

- Món kho là nấu thực phẩm với mắm, muối làm mặn, là món dễ thực hiện nhưng cũng có nhiều cách: kho thường, kho tàu, kho khô, kho quéo, kho quẹt, kho tộ, kho rim, kho ngót, kho nước cốt dừa...

- Nướng là món rất dân dã nhưng cũng rất sang trọng và có nhiều loại. Thức nướng luôn phải thật tươi và thường có ướp một ít gia vị. Ngày nay, các nhà hàng ở Đồng Nai thường phục vụ thực khách với nhiều kiểu nướng: nướng lụi, nướng mọi, nướng đất sét, nướng rơm, nướng trui, nướng giấy bạc, nướng sa tế... Đặc biệt, với một số món nướng, thực khách có thể yêu cầu để được tự nướng tại bàn, để tận hưởng hương thơm của thịt chín và sự sốt dẻo của món ăn.

- Gỏi thông thường là món trộn nhiều loại rau với thịt, gà vịt, hoặc tôm cá. Người Đồng Nai thích ăn gà trộn

gỏi (gà xé phay) với vị chua của chanh, cay của tiêu ớt, nồng của rau răm, giòn tươi của bắp chuối, vị ngọt của gà tơ... Gỏi bưởi là một đặc sản nổi tiếng của Đồng Nai. Gỏi bưởi gồm bưởi Biên Hòa, loại vừa chín tới, còn hơi chua, xé nhỏ trộn với đu đủ, tép khô và rau thơm. Các loại gỏi sống, thường là cá sống, tôm sống, với kỹ thuật của đồng bằng Bắc bộ lưu truyền vào Đồng Nai cũng đang là thứ đặc sản thu hút nhiều thực khách.♦



POPULAR GASTRONOMY

The familiar dishes of people in Bien Hoa and Dong Nai for their three usual daily meals are green bean porridge eaten with fish cooked in fish-sauce and pepper, green bean porridge cooked with coconut milk, calabash soup with yellow catfish,, fish cooked in fish-sauce and pineapple, sour soup with fish, cooked salted fish eaten with vegetables, salted fresh-water fish steamed with eggs, soup of bitter melon stuffed with meat,...

These cuisine techniques of Dong Nai people are fairly elaborate and varied.

Stew: pork or beef cooked with little water in a covered pot is well-done. This technique is similar to Chinese braising.

Soup: cooked with a lot of water, meat or fish, vegetables. A typical soup is made with fish, tamarind, mint, germinating green beans, banana flower, red pepper, aromatic herb.

Boiling: a very simple way of cooking with boiling water, but there are many ways of boiling: well-done, scalded, half-cooked, under-done,...

Frying: cooking with fat without or with little water. There are many ways: soft-frying, crisp-frying, sour-frying, sweat-frying, salted-frying,...

Frying without fat: crabs and shrimps are cooked this way. Salt fried crab is a speciality in the regions located along river banks. To appreciate this dish, the tourist holds a piece of crab in his hand to eat. He will be highly delighted by this delicious speciality which looks simple.

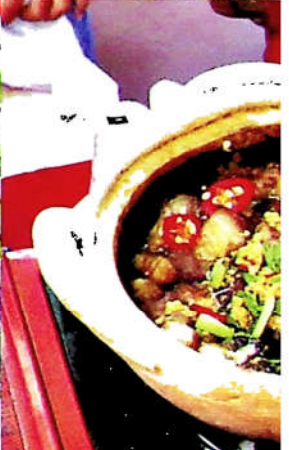
Another way of cooking is applied to food which has been impregnated in advance with spices. Meat cooked

this way is very appreciated by gourmets who eat it while drinking alcohol.

Salt-cooking is cooking food with fish-sauce, salt and water. This method is simple, but there are many ways: the ordinary way of salt-cooking, salt-cooking in the Chinese manner, dry salt-cooking, very dry salt-cooking, salt-cooking in a bowl, salt-cooking in a thick sauce, salt-cooking with a lot of water, salt-cooking with coconut juice,...

Grill: it is both very popular and luxurious and there many ways. Food for grill must be very fresh and is impregnated with a few spices. At present, in DongNai Restaurants, diners are offered many ways of grilling: skewer-grilling, grilling in mountaineers' way, clay-grilling, straw-grilling, burn-grilling, foil-grilling,... Specially for a number of grills, diners can request that food is grilled on their table so that they can appreciate the aroma of cooked meat and the freshness of the dish.

Salads: a salad is a mixture of many kinds of vegetables with pork, poultry meat, shrimps and fish. Dongnai people like to eat chicken salad flavoured with acid lemon, hot pepper, pungent spices, crisp and fresh banana flower and the sweet taste of a young chicken,.. Grape-fruit salad is a famous speciality of Dong Nai. Grape-fruit salad is made of Bien Hoa grapefruit which is hardly ripe and slightly acid, torn finely and mixed with papaw, small dried shrimps and aromatic vegetables. Salads made of raw fish or raw shrimp according to a technique originating from the plains of North Vietnam are now very familiar in Dong Nai and this speciality attracts many diners.◆



Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai

BÁNH CANH ĐẦU CÁ LÓC

Vào những năm 1960, 1970, một trong những “điểm hẹn” của giới trung lưu tỉnh lỵ Biên Hòa vào những chiều cuối tuần đầu tháng là các quán bánh canh đầu cá ở chợ Đồn (nay thuộc phường Bửu Hòa - thành phố Biên Hòa). Cũng vào chiều thứ bảy, chủ nhật, các quán bánh canh đầu cá Phượng Lan, Hồng Hoa, bà Tư cô hồn... chật kín xe hơi của dân Sài Gòn. Tiếng tăm của món bánh canh đầu cá hấp ở chợ Đồn vang xa từ lâu lắm trước đó. Tên tuổi ngang ngửa với bánh canh đầu cá chợ Đồn thời đó chỉ có... nem Thủ Đức.

Món cá hấp phải là cá lóc đồng đen bóng rất ngọt thịt, nhưng đặc biệt qua tài nấu nướng của bà Ba Láng (người đầu tiên chế biến món ăn này), đầu cá nở ra to mà không bị rã. Cá hấp cuốn bánh tráng với đồ chua, rau, cải chấm nước mắm tỏi ớt hoặc mắm nêm ăn rất hấp dẫn. Ban đầu bà Ba Láng chỉ bán bánh canh đầu cá vào những hôm có gánh hát về biểu diễn ở rạp hát chợ Đồn.

