ẨM THỰC 3 miền

CẨM NANG ẨM THỰC VÀ DU LỊCH VIỆT NAM













NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA - THÔNG TIN

ẨM THỰC 3 MIỀN: CẨM NANG ẨM THỰC VÀ DU
...EDTM
...HƯ VIỆN
915
...A ĐỒ TH
...2014
...5083

915
4187

NHƯ HOA
(Sưu tầm và biên soạn)

ẨM THỰC BA MIỀN:
CẨM NANG ẨM THỰC VÀ DU LỊCH VIỆT NAM

TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI
THƯ VIỆN
Số: TV.5083

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA – THÔNG TIN

LỜI NÓI ĐẦU

Việt Nam, trong quá trình tồn tại và phát triển của mình với trí tuệ, tài năng và bản sắc dân tộc của mình trong mối quan hệ hòa hợp với thiên nhiên đã tạo dựng lên những giá trị vật chất và tinh thần to lớn mang đậm bản sắc văn hóa độc đáo của cộng đồng dân tộc Việt. Trong đó, Văn hóa ẩm thực và văn hóa địa danh, lịch sử với những di sản là những điểm nhấn nổi bật trong văn hóa Việt Nam, khiến nhân loại vừa ngạc nhiên, thích thú và thán phục.

Trong những năm gần đây, việc khai thác, sử dụng các giá trị văn hóa ẩm thực trong sự kết hợp với những địa danh văn hóa - lịch sử tại các địa phương trong cả nước để tổ chức xúc tiến quảng bá thu hút khách du lịch trong và ngoài nước được các cơ quan quản lý quan tâm đặc biệt đã và đang trở thành một yếu tố quan trọng bậc nhất trong phát triển du lịch và quảng bá những giá trị của nền văn hóa Việt Nam đến mọi người dân trong cả nước và bạn bè khắp nơi trên thế giới.

Trong xu thế phát triển đa dạng, nhu cầu du lịch, ẩm thực không còn chỉ đóng vai trò là yếu tố hỗ trợ, phục vụ cho nhu cầu của khách về ăn uống đơn thuần mà đã trở thành mục đích của các chuyến du lịch. Thực tế, nhiều doanh nghiệp lữ hành ở nước ta đã tổ chức những chương trình du lịch ẩm thực với mục đích chủ yếu phục vụ nhu cầu du khách về thưởng thức những hương vị truyền thống đặc sắc tại các điểm du lịch.

Tuy nhiên, thực tế cho thấy việc sử dụng các yếu tố ẩm thực để tổ chức các hoạt động xúc tiến thu hút khách du lịch trong nước và quốc tế hiện nay còn nhiều vấn đề cần phải cải tiến để phù hợp hơn với nhu cầu và đáp ứng hiệu quả hơn hoạt động xúc tiến quảng bá du lịch.

Trên cơ sở những bài viết của các bậc thức giả, các nhà nghiên cứu, người viết về văn hóa và du lịch, và nhiều nguồn tư liệu khác nhau, đã được công bố trên các phương tiện thông tin đại chúng về vấn đề du lịch và ẩm thực, chúng tôi mạo muội sưu tầm, chắt lọc và biên soạn cuốn sách này, mong muốn đưa đến cho độc giả một tài liệu hữu ích để cùng chúng tôi tìm hiểu thêm về nền du lịch và văn hóa ẩm thực của Việt Nam. Cuốn sách ***Ẩm thực ba miền: Cẩm nang Ẩm thực và Du lịch Việt Nam*** hi vọng sẽ đem đến cho độc giả những cái nhìn đầy đủ, sâu sắc về nền du lịch và ẩm thực phong phú, hấp dẫn của Việt Nam và không chỉ du lịch qua những trang sách mà còn có thể lựa chọn cho mình những địa điểm nghỉ ngơi thú vị trong thời điểm thích hợp của mình.

Trong quá trình biên soạn, do những điều kiện chủ quan và khách quan, chúng tôi chưa có điều kiện liên hệ với các tác giả để xin phép về việc sử dụng tư liệu. Chúng tôi thành thật mong nhận được sự lượng thứ từ quý các tác giả.

Trong quá trình biên soạn cuốn sách, chắc chắn chúng tôi không tránh khỏi những thiếu sót, mong nhận được hồi âm và góp ý của quý vị độc giả, để lần tái bản sau được hoàn thiện hơn.

Chúng tôi xin gửi lời cảm ơn sâu sắc của mình đến quý các tác giả và xin trân trọng giới thiệu đến bạn đọc.

BAN BIÊN SOẠN

Chương I

HÀNH TRÌNH KHÁM PHÁ DU LỊCH VÀ ẨM THỰC MIỀN BẮC

1. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC HÀ NỘI - NƠI HỘI TỤ TINH HOA ĐỒNG BẰNG SÔNG HỒNG

Du lịch Hà Nội - Những danh thắng kinh kỳ

Hồ Hoàn Kiếm, Tháp Rùa, đền Ngọc Sơn - Chuyện xưa tích cũ

Hồ Hoàn Kiếm, Tháp Rùa, Đền Ngọc Sơn là cụm di tích, thắng cảnh nổi tiếng, là niềm tự hào của người Hà Nội và nhân dân cả nước khi hướng về Thủ đô nghìn năm văn hiến.

Khu Hồ Hoàn Kiếm và đền Ngọc Sơn được công nhận là di tích lịch sử văn hóa cấp quốc gia vào ngày 10/7/1980.

Hồ Hoàn Kiếm

Hồ Hoàn Kiếm (còn gọi là hồ Gươm) là một hồ nước ngọt nằm giữa Thủ đô Hà Nội. Hồ Hoàn Kiếm có diện tích khoảng 12ha, chiều dài Nam-Bắc là 700m, chiều rộng Đông-Tây là 200m. Bao quanh hồ là các phố Lê Thái Tổ ở phía tây, phố Đinh Tiên Hoàng phía đông, phố Hàng Khay phía nam.

Tên hồ cũng được đặt cho một tên một quận của Hà Nội: quận Hoàn Kiếm.

- Lịch sử

Cách đây khoảng 6 thế kỷ, hồ Gươm gồm hai phần chạy dài từ phố Hàng Đào, qua phố Hai Bà Trưng, Lý Thường Kiệt tới phố Hàng Chuối, thông với sông Hồng. Nước hồ quanh năm xanh biếc nên hồ Gươm cũng được gọi là hồ Lục Thủy.

Tương truyền vào thế kỷ XV, hồ được đổi tên thành hồ Hoàn Kiếm, gắn liền với truyền thuyết trả gươm thần cho Rùa Vàng: Khi Lê Lợi lên ngôi Hoàng đế lấy niên hiệu là Lê Thái Tổ về đóng đô ở Thăng Long. Trong một lần nhà vua đi chơi thuyền trên hồ Lục Thủy, bỗng một cụ rùa lớn xuất hiện. Lê Thái Tổ giơ gươm ra thì gươm bay về phía cụ rùa. Rùa ngậm gươm lặn xuống đáy hồ, và từ đó hồ Lục Thủy có tên gọi mới là hồ Hoàn Kiếm (trả gươm) hay hồ Gươm.

Trên hồ có hai hòn đảo: đảo Ngọc và đảo Rùa. Cuối thế kỷ XVI, chúa Trịnh dựng phủ Chúa ở phường Báo Thiên (nay là Nhà Thờ Lớn) và ở chỗ phố Thợ Nhuộm gần hồ nên đặt tên cho hai phần hồ là Hữu Vọng và Tả Vọng.

Năm 1865, danh sĩ Nguyễn Văn Siêu đã đứng ra sửa sang lại đền Ngọc Sơn trên đảo Ngọc. Trên gò Ngọc Bội, ông cho xây một ngọn tháp hình bút. Đó là tháp Bút ngày nay và bắc một cầu từ bờ Đông đi vào gọi là cầu Thê Húc.

- Quang cảnh Hồ Hoàn Kiếm

Hồ Hoàn Kiếm là một thắng cảnh của Hà Nội. Quanh hồ trồng nhiều loại hoa và cây cảnh. Giữa hồ có tháp Rùa, trên hồ có đền Ngọc Sơn. Xung quanh hồ còn có những di tích lịch sử khác như tượng vua Lê Thái Tổ, cầu Thê Húc, tháp Bút, đền Bà Kiệu...

+ Tháp Bút (hay là bút tháp) nằm ở cạnh hồ, đối với đài nghiên nằm ở bờ hồ. Mỗi ngày, bóng của Tháp bút ngả xuống chấm mực trong đài nghiên, tạo thành một biểu tượng rất đẹp cho học vấn: "Tháp Bút - đài nghiên - đề thơ lên trời xanh".

+ Rùa:

Ngày trước rùa sống trong lòng Hồ Gươm, rất hiếm khi nổi lên mặt nước. Năm 1968, người ta bắt được một cụ rùa nặng tới 230kg, dài 2,1m, ngang 1,2m, có độ tuổi từ 400-500 năm (tương ứng với thời gian Lê Thái tổ trả gươm).

Đền Ngọc Sơn

- Lịch sử

Đền được xây dựng từ thế kỷ XIX. Lúc đầu được gọi là chùa Ngọc Sơn, sau đổi gọi là đền Ngọc Sơn vì trong đền chỉ thờ thần Văn Xương là ngôi sao chủ việc văn chương khoa cử và thờ Đức Đại vương Trần Hưng Đạo, vị anh hùng dân tộc có công lãnh đạo quân dân đánh thắng quân Nguyên thế kỷ XIII.

Khởi nguyên, khi vua Lý Thái Tổ dời đô ra Thăng Long đặt tên ngôi đền đã có tại đây là Ngọc Tượng; đến đời nhà Trần đổi tên là Ngọc Sơn. Thời Trần, ngôi đền để thờ những người anh hùng liệt sĩ đã hy sinh trong kháng chiến chống quân Nguyên-Mông.

Đến thời Vĩnh Hựu nhà Lê (năm 1735 - 1739), chúa Trịnh Giang đã dựng cung Thuỵ Khánh và đắp quả núi đất ở trên bờ phía đông đối diện với Ngọc Sơn gọi là núi Độc Tôn (Ngọc Bội cũ).

Cuối đời nhà Lê, cung Thuỵ Khánh bị Lê Chiêu Thống phá hủy.

- Kiến trúc

Trên núi Ngọc Bội (núi Độc Tôn) cũ, danh sĩ Nguyễn Văn Siêu cho xây một tháp đá, đỉnh tháp hình ngọn bút lông, thân tháp có khắc ba chữ "Tả Thanh Thiên" (viết lên trời xanh), ngày nay thường gọi đó là Tháp Bút. Tiếp đến là một cửa cuốn gọi là Đài Nghiên, trên có đặt một cái nghiên mực bằng đá hình nửa quả đào bổ đôi theo chiều dọc, có hình ba con ếch đội.

Trên nghiên có khắc một bài minh nói về công dụng của cái nghiên mực xét về phương diện triết học. Người đời sau ca ngợi là: "Nhất đài Phương Đình bút". Từ cổng ngoài đi vào có hai bức tường hai bên, một bên là bảng rồng, một bên là bảng hổ, tượng trưng cho hai bảng cao quý ghi tên những người thi đỗ, khiến cho các sĩ tử đi qua càng gắng công học hành.

Đền chính gồm hai ngôi nối liền nhau, ngôi đền thứ nhất về phía bắc thờ Đức Đại

vương Trần Hưng Đạo và thờ Đức Văn Xương Đế quân. Tượng đặt ở hậu cung trên bệ đá cao khoảng 1 m, hai bên có hai cầu thang bằng đá. Tượng Đức Văn Xương đứng, tay cầm bút. Phía nam có đình Trấn Ba (đình chắn sóng). Đình hình vuông có tám mái, mái hai tầng có 8 cột chống đỡ, bốn cột ngoài bằng đá, bốn cột trong bằng gỗ.

Các nhân vật được thờ trong đền, ngoài Trần Hưng Đạo, Văn Xương Đế Quân, Lã Động Tân, Quan Vân Trường, còn thờ Đức Phật A Di Đà. Điều này thể hiện quan niệm Tam giáo đồng nguyên của người Việt.

Cầu Thê Húc

Tên cầu Thê Húc nghĩa là giữ lại ánh sáng đẹp của mặt trời. Cầu Thê Húc dẫn đến cổng đền Ngọc Sơn, còn gọi là Đắc Nguyệt Lâu (lầu được trăng) dưới bóng cây đa cổ thụ, ở giữa một vùng cây cối um tùm, trông như từ dưới nước nhô lên. Cầu được danh sĩ Nguyễn Văn Siêu cho xây dựng vào năm 1865. Tên của cầu có nghĩa là "nơi đậu ánh sáng Mặt Trời buổi sáng sớm".

- Kết cấu

Cầu Thê Húc được làm bằng gỗ rất thô sơ và sơn màu đỏ. Tương truyền cuối thế kỷ XIX cầu bị gãy, người ta xây lại cầu mới có chân làm bằng xi măng cốt thép, sàn và lan can làm bằng gỗ. Cầu có thiết kế cong cong và uốn như hình con tôm.

Tháp Rùa

- Lịch sử

Tháp xây trên đảo Rùa từ thời vua Lê Thánh Tông đã dựng Điếu Đài ở đó để nhà vua ra câu cá. Sang thời Lê Trung Hưng (khoảng thế kỷ XVII - thế kỷ XVIII) thì chúa Trịnh Giang cho xây Tả vọng đình trên đảo rùa là nơi vui chơi hóng mát, sau bị phá hỏng khi Lê Chiêu Thống lên nắm quyền.

Tháp Rùa được xây theo hình vuông có 3 tầng, tầng dưới xây rộng hơn, rồi thu nhỏ dần lên tầng trên, các mặt phía đông và tây có 3 cửa cuốn. Phía nam và bắc có 2 cửa cuốn nhọn ở đầu. Đỉnh 2 tầng có lan can chạy xung quanh. Bốn đầu đao đắp uốn cong dần lên vào giữa đỉnh, trên đỉnh có hình ngôi sao 5 cánh.

Hồ Tây sẽ trở thành điểm du lịch hấp dẫn

Ngoài hệ thống di tích dày đặc xung quanh, hồ Tây trong tương lai sẽ là điểm du lịch văn hóa hấp dẫn của Thủ đô với nhiều dịch vụ vui chơi, giải trí.

Tại hội nghị về giải pháp phát triển không gian văn hóa du lịch Tây Hồ do Sở Văn hóa Thể thao và Du lịch Hà Nội phối hợp với Tổng cục Du lịch, UBND quận Tây Hồ tổ chức ngày 24/12 đã bàn về kế hoạch phát triển hồ Tây trở thành điểm du lịch thắng cảnh, văn hóa, tâm linh hấp dẫn của Thủ đô.

Theo Sở Văn hóa Thể thao và Du lịch Hà Nội, hồ Tây không chỉ là niềm tự hào của quận Tây Hồ mà còn của người dân Thủ đô cũng như cả nước về diện tích rộng lớn, vẻ đẹp thiên nhiên và các dấu tích văn hóa, lịch sử, nhân văn gắn liền với sự phát triển của Thăng Long - Hà Nội. Xung quanh hồ là hệ thống di tích dày đặc với 40 điểm, trong đó, có nhiều di tích nổi tiếng như chùa Trấn Quốc, phủ Tây Hồ, chùa Vạn Niên, chùa Tĩnh Lâu... cùng các làng nghề trồng cây hoa cảnh nổi tiếng như làng đào Nhật Tân, sen Quảng Bá...

Theo đó, cơ quan này đã phối hợp với UBND quận Tây Hồ lập kế hoạch để phát triển hồ Tây thành điểm du lịch văn hóa tâm linh. Đến nay việc lập danh mục các dịch vụ vui chơi, giải trí trên hồ Tây như bơi thuyền, lặn, giải trí, ăn uống... đã hoàn thành, đang được trình UBND Hà Nội phê duyệt để làm cơ sở đầu tư, khai thác, phát triển du lịch.

Theo kế hoạch, quận Tây Hồ tiếp tục hoàn thiện các hạng mục công trình xử lý nước hồ Tây, bảo đảm chất lượng nước hồ Tây trong sạch, phù hợp với tiêu chuẩn để phát triển du lịch. Một mặt, quận sẽ quy hoạch lại các loại hình liên quan đến du lịch ven hồ Tây như hệ thống ẩm thực, đầu tư mạnh cho hạ tầng vùng trồng đào, quất, kết nối hệ thống khách sạn, nhà hàng.

Tập trung khai thác hồ Tây thành điểm du lịch hấp dẫn

Vừa qua, Tổng cục Du lịch, Sở VH, TT& DL Hà Nội và UBND quận Tây Hồ đã phối hợp tổ chức hội nghị bàn về giải pháp phát triển không gian văn hóa du lịch Tây Hồ, biến đây thành điểm du lịch hấp dẫn của Thủ đô.

Quận Tây Hồ là địa danh có tiềm năng phát triển du lịch của Thủ đô, đặc biệt khu vực xung quanh hồ Tây có hệ thống di tích dày đặc với 40 điểm đến như: chùa Trấn Quốc, phủ Tây Hồ, chùa Kim Liên, chùa Tảo Sách, chùa Vạn Niên, chùa Tĩnh Lâu... cùng các làng nghề trồng hoa, cây cảnh nổi tiếng như: làng đào Nhật Tân, quất Tứ Liên, sen Quảng Bá... Tuy vậy, việc đầu tư, khai thác du lịch của hồ Tây chưa cao, chưa tận dụng tốt các tiềm năng vềvăn hóa,lịch sử, âm linh để thu hút du khách.

Được biết, mới đây Sở VH, TT& DL Hà Nội phối hợp với UBND quận Tây Hồ hoàn thành việc lập danh mục các dịch vụ vui chơi, giải trí tại khu vực hồ Tây (như: bơi thuyền, lặn, giải trí, ăn uống...). Thời gian tới, ngành du lịch Thủ đô sẽ đề xuất các giải pháp để phát triển khu vực hồ Tây trở thành điểm đến hấp dẫn.

Chùa Một Cột - Hà Nội

Tên thường gọi là chùa Một Cột, nằm trong quần thể chùa Diên Hựu (kéo dài tuổi thọ). Chùa nằm trên đất thôn Thanh Bảo, huyện Quảng Đức, phía Tây hoàng thành Thăng Long thời Lý, nay thuộc phố chùa Một Cột, quận Ba Đình - Hà Nội, ở bên phải Lăng Chủ tịch Hồ Chí Minh.

Theo *Đại Việt ký sự toàn thư*, chùa được xây dựng vào năm Kỷ Sửu, niên hiệu Sùng Hưng Đại Bảo 1 (1409) đời Lý Thái Tông. Vua Lý Thái Tông (1028-1054) chiêm bao thấy Phật Quan Âm trên tòa sen đưa tay dắt vua lên toà. Khi tỉnh dậy, vua kể lại cho các quan nghe, có người cho là điềm không lành. Sư Thiên Tuế khuyên nhà vua làm chùa, dựng cột đá ở giữa hồ, làm tòa sen của Phật Quan Âm như đã thấy trong mộng. Chùa xây xong, đài sen nghìn cánh đỡ tòa Phật sắc hồng, trong đặt tượng Phật vàng lấp lánh. Các nhà sư đến làm lễ, đi vòng quanh chùa niệm Phật cầu phúc cho vua sống lâu, vì thế đặt tên là chùa Diên Hựu.

Theo văn bia dựng năm Cảnh Trị 3 do hòa thượng Lê Tất Đạt ghi, chùa được dựng từ thời thuộc Đường: "Năm đầu niên hiệu Hàm Thông thời Đường..., dựng một cột đá ở giữa hồ, trên cột xây một tòa lầu ngọc trong đó đặt tượng Phật Quan Âm để thờ cúng. Khí đất chung đúc anh linh, cầu gì được nấy. Đến khi triều Lý xây dựng kinh đô ở đây, cũng noi theo dấu cũ, nên càng linh thiêng. Khi Lý Thánh Tông chưa có Hoàng tử, thường đến đó cầu nguyện. Một đêm nằm mộng thấy Phật Quan Âm mời lên lầu ngồi, ôm một đứa bé đặt vào

lòng vua. Tháng đó Hoàng hậu có mang hoàng tử. Vua bèn sửa thêm ngôi chùa Diên Hựu ở bên phải chùa Một Cột để mở rộng việc thờ cúng..."

Đời Lý Nhân Tông, năm Anh Vũ Chiêu Thánh 5 (1080) vua cho đúc chuông lớn để treo ở chùa gọi là "Giác Thế chung" (chuông thức tỉnh người đời) và một tòa phương đình bằng đá xanh cao 8 trượng, nhưng vì chuông quá nặng không sao treo lên được, phải để dưới đất nên đánh không kêu. Chỗ ruộng để chuông thấp, có nhiều rùa đến ở, được gọi là ruộng Quy Điền và quả chuông cũng được gọi là chuông Quy Điền. Khi quân Minh bị bao vây ở Đông Quan, hết quân khí, Vương Thông đã cho phá quả chuông này để đúc súng đạn.

Quy mô chùa Một Cột vào thế kỷ XII to lớn lộng lẫy hơn như hiện nay rất nhiều. Văn bia Tháp sùng Thiện Diên Linh chùa Long Đọi (Nam Hà) dựng năm 1121, mười sáu năm sau khi chùa mới hoàn thành, cung cấp cho ta hình ảnh chân thực nhất về một ngôi chùa Một Cột thời Lý: "Lòng sùng kính đức Phật, dốc lòng mộ đạo nhân quả, hướng về vườn Tây Cấm nổi danh, xây ngôi chùa Diên Hựu. Theo dấu vết chùa cũ cùng với ý mới của nhà vua (Lý Nhân Tông). Sáng "Đào hồ thơm Linh Chiểu, giữa hồ vọt lên một cột đá, đỉnh cột nở đóa sen nghìn cánh, trên sen đứng vững tòa điện màu xanh, trên điện đặt pho tượng vàng nhân đức, vòng quanh hồ là hai dãy hành lang; lại đào ao Bích Trì mỗi bên đều mắc cầu vồng để đi qua. Phía sân cầu hai đằng trước hai bên tả hữu, xây bảo tháp Lưu Ly.

"Hằng tháng vào sớm ngày mồng một (ngày sóc), hàng năm vào dịp du xuân, nhà vua ngồi xe ngọc, đến chùa mở tiệc chay, làm lễ dâng hương hoa, cầu cho ngôi báu lâu dài, bày chậu thau làm lễ tắm tượng Phật. Trang sức pho tượng tinh tế, biểu đồ tướng mạo của năm loại chúng sinh..."

Qua văn bia miêu tả, rõ ràng Liên Hoa Đài thời Lý to hơn chùa ngày nay nhiều. Chùa thời Trần cũng không phải là ngôi chùa thời Lý nữa. Như sách Toàn thư đã ghi lại, năm 1249 "mùa xuân, tháng giêng, sửa lại chùa Diên Hựu, xuống chiếu vẫn làm ở nền cũ". Chùa đã qua nhiều đợt tu sửa. Đợt sửa chữa lớn vào năm Thiên ứng Chính Bình 18 (1249) gần như phải làm lại toàn bộ. Thời Lê, triều đình nhiều lần cho tu sửa, thu nhỏ kích thước đài sen và cột đá. Năm 1838, tổng đốc Hà Ninh Đặng Văn Hòa tổ chức quyên góp thập phương sửa chữa điện đường, hành lang tả hữu, gác chuông và cửa tam quan. Năm 1852, bố chính Tôn Thất Giao xin đúc chuông mới. Năm 1864, tổng đốc Tôn Thất Hàm hưng công trùng tu, làm sàn gỗ hình bát giác để đỡ tòa sen, chạm trổ thêm công phu tráng lệ. Năm 1954, trước khi rút khỏi Hà Nội, quân Pháp đã đặt mìn phá đổ chùa. Sau ngày tiếp quản thủ đô, Bộ Văn Hóa đã cho tu sửa chùa Một Cột theo đúng kiểu mẫu cũ để lại từ thời Nguyễn.

Tòa đài sen (Liên Hoa Đài), ta quen gọi là chùa Một Cột có hình vuông mỗi chiều 3m, mái cong dựng trên cột đá hình trụ cao 4m (chưa kể phần chìm dưới đất) có đường kính là 1,2m. Trụ đá gồm 2 khối, gắn rất khéo, thoạt nhìn như một khối đá liền. Sự độc đáo của kiến trúc chùa Một Cột là toàn bộ ngôi chùa được đặt trên một cột đá. ởđây có sự kết hợp táo bạo của trí tưởng tượng lãng mạn đầy thi vị qua hình tượng hoa sen và những giải pháp hoàn hảo về kết cấu kiến trúc gỗ bằng hệ thống móng giằng; đặc biệt là sử dụng các cột chống chéo lớn từ cột đến sàn, vừa tạo thế vững chắc, vừa mang lại hiệu quả thẩm mỹ như đường lượn của cánh sen, thiếp lập sự hài hòa giữa mái và sàn bởi một đối xứng ảo. Cùng với ao hình vuông phía dưới có thể là biểu tượng cho đất (trời tròn, đất vuông), ngôi chùa như vươn lên cái ý niệm cao cả: Lòng nhân ái soi tỏ thế gian. Khối kiến trúc gỗ đá được phù trợ bởi cảnh quan, có ao, có cây cối đã tạo nên sự gần gũi, tinh khiết mà vẫn thanh lịch. Cảm

giác thanh cao của kiến trúc như chia xẻ, hòa đồng với trời nước, và màu xanh của cây lá khiến con người rũ sạch ưu phiền, đạt tới sự trong sáng của tâm hồn như nhà sư Huyền Trang (1254-1334) dưới thời Trần đã viết:

Vạn duyên bất nhiễu thành giã tục

Bán điểm vô ưu nhãn phóng khoan.

Tạm dịch:

Mối duyên chẳng bợn, ngăn lòng tục,

Phiền nhiễu khuấy lâng, rộng nhãn quang.

Chùa Một cột đã được Bộ Văn hóa xếp hạng di tích lịch sử, kiến trúc, nghệ thuật ngày 28/4/1962.

Phố cổ Hà Nội - Di sản văn hóa quốc gia

"Khu phố cổ Hà Nội" được xếp hạng là di tích lịch sử cấp quốc gia. Đây là một không gian đô thị, gần giống hình thang cân, có diện tích khoảng 100ha (1.000.000m^2), nằm ở phía đông Kinh đô Thăng Long xưa.

Vùng đất và người - rất đặc trưng của Hà Nội qua các thời này, có quá trình hình thành từ rất lâu đời: ngay từ khi vua Lý Thái Tổ định đô Thăng Long (năm 1010), thậm chí từ thời "tiền Thăng Long" (trước thế kỷ X).

Đó chính là nơi mà trong văn bản "Chiếu dời đô" (mùa xuân năm 1010), Lý Thái Tổ đã nói: "Muôn vật hết sức giàu thịnh, tốt tươi"! Bởi lẽ, hàng nghìn năm nay, đây là trung tâm kinh tế đô thị của cả vùng Kinh đô - Thủ đô Thăng Long - Hà Nội: buôn bán, sản xuất hàng thủcông,làm dịch vụ... Do đó, cũng !à nơi sinh sống chủ yếu của các tầng lớp "thị dân - bình dân" của tòa đô thị đứng đầu đất nước này. Trong quy hoạch "Tam trùng thành quách" (ba vòng tường thành lồng nhau) của Kinh đô Thăng Long ngày xưa - mà đại để là ở trong cùng thì dành cho Hoàng đế và Hoàng gia, ở giữa là các cơ quan triều đình, và ngoài cùng là chỗ ở của chúng dân, cũng như trong quy hoạch "ba vùng kinh tế xã hội" của đô thị cổ này với đại thể: Khu vực hành chính, chính trị và văn hóa ở giữa, mạn Tây là vùng nông nghiệp, mạn Đông là vùng kinh tế công thương.

Với đặc trưng lịch sử và kinh tế, xã hội này, khu phố cổ Hà Nội đang xuất trình trước cái nhìn thích thú của du khách di sản kiến trúc nhà ở cổ truyền của mình. Không phải là những ngôi nhà cao có nhiều tầng như thường thấy ở các đô thị khác, cũng không phải là những ngôi nhà sàn đặt trên những hàng cột, mặc dù đây là kiểu kiến trúc nhà ở phổ biến trong thời thượng cổ và ngày nay vẫn phổ biến ở miền núi Việt Nam, mà là những "ngôi nhà hình ống", thấp, mặt tiền hẹp, chiều dọc lớn. Đó là di sản kiến trúc của một thời mà theo quy định của các vua quan thì "nhà dân không được xây cao hơn chiều cao của kiệu vua đi"; cũng do hoàn cảnh "phố phường chật hẹp, người đông đúc", phải dành mặt tiền cho thật nhiều cửa hàng (bầy, bán hàng hoá) san sát còn phía trong, ngôi nhà phát triển theo chiều sâu để lần lượt từng ngăn làm nơi sản xuất, ăn ở, sinh hoạt của mỗi gia đình.

Những ngôi nhà ống như thế làm thành những dãy phố ("phố" nghĩa gốc là nhà bày bán hàng) cạp theo những con đường đất, thỉnh thoảng cũng được lát đá hoặc gạch, chỉ đến thời cận đại mới rải nhựa.

Có khoảng 100 đường phố, ngõ ngách như thế chằng chịt nối mạng giao thông trong khu phố cổ Hà Nội. Do đặc trưng của quy hoạch, mỗi dãy phố chuyên làm hoặc chuyên bán một thứ sản phẩm nên có cách gọi và đặt tên rất đặc trưng, thường bắt đầu tên gọi bằng chữ "Hàng": Hàng Điếu, Hàng Đồng..., đã lưu hành một thuật ngữ thú vị "Hà Nội 36 phố phường" - mệnh danh cho khu phố cổ Hà Nội. Con số 36 mang tính chất tượng trưng, chỉ "số nhiều". Hiện nay - năm 2007, có khoảng trên 50 phố với tên gọi bắt đầu bằng chữ "Hàng" trên địa bàn khu phố cổ Hà Nội.

Do đặc trưng của quy hoạch, mỗi dãy phố chuyên làm hoặc chuyên bán một thứ sản phẩm nên có cách gọi và đặt tên rất đặc trưng, chẳng hạn: phố "Hàng Mã", xưa là nơi làm và bán các đồ giả, chủ yếu bằng giấy (thỏi vàng, quần áo) để đốt cúng cho người đã chết, thì nay, vẫn sặc sỡ phất phơ những hàng hóa chủ yếu làm bằng giấy như thế, nhưng khéo tay, công phu và "hiện đại" hơn, có khi còn thấy cả những chiếc xe... Honda, hoặc cả những... xấp tiền đô-la!

Những khu chợ với đủ các mặt hàng "thượng vàng hạ cám", với lối mua bán đôi khi vẫn theo "truyền thống" nói thách và mặc cả, mà quy mô và danh tiếng lớn nhất là chợ Đồng Xuân, thì xưa cũng như nay, vẫn luôn là những điểm nhấn thú vị và quan trọng của những hoạt động kinh tế, cả văn hóa nữa, trong khu phố cổ.

Đến với khu phố cổ Hà Nội, để sống cùng hoặc riêng với nền văn hóa đô thị cổ truyền ở đây, du khách dù khó tính đến đâu thường cũng vẫn bị hấp dẫn bởi những giá trị văn hóa phi vật thể, chứa đựng và sống động trong khoảng 100 đơn vị và công trình kiến trúc vật thể, là di tích của những ngôi chùa cổ (thờ Phật), những ngôi đình cũ (thờ thần Thành Hoàng), và những đền, miếu, quán... xưa (thờ các nhân thần và hiển thần), cả những nhà thờ họ (thờ tổ tiên các gia đình, dòng tộc)... với những trình diễn thiêng liêng, ngoạn mục của các lễ hội phong phú, nhiều khi kỳ lạ, thường niên, hằng tháng hoặc thậm chí từng ngày trên các phố phường của khu phố cổ Hà Nội. Điển hình trong các di tích lịch sử và văn hóa này, cả Thăng Long - Hà Nội xưa, có 4 công trình kiến trúc tín ngưỡng quan trọng ở đúng 4 hướng trên giới hạn (đường biên) ngoài cùng của đô thị, thờ 4 vị thần linh thiêng có nhiệm vụ trấn giữ cho miền đất đứng đầu cả nước này, là Thăng Long tứ trấn. Đứng hàng đầu trong Thăng Long tứ trấn, có niên đại cổ nhất (được khởi dựng từ thế kỷ IX) chính là ngôi đền Bạch Mã (Ngựa trắng, tượng trưng cho Mặt trời) ở phố Hàng Buồm (phố làm và bán những chiếc buồm xưa dành cho thuyền bè đến và đi từ những bến sông ở gần ngay đấy) thuộc khu phố cổ Hà Nội.

