Tết, cho biết: "Nghề tráng bánh cù lao Mây này đã có hơn 100 năm rồi. Ngày trước nơi đây có nhiều lò bánh tráng nhưng bây giờ chỉ còn được hơn 40 lò tráng bánh.



Tham quan làng nghề bánh tráng Cù Lao Mây.



Vườn trái cây
Năm Khanh.

Khi tôi 22 tuổi lấy chồng về đây, được mẹ chồng, chị chồng tôi truyền nghề làm đến bây giờ. Nghề tráng bánh hồi đó cực lắm, phải xay bột, nạo dừa vắt nước cốt, pha bột, dậy sớm để tráng bánh. Bây giờ, nghề tráng bánh có phần khỏe hơn là thuê mướn xay bột, có máy nạo vắt nước cốt dừa nhưng cũng vất vả dậy sớm và bẻ lò tráng bánh than rục lửa nóng lắm. Nghề tráng bánh chỉ được mùa Tết nhưng năm nào nắng tốt thì còn đỡ khổ chứ gặp phải mưa hoài bánh nằm vì thì khó làm ăn...”

Từ lâu nay, cù lao Mây không chỉ có bánh tráng nổi tiếng mà còn tự hào là điểm đến hấp dẫn miệt vườn sông nước miền Tây. Bởi nơi đây, đất phù sa màu mỡ và nước ngọt sông Hậu đã tưới cho vườn cây ăn trái tốt tươi, bốn mùa trĩu quả. Các hãng lữ hành thông tin cho biết đến tham quan thưởng thức trái cây, du khách đến đây vào mùa hè. Đó là mùa trái cây chính vụ, chôm chôm chín đỏ cây trông rất đẹp mắt, rồi măng cụt, sầu riêng... rất thơm ngon, tha hồ “check in” và chụp ảnh tự sướng. Nhiều hãng lữ hành đã chọn miệt vườn cù lao Mây để tổ chức tour miệt vườn sông nước cho du khách.

Hôm đoàn Presstrip đến cù lao Mây vào dịp cuối năm không phải vào cao điểm mùa trái cây: chôm chôm, măng cụt, sầu riêng... mà là mùa vú sữa, mít, bưởi 5 roi, cũng trĩu quả đong đưa. Cù lao Mây có nhiều điểm tham quan nhà vườn như: Điểm du lịch sinh thái Năm Khanh, Tầm Trong, 7 Gặt, 4 Dô...

Ông Tầm Trong, năm nay tuổi đã ngoài 60, là người dân bản địa sinh ra và lớn lên trên đất cù lao Mây, có 15 công vườn trồng các thứ: mít, ổi, xoài, bưởi, chôm chôm, nhãn... để bốn mùa có trái cây phục vụ du khách, tiền

phong khai thác vườn trái cây làm dịch vụ du lịch, phấn khởi tâm sự: “Hồi đó, tôi chỉ trồng cây ăn trái chứ đâu nghĩ mình làm du lịch. Rồi thấy du khách ngày càng thích tham quan và thưởng thức trái cây nên tôi vừa làm vườn vừa khai thác du lịch. Bây giờ, có du khách đến đông đúc cũng vui chứ hồi mới làm mắc cỡ gần chết. Đi đâu gặp người nào cũng trân trọng “Tầm Trong trồng cây ăn trái làm du lịch có khi leo cây chứ ai đến”. Điều không ngờ, khi khai trương hoạt động Khu du lịch sinh thái miệt vườn cù lao Mây của chúng tôi được nhiều du khách biết đến tham quan vui chơi, ăn uống... ngày càng đông”. Điểm du lịch Tầm Trong, xã Phú Thành, cù lao Mây, đã thành một trong những điểm đến của cù lao Mây. Giá cả dịch vụ nơi đây được niêm yết rõ ràng. Về vào cổng tham quan vườn cây ăn trái 30.000 đồng/vé, được đãi một đĩa trái cây, còn về vào cổng tham quan và bao bưng trái cây (ăn từ 5 loại trái cây trở lên) 60.000 đồng/vé; các món gà: hấp sụn, gà chiên nước mắm, gà nấu cháo, gà nướng 250.000 đồng/kg, cá lóc nướng rơm (cá lóc nướng trui), cá lóc chiên xù, lẩu chua cá lóc, cá lóc kho tiêu, cháo cá lóc 250.000 đồng/con, lươn xào xả ớt, lươn ươm lá cách, lẩu lươn 250.000 đồng/phần...

Cách điểm du lịch Tầm Trong không xa lắm là Điểm du lịch sinh thái cù lao Mây-Năm Khanh. Ông tên thật là Nguyễn Văn Khanh, thứ 5 trong gia đình nên mọi người thường gọi là Năm Khanh. Ông làm vườn chuyên nghiệp, có 8 công vườn trồng bưởi 5 roi, ổi, mít, vú sữa... mỗi năm cũng thu nhập vài trăm triệu đồng. Ông không có định khai thác vườn cây ăn trái để làm dịch vụ du lịch nhưng con gái út của ông là Nguyễn Thị Lan Hương, sau khi tốt

ngành đại học quản trị du lịch, với nhiều hoài bão ước mơ làm du lịch đã xin vợ chồng ông cho khai thác du lịch. Với vị trí thuận lợi, cặp sông, chỉ cách bến du thuyền Ninh Kiều, thành phố Cần Thơ, 30 phút đường thủy, cùng với những ắp ụ, say mê du lịch, cô chủ nhỏ Nguyễn Thị Lan Hương đã biến vườn trái cây của cha mình thành điểm du lịch nhà vườn hấp dẫn. Vườn được thiết kế lối đi thật đẹp, hai bên đường là bưởi 5 roi trĩu quả đong đưa, xen vào đó là những cây mít treo trái căng tròn bắt mắt... Du khách đến điểm du lịch Năm Khanh được thưởng thức miễn phí đĩa trái cây theo mùa, trải nghiệm câu cá lồng tong, cá rô đồng, ăn bánh xèo, lẩu mắm, được check in cảnh đẹp nên thơ của miệt vườn sông nước...

Ông Nguyễn Văn Khanh-Điểm du lịch Năm Khanh, bộc bạch: “Vợ chồng tôi lớn tuổi rồi chỉ làm vườn thôi nhưng con gái học du lịch ra trường thấy con ham làm du lịch, hỏi cha mẹ cho làm du lịch hoài nên vợ chồng tôi đồng ý. Chứ nhà đơn chiếc, mỗi khi có đoàn du khách đến là cả nhà bận rộn, người làm gà, làm vịt, làm cá, nấu ăn, người dẫn khách tham quan. Cực có cực thiệt nhưng có du khách đến tham quan vườn cũng vui...”

Sông Hậu ngày đêm vẫn chảy mang phù sa bồi đắp và dòng nước ngọt tưới mát cho những vườn cây ăn trái, người dân xứ sở miệt vườn sông nước cù lao Mây ngày đêm chăm chút vườn cây ăn trái để quanh năm có trái ngon phục vụ du khách và cùng với sự khéo léo đã chế biến những đặc sản sông Hậu thành những món ngon đã làm say mê du khách, cùng với tình đất, tình người sẽ giúp cho hành trình khám phá xứ sở cù lao Mây kỳ thú và hấp dẫn hơn. ●