Mấy năm rồi, hàng loạt quán bánh canh đầu cá ở chợ Đồn mọc lên. Trong đó có quán của bà Tư cô hồn với nước chấm là mắm nêm do bà Tư tự tay pha chế rất ngon. Nhưng mới đây những quán bánh canh đầu cá sinh sau đẻ muộn lại cũng đóng cửa. Có lẽ hiện nay món ăn đặc sản muôn màu muôn vẻ ra đời làm cho khách hàng của các quán bánh canh đầu cá thưa dần. Hiện giờ chỉ còn quán Hồng Hoa giữ vị trí độc tôn ở chợ Đồn với món ngon danh bất hư truyền này.♦



HEAD SNAKEHEAD FISH VIETNAMESE UDON (NOODLE SOUP, SOUP CAKE)

In the 1960's, 1970, one of the "meeting point" of the middle class in Bien Hoa province in the afternoon first weekend of the month is the fish head soup cake shop in cho Don. (today Buu Hoa Ward - Bien Hoa city). Also on Saturday and Sunday afternoon, the fish head soup shop Phuong Lan, Hong Hoa, Lady Tu co hon... filled with cars of Sai Gon people. Reputation of cake soup, steamed fish head in cho Don sonorous long time ago. The name evenly matched with fish head soup cake cho Don... only time Thu Duc spring rolls.

Fish steamed must be snakehead fish with very fresh meat, but especially through the cooking of Lady Ba Lang (first person cooking this food), fish head swell big without being split. Steamed fish spring rolls with pickles, vegetables garlic chilli fish sauce or seasoning sauce is very delicious. Ms. Ba Lang originally only sold soup cake with fish head on the day troupe of theater performers in cho Don

Few years ago, a series of fish head soup cake shop in Cho Don grew up. In which, there is a shop of Mrs. Tu co hon with the dipping sauce is seasoning sauce mixing by her own hands, very delicious. But recently the fish head soup cake shop born late also closed. Perhaps today's special dishes born make the customer's fish head soup cake shops sparse slowly. Currently only Hong Hoa shop monopoly position in Cho Don with traditional delicious dishes.◆

XÔI CHIÊN PHỒNG - TÂN HIỆP QUÁN

Tân Hiệp quán là nhà hàng nổi tiếng ở Biên Hòa từ rất lâu rồi. Lúc mới mở, Tân Hiệp quán nằm trên đường Hàm Nghi (nay là đường Cách mạng tháng Tám) trên bờ sông Đồng Nai, do bà Huỳnh Thị Sớm thành lập từ năm 1952 “nổi đình nổi đám” và góp phần làm rạng danh kho tàng ẩm thực xứ Biên Hòa là xôi chiên phồng. Để có món xôi phồng ngon đúng chuẩn, người chiên phải kiên nhẫn, khéo léo và đều tay xoay trở xôi thì mới tạo được độ phồng tròn đều, xôi chín vàng cả phần ngoài lẫn bên trong, khi cắt ra không có phần xôi dư, cắn vào miếng xôi thấy giòn nhưng vẫn giữ được sự mềm mại của nếp, vị ngọt nhẹ của đường và mùi thơm của các gia vị quyện lại.

Người sành ăn ở Biên Hòa và ở các tỉnh, thành lân cận trước năm 1975 thường hay hò hẹn hoặc đưa gia đình, bạn bè cuối tuần về Biên Hòa ăn bánh canh đầu cá, ăn nem nướng, xôi phồng, khi về cũng không quên mua thêm vài chiếc bánh phồng về làm quà. Tuy nhiên, do không thể đáp ứng đủ yêu cầu nên mỗi bàn chỉ được mua 2 chiếc đem về.

Theo thời gian, những người thợ nấu ăn ở Tân Hiệp quán đã tỏa đi bốn phương tám hướng, mang theo cả kinh nghiệm làm xôi chiên phồng. Tân Hiệp quán vẫn được coi như là cái nôi của món xôi chiên phồng.

Tuy nhiên, nói như một vị khách Pháp đã ở Việt Nam khá lâu thì: “Chỉ khi về Đồng Nai thưởng thức món xôi chiên phồng, tôi mới cảm nhận có hương vị gì đó rất riêng, không chỉ từ vị của xôi mà từ đôi bàn tay người thợ nấu ăn tài hoa, khéo léo trong khi chiên, họ như gắn cả hồn mình vào từng chiếc xôi phồng một cách rạng rỡ...”.





Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai

FRIED STICKY RICE - TAN HIEP RESTAURANT

Tan Hiep restaurant is famous restaurants in Bien Hoa for a long time. When opened, Tan Hiep Restaurant located on Ham Nghi street (now Cach Mang Thang 8) on the bank of the Dong Nai River, by Mrs. Huynh Thi Som established since 1952 “iconic” and contribute to honor the culinary treasure of Bien Hoa land is fried sticky rice. The fried have to patience, dexterity and hand them maneuver sticky rice, will made it spherical, sticky rice ripe both outside and inside, when cutting no sticky rice residue portion, biting into pieces sticky rice found crunchy but retains the softness of folds, slight sweetness of the sugar and aroma of stir.

Gourmet in Bien Hoa and in other provinces nearby before 1975 often dating or bring family and friends to Bien Hoa weekend eating fish head soup cake eat baked rolls, bulging sticky rice, as the couple did not forget to buy a cracker for a gift. However, because it could not meet the requirements so each table can only buy 2 units brought back.

Over time, cookers in Tan Hiep restaurant spreaded out everywhere, bring a fried sticky rice experience. Tan Hiep restaurant are still considered as the cradle of fried sticky rice. However, speaking like a France guest in Viet Nam quite for a long time: “Only when in Dong Nai enjoy fried sticky rice, I feel there is something taste very individual, not only from sticky rice but also from hands of the cooking talented artisans while skillfully fried, they tied their own soul to each one bulging sticky rice in a bright...”♦

GỎI CÁ TÂN MAI

Cùng với việc phát triển nghề nuôi cá bè trên sông, nhiều ngư dân ở khu phố 6, phường Tân Mai (TP. Biên Hòa) đã “du nhập” luôn món gỏi cá sống từ miền Tây sông nước về, nhưng lại có cách chế biến cầu kỳ hơn, nên món gỏi cá không chỉ mang hương vị đặc trưng mà còn khá đặc biệt, thu hút nhiều đối tượng thực khách.

Gỏi cá được làm từ cá điêu hồng, cá chép hay cá tai tượng. Nhưng “được thịt” hơn vẫn là cá điêu hồng. Để món gỏi cá ngon, ngay từ khâu chọn cá để lấy thịt cũng phải kỹ. Vì gỏi cá là món ăn sống, để khử mùi tanh và nhớt trên thịt cá, sau khi lạng từ mình cá, thịt không rửa lại mà được gói vào giấy bồi nhiều lần cho thấm hết máu, nhớt và mùi tanh. Khi miếng thịt cá ráo khô và trắng thì xắt lát thành những miếng nhỏ khoảng 2 cm đem trộn với sả, riềng băm nhuyễn chứ không trộn với thính gạo. Chính gia vị vừa cay, vừa nóng này sẽ làm tái thịt cá.

Có lẽ chưa có món ăn nào lại ăn với nhiều loại rau như món gỏi cá. Có đến 12 loại rau khác nhau như: vọng cách, đinh lăng, vông, sung, mơ, lá xoài non, mít non, đài bi, cúc tần... cùng với 5-7 loại rau thơm khác như húng quế, ngò gai... Theo nhiều người, gỏi cá là món mà người ăn có thể nếm được nhiều mùi vị khác nhau. Đó là vị chát của lá xoài non, vị bùi của lá mơ, vị thơm của cúc tần và vị the của lá đài bi cùng với vị cay nồng của sả riềng và những hạt mè nở thơm từ bánh đa. Những loại rau ăn với gỏi cũng là những lá thuốc, trị các bệnh đau nhức, khó tiêu, nhức đầu hay căng thẳng thần kinh... ♦



Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai



TAN MAI FISH SALAD (RAW FISH AND VEGETABLES)

Along with the development of fish farming on the river, many fishermen in quarters 6, Tan Mai Ward (Bien Hoa City) has “imported” raw fish salad from western rivers area, but a more sophisticated way of processing, fish salad should not only bring a special taste but also quite remarkable, attracting diners objects.