Ngoài việc khám phá các giá trị văn hóa tinh thần rất phong phú, du khách đến đây còn có nhiều dịp để hưởng thụ những nét đặc sắc, vô cùng hấp dẫn của nền "văn hóa ẩm thực" ở khu phố cổ Hà Nội: phở (thịt bò, thịt gà...), bún (riêu, cua, ốc), nem (chua, rán), bánh (cốm, cuốn)... Nhiều người nói, những món ăn uống này mặc dù nhiều nơi cũng có, nhưng ở trong khu phố cổ Hà Nội thường bao giờ cũng ngon hơn. Tuy nhiên, ngon lành, đặc sắc và tiêu biểu nhất ở trong khu phố cổ Hà Nội chính là món chả cá, mà một cửa hàng duy nhất có "thương hiệu" mang hình tượng một ông già câu cá (gọi là "Lã Vọng") ở trên chính ngay một đường phố cổ, xưa có tên là phố "Hàng Sơn" (làm và bán mặt hàng sơn) nay mang tên của chính món ăn này: phố "Chả Cá"!

Chỉ bằng vài nét điểm qua, đã có thể thấy khu phố cổ Hà Nội đúng là nơi chứa đựng rất nhiều giá trị tiêu biểu của Kinh đô Thăng Long - Thủ đô Hà Nội qua hàng nghìn năm cho

đến nay. Nhưng qua nghìn năm biến động của lịch sử, nhiều giá trị trong số đó đã và đang biến dạng, hoặc thậm chí biến mất. Và cuộc sống của một đô thị hiện đại, đổi mới và hội nhập cũng khiến cho không thể giữ và sống nguyên vẹn với tất cả các giá trị cổ truyền đó.

Vấn đề rất lớn ở đây là: bảo tồn những gì, theo những phương thức nào và để phát triển? Tức chính là vấn đề quan hệ giữa bảo tồn và phát triển. Như đang thấy, với mật độ dân số vào hàng cao nhất đất nước (khoảng 100.000 dân, sống trên khoảng 100 ha đất đai), những công dân chủ nhân khu phố cổ hiện nay đang sinh sống trung bình 20 người trong một ngôi nhà mà 60 năm trước chỉ trung bình có 5, 6 người ở. Hệ quả là những ngôi nhà truyền thống trong khu phố cổ, vốn mang một đặc trưng chung là "thấp tầng", nay buộc phải trở thành "cao tầng" (một cách lộn xộn).

Việc kinh doanh những mặt hàng hiện đại, theo phương thức hiện đại, không thể thích hợp (nếu không phải là mâu thuẫn sâu sắc) với hình thể và tiện nghi cổ truyền của những ngôi nhà truyền thống trong khu phố cổ, ít nhất cũng là ở chỗ "mặt tiền", do đó, cần phải và đã được "cải tạo" (thay đổi diện mạo và cấu trúc) cũng ít nhất là chỗ "mặt tiền" ấy (một cách chắp vá).

Trong khi đó, khoảng 1.000 ngôi nhà thuộc khu phố cổ đã được thống kê và xác định là: còn bảo lưu được tính cổ kính truyền thống (mặc dù, tuyệt đại đa số đều "xuống cấp" (hư hỏng) và chỉ bảo lưu được từng và một số bộ phận, mà cổ nhất, thì cũng chỉ có niên đại là thế kỷ XIX). Công cuộc bảo tồn (khôi phục và gìn giữ tính cổ kính) cho khoảng 1.000 ngôi nhà như thế, trong vòng gần 10 năm qua, mới chỉ thực hiện được ở mức độ (con số) rất khiêm tốn là: 3 đơn vị nhà cổ (ở phố Mã Mây, phố Hàng Đào, và nhà số 51 Hàng Bạc - làm năm 2004).

Thành phố Hà Nội đã có chủ trương đưa khu phố cổ Hà Nội vào lộ trình (roadmap) trở thành di sản thế giới, đó chính là một nguồn cổ vũ, thậm chí là động lực quan trọng, mới mẻ, để giải quyết tốt việc bảo tồn, tôn tạo và phát huy giá trị của di sản lịch sử này.

Chúng ta, thế hệ trẻ cả nước nói chung, thế hệ trẻ Hà Nội nói riêng cần phải giữ gìn, bảo tồn và phát huy những giá trị tinh hoa của dân tộc để xứng đáng với truyền thống ông cha đã để lại cho muôn đời sau.

Văn Miếu và Trường Đại học đầu tiên Quốc Tử Giám

Văn Miếu và Quốc Tử Giám là quần thể di tích đa dạng và phong phú hàng đầu của Thủ đô Hà Nội.

Văn Miếu - Quốc Tử Giám, nằm ở phía nam kinh thành Thăng Long (thời nhà Lý), là tổ hợp gồm hai di tích:

- Văn Miếu thờ Khổng Tử, các bậc hiền triết Nho giáo và Tư nghiệp Quốc Tử Giám Chu Văn An - người thầy tiêu biểu đạo cao, đức trọng của nền giáo dục Việt Nam;

- Quốc Tử Giám - Trường Đại học đầu tiên của Việt Nam.

Văn Miếu - Quốc Tử Giám đã được Bộ Văn hóa (nay là Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch) xếp hạng Di tích Lịch sử Văn hóa ngày 28/4/1962.

Lịch sử Văn Miếu - Quốc Tử Giám

Văn Miếu được xây dựng từ năm 1070 dưới thời Vua Lý Thánh Tông (1054-1072), có

tạc tượng Chu Công, Khổng Tử cùng tứ phối là Nhan Tử, Tăng Tử, Tư Tử, Mạnh Tử và hình vẽ các hiền nho để thờ cúng, bốn mùa tế lễ.

Năm 1076, Vua Lý Nhân Tông cho xây nhà Quốc Tử Giám kề sau Văn Miếu. Khi mới xây dựng, trường chỉ dành riêng cho con vua và con các bậc đại quyền quý (nên gọi tên là Quốc Tử).

Từ năm 1253, Vua Trần Thái Tông cho mở rộng Quốc Tử Giám và thu nhận cả con cái thường dân có học lực xuất sắc.

Đời vua Trần Minh Tông, Chu Văn An được cử làm quan Quốc Tử Giám Tư nghiệp (Hiệu trưởng) và thầy dạy trực tiếp của các hoàng tử. Đến năm 1370 Chu Văn An qua đời được Vua Trần Nghệ Tông cho thờ ở Văn Miếu bên cạnh Khổng Tử.

Sang thời Hậu Lê, Nho giáo rất thịnh hành. Vào năm 1484, Vua Lê Thánh Tông cho dựng bia Tiến sĩ của những người đỗ Tiến sĩ từ khóa thi năm 1442 trở đi. Nay chỉ còn lại 82 tấm bia tiến sĩ.

Năm 1762, vua Lê Hiển Tông cho sửa lại Quốc Tử giám làm Cơ sở đào tạo và giáo dục cao cấp của triều đình.

Năm 1785 Quốc Tử Giám được đổi thành nhà Thái học.

Đến đầu thời Nguyễn, năm 1802, Gia Long bãi bỏ trường Quốc Tử Giám ở Hà Nội, đổi nhà Thái Học làm nhà Khải Thánh để thờ cha mẹ Khổng Tử và xây dựng Khuê Văn các ở trước Văn Miếu. Đầu năm 1947, giặc Pháp nã đạn đại bác làm đổ sập căn nhà, chỉ còn cái nền với hai cột đá và 4 nghiên đá.

Ngày 13/7/1999, thành phố Hà Nội khởi công xây dựng công trình nhà Thái Học trong khu Văn Miếu - Quốc Tử Giám. Khu nhà Thái Học rộng 1.530m^2 trên nền đất cũ của Quốc Tử Giám sau Văn Miếu, với tổng kinh phí khoảng 20 tỷ đồng.

Đến ngày 8/10/2000, công trình nhà Thái Học được khánh thành giai đoạn 1. Kiến trúc nhà Thái Học mô phỏng kiến trúc dân tộc gồm nhà tả vu, hữu vu, tiền đường, hậu đường, nhà để chuông, trống và các công trình phụ trợ, sử dụng vật liệu truyền thống hài hoà với toàn bộ tổng thể di tích Văn Miếu - Quốc Tử Giám.

Ngày 11/3/2003, thành phố Hà Nội đã khởi công đúc tượng đồng 4 danh nhân văn hóa là: Vua Lý Thánh Tông, Vua Lý Nhân Tông, Vua Lê Thánh Tông và Tư nghiệp Quốc Tử Giám Chu Văn An để thờ tự trong nhà Thái Học là những người có công sáng lập Văn Miếu - Quốc Tử Giám và phát triển nền giáo dục Việt Nam.

Kiến trúc Văn Miếu - Quốc Tử Giám

Quần thể kiến trúc Văn Miếu - Quốc Tử Giám được bố cục đăng đối từng khu, từng lớp theo trục Bắc - Nam, mô phỏng tổng thể quy hoạch khu Văn Miếu thờ Khổng Tử. Tuy nhiên, quy mô và kiến trúc ở đây đơn giản hơn.

Bốn mặt đều là phố, cổng chính phía Nam là phố Quốc Tử Giám, phía Bắc là phố Nguyễn Thái Học, phía tây là phố Tôn Đức Thắng, phía đông là phố Văn Miếu. Quần thể kiến trúc này nằm trên diện thích rộng 54.331 m^2.

Trước mặt Văn Miếu có một hồ lớn gọi là hồ Văn Chương, tên cũ xưa gọi là Thái Hồ. Giữa hồ có gò Kim Châu, là nơi diễn ra các buổi bình văn thơ của nho sĩ kinh thành xưa.

Cổng chính Văn Miếu xây kiểu Tam quan, trên có 3 chữ "Văn Miếu Môn" kiểu chữ Hán cổ xưa.

Văn Miếu có tường bao quanh xây bằng gạch. Bên trong cũng có những bức tường ngăn ra làm 5 khu, mỗi khu vực đều có tường ngăn cách và cổng qua lại nhau:

+ Khu thứ nhất: Bắt đầu với cổng chính Văn Miếu Môn đi đến cổng Đại Trung Môn, hai bên có cửa nhỏ là Thành Đức Môn và Đạt Tài Môn.

+ Khu thứ hai: Từ Đại Trung Môn vào đến Khuê Văn các.

Khuê Văn các là công trình kiến trúc tuy không đồ sộ song tỷ lệ hài hòa và đẹp mắt. Kiến trúc gồm 4 trụ gạch vuông (85cm x 85cm) bên dưới đỡ tầng gác phía trên, có những kết cấu gỗ rất đẹp.

Tầng trên có 4 cửa hình tròn, hàng lan can con tiện và con sơn đỡ mái bằng gỗ đơn giản, mộc mạc. Mái ngói chồng hai lớp tạo thành công trình 8 mái, gờ mái và mặt mái phẳng.

Gác là một lầu vuông tám mái, bốn bên tường gác là cửa sổ tròn hình mặt trời tỏa tia sáng. Hai bên phải trái Khuê Văn các là Bi Văn Môn và Súc Văn Môn dẫn vào hai khu nhà bia Tiến sĩ.

Khuê Văn các ở Văn Miếu - Quốc Tử Giám đã được công nhận là biểu tượng của thành phố Hà Nội.

+ Khu thứ ba: Gồm hồ nước Thiên Quang Tỉnh (nghĩa là giếng soi ánh mặt trời), có hình vuông. Hai bên hồ là khu nhà bia tiến sĩ. Mỗi tấm bia được làm bằng đá, khắc tên các vị thi đỗ Trạng nguyên, Bảng nhãn, Thám hoa, Hoàng giáp, Tiến sĩ. Bia đặt trên lưng rùa đá. Hiện còn 82 tấm bia về các khoa thi từ năm 1442 đến năm 1779. Đó là những di vật quý nhất của khu di tích.

+ Khu thứ tư: Là khu trung tâm và là kiến trúc chủ yếu của Văn Miếu, gồm hai công trình lớn bố cục song song và nối tiếp nhau. Tòa nhà ngoài là Bái đường, Tòa trong là Thượng cung.

+ Khu thứ năm: Là khu Thái Học. Trước kia đã có một thời kỳ đây là khu đền Khải thánh, thờ thân phụ, thân mẫu của Khổng Tử, nhưng đã bị phá hủy. Khu nhà Thái Học mới được thành phố Hà Nội xây dựng lại năm 1999.

Văn Miếu - Quốc Tử Giám là một khu di tích lịch sử mang ý nghĩa biểu trưng cho tiến trình phát triển văn hóa của Việt Nam, là một bằng chứng về sự đóng góp của Việt Nam vào nền văn minh Nho giáo trong khu vực và nền văn hóa mang ý nghĩa nhân văn của toàn thế giới.

Ẩm thực Hà Nội - Những nét trang nhã và tinh tế đất kinh kỳ

Phở bò - nét ẩm thực riêng của người Hà Nội

Có rất nhiều người nước ngoài hỏi tôi món ăn Việt Nam nào mà tôi ưa thích. Câu trả lời của tôi lúc nào cũng là món Phở bò.

Không biết với mọi người cảm nhận về phở thế nào nhưng đối với riêng tôi phở là một

món ăn vừa lạ vừa quen rất thân thương và gần gũi. Phở là món ăn đã in sâu vào ký ức tôi từ khi còn thơ bé.

Tôi nhớ lúc tôi còn nhỏ, đất nước đang thời kỳ bao cấp cái ăn, cái mặc rất khó khăn nên phở được coi là món ăn xa xỉ. Mọi người không ăn phở thường xuyên như bây giờ mà chỉ có nhu cầu khi nào túi của họ rủng rỉnh.

Thời điểm đó, người ta không bán phở rộng rãi khắp Hà Nội mà chỉ tập chung chủ yếu ở một số phố chính và trong các cửa hàng mậu dịch của nhà nước quản lý. Người Hà Nội ăn phở ở các cửa hàng như Bô Đê Ga (hay còn được gọi là Bò dê gà), cửa hàng Bắc Nam, cửa hàng 35 Tràng Tiền và cửa hàng Lý Quốc Sư. Phở của tư nhân thì nổi tiếng là phở Tư lùn ở phố Hai Bà Trưng hay phở Thìn bờ hồ ở phố Đinh Tiên Hoàng……

Những hàng phở này là nơi mà tôi đã từng được bố mẹ cho ăn ở đó. Để được ăn phở thì phải đợi lúc bố mẹ lĩnh lương hay lĩnh thưởng hoặc bị ốm. Nhiều khi thèm ăn phở quá mà không biết phải xin như thế nào nên tôi giả vờ ốm. Vì thương con nên mẹ đành bấm bụng cho ăn chứ thực ra mẹ tôi đã biết tôi ốm như thế nào.

Có một kỷ niệm vui của tôi về phở mà bây giờ mẹ tôi hay nhắc. Mẹ bảo tôi sành ăn từ bé vì đã được ăn phở là tôi thường đòi ăn ở hàng ngon giá đắt chứ không chịu ăn ở cửa hàng mậu dịch.

Hồi tôi 3 hay 4 tuổi gì đó mẹ cho đi ăn phở ở cửa hàng Bắc Nam trên phố Ngô Quyền, khi hai mẹ con đi bộ đến trước cửa, tôi ngồi thụp xuống chứ nhất định không chịu đi nữa. Mẹ dỗ thế nào cũng không được. Tôi quyết không vào vì tôi biết là còn một quán phở của ông Tư lùn trên phố Hai Bà Trưng gần đó. Phở bò do chính ông Tư lùn nấu nên ngon lắm.

Đến bây giờ mẹ tôi vẫn còn nhớ những gì tôi nói "Con không ăn ở đây đâu, con ăn phở Tút lùn cơ !!!"

Lớn lên một chút tôi được ăn phở nhiều hơn. Phở của tôi lúc này có độn thêm cả cơm nguội hoặc cơm rang vì nó làm tôi chắc dạ khi đi học. Ngay nay khi mà vật chất đã đủ đầy tôi vẫn không bỏ được thói quen đó. Ngoài hàng thì chịu còn khi đã ăn ở nhà thì tôi vẫn thích được độn cơm vào bát phở mẹ nấu. Mọi người vẫn bảo "Đúng là khổ quen rồi sướng quá không chịu được" !!!.

Trải qua bao nhiêu thăng trầm dâu bể. Phở của tôi vẫn vậy. Vẫn mang lại cho thực khách sự cảm nhận ngọt ngào tinh túy qua những tặng vật của Trời đất, qua bàn tay khéo léo của người Hà Nội khi chế biến, để bây giờ chúng ta có một món ăn đặc biệt vẫn quen gọi theo một ngôn ngữ giản dị và thân thương. Đó là Phở !!!

Khi đã là một người chuyên nghiên cứu về ẩm thực Việt Nam nhất là các món ăn Hà Nôi, có tìm hiểu sâu tôi mới thấy phở chính là những gì tinh túy mà ông cha ta đã chắt lọc qua bao đời để làm nên cái hồn cốt của một món ăn vừa dân dã vừa cao sang. Món phở Hà Nội chính là sự kết tinh các sản vật từ mọi miền của Tổ quốc. Hạt gạo trắng ngần của những người nông dân một nắng hai sương làm nên những sợi bánh giòn dai thơm thảo. Vị ngọt của nước dùng được cấu thành bởi những chú sá sùng còn đẫm hương vị mặn mòi của biển khơi, hoa hồi, quế chi, thảo quả là những thức gia vị cùng góp mặt từ nhiều vùng rừng núi xa xôi ở phía bắc. Và còn nhiều nữa…

Những tặng vật thiên nhiên này hội tụ để làm nên linh hồn cho một phở bằng mùi vị

TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI
THƯ VIỆN
SỐ: .....

tinh khiết và quyến rũ, nó làm cho người ăn có cảm giác khó quên.

Không phải ngẫu nhiên mà các Cụ nhà văn như Nguyễn Tuân, Vũ Bằng liệt phở vào hàng những món quà ngon Hà Nội đã dùng một lần thì nhớ mãi. Đến bây giờ tôi mới cảm nhận được hết ý nghĩa của món phở qua các tác phẩm đó.

Tôi luôn tâm niệm rằng, mỗi một vùng miền trên cả nước đều có những đặc sản riêng nhưng khi đã nói về phở Hà Nội thì không có nơi nào sánh kịp. Âu cũng là những nét độc đáo làm nên thương hiệu của ẩm thực Hà Nội cổ truyền để những người Hà thành hôm nay luôn tự hào về một món ăn tinh túy và giàu bản sắc này.

Sự tích chả cá Lã Vọng

Trước chuyến đi Hà Nội, tôi lên danh sách các điểm sẽ đến, trong đó chả cá Lã Vọng là một trong những ưu tiên hàng đầu.

Tôi nhận ra nhà hàng Lã Vọng nhờ chiếc bảng hiệu hình ông Lã Vọng - Khương Tử Nha ngồi bó gối câu cá đã hơn hai thế kỷ nay vẫn còn trên phố Chả Cá. Trò chuyện với bác Ngô Thị Tình - con dâu của dòng họ Đoàn - năm nay đã hơn 93 tuổi về lịch sử của món chả cá Lã Vọng, tôi có thêm nhiều tư liệu quý.

Cách đây gần 200 năm, từ thời Pháp, chính tại ngôi nhà này gia chủ Đoàn Xuân Phúc, vợ là Bì Thị Vân đã cưu mang nghĩa quân Đề Thám. Hai vợ chồng cụ Phúc có tài nghệ nấu ăn, thường làm các món gỏi cá, chả cá đãi nghĩa quân mỗi khi thắng trận. Nhiều ngày tháng đi qua, để có chỗ tụ họp an toàn cho nghĩa quân, chính cụ Phúc đã nghĩ cách che mắt chính quyền Pháp bằng việc mở quán chuyên bán chả cá. Về sau việc cụ Đoàn Xuân Phúc theo cách mạng bị bại lộ, bị thực dân Pháp chém đầu.

Bác Ngô Thị Tình kể ngày xưa làm chả cá gia đình chỉ toàn dùng cá lăng, vì thịt cá lăng ngọt, thơm, nhiều nạc ít xương. Ngày nay loài cá này trở nên quý hiếm nên được thay bằng cá nheo, cá quả, cá ngạnh, cá chiên... nhưng không loại nào có thể sánh bằng cá lăng xét về độ ngon ngọt.

Cá lăng làm sạch chỉ lấy phần thịt, cắt khúc cỡ 2 đốt ngón tay, ướp (trong 2 giờ) với riềng, mẻ, hạt tiêu, nước mắm và không thể thiếu một chút mắm tôm bởi chính mắm tôm sẽ làm nên hương vị khó quên của chả cá Lã Vọng. Kẹp cá vào trong từng gắp tre, trước khi kẹp phết một lớp mỡ cho đỡ dính. Nướng cá trên than hồng, lật trở đều tay để cá chín vàng, đợi cá thật nguội mới mở kẹp tre trút vào trong tô để riêng. Thêm một bí quyết gia truyền của chả cá Lã Vọng: là chỉ dùng mỡ (gồm mỡ gà, mỡ cá, mỡ heo) để chiên cá, bởi khi sôi độ nóng của mỡ sẽ cao hơn dầu và mùi vị cũng đậm đà hơn.

Ăn chả cá phải nóng mới ngon. Thì là, hành hoa được nhúng chung vào chảo dầu cho chín tái, thêm chút bún, rau mùi, rau húng, đậu phộng rang... chấm bằng mắm tôm đã pha chế nước cốt chanh, ớt, rượu, mỡ nóng, đường, đánh mạnh tay cho nổi bọt. Vị ngọt béo bùi của cá, thơm nồng của rau thơm quyện nơi đầu lưỡi khiến người ta phải nhớ mãi...

Thơm ngon đậu phụ làng Mơ - Đậu mơ món ngon nổi tiếng Hà Nội

Người xưa truyền lại rằng nghề làm đậu phụ vốn xuất xứ từ làng Mơ - Mai Động (quận Hai Bà Trưng, Hà Nội), do chính ông tướng Tam Trinh từ thời Hai Bà Trưng sáng chế ra và truyền lại cho dân chúng trong làng, rồi lưu giữ cho đến tận ngày nay. Nói đến đậu Mơ, ta nghĩ ngay đến những bìa đậu nhỏ xinh, có màu vàng nhạt và thơm ngậy.

Cũng những công đoạn và cách làm đậu phụ như rất nhiều vùng miền khác nhưng đậu làng Mơ được lọc kỹ, gói khéo nên ăn mềm và béo hơn rất nhiều so với đậu phụ những nơi khác. Cũng có tương truyền rằng đậu Mơ nổi tiếng là do từ xưa đậu được nấu bằng nước giếng làng Mơ có mùi vị đặc biệt nên đậu mới thơm ngon.

Người làm đậu thường dậy từ rất sớm, khoảng 3 giờ sáng để bắt đầu công việc của mình. Để có được mẻ đậu ngon thì việc chọn đậu tương là giai đoạn quan trọng đầu tiên, đậu tương phải được chọn kỹ, hạt tròn đều, vàng mẩy rồi phơi khô, xay vỡ đôi cho tróc vỏ mới đem ngâm để lấy nước cốt rồi mới cho vào túi vải thô, thưa sợi, vắt bớt chất xơ, lọc ra nước đậu sống đem nấu chín. Đây là khâu quyết định chất lượng của đậu phụ, bởi đậu chín non hay quá lửa đều không đạt chất lượng. Phần nước tinh chất này sau khi chín tới thì được đổ ra chum đất lớn, để nguội bớt rồi hòa với phần nước chua sao cho đậu tương kết tủa thành bánh, có ánh vàng nhạt, người ta vẫn hay gọi là "óc đậu". Người làm đậu sẽ dùng một chiếc thìa kim loại có dạng hình tròn, đáy lõm vớt "óc đậu" cho vào chiếc khăn xô nhỏ, tiếp đó đặt vào khuôn gỗ. Đậu vào khuôn xong sẽ chuyển sang ép, thời gian cho công đoạn này thường mất khoảng ba mươi phút. Sau khi ép xong, đậu được dỡ ra để nguội và bóc lớp "áo" vải xô. Quá trình này được gọi là lột đậu. Chiếc đậu thành phẩm vừa lột ra vẫn còn nóng hổi, được xếp lên sàng. Nếu bán ngay người ta sẽ mang thẳng ra chợ, còn để đến chiều bán thì đậu sẽ được thả vào nước lạnh để bảo quản.

Chế biến công phu, nhưng món đậu phụ xưa nay vẫn là một trong những món ăn bình dân nhất. Và với người sành ăn Hà Nội, từ một thức bình dân ấy đã cho ra đời biết bao món đặc trưng đất kinh kỳ. Người Hà Nội có rất nhiều cách biến tấu đậu Mơ cho hợp với khẩu vị. Có thể ăn nóng khi vừa mới cắt từ khuôn ra, chấm với mắm tôm, mắm tép hoặc nước mắm tỏi hay đơn giản hơn là chấm muối chanh. Đây là món ăn đơn giản lại mát, rất thích hợp cho những ngày hè nóng bức.

Còn đậu rán là món ăn phổ biến nhất. Người ta rán đậu trong mỡ sôi già để có miếng đậu với lớp vỏ vàng, ròn và ngậy. Đậu rán có thể ăn với cơm hoặc bún. Món bún đậu mắm tôm với rau kinh giới là món ăn rẻ, ngon và hấp dẫn rất nhiều người.

Ngoài ra, người Hà Nội còn có món đậu nướng thơm lừng, nóng hổi, khi ăn phải dùng tay bẻ từng miếng đậu, chấm mắm tôm, rồi tay kia nhón vài cọng kinh giới, cắn một miếng ớt bỏ vào miệng cay nồng.

Quen thuộc và dễ làm như đậu chao, bún đậu ốc, các món canh đậu, đậu sốt cà chua... Mỗi cách làm lại mang lại những cảm nhận thú vị khác nhau, nó gần gũi và gắn bó như một phần không thể thiếu trong ẩm thực Hà thành. Không chỉ có trong bữa cơm gia đình, các thức ấy còn đến nhà hàng, khách sạn qua bàn tay của những người đầu bếp tài hoa, những thanh đậu trắng ngần nhỏ bé lại như được lột xác làm nên những món ăn thật ấn tượng với những cái tên mới nghe thôi cũng đã thấy hấp dẫn: đậu phụ om nấm, đậu phụ xào xả ớt, súp đậu phụ hải sản, nộm hoa chuối đậu phụ... Dù chế biến đơn giản hay cầu kỳ, đậu Mơ đã trở thành một "thương hiệu" nổi tiếng của người Hà Nội.

Dân dã, bình dị là thế mà từ lâu món đậu Mơ đã đi vào lòng người. Du khách ghé thăm Hà Nội đều muốn thử món đậu ấy để rồi cứ mang theo cái hương vị ngọt, mát trong lòng mà chẳng nỡ rời đi.

2. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC THÁI NGUYÊN - HẤP DẪN TỪ NHỮNG ĐIỀU QUEN THUỘC

Du lịch Thái Nguyên - Những điều bạn chưa biết

Hội đền Đuổm - Lễ hội lớn của tỉnh Thái Nguyên

Hội đền Đuổm diễn ra vào ngày 6/1 âm lịch tại xã Động Đạt, huyện Phú Lương, tỉnh Thái Nguyên. Lễ hội tưởng nhớ công lao của phò mã Dương Tự Minh, người có công đánh giặc Tống dưới thời Lý. Với các hoạt động như dâng hương, cúng cỗ to, hát thờ thần, hát giao duyên nam nữ; lễ hội đền Đuổm là một trong những lễ hội lớn nhất của tỉnh Thái Nguyên, thu hút đông đảo du khách thập phương về tham dự.

Lễ hội đền Đuổm gắn liền với đức độ của danh tướng Dương Tự Minh, người có công dẹp giặc Tống dưới thời Lý. Ông đã được vua Lý gả công chúa Thiều Dung, phong là "Phò mã lang" và "Cao Sơn Quý Minh".

Tại lễ hội có phần lễ dâng hương tưởng nhớ người anh hùng dân tộc, cầu Thánh Đuổm Dương Tự Minh ban phúc cho một năm mới mùa màng tốt tươi, mưa thuận gió hòa, người người ấm no, hạnh phúc. Phần hội là các màn diễn tích được lưu truyền qua nhiều đời nay như: Thánh Đuổm trị tà thần, chiếc áo tàng hình, sự tích giếng Dội...

Ngoài ra, trong lễ hội còn có các trò chơi mang đậm bản sắc văn hóa dân gian: ném còn, đánh đu, kéo co, cờ người... Trước đó, trong khuôn khổ lễ hội, huyện Phú Lương còn tổ chức giao lưu văn nghệ, thể thao giữa các xã trong vùng. Kể từ khi di tích lịch sử đền Đuổm đã được đầu tư nâng cấp mở rộng hoàn chỉnh, lễ hội đền Đuổm càng nhộn nhịp và thu hút nhiều du khách hơn, tạo ra một không gian văn hóa vui tươi, lành mạnh trong những ngày đầu xuân mới...

Tam Đảo - Điều hấp dẫn từ cái tên quen thuộc

Lên Tam Đảo để nghỉ ngơi, ngủ một giấc trong không khí trong lành, café ngắm mây bay gió thổi, ăn một bữa ăn với ngọn su su làm món chính, thư thả dạo bộ trên những con đường dốc là một gợi ý hấp dẫn cho hai ngày cuối tuần.

Tam Đảo - cái tên đã quá quen thuộc với người Hà Nội và cũng là địa chỉ không còn xa lạ với những ai thích đi du lịch, nơi không có nhiều thay đổi sau nhiều năm. Đây là nơi thích hợp để người dân Thủ đô tìm một nơi trốn nắng có khoảng cách gần trong tiết trời nóng bức của mùa hè.

Thế nên dễ hiểu Tam Đảo đón khách chủ yếu vào cuối tuần, từ tối thứ 6 đến chủ nhật, các phòng khách sạn kín người đến nghỉ, các nhà hàng kín khách lên ăn, giá đồ ăn tăng lên chút đỉnh, giá phòng nhiều khi tăng gấp đôi mà không còn phòng trống cho khách. Nếu để tính mức chi phí cho 2 ngày 1 đêm trên Tam Đảo, chắc cũng bằng với ngày cuối tuần ở nhà, ăn uống, mua sắm. Vì thế thay đổi không khí, lên nghỉ dưỡng ở vùng núi mát mẻ cùng cả gia đình là một lựa chọn hay.

Các mẹ nội trợ thích mê Tam Đảo vì ngọn su su, ai lên rồi cũng phải ăn mấy bữa toàn rau, cũng nhớ sáng sớm ghé qua chợ mua vài mớ rau tươi vừa hái mang về nhà. Ngọn su su

tươi rói, những trái mít vừa hái trong vườn nhà, vài ba nải chuối chín ửng, vài củ khoai môn. Đi giữa những đồi su su xanh mát, chỉ thích mang cả giàn rau về nhà trồng.

Các ông bố lại thích lên Tam Đảo để nghỉ ngơi. Nếu có chơi thể thao cũng có đủ từ sân tennit, sân golf, sân bóng đến bể bơi, nếu không chỉ cần làm vài cuốc đi bộ cũng đủ vì đường dốc đều thoai thoải. Không thì thư thái làm bữa nhậu với lợn mán, gà đồi ngon tuyệt.

Bọn trẻ thì thích hơn vì được đi chơi. Có hẳn không gian rộng rãi để nô đùa thỏa thích. Bé có thể cắm trại ngay giữa sân cỏ thoáng rộng và tổ chức một buổi picnic vui vẻ.

Các bạn trẻ đi theo nhóm lại có niềm vui thích khác. Họ sẵn sàng cho một chuyến đi xuyên rừng, khám phá thiên nhiên nhiều ưu ái của vùng núi Tam Đảo để biết thêm về động thực vật của vùng rừng núi này.

Với nhiều du khách, Tam Đảo đơn giản là khu nghỉ dưỡng khi cần. Đây là nơi để ngủ một giấc trong không khí trong lành, ngồi café ngắm mây bay gió thổi, ăn một bữa ăn với ngọn su su làm món chính hay thư thả dạo bộ trên những con đường dốc lãng mạn.

Di chuyển:

Từ Hà Nội đến Tam Đảo khoảng 80km theo đường Vĩnh Yên, Vĩnh Phúc, đường dễ đi, chỉ có một đoạn leo núi lên Tam Đảo là phải cẩn thận hơn.

Ngoài đi xe máy, ô tô riêng, bạn có thể sử dụng xe buýt. Giá vé xe buýt khứ hồi Hà Nội - Tam Đảo là 180.000 đồng/ người. Chuyến Hà Nội - Tam Đảo của hãng Neway khởi hành vào lúc 6h30 tại 32 Nguyễn Công Trứ hoặc 7h tại 122 Xuân Thủy. Chuyến về Hà Nội từ Tam Đảo là 3h - 4h chiều.