Fish salad made from red tilapia, carp or elephant ear fish. But the “good meat” is still red tilapia. For delicious fish salad, right from selecting fish for meat must also carefully. Because fish salad is live food, to remove fishy smell and viscosity on fish, after its sliced from fish, rinse meat that is wrapped in paper mulched repeatedly to absorb all blood, viscous and fishy smell. When the fish meat dry and white then sliced into small pieces about 2cm bring mixed with lemongrass, galangal finely pierced and not mixed with rice flour. Because spicy spices, as well as hot will ripen fish meat.

Perhaps no dish to eat with vegetables like fish salad. Up to 12 different vegetables like: Creek Premna, Ming Aralia, Vông, Cluster Fig, stinkvine, young mango leaves, young jackfruit leaves, Dai bi, Pluchea indica... According to many people, fish salad is the food that can taste many different flavors. That is the its bitter taste of young mango leaves, fleshy taste of stinkvine, aromatic taste of Pluchea indica and pungent taste of lemongrass galangal and the blooming fragrant sesame seeds from rice pancake. The vegetables served with salad are also curing medicine, treating pain, dyspepsia, headache or stress... ♦

VỀ LÀNG BƯỞI TÂN TRIỀU NẾM GỎI BƯỞI

Ở Tân Triều, nhiều người biết về ông Năm Huệ vì ông là người đầu tiên mở loại hình du lịch sinh thái nơi làng quê yên tĩnh ven sông Đồng Nai, cùng với những món đặc sản từ bưởi và những món ăn miệt vườn dậy hương đồng nội. Khu vườn 2,5ha trồng 500 gốc bưởi đường lá cam của ông Năm cũng chính là vườn du lịch sinh thái có tên làng Bưởi, nơi lão nông đã ở tuổi “thất thập cổ lai hy” này lui về vui thú điền viên, “mở một cái quán nhỏ bày ra cho khách thập phương thưởng thức vài món ăn đồng quê” mà vô cùng hấp dẫn.♦





COME TAN TRIEU POMELO VILLAGE TO TASTE POMELO SALAD

At Tan Trieu, many peoples know Mr. Nam Hue because he is the first man to open type of eco-tourism in the quiet village of Dong Nai river, along with specialties from pomelo and gardens food with local flavor. 2,5ha garden planting 500 orange sugar leaves pomelo of Mr. Nam is also eco garden named Pomelo Village (Lang Bui), where farmers in the old age retired to fun bucolic, "Open a little store laid out for guests to enjoy some country food" that fascinating. (to be introduced more detail in the introduction of eco-tourism zone Tan Trieu Pomelo Village)◆

Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai

ĐẶC SẢN XỨ ĐỒNG NAI

Đất Đồng Nai cũng rất giàu hoa trái, gần như quanh năm đều có trái cây, trong đó bưởi là thứ trái cây nổi tiếng nhất.

Biên Hòa có bưởi Thanh Trà

Thủ Đức nem nướng, Điện Bà Tây Ninh

Bưởi Đồng Nai: Trồng nhiều nhất ở làng Tân Triều (huyện Vĩnh Cửu). Bưởi Tân Triều nổi tiếng trong nước và cả một số nước trên thế giới với vị chua ngọt dễ chịu, múi nhỏ mọng nước, tự tay chọn hái những quả bưởi trĩu cành, để tận hưởng vị ngọt thanh của đường hòa tan trong múi bưởi - một vị ngọt mát nhẹ nhàng giúp cho tinh thần sáng khoái...sẽ là những gì bạn cảm nhận khi đến Đồng Nai.

Chôm chôm, sầu riêng: Đặc sản vườn cây Long Thành, Long Khánh: là 2 loại đặc sản được ưa thích nhất nằm trong top 50 đặc sản trái cây nổi tiếng nhất Việt Nam.

Mận An Phước: Mận An Phước có hình quả chuông, da đỏ sậm, gân nổi. Trái to nhất cao hơn lon sữa đặc có đường, nặng khoảng 200g, đặc ruột, không hạt, ăn giòn và ngọt.

Mít tố nữ Phú Hội: Từ rất lâu đời, những nhà vườn ở Phú Hội đã nắm được kỹ thuật tháp, ghép cây (còn gọi là băng). Đó là, khi trồng cây mít ta có gốc bằng cườm chân thì băng mắt chổi non mít tố nữ vào. Khoảng 4 năm sau, cây mít sẽ cho ra trái 100% là mít tố nữ. Do vậy, ở trong vườn, cây mít tố nữ nào cũng có cái ngấn thành sẹo ở gốc. Cũng là mít tố nữ được trồng theo kỹ thuật "băng" nhưng trái mít tố nữ ở miệt vườn Tam An lại có vỏ vàng, trong khi mít tố nữ ở Phú Hội lại có màu xanh. Mít tố nữ chín cây thường không ngon, nên nhà vườn thường hái mít tố nữ

già rửa sạch mủ rồi ngâm nước, sau đó vớt ra ủ 2 đêm trái mít chín thơm lừng mà vỏ vẫn xanh um.

Ổi xá lị Bình Lộc (Thị xã Long Khánh): Nổi tiếng nhờ chất lượng thơm ngon, giòn ngọt do không sử dụng chất kích thích, trái chín tự nhiên theo cách chăm sóc truyền thống của nông dân miệt vườn. Việc chăm sóc, phân bón, tưới nước, xử lý sâu rầy, diệt ruồi vàng cũng rất đơn giản, chủ yếu dựa vào kinh nghiệm dân gian.

Cây ổi xá lị được trồng ở đất sỏi côm Bình Lộc do nông dân tự lai tạo rồi nhân giống lan truyền khắp vùng. Cũng có người nói nguồn gốc ổi này từ Thái Lan, nhưng theo ông Tư Việt, lão nông tri điền ở ấp 4, xã Bình Lộc đã nhiều năm là nông dân sản xuất giỏi, thì: "Đây là giống ổi ở địa phương, khác xa với ổi Thái Lan vì ổi Thái Lan xộp và ít hạt (có khi không hạt), còn ổi Bình Lộc hạt nhiều hơn, giòn hơn.

Rượu Bền Gỗ: Rượu đến Bền Gỗ từ xa xưa đã vang tiếng khắp miền Nam. Theo *Biên Hòa - Đồng Nai 300 năm hình thành và phát triển*: "Thức uống có men phải nói đến rượu đế. Cùng với rượu Gò Đen (Long An), Hòa Long (Bà Rịa) thì rượu gạo Bền Gỗ cũng nổi tiếng xứ Đồng Nai. Rượu đế chưng cất từ gạo nếp kết tinh chất bổ dưỡng từ bột nên dùng đúng liều lượng rất dễ tiêu hóa. Rượu đế còn dùng để ngâm thuốc với nhiều động, thực vật để tăng lực hoặc chữa bệnh.

Rượu đế Bền Gỗ ngon ngoài kỹ thuật kháp còn có yếu tố nước. Bây giờ rượu đế Bền Gỗ được bán rộng rãi từ Phước Tân qua Tân Vạn, Hóa An... ♦



Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai



Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai

DONG NAI SPECIALTIES

Dong Nai land is rich in fruits, almost all year round which pomelo fruit is the most popular.

Bien Hoa has Thanh Tra pomelo

Thu Duc spring rolls, Dien Ba Tay Ninh.

Dong Nai Pomelos: are planted most in Tan Trieu village (Vinh Cuu District), Tan Trieu pomelo is popular in domestic as well as some countries in the world with a pleasant sweet and sour taste, small succulent citrus, selected manually pomelos on laden branches, to enjoy the sweetness of sugar dissolved in citrus pomelo - a cool gentle sweetness helps uplift your spirits... is what you will feel when coming to Dong Nai.

Rambutan, durian- specialty gardens of Long Thanh, Long Khanh: are 2 types of the most popular specialties fruit in Vietnam.

An Phuoc plums: An Phuoc plums has bell-shaped, dark red skin, swollen veins. Biggest plum is higher than cans of sweetened condensed milk, weighs about 200g, gut, not seeds, crunchy and sweet food.

Phu Hoi Chempedak: From the very old, the garden in Phu Hoi has grasp tree grafting technique, (also called bandage). That is, when we have the original planting jackfruit with beaded foot then bandage for young shoots of chempedak. About 4 years later, the jackfruit tree will produce fruit is 100% chempedak. Also chempedak is planted jackfruit with "bandage" technique but chempedak in orchards in Tam An has yellow skin. While chempedak in Phu Hoi is green. Ripen chempedak often not delicious, growers often pick old chemped-

ak washed pus and soaked in water, then take out and incubated 2 night, ripen chempedak but has green bark.

Binh Loc White Guava Tree Seedling (Long Khanh Town): famous for delicious quality, crunchy sweet due to not using stimulants, ripe naturally in a traditional care of farmer. Taking Care, fertilizers, irrigation, pest handle, yellow fly killing also very simple, largely based on popular experience.

White Guava Tree Seedling planted in Binh Loc rice gravel land bred due to farmers then spread throughout the breeding. Also some say the guava originated from Thailand, according to Mr. Tu Viet, farmer in hamlet 4, Binh Loc commune, well producing farmer for years, said: "This is the local guava, different from Thailand guava, because Thailand guava is porous and small particles (sometimes not), Binh Loc guava has more seed, more porous

Ben Go Rice Wine: was famous throughout Southern Area in the ancient times. According to 300-year Bien Hoa-Dong Nai Building and Developing:

Talking about fermenting drinks is talking about rice wine. Together with Go Den Wine (Long An), Hoa Long Wine (Ba Ria), Ben Go Rice Wine (Long Thanh) is also famous in Dong Nai. The wine distilled from glutinous rice, crystallized nutrients from starch and used in the right dose is easy to digest. The rice wine is used to steep with many animals and plants for pepping and curing.

Ben Go Rice Wine is delicious thanks to fitting technique and water factor. Now, Ben Go Rice Wine is being sold widely from Phuoc Tan to Tan Van, Hoa An... ♦



THIÊN NHÊN

mời gọi

THE SENSUOUS APPEAL OF NATURE



SÔNG ĐỒNG NAI

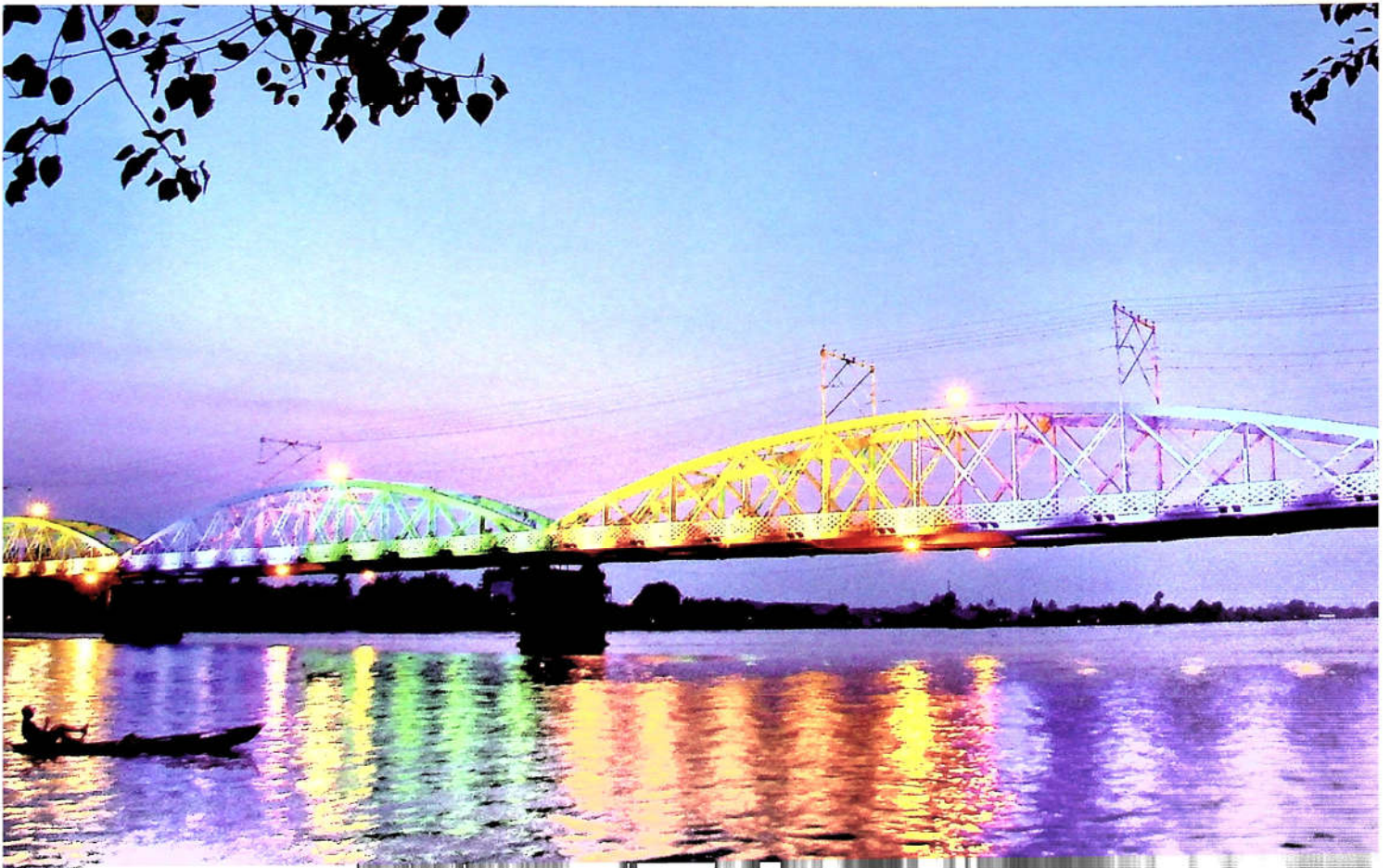
Sông Đồng Nai là một con sông lớn ở Đông Nam bộ, đây được xem là con sông nội sinh duy nhất ở Việt Nam. Sông bắt nguồn từ miền nam dãy Trường Sơn, thuộc cao nguyên Lâm Viên, ở độ cao 1.936m, chảy qua địa bàn các huyện Tân Phú, Định Quán, Vĩnh Cửu, thành phố Biên Hòa, Long Thành, Nhơn Trạch tỉnh Đồng Nai, rồi hợp với sông Sài Gòn thành sông Nhà Bè đổ ra biển ở cửa Soài Rạp, chiều dài tổng cộng 610km.