Điểm nghỉ:

Tam Đảo có rất nhiều nhà nghỉ với mức giá từ 250.000 đồng/ phòng/ 2 người trở lên.

Điểm chơi:

Nhà thờ cổ Tam Đảo: được xây dựng vào năm 1937 theo kiến trúc Pháp. Nhà thờ này hiện là công trình kiến trúc duy nhất còn lại trong toàn bộ các công trình từ thời Pháp thuộc.

Thác Bạc: từ trung tâm thị trấn Tam Đảo, rẽ phải theo lối mòn là ngọn thác cao 50m. Đường xuống thác Bạc đi qua nhiều cảnh quan đẹp của Tam Đảo.

Đền Bà Chúa Thượng Ngàn: ngôi đền là nơi lưu giữ một truyền thuyết đẹp.

Đỉnh Rùng Rình: đây là điểm dành cho những người ưa thích khám phá thiên nhiên tuyệt đẹp của vùng rừng núi Tam Đảo. Xa hơn nữa là Tam Đảo 2, nơi vào thời Pháp cũng là điểm nghỉ mát lý tưởng, nhưng đã bị bỏ hoang lâu nay.

Cổng trời: từ thi trấn Tam Đảo bạn đi thẳng lên nhà thờ thời Pháp rẽ trái, rồi đi thẳng là tới Cổng trời. Đứng trên Cổng Trời nhìn xuống toàn cảnh thị trấn Tam Đảo trong sương tuyệt đẹp.

Thời tiết:

Đủ cả 4 mùa trong một ngày tại Tam Đảo với nhiệt độ duy trì từ 18 đến 25^{0}C. vào buổi sớm và tối, trời se lạnh. Bạn nên mang áo khoác nhẹ.

Hồ Núi Cốc - Vẻ đẹp huyền thoại

Hồ Núi Cốc là tên gọi một vùng đất, vùng hồ thấm đẫm chất huyền thoại về câu chuyện tình thủy chung giữa nàng Công, chàng Cốc.

Họ yêu nhau nhưng không thành, một người ra đi nước mắt chảy thành sông, người kia chờ đợi mỏi mòn hóa thành núi.

Và chính trên con sông Công huyền thoại người ta đã cho xây dựng hồ Núi Cốc, một hồ nước nhân tạo mang vẻ đẹp tự nhiên và trở thành địa điểm du lịch nổi tiếng ở Thái Nguyên.

Khu du lịch hồ Núi Cốc được xây dựng trên một khuôn viên rộng có những cảnh quan thiên nhiên đẹp và những khu vui chơi giải trí tiện nghi hấp dẫn ở phía bắc hay phía nam hồ.

Không khí ở đây rất trong lành mát mẻ. Xung quanh hồ là những dãy núi, cây rừng bao phủ và những đồi chè xanh mướt nhấp nhô tạo nên một bức tranh thiên nhiên sơn thủy hữu tình phảng phất một chút màu huyền thoại. Đứng trước hồ du khách có thể cảm nhận được sự mênh mông của nước hồ, sự bao la của đất trời.

Hồ Núi Cốc giống như một chiếc gương khổng lồ soi chiếu tất cả mọi vật, tạo nên cảnh sắc huyền ảo lung linh lúc ẩn lúc hiện.

Du khách là người yêu thích những trò chơi muốn tìm những phút giây sảng khoái thì hãy đến với công viên nước, công viên khủng long, cá sấu... với những trò chơi hấp dẫn độc đáo đem lại những cảm giác thú vị đến không ngờ. Ngoài ra còn có khu vui chơi dành riêng cho trẻ em với những trò chơi thông minh giúp trẻ phát triển về chiều cao và trí tuệ.

Du khách thích tham quan khám phá sẽ có thể lựa chọn cho mình tuyến tham quan động Huyền Thoại Cung, động Ba Cây Thông, động Thế Giới Cổ Tích. Ở đó du khách sẽ ấn tượng bởi những mê cung huyền ảo, được chiêm ngưỡng những kiệt tác của thiên nhiên với đủ các hình dáng khác nhau hay là đọc các câu chuyện thần tiên, câu chuyện cổ tích khắc trên vách hang.

Tất cả sẽ đưa du khách vào thế giới kỳ diệu để quên đi hết những mệt nhọc, những ưu phiền của cuộc sống hằng ngày và sẽ thấy lòng tĩnh tại.

Thoát ra khỏi mê cung ấy du khách có thể đi thuyền dạo chơi trên mặt hồ, khám phá những đảo quốc xinh đẹp đầy bí ẩn. Ghé thăm đền bà chúa Thượng Ngàn linh thiêng hay vào đảo Núi Cái thăm khu trưng bày các sản phẩm làng nghề truyền thống Việt Nam với hơn 1.000 sản phẩm bằng những chất liệu khác nhau như đồng, gốm, sứ.

Ở chốn non xanh nước biếc này du khách có thể thưởng thức những món ăn đặc sản của hồ Núi Cốc như cá mè, tôm đá, thịt dúi rừng... sẽ giúp du khách lấy lại năng lượng sau những chuyến phiêu lưu đầy thú vị và thoải mái qua đêm trong những khách sạn mini nhấp nhô triền đồi để có những giấc ngủ tuyệt vời sau một ngày vui chơi thỏa thích.

Ẩm thực Thái Nguyên - Những điều hấp dẫn

Xôi thập cẩm - Đặc sản Thái Nguyên

Cũng giống như nhiều dân tộc khác, thường ngày, người Dao ở Thái Nguyên ăn cơm tẻ, những lúc gia đình có công việc: Lễ tết, vào nhà mới, nhờ anh em cấy giúp hoặc vào vụ thu

hoạch lúa, ngô người Dao thường sử dụng xôi. Món xôi của người Dao được nấu khá cầu kỳ. Ngoài xôi trắng, người Dao còn sử dụng các loại lá cây để đồ xôi nhiều màu hay còn gọi là xôi thập cẩm.

Gạo để đồ xôi phải là thứ gạo do chính gia đình trồng trên nương và đều hạt, được nhặt hết sạn. Để làm xôi thập cẩm, trước khi đồ, người Dao đem gạo nếp chia thành nhiều phần theo từng loại màu định trộn. Gạo làm xôi màu tím sẽ được ngâm vào chậu nước lá cây gạo cẩm trộn với nước gio. Gạo làm xôi màu vàng ngâm vào chậu nước nghệ. Gạo làm xôi màu hồng đem ngâm vào chậu lá cây gạo cẩm. Gạo làm xôi trắng ngâm vào nước lã...

Khi ngâm đủ thời gian, gạo được vớt ra cho ráo nước nhưng vẫn phải để riêng biệt mỗi rá một loại gạo. Người Dao có bí quyết riêng để trong quá trình ngâm gạo ngấm đều nước màu, khi thành nấu thành xôi màu sắc không quá sẫm hoặc không quá nhạt. Khi gạo ráo, đem gạo đã ngâm đổ vào chõ, lần lượt theo từng loại màu riêng biệt với quy tắc: gạo màu sẫm nhất ở phía dưới cùng, gạo trắng xếp trên cùng. Khi chõ xôi chín người ta dỡ lần lượt từng lớp xôi màu ra một chiếc rá to, sau đó trộn lẫn các màu với nhau để thành món xôi thập cẩm.

*Nem chua **Đại Từ** - Nét khác lạ trong truyền thống làm nem*

Nhắc đến nem chua, nhiều người chỉ thường nghĩ đến Thanh Hóa hay nem chua làng Vẽ (Hà Nội), Vĩnh Yên (Vĩnh Phúc), Đông Ba (Huế)... mà ít ai biết trên đất Thái Nguyên cũng có một vùng làm nem chua ngon không kém, đó là Đại Từ. Tuy nhiên không phải ở xã nào của Đại Từ cũng có mà nem chua chỉ có ở 3 xã: Văn Yên, Ký Phú và Yên Mỹ.

Không giống với các loại nem chua khác có thể bóc ra là ăn được ngay, nem chua Đại Từ cần có một thao tác nhỏ nữa là nướng bằng than củi hoặc lăn qua chảo mới có thể ăn được. Với thành phần gồm có: thịt nạc mông, tỏi, rượu, hạt tiêu, thính và lá ổi, mỗi chiếc nem được gói cẩn thận bằng lá chuối và có thể được đến vài ngày. Để có được những chiếc nem chất lượng, người ta chỉ dùng thịt ở 2 quả mông của con lợn. Thịt được rửa sạch và lọc kỹ, thái mỏng ngang thớ rồi trộn cùng tỏi băm nhuyễn, tiêu xay, rượu trắng và thính gạo rang thơm.

Sau khi nguyên liệu để gói nem được hoàn tất, những chiếc nem sẽ được gói cẩn thận lại bằng lá chuối và lá ổi. Lớp lá trong cùng thường được dùng bằng lá ổi có vị bùi, chát thích hợp; lớp ngoài là lớp áo bằng lá chuối còn tươi, nem được gói vừa phải, không cần chặt quá và kín gió để chóng lên men và để được lâu. Dùng lá chuối gói nem để tạo dáng và có màu xanh tươi, bóng bẩy đẹp mắt. Nem để từ 3-4 ngày là ăn được. Khi ăn nem Đại Từ, người ta thường gói kèm với các loại lá sung, đinh lăng... Tùy theo sở thích, người ăn có thể chấm thêm với nước mắm chanh ớt pha tỏi hay tương ớt, tạo thêm vị thơm ngon của món nem này.

Thưởng thức nem chua Đại Từ bạn sẽ cảm nhận được vị bùi của lá ổi hòa quyện trong cái mềm ngọt của thịt, hương thơm lựng của mùi lá chuối nướng vùi trong than củi. Nếu không có điều kiện nướng nem bằng than củi bạn có thể bóc ra rồi cho vào nướng trong lò vi sóng, hoặc lăn qua chảo khoảng một phút cho vừa chín tới là có thể dùng được.

Nếu có dịp về Đại Từ dự hội Núi Văn - Núi Võ tại Đền thờ Lưu Nhân Chú, bạn nhớ mua mấy quả nem chua về làm quà cho gia đình và bè bạn. Ai đã từng một lần thưởng thức, chắc hẳn sẽ khó lòng quên được.

3. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC SƠN LA - THỎI NAM CHÂM MỚI TRONG HÀNH TRÌNH DU LỊCH

Du lịch Sơn La - Vùng thảo nguyên bất tận

Hấp dẫn du lịch Sơn La

Phong cảnh hữu tình cùng nền văn hóa đặc sắc được đắp xây bởi 12 dân tộc anh em là "thỏi nam châm" thu hút du khách đến với Sơn La.

Đã từ lâu, cao nguyên Mộc Châu - Sơn La đã trở thành địa chỉ "phượt" ưa thích của giới trẻ khắp mọi miền đất nước cũng như khách du lịch nước ngoài. Nằm trên trục quốc lộ 6 và 43 là thị trấn Mộc Châu và thị trấn Nông trường Mộc Châu, khí hậu quanh năm mát mẻ, ôn hòa, rất thuận lợi cho du khách khám phá, nghỉ dưỡng... Mộc Châu mùa nào cũng đẹp như tranh vẽ, đẹp một cách lạ thường, ẩn hiện sau màn sương mờ giăng khắp chốn là màu xanh tràn ngập của cỏ dại, của những cánh đồng chè và rừng mận, đào, điểm xuyết những vạt dã quỳ vàng rực rỡ, những mảng màu trắng, màu vàng tinh khôi của những vườn cải...

Đến với Sơn La, du khách sẽ không chỉ được ngắm nhìn một vùng núi non hùng vĩ mà còn được khám phá giá trị văn hóa đặc sắc của các dân tộc vùng Tây Bắc, cuốn hút trong vòng xòe, ngây ngất say trong men rượu cần, cùng thả hồn theo ánh lửa bập bùng và giọng hát ngọt ngào, vang xa trong đêm hội nhạc rừng.Từ Sơn Mộc Hương (còn gọi là Hang Dơi Mộc Châu) - cái tên đã trở nên quen thuộc từ lâu với nhiều du khách khi đến thăm Mộc Châu - một tác phẩm nghệ thuật, một danh thắng quốc gia mà thiên nhiên ban tặng cho vùng đất cao nguyên Mộc Châu đến đỉnh Phiêng Luông với độ cao 1.500m, trên đỉnh có một khu đất bằng phẳng rộng gần 10 ha rất thích hợp cho những môn thể thao như đi ngựa, đi bộ hoặc leo núi..., dường như thiên nhiên đã quá ưu ái khi ban cho địa phương này những danh thắng đặc sắc mà không nhiều nơi có được.

Cùng với những danh thắng nổi tiếng, Sơn La còn được biết đến bởi những nét văn hóa đa dạng, phong phú và đặc sắc của 12 dân tộc anh em bao gồm: Hoa, Lào, Kháng, La Ha, Khơ Mú, Tày, Xinh Mun, Dao, Kinh, Mường, Mông, Thái. Có thể thấy rất rõ sự đa dạng của văn hóa Sơn La qua hàng loạt nét văn hóa rất đặc trưng của 12 dân tộc. Ví như người Hoa thích hát "sơn ca" (san cưa), gồm các chủ đề phong phú như tình yêu trai gái, cuộc sống, quê hương, tinh thần đấu tranh... Ca kịch cũng là một hình thức sinh hoạt nghệ thuật được đồng bào Hoa ưa chuộng. Vào ngày lễ, tết, người Hoa thường biểu diễn múa sư tử, múa quyền thuật. Lễ hội cũng là dịp tổ chức chơi đu, chơi xích đu, đua thuyền, vật, đánh cờ... Khác với người Hoa, người Tày có một nền văn nghệ cổ truyền phong phú với đủ các thể loại thơ, ca, múa, nhạc... Tục ngữ, ca dao cũng chiếm một khối lượng đáng kể. Các điệu dân ca phổ biến nhất là hát lượng, hát đám cưới, hát ru con... Người Tày mến khách, dễ làm quen, cởi mở và thích nói chuyện. Còn riêng vùng đất của đồng bào Mường lại hấp dẫn với nhiều lễ hội quanh năm như hội xuống đồng (khung mùa), hội cầu mưa (tháng 4), lễ rửa lá lúa (tháng 7-8 âm lịch), lễ cơm mới... Kho tàng văn nghệ dân gian của người Mường cũng khá phong phú với các thể loại thơ dài, bài mo, truyện cổ, dân gian, ví đúm, tục ngữ... Người Mường còn có hát ru em, đồng dao, hát đập hoa, hát đó, hát trẻ con chơi... Và cồng

là nhạc cụ đặc sắc của đồng bào Mường.

Có lẽ nói đến văn hóa Sơn La, không thể không nhắc đến những lễ hội truyền thống - nơi những nét văn hóa được kết tinh đậm nét và sâu sắc nhất, trong đó phải kể đến Tết Độc lập của đồng bào dân tộc Mông - huyện Mộc Châu. Đã từ lâu, vào dịp 2/9 - Quốc khánh nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, đồng bào dân tộc Mông tổ chức một lễ hội gọi là Tết Độc lập. Chuyện kể rằng: Trước Cách mạng tháng Tám có đôi trai gái người Mông yêu nhau say đắm, nhưng vì chế độ thực dân phong kiến hà khắc, họ không lấy được nhau. Nhờ có Đảng, Bác Hồ, cuộc sống của nhân dân được đổi thay, được làm chủ vận mệnh của mình, được học hành, vui chơi. Đôi trai gái ngày ấy giờ đã thành ông, thành bà gặp được nhau trong ngày hội Tết Độc lập 2/9. Họ mừng lắm, kể cho nhau nghe những đổi thay ở bản làng mình, hẹn năm nào cũng gặp nhau trong ngày hội Tết độc lập 2/9. Cho đến ngày hội năm ấy, bà vẫn ngồi nơi mà họ thường hẹn. Hội đã tan, song bạn của bà chẳng thấy đến. Cuối cùng, một cô gái đến trao cho bà một chiếc vòng bạc và nói, trước khi nhắm mắt ông có dặn lại con cháu dịp ngày hội mang kỷ vật này tặng bà rồi đón bà về thăm gia đình ông. Từ đó trở đi, đồng bào Mông còn quan niệm Tết Độc lập 2/9 là ngày sum họp, đoàn tụ. Đây là một nét đẹp văn hóa có một không hai của vùng đất núi rừng Tây Bắc.

Có thể thiên nhiên không ưu ái ban tặng cho Sơn La những cánh đồng màu mỡ thẳng cánh cò bay, tuy nhiên, vùng đất núi rừng rộng lớn ấy lại mang đến cho Sơn La những thắng cảnh, những nét văn hóa đặc sắc phong phú mà không nơi nào có được. Có lẽ những điều đó đã níu chân du khách, khiến du khách cứ đến, cứ yêu, đi rồi quay trở lại vùng thảo nguyên trải dài đến mênh mông bất tận này.

Khám phá vẻ đẹp huyền ảo của Hang Dơi

Hang Dơi nằm trong dãy núi đá phía đông bắc, thị trấn Mộc Châu, huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La. Đây là một danh lam thắng cảnh tự nhiên, di chỉ khảo cổ và cũng là di tích lịch sử kháng chiến có diện tích khoảng 6915m^2, được hình thành do quá trình xâm thực cách đây hàng ngàn năm.

Tên Hang Dơi xuất phát từ việc nơi đây có rất nhiều dơi sinh sống, hiện nay dù không nhiều nhưng vẫn còn những đàn dơi trú ngụ. Ngoài ra, hang còn có tên khác do đồng bào người Thái gọi là hang Sa Lai (nghĩa là Hang Nước, do có nguồn nước ngầm trong lành từ trong dãy núi chảy quanh năm không bao giờ cạn).

Hang Dơi được thiên nhiên kiến tạo thành ba phần chính, được người dân nơi đây mô phỏng và ví như một con rồng với đầu rồng, thân rồng và đuôi rồng. Trong hang là những không gian kỳ diệu với vô số những điêu khắc tuyệt mỹ của tạo hóa. Những khối nhũ đá đủ mọi hình dáng gợi nhiều sự liên tưởng đến những hình thù, sự vật và được người dân nơi đây gắn với nhiều câu chuyện truyền thuyết đầy tính nhân văn. Tại Hang Dơi, các nhà khảo cổ đã phát hiện được những di chỉ, tầng văn hóa dày 0,5m, với nhiều hiện vật minh chứng cho sự xuất hiện và cuộc sống của người Việt cổ cách đây hàng ngàn năm.

Trong các cuộc kháng chiến chống Pháp và chống Mỹ, Hang Dơi cũng là một cơ sở cách mạng, là nơi đóng quân, cất giấu vũ khí của quân đội. Hiện nay, trên vách đá cửa hang vẫn còn những bút tích của các chiến sĩ ghi lại, đánh dấu quãng thời gian lịch sử nơi đây.

Với những giá trị của thắng cảnh thiên nhiên, văn hóa - lịch sử; ngày 24/1/1998, Hang Dơi đã được Bộ Văn hóa - Thông tin (nay là Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch) công nhận là

Di tích danh lam thắng cảnh cấp Quốc gia

Thác nước Bản Vặt - Hoang sơ, u tịch và huyền bí

Thác nước Bản Vặt, một địa danh gắn liền với lịch sử cư trú rừ rất xa xưa của tộc người Thái ở vùng đất Mường Sang xưa, Mộc Châu ngày nay.

Có thể nói đây là một cảnh quan sinh thái tuyệt đẹp được thiên nhiên ban tặng cho chủ nhân vùng đất này. Ngoài tên gọi dân dã trên, thác nước này còn có tên gọi khác như thác Nàng, thác Dải Yếm, nhằm ví vẻ đẹp của thác nước như xuân sắc của người con gái tuổi trăng tròn.

Theo tiếng Thái thì "Vặt" nghĩa là nơi người đã cứu dân trong vùng khỏi tai họa sinh sống. Đến với Bản Vặt du khách sẽ được nghe kể về truyền thuyết hình thành nên bản. Du khách sẽ được tận mắt chiêm ngưỡng vẻ đẹp diệu kỳ mà tạo hóa ban tặng cho chủ nhân của vùng đất này, được đắm mình vào khung cảnh hoang sơ, u tịch, huyền bí đến mê mẩn lòng người như được trở lại quá khứ thủa khai thiên lập địa, được thỏa sức tưởng tượng ra bao nhiêu kỳ thú tùy theo trí tưởng tượng của mỗi người. Điểm khởi nguồn của dòng Suối Vặt là từ hai khe nước Bó Co Lắm và Bo Tá Cháu, chảy từ hang đá ở địa đầu bản Vặt, một bản của dân tộc Thái có thể nói là có lịch sử lâu đời nhất ở vùng đất này khi tộc người Thái đến định cư ở đây.Từ nguồn nước trong núi đùn lên, tạo thành suối Vặt và chảy về đến thác nước, nơi du khách sắp xuống thăm quan có độ dài gần 5 km, lượng nước của suối có quanh năm, khi chảy đến đây dòng chảy bị chặn lại bởi một bức tường đá vôi, nước tràn ứ lên, chảy ngược lại, lượng nước ở đây cứ dâng lên và tràn về phía bờ thấp hơn và đổ xuống phía dưới và tạo thành thác nước và hòa vào dòng chảy của suối Bó Sập một dòng suối lớn bắt nguồn từ Bản Bó Sập giáp biên giới Việt Lào chảy về đất Yên Châu.

Theo dòng suối ngược lên đầu tiên du khách bắt gặp con thác thứ nhất. Dưới lòng suối Bó Sập là hàng ngàn viên đá, tảng đá có hình dáng khác nhau, trông thật lạ mắt, vào mùa đủ nước từ tháng 4 đến tháng 9 thì toàn bộ 70 m chiều rộng thác là một màn nước trắng xóa đổ xuống trông thật hùng vĩ, thơ mộng. Thác nước thứ hai, cách thác nước thứ nhất 150m về phía dưới càng làm cho du khách ngạc nhiên và thú vị hơn, vào mùa khô chỉ có một dòng chảy từ độ cao 50m xuống triền đá phía dưới. Thảm thực vật trên đỉnh thác vô cùng phong phú, tạo cho khung cảnh rất hùng vĩ.

Từ thác nước Vặt ngược trở lại quốc lộ 43 khoảng 600m và rẽ về phía tay phải theo đường dân sinh khoảng 300m thì bạn đang đứng giữa bản Vặt. Có thể nói đây là một bản có lịch sử lâu đời nhất của tộc người Thái, nó gắn liền với quá trình lập bản của người Thái theo như truyền thuyết ở bên. Đây là một bản thuần Thái với các dòng họ: Sa, Hà, Hoàng... cư dân trong bản vẫn lưu giữ được các yếu tố tộc người truyền thống như: nhà sàn và cách bài trí trong nhà, trang phục truyền thống; kinh tế ruộng nước và nương dãy, nghề dệt thổ cẩm và văn hóa ẩm thực, dân cư ở đây vẫn giữ được giá trị văn hóa nghệ thuật lâu đời, văn nghệ dân gian và có chung với bản Áng, một lễ hội dân gian là "lễ hội Xe chá" mang đậm nét tâm linh.

Ở Bản Vặt còn một số di vật liên quan đến chùa như hồ nước của nhà chùa tiếng địa phương gọi là "Noong Buông" nghĩa là hồ sen là nơi tắm rửa tượng Phật vào dịp cuối năm. Đến thăm quan nơi này, bạn sẽ được những người già trong bản kể lại lịch sử của bản và chùa Vặt, được đắm mình trong lễ hội "Xe Chá" vào dịp tết nguyên đán, được thưởng thức

các lời ca, tiếng hát, điệu múa truyền thống và ẩm thực ngay trên chính hồ nước Noong Buông.

Trong veo Chiềng Khoi

Ngoài hồ nước trong mát, Chiềng Khoi còn hấp dẫn du khách bởi các món ăn được làm từ đặc sản thịt dơi.Chiềng Khoi là một xã thuộc huyện Yên Châu, Sơn La. Theo người dân địa phương, Chiềng Khoi có nghĩa là một vùng đất rộng lớn bằng phẳng và ở trên cao. Không chỉ là xứ sở của chuối ngọt, xoài thơm mà nơi đây còn có nhiều điểm du lịch hấp dẫn như hang Chi Đảy, suối nước nóng Chiềng Đông. Tuy nhiên, được biết đến nhiều nhất là hồ Chiềng Khoi ở bản Pút với rất nhiều huyền thoại xoay quanh.

Từ Hà Nội chạy thẳng theo quốc lộ 6 hơn 200km du khách sẽ đặt chân đến huyện Yên Châu. Để đến hồ Chiềng Khoi, bạn chỉ cần đi thêm 4km về phía đông Nam từ trung tâm huyện. Theo truyền thuyết, nơi đây từng bị một trận lụt lớn, người dân không còn đất ở, duy nhất vùng này nước không lên được. Bỗng xuất hiện một con rồng không biết từ phương trời nào bay tới và cất lên tiếng người: "Vùng đất này sẽ sinh ra nhân tài", rồi phun ra dòng nước trong suốt, tạo thành dòng nước chảy từ trong hang ra, thân rồng tạo thành dãy núi chắn hướng Tây của hồ.

Thực tế hồ Chiềng Khoi là đáy các thung lũng hẹp có các dòng suối nhỏ từ trong lòng núi chảy vào. Năm 1970, người ta đã đắp đập ngăn dòng thành một hồ nước rộng, trong xanh và yên ả quanh năm. Đến hồ ai cũng ngỡ ngàng trước vẻ đẹp thơ mộng nhưng vẫn kiêu hùng, bởi ở một góc nhìn, hồ tựa như một đầu rồng có 9 râu to khỏe, choãi ra các phía.

Dạo quanh mặt hồ in bóng núi, được bao bọc bởi thảm thực vật phong phú với hàng chục loài phong lan và chim muông quý hiếm, bạn sẽ có cảm giác như đang lạc bước vào một bảo tàng thiên nhiên kỳ thú. Mỗi độ xuân về, quanh hồ còn được tô điểm bởi màu trắng của hoa ban, hòa bên áng mây vắt ngang lưng núi, tựa như dải lụa huyền ảo đặc sắc của vùng Tây Bắc.

Hồ Chiềng Khoi là nơi du khách có thể tận hưởng thú vui bơi thuyền, hoặc đi bè mảng, ngắm vô số loài cá tự nhiên tung tăng bơi lội như: cá chép, cá mương, cá quả, cá trê... Ngoài ra, bạn cũng có thể leo núi vào rừng, nơi có nhiều cây gỗ quý "mấy người ôm không xuể, nhìn lên không thấy ngọn", như đinh, nghiến, táu, lát hoa...

Đến Chiềng Khoi đừng quên ghé lại hang én, hang dơi. Vào mỗi buổi ban mai hay chiều tà, từng đàn én bay lượn khắp mặt hồ, tạo nên cảnh đẹp sinh động. Còn ở hang dơi, bạn sẽ thấy cảnh đi bắt dơi về chế biến món ăn của bà con dân tộc Thái.

Đây là truyền thống từ xa xưa của người Thái ở Chiềng Khoi. Theo dân gian Thái, ăn thịt dơi trẻ con chóng lớn, thông minh, nhanh nhẹn, "bay cao". Người già ăn thịt dơi khoẻ mạnh, kéo dài tuổi thọ. Còn người trẻ tuổi được ăn thịt dơi, cuộc sống vợ chồng khoẻ hơn bình thường.

Ngoài giá trị dinh dưỡng, người Thái còn có nhiều cách chế biến rất đặc biệt và công phu, nên bạn hoàn toàn có thể bỏ qua những e dè ban đầu để nếm thử hương vị rất riêng của loài dơi núi. Với món Hăm-pịch-kia, người Thái dùng cánh để gói thịt dơi đã tẩm gia vị rồi rán, nên khi ăn vị mắc khén và hương thơm từ thịt được giữ nguyên.

Trong khi đó, để làm món Lám-kia, người Thái dùng nguyên con đã được nhồi gia vị

vào trong ống tre gai cùng với một vài hột sa nhân hoặc vị thuốc dân gian, rồi hầm cho chín. Nước trong ống sau khi hầm rất bổ nên dành cho người già và trẻ em dùng. Đây là một món rất được người Thái rất ưa thích.

Kết hợp tham quan hồ Chiềng Khoi và thưởng thức đặc sản thịt dơi sẽ giúp bạn có được những cảm nhận rõ nét về thiên nhiên, con người và văn hóa của đồng bào dân tộc Thái ở Yên Châu.

Ẩm thực Sơn La - Những sản vật miền sơn cước

Táo Mèo - Vị thuộc quý dành cho bạn

Cây táo mèo thường mọc hoang và một số được trồng tại Yên Bái, Lai Châu, Sơn La, Lào Cai, ở độ cao trên 1.000m. Táo mèo phơi khô trong đông y được gọi là sơn tra là một vị thuốc quý dùng để chữa bệnh.

Táo mèo quả chín màu vàng lục, ăn có vị chua, hơi chát. Trong những bài thuốc có sơn tra có thể dùng táo mèo thay thế, điều trị vẫn đạt kết quả tốt. Nó có tác dụng tiêu hóa thức ăn tích trệ, tán ứ huyết, sát trùng, tăng cường miễn dịch, chống oxy hóa, hạ huyết áp, giảm cholesterol, kháng khuẩn tốt, bảo vệ gan, chống ung thư.

Theo y học cổ truyền, táo mèo (sơn tra) có tác dụng: Tiêu thực hóa tích, hoạt huyết tán ứ. Chủ trị các chứng tích trệ, bụng đau tiêu chảy, sản hậu ứ trệ đau bụng, nước ối ra không dứt, sán khí, đau tinh hoàn.

Y học hiện đại: Sơn tra được dùng khá phổ biến tại các nước châu Âu, nhất là ở các nước Đông Âu như Nga, Ba Lan, Hungari. Tại các nước Tây Âu như Đức, Anh, Thụy Sĩ, Pháp, sơn tra được dùng làm thuốc chữa bệnh tim mạch. Chất chiết xuất từ sơn tra có mặt trong hơn 100 đặc chế dùng trị bệnh tim mạch như Crataegutt, Eurython, Esbericard, Cratamed...

Do có tác dụng khá mạnh trên cơ tim, nên sơn tra đã được sử dụng trong các trường hợp suy tim và giúp tăng hoạt động của cơ tim. Các amin của cây có tác dụng bổ tim. Còn các flavonoids gây sự gia tăng lưu lượng máu qua động mạch vành, làm tăng nhịp tim, ngoài ra có tác động làm giãn mạch, nhất là mạch vành.

Sơn tra đặc biệt có công năng điều chỉnh rối loạn lipit (mỡ) máu và dự phòng tích cực các bệnh lý về tim mạch như đau thắt ngực, nhồi máu cơ tim. Dưới đây là một vài loại trà từ sơn tra (táo mèo) chữa rối loạn mỡ máu và dự phòng các bệnh tim mạch.

Thịt gác bếp

Thịt bò (trâu hay lợn) gác bếp là món ăn đặc sản của người Thái đen. Món này thường được làm từ thịt bắp của những chú bò (trâu, heo) thả rông trên các vùng núi, đồi. Khi chế biến, người ta róc các thớ thịt ra thành từng miếng, rồi hun bằng khói của than củi được đốt từ các loại cây mọc trên núi đá.

Với miếng thịt bò (trâu, heo) thành phẩm, mùi khói gần như vẫn còn nguyên, song lại không gây khó chịu. Các kỹ thuật chế biến đều là bí quyết gia truyền, song sản phẩm khá thuần nhất. Người làm dùng cách tẩm ướp thịt với các gia vị khác như ớt, gừng, đặc biệt là mắc khén - một loại hạt tiêu rừng của người dân tộc thiểu số vùng cao Tây Bắc. Các gia vị

này thậm chí còn nhìn thấy rất rõ trên từng miếng thịt. Miếng thịt khô nhưng vẫn giữ nguyên mùi vị đặc trưng. Khi ăn, món này được chế biến hoàn toàn tự nhiên, không có chất bảo quản nhưng vẫn để dự trữ được trong thời gian khá dài (khoảng một tháng).

Trà Tà Xùa

Chè Tà Xùa xuất xứ từ xã Tà Xùa cách huyện Bắc Yên, Sơn La khoảng 14km đường rừng núi cheo leo. Cây chè ở đây rất đặc biệt, có búp trắng cánh vàng tạo một hương vị đặc trưng riêng mà không nơi nào có được.

Chè được bà con dân tộc Mèo sao tẩm trực tiếp. Hiện nay cây chè già nhất có lẽ ở bản Trung Trinh.