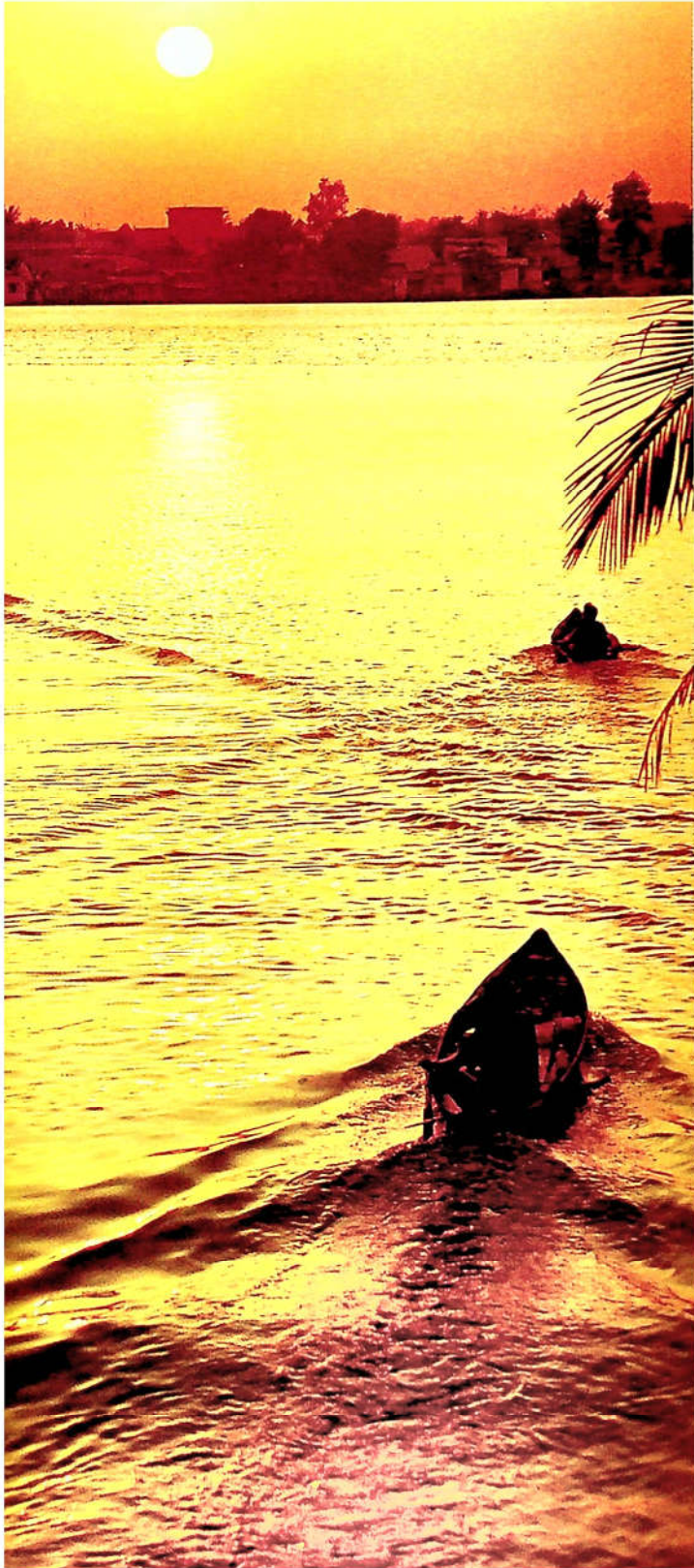
Trước kia sông có tên Phước Long vì xưa kia vùng đất Đồng Nai là huyện Phước Long của dinh Trấn Biên,

phủ Gia Định. Sông có phụ lưu bên trái là sông La Ngà, nhập vào trên địa phận phía Tây huyện Định Quán.

Sông Đồng Nai có nhiều thác: Liên Khang, Gù Gà, Pông Gua.

Dọc hai bên bờ sông là các làng mạc bình yên và các đảo nhỏ với cảnh đẹp nên thơ đang được khai thác du lịch, đưa du khách đến thăm các làng nghề truyền thống và các điểm tham quan dọc bờ sông.◆





DONG NAI RIVER

Dong Nai River is a big river in the Southeast, this is a unique endogenous river of Vietnam. River is originated from southern of Truong Son mountain range, belongs to the Lam Vien Plateau, at an height of 1,936m, and flows through Tan Phu, Dinh Quan, Vinh Cuu, Bien Hoa City, Long Thanh, Nhon Trach of Dong Nai province, then combines with the Saigon River to form Nha Be River and finally goes to the sea at the Soai Rap estuary, total length is 610km.

Previously, Dong Nai river was called Phuoc Long because Dong Nai was Phuoc Long district of Tran Bien, Gia Dinh. The left tributary is La Nga River which belongs to the West of Dinh Quan district.

Dong Nai river has many falls: Lien Khang, Gu Ga, Pong Gua...

Along 2 riversides, Many peaceful villages and small islands with poetic landscapes being exploited for tourism, tourists can go to traditional trade villages and sightseeing sites.◆

Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai

CÙ LAO PHỐ

Từ trung tâm thành phố Biên Hòa đi khoảng 3km qua cầu Hiệp Hòa, du khách bắt đầu đi vào vùng đất Cù lao Phố ở xã Hiệp Hòa với diện tích 694 hécta do dòng chảy sông Đồng Nai chia ra làm hai nhánh ôm trọn một dải đất hình thành nên Cù lao Phố.

Sử sách chép: năm 1679, Tổng binh Trần Thượng Xuyên dẫn theo một đoàn người xin cư trú tại Việt Nam và được chúa Nguyễn chấp thuận cho vào đất Đông Phố (nay là Cù lao Phố) khẩn hoang. Khi đến Cù lao Phố, ông đã cùng người dân địa phương xây dựng nơi đây thành thương cảng lớn. Đường xá được mở rộng, phố xá được xây dựng, chợ búa được thành lập, hàng hóa dồi dào, thường xuyên có nhiều tàu ngoại quốc lui tới buôn bán. Trong lịch sử phát triển của mình, Cù lao Phố phát triển

nhiều ngành nghề như: dệt chiếu, trồng dâu nuôi tằm, nghề gốm, đúc đồng, làm mộc, làm pháo, nấu mía lấy đường.