Rót chè vào chiếc chén Bát Tràng thật đẹp, chè Tà Xùa mang một mùi hương có phần giống chè Thái Nguyên, lại có vị khang khác lan tỏa. Nhấp một ngụm chè, cảm giác đầu tiên là vị đắng chát sau đó dần chuyển sang ngọt, vị ngọt thấm sâu vào trong cổ họng làm tan đi sự mỏi mệt...

Nước chè có mầu nâu sẫm không xanh như chè Thái Nguyên. Một ấm chè nhỏ nhưng sau bốn, năm lần thêm nước, màu nâu sẫm đó và hương vị chè vẫn còn giữ nguyên, những búp chè nở bung ra như những cánh hoa.

Chè Tà Xùa có lẽ đã gửi hương của mình nơi vùng đất này rồi, nếu đem cây chè tới trồng ở nơi khác thì không còn được hương vị đặc trưng của nó nữa. Chè Tà Xùa kén nước lắm đấy, tốt nhất là nước suối của vùng này, nếu ở dưới xuôi thì phải là nước khoáng đun sôi mới ngon.

Thật lạ, cây chè Tà Xùa chỉ ngon ở mảnh đất trồng ra nó, nuôi sống nó, như một đứa con gắn chặt với đất mẹ.

Rượu "Tùng Xẻo"

"Đường lên trời - đường lên Sốp Cộp. Đường xuống âm phủ - lối xuống Quỳnh Nhai". Ấy là câu hát cửa miệng của bà con tỉnh Sơn La khi nhắc đến 2 địa danh nổi tiếng này.

Xã Nậm Ét thuộc huyện Quỳnh Nhai là một trong những vùng xa xôi nhất của huyện ven dòng Đà giang gập ghềnh sóng nước. Muốn đến Nậm Ét, phải chiến thắng dòng sông Đà và qua một cây cầu "độc nhất vô nhị" trên thế giới. Đó là cây cầu được ghép bằng những thanh tre nứa và những đoạn cây keo khô. Cây cầu dài đáng sợ khi nước vỗ như cố đập nát cây cầu và từ trên cao nhìn xuống, cây cầu ấy như một sợi chỉ nhỏ kéo sang hai bên bờ của dòng sông. Bên kia Đà giang là xã Nậm Ét, biệt lập và trở thành "ốc đảo" tuyệt đẹp. Ở đây tập trung bà con dân tộc người Thái với tập quán làm ăn trên núi nên mỗi ngọn núi là một đại gia đình với đủ mọi thế hệ.

Chủ gia đình là những bà vợ với tài nấu nướng. Họ nấu rượu mỗi ngày như người ta nấu nước. Ở Nậm Ét có nhiều loại rượu ngon như rượu sắn, rượu ngô, rượu thóc. Nhưng nổi tiếng và ngon nhất là rượu "tùng xẻo". Tôi không biết sao người ta lại gọi đó là rượu "tùng xẻo" trong khi tên gốc của loại rượu ấy là rượu "sơn tra". Người địa phương quen dịch "sơn tra" là rượu nồng, loại rượu uống vào là say như rượu Bắc Hà của Lào Cai. Nhưng cái tên "sơn tra" không bắt nguồn từ Nậm Ét mà từ Sốp Cộp và Mường La. Thế nên, người Nậm Ét đặt riêng cho loại rượu của mình là "tùng xẻo".

Loại rượu này khó nấu. Nguyên liệu để lên men gồm sắn, thóc, lá rừng và các loại rễ thuốc quý. Rượu được ủ 40 ngày dưới lòng đất mà người ta quen gọi là "hạ thổ". Sau đó, đào lên "làm lễ" để nấu theo cách "ba ba cổ". Trước khi nấu, chủ gia đình "tùng xẻo" một con gà trống và trộn với men lá để cho vào nồi rượu. Rượu được nấu trong vòng 12 tiếng bằng củi cây thông khô trên núi Pá Ma Pha Khinh. Chỉ người chủ gia đình mới được nấu loại rượu này và xem đó như là thứ nước linh thiêng để uống trong ngày lễ tết hoặc giỗ chạp, tiếp khách quý và cũng là thứ nước "xua đuổi ma tà" trong tâm niệm của bà con nơi đây.

Đến với Nậm Ét, trong khung cảnh trùng điệp núi non sông nước. Trong những ngày mưa gió hoặc khi trời trở rét là thời điểm lý tưởng để uống rượu "tùng xẻo". Rượu có vị nồng thơm của lá rừng, rất ngấm và êm. Đặc biệt, lần đầu tiên thưởng thức rượu chỉ nên uống một ly nhỏ để đảm bảo không bị say.

Người đi xa về, khách nơi xa đến chỉ cần uống một ly nhỏ rượu sẽ xua đi cái lạnh cóng của miền sơn cước. Và ở Nậm Ét, hàng đêm họ tụ tập bên những bếp lửa bên nhà sàn, uống rượu "tùng xẻo" và kể cho nhau nghe những câu chuyện cổ tích.

4. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC LAI CHÂU - CUỘC PHIÊU LƯU KỲ LẠ

Du lịch Lai Châu - Sự trải nghiệm kỳ thú

Một vài nét về văn hóa ẩm thực và du lịch

Lai Châu có những di tích lịch sử văn hóa, lịch sử cách mạng, các làng nghề thủ công truyền thống, những giá trị văn hóa phi vật thể, như: Di tích Bản Lướt xã Mường Kim là nơi thành lập Chi bộ Đảng đầu tiên tiền thân của Đảng bộ tỉnh Lai Châu ngày nay; Bản Nà Khoảng, núi Sam Sẩu, đèo Khau Co huyện Than Uyên là những căn cứ du kích, tiểu phỉ thời chống Pháp; đồn bốt, nhà tù của thực dân Pháp ở huyện Mường Tè - nơi giam giữ, tù đày nhiều nhà hoạt động cách mạng (như cố Luật sư Nguyễn Hữu Thọ), miếu Nàng Han, hang kháng chiến Nà Củng ở huyện Phong Thổ; bia Lê Lợi (bia Cổ Hoài Lai), dinh thự vua Thái bù nhìn Đèo Văn Long ở thượng nguồn sông Đà thuộc xã Lê Lợi, huyện Sìn Hồ... là những điểm du lịch nhân văn có giá trị.

Đến nay, đã có 2 di tích được xếp hạng cấp quốc gia là bia Lê Lợi (Sìn Hồ) và động Tiên Sơn (Tam Đường), có 4 di tích xếp hạng cấp tỉnh: dinh thự Đèo Văn Long, núi Đá Ô (Sìn Hồ), miếu Nàng Han, hang Thẳm Tạo (Phong Thổ).

Lai Châu là mảnh đất còn lưu giữ nhiều di tích minh chứng nền văn minh của người Việt cổ tại nhiều hang động. Các nhà khoa học đã tìm thấy công cụ của thời kỳ đồ đá cũ, đồ đá giữa, đồ đã mới tại hang Nậm Phé, Nậm Tun (Phong Thổ)... Gần đây qua khảo sát, khai quật còn tìm thấy nhiều hiện vật tại các khu vực dọc sông Đà. Hệ thống các di chỉ khảo cổ ở Lai Châu đều có giá trị lịch sử văn hóa và hấp dẫn du khách đến tham quan, tìm hiểu và nghiên cứu. Các lễ hội truyền thống đặc sản chủ yếu như: Lễ hội Nàng Han, lễ hội Kin Pang Then, lễ Hạn Khuống (Hạn Khuống Giao Duyên), hội Hoa Ban của người Thái, lễ hội cơm mới của người La Hủ, lễ hội Gầu Tào của người H'Mông, lế hôi Xên Mường, Căm Mường của người Lào, lễ hội Lập Tịch của người Dao, lễ hội Bun Vốc Nặm của người Lự, lễ hội Bắt Cá của người Kháng; lễ Cúng Bản của người Cống, lễ Cơm mới của người La Hủ, các

hội Tủ Cải, đánh cù, bắn nỏ, ném còn... Hát quan làng trong đám cưới của người Tày, Thổi Pí hát giao duyên của người Thái, múa kiếm của người Dao, múa xòe, múa sạp của người Thái, người Lự, hát đối và múa khèn của người H'Mông. Ngoài ra còn có nghệ thuật tranh cúng (Pú Giáy) độc đáo của người Giáy...

Các món ăn, đồ uống có tính đặc sản như: mật ong Mường Tè, rượu ngô Sùng Phài, cơm lam, Cáp Long (cá suối ướp chua) món nướng chấm nậm pịa của người Thái. Các nghề thủ công truyền thống phát triển mạnh, như: mây tre đan ở Sìn Hồ, Mường Tè; miến dong ở Tam Đường; dệt thổ cẩm ở thị xã Lai Châu, Than Uyên, Tam Đường, Phong Thổ, rèn, chạm bạc ở Tam Đường, Sìn Hồ, Mường Tè...

Ý tưởng cho du lịch khám khá:

Di tích đồn Mường Tè: Di tích nằm trên đồi "Phụ độn" tức là núi đồn thuộc bản Nậm Củm - xã Mường Tè - huyện Mường Tè - tỉnh Lai Châu. Được xây dựng trên đỉnh của ngọn đồi khá cao và hiểm trở, nằm giữa ngã ba của suối Nậm Củm và sông Đà.

Hang Kháng chiến Nà Củng: nằm ở bản Nà Củng thuộc xã Mường So - huyện Phong Thổ - tỉnh Lai Châu. Trước khi chia tách tỉnh năm 2004 thì Hang Nà Củng thuộc Bản Nà Củng - xã Mường So - huyện Tam Đường - Tỉnh Lai Châu (cũ).

Thác Tác Tình: "Tác Tình" không chỉ đơn giản là tên một con thác mà còn là một truyền thuyết mang âm hưởng tình ca của một đôi trai gái yêu nhau

Đền thờ Nàng Han: nằm ở bản Tây An thuộc xã Mường So và bản Phai Cát xã Khổng Lào - huyện Phong Thổ - tỉnh Lai Châu. ây là một địa điểm thờ cúng nhân vật trong truyền thuyết được nhân dân gọi là Nàng Han (Nàng có nghĩa là con gái, Han có nghĩa là anh hùng). Có thể nói đây là một điểm thờ cúng người nữ anh hùng dân tộc.

Ngoài ra, còn có các hang động như: động Hương Sơn, Tiên Sơn, hệ thống động Tiên Sơn khu PuSamCap (thị xã Lai Châu), hang Thắm Cung, Nậm Tun (Phong Thổ), động Ông Tiên (Sìn Hồ), hang dơi Hua Bum (Mường Tè), hang Che Bó (Than Uyên)..., thác Tắc Tình (Tam Đường) ngoài thắng cảnh đẹp, nhiều hang động còn là những điểm di tích văn hóa lịch sử của tỉnh. Dọc sông Đà với các nhà mái đá đen, bản dân tộc nguyên sơ luẩn khuất bên những đỉnh núi cao vút, thực sự tạo cảnh đẹp thơ mộng với du lịch cảnh quan sông nước trên thuyền.

Ý tưởng cho du lịch chữa bệnh, nghỉ dưỡng:

Có nhiều suối nước nóng, nước khoáng phục vụ cho du lịch chữa bệnh, như: Mường So, Vàng Bó (Phong Thổ), Nà Đon, Tiên Bình, Nà Đông, Thèn Sin (Tam Đường), Vàng Bơ, Mường Khoa (Than Uyên), Pắc Ma (Mường Tè)...

Đến Lai Châu - Trải nghiệm cảm giác phiêu lưu khó có thể quên

Đến Lai Châu, bạn sẽ được khám phá vùng đất những hang động tuyệt đẹp, những ngọn đèo hiểm trở, những thác nước ẩn mình trong rừng và những điệu xoè Phong Thổ...

Địa điểm tham quan Động Tiên Sơn hay Bình Lư nên là điểm dừng chân đầu tiên của bạn khi đến vùng đất này. Động Tiên Sơn gồm 49 khoang (cung) nối tiếp nhau chạy dài thông qua hai sườn núi. Trong động có nhiều thạch nhũ với hình dáng và màu sắc huyền ảo. Nét đặc trưng của động là có dòng suối trong vắt luồn lách qua tất cả các khoang, tạo cảm

giác thú vị xen lẫn ngỡ ngàng. Ngoài vẻ đẹp bên trong động, khu vực bên ngoài động với cảnh đẹp hùng vĩ của dãy Hoàng Liên Sơn, đỉnh Phan Xi Păng quanh năm ẩn hiện trong mây, dòng Nậm Giê luẩn khuất trong những dãy núi càng khiến người ta say lòng. Hệ thống hang động Pu Sam Cáp (nghĩa là 3 quả núi chồng lên nhau) cũng là danh thắng bạn không nên bỏ qua tại Lai Châu. Điểm ấn tượng của Pu Sam Cap là mỗi núi có một động lớn cùng hàng loạt động nhỏ với những cụm nhũ đá thạch anh nhiều hình thù khác nhau. Sau khi trải nghiệm cảm giác phiêu lưu trong các hang động, bạn có thể thả mình thư giãn trong bức tranh hoang sơ, hùng vĩ và dòng nước mát lạnh của thác Tác Tình, nơi gắn với tình yêu son sắt, thủy chung của một đôi lứa yêu nhau hay tận hưởng cảm giác giao hòa đất trời khi vừa ngâm mình vừa thưởng thức những giọt nước khoáng tinh khiết, nóng ấm ở suối khoáng nóng Pua He.

Bên cạnh đó, bạn có thể chinh phục Pha Đin, một trong tứ đại đèo nổi tiếng hiểm trở của nước ta hay một chuyến du thuyền ngược trên dòng sông Đà hung tợn; ngắm quảng trường trung tâm tỉnh Lai Châu thanh bình; chụp ảnh bên tấm bia đá chữ Nôm, ghi dấu tích của nghĩa quân Lam Sơn hồi thế kỷ XV, nơi Lê Lợi khẳng định chủ quyền nước ta hay viếng thăm dinh thự Đèo Văn Long một trong các di tích mang đậm dấu ấn vùng Tây bắc, tham quan động Quang Yun Ngai và bản Choan Choan trên cao nguyên Mao Xao Phing tuyệt đẹp. Hồ Sìn, Mường Tè, Mường So, bản của người Lào ở Bình Lư..., các bản, làng còn lưu giữ nhiều truyền thống văn hóa lâu đời cũng là điểm đến yêu thích của nhiều du khách. Tại mỗi bản, làng, bạn sẽ tìm hiểu được những điểm khác biệt. Sìn Hồ là bức tranh đầy màu sắc của nhiều trang phục khác nhau đến từ nhiều dân tộc khác nhau, những điệu Phong Thổ tuyệt đẹp, những món ăn truyền thống đặc sắc. Mường Tè với con đường dẫn vào Đồn mang đến cảm giác như lạc vào một khu rừng cổ tích song cũng không kém thiêng liêng và hào hùng với những bức tường rêu phong đầy lỗ đạn. Hay đơn giản tìm cách phân biệt đâu là người Lào với người Lự thông qua những họa tiết đơn giản trên chiếc khăn quấn trên đầu tại bản Lào. Đặc biệt, bạn sẽ được tận hưởng cảm giác ngâm mình thư giãn trong thùng gỗ pơ-mu đổ đầy nước thuốc được pha chế từ 20 vị của rừng, bao mệt nhọc dần tan biến tại Sìn Hồ.

Song, thú vị nhất của các cuộc viếng thăm là trong cái lạnh ban đêm của vùng cao, trong không gian vừa yên tĩnh vừa thanh bình, quây quần bên bếp lửa, thưởng thức những món nướng nóng hổi, thơm lừng, hút miếng rượu cần thoảng hương núi rừng, nghe các già làng kể chuyện hay hòa mình trong các điệu múa dân dã. Di chuyển Phần di chuyển sẽ tính từ Hà Nội cho các bạn ở miền Trung và miền Nam, riêng các bạn miền Bắc có thể tham khảo các tuyến xe đi Lai Châu tại bến xe của tỉnh. Bằng phương tiện công cộng Bạn có thể mua vé tuyến Hà Nội - Lào Cai tại bến xe Mỹ Đình hay liên hệ đặt vé ở các hãng xe Hải Vân, Anh Tú, Khánh Thủy... Giá vé xe dao động từ 200.000 - 350.000 đồng tùy chất lượng xe. Bạn nên xem lịch trình xe chạy, thời gian xuất bến của cả hai nơi để lên kế hoạch cụ thể. Bằng phương tiện cá nhân Khoảng cách từ Hà Nội đến Lào Cai là 450km. Với quãng đường như thế, nếu không có kế hoạch ghé thêm vài điểm trên đường đi (Sapa, Mù Căng Chải, Ô Quy Hồ, Yên Bái...), để bảo đảm an toàn bạn nên đến Lai Châu bằng xe khách, đến nơi thuê xe máy hay xe ôm đi tham quan. Nếu lên lịch trình dừng chân thăm một số điểm, bạn có thể đi và về theo hai cung đường khác nhau để chiêm ngưỡng trọn vẹn cảnh đẹp của miền núi phía bắc. Đến: Hà Nội - Lào Cai - Sa Pa - Ô Quy Hồ - Lai Châu; Về: Từ trung tâm tỉnh Lai Châu theo đường Tân Uyên - Than Uyên, vượt Mù Cang Chải về Nghĩa Lộ, ra Yên

Bái, hoặc tới ngã ba Vực Tuần, xuôi theo đường 32C đi Phú Thọ - Hà Nội

Đến vào thời điểm nào? Khí hậu Lai Châu khá ẩm và nóng vào mùa hè, rất lạnh vào mùa đông, mùa xuân và mùa thu thời tiết và thiên nhiên đều đẹp. Lưu trú Khu vực trung tâm Lai Châu gồm các tuyến đường Lê Duẩn, Trần Hưng Đạo, Vừ A Dính.... Các bạn có thể dựa vào lịch trình tham quan để chọn địa điểm lưu trú. Lưu ý, tuy giá phòng không cao song số lượng khách sạn, nhà nghỉ ở Lai Châu khá ít nên bạn cần đặt chỗ trước khi đến. Ngoài ra, bạn cũng có thể lựa chọn cắm trại hay xin ngủ tại nhà dân tại các làng, bản. Đặc sản Lai Châu Các món đặc sản mà bạn nên thử ở Lai Châu là lợn cắp nách, heo thui luộc, lam nhọ (thịt luộc nướng chín, ướp gia vị, nướng thêm lần nữa), thua nau (được làm bằng đậu nành, xay nhuyễn, để lên men xong ướp với gia vị), pa dính (cá nướng ướp gia vị của địa phương), gà luộc chấm chéo tắp, xôi trứng kiến, nộm rau dớm và canh lá đắng.

Mang gì khi đến Lai Châu? Bất kỳ trang phục nào bạn thích nhưng đừng quên áo khoác để chống lại cái lại ban đêm. Mang giày, dép trệt để tiện di chuyển. Mang dụng cụ chống nắng nếu đến vào mùa nắng, dụng cụ đi mưa nếu đến vào mùa mưa. Mang kem chống nắng, kem chống muỗi, thuốc trị côn trùng. Mang các loại thuốc trị bệnh thông thường, nhất là thuốc trị đau bụng, thuốc nhức đầu. Mang lều, mền, nồi đa dụng nếu muốn cắm trại.

Ẩm thực Lai Châu - Đậm đà hương vị rừng núi

Măng nộm hoa ban

Nếu ai đã có dịp ghé qua các bản làng người Thái ở Lai Châu sẽ không chỉ biết đến một truyền thuyết đầy cảm động về Hoa Ban - Măng Đắng mà còn được thưởng thức một món ăn có chứa đủ vị: đắng, chua, cay, mặn, ngọt, bùi của món Măng nộm hoa ban.

Cái tên gần như đã nói lên cả nguyên liệu và cách chế biến món ăn này, nhưng để có được món Măng nộm hoa ban như của người Thái ở Lai Châu, ngoài sự khéo léo từ đôi bàn tay của người chế biến thì khâu chọn nguyên liệu cũng hết sức quan trọng.

Măng có rất nhiều loại, loại nào cũng dùng làm nộm được nhưng ngon nhất thì có măng nứa và măng đắng. Măng đắng cần sắt nhỏ ngâm nước muối 30 phút sau đó luộc 2 lần rồi vớt ra để ráo, còn nếu là măng nứa đem luộc rồi tước nhỏ. Hoa ban cần chọn những bông tươi, ngắt lấy những cánh hoa dày để dùng. Tiếp theo cần chọn được một con cá suối tươi ngon, mình dày, đem nướng trên than củi, gỡ lấy thịt. Sau đó pha hỗn hợp nước trộn chanh, tỏi, ớt, rau húng và rau mùi đã thái nhỏ. Cuối cùng trộn nhẹ nhàng đều tay măng, hoa ban, cá và nước trộn. Tất cả hòa quyện tạo nên một hương vị đặc trưng của núi rừng, gắp từng miếng nộm du khách cảm nhận được vị đậm đà, thơm nồng của cá nướng, vị bùi bùi, ngầy ngậy của hoa ban, và vị đăng đắng của măng tươi. Ăn rồi lại muốn ăn thêm nữa.

Du xuân trong những ngày đầu năm ở Lai Châu, du khách không chỉ được thưởng thức những món ăn mang đậm hương vị mùa xuân núi rừng, mà còn được hòa mình trong không khí lễ hội của đồng bào các dân tộc nơi đây.

Hương men rừng trong đặc sản Lai Châu

Lai Châu có các món ăn đậm chất núi, quyện hương rừng và vướng vất không khí của miền cao.

Lai Châu có nét đẹp hùng vĩ của Ô Quy Hồ - một trong tứ đại đỉnh đèo, lại mơ màng lãng mạn với những khu ruộng bậc thang đẹp như tranh vẽ. Đây quả thật là chốn dừng chân lí tưởng cho những người thích du lịch.

Đặc biệt, tỉnh miền núi phía bắc này còn thiết đãi lữ khách những món đậm chất núi, quyện hương rừng, vướng vất không khí của miền cao. Những đặc sản này làm cho người đến rồi đi nhưng mãi lưu giữ cảm giác về một nền ẩm thực độc đáo.

Lợn cắp nách

Lợn cắp nách - đặc sản Lai Châu, hay một số nơi còn gọi là lợn lửng chỉ có ở vùng cao. Đặc biệt, Lai Châu là tỉnh nổi tiếng nhất về loại đặc sản này. Mỗi con đều rất nhỏ, con to nhất cũng chỉ khoảng 20 kg, thường thường là 10 - 15 kg

Lợn cắp nách bản thân ngon từ thịt rồi nên dù làm món gì cũng hấp dẫn. Người ta có thể đánh tiết canh, luộc, hấp, nướng, hun khói, xào hay thậm chí chỉ luộc lên cho nhanh cũng vẫn rất ổn. Khi ăn sẽ thấy rõ lời đồn quả không ngoa.

Thịt lợn cắp nách vừa thơm, chắc mà hoàn toàn không ngấy tí nào, dù có gắp phải miếng hơi mỡ đi chăng nữa.

Rêu đá

Đây là món ăn truyền thống của đồng bào Thái Tây Bắc, một thức ăn mà đến Lai Châu không thể không thử. Khi xưa, nó thường được chế biến và bày trong mâm rượu hứa hôn của các đôi trai gái. Để có được rêu ngon, người đi lấy rêu vừa phải kiên nhẫn và có kĩ thuật thì mới sơ chế được rêu thật sạch.

Rêu đá có thể làm được những món khác nhau như canh rêu đá, rêu nướng, nộm rêu và rêu xào lá tỏi. Nộm rêu thì phải chọn rêu còn non, cho vào chõ đồ đến khi chín tới. Sau đó, bỏ ra trộn cùng muối, mì chính và các gia vị, gừng, mùi, mắc khén, nếu thích ăn cay cho thêm quả ớt nướng giã nhỏ nữa là được.

Còn rêu nướng thì cầu kỳ hơn một chút. Rêu phải được vắt hết nước, tẩm các gia vị như sả, gừng, bột ớt, hạt dổi, quả muối, hạt sẻn... Tiếp đến, người ta sẽ gói nó vào lá dong và vùi trong tro bếp nóng, trên phủ một lớp than hồng.

Cái khó là làm sao cho rêu chín đều mà không cháy. Khi lá bên ngoài chuyển thành màu đen là được. Rêu nướng có mùi thơm rất đặc biệt. Món này ăn kèm với cơm nóng rất ngon và tốt cho cơ thể.

Nộm măng đắng hoa ban

Hoa ban đẹp, không chỉ để ngắm, đó còn là nguyên liệu để làm món ăn cực "đã": nộm măng đắng hoa ban. Măng đắng sắt nhỏ, ngâm muối, ngâm nước rồi luộc 2 lần rồi vớt ra để ráo.

Cá suối tươi đem nướng gỡ lấy thịt. Sau đó, pha hỗn hợp nước, chanh, tỏi, ớt, rau húng và rau mùi thái nhỏ.

Cho tất cả các thành phần là hoa ban, cá, măng vào trộn cùng hỗn hợp vừa pha. Vừa đảo, vừa nghe mùi cuốn hút rớt nước miếng. Giữa xứ này gắp từng miếng nộm măng hoa ban cho nhau thì quả là kỉ niệm không thể quên.

Đến khi về xuôi rồi cũng còn nhớ mãi cái chua chua, ngọt ngọt, thơm thơm đủ vị của núi rừng trong món ăn dễ chiều lòng khách này.

Thịt treo gác bếp

Lên Lai Châu, vừa thưởng thức vừa mua ít thịt treo gác bếp về mới quý. Đây là cách chế biến thực phẩm của đồng bào Mông. Thịt lợn ba chỉ, thịt mông, thịt thủ hay thịt vai không phải cứ sơ chế xong là đem treo gác bếp.

Người làm món này còn phải giã chúng với muối sao cho thịt ngấm mà thịt không nát. Tiếp đến là đem thịt trộn với một loại men làm từ các cây rừng không phải ai cũng biết rồi cho thịt vào gùi ủ kín 2 - 3 ngày và treo lên gác bếp.

Chỉ có ở vùng cao, đồng bào đun bếp củi liên tục thì thịt mới ngon. Hơi nóng của lửa làm cho miếng thịt săn lại, mỡ chảy ra bớt, thịt dần chuyển sang màu vàng, đỏ thẫm. Có nhà còn hun thịt bằng ngải cứu rừng và bã mía để thịt thêm phần thơm ngon.

Khi ăn, cần hơ thịt qua lửa để thịt mềm ra, rửa sạch, thái miếng nhỏ vừa ăn rồi chế biến tiếp thành vô vàn món ăn khác nhau: xào cà chua, kho với lá tỏi, xào lẫn với rau cải mèo dắng...

Thịt treo gác bếp - đặc sản Lai Châu - ngon và chắc, có mùi rất đặc trưng, đó là tổng hòa của mùi khói, thịt và cả hương men rừng nữa.

Nộm rau dớn

Rau dớn hay còn gọi là pắc cút. Đến Lai Châu, vào bất cứ nhà hàng nào thực khách đều có cơ hội thưởng thức món ăn lạ miệng này. Thường, người ta chỉ chọn loại lá bánh tẻ để làm món.

Và không phải đơn giản, hái lá về, rửa sạch và nấu, rau dớn cần được phơi nắng cho hơi héo đi mới ngon.

Để làm nộm rau dớn cũng được đồ như rêu đá cho chín. Người dân không luộc mà chọn cách đồ là để giữ tối đa vị bùi bùi, ngọt ngọt của loại rau rừng.

Rau đồ trộn chung với rau thơm, ớt, gừng, tỏi, nước chanh tươi, mì chính và muối, để khoảng 5 phút cho ngấm gia vị, sau đó cho lạc rang giã nhỏ vào là có thể ăn ngay được. Nộm rau dớn vừa thơm, vừa bùi, vừa dậy vị các loại phụ liệu, ngon não nề.

Xôi tím

Cũng là xôi nấu từ gạo nếp, nhưng xôi của riêng người Lai Châu có màu đặc biệt của cây khẩu cắm. Màu tím đặc trưng khiến cho xôi ở đây dường như ngon miệng hơn, hấp dẫn hơn. Ngoài ra, cách nấu xôi với phương pháp đặc biệt càng làm tăng "chất lượng" của xôi tím.

Người dân không đồ bằng chõ gỗ bình thường mà phải từ gỗ cây sung khiến cho xôi nấu ra có mùi thơm nưng nức, hạt dẻo đều, không dính.

Ăn nắm xôi tím ngậy ngậy, dẻo dẻo mà lại ngăn ngắt màu tươi, thêm miếng chả hay cá nướng pa pính tộp thì thật "sướng" biết mấy.

Canh lá đắng

Lá đắng - đặc sản Lai Châu, thứ lá rừng được người dân mến mà đem trồng vườn nhà là

thành phần không thể thiếu cho món canh đặc sản hiếm nơi có: canh lá đắng. Món ăn cũng chẳng phức tạp gì, chỉ cần ít phổi lợn băm nhỏ, miếng tiết và vài thứ rau thơm cùng với nắm lá đắng vò nát là đủ.

Canh lá đắng nấu như bình thường, sau khi nước sôi, cho tất cả các thành phần vào nấu chín. Lần đầu ăn sẽ ấn tượng ngay với vị đắng, chát khiến tê tê nơi đầu lưỡi. Tuy nhiên, chính vị đắng ấy lại khiến nhiều người nghiện.

Cứ ăn sẽ thấy canh ngoài vị đắng khó chịu còn ngọt, bùi, thơm và ngậy lắm. Canh lá đắng được ưa thích vừa vì ngon, vừa vì có tác dụng giải rượu và chữa được bệnh về tiêu hóa.

Pa pính tộp

Đây là tên gọi độc đáo của món cá nướng gắp. Những con cá to đủ loại từ chép, mè, trôi, chắm... được mổ đằng lưng bỏ ruột, để ráo nước.

Người ta xoa và cho vào bụng cá hỗ hợp mắc khén, ớt tươi nướng, nghiền nát, hành tỏi, rau thơm rau ngò thái nhỏ. Sau khi cá ngấm gia vị, dùng kẹp kẹp chặt cá rồi nướng trên than hồng.

Cá chín dậy mùi thơm rất riêng. Khi ăn, thấy rõ cái ngon ngọt mà lại thơm lừng của thịt cá tươi, lạ lạ những gia vị của riêng núi rừng đi kèm.

Pa pính tộp gắn bó với người dân Lai Châu từ rất lâu rồi. Do vậy, nó trở thành một phần không thể thiếu trong các mâm cỗ hay thiết khách phương xa.

Lam nhọ

Cái tên lạ lùng này miêu tả đúng tính chất của món ăn. Lam là nướng, nhọ là nhừ. Thịt trâuhoặc thịt bò ngon được nướng trên than hồng cho thật chín.

Sau đó, người ta thái mỏng ngang thớ và trộn thịt cùng những gia vị quen thuộc miền núi: nào là mắc khén, ớt, tỏi, gừng và cả rau bí, quả bí non, quả cà rừng...

Tất cả các thứ ấy cùng với thịt được cho vào ống tre nướng tiếp để các nguyên liệu mới chín đều. Sau đó, bỏ ra lấy que chọc cho nhuyễn và lại nướng ống tre lần nữa cho chín thật nhừ.

Lam nhọ ăn có vị ngọt đậm, mềm nhừ. Tuy vậy, khi bỏ ra vẫn thấy kết dính với nhau thành bánh, vừa ăn, vừa xắn từng miếng rất thú vị.

5. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC ĐIỆN BIÊN - THĂM CHIẾN TÍCH XƯA VÀ THƯỞNG THỨC ĐẶC SẢN

Du lịch Điện Biên - Đến với lễ hội dân gian và di tích lịch sử oai hùng

Du lịch Điện Biên Phủ - Đến với Quần thể di tích lịch sử quốc gia

Điện Biên Phủ là thành phố tỉnh lỵ tỉnh Điện Biên ở Tây Bắc Việt Nam. Thành phố này nằm trong khu thung lũng Mường Thanh với chiều dài khoảng 20km và chiều rộng 6km.

Chính vì điều này mà có khi nó còn được gọi là "lòng chảo Điện Biên". Điện Biên Phủ được xem là một thành phố nằm ở biên giới vì chỉ cách biên giới với Lào khoảng 35 km.

Điện Biên Phủ cách Hà Nội 474 km theo quốc lộ 279 và 6. Thành phố Điện Biên Phủ phía đông nam giáp huyện Điện Biên Đông, các phía còn lại giáp huyện Điện Biên.

Tên gọi Điện Biên do vua Thiệu Trị đặt năm 1841 từ châu Ninh Biên; Điện nghĩa là vững chãi, Biên nghĩa là vùng biên giới, biên ải. Phủ Điện Biên (tức Điện Biên phủ) thời Thiệu Trị gồm 3 châu: Ninh Biên (do phủ kiêm lý, tức là tri phủ kiêm quản lý châu), Tuần Giáo và Lai Châu.