Thế nhưng, cuộc chiến năm 1776 giữa Tây Sơn và Nguyễn Ánh đã tàn phá đi kiến trúc phong quang của Cù lao Phố, nay không còn dấu vết. Thời kỳ hoàng kim của Cù lao Phố đi vào dĩ vãng, hoàn thành sứ mạng của đô thị cổ - một thương cảng sầm uất nhất nhất phương Nam.

Từ sau ngày giải phóng, người dân Cù lao Phố đã biến vùng đất này thành vựa lúa lớn của Biên Hòa. Trên vùng đất Cù lao Phố còn tồn tại nhiều dạng hình thức tín ngưỡng, tạo thành một cơ cấu đan xen hòa trộn lẫn nhau.◆



CU LAO PHO

From the center of Bien Hoa city, crossing Hiep Hoa bridge about 3km, tourists step in Cu Lao Pho in Hiep Hoa commune with an area of 694ha separated 2 branches by Dong Nai River to hold an area called Cu lao Pho.

The history said that in 1679, Tran Thuong Xuyen general commander leading a group of persons asked for residing in Vietnam, and Nguyen lord accepted them to settle at Dong Pho (present Cu lao Pho) to exploit waste land. Coming to Cu lao Pho, he together with local inhabitants built this region into a big commercial port. Roads were expanded, streets were built, markets were erected, abundant goods and many foreign ships usually frequented to trade. In its development history, Cu lao

Pho expanded to many occupations and industries such as the weaving sleeping mat, cultivating mulberry to breed silk-worms, ceramics, bronze casting, woodwork, firecrackers, producing sugar from sugar canes.

However, the civil war in 1776, between the Tay Son and Nguyen Anh destroyed many beautiful architectural works of Cu lao Pho, which does not leave any traces nowadays. The golden age of Cu lao Pho ended and accomplished the mission of an ancient town-the most prosperous trade port in the South.

After Liberation Day, the inhabitants of Cu lao Pho have transformed this land into a paddy depot of Bien Hoa City. In Cu lao Pho, there are still many belief forms simultaneously mixed with each other.◆



Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai



Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai

CHÙA ÔNG

Sát ngay bên cạnh đền thờ Nguyễn Hữu Cảnh khoảng 5 phút đi bộ chính là ngôi chùa Hoa sớm nhất ở Nam bộ (khoảng năm 1684) gắn với cộng đồng di dân do Trần Thượng Xuyên đưa vào định cư ở Nông Nại đại Phố năm 1679. Trước đây, chùa là miếu Quan Đế, ngày nay có tên chữ là Thất Phủ cổ miếu (Miếu cổ của bảy bang người Hoa là Phước Châu, Chương Châu, Quỳnh Châu, Tuyền Châu, Triều Châu, Quảng Châu và Ninh Ba), người dân địa phương gọi là chùa Ông.

Chùa Ông được xây dựng theo kiến trúc chữ "khẩu". Bên ngoài chùa là cả một công trình độc đáo các tượng gốm men xanh của thợ gốm Cây Mai (Chợ Lớn) về các đề

tài như hát bội, hát tuồng, múa hát cung đình, tượng ông Nhật bà Nguyệt... Thêm vào đó, các tạo tác bằng đá ở mặt tiền chùa do thợ đá Bửu Long tạo ra đã tạo nên kiểu thức đặc trưng cho kiến trúc Minh Hương trên vùng đất Biên Hòa. Chùa đã qua nhiều đợt trùng tu trên nguyên tắc bảo tồn tối đa các hạng mục di tích gốc nên vẫn giữ được hình dáng, kiến trúc đặc trưng ngôi miếu của cộng đồng người Hoa đã tồn tại trên 300 năm ở vùng đất Biên Hòa - Đồng Nai.

Là một cơ sở tín ngưỡng dân gian, với kiến trúc khá độc đáo, chùa Ông là điểm đến của nhiều du khách gần xa tới tham quan, nghiên cứu, chiêm bái và cầu lộc.◆



ONG PAGODA

Next to Nguyen Huu Canh temple about 5 minutes walk is the earliest Chinese pagoda in the South (around 1684) associated with migrant communities who followed Mr. Tran Thuong Xuyen settled down in Nong Nai Dai Pho in 1679. Previously, pagoda's name was Quan De Temple, today its name is That Phu Ancient Temple (Ancient Temple of the seven states of the Chinese: Phuoc Chau, Zhangzhou, Quynh Chau, Quanzhou, Chaozhou, Guangzhou and Ninh Ba), local people call Ong pagoda.

Chua Ong has a square shape. Its façade is ornate with numerous blue-ceramic statuettes made by ceramists in Cay mai (Cho Lon) representing scenes of

classical theater and court drama, the statues of the Sun and the Moon. In addition, the stone artifacts on the Pagoda façade made by stone workers in Buu Long create an art style proper to Chinese emigrants on the Bien Hoa territory. The pagoda was restored many times on the principle of preservation available to keep original shape, typical architecture of the temple has existed for over 300 years in Bien Hoa - Dong Nai.

Being a pagoda with a fairly original architecture, Chua Ong is visited by many tourists coming from nearby and remote places to visit, study, worship, and pray for wealth.◆



Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai

CHÙA ĐẠI GIÁC

Còn gọi là chùa Phật lớn, cách trung tâm thành phố Biên Hòa 1km và cách Thành phố Hồ Chí Minh khoảng 30km.

Theo nhiều tài liệu, vào giữa thế kỷ XVII, có 3 nhà sư đến Đồng Nai hoằng hóa Phật giáo. Nhà sư Thành Nhạ dựng lên chùa Long Thiền (1664); Nhà sư Thành Trí theo đoàn di dân làm nghề khai thác đá lên vùng núi Bửu Long cùng người Hoa ở đây dựng lên chùa Bửu Phong (1679); Nhà sư Thành Đăng - một trong số những đệ tử của tổ sư Nguyên Thiều phái Lâm Tế (gốc Quảng Đông -Trung Quốc) - và một số người chèo ghe, thuyền đến Cù lao Phố và dựng lên chùa Đại Giác vào năm 1665.

Chùa Đại Giác là nơi tích hợp nhiều câu chuyện hấp dẫn khách du lịch. Tương truyền năm 1779, công chúa thứ ba của vua Gia Long là Nguyễn Thị Ngọc Anh, trên đường chạy trốn quân Tây Sơn đã có thời gian trú ngụ tại chùa. Sau này, khi lên ngôi, Nguyễn Ánh nhớ ơn đã ban chiếu trùng tu và phụng cúng pho tượng A-di-đà bằng gỗ mít cao 2,25m hiện còn lưu giữ tại chùa. Vì vậy, nhân dân địa phương còn gọi là chùa Phật lớn. Đến thời vua Minh Mạng, chùa tiếp tục được tu sửa. Công chúa Nguyễn Thị Ngọc Anh đã cúng một bức hoành phi lớn để ba chữ "Đại Giác Tự" treo trước chánh điện. Công chúa còn tự cắn ngón tay dùng máu viết 2 câu đối trên lụa tặng cho chùa.