Thành phố Điện Biên được biết đến với trận Điện Biên Phủ năm 1954, giữa quân đội và nhân dân ta (do tướng Võ Nguyên Giáp chỉ huy) và quân đội Pháp (do tướng Christian de Castries chỉ huy). Cuộc chiến mang ý nghĩa rất lớn trong việc kết thúc vai trò của người Pháp ở bán đảo Đông Dương, và đưa tới việc kí kết hiệp định chia Việt Nam ra thành 2 miền: Bắc và Nam. Trận Điện Biên Phủ được nhắc đến như một chiến thắng vĩ đại nhất của các nước Đông Nam Á chống lại một cường quốc phương Tây.

Trong trận này, quân và dân ta đã di chuyển pháo binh của họ lên những quả đồi xung quanh tập đoàn cứ điểm Điện Biên Phủ và tiến công vào sườn của quân đội Pháp. Bằng cách huy động sức người một cách tối đa và với lực lượng hậu cần đông đảo của mình, quân và dân ta đã làm nên một trong những chiến thắng quan trọng nhất trong lịch sử chiến tranh của Việt Nam.

Khí hậu tỉnh là khí hậu nhiệt đới núi cao, chia làm 2 mùa, mùa mưa và mùa khô. Nhiệt độ trung bình năm khoảng 21°C - 23°C.

Quần thể di tích lịch sử Điện Biên Phủ được chính thức xếp hạng di tích lịch sử quốc gia ngày 28 tháng 4 năm 1962. Tượng đài chiến thắng Điện Biên Phủ được xây dựng nhân dịp kỷ niệm 50 năm chiến thắng Điện Biên Phủ (2004). Hiện nay chạy dọc thung lũng Mường Thanh, nơi diễn ra cuộc đọ sức lịch sử năm xưa là đại lộ 279, con phố chính và lớn nhất thành phố Điện Biên Phủ.

Điện Biên Phủ có diện tích 60,0905 km², gồm 7 phường và 1 xã. Các phường là: Mường Thanh, Tân Thanh, Him Lam, Thanh Bình, Nam Thanh, Thanh Trường, Noong Bua và xã Thanh Minh.

Về đường bộ, Điện Biên Phủ nối với thị xã Mường Lay bằng đường 12, cách nhau 90 km. Điện Biên Phủ cách Hà Nội 474 theo đường 279 đến Tuần Giáo chuyển sang đường 6.

Về đường hàng không, Điện Biên Phủ có sân bay Điện Biên Phủ nối với Hà Nội.

Lễ hội ném còn ở Điện Biên

Lễ hội ném còn của 3 nước Việt Nam, Lào, Trung Quốc sẽ diễn ra từ ngày 25-27/10 tại thành phố Điện Biên Phủ. Dự kiến khoảng 1.500 người tham gia.

Theo kế hoạch, lễ hội ném còn được tổ chức tại các địa điểm là Trung tâm hội nghị văn hóa tỉnh, Nhà thi đấu đa năng và Quảng trường thành phố Điện Biên Phủ. Ngoài ném còn, lễ hội còn có nhiều hoạt động thể thao như bắn nỏ, tù lu, đẩy gậy, cùng các môn vui chơi giải trí như nhảy bao bố, bịt mắt đập chiêng, kéo co...

Tại lễ hội, còn diễn ra các hoạt động văn hóa như thi người đẹp với trang phục dân tộc 3 nước Việt, Lào, Trung; thi nấu ăn, tổ chức hội chợ thương mại để quảng bá, giới thiệu sản phẩm, hàng tiêu dùng của Việt Nam.

Ông Nguyễn Xuân Quang, Phó chủ tịch UBND thành phố Điện Biên Phủ, Trưởng Tiểu ban tổ chức Lễ hội, cho biết đây là lần thứ ba lễ hội ném còn của 3 nước được tổ chức. Tuy nhiên, đây là lần đầu tiên thành phố Điện Biên Phủ đăng cai lễ hội này. Điểm đặc biệt của lễ hội là tổ chức ném còn theo kiểu của Việt Nam - ném qua khung hình tròn. Trước đó, lễ hội lần 1 và lần 2 được tổ chức tại tỉnh Vân Nam, Trung Quốc, ném qua khung hình tam giác.

Đối với các dân tộc Mường, Tày, H'mông, Thái... ném còn là trò tín ngưỡng hấp dẫn nhất của trai gái trong dịp hội xuân. Ném còn là dùng quả còn tung vào vòng tròn ở trên cao cho người đứng ở phía bên kia bắt rồi ném trả lại qua vòng tròn. Quả còn hình cầu to bằng nắm tay trẻ nhỏ, được khâu bằng nhiều múi vải màu, bên trong nhồi thóc và hạt bông (thóc nuôi sống con người, bông cho sợi dệt vải).

Sân ném còn là bãi đất rộng, ở giữa chôn một cây tre (hoặc vầu) cao, trên đỉnh có vòng còn hình tròn, một mặt dán giấy đỏ (biểu tượng cho mặt trời), mặt kia dán giấy vàng (biểu tượng cho mặt trăng). Mặt giấy bao kín biểu tượng cho sự trinh trắng của người con gái. Người chơi đứng đối mặt với nhau qua cây còn, ném quả còn lọt qua vòng còn trên đỉnh cột là thắng cuộc.

Mở đầu cuộc chơi là phần nghi lễ, thầy mo dâng hai quả còn làm lễ giữa trời đất, cầu cho bản làng yên vui, mùa màng tươi tốt, nhà nhà no ấm. Sau phần nghi lễ, thầy mo cầm hai quả còn đã được "ban phép" tung lên cho mọi người tranh cướp, khai cuộc chơi ném còn năm đó.

Trước khi khép hội, thầy mo rạch quả còn thiêng (đã được ban phép) lấy hạt bên trong, tung lên để mọi người cùng hứng lấy vận may. Người Tày quan niệm hạt giống này sẽ mang lại mùa màng bội thu và may mắn, vì nó đã được truyền hơi ấm của những bàn tay nam nữ (âm - dương).

Ném còn mang ý nghĩa phồn thực, cầu mong giao hòa âm - dương, mùa màng tươi tốt.

Ẩm thực Điện Biên - Sự đặc biệt níu chân từng du khách

Văn hóa ẩm thực của Người Thái ở Điện Biện

Dân tộc Thái ưa cái hương vị đậm đà, giàu chất dinh dưỡng là món nướng. Món thịt trâu hoặc bò, cá, gà nướng được người Thái tẩm, ướp gia vị rất cầu kỳ. Gia vị để ướp là tiêu rừng hay còn gọi là "mắc khén", ớt, tỏi, gừng, muối...

Toàn địa bàn hiện có 38 cơ sở lưu trú du lịch, hàng chục nhà hàng với các món ăn đặc sản Âu - Á, nhưng yếu tố sang trọng đó không phải là sự cuốn hút du khách vượt đường xa nghìn trùng lên Tây Bắc. Khi ở Điện Biên, du khách thường muốn thưởng thức món ăn truyền thống dân tộc, dân dã mà lắng đọng bởi những hương vị đậm đà được truyền từ ngàn đời...

Dân tộc Thái ưa cái hương vị đậm đà, giàu chất dinh dưỡng là món nướng. Món thịt trâu hoặc bò, cá, gà nướng được người Thái tẩm, ướp gia vị rất cầu kỳ. Gia vị để ướp là tiêu

rừng hay còn gọi là "mắc khén", ớt, tỏi, gừng, muối... Trước khi đem ướp với thịt, các gia vị cũng được nướng lên cho chín, hương thơm. UVa là điểm du lịch sát bản dân tộc Thái, đội ngũ cán bộ, nhân viên là người dân tộc, hiểu được phong tục tập quán của đồng bào, có kỹ thuật nấu món ăn, sẵn sàng phục vụ du khách có nhu cầu thưởng thức văn hóa ẩm thực dân tộc. Nhà hàng liền kề hồ UVa, ngồi ăn uống trong không gian thoáng mát, thơ mộng, du khách chiêm ngưỡng phong cảnh sơn thủy hữu tình.

Tham quan bản, nếu muốn thưởng thức món ăn dân tộc, du khách nên đặt cơm trước với trưởng bản. Một số bản tự cung tự cấp nguyên liệu như: gà, cá, rau, gia vị... thì chỉ chừng hơn một tiếng đồng hồ là chủ và khách có thể nâng chén rượu để "au hảnh", chúc sức khoẻ, bắt tay nhau thật chặt. ăn món ngon của dân tộc Thái, ngồi trên nhà sàn là điều thú vị mà không phải ở đâu cũng có. Trong mâm cơm của người Thái có nhiều món ăn, mỗi món đều có hương vị đặc trưng.

Đặc trưng nhất là món thức ăn nướng, gọi là "lam nhọ": lam là nướng, nhọ là nhừ. Các loại thịt gia súc, gia cầm, hay thủy sản đều có thể nướng. Thịt thái miếng, ướp gia vị, dùng xiên hoặc kẹp tre tươi đặt lên than hồng; hoặc thịt băm nhỏ, bóp nhuyễn với trứng, gói lá chuối, lá dong, kẹp lại, nướng trên than đỏ hoặc vùi tro nóng; khi chín, thịt rất thơm, ăn không ngán. Món cá nướng hấp dẫn bởi hương thơm của cá, vị cay của ớt.

Món "pỉnh tộp" cũng là cá nướng, nhưng thường dùng bằng cá to như chép, trôi, trắm... mổ lưng, để ráo nước, xoa một lớp muối rang nổ; tẩm ớt tươi nướng, nghiền nát, mắc khén, để cá ngấm gia vị, cứng thịt lại rồi đặt lên than hồng. Cá chín có vị thơm hấp dẫn, dùng để uống rượu rất độc đáo.

Sản phẩm cá, người Thái chế biến ra nhiều món ăn khác nhau, đặc trưng và ngon: cá hấp trong chõ gỗ, người Thái gọi là cá mọ. Món "pa giảng" là cá hun khói. Do dặc thù vùng cao, người Thái thường để dành cá sấy trong bếp. Khi có khách, nhà xa chợ, chưa làm kịp món ăn thì bỏ cá ra nướng lại cho thơm, rót rượu mời khách nhâm nhi. Và ở bếp, người nhà tiếp tục chế biến món ăn, tiếp từng món lên đãi khách. Đây là cách giữ chân khách, thể hiện sự hiếu khách của đồng bào vùng cao.

Bên cạnh các món nướng, người Thái còn có tài chế biến gia vị để ăn với các món luộc, món hấp, hương vị thơm ngon. Lên Điện Biên, du khách thưởng thức món gà "đi bộ" - gà nuôi thả trên đồi, thịt chắc. Gà luộc chấm với gia vị chéo rất ngon, không ngấy, uống với rượu Mông pê hoặc lẩu sơ rất thú vị. Từ thịt, cá, người vùng cao còn có các món lạp, luộc, canh chua... với vị ngon đặc trưng.

Xôi nếp là món ăn truyền thống của dân tộc Thái. Người Thái có phương pháp xôi cách thủy bằng chõ gỗ rất kỹ thuật. Xôi chín bằng hơi, mềm, dẻo nhưng không dính tay. Xôi được đựng vào ép khẩu hoặc giỏ cơm đậy kín, ủ ấm, giữ cho cơm dẻo lâu. Cơm lam là đặc sản của dân tộc Thái thường được sử dụng vào dịp lễ, tết hay đãi khách. Với các chuyến du lịch, du khách có thể mang theo ép khẩu xôi, vài khúc cơm lam để ăn dọc đường hoặc khi nghỉ ngơi tại các điểm tham quan sẽ rất tiện lợi. Mùa nào thứ nấy, người Thái đãi khách bằng sản vật, như: măng đắng, măng ngọt; rau cải ngồng, rau dớn... chấm với gia vị chéo, đậm đà vị cay của ớt, riềng, mặn của muối rang, hương thơm của rau.

Nhớ bắp cải cuốn nhót Điện Biên

Có lẽ người miền xuôi lên Điện Biên nào đó quá ấn tượng với món nhót xanh cuốn bắp

cải, rau mùi, chấm với chẳm chéo nơi đây.

Cho nên cứ truyền tai nhau rằng lên Điện Biên phải tìm bằng được ăn món "chẳm chéo" (nhót xanh). Kỳ thực, chẳm chéo là tên của nước chấm, còn ăn nhót, ăn mận, ăn sim cùng chẳm chéo người Điện Biên gọi chung là ăn chua (Kin Xổm).

Món đặc trưng nhất là bắp cải cuốn nhót. Món ăn đã làm nên đặc trưng của người Điện Biên. Đầu tiên là phải chọn những chùm nhót xanh vừa thành quả chưa lâu. Có người thích ăn quả thật non, nhưng có lẽ nhót đạt tiêu chuẩn nhất là khi vừa đủ tầm, không non quá mà cũng già quá, lớp phấn mới chỉ trăng trắng.

Quả nhót phải xanh mướt, hơi mềm mềm, chưa mọng nước và chua nhè nhẹ, lại cũng thoảng qua vị chát nữa! Thú nhất là tự tay vin những cành nhót mềm mềm xuống, ngắm nghía và tỉa những quả nhót ưng ý nhất. Nghĩ đến lúc chấm xuống bát chẳm chéo, hình dung ra cái vị chua chua, cay cay mà thêm hứng khởi.

Thứ đến, cuốn cùng với nhót cần có bắp cải, cũng phải chọn những lá vừa tầm, không già, không non quá, trắng nõn là. Thêm vài lá tỏi, lá rau mùi, ít gừng thái lát nữa là được.

Quan trọng nhất là bát nước chấm, chắc ngoài Điện Biên không đâu có: Bát chẳm chéo là sự hòa quyện của: tỏi khô (nhưng phải đúng là tỏi tây bắc mới có mùi, vị cay đặc trưng; tỏi tàu - củ to, mọng nước không ra vị của nó), gừng, ớt, rau mùi, mắc khén, sả... tất cả đều giã nhuyễn, trộn vào chút nước mắm hoặc muối cũng được.

Thế rồi khi đã tề tựu đông đủ, tất cả nguyên liệu được bày ra, mọi người quây quanh, người cắt nhót, cắt bắp cải, người đặt những miếng nhót, gừng, mùi, lá tỏi, từ từ cuốn vào lá bắp cải và khé chấm vào bát chéo, vừa ăn vừa râm ran những chuyện trên trời dưới biển...

Đưa miếng lên miệng, cắn nhẹ một cái ta cảm nhận được đầu tiên là vị mặn, cay, nóng của chéo, vị ngọt mát của bắp cải, và khi ngập chân răng vào miếng nhót là tổng hòa của chua, cay, mặn, ngọt.

Không cầu kỳ như nhót xanh, mận, mơ và sim (quả chua của người Điện Biên) cuốn lá vả đơn giản hơn nhiều. Chỉ cần vài lá vả non đang còn lẫn màu xanh và vàng nhạt, một ít gừng thái lát, thêm chút muối ớt nữa là đủ vị. Mỗi thứ quả có vị chua riêng của nó, mơ và mận xanh chua gắt, sim rôn rốt lại có vị chát của những xơ quả. Nhưng tựu chung lại nó hòa lẫn với lá vả, muối ớt cũng ra thứ vị tổng hòa của chua, cay, mặn ngọt...

Người ta ăn chua không thể ăn một mình, phải có bạn, phải túm năm tụm ba, vừa ăn vừa cười nói, với những câu chuyện tếu táo mới thứ. Người ta vừa ăn lại vừa xuýt xoa vì vị chua của quả kết hợp với vị cay nồng của các gia vị khác!

Thú ăn vặt này đôi khi lại là biện pháp hữu hiệu để tăng thêm tình đoàn kết, gắn bó giữa mọi người. Một khách lạ đến thăm đúng lúc tập thể đang ăn chua chẳng thể nào lại quay ra hay ngồi thu lu một góc cả, cứ phải xà vào, cũng phải cuốn, chấm, xuýt xoa, cũng cười đùa hối hả. Thế mà chỉ sau mấy phút bỡ ngỡ người ta đã có thể trò chuyện như đã quen nhau lâu lắm rồi.

Vậy đấy, tình người nhiều khi nó hiển hiện đơn giản chỉ trong một món ăn chơi.

6. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC LÀO CAI - VỀ VỚI MIỀN CỔ TÍCH

Du lịch Lào Cai - Vùng đất thơ mộng

Du lịch sông chảy - Xuôi theo dòng cổ tích

Du lịch sông Chảy gắn với khám phá thiên nhiên của Lào Cai từ lâu đã là một sản phẩm khá nổi bật và được nhiều du khách nước ngoài chọn lựa.

Tour hiện nay dành cho du khách là xe ô tô đưa tới tham quan chợ Cốc Ly, sau đó đi bộ chừng 2km, qua đập thủy điện Bắc Hà, xuống cây cầu đường bộ Cốc Ly mới bắc qua sông Chảy. Tại chân cầu, có nhiều thuyền du lịch đã đợi sẵn. Thuyền ở đây thuộc một số hợp tác xã vận tải đường sông, có trụ sở tại thị tứ Bảo Nhai. Thuyền nào cũng có biển đăng kiểm, có áo, có phao cứu sinh, tài công có giấy phép điều khiển phương tiện đường sông phù hợp và rất nhiệt tình.

Du khách lên thuyền xuôi dòng sông Chảy là xuôi theo dòng cổ tích. Từ xa xưa, dòng sông này đã được dân gian truyền tụng là dòng sông dành cho các vị tiên trên trời xuống tắm và thưởng ngoạn trần gian. Hai bờ sông vẫn còn những dấu tích của tiên giới như các vòm thạch nhũ, những thác nước trong vắt và hang Tiên kỳ ảo ngay mép nước.

Ngày nay, hai bên sông là thảm thực vật mướt xanh, những chi lưu tiếp nước cho dòng chảy, và thắng cảnh hang Tiên không chỉ là nơi dừng chân khám phá vẻ đẹp của thiên nhiên huyền bí, mà còn là địa chỉ khảo cổ rất có giá trị. Qua hang Tiên, thuyền trôi êm đềm vài cây số là tới địa phận làng Trung Đô - ngôi làng từng là nơi luyện quân, tập hợp nghĩa binh của An Tây Vương - Gia Quốc công Vũ Công Mật, cùng tướng quân bản địa Hoàng Vần Thùng, ngày nay là một trong những địa chỉ văn hóa tâm linh nổi bật của Bắc Hà. Tới Trung Đô, du khách được tìm hiểu quá khứ hào hùng của một thời dựng nước và giữ nước, được thưởng ngoạn những tiết mục múa cổ truyền của người Tày địa phương.

Những giá trị đó kết nối một dòng sông và triền văn hóa, tạo nên sức hấp dẫn lớn. Nếu như Bắc Hà quan tâm hơn đến việc dựng một số điểm dừng chân hợp lý và có thuyết minh viên tâm huyết, thì chắc chắn du khách muốn trải nghiệm dòng sông cổ tích này sẽ ngày càng đông.

Chợ tình Sapa - Nơi gặp gỡ giao duyên

Nằm thị trấn Sa Pa, tỉnh Lào Cai. Chợ Sa Pa là chợ của người H'Mông, người Dao được họp vào tối thứ bảy hàng tuần.

Chợ Sa Pa là một hoạt động kinh tế văn hóa rất độc đáo, đây là nơi trao đổi mua bán nhiều loại hàng hóa, sản phẩm địa phương, đồng thời là dịp cho bà con vùng cao đi chợ phiên và thanh niên nam nữ các dân tộc hẹn hò gặp gỡ, ca hát giao duyên để tìm hiểu bạn đời qua khúc hát tỏ tình, qua tiếng sáo, tiếng khèn, đàn môi...

Khi chiều xuống, trong khu vực chợ đã thấy chỗ này, chỗ kia túm tụm dăm bảy trai gái người H'Mông, người Dao đầu mày, cuối mắt nhìn nhau. Rồi khi màn đêm buông xuống, tù mù dưới bóng điện vàng nhạt, họ ngồi bên nhau ca hát, trò chuyện thâu đêm. Khi đã tìm được bạn tâm tình, họ trao kỷ vật cho nhau để rồi hẹn chợ sau gặp lại. Hoạt động văn hóa này đã có từ ngàn xưa và nay vẫn còn gìn giữ được. Chợ Sa Pa là nơi hấp dẫn khách du lịch

thích tìm hiểu văn hóa các dân tộc.

Ẩm thực Lào Cai - Những ký ức khó quên

Tinh tế ẩm thực Lào Cai

Du khách từng một lần đến thăm Lào Cai - "Nơi con sông Hồng chảy vào đất Việt" với phong cảnh hùng vĩ và trữ tình hẳn không thể quên miền đất này còn là một vùng văn hóa ẩm thực với các đặc sản và món ăn độc đáo nức tiếng gần xa...

Mùa này, tiết trời Lào Cai se lạnh, thành phố biên cương đẹp một cách huyền ảo trong màn sương lãng đãng. Lên đây vào dịp chợ phiên Bắc Hà, Mường Khương, Bát Xát, Sa Pa... du khách có dịp thưởng thức nhiều món ăn thể hiện nét tinh tế trong nghệ thuật chế biến ẩm thực đầy khéo léo.

Món ăn hấp dẫn thu hút đông người nhất phải kể đến thắng cố. Thắng cố thì vùng núi phía bắc nào cũng có, nhưng ở Lào Cai lại mang một vị riêng đặc sắc không thể lẫn vào đâu được vì được chế biến từ "lục phủ ngũ tạng" của con ngựa. Gia vị kèm theo không thể thiếu gồm thảo quả, địa liền cùng với hạt dổi, củ sả, quế chi... được tẩm ướp với thịt trước lúc đem xào rồi chế nước hầm nhừ trong chảo lớn.

Từ hương vị đặc trưng quyến rũ, chảo thắng cố sôi lục bục trên bếp lửa hồng nhìn khá bắt mắt bởi những miếng thịt, miếng mỡ vàng nhạt, đoạn lòng trăng trắng điểm xuyết những lá hành xanh ngắt dậy mùi thơm của thịt, của gia vị làm ấm lại không gian giữa tiết trời se lạnh. Bát thắng cố trở nên lôi cuốn hơn khi được nhấp với thứ rượu thóc Shan Lùng (Bát Xát), rượu ngô Bản Phố (Bắc Hà) được chưng cất bởi thứ men làm từ cây hồng mi khiến thực khách đắm chìm trong tinh hoa của đất trời ban tặng.

Món xôi ngũ sắc dịp lễ hội, hoặc tết đến xuân về theo quan niệm ai được ăn sẽ gặp nhiều điều may mắn tốt lành. Với 5 màu chủ đạo gồm trắng, xanh, đen (tím), đỏ, vàng tương ứng với kim - mộc - thủy - hỏa - thổ tượng trưng cho ngũ hành thể hiện sự tồn tại vĩnh hằng, làm nên sự tốt tươi của thiên - địa - nhân. Hạt xôi căng mọng, thơm dẻo được chọn lựa từ gạo nếp Thẩm Dương (Văn Bàn), Mường Vi (Bát Xát)... với sắc màu tự nhiên được tạo bằng cách ngâm gạo trong nước vắt ra từ các loại lá, củ, cây rừng. Mâm xôi đơm đầy như bông hoa năm cánh khoe sắc cùng mùi thơm đặc trưng không thể lẫn với bất cứ loại xôi nào khiến thực khách khó quên.

Đến với Lào Cai, du khách còn được thoải mái thưởng thức các món nướng thơm nức mũi từ ngô, khoai, hạt dẻ đến cá suối, lại cả trứng gà. Khi màn đêm buông xuống trong cái lạnh của phố núi còn gì thi vị hơn lúc được ngồi bên bếp lửa rực hồng ở một quán cóc ven đường nào đó, chỉ một chiếc bàn con, dăm ba chiếc ghế nhựa để nhâm nhi chén rượu Thanh Kim (Sa Pa) thấy lòng ấm lại trong cái lạnh tê tái để đắm chìm trong không gian tĩnh lặng.

Một điều thú vị khác của ẩm thực Lào Cai là các món ăn chế biến từ thịt lợn cắp nách thơm ngon, giàu dinh dưỡng, đủ các món nướng, luộc, dồi, giả cầy, sườn nấu canh, lạp xường, thịt hun khói. Rồi lợn sữa quay, vịt quay, thơm ngon tạo nên không khí nhộn nhịp, sôi động.

Người Lào Cai đã khéo léo kết hợp trong các món ăn những nguồn gia vị thực phẩm phong phú sẵn có của núi rừng tạo ra nhiều món khoái khẩu như nem măng đắng của người

Tày (Bảo Yên) kỳ công và độc đáo ở chỗ không dùng bánh đa cuốn mà dùng lá măng đã luộc chín bóc từng lớp để cuộn với thịt gà tơ băm nhỏ trộn củ kiệu, lá hẹ, gia vị, ăn tới đâu biết tới đó.

Còn món cá suối Mường Hum (Bát Xát) nhỏ cỡ 2-3 ngón tay được chiên giòn trong chảo mỡ ngả sắc vàng ươm, tỏa hương ngây ngất. Món này mà ăn kèm với ngọn cải ngồng luộc chín tới, hoặc ngọn su su xào tỏi thật dễ thiếu cơm. Còn khá nhiều loại bánh được bàn tay khéo léo của người Lào Cai chế biến khiến thực khách say lòng như bánh chưng gio, bánh mật của người

Dao tuyển, bánh chưng đen của người Nùng, bánh lẳng của người Tày, bành dày của người Hà Nhì...

Điều đó thể hiện Lào Cai đang sở hữu một nền văn hóa ẩm thực đa dạng, độc đáo, chính vì thế trở thành ký ức khó quên cho người địa phương và du khách.

Ẩm thực Sa Pa - Dân dã mà ấm lòng

Ẩm thực Sa Pa rất phong phú nhưng để thưởng thức trọn vẹn ẩm thực của vùng đất này, ngoài những món trong thực đơn nhà hàng, quán xá, du khách nên dành thời gian cho một bữa ăn ở bản. Bữa ăn ở bản đơn giản, được chế biến từ thịt gia súc, gia cầm nuôi trong nhà, với các loại rau củ xung quanh nhà.

Nhiều du khách khi đến Sa Pa luôn dành thời gian vào bản để thưởng thức một bữa ăn đúng nghĩa của người dân bản địa. Nhà người Mông, người Giáy hay người Dao đều có rau cải đầy vườn, gia súc, gia cầm cạnh nhà. Heo ở bản ăn toàn rau củ, một ít cám, hoàn toàn không có chất kích thích tăng trưởng. Nuôi cả nửa năm trời, heo nặng chưa tới 20kg. Con nào ăn khỏe, đào bới, leo núi nhiều thì nặng khoảng 25 kg là cùng. Thịt chúng rắn chắc như heo rừng. Người dân bản địa khi đi chợ thì kẹp ngang nách, mang heo xuống chợ bán hoặc đổi lấy những thứ mình cần nên heo nuôi ở bản thường được gọi là "lợn cắp nách".

Một con heo chừng hơn 10kg, người dân địa phương có thể chế biến hơn 5 món cho khách ăn. Thực khách cảm thấy ngon miệng bởi khẩu vị lạ, rất ít gia vị. Có khi, gia vị chỉ đơn giản là muối và một ít hương liệu từ củ quả trên ngàn.

Cải xanh, cải mèo hoặc su su được luộc lấy nước làm canh, rau ăn kèm với thịt. Cơm của người bản địa thường được nấu từ nếp nương, thơm và dẻo. Phụ nữ ở bản khéo léo lấy nước màu từ các loại lá để tạo màu cho cơm nếp, ăn rất lạ miệng. Có khi, người ta làm đến 5 màu khác nhau để cúng bái tổ tiên hay thết đãi khách từ phương xa đến.

Trong bữa ăn, người ta thường nhấm tí rượu ngô hoặc nếp nấu còn ấm ấm. Giữa triền đồi gió lạnh, một bữa cơm bản với chén rượu ngô, rượu nếp vừa giúp tiêu hóa vừa làm ấm bụng thực khách, kích thích ăn nhiều hơn và ngon miệng hơn. Một bữa ăn ở bản, khách được đối đãi bằng chính cái tình, cái nghĩa chân chất của người dân bản địa.

Nem măng đắng của người Tày trên đất Lào Cai

Nem măng đắng được làm từ lá măng thay cho bánh đa nem của người miền xuôi, nhân thịt gà tơ, gà đồi cùng lá hẹ, củ kiệu băm nhỏ đậm chất núi rừng Tây Bắc.

Măng đắng là món ăn rất phổ biến của các dân tộc Tày, Thái, Mường... ở khu vực miền núi phía bắc. Măng đắng hầu như có quanh năm nhưng nhiều nhất vẫn là mùa mưa - mùa

măng mọc. Măng được chế biến thành nhiều món nhưng độc đáo nhất là nem măng đắng. Đây không chỉ là món ăn dân dã của người dân tộc miền núi mà còn là món yêu thích với những ai đã một lần thưởng thức. Đến nay, nem măng đắng xuất hiện rất nhiều tại các nhà hàng, quán ăn và là món khách du lịch không thể bỏ qua mỗi khi có dịp đến với Lào Cai.

Nem măng đắng được chế biến theo bí quyết cổ truyền của người dân tộc Tày, độc đáo ngay từ phần vỏ bên ngoài. Loại măng được chọn là măng vầu đắng. Theo kinh nghiệm của người hái măng lâu năm thì khi những tiếng sấm đầu mùa xuất hiện cũng là lúc măng trên rừng chuyển sang vị đắng. Người dân tộc mang theo gùi đi vào sâu trong rừng, chọn lựa những mầm măng mới nhú để đủ độ giòn và ngọt. Sau đó đem về luộc cùng chút muối cho bớt vị đắng chát, rồi mới lột lấy những tấm lá bánh tẻ, mềm và dai như những tấm lụa mỏng làm vỏ cho món ăn.

Phần nhân nem được làm từ thịt gà, lá hẹ và củ kiệu băm nhỏ, nêm chút hạt tiêu, nước mắm. Khâu chọn gà quyết định đến độ ngon đặc biệt khác lạ của món ăn. Gà phải là gà tơ, gà đồi, nặng 0,5-0,7 kg, sau khi làm sạch sẽ được người đầu bếp băm nhỏ cả xương lẫn thịt, gân và sụn.

Kế đến là công đoạn gói nem. Người làm phải thật sự khéo léo và tỉ mỉ cho nhân vào từng lá măng, cuốn tròn lại làm sao để nhân không rớt ra ngoài. Sau đó cho vào chảo mỡ rán vàng, riu riu lửa để nem chín đều, đến khi đã vàng đều các mặt và có mùi thơm thì gắp ra đĩa.

Khi ăn, nhiều người không khỏi trầm trồ bởi hương vị đậm chất núi rừng của món ăn, xen lẫn sự ngạc nhiên thích thú bởi vị giòn sần sật rất êm răng, vị hơi đăng đắng của măng, vị ngọt béo của thịt gà, và mùi thơm của các loại gia vị.

Thưởng thức nem măng đắng bên bếp lửa bập bùng trong bữa cơm chiều ngày lạnh, bạn sẽ được những già làng trưởng bản kể cho nghe về sự tích cây măng đắng trên rừng, gắn liền với tình yêu trong sáng của nàng Bók và chàng Khôm, vì muốn bảo vệ tình yêu đôi lứa mà tìm đến cái chết cùng nhau ở chốn rừng thiêng.

Cây măng đắng mọc lên có vị đắng của tình yêu khổ hạnh, nhưng vẫn có vị ngọt thơm là minh chứng cho tình yêu đẹp của núi rừng. Cũng bởi lẽ đó, người Tày ở Tây Bắc chỉ làm nem măng đắng trong những ngày truyền thống của làng bản. Nhưng đến nay nó đã xuất hiện nhiều hơn trong các bữa ăn để quảng bá với du khách về văn hóa ẩm thực nơi đây.

Đặc sản cá hồi Sa Pa

Nếu như trước đây, khách du lịch đến Sa Pa đã quen thuộc với các địa danh nổi tiếng như: Khu du lịch Hàm Rồng thị trấn Sa Pa, khu trạm khắc đá cổ Hầu Thào, hay những địa danh đã đi vào thơ ca như Thác bạc, Cầu Mây, các làng văn hóa, làng nghề, thưởng thức hóa trái mang hương vị xứ ôn đới cận nhiệt đới như đào, lê, táo, mận ngất ngây lòng người v.v...

Nay đến với Sa Pa, du khách đã có thêm một sản phẩm du lịch đặc trưng khác mang hương vị riêng, đó là cá hồi và thăm quan địa danh nuôi cá hồi lớn nhất tại miền Bắc Việt Nam.

Trên cùng hành trình tham quan Thác Bạc hay mạo hiểm với cuộc leo núi, chinh phục đỉnh Phansipan hùng vỹ, ngay dưới chân "nóc nhà Đông Dương" này là mái nhà lý tưởng

của những chú cá hồi vân nổi tiếng trời Âu. Nơi đây, vào những ngày đầu năm 2005, Trung tâm Nghiên cứu Nước lạnh Sa Pa được thành lập (thuộc Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản I - Bộ Thủy sản) với hoạt động chính là nghiên cứu việc sinh sản và phát triển của cá hồi vân - một trong nhiều họ thuộc loại cá hồi. Sau hơn một năm nghiên cứu và nuôi thử nghiệm, mùa xuân năm 2006 lứa cá đầu tiên nhập từ Phần Lan về nuôi thử nghiệm đã thành công, mang thứ thực phẩm thượng hạng từ xứ Âu châu cung cấp cho nhu cầu tiêu dùng của thị trường Việt Nam, đồng thời tạo cho Sa Pa một điểm tham quan mới, hấp dẫn với những du khách muốn khám phá, tìm hiểu về loài cá này; cũng như ứng nhu cầu thưởng thức hương vị độc đáo của các món ăn được chế biến từ cá hồi. Hiện nay, trong các nhà hàng, khách sạn nổi tiếng ở Sa Pa như Victoria, Châu Long, Bamboo v.v... và nhiều khách sạn, nhà hàng lớn tại Hà Nội, cá hồi vân đã có trong thực đơn và nhanh chóng trở thành một món ẩm thực hấp dẫn với nhiều đối tượng khách du lịch trong và ngoài nước. Với các món ẩm thực đa dạng được chế biến từ cá hồi như: gỏi, lẩu, cháo, trứng cá hấp, cá hun khói, salad rau xanh ăn kèm cá hồi tẩm sốt cam và tiêu xanh, cá hồi nhồi dưa chuột v.v... đã mang đến cho du khách hương vị hấp dẫn khó quên của món ẩm thực có một không hai tại Sa Pa. Bên cạnh đó, theo nhận xét của nhiều đầu bếp nổi tiếng tại các nhà hàng Sa Pa và Hà Nội thì chất lượng và màu sắc của cá hồi Sa Pa không thua kém so với bất cứ loại cá hồi nào được nhập khẩu và đang sử dụng tại Việt Nam.

Theo anh Chu Quang Kiệm, cán bộ kỹ thuật của Trung tâm Nghiên cứu Nước lạnh Sa Pa cho biết, hiện nay Trung tâm có 3 khu riêng biệt, mỗi khu nuôi một thế hệ cá hồi khác nhau: Khu 1 là nơi ươm và ấp trứng với 12 bể con (dung tích trung bình mỗi bể là 2,5m^3/bể) và 2 bể to mỗi bể có dung tích 60m^3. Sau khi cá hồi đã đủ tuổi được chuyển sang nuôi ở khu 2, đây là khu nuôi cá ở tuổi trưởng thành. Khu 2 gồm 3 bể, mỗi bể có dung tích 60m^3. Khu 3 là nơi nuôi cá hồi đã trưởng thành và chuẩn bị xuất chuồng, khu 3 gồm 5 bể với dung tích 250m^3/ 1bể. Ngoài ra còn có 3 khu chuyên làm các thí nghiệm sinh học như: khu làm sinh sản, khu nuôi v.v... Do đó, nếu muốn thăm quan toàn bộ quy mô và tìm hiểu một số đặc tính sinh sản, phát triển của cá hồi, các công đoạn chăm sóc cá hồi và tự mình lựa chọn một chú cá để thưởng thức hương vị thì du khách phải dành cả nửa ngày, thậm chí cả ngày mới có thể tìm hiểu được hết về nơi này. Hiện nay, "ngôi nhà" của cá hồi vân tại chân đỉnh Phansipan đã thu hút rất nhiều đối tượng khách du lịch đến thăm quan và thưởng thức. Cũng theo anh Kiệm, trung bình mỗi ngày Trung tâm đón từ 15 - 20 lượt khách, riêng ngày thứ 7 và chủ nhật lượng khách đến thăm quan và thưởng thức diễn ra cả ngày.

Du khách đến đây sẽ không dấu được sự ngỡ ngàng và thích thú trước những con cá hồi, sự hiếu kỳ và thích khám phá của du khách đã được đáp ứng. Đặc biệt với những du khách nước ngoài, nếu cảnh quan thiên nhiên và văn hóa các dân tộc bản địa luôn mang đến cho họ nhiều điều thú vị thì với cá hồi, sự ngạc nhiên và thích thú còn ý nghĩa hơn thế. Họ không thể tưởng tượng ra được giữa đất nước Việt Nam với đặc trưng khí hậu nhiệt đới gió mùa lại có thể tận mắt thưởng ngoạn và thưởng thức món ăn độc đáo của loài cá da trơn chỉ sống ở các nước ôn đới và hàn đới. Với nhiều món ăn hấp dẫn được chế biến từ cá hồi, du khách đến đây có thể vừa thăm quan, vừa tự tay lựa chọn một chú cá ưng ý để thưởng thức, và hương vị cá ở đây chẳng khi nào không tươi nguyên.

Bên cạnh cá hồi, giờ đây đến với Sa Pa du khách còn có cơ hội mục sở thị cá tầm Trung Quốc, một loại cá mới có giá trị kinh tế rất cao (khoảng 800.000đ/ 1kg). Với 26 con cá tầm trưởng thành được nhập từ Nga, trong đó có một số con đang trong thời kỳ chuẩn bị sinh

sản, mỗi con có cân nặng trên 20 kg. Dự án Hứa hẹn sẽ thu được nhiều thành công, Sa Pa đang được kỳ vọng không chỉ là ngôi nhà lý tưởng của riêng cá hồi vân và trong tương lai không xa cá tầm sẽ là một sản phẩm mới riêng có ở Sa Pa, đáp ứng nhu cầu chiêm ngưỡng, thưởng thức của du khách gần xa.

Cùng với các giá trị độc đáo về thiên nhiên và văn hóa các dân tộc thiểu số, cá hồi đã có sức thu hút mạnh mẽ với đông đảo khách du lịch mỗi dịp đặt chân đến Sa Pa. Đây là hương vị mới của Sa Pa dành cho bất cứ ai yêu mến và gắn bó với mảnh đất và con người nơi đây.

7. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC YÊN BÁI - VÙNG ĐẤT THÂN THIỆN HỮU TÌNH

Du lịch Yên Bái - Những điều kỳ bí

Huyền ảo hồ Thác Bà

Nằm ở phía tây bắc Tổ quốc, hồ Thác Bà của tỉnh Yên Bái, nơi được ví như "Hạ Long trên núi" là một trong ba hồ nước nhân tạo lớn nhất Việt Nam hình thành khi xây dựng Nhà máy thủy điện Thác Bà.

Nằm trong địa phận hai huyện Yên Bình và Lục Yên, Hồ Thác Bà rộng gần 23.500ha với hơn 1.300 đảo xanh lớn nhỏ soi bóng dưới mặt nước cùng hệ thống hang động đẹp ẩn sâu trong lòng những dãy núi đá vôi. Chính sự kỳ bí ấy tạo cho Thác Bà một vẻ đẹp lung linh huyền hoặc nhưng lại rất thân thiện, hữu tình.

Đi thuyền trên hồ Thác Bà, du khách không chỉ cảm nhận được bầu không khí mát lành từ nước, từ gió hồ Thác mà còn được hòa mình cùng thiên nhiên hào phóng, thả hồn mình vào mênh mông trời nước, điệp trùng núi đảo tưởng chừng như vô tận. Thắp một nén nhang tại đền Mẫu, trút bỏ những tính toan bộn bề cuộc sống, cầu cho cõi lòng thanh thản nơi cửa Phật từ bi để tiếp tục cuộc hành trình đưa du khách khám phá vẻ đẹp kỳ ảo của nhũ đá, của những tượng đá tự nhiên kỳ lạ ẩn chứa bao khát khao hoài bão của con người tại quần thể hang động đá vôi trên hồ như: Động Thủy Tiên, động Xuân Long, hang Bạch Xà, Thác Bà, Thác Ông...

Núi Cao Biền là dãy núi lớn và dài nhất của thắng cảnh hồ Thác Bà. Đứng trên đỉnh Cao Biền mà đón ánh ban mai hay đợi hoàng hôn buông trên hồ Thác thì không có gì thú hơn. Du khách được thoả sức phóng tầm mắt mà nhìn ngắm, mà cảm nhận vẻ đẹp hùng vĩ của thiên nhiên, nét lung linh huyền ảo sắc nước gương trời của một vùng đất là nơi giao thoa giữa miền Tây Bắc và Trung du Bắc bộ, cửa ngõ của vùng Tây Bắc. Để tìm lại dấu ấn xưa của chợ Ngọc, chợ Ngà nổi tiếng Thác Bà một thời bán, buôn sầm uất... Ngồi ca nô ngược dòng sông Chảy không bao xa du khách sẽ được thăm thú vùng đất Ngọc Lục Yên với những danh thắng nổi tiếng như động Chùa São, đền Đại Cại... và chiêm ngưỡng sự kỳ ảo của những tác phẩm tranh đá quý tự nhiên dưới bàn tay tài hoa của người thợ.

Được công nhận là Di sản thắng cảnh văn hóa từ tháng 9/1996, thắng cảnh hồ Thác Bà bên cạnh những lợi thế về vị trí địa lý như nằm trên trung lộ Hà Nội - Lào Cai, những làng, bản ven hồ Thác hiện nay vẫn còn giữ được nét hoang sơ, nguyên thủy cùng bản sắc văn hóa đặc trưng của cộng đồng các dân tộc Tày, Nùng, Mông, Dao, Phù Lá, Cao Lan... Các lễ

hội truyền thống, tập quán sinh hoạt văn hóa riêng có của từng tộc người vẫn đang là sự lôi cuốn du khách thăm thú, tìm kiếm và khám phá Thác Bà.

Tháng 6/2004, thôn Ngòi Tu, xã Vũ Linh, huyện Yên Bình, nơi quần tụ của 5 dân tộc, chủ yếu là đồng bào Dao quần trắng đã chính thức được Công ty Du lịch - Thương mại Yên Bái đầu tư, giới thiệu khách du lịch đến nghỉ ngơi thăm quan. Tại đây, du khách được hòa mình cùng nhịp sống thường nhật và những sinh hoạt văn hóa của người dân bản địa. Hiện nay thôn Ngòi Tu đã có 13 hộ được đầu tư hoàn chỉnh đủ điều kiện để đón khách nước ngoài. Mỗi năm, thôn đón tiếp hàng trăm đoàn khách thăm quan, chủ yếu đến từ các nước Đức, Pháp, Ý, Thuỵ Điển, Úc và Việt kiều.

Đến với các làng mạc vùng hồ Thác để thưởng thức hương vị tinh tế của những món ăn dân dã của đồng bào các dân tộc như cơm lam, nộm hoa chuối rừng, món thịt gà nấu măng chua hay món gỏi cá, nộm tôm. Du khách cũng có thể ghé chân vào những quán ăn nổi sát hồ để thưởng thức những món ăn đặc sản hồ Thác như ba ba, cá lăng, cá quả hay những món ăn chế biến từ cá trạch, cá bò...

Với vẻ đẹp thơ mộng, tiềm năng và những giá trị văn hóa, lịnh sử, tỉnh Yên Bái đã đưa Chương trình du lịch hồ Thác Bà vào Quy hoạch tổng thể du lịch Yên Bái giai đoạn 2002-2005 và đến 2010. Tỉnh cũng đang xúc tiến đề nghị đưa du lịch hồ Thác Bà vào Quy hoạch Du lịch quốc gia.

Thác Bà hiền hòa và quyến rũ - điểm đến tiềm năng đang đón mời sự kiếm tìm và khám phá của các nhà đầu tư và du khách thập phương.

Du lịch Mường Lò - Di tích và danh thắng

Sự hấp dẫn của Nghĩa Lộ - Mường Lò (Yên Bái) đã thôi thúc bao người vượt cả trăm cây số từ thành phố Yên Bái và các tỉnh thành khác vào đây để chiêm ngưỡng và thưởng thức hương vị của đất trời ban cho cánh đồng Mường Lò - vựa lúa lớn thứ hai ở miền Tây Bắc Tổ quốc.

Nghĩa Lộ - thị xã miền Tây Yên Bái nhỏ bé giữa cánh đồng Mường Lò bao la. Mảnh đất rộng chưa đầy 3.000 ha này là nơi sinh sống của 17 dân tộc anh em với dân số trên 27 nghìn người, trong đó dân tộc Thái chiếm tới 44%. Và cũng ở đây còn ẩn chứa biết bao điều mà khách gần, bạn xa mãi luôn mong khám phá.

Trên 700 ha đất canh tác của thị xã Nghĩa Lộ như một bức thảm đa sắc màu. Lúa - ngô - lúa - hoa và các loại rau màu luân phiên bám rễ trên đất bản mường phì nhiêu. Chất đất trời ban cho Mường Lò như để giúp người dân có được bắp ngô chắc hạt, thứ tẻ Mường Lò nổi danh, từ lâu đã thành hàng hóa vượt núi về xuôi mang theo cái tên Gạo Nghĩa Lộ.

Chẳng riêng ngô dẻo gạo thơm, đến đây người ta còn tìm thấy những thứ đặc sản của miền Tây Bắc ở Chợ Mường Lò. Đó là quả trám, măng mai, trái sơn tra hay những thức dùng do người dân bản địa hái lượm mà có. Bên cạnh đó còn là những nguyên liệu để chế biến các món ăn đậm đà bản sắc dân tộc như măng lau, cọng rêu đá, lá sắn, chim rừng, dế mèn.

Giữa khi vụ lúa đang thì con gái, lúc cây ngô sắp trỗ cờ, phụ nữ người Thái, người Mường cần cù, chịu khó lại tranh thủ thời gian để dệt, để đan và may thêu những áo, túi, mũ, đệm với từng sắc màu thổ cẩm. Nét hoa văn truyền thống ngàn đời của đồng bào đã

vượt ra khỏi khuôn cửa gia đình để có mặt ở chợ văn hóa Mường Lò phục vụ du khách.

Từ các ngôi nhà sàn này, những bộ váy áo, những tấm vải, những chăn những đệm được làm ra bởi đôi bàn tay khéo léo và tấm lòng cởi mở của người phụ nữ miền sơn cước. Rồi những làng nghề hình thành vừa để phục vụ nhu cầu tham quan của khách du lịch, vừa góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế của thị xã Nghĩa Lộ theo hướng phát triển thương mại dịch vụ và du lịch.

Người dân miền Tây tự hào với Cụm di tích Căng và Đồn Nghĩa Lộ, tự hào với Chiến thắng Nghĩa Lộ tháng 10 năm 1952 mở màn cho Chiến dịch Điện Biên Phủ toàn thắng. Khu mộ 9 liệt sĩ quyết tử phá Căng Nghĩa Lộ, Tượng đài Chiến thắng Nghĩa Lộ kiêu hãnh và nhà bia ghi danh hơn 800 liệt sĩ trang nghiêm như để in đậm hơn vào trang lịch sử vẻ vang của dân tộc và khẳng định tấm lòng sắt son theo Đảng của đồng bào Tây Bắc.

Một nén hương trầm ghi nhớ công ơn của những anh hùng liệt sĩ, lòng thêm tự hào về quê hương đất nước và tạc ghi trong lòng mỗi du khách đến đây rằng, đất Mường Lò không chỉ là mảnh đất của những danh thắng hùng vĩ miền Tây Bắc Tổ quốc xa xôi, hay cội nguồn của những bản sắc văn hóa đậm đà, mà chính ở mảnh đất này đã ghi dấu oai hùng trong lịch sử đấu tranh giải phóng của dân tộc Việt Nam.

Còn đây - Khu tưởng niệm Chủ tịch Hồ Chí Minh giữa lòng thị xã càng làm cho Nghĩa Lộ, Văn Chấn và các huyện phía tây của tỉnh Yên Bái như được gần Bác hơn. Khu tưởng niệm được Đảng bộ và nhân dân các dân tộc xây dựng lên theo nguyện vọng và mong ước muốn gặp Bác Hồ của của đồng bào vùng Tây Bắc. Quần thể với nhà sàn, vườn cây, ao cá và những hiện vật về thân thế sự nghiệp của chủ tịch Hồ Chí Minh, hàng năm đã đón trên 10 ngàn lượt khách đến tham quan.

Trong quá trình xây dựng thị xã văn hóa, cả 4 phường 3 xã của Nghĩa Lộ đã xây dựng được hàng trăm nhà văn hóa, tạo điều kiện cho nhân dân có điểm sinh hoạt cộng đồng, phát huy nét văn hóa đặc trưng của dân tộc. Hơn 100 đội văn nghệ của thị xã thường xuyên biểu diễn, giao lưu góp phần lưu giữ câu khắp điệu xòe và những làn điệu dân gian của người Thái, người Mường, người Mông, Dao, Tày, Khơ Mú trong vùng lòng chảo Mường Lò.

Mảnh đất và con người Nghĩa Lộ - Mường Lò đã làm say lòng khách gần xa. Chẳng những thế đây còn là nơi để nhiều nhà nhiếp ảnh đắm mình ghi lại những khoảnh khắc mà đất trời ban cho cái thị xã nhỏ bé này.

Tham quan các danh thắng, tắm mình trong nước nóng bản Hốc, bản Bon và thưởng thức bữa tối với những đặc sản và thứ rượu nấu từ gạo ngon Mường Lò, du khách tại tay trong tay, nối bước vào vòng xòe bất tận cùng người dân địa phương.

Lửa hồng bập bùng trong ánh mắt của khách. Những thiếu nữ ửng má đào trong vòng xòe rộn rã. Hội xòe bất tận, điệu xòe nồng say để cho du khách mang theo tất thảy vào hành trình của chuyến đi. Làng nghề Nghĩa An, rừng sinh thái Nậm Đông, làng văn hóa Xà Rèn bên dòng Nậm Thia trong vắt... đang đón chờ du khách trong những "tua" du lịch đậm chất văn hóa.

Suối Giàng - Vẻ đẹp tiềm ẩn

Xã Suối Giàng huyện Văn Chấn tỉnh Yên Bái trên độ cao 1.371m so với mực nước biển, nằm sâu trên dãy núi Phan Xi Păng hùng vĩ. Đây là quê hương của loại chè Shan cổ

thụ với hơn 300 hộ đồng bào dân tộc Mông sinh sống.

Khí hậu ở Suối Giàng bốn mùa se lạnh, tựa như Sapa, Đà Lạt. Du khách chỉ mất chút ít thời gian thả hồn cùng những dải lúa cong cong theo vạt núi, từng nương ngô, nương cải xanh non trong sương bay bảng lảng là thấy mình như đứng trên mây.

Từ trên cao nhìn xuống là biển lúa rộng mênh mông vàng óng Mường Lò - vựa lúa lớn thứ hai của khu vực Tây Bắc và thị xã Nghĩa Lộ thanh bình cùng nhịp sống của 13 dân tộc anh em. Tại đây, du khách có thể lên những cây chè cổ thụ trên trăm tuổi, hái những búp chè xanh non cùng thiếu nữ Hmông mến khách, hay đi dạo dưới rừng Pơ mu hoặc phiêu du cùng thác Tập Lang rì rầm nước chảy.

Suối Giàng nổi tiếng với những cây chè tuyết Shan cổ thụ hàng trăm năm tuổi, đường kính lên tới 100cm. Chè tuyết nơi đây phát triển tự nhiên trong tiểu vùng khí hậu quanh năm mát mẻ, chẳng cần phân bón mà vẫn đâm chồi nảy lộc xanh biếc. Lộc non sao lên, pha nước sôi, hương vị bốc lên thơm ngây ngất, uống vào thấy đượm vị ngọt lâu trên đầu lưỡi.

Nhiều gia đình dân tộc Mông ở đây cũng nhờ những gốc chè này mà làm nên cơ nghiệp, cải thiện sinh hoạt trong cuộc sống. Họ coi đó là cây chè của đất trời ban tặng cho người Mông của xứ sở này.

Ngành du lịch Yên Bái đã quy hoạch khu du lịch sinh thái Suối Giàng, xây dựng trở thành khu du lịch với nhiều sản phẩm hấp dẫn: sinh thái nghỉ dưỡng, tìm hiểu văn hóa bản địa. Khu du lịch sinh thái Suối Giàng bốn mùa bồng bềnh trong mây, hấp dẫn du khách bởi khí hậu, vị ngọt của chè tuyết cổ thụ, của mật ong tinh khiết và tiếng khèn, tiếng sáo, tiếng đàn môi cùng lời hát trao tình của các chàng trai, cô gái Hmông réo rắt gọi mời.

Ẩm thực Yên Bái - Đi tìm những nét khác biệt trong hương vị làng quê

Dẻo thơm bánh khúc

Lập thu, tiết trời bắt đầu se lạnh. Buổi sáng được ngồi bên thúng bánh khúc nóng hổi bốc hơi thơm lừng thì còn gì thú vị bằng. Bánh khúc tròn nhỏ như nắm xôi, từng hạt nếp căng tròn bóng mịn bao xung quanh lớp bột màu xanh xanh và nhân đỗ vàng rộm. Chỉ nhìn và ngửi thôi cũng đã mê ngay món quà quê dân dã này và nếu được nếm thử thì hẳn bạn sẽ mãi nhớ.

Làm bánh khúc không thể thiếu lá khúc. Vào khoảng tháng giêng tháng hai cây rau khúc thường mọc nhiều ở bờ ngòi, bờ ruộng, bờ sông và cả mé vườn. Lá khúc nhỏ, trên mặt lá xanh bạc như được bôi một lớp phấn trắng. Người ta có thể làm bánh bằng lá khúc tươi hoặc phơi khô, nghiền nhỏ dành làm bánh trong cả năm. Bột bánh được pha trộn 80% gạo nếp, 20% gạo tẻ, xay cùng với lá khúc; nhân làm bằng đỗ xanh đãi vỏ nấu chín và giã mịn; thịt để làm nhân phải chọn miếng đầu thịt rọi nách không mỡ quá mà cũng không quá nạc. Thịt băm nhỏ ướp gia vị phi thơm với hành củ rồi cho đỗ vào đánh nhuyễn và nặn thành từng nắm nhỏ như quả trứng gà, bao bột khúc xung quanh và xếp bánh vào chõ.

Cứ một lượt bánh rắc một lượt gạo nếp. Theo bà Hoàn, thôn 9, xã Hợp Minh - một người làm bánh khúc lâu năm cho biết: công đoạn xôi bánh không khó nhưng đòi hỏi khá cầu kỳ, đun nồi xôi ở nhiệt độ vừa phải, nước trong nồi xôi phải đủ để hơi nước bốc đều cho

bánh chín tới. Thời gian xôi khoảng chừng hơn một giờ, nếu chưa đủ thời gian bánh sẽ hấy và xôi quá lâu bánh sẽ nát.

Bắc nối bánh khúc, nhắc chõ ra và dùng đũa nẩy từng chiếc bánh gói trong lá dong bày ra đĩa. Những hạt nếp trong, căng tròn, bóng mọng quyện với mùi thơm, bùi, đặc trưng của lá khúc, vị ngậy béo của nhân đỗ thịt, tất cả hòa quện tạo nên hương vị thơm ngon, hấp dẫn không thể lẫn với thứ bánh nào khác.

Nhịp sống hiện đại, người ta có thể ăn sáng bằng nhiều thứ bánh được làm bằng công nghệ hiện đại ngọt lịm hay đủ màu, nhưng hẳn không ít người vẫn tìm mua bánh khúc, thứ quà sáng mộc mạc đầy đủ dinh dưỡng, nóng hổi mà hương thơm vị ngon đặc trưng, tạo ra dư vị riêng của quà quê đất Việt.

Thưởng thức pà mẳm của người Thái ở Yên Bái

Pà Mẳm được coi là một trong những món ăn đặc sản của đồng bào Thái ở Yên Bái và chỉ được dùng trong những dịp gia đình có việc trọng đại hoặc đãi khách quý đến chơi nhà.

Pà mẳm gọi theo tiếng của đồng bào Thái có nghĩa là mắm cá. Pà mẳm có nhiều loại nhưng ngon và quý phải kể đến Pà mẳm cá chép. Món ăn này tuy không cầu kỳ nhưng yêu cầu phải đảm bảo những nguyên tắc chế biến riêng. Cá chép dùng để làm Pà mẳm nhất thiết phải là cá chép ruộng hay cá chép ao. Cá bắt về được thả trong bể từ 3 đến 4 ngày cho nhả hết bùn đất, rồi vớt ra chậu khô đổ rượu ngon cùng muối đã rang chín vào và đậy chặt lại. Quá trình giẫy, một lượng muối, rượu sẽ được đưa vào bụng cá, cứ như thế cho đến khi cá chết. Cá được ướp trong vại với rất nhiều gia vị như: thính gạo nếp, hạt sẻn, ớt tươi băm nhỏ, xả, riềng, quế chi... Tất cả các gia vị này đều phải được xào thơm trước khi đem ướp. Qua một ngày, người ta chắt nước trong vại ra đun sôi để nguội rồi lại đổ vào vại cá. Công đoạn này được lặp lại hai lần trong các ngày kế tiếp. Sau ba lần như vậy, người ta bịt kín miệng vại, rồi đem chôn sâu ở nơi khô thoáng. Không giống như nhiều loại Pà mẳm khác, sau 3 năm Pà mẳm cá chép mới được đem dùng.

Pà mẳm ngon và được xem là đạt yêu cầu là khi mở ra phải có mùi thơm của thính nếp, gia vị và cá được ướp chín bằng rượu, muối và các gia vị cay nóng nên không còn mùi tanh. Cá phải đảm bảo còn nguyên con, thịt màu hồng tươi và dai như cá mực. Pà mẳm có thể được nướng chín hay dùng sống tuỳ thuộc vào sở thích của từng người, nhưng Pa mẳm được đồng bào ưa dùng sống cùng với các loại rau thơm và gia vị của rừng. Trước đây, đồng bào Thái làm Pà mẳm như một cách dự trữ thức ăn qua năm, nhưng cùng với thời gian món ăn này đã trở thành đặc sản mà người Thái chỉ dùng thiết đãi khách quý và bạn bè thân thích những khi nhà có việc lớn, việc vui.

Mỗi loại pà mẳm lại được chế biến và sử dụng theo những cách khác nhau. Pà mẳm cá tép chỉ dùng để chấm rau, chấm thịt và thời gian cũng không yêu cầu lâu, có thể là một tháng, hai tháng hoặc nhanh là một, hai tuần là dùng được. Ngoài cá chép thì một số loại cá ruộng khác như cá rô phi, cá riếc cũng được đồng bào dùng làm Pà mẳm.

Độc đáo Bọ Xít nhãn chiên giòn

Năm nào cũng vậy, cứ vào tháng tư khi mùa hoa nhãn nở rộ, trên những chùm hoa phủ đầy phấn trắng xuất hiện nhiều chú bọ xít bám dày. Khi đó, người dân xã Đồng Khê, huyện Văn Chấn (Yên Bái) lại bắt đầu chuẩn bị chăm sóc cho mùa quả ngọt mới và lại có thêm một món ngon trên mâm - món bọ xít chiên giòn.

Theo quan niệm của người dân, bọ xít nhãn là một loại côn trùng không độc hại và bổ cho sức khỏe bởi bọ xít là loại ký sinh sống dựa vào tinh chất của cây nhãn mà nhãn là loại hoa quả có hàm lượng dinh dưỡng cao. GS.TSKH Vũ Quang Côn, Chủ tịch Hội Côn trùng học Việt Nam cho hay, các món ăn làm từ côn trùng như bọ cạp, dế mèn, châu chấu, bọ xít... hoàn toàn an toàn và bổ dưỡng. Thực tế, tất cả những món ăn từ các loài này không gây bất cứ một ảnh hưởng xấu nào tới sức khoẻ. Bọ xít khi còn sống có mùi hôi và gây ngứa. Tuy nhiên, khi nấu chín thì các chất độc sẽ phân hủy hết.

Có rất nhiều cách hiệu quả để bắt bọ xít. Khi bọ xít còn non, chỉ cần tẩm nước măng chua hơ lên cây nhãn, chúng sẽ tự rơi xuống đất. Người ta dùng chiếc nẹp tre kẹp từng con bỏ vào túi. Với bọ xít già đã mọc cánh, phải dùng lưới mắt nhỏ và dày để bảo vệ hoa và quả nhãn. Sau khi đã buông lưới người ta thường dùng những sào dài rung nhẹ từng chùm hoa, bọ xít thấy động là bay khỏi chùm hoa, rơi liền xuống. Con nào rơi xuống đất phải nhanh tay nhặt liền kẻo chúng bay mất.

Người dân nơi đây chế biến bọ xít khá đơn giản. Để bọ xít không còn mùi hôi, người ta đem bọ xít ngâm xuống nước vài giờ cho đến khi bọ xít đã chết, bọt khí từ bọ xít bốc lên phủ kín mặt nước, bấy giờ người ta vớt ra, rửa sạch để ráo nước rồi đem sao vàng.

Bọ xít khi đã được sao vàng không còn mùi hăng hắc đặc trưng nữa mà có mùi rất thơm. Lúc này đem vặt bỏ đầu, cánh, rút ruột rồi đem chiên với dầu hoặc mỡ. Điều đặc biệt là không phải ướp bọ xít với gia vị gì, kể cả mắm, muối, mì chính. Khi ăn, đổ dầu lưng chảo, rồi xúc bọ xít vào rá sắt, nhúng vào dầu sôi một lát, rồi nhấc ra đĩa là xong.

Gia vị duy nhất ăn với bọ xít là lá chanh thái chỉ và một chút nước cốt chanh. Bản thân con bọ xít đã mang đủ các vị cay, mặn, ngọt, bùi...

Món bọ xít chiên thật hấp dẫn với màu vàng sẫm óng, vị ngọt, ngậy nơi đầu lưỡi và giòn tan thơm nức rất độc đáo, nhấp một chút bia hay ngụm rượu thì hẳn là tuyệt vời.

Hãy thử một lần đến Đồng Khê vào mùa hoa nhãn, thưởng thức một lần món ngon này hẳn trong mỗi người sẽ còn nhớ mãi dư vị đặc biệt, ngọt ngào không kém phần hấp dẫn.

8. ĐẾN VỚI VÙNG ĐẤT CAO BẰNG - ÁM ẢNH LÒNG DU KHÁCH NHỮNG GIÁ TRỊ VĂN HÓA ẨM THỰC VÀ DU LỊCH

Du lịch Cao Bằng - Hành trình về nguồn

Thác bản Giốc - Những điều bạn không thể không khám phá

Thác Bản Giốc thuộc địa phận xã Đàm Thủy, huyện Trùng Khánh, tỉnh Cao Bằng. Bản Giốc là một thác nước cao hùng vĩ và đẹp nhất của Việt Nam, không chỉ là điểm du lịch hấp dẫn mà còn là nguồn thủy điện lớn trong tương lai.

Ngay từ xa du khách đã nghe thấy tiếng thác nước réo ào ào. Từ độ cao trên 30m những khối nước lớn đổ xuống qua nhiều bậc đá vôi. Giữa thác có một mô đá rộng phủ đầy cây đã xẻ dòng sông thành 3 luồng nước như ba dải lụa trắng. Ngày đêm thác nước cuồn cuộn đổ xuống những tảng đá phẳng làm tung lên vô vàn hạt bụi trắng toả mờ cả một vùng rộng lớn. Vào những ngày nắng, làn hơi nước còn tạo thành cầu vồng lung linh huyền ảo.

Dưới chân thác Bản Giốc là mặt sông rộng, phẳng như gương. Hai bên bờ là những thảm cỏ, vạt rừng xanh ngắt, lác đác điểm những chùm hoa phong lan, những đàn trâu, bò ung dung gặm cỏ làm cho cảnh sắc càng thêm sinh động. Động Ngườm Ngao ở ngay bên cạnh thác, dài khoảng 3km được đánh giá là một trong những hang động đẹp của Việt Nam.

Thác Bản Giốc đã đi vào nghệ thuật tạo hình với những tác phẩm hội hoạ và nhiếp ảnh đặc sắc. Cùng với núi, sông và các hang động kỳ thú ở xung quanh, thác Bản Giốc không chỉ là một điểm du lịch hấp dẫn mà còn là một nguồn thủy điện lớn trong tương lai.

Di tích Pắc Bó - Cái nôi của Cách mạng Việt Nam

Di tích Pắc Bó thuộc xã Trường Hà, huyện Hà Quảng, tỉnh Cao Bằng, cách Thị xã Cao Bằng 55km về phía bắc.