Năm 1952, do ảnh hưởng lũ lụt, chùa bị xuống cấp nghiêm trọng nên đã được trùng tu lại. Tiếc thay, kết cấu cũ bị sửa đổi ít nhiều, vách ván, cột gỗ đã bị thay thế bằng tường gạch, cột bê tông.♦



DAI GIAC PAGODA

It is also known as the Largest Buddha Pagoda, 1 km from Bien Hoa city and 30km from Hochiminh city.

According to the document, in the middle of XVII century, there were 3 monks to Dong Nai spreading of Buddhism. Thanh Nhac monk built Long Thien pagoda (1664); Thanh Tri monk went to Buu Long established Buu Phong pagoda (1679); Thanh Dang monk - one of the disciples of Master Nguyen Thieu (Cantonese-Chinese origin) founder of the Lam Te sect in Canton, China and a group of people sailed to Pho island and built Dai Giac pagoda in 1665.

There are many interesting stories at this pagoda. In 1799, the third princess of King Gia Long, Nguyen Thi

Ngoc Anh fled from the Tay Son pursuit, took refuge in this Pagoda for some time. After that, King Gia Long paid his honour by donating a 2.25m wooden Buddhist's statue. For this reason, the citizens also call it "Big Buddha Pagoda". Under King Minh Mang, pagoda was repaired continuously. Princess Nguyen Thi Ngoc Anh presented the Pagoda with a big panel bearing three Chinese characters "Dai Giac Tu" hung in front of the main chamber.

In 1952, because of floods, the Pagoda was deteriorated seriously and restoration works were made unfortunately, the former structure was somewhat modified, wooden partitions and columns were replaced by brick walls and concrete pillars.◆

LÀNG GỐM TÂN VẠN - Lò GỐM PHONG SƠN

Theo Quốc lộ 1A, du khách từ hướng Thành phố Hồ Chí Minh tới đầu cầu Đồng Nai rồi rẽ trái, đi thêm khoảng 1km thì tới làng gốm Tân Vạn - làng nghề thủ công truyền thống nổi tiếng nhất tại Đồng Nai.

Lò gốm đầu tiên ở Tân Vạn xây dựng năm 1878, với lò Quảng Hưng Long sau đó hình thành làng nghề chuyên làm lu, hũ cung cấp cho dân cư đồng bằng sông Cửu Long và một số nơi làm nghề nước mắm như Bình Thuận, Phú Quốc.

Người Việt làm việc trong nghề gốm rất đông và lâu năm, nhưng gốm mỹ nghệ Biên Hòa chỉ ra đời khi trường Bá nghệ Biên Hòa thành lập (năm 1903), nay là Trường Cao đẳng Mỹ thuật Trang trí. Hai vị Giáo sư người Pháp là ông Robert và Mariette Balick có công lớn trong việc giữ gìn bản sắc gốm cổ truyền địa phương trên cơ sở khoa học: cân đong men chính xác, dùng đồng hồ lửa xác định nhiệt độ lò, nâng chất lượng gốm lên tầm cao mới, đào tạo nhiều học trò có tay nghề cao.

Các sản phẩm gốm mỹ nghệ Biên Hòa từ thời ấy đã triển lãm ở nhiều nước, được tặng nhiều huy chương, bằng khen danh dự ở Pháp, Nhật, Thái Lan, Indonesia, Campuchia, Réunion. Biên Hòa cũng là nơi khai sinh gốm mỹ nghệ hiện đại (năm 1963) với cha đẻ là cựu Giáo sư Lê Bá Đảng của trường Mỹ nghệ thực hành Biên Hòa.

Ngày nay, các phường Tân Vạn, Bửu Hòa, xã Hóa An vẫn còn nhiều xưởng gốm mỹ nghệ lớn nhỏ. Gốm mỹ nghệ Biên Hòa chỉ trong ba phần tư thế kỷ đã lan tỏa phát triển ở Bình Dương, Thành phố Hồ Chí Minh, Vĩnh Long và đi khắp nơi góp phần tô điểm thêm cái đẹp cho đời.

Hiện nay, du khách đến làng gốm Tân Vạn được tham quan qui trình sản xuất và sản phẩm tại lò gốm Phong Sơn. Đây là lò gốm cha truyền con nối đã tới đời thứ tư, chuyên sản xuất gốm đất đen xuất khẩu sang các nước châu Âu, Nhật, Thái Lan, Mỹ... Đến đây, du khách sẽ được tự khám phá năng khiếu mỹ thuật của mình qua các tác phẩm gốm do chính tay mình làm.♦

Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai





PHONG SON POTTERY

According to National Highway 1A, tourists from Ho Chi Minh City to Dong Nai bridge then turning left, go straight about 1km to Tan Van pottery village - the most famous traditional handicraft village in Dong Nai.

The first pottery in Tan Van was built in 1878, then it became a village where specialize in produce jars, vases to provide the citizens in Mekong Delta and Binh Thuan, Phu Quoc where do fish sauce job.

Many Vietnamese work in pottery job and work for years, but Bien Hoa art pottery was born when Bien Hoa school was established (1903). It's now the College of Decoration Arts. Two French professors Robert and Mariette Balick was a great success in keeping the identity of traditional local pottery on the basis of science: weighing glaze accurately, determined kiln temperature by fire clock, improve quality of pottery, training skilled students.

The art ceramic in Bien Hoa was exhibited in many countries, awarded many medals, awards of honor in France, Japan, Thailand, Indonesia, Cambodia, Réunion. Bien Hoa is also the birthplace of Modern Art Pottery (1963) by Mr. Le Ba Dang - former professor of Practical Art School in Bien Hoa.

Today, there are many factories in Tan Van, Buu Hoa, Hoa. Bien Hoa Art Pottery has spread to Binh Duong, Hochiminh, Vinh Long in ¾ of century.

Visitors who visit Tan Van pottery village will see the manufacturing processes and products in Phong Son pottery kiln. The factory has operating 4 generations, specializes in manufacturing black pottery exported to Europe, Japan, Thailand, USA... Here, visitors will be free to explore your artistic talents through the works of pottery made by yourself.♦

NHÀ CỔ TRẦN NGỌC DU

Nằm bên hữu ngạn sông Đồng Nai, thuộc phường Tân Vạn, cách trung tâm thành phố Biên Hòa khoảng 5km.

Ngôi nhà này do chính ông Trần Ngọc Du - một vị quan huyện dưới thời nhà Nguyễn xây dựng vào năm 1900. Thời gian tạo dựng từ khi khởi công phải mất hai năm mới hoàn tất. Ngôi nhà đã được các nghệ nhân có tay nghề khéo léo vẽ mộc, chạm, điêu khắc trong các làng nghề thủ công truyền thống ở Bình Dương vốn nổi tiếng khắp Nam kỳ lục tỉnh thời bấy giờ thi công.