Pắc Bó là di tích cách mạng nổi tiếng, nơi Bác Hồ làm việc và trực tiếp lãnh đạo cách mạng Việt Nam. Tên Pắc Bó còn có nghĩa đen là "miệng nguồn"

Pắc Bó có hang Cốc Bó được Chủ tịch Hồ Chí Minh chọn làm nơi ở sau hơn 30 năm bôn ba ở nước ngoài trở về Tổ quốc (08/02/1941) để trực tiếp lãnh đạo cách mạng Việt Nam.

Các di tích ở khu này gồm có:

- Hang Bo Bam, bãi Cò Rạc, Hang Cốc Bó

- Suối Lê-nin, núi Các Mác.

- Suối Nậm: Nơi Chủ tịch Hồ Chí Minh trực tiếp huấn luyện cán bộ và tổ chức nhiều cuộc họp quan trọng của Trung ương.

Đi trên những tảng đá nhám rêu phong dọc bờ suối là nơi Bác Hồ thường ngồi làm việc và câu cá sẽ đến một chiếc cầu gỗ bắc ngang cửa khe Cốc Bó. Đây là nơi khởi nguồn của suối Lênin. Hang Pắc Bó hiện ra bên sườn núi đá lởm chởm. Đứng ngoài cửa hang nhìn xuống, trên vách đá tranh tối tranh sáng còn thấy được dòng chữ của Người: "Ngày 8 tháng 2 năm 1941". Đấy là ngày Bác đến ở hang này, một cái hang nhỏ, ẩm và lạnh, nằm sâu trong khe núi, chẳng mấy ai để ý tới.

Phía trước cửa hang Pắc Bó khoảng 1.000m, có một lán nhỏ bên sườn núi Khuổi Nậm. Nơi đây Bác Hồ triệu tập Hội nghị Trung ương lần thứ Tám, ra nghị quyết chuẩn bị vũ trang khởi nghĩa, thành lập Việt Minh và Chiến khu cách mạng. Cách cái lán nhỏ này vài bước chân là đường biên giới Việt Trung - cột mốc 108. Nơi đây, Bác Hồ đã cúi xuống ôm hôn mảnh đất Tổ quốc thân thương sau bao năm xa cách. Khi đó Bác đã 50 tuổi, mái tóc đã pha sương.

Thăm khu di tích lịch sử này, du khách hiểu sâu sắc hơn về cuộc đời vĩ đại của Chủ tịch Hồ Chí Minh, để rồi trong ký ức họ sống mãi những vần thơ lạc quan cách mạng của Người:

"Sáng ra bờ suối, tối vào hang

Cháo bẹ rau măng vẫn sẵn sang

Bàn đá chông chênh dịch sử Đảng

Cuộc đời cách mạng thật là sang".

Hồ Thang Hen - Trong xanh suốt bốn mùa

Hồ Thang Hen thuộc địa phận xã Quốc Toản, huyện Trà Lĩnh, tỉnh Cao Bằng.

Đây là một hồ đẹp trong số 36 hồ nằm ở trên núi của nước ta, độ cao so với mặt biển hàng nghìn mét.

Hồ Thang Hen ở giữa một vùng núi non và màu xanh của cây vươn mình trên các vách đá cheo leo soi bóng xuống mặt nước trong, uốn lượn theo lòng lũng mấp mô những mỏ đá ngầm.

Hồ Thang Hen có hình thoi chiều rộng chừng 100m, chiều dài 500m, giữa rừng trám trắng, trám đen nhô lên những khối đá tai mèo. Phía đầu nguồn là một cái hang rộng, từ trong hang nguồn nước chảy ra suốt ngày đêm. Đặc biệt nước hồ Thang Hen hàng ngày lại có hai đợt "thủy triều" lên và xuống. Vào mùa lũ trong khi các hồ khác nước đỏ lựng thì nước hồ Thang Hen vẫn luôn trong xanh. Mùa cạn nước sâu chừng 10m.

Gần hồ Thang Hen còn có hồ Thăng Luông, giữa hồ nhô lên một quả núi phong cảnh rất ngoạn mục.

Ẩm Thực Cao Bằng - Hương vị quê níu chân người ở lại

Đặc sản cá chua Vị Quang (Thông Nông)

Ai đã một lần đến xã Vị Quang (Thông Nông) thì không thể quên được hương vị của món cá chua (hay còn gọi là cá thính) có vị chua chua, bùi béo, đậm đà. Mùi thơm của lớp thính quyện với vị chua của cá tạo nên hương vị rất riêng. Cá chua được coi là một món ăn đặc sản và đã trở thành hàng hóa.

Nguyên liệu làm cá chua gồm: Cá, muối, rượu trắng và thính (được làm từ ngô, gạo tẻ, gạo nếp). Thính để làm cá chua không được xát thành bột gạo mà để nguyên cả hạt, ngô vỡ nhỏ như hạt tấm. Theo kinh nghiệm người dân xã Vị Quang, cá chép ruộng là loại cá làm cá chua ngon nhất. Cá chép ruộng được thả ở đồng ruộng từ tháng 3 - 7, khi chuẩn bị làm cỏ ruộng thì bà con thu hoạch cá, chọn cá to bằng 2 - 4 ngón tay để làm cá chua. Cá mang về ngâm nước sạch 1 - 2 ngày rồi mổ bỏ ruột, rửa sạch, không cạo vảy, để cả con hoặc cắt khúc rồi ướp với muối, rượu trắng sau 24 giờ cho cá ngấm rượu, muối, sau đó rắc thính trộn đều xếp vào chum hoặc lọ, một lớp thính, 1 lớp cá cho đến khi gần đầy đến miệng chum, lọ và đậy kín lại. Cá thường để 3 - 4 tháng mới ngấm thính và lên chua khi đó ăn mới ngon. Cá chua dễ làm, dễ ăn. Ngày nay, cá chua Vị Quang không chỉ là món ăn thường ngày của người dân ở đây mà là món đặc sản, đã trở thanh hàng hóa.

Ở xã Vị Quang, hằng năm nhà nào cũng làm cá chua để ăn và bán ra thị trường. Hiện nay, giá cá chua bán tại địa phương 200 nghìn đồng/kg. Nhiều hộ đã có thêm thu nhập 10 - 20 triệu đồng/năm từ nuôi cá chép ruộng và làm cá chua bán.

Thanh tao mác mật Cao Bằng

Vào cuối tháng 7, đầu tháng 8 hằng năm, có dịp lên đến Cao Bằng, du khách sẽ gặp và được thưởng thức một loại quả đặc trưng màu vàng nhạt, chín mọng với hương vị thơm, vừa ngọt vừa chua - đó là quả mác mật.

Mác mật là tên gọi theo tiếng Tày, Nùng, hiểu nôm na là quả ngọt. Cây chủ yếu mọc ở chân núi đá vôi, một số ít trên sườn núi đá và vườn đồi do người dân đem hạt và cây con về trồng; được phân bố ở hầu hết các huyện trong tỉnh, nhưng tập trung nhiều nhất là ở các huyện: Thạch An, Hạ Lang, Quảng Uyên, Hòa An, Thông Nông.

Mác mật thuộc loại cây gỗ nhỏ, cao 1 - 7 m, cành non có màu xanh nhạt, có lông rải rác về sau nhẵn, vỏ thân màu xám đen, có những nốt sần. Vỏ thân, cành, lá, hoa, quả có tinh dầu thơm. Lá kép lông chim mọc cánh, dài 10 - 30 cm, chóp lá nhọn, gốc lá lệch, tù hay nhọn, mép lá gần như nguyên hay có khía răng nhỏ. Quả hình cầu, đường kính 9 - 13 mm, có các điểm tuyến, khi chín có màu trắng nhờ đến trắng trong. Hạt 1 - 2 mm, màu xanh nhạt... Mác mật ra hoa tháng 4 - 5, quả chín vào tháng 6 - 7. Quả còn non có màu xanh đậm, hình cầu, trên vỏ có túi tinh dầu, khi chín vỏ quả màu vàng nhạt, nhẵn bóng, trong.

Mác mật là loại cây ăn quả, quả và hạt có đặc trưng thơm, vị hơi chua ngọt, lá và quả có tinh dầu thơm, cùi (thịt quả) có vị chua ngọt. Vào những ngày này, tại các chợ phiên, mác mật được bày bán khắp nơi. Những chùm mác mật lúc lỉu, tươi rói, quả to tròn như hòn bi, quả nhỏ như đầu ngón tay út. Quả nào quả nấy căng tròn, chín mọng, được xếp ngay ngắn trong sọt, có người bán cẩn thận lấy lạt buộc thành từng túm. Khi nếm quả mác mật, ta thấy có mùi hương thật đặc biệt, nước quả ứa ra từ lớp cùi trắng, đặc và trong như thạch, đầu lưỡi sẽ cảm nhận một vị ngòn ngọt, chua chua rất hấp dẫn.

Mác mật là một thứ gia vị không thể thiếu của nhiều món ăn đặc trưng miền núi, như: Vịt quay, lợn quay... Vào mùa mác mật, các bà nội trợ ai cũng mua mác mật về chế biến các món ăn: cá kho, thịt kho, vịt quay, ninh chân giò, canh thịt băm, măng xào mác mật... Mùi vị thanh tao của quả mác mật đã khử hết mùi tanh của cá, mùi hoi của vịt, giảm bớt mỡ ngấy của chân giò..., tạo nên những món ăn thơm phức, tinh tế và hấp dẫn.

Vừa để ăn chơi và chế biến các món ăn, quả mác mật còn để dành ăn được quanh năm. Quả mác mật đem về dùng kéo cắt sát cuống, sau rửa sạch để cho ráo nước. Củ măng tươi thái lát mỏng, sợi chỉ và một ít ớt tươi, vài lát tỏi, cho vào lọ ngâm với nước muối (có thể ngâm bằng rượu trắng) dùng ăn quanh năm. Mác mật ngâm có đầy đủ vị chua, cay, mặn, ngọt; vẫn giữ được vị chua ngọt và hương thơm đặc trưng, thêm vị chua giòn của măng, vị cay của ớt rất đặc biệt. Món này dùng để khai vị, pha nước chấm, gia giảm vào các món kho hoặc xào... đều rất ngon. Ngoài ra, vào mùa rộ quả, người ta đem về phơi hoặc sấy khô cất đi dùng dần hoặc cho vào khay đá để dùng quanh năm mà quả vẫn giữ được mùi vị thơm ngon.

Ngoài quả ra, lá của cây mác mật cũng mang một hương vị tuyệt vời, được dùng để chế biến nhiều món ăn ngon, hấp dẫn. Khi lá vừa ngả màu xanh đậm có mùi thơm và vị the tựa như vỏ cam, vỏ quýt, mới hái đem về rửa sạch để cho ráo nước, sau nhồi vào bụng vịt, lợn để làm món vịt quay, lợn quay; dùng để cuốn bên ngoài miếng thịt lợn để làm món chả. Có thể thái nhỏ xào với măng tươi, thịt...

Bên cạnh việc dùng lá và quả để chế biến các món ăn, người dân còn dùng cây mác mật để làm thuốc chữa cảm sốt, phong thấp, lá nấu nước gội đầu làm sạch gầu.

Lá cây mác mật còn có tác dụng lợi mật, kích thích tiêu hóa; tinh dầu quả mác mật có tác dụng bảo vệ gan, làm giảm đau.

Món ngon từ trứng kiến

Khi ánh nắng của tháng 4 và tháng 5 đổ tràn nhành cây, cành lá thì ở mỗi phiên chợ vùng cao trên địa bàn Cao Bằng thường xuất hiện những món ăn dân dã được bà con làm từ trứng kiến. Béo, ngậy, thơm không thể lẫn với hương vị nào khác.

Đây là một trong những nét văn hóa ẩm thực đã có từ lâu của đồng bào dân tộc Tày. Trứng kiến được xem như nguồn thực phẩm bổ dưỡng, có thể chữa bệnh. Tuy trong rừng có nhiều loài kiến, nhưng chỉ có một loài trứng của nó có thể ăn được, loài kiến này to gấp ba, bốn lần các loài kiến thường mà ta gặp, chúng có thân màu nâu, riêng bụng có màu đen, làm tổ trên cây vầu, xau xau, găng...

Tổ kiến được kết từ lá khô mục. Tổ bé thì cũng được vài ba chén trứng, tổ to được một bát đầy. Tiết trời ấm áp, cây cối xanh tươi, khi những hạt trứng li ti trong tổ lớn dần bằng hạt gạo là lúc bà con lượm thu mang về. Đầu tiên là việc sàng sảy cho hết lá cây và tạp chất.

Bánh trứng kiến

Một thứ nguyên liệu không thể thiếu khi làm món bánh trứng kiến là lá cây vả, người Tày gọi là bâư nỏa. Khi làm bánh phải chọn loại cây lá nhỏ sẽ thơm và mềm hơn loại to. Chọn lá làm bánh phải chọn loại lá bánh tẻ, không quá non cũng không quá già.

Bánh trứng kiến, tiếng Tày gọi là pẻng rày, là món ăn độc đáo được làm từ bột gạo nếp, trứng kiến, thịt lợn băm nhỏ, hành khô, vừng, lá vả. Bột nếp có thể làm từ bột khô hoặc bột ướt, pha thêm một chút bột tẻ để bánh không nhão hay quá dẻo. Sau khi bột ráo nước, đem trộn nhào với bột canh, mì chính. Đặt lá vả vào mẹt tre thưa làm áo bánh, sau đó dát mỏng bột vừa phải, dày cỡ nửa phân. Tiếp đến là cho trứng kiến đã rang phi với hành, thịt lợn băm nhỏ. Trộn đều với vừng rang giã nhỏ. Rải đều trên mặt miếng bột, rồi cho tiếp bột nếp, lá vả thêm lần nữa. ép nhẹ nhàng cho mặt bánh phẳng đều, rồi hấp cách thủy cho tới chín. Khi bánh chín đem ra để nguội rồi dùng kéo cắt ra từng miếng vuông vừa phải. Bánh trứng kiến ăn dẻo, thơm mùi lá vả, béo và ngậy mùi trứng kiến. Khi ăn cũng đừng tìm cách bóc tách lá vả đi, mà lá vả cũng trở thành một thứ hương vị riêng độc đáo. Bánh có hàm lượng đạm cao. Ăn miếng bánh trứng kiến có đủ hương vị của rừng, của vùng cao đất núi.

Xôi trứng kiến

Món xôi trứng kiến được làm từ gạo nếp, có thêm mỡ, hành, hạt tiêu, gia vị và trứng kiến. Cách làm món xôi này đơn giản. Lấy gạo nếp vo sạch, đem ngâm trong nước ấm chừng 4-5 tiếng, vớt ra để cho gạo ráo nước, rồi cho vào chõ đồ. Khi thấy có mùi thơm của xôi, nếm vào miệng thấy dẻo, hạt gạo mềm, mọng là được.

Hành củ phi thơm trong mỡ già, sau đó cho trứng kiến đã làm sạch vào xào cùng, nếm gia vị cho vừa ăn. Đảo đều khi thấy dậy mùi thơm béo của trứng kiến và mùi thơm của hành là được. Khi xôi chín tới, xới ra đánh tơi. Trộn đều với trứng kiến đã sao vàng rồi cho ra đĩa, rắc một chút hành củ phi vàng lên trên, ăn nóng. Món xôi trứng kiến có vị béo của mỡ, hành, bùi bùi của trứng kiến, dẻo thơm của xôi nếp. Khi ăn nghe tiếng trứng kiến nổ lép bép trong miệng mới thấy hết cái thú vị của món này.

Không chỉ có bánh trứng kiến và xôi trứng kiến, để thưởng thức đầy đủ hơn, người Cao Bằng còn có cả cháo trứng kiến cùng với những ly rượu được ngâm từ những hạt trứng li ti mà ngon thơm đến lạ.

9. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BẮC KẠN - NHỮNG ẤN TƯỢNG KHÓ QUÊN

Du lịch Bắc Kạn - Khám phá sự huyền bí của thiên nhiên

Thác Đầu Đẳng - Sự sắp đặt ngoạn mục của thiên nhiên

Thác Đầu Đẳng cách thị trấn Chợ Rã (huyện Ba Bể, tỉnh Bắc Kạn) 16km.

Thác dài 2km, hòa cùng với phong cảnh rừng nguyên sinh, tạo thành ấn tượng khó quên.

Thác Đầu Đẳng nằm trên dòng sông Năng, là nơi tiếp giáp giữa Bắc Kạn với tỉnh Tuyên Quang. Thác Đầu Đẳng nằm giữa hai dãy núi đá vôi, có độ dốc lớn, là nơi con sông Năng bị chặn lại bởi những tảng đá lớn, nhỏ xếp chồng lên nhau với độ dốc chừng 500m, tạo thành một thác nước ngoạn mục kỳ vĩ, hòa với phong cảnh rừng nguyên sinh tạo ra một ấn tượng khó quên. Không những vậy, tại đây còn xuất hiện loại cá chiên (có những con nặng trên 10kg) là loại cá hiếm thấy hiện nay.

Động Puông - Bất ngờ khó lường

Động Puông nằm trên dòng sông Năng thuộc huyện Ba Bể, tỉnh Bắc Kạn, cách thị trấn Chợ Rã 5km.

Động Puông là một điểm du lịch sinh thái đặc biệt, độc đáo và rất hấp dẫn.

Con sông Năng chảy dưới chân núi đá vôi, giữa những bờ vách đứng xuyên qua núi Lung Nham, nơi đó gọi là động Puông. Thuyền nhỏ luồn trong động Puông chập chờn trong ánh sáng mờ ảo, những thạch nhũ hình thù kỳ lạ hiện lên trước cửa động. Trong động có đàn dơi hàng chục vạn con sinh sống và trú ngụ.

Vườn quốc gia Ba Bể - Di sản thiên nhiên quý giá

Vườn Quốc gia Ba Bể thuộc huyện Ba Bể, tỉnh Bắc Kạn, cách thị xã Bắc Kạn hơn 70km, cách Tp. Hà Nội khoảng 250km.

Vườn Quốc gia Ba Bể - di sản thiên nhiên quí giá. Đây là một hệ thống rừng nguyên sinh trên núi đá vôi, bao bọc xung quanh hồ nước trong xanh.

Vườn Quốc gia Ba Bể có diện tích 23.340ha. Ở đây có tới 417 loài thực vật và 299 loài động vật có xương sống. Có nhiều loại động vật quí hiếm như phượng hoàng đất, gà lôi, voọc mũi hếch... còn được lưu giữ ở đây.

Cùng với thắng cảnh hồ Ba Bể, vườn quốc gia Ba Bể là một di sản thiên nhiên đẹp vào bậc nhất của nước ta cần phải được bảo vệ, khai thác đưa khách du lịch tới tham quan, nghỉ dưỡng, nghiên cứu.

Hồ Ba Bể - Một bức tranh thủy mặc làm nao lòng du khách

Hồ Ba Bể gần thị trấn Chợ Rã, thuộc huyện Ba Bể, tỉnh Bắc Kạn, cách Tx. Bắc Kạn 70km.

Ba Bể là hồ kiến tạo lớn nhất miền Bắc Việt Nam giữa vùng đá phiến và đá vôi.

Từ Hà Nội theo đường số 3 qua Thái Nguyên, đến Tx. Bắc Kạn và đi tiếp 35km đến thị trấn Nà Phặc, sau đó rẽ trái sang quốc lộ 279, đến thị trấn Chợ Rã và tiếp tục khoảng 10km là đến hồ Ba Bể.

Hồ dài hơn 8km, chỗ rộng nhất khoảng 3km, sâu khoảng 20 đến 30m. Đoạn giữa hồ hơi eo lại. Có hai đảo nhỏ nổi lên giữa hồ, một đảo giống như con ngựa đóng cương đang lội nước (nên còn gọi là đảo An Mã).

Hồ Ba Bể ở độ cao 145m so với mặt nước biển, diện tích mặt hồ khoảng 500ha được bao bọc bởi những dãy núi đá vôi có nhiều suối ngầm và hang động. Toàn cảnh hồ như một bức tranh thủy mặc, làm say lòng nhiều du khách từ xưa đến nay.

Đến Hồ Ba Bể, du khách có dịp được dạo quanh hồ nước trong xanh bằng thuyền độc mộc rất đặc trưng của dân tộc bản địa hoặc bằng thuyền máy rồi ra sông Năng và thăm thú nhiều thắng cảnh tự nhiên.

Tối đến, có thể ngủ lại ở khu nhà gần hồ hoặc ngay tại nhà của người dân tộc Tày, Nùng,...

Ẩm thực Bắc Kạn - Độc đáo và riêng biệt

Miến dong Na Rì

Cũng giống như những tỉnh khác trên dải đất hình chữ S, người dân Bắc Kạn luôn rất tự hào về văn hóa ẩm thực của quê hương. Đến đây, du khách sẽ được thưởng thức những món ăn "không đụng hàng"

Miến dong Na Rì là đặc sản nổi tiếng của Na Rì, Bắc Kạn. Sợi miến được làm từ bàn tay khéo léo của người dân nơi đây nên giữ nguyên màu sắc tự nhiên vốn có. Sợi miến có màu vàng hoặc trong đục, sợi dai và giòn để lâu cũng không bị nát, đây cũng là nét đặc trưng khiến nhiều người yêu thích món ăn dân dã này.

Miến dong Na Rì được làm từ cây dong riềng, từ lâu là mặt hàng nông sản truyền thống của một số thôn thuộc xã Côn Minh- Na Rì- Bắc Kạn. Miến dong được làm thủ công từ những củ dong riềng trồng trên đèo Áng Tòong ở độ cao trên 1000 m,với bàn tay khéo léo của những người dân tộc. Sợi miến có màu tự nhiên do không dùng hóa chất, sợi miến khi nấu có vị dai, giòn và thơm của dong riềng. Từ miến dong có thể chế biến nhiều món ngon và dễ ăn.

Rau sắng

Không giống như các loại rau khác chỉ cần trồng ngày một ngày hai là được hái lá, rau sắng từ khi trồng đến khi được hái lá lần đầu tiên phải sau ít nhất là 3-5 năm, và sau 10 năm mới được thu hoạch với số lượng lớn. Cây sắng cao hơn đầu người, cành lá sum sê. Cuối mùa đông cây ngót rụng hết lá già, mùa xuân, khoảng tháng tháng 2, cây bắt đầu ra những đọt lá non đầu tiên, và đến tháng 3 tháng 4 là mùa thu hoạch ngọn, lá và cả những chùm hoa.

Lá non rau sắng có mầu xanh thẫm, óng ả, ra hết lớp này đến lớp khác và ra nhiều nhất vào tháng 2-3 âm lịch hằng năm. Lá rau dùng để nấu canh với thịt hoặc cá. Mùi vị của loại

rau này rất đậm đà, chỉ cần một vài cọng cũng đã đủ để có thể nấu bát canh thơm ngon cho 4 người ăn.

Theo kinh nghiệm của người dân, phải ăn canh rau sắng nấu suông, nêm một chút muối, chậm rãi nhai kỹ từng chiếc lá nhỏ, thưởng thức thật sâu, thật kỹ vị ngọt, vị bùi khó tả của nó thì mới cảm nhận được hương vị đặc biệt của cây rau sắng. Những cây rau sắng đực cho những chùm rồng rồng. Loại này có thể nấu canh và ngon hơn nữa là xào với thịt bò.

Quả sắng hình bầu dục, to như quả nhót, khi chín có mầu vàng sẫm, ăn có vị ngọt đượm như mật ong. Hạt của quả sắng sau khi bóc vỏ đem ninh với xương rất thơm ngon, có vị ngọt, bùi. Điều đặc biệt nữa là rau có sẵn vị ngọt không cần tra mì chính trước khi ăn. Bạn hãy nhớ là nấu cả cọng.

Rau sắng nổi tiếng nhất là rau sắng chùa Hương, tuy nhiên bạn cũng có thể tìm mua loại rau sắng rừng vào mùa rau rừng (khoảng tháng 3, tháng 4 âm lịch) ở chợ Bắc Kạn. Người dân vùng cao Bắc Kạn mùa này quẩy từng giậu sắng trên núi cao mang về. Những bó rau xanh mướt được bảo quản cẩn thận trong giậu phủ lá chuối để kịp cho ngày chợ phiên bắt đầu từ buổi sáng tinh sương hôm sau. Bạn sẽ dễ dàng tìm mua được một mớ rau sắng tươi ngon, xanh mướt ngay giữa lòng thị xã Bắc Kạn. Những người buôn bán chuyên chở về thị xã thứ rau này từ khắp các huyện trong tỉnh như: Ngân Sơn, Ba Bể, Bạch Thông...

Và khi chế biến loại rau này, có lẽ chẳng nên cầu kỳ cá thịt, cứ nấu suông với nước và muối thôi để tận hưởng hết cái hương vị thuần khiết núi rừng.

Rau Bồ Khai

Rau Bồ Khai - Hương vị đặc trưng của núi rừng Bắc Kạn: Ai đã một lần lên thăm mảnh đất vùng cao Bắc Kạn, nghỉ ngơi một đêm bên bếp lửa nhà sàn và thưởng thức sản vật của núi rừng Bắc Kạn hẳn sẽ không thể quên được hương vị đặc trưng của món rau đặc biệt này - món rau Bồ Khai.

Rau Bồ Khai có một mùi vị rất riêng, không thể tìm được sự tương đồng ở bất cứ loại mùi vị nào khác. Mùi vị ấy là sự hòa quyện giữa hương đất rừng, cái thanh khiết của thứ nước mát trong từ nơi ngọn nguồn sông suối với cái khí trong lành, se sắt của tiết trời chớm xuân ở nơi miền núi này. Không thể diễn tả hết bằng lời, chỉ biết rằng, hương vị rau bồ khai luôn quấn quyện trong nỗi nhớ của người dân Bắc Kạn xa quê. Còn với những du khách một lần được thưởng thức loại rau này sẽ trở thành kỉ niệm không thể phai mờ.

Rau Bồ Khai thường mọc trên những vùng núi đá cheo leo, ngọn rau giống như cây tầm gửi, thân bám vào những cây gỗ lớn để vươn lên đón lấy cái trong trẻo của ánh sáng và khí trời. Ngọn rau thoạt nhìn giống ngọn mướp hương nhưng mảnh mai hơn và có màu xanh non tơ như lá cành mới nhú. Khoảng mùa xuân, bồ khai bắt đầu trổ ngọn xanh tốt. Người dân trong vùng đã quen với mùa đi hái Bồ Khai. Vào dịp này, ở khắp các phiên chợ vùng cao nơi đây đều có bày bán rau Bồ Khai.

Bồ Khai mang về chẳng phải chế biến cầu kỳ gì nhiều, chỉ cần nhặt sạch, phi tỏi thơm trên bếp rồi đổ rau vào xào to lửa là đã có một món rau hấp dẫn, xanh mướt, thơm giòn... Bồ Khai còn được dùng làm món phở xào, mì xào hay xào lẫn với thịt bò. Đó là những món ăn người dân Bắc Kạn vô cùng ưa thích.

Lạp sườn hun khói

Lạp sườn được làm từ thịt lợn bản nên thịt thơm và chắc. Điểm độc đáo của Lạp sườn Bắc Kan là được tẩm ướp bằng gừng đá, một loại gừng chỉ mọc trên đá của người dân tộc nên có mùi thơm rất đặc biệt, không giống bất cứ một loại gia vị nào của miền xuôi.

Lạp sườn ngon nhất khi nướng bằng than hoa, dùng làm món nhậu, ăn không bị ngấy như các loại lạp sườn ngọt màu đỏ vẫn dùng để ăn xôi.

Lạp sườn được làm bằng bàn tay của người Bắc Kạn có mùi của nắng vùng cao, mùi của khói bếp, thoảng mùi gừng, mùi rượu, mùi mắc mật thơm một cách đặc biệt. Vị dai của lòng, vị ngọt của thịt nạc, vị béo của mỡ hòa quyện với nhau, ăn thật ngon miệng. Nhấp thêm chút rượu nữa thì càng thêm khoái khẩu.

Bánh gio Bắc Kạn

Bánh gio đã có ở Bắc Kạn hàng trăm năm. Làm bánh gio cầu kỳ đòi hỏi người làm phải khéo tay, tinh mắt. Muốn làm bánh được ngon ta phải bắt đầu từ khâu chọn loại cây đốt thành gio trắng mịn đem hòa với nước vôi có nồng độ thích hợp, quan trọng nhất là khâu thử độ đậm nhạt của nước gio trước khi ngâm gạo.

Nếu nước gio đậm quá bánh sẽ chát không thể ăn được, còn nhạt quá sẽ làm bánh nhão. Gio để làm bánh cũng được chế biến từ chất liệu đặc biệt, được nghiền nhỏ rồi lọc từng giọt như pha cà phê phin. Để có đủ gio làm một mẻ bánh phải lọc mất 10 tiếng. Nước gio trong được đun nóng rồi đổ gạo xuống ngâm chừng 7 tiếng là có thể gói được bánh. Gạo để gói bánh phải là nếp rẫy vừa dẻo vừa thơm. Lá để gói bánh phải là lá chít bánh tẻ, chỉ có lá chít mới làm cho bánh có mầu vàng sáng và dễ bóc, khi ăn bánh có mùi thơm rất đặc trưng. Thứ nước mật để chấm bánh được làm bằng đường mía được trồng trên đất cát, canh lên bảo đảm sánh, thơm và có mầu vàng sậm.

Bánh gio ngon là phải mịn, dẻo, dai và có vị đậm đặc trưng, mát, lành và để được rất lâu. Trưa hè oi bức bóc chiếc bánh gio chấm mật mới cảm nhận được hết hương vị của đặc sản này.

10. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC TUYÊN QUANG - NHỮNG ĐIỀU KỲ THÚ

Du lịch Tuyên Quang - Những điểm hẹn lý tưởng

Về Thác Mơ trải nghiệm cảm giác phiêu lưu

Thác mơ thuộc thị trấn Nà Hang, huyện Nà Hang, tỉnh Tuyên Quang, nằm giữa khu bảo tồn thiên nhiên Nà Hang, cách thị xã Tuyên Quang khoảng 100km.

Thác nước hùng vĩ phối hợp với khung cảnh núi rừng trùng điệp đang chờ đón những du khách ưa phiêu lưu, mạo hiểm.

Đường vào thác Mơ tương đối thuận tiện. Từ xa đã nghe thấy tiếng nước đổ ào ào. Càng đến gần thác, khí hậu càng lạnh. Tới thác, du khách dường như đang bước vào chốn bồng lai tiên cảnh. Thác ẩn dưới chân ngọn núi mà dưới đó là một hồ nước trong veo. Du khách sẽ lên một con xuồng nhỏ để tới thác. Ngồi trên xuồng, du khách được dịp thư giãn,

thoả sức ngắm nhìn bức tranh thiên nhiên "núi ôm mây, mây ấp núi".

Một khối nước bạc khổng lồ sẽ hiện ra trước mắt du khách. Thác gồm có 3 tầng, muốn lên tầng thác thứ 2, du khách phải leo khoảng hơn 10m thang dây. Tại chân tầng thác thứ 2 có một hồ nước nhỏ, trong vắt. Lên tầng này, du khách được đắm mình trong khung cảnh kỳ vĩ với những hang động nhũ đá lung linh huyền ảo. Tại tầng thác này nước chảy êm ả hơn, luồn qua những kẽ đá, trên những khối đá to rêu phủ xanh rì trông như những tấm thảm nhung. Bám tiếp thang dây, du khách sẽ tới đỉnh tầng thứ 3 của thác.

Nước từ trên cao đổ xuống ào ào như một màng nước khổng lồ. Hơi nước toát ra lành lạnh đã xua tan mệt mỏi, tạo cho du khách niềm cảm hứng mới khi đứng trên đỉnh ngọn thác hùng vĩ này để chiêm ngưỡng toàn cảnh thị trấn Nà Hang với 99 ngọn núi trùng điệp bao quanh. Nếu thích, xin mời du khách tiếp tục tản bộ vào khu rừng nguyên sinh để khám phá những điều kỳ diệu ở nơi đây. Tiếng thác nước ào ào, tiếng chim kêu vượn hú, ánh nắng bàng bạc xuyên qua tán lá rừng rậm rạp khiến cho du khách như được sống lại thời tiền sử.

Thác Mơ, một điểm du lịch sinh thái lý tưởng của Tuyên Quang đang chờ đón du khách ưa phiêu lưu, mạo hiểm.

Khu di tích lịch sử Tân Trào

Tân Trào thuộc huyện Sơn Dương, tỉnh Tuyên Quang, cách thị xã Tuyên Quang khoảng 41km về phía tây bắc, cách Hà Nội 200km.