Ngôi nhà cổ tọa lạc trong khuôn viên cây xanh khang trang, bề thế, với tổng diện tích đất xây dựng công trình là 500 m² gồm các hạng mục: Nhà trên, Nhà dưới nối tiếp nhau, hay còn gọi là nhà chữ Nhị (=), mái lợp ngói âm dương, nền lát gạch tàu. Mặt tiền hướng ra sông Đồng Nai đón gió lành, mặt sau dựa lưng vào núi Châu Thới thuận theo thuyết phong thủy. Nghệ thuật trang trí, chạm khắc tinh xảo, uyển chuyển trên từng cấu kiện kiến trúc theo mô típ dân gian đã đưa công trình kiến trúc vượt lên chức năng thông thường và trở thành một tác phẩm nghệ thuật điêu khắc sáng giá đại diện cho kiến trúc thế kỷ XIX.

Mục đích của việc dựng nhà là để làm nơi thờ tự gia tiên, nơi con cháu sum họp và là nơi bảo lưu những giá trị văn hóa đạo đức truyền thống tốt đẹp từ ngàn xưa.

Sau khi ông Trần Ngọc Du qua đời các thế hệ con cháu trong dòng tộc họ Trần luôn mang trong mình ý thức gìn giữ, chăm sóc và bảo vệ ngôi nhà cổ. Hàng năm nhằm ngày mùng 03 tháng 12 âm lịch, con cháu lại tề tựu về đây tổ chức giỗ Tổ, thắp nén hương thơm để tỏ lòng hiếu thảo như một sự tri ân với các bậc tiền nhân.

Trải qua những thăng trầm lịch sử ngôi nhà cổ Trần Ngọc Du xuống cấp. Năm 2002, được sự chấp thuận của UBND tỉnh Đồng Nai và Sở VH TT, tổ chức Jica - Nhật Bản đã đầu tư kinh phí và cử các chuyên gia sang tiến hành trùng tu, sửa chữa tái tạo lại những dấu tích của công trình kiến trúc cổ xưa.

Để bảo lưu nhà cổ Trần Ngọc Du - một công trình kiến trúc dân dụng mang giá trị lịch sử, văn hóa và nghệ thuật độc đáo, ngày 10-10-2005 UBND tỉnh Đồng Nai đã ra quyết định xếp hạng là Di tích kiến trúc nghệ thuật cấp tỉnh.♦



Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai



TRAN NGOC DU ANCIENT HOUSE

Located on the right bank of Dong Nai river, Tan Van ward, 5km from the center of Bien Hoa City.

The house was built in 1900 by Mr. Tran Ngoc Du - a mandarin of the Nguyen Dynasty and completed within 2 years. The house was finished by the artists with clever carpenters, sculptors from traditional craft village in Binh Duong.

The old house is located in a nice and green garden with a total land area is 500m² including: the main house and connected sub-house, called the letter II (=), solar roofing tiles, bricks lining the vessels. Façade into Dong Nai river fresh breezes, the back leaned against Chau Thoi Mountain upon the theory of feng shui. Decorative arts, carved exquisitely fine, flexible on individual components of folk architecture motifs made structures beyond their normal function and becomes a work of

sculpture represents the opinions brightest nineteenth century architecture. The purpose of building is used for worship ancestors, where children play together and preserves the moral values of traditional culture.

His descendants always keep the house careful. Annual 3rd December lunar month, descendants gather on the death anniversary of this organization to honour him.

As the time passes, the house Tran Ngoc Du has been downgraded. In 2002, Dong Nai Department of Culture, Sports and Tourism approved Japanese government invested funds and send experts to repair the house.

To retain the old house, Dong Nai Province People's Committee issued a decision on classification is an art architectural relic of province on November 10th, 2005. ♦



Ảnh: Trung tâm xúc tiến du lịch Đồng Nai

ĐỀN THỜ NGUYỄN HỮU CẢNH

Qua cầu Rạch Cát, rẽ trái vào xã Hiệp Hòa đi khoảng trăm mét là tới đền thờ Nguyễn Hữu Cảnh. Nguyễn Hữu Cảnh (còn đọc là Kính) tên thật là Nguyễn Hữu Thành, sinh năm Canh Dần (1650) tại xã Chương Tín, huyện Phong Lộc (nay là xã Vạn Ninh, huyện Quảng Ninh, tỉnh Quảng Bình). Ông là vị quan danh tiếng thời nhà Nguyễn, trải qua nhiều trọng trách và có công lớn trong công cuộc khai mở vùng đất phương Nam. Năm 1698, chúa Nguyễn Phúc Chu sai Nguyễn Hữu Cảnh vào kinh lược vùng đất Đồng Nai. Ông đã đặt tên cho đất mới là phủ Gia Định, dựng dinh Trấn Biên, chia phủ ra làm 2 huyện: Phước Long và Gia Định, đặt ra phường, ấp, xã, thôn, lập bộ đình bộ điển và chiêu mộ lưu dân từ Ngũ Quảng vào Đồng Nai. Ông ban hành nhiều chính sách tiến bộ nhằm mở mang bờ cõi, ổn định xã hội, phát triển kinh tế.

Năm 1699, Nguyễn Hữu Cảnh thống lĩnh đại binh ổn định tình hình biên giới phía Nam. Sau khi hoàn thành sứ mệnh, tháng 4 năm Canh Thìn (1700), Nguyễn Hữu Cảnh rút quân về Bình Khương (Ninh Thuận - Khánh Hòa ngày nay). Trên đường về đến Rạch Gầm (Tiền Giang), ông bị bệnh và qua đời vào ngày 9/5 AL, thọ 51 tuổi.

Sau khi ông mất, trên đường chuyển linh cữu của ông về quê nhà đến địa phận Cù lao Phố thì dừng tạm, người dân thương mến đã xây huyền mộ để tưởng nhớ và thờ ông trong đền như một vị phúc thần của làng.

Đền thờ Nguyễn Hữu Cảnh được Bộ VH TT (nay là Bộ VH TT và DL) xếp hạng Di tích lịch sử - văn hóa cấp quốc gia (Quyết định số 457-QĐ ngày 25-3-1991). Mặt đền nhìn ra sông Đồng Nai theo hướng Tây Nam. Mặt trước đền có gắn đôi rồng chầu pháp làm bằng gốm men xanh, hai bên là cặp lân. Hàng cột mặt tiền đắp rồng cuốn mây có đôi liễn chữ nho khắc chìm vào tường. Đến đền thờ Nguyễn Hữu Cảnh, du khách còn được chiêm ngưỡng bộ áo mào của ông đã được gìn giữ hơn 300 năm và sắc phong do vua ban.

Năm 1998, Đảng bộ và nhân dân Đồng Nai đã xây dựng nhà bia ghi lại lịch sử 300 năm của vùng đất Biên Hòa Đồng Nai trong khuôn viên của đền thờ Nguyễn Hữu Cảnh. Ngày 16/05 và ngày 11/01 âm lịch hằng năm, nhân dân địa phương tổ chức tế lễ, cầu cho quốc thái dân an và tưởng nhớ để công đức to lớn của bậc tiền nhân có công khẩn hoang, xác lập nền hành chính tại vùng đất phương Nam.◆