Tân Trào là căn cứ địa của cách mạng Việt Nam trước Cách mạng tháng Tám.

Tân Trào là một thung lũng nhỏ; Thủ đô lâm thời của khu giải phóng, nơi Đảng cộng sản Việt Nam tiến hành hội nghị toàn quốc của Đảng (13/8/1945) quyết định tổng khởi nghĩa. Đại hội quốc dân họp ngày (16/8/1945) thông qua 10 chính sách lớn của Việt Minh, bầu ra Chính phủ lâm thời do Bác Hồ làm Chủ tịch và nơi quân giải phóng Việt Nam làm lễ ra quân.

Những di tích chính ở Tân Trào:

+ Đình Tân Trào: nơi họp đại hội quốc dân ngày 16/8/1945.

+ Đình Hồng Thái: nơi đón tiếp các đại biểu về dự đại hội.

+ Cây đa Tân Trào: cách đình Tân Trào khoảng 100m về phía bắc.

+ Lán của Chủ tịch Hồ Chí Minh ở Nà Lừa. Lán do đơn vị giải phóng quân dựng để Người ở và làm việc từ tháng 6/1945 đến cuối tháng 8/1945, Người về Hà Nội.

Suối khoáng Mỹ Lâm - Qùa tặng vô giá từ thiên nhiên

Suối khoáng Mỹ Lâm thuộc huyện Yên Sơn, tỉnh Tuyên Quang, cách trung tâm thị xã Tuyên Quang 13km về phía đông nam.

Mỹ Lâm có nguồn nước khoáng ngầm rất hữu hiệu cho việc chữa bệnh, có cả dịch vụ tắm nước khoáng và tắm bùn rất được du khách ưa thích.

Từ thị xã Tuyên Quang 13km về phía đông nam, con đường quanh co uốn lượn bên sườn núi dẫn vào khu nghỉ dưỡng suối khoáng Mỹ Lâm thật bình yên, thơ mộng. Du khách có dịp đến Tuyên Quang đều mong muốn được một lần đến suối khoáng Mỹ Lâm để đắm mình trong làn nước trong trẻo, ấm áp mà thiên nhiên ban tặng.

Suối khoáng Mỹ Lâm có nguồn nước khoáng sunfua ngầm trong lòng đất, được phát hiện từ thập niên 60. Năm 1965, khu nghỉ dưỡng suối khoáng Mỹ Lâm được xây dựng trên ngọn đồi thoai thoải nơi có dòng suối Mỹ Lâm chảy qua thật hữu hiệu cho việc chữa bệnh.

Hiện nay, khu nghỉ dưỡng suối khoáng Mỹ Lâm mở rộng phục vụ du khách tắm nước khoáng và tắm bùn; du khách sẽ cảm nhận được rằng thiên nhiên thật ưu ái con người khi ngâm mình trong bồn tắm ngập tràn nước khoáng ấm áp và được ngắm nhìn những khóm hoa rực rỡ đang khoe hương sắc trong ánh ban mai. Nước tắm luôn điều hòa và giữ ấm ở nhiệt độ 40 - 42^{0}C luôn mang đến cho cơ thể du khách cảm giác khoan khoái, dễ chịu. Tắm và ngâm bùn khoáng sunfua đã chữa khỏi bệnh đau khớp, đau dây thần kinh, mang lại niềm vui và sức khỏe cho biết bao người bệnh.

Du khách trong và ngoài nước đến suối khoáng Mỹ Lâm không những cảm thấy sảng khoái, thư giãn sau những ngày làm việc căng thẳng khi được tắm, ngâm nước khoáng nóng, bùn khoáng mà còn thích thú với phong cảnh thiên nhiên yên ả và những con người hiền hậu, mến khách nơi đây. Du khách cũng đặc biệt thích thú khi thưởng thức hương vị ngọt ngào, thơm dịu của lúa nếp nương cùng vị đậm đà của vừng đen trong những ống cơm lam.

Vài năm trở lại đây, suối khoáng Mỹ Lâm đang ngày càng trở nên hấp dẫn đối với du khách.

Khu du lịch sinh thái Nà Hang

Khu du lịch sinh thái Nà Hang thuộc huyện Nà Hang, tỉnh Tuyên Quang, cách trung tâm thị xã Tuyên Quang 105km về phía bắc.

Khu du lịch sinh thái Nà Hang là một điểm đến lý tưởng cho những du khách ưa mạo hiểm, thích khám phá những hang động kỳ thú, những khu rừng nguyên sinh.

Diện tích 15.000ha trong đó diện tích mặt nước là 8.000ha tại 12 xã thị trấn và vùng lòng hồ thủy điện Tuyên Quang, Nà Hang nơi có những cánh rừng nguyên sinh, dòng sông con suối và những thác nước tuyệt đẹp mà thiên nhiên ưu ái ban tặng cho nơi đây. Dòng sông Gâm, sông Năng, những đỉnh núi cao Khuổi Tong, Loong Noòng, Bản Luốc, Pịa, Pắc Tạ... đã từng đi vào thơ, vào nhạc, gắn với các câu chuyện huyền thoại đậm tính nhân văn.

Khu bảo tồn đặc dụng Tác Kẻ - Bản Bung, rộng gần 42km^2, ôm gọn trong lòng cả 5 xã: Côn Lôn, Khau Tinh, Sơn Phú, Vĩnh Yên, Thanh Tương, với hàng nghìn loài thực vật, động vật quý hiếm. Đặc biệt là loài voọc mũi hếch được ghi trong sách đỏ thế giới.

Ngoài ra, Nà Hang còn rất phong phú bởi nét văn hóa dân tộc, các bản làng với những nếp nhà sàn bằng gỗ, mái lợp lá cọ, đồng bào dân tộc còn lưu giữ được các lễ hội mang đậm bản sắc như: lễ hội Lồng Tồng, mừng lúa mới, lễ cấp sắc. Vào mùa xuân không gian tràn ngập màu sắc của thổ cẩm và tiếng khèn Mèo, tiếng đàn tính.

Ẩm thực Tuyên Quang - Những sự khác lạ từ những bí quyết gia truyền

Bánh cuốn xứ Tuyên - Sự khác biệt tạo nên thương hiệu

Nhắc đến đặc sản xứ Tuyên, là nhắc đến cơm lam, cam sành... Thế nhưng, trong những

thứ "của ngon vật lạ" ấy, bánh cuốn, món bánh "giản dị đời thường" lại đang dần trở thành một món ăn được nhiều du khách xa gần biết đến.

Điểm khác biệt của bánh cuốn Tuyên Quang chính là ở nước chấm. Nếu ai đó đã có dịp thử các món bánh cuốn ở những vùng miền khác nhau sẽ thấy được sự khác biệt trong nước chấm của bánh cuốn Tuyên Quang. Theo chị Hoàng Thị Liên (phường Minh Xuân, TP Tuyên Quang), một người tráng bánh cuốn trên 20 năm nay thì nước chấm phải là nước ninh xương, thứ nước ấy phải sánh, có vị đậm đà mà vẫn cho cảm giác "dịu ngọt" của xương hầm ở đầu lưỡi mỗi khi nếm thử. Cũng theo chị Liên, nước chấm sẽ không thể ngon nếu thiếu gia vị như hạt tiêu, ớt, chanh, hành khô chao mỡ và một chút lá mùi thái nhỏ. Tất cả tạo nên một bát nước chấm chắc chắn không lẫn vào đâu được của món bánh cuốn nơi đây.

Nếu như ở Việt Trì (Phú Thọ) có bánh cuốn nhân thịt ngóe, ở Cao Bằng có bánh cuốn thịt vịt, ở Hà Nội có bánh cuốn Thanh Trì và bánh cuốn trứng cà cuống phố cổ, ở TP Hồ Chí Minh có bánh cuốn "Hạt gạo làng ta"... thì ở Tuyên Quang lại có món bánh cuốn chả viên rất riêng biệt. Chả được làm từ thịt lợn địa phương, giống lợn thơm ngon và chắc thịt, sau khi băm nhỏ thịt sẽ được trộn với nấm hương và mộc nhĩ vùng cao, tiếp đến được nắm thành viên nhỏ, chả được rán chín trước khi ăn kèm với bánh cuốn. Viên chả ngậy mà không quá béo, thơm ngon ăn kèm với bánh quả thực là rất hợp. Bên cạnh món chả viên, nhiều du khách khi đến Tuyên Quang cũng rất thích ăn bánh cuốn với món chả quế, giò lụa của địa phương hay là bánh cuốn ốp với trứng gà ta. Chị Nguyễn Huyền Trang (Ba Đình, Hà Nội) cho biết: Chị rất hay lên Tuyên Quang đi lễ chùa đầu năm, cứ mỗi dịp đến đây là chị phải tìm ngay những tiệm bánh cuốn ngon để thưởng thức. Là một người sinh sống ở Hà Nội với rất nhiều món bánh cuốn ngon đặc sản nhưng theo chị Trang, bánh cuốn xứ Tuyên vẫn thực sự rất hấp dẫn mà nhiều khi khiến chị nhớ đến "nao lòng".

Chị Nguyễn Thị Xuyến tổ 25 phường Minh Xuân (TP Tuyên Quang) cũng là một người có thâm niên tráng bánh cuốn với hơn một chục năm trong nghề. Bánh cuốn của chị Xuyến rất đắt hàng, tiệm bánh nằm trong con ngõ nhỏ dẫn từ hồ Minh Xuân vào lúc nào cũng đông khách từ sáng đến đêm. Chị Xuyến chia sẻ: Bánh phải được tráng bằng ba loại gạo phối hợp ngâm ủ trong đêm, đến sáng gạo được xay và tráng ngay cho khách, vậy nên bánh của chị tráng luôn mềm, dẻo nhưng vẫn dai và đặc biệt hơn cả là bánh phải mỏng để đạt yêu cầu của món ăn này. Nhân bánh ngoài việc cho mộc nhĩ, nấm hương, ruốc thịt hay ruốc tôm thì chị Xuyến còn cho thêm một vài thứ gia vị mà theo chị gọi là "bí quyết nhà nghề" nên càng làm cho bánh cuốn thêm hấp dẫn, lạ miệng. Cũng theo chị Xuyến, nghề làm bánh cuốn nhất là bánh cuốn tráng ăn ngay thực sự vất vả, thức khuya dậy sớm để mang đến cho khách hàng những đĩa bánh ngon, nóng hổi. Người tráng bánh phải là người có kĩ năng tốt, "luôn chân luôn tay" để phục vụ rất nhiều người trong một khoảng thời gian ngắn, không để khách hàng phải đợi lâu.

Ở Tuyên Quang hiện nay có rất nhiều tiệm bánh cuốn ngon có tiếng, được nhiều người ưa thích và cùng giới thiệu cho bạn bè, trong đó phải kể đến như: Bánh cuốn Minh "rạp" (gần rạp Tháng 8, TP Tuyên Quang), bánh cuốn bà Lìn gần đền Cảnh xanh, bánh cuốn Xã Tắc (TP Tuyên Quang), bánh cuốn Cầu Chả (Km số 5 Trung Môn, Yên Sơn), bánh cuốn Thảo (tổ 6 Phan Thiết)...

Người con của thành Tuyên đi xa hay về gần luôn nhớ món bánh cuốn nóng, xuýt xoa húp nước trong cái ngày đông lạnh giá. Thế mới thấu hiểu hết được hương vị của quê hương và càng thêm yêu mảnh đất này cũng như sức hấp dẫn của nó với những du khách khắp mọi nơi dù chỉ một lần đặt chân đến Tuyên Quang.

Thịt lợn muối chua - món ăn độc đáo của người Dao Tiền

Người Dao Tiền ở Tuyên Quang có rất nhiều món ăn truyền thống như mắm cá, mắm tép, thịt lợn gác bếp, thịt lợn nướng, lợn muối... Trong đó không thể không kể đến thịt lợn muối chua là món ăn truyền thống độc đáo của người dân tộc Dao Tiền. Món thịt muối chua có nhiều công thức chế biến khác nhau tùy khẩu vị của từng người. Nhưng ngon và nổi tiếng nhất phải kể đến món thịt lợn chua của người Dao Tiền ở huyện Chiêm Hóa.

Cụ Đặng Thị Tá, dân tộc Dao Tiền, thôn Đèo Nàng, xã Kim Bình (Chiêm Hóa) cho biết, thịt chua của người Dao Tiền thường được làm từ 4 nguyên liệu chính thịt lợn, riềng, cơm nếp, lá cơm đỏ. Ngon nhất là thịt ba chỉ, nửa nạc nửa mỡ. Người ta đem thịt thái to hay nhỏ tùy theo sở thích, khẩu vị từng người rồi ướp với muối, riềng, lá cơm đỏ, cơm nếp (có thể là cơm tẻ) để nguội. Nếu muốn thịt chua nhanh được ăn, người ta có thể thái nhỏ miếng thịt và để ở nơi có nhiệt độ cao. Yếu tố quyết định sự khác biệt và tạo nên vị chua của thịt là cơm.

Với món thịt chua, việc cho cơm là quan trọng nhất, cần đến đôi bàn tay khéo léo và kinh nghiệm của người chế biến. Người ta đem gạo tẻ hay gạo nếp nấu chín thành cơm, sau đó xới ra để nguội và bóp đều vào thịt. Ngoài cơm nguội, người ta còn lấy các loại lá như lá cơm đỏ, trầu không, riềng. Tất cả đem rửa sạch, để ráo nước, giã nhỏ và trộn lẫn với thịt lợn. Sau khi thịt lợn được bóp đều với các loại gia vị, người ta tiến hành ủ chua thịt. Công đoạn này có thể mất từ 5 ngày đến nửa tháng, tùy thuộc vào thời tiết và từng mùa. Thịt chua được cho vào vại, chum, rồi buộc kín miệng cho đến ngày thịt đủ độ ngấu thì mới mở ra ăn. Tuy nhiên, ngày nay để tiện lợi và dễ dàng cho việc chế biến, vận chuyển, người ta thay thế những cái vại, chum bằng hộp nhựa. Thịt muối chua có thể rang, nấu tùy theo sở thích của từng người. Tuy nhiên, điều mà nhiều người thích món ăn độc đáo này là thịt để lâu ngày nhưng không bị mất màu, mùi vị rất thơm ngon, hấp dẫn.

Bà Triệu Thị Duyên, thôn 5, xã Quý Quân (Yên Sơn) chia sẻ: "Mỗi dịp tết, bà con dân tộc Dao Tiền lại mổ lợn, nhà nào kinh tế còn khó khăn cũng cố gắng chung đụng mấy nhà một con lợn. Họ thường để một nửa chế biến các món ăn ngày tết, còn một nửa thường làm thịt muối chua. Đây là bí quyết của các cụ ngày xưa truyền lại cho các gia đình ở nông thôn không có tủ lạnh, thứ nhất giúp thịt để lâu không bị ôi, thứ hai là ăn tết xong, mọi người thường có cảm giác sợ đồ có mỡ nên làm thịt chua vừa dễ ăn và không ngấy".

Thịt lợn muối chua có đặc trưng là có vị chua, mềm mà không dai, không béo ngấy của thịt mỡ. Thay vào đó là vị đậm đà của thịt hòa cùng vị cay cay của riềng, vị thơm của lá cơm đỏ, trầu không, cơm nếp, đặc biệt là vị chua hòa lẫn vị mặn của muối đã tạo cho món ăn có hương vị thật độc đáo, khó quên. Thịt muối chua thường được ăn cùng rau sống. Đây là món ăn truyền thống của người Dao Tiền trong những ngày lễ, tết, còn ngày thường chỉ dùng để tiếp khách quý.

Tuyên Quang có đặc sản gì hấp dẫn?

Rượu ngô Na Hang

Chỉ cần một nhấp rượu ngô Na Hang, bạn có thể cảm nhận được hương thơm vị mát lan

tỏa khắp cơ thể. Nó ngấm vào từng đường gân, thớ thịt mà lần sau chỉ cần nghe đến tên thôi, bạn đã thấy khao khát được thưởng thức.

Để chưng cất được loại rượu có một không hai này, ngoài nguyên liệu chính là ngô thì chất gây men không thể thiếu là lá rừng. Men lá được pha chế từ hơn 20 loại thảo dược quý có tác dụng chữa lành vết thương, phong thấp, thấp khớp...

Cam sành Hàm Yên

Cam sành đã được trồng từ rất lâu đời trên đất Hàm Yên và đã trở thành thương hiệu nổi tiếng của huyện. Cam được trồng trên núi cao, khí hậu mát mẻ, cho vị ngọt mát. Đây là loại cam có giá trị dinh dưỡng cao: hàm lượng đường trên 10%; hàm lượng vitamin C từ 40 - 90 mg/100g cam tươi. Ngoài ra, cam sành Hàm Yên còn có thành phần axit hữu cơ, axit có hoạt tính sinh học cao, các chất khoáng và dầu thơm tốt cho sức khỏe con người.

Cơm lam

Được làm từ gạo nếp, nước gừng hoặc nước cốt dừa. Gạo nếp và nước được cho vào ống tre gai bánh tẻ, dùng chuối bịt kín lại rồi đốt. Cơm chín, gọt bỏ lớp tre cháy đen bên ngoài cho đến khi phần bao bọc ruột cơm chỉ còn lại một lớp mỏng. Khi ăn chỉ cần bóc bỏ lớp vỏ tre bên ngoài, giữ cả lớp màng ruột tre và chấm với vừng đen. Mùi nếp thơm quyện với nước cốt dừa, mùi ống tre bánh tẻ và vừng đen, cho cảm giác bùi, ngậy, thơm... Ở những vùng đồng bào dân tộc, ống tre được thay thế bằng ống giang, nứa; nước cốt dừa thay bằng nước gừng để tạo hương thơm.

Thịt trâu khô

hịt trâuở vùng núi Tuyên Quang nổi tiếng là sạch và ngọt thịt. Khi trâuđược mổ, lấy nguyên thịt nạc, dần cho mềm và ướp với tỏi, ớt, gừng, sả và những gia vị khác, sấy trên than củi hoặc hun khói trên gác bếp. Khi ăn, có thể cuốn thịt trâu khô với lá rau cải, chấm thêm với nước tương, mù tạt, uống với bia

Xôi ngũ sắc

Xôi ngũ sắc (5 màu, gồm trắng, xanh, đen, đỏ, vàng) được làm để dâng tế thần linh. Theo quan niệm của đồng bào dân tộc Tày, đây là biểu tượng của "ngũ hành", tượng trưng cho kim, mộc, thủy, hỏa, thổ - 5 yếu tố vật chất tạo ra sự sống. Thưởng thức món xôi ngũ sắc, du khách không chỉ cảm nhận được hương vị thơm ngon mà còn được chiêm nghiệm những triết lý sâu xa về thuyết ngũ hành trong tín ngưỡng của đồng bào dân tộc Tày.

Mắm cá ruộng

Để làm được mắm ngon, đồng bào dân tộc phải chọn loại cá chép nuôi ở ruộng. Gạo nếp được xôi lên, để nguội, trộn đều với men rượu, ủ kín. Khi xôi nếp đã lên men thơm thì trộn đều với cá, riềng, lá trầu không, lá cơm đỏ, muối cho vào hũ, cho thêm nước rồi đậy kín vài tháng. Mắm cá ruộng ngon phải có màu đỏ tía, dậy mùi thơm của cơm nếp, men rượu, riềng, lá trầu, lá cơm đỏ. Mắm cá ruộng dậy mùi hấp dẫn, dùng để chấm với thịt luộc, rau luộc, rau sống...

Măng

Là món quà núi rừng dành tặng riêng đồng bào các dân tộc miền núi. Từ măng nứa, măng tre, măng mai... có thể chế biến thành nhiều món như măng xào, măng cuốn, măng

nhồi thịt, măng đắng luộc chấm mẻ... Món nào cũng có hương vị riêng, đậm đà, khó quên. Măng còn để ngâm chua, xào cùng thịt trâu, một món ăn rất đặc biệt của đồng bào dân tộc vùng núi cao.

Bánh gai Chiêm Hóa

Đến huyện Chiêm Hóa, du khách sẽ không thể quên món bánh gai. Bánh gai được làm từ lá gai, gạo nếp, đỗ xanh, dừa tươi, mứt bí, hạt sen, dầu chuối, mỡ lợn. Muốn có chiếc bánh thơm ngon, phải chọn gạo nếp cái hoa vàng, đãi sạch rồi ngâm với nước lạnh qua đêm, sau đó để ráo nước và xay thành bột. Lá gai phơi khô tước bỏ hết gân, thái nhỏ, đem luộc rồi vắt kiệt nước, xay nhuyễn, trộn với bột và mật mía làm vỏ bánh. Hương vị của lá gai quyện vào mùi thơm của gạo nếp với lá chuối khô, tạo nên hương vị rất đặc trưng.

11. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC LẠNG SƠN - KHOẢNG LẶNG THỜI GIAN

Du lịch Lạng Sơn - Vùng đất sơn thủy hữu tình

Động Nhị Thanh

Nằm ở thành phố Lạng Sơn, gần động Tam Thanh

Là một hang đá tự nhiên từ cửa trước ra cửa sau dài hơn 500m, với nhiều cảnh đẹp kỳ vĩ.

Động Nhị Thanh gắn liền với danh nhân Ngô Thì Sĩ ông là người phát hiện ra động Nhị Thanh và cho tu sửa tôn tạo thành nơi du ngoạn vào tháng 5/1779. Động Nhị Thanh khá rộng, có nhiều ngóc ngách, nhiều nhũ đá rơi xuống muôn hình vạn dạng. Từ cửa động chính nhìn lên là ngôi chùa Tam Giác thờ cả Khổng Tử, Lão Tử, Thích Ca. Trong động có tượng truyền thần Ngô Thì Sĩ tạc vào vách đá và trên vách động còn ghi nhiều bài ký phú của ông và các danh nhân khác.

Ải Chi Lăng

Thuộc xã Chi Lăng, huyện Chi Lăng, tỉnh Lạng Sơn trên quốc lộ 1A từ Hà Nội đi Lạng Sơn.

Với quy mô hoành tráng, đồ sộ, địa thế hiểm yếu, Ải Chi Lăng được coi là bức tường thành của Thăng Long xưa kia trước những cuộc viễn chinh của quân xâm lược phương Bắc.

Ải Chi Lăng - vùng đất địa linh nhân kiệt và rực rỡ chiến công ở miền biên ải phía bắc của Tổ quốc. Với địa thế hiểm yếu, ải Chi Lăng được coi là bức tường thành của kinh thành Thăng Long trong việc chặn đứng các cuộc viễn chinh khét tiếng từ phương Bắc tràn sang.

Chi Lăng là ải có quy mô hoành tráng và đồ sộ chạy dài gần 20km, rộng 3km nối liền hai huyện Chi Lăng và Hữu Lũng của tỉnh Lạng Sơn. Ải Chi Lăng là thắng cảnh được bao bọc bởi dãy núi đá Kai Kinh ở phía tây và dãy núi Bảo Đài ở phía đông. Hai đầu ải có những ngọn núi đá độc lập, cao chót vót tạo thành thế hiểm. Lịch sử oai hùng của Chi Lăng gắn liền với những hoạt động của các nhà quân sự thiên tài như Lý Thường Kiệt, Trần Quốc Tuấn và những thủ lĩnh tài năng của xứ Lạng: Phò mã Thân Cảnh Phúc, Thế Lộc, Hoàng

Đại Huề...

Ngược dòng lịch sử xa xăm, con người còn để lại ở Chi Lăng những vết tích của nền văn hóa Bắc Sơn - Mai Pha nổi tiếng với những hang động đẹp như trong huyền thoại và những rìu đá, mảnh gốm... minh chứng cho những giai đoạn sơ sử, tiền sử của con người sinh sống ở nước ta.

Vào những năm trước và sau công nguyên, ải Chi Lăng đã gắn liền với sự nghiệp dựng nước và giữ nước của dân tộc, đấu tranh chống các triều đại phong kiến Trung Quốc xâm lược. Thế kỷ 14, tể tướng nhà Trần là Phạm Sư Mạnh khi cưỡi ngựa qua biên ải đã hạ một câu thơ bất hủ: "Chi Lăng ải hiểm tựa lên trời".

Năm 1077, phụ quốc Thái uý Lý Thường Kiệt đi thân hành về Chi Lăng gặp phò mã Thân Cảnh Phúc bàn bạc việc binh. Với chiến tuyến Quyết Lý và Giáp Khẩu (Chi Lăng), Thân Cảnh Phúc và quân dân xứ Lạng đã góp sức đánh tan bọn xâm lược Tống lần thứ hai.

Thế kỷ XIII, cả thế giới kinh hoàng trước vó ngựa của đế quốc Nguyên Mông. Tuy nhiên, năm 1284, khi cánh quân Nguyên qua ải Chi Lăng đã bị quân ta chặn đánh kịch liệt và tướng Nguyên là Nghê Nhuận bị giết chết tại chỗ. Chính Hưng Đạo Đại vương Trần Quốc Tuấn đã thể hiện thiên tài quân sự của ông ở đây: bằng hố bẫy ngựa, phục binh của ta từ dưới hố dùng mã tấu phạt đứt chân ngựa, tách bọn Nguyên Mông thiện chiến ra khỏi ngựa mà tiêu diệt chúng...

Thế kỷ XV, ải Chi Lăng lại ghi vào lịch sử Việt Nam một trang chói lọi, đó là chiến thắng 1427, giết chết Nguyên soái An Viễn hầu Liễu Thăng - chủ tướng của giặc cùng 1 vạn quân Minh, góp phần quyết định kết thúc thắng lợi cuộc kháng chiến chống quân Minh, giải phóng đất nước. Thế kỷ XVIII, dưới thời Hoàng đế Quang Trung - một nhà quân sự thiên tài, Chi Lăng lại một lần nữa cùng quân dân cả nước đánh tan tành quân xâm lược nhà Thanh... Vào các thế kỷ XIX và XX, ải Chi Lăng lại chứng kiến những chiến công đánh Pháp, đuổi Nhật của quân dân ta.

Ải Chi Lăng đã được nhiều quan khách quốc tế, các nguyên thủ quốc gia, các tướng lĩnh, nhà sử học, khách du lịch... đến thăm với một sự trân trọng đặc biệt. Slôvăcxốc - nhà dân tộc học nổi tiếng Tiệp Khắc trước đây trong chuyến đi thăm ải Chi Lăng đã từng đánh giá: "Có lẽ đây là chiến luỹ hình thang độc nhất trên thế giới, nó thể hiện đầu óc thông minh và tài trí quân sự tuyệt vời của một dân tộc luôn phải chống trả với một đội quân xâm lược mạnh hơn mình gấp trăm lần trong quá trình lâu dài dựng nước và giữ nước. Thể hiện một tầm nhìn chiến lược nổi tiếng: "Lấy ít địch nhiều, lấy yếu thắng mạnh".

Núi Mẫu Sơn

Cách thành phố Lạng Sơn 30km về phía đông.

Núi nằm ở độ cao 1.541m so với mặt biển, khí hậu trên núi ôn hòa, thích hợp cho việc nghỉ dưỡng.

Núi Mẫu Sơn được bao bọc bởi hàng trăm quả núi nhỏ. Khí hậu ở đây ôn hòa, Mùa đông, Mẫu Sơn luôn bị mây mù bao phủ. Về mùa hè, nắng vàng rực rỡ. Còn khi vào xuân, cả vùng Mẫu Sơn đỏ rực sắc hoa đào.

Đào trái Mẫu Sơn vừa to, vừa ngọt. Mẫu Sơn có loại chè tuyết rất ngon, đượm nước. Và rượu Mẫu Sơn thơm nồng do chính người nơi đây nấu bằng men có thành phần của một số

cây thảo mộc chỉ có ở Mẫu Sơn. Chỉ ở độ cao ấy, với nguồn nước chảy ra từ lòng núi Mẹ, mới có hương vị rượu ngon nồng đến thế.

Đến Mẫu Sơn chẳng những để thưởng ngoạn cảnh sắc, không khí trong lành, mà còn được hòa mình vào cuộc sống con người, nền văn hóa của các dân tộc ít người nơi đây.

Trước đây, Mẫu Sơn vốn là khu nghỉ mát với nhiều biệt thự khang trang chẳng thua kém mấy so với Sa Pa, Tam Đảo. Nhưng rồi chiến tranh xảy ra, nhiều nhà cửa đã bị phá hủy. Trong tương lai, Mẫu Sơn sẽ được xây dựng lại thành khu nghỉ dưỡng và phát triển ngành du lịch leo núi.

Động Tam Thanh

Động Tam Thanh nằm ở phường Tam Thanh thành phố Lạng Sơn, phía tây phố Kỳ Lừa.

Vách động còn khắc bài thơ của Ngô Thì Sĩ ca ngợi vẻ đẹp thiên nhiên hùng vĩ nơi đây.

Động Tam Thanh nằm trong một dãy núi có hình đàn voi phủ phục trên mặt cỏ xanh. Hang động Tam Thanh ở lưng chừng núi. Cửa hang nhìn về hướng Đông cao chừng 8m có lối lên là 30 bậc đá đục vào sườn núi, có nhiều cây cối um tùm che khuất ánh nắng.

Vách động bên phải có khắc bài thơ của Ngô Thì Sĩ (1726-1780) khi ông làm đốc trấn Lạng Sơn, ca ngợi vẻ đẹp thiên nhiên hùng vĩ. Ý của bài thơ là: "Suối trong tuôn chảy trên hàng trăm mỏm đá như đang trò chuyện. Quay lưng lại nhìn sang ngọn núi phía trước thấy hòn Vọng Phu". Trong động có tượng Phật A Di Đà và nhiều nhũ đá ngoạn mục.

Chợ Kỳ Lừa

Chợ nằm ở trung tâm thành phố Lạng Sơn, tỉnh Lạng Sơn.

Chợ đã có từ hàng trăm năm nay, là một trung tâm mua bán sầm uất của nhân dân trong vùng cũng như khách ngoài tỉnh và các vùng lân cận.

Chợ Kỳ Lừa cũng là nơi giao lưu văn hóa của các dân tộc ít người. Vào các ngày phiên chợ, thanh niên các dân tộc Tày, Nùng, Dao nô nức về đây để mua sắm hàng hóa, tìm bạn gặp gỡ, trao đổi tâm tình. Chợ Kỳ Lừa nổi tiếng từ xưa đến nay, vì vậy du khách đến Lạng Sơn ai cũng rẽ vào chợ Kỳ Lừa để biết, để chiêm ngưỡng và mua vài món quà kỷ niệm cho chuyến đi.

Về Bắc Sơn vui hội Ná Nhèm

Lễ hội Ná Nhèm, xã Trấn Yên, huyện Bắc Sơn là lễ hội truyền thống được tổ chức vào ngày 15 tháng giêng. Sau thời gian hơn 50 năm bị gián đoạn, ngày 6/2/2012 (tức ngày 15 tháng Giêng năm Nhâm Thìn) lễ hội đã được phục dựng và vui mừng tổ chức trở lại. Chúng tôi đã có dịp về tham dự lễ hội đặc sắc này.

Mặc dù đã được nghe những người cao tuổi từng chứng kiến lễ hội Ná Nhèm năm xưa kể lại với những nghi thức, trò diễn, trò chơi ấn tượng và cũng được đọc bài báo viết về lễ hội này của một đồng nghiệp nhưng khi được thực tế tham dự, chúng tôi vẫn không khỏi ngỡ ngàng. Bản thân từng được dự rất nhiều lễ hội xuân trong và ngoài tỉnh nhưng với lễ hội Ná Nhèm, xã Trấn Yên, có thể nói rằng gần như là "độc nhất vô nhị". Chắc chắn ai được dự sẽ không thể quên được lễ hội này, đặc biệt là hình ảnh về tục hèm đánh trận và cung tiến lễ vật với sự tham gia của những người nam giới và đều hóa trang mặt nhọ.

Từ sáng sớm, đường vào xã Trấn Yên, nhất là hướng về khu vực thôn Làng Mỏ - nơi diễn ra lễ hội đã rất nhộn nhịp. Mặc dù trời lất phất mưa phùn, đường lầy một chút song điều đó không làm giảm không khí náo nức vui hội. Gần trưa, khi đoàn diễn tục hèm và cung tiến lễ vật đến cổng Tam Tiêu trước miếu Xa Vùn thì trời hửng nắng, ấm áp nên lễ hội càng đông hơn. Đến đầu giờ chiều thì càng tấp nập người xe. Diễn trình của lễ hội bao gồm: nghi thức tế lễ, cúng lễ; rước long ngai, bài vị thần từ đình Làng Mỏ lên miếu Xa Vùn. Sau đó là chương trình chào mừng lễ hội, ôn lại truyền thống của lễ hội với những ý nghĩa nhân văn sâu sắc. Tiếp đến là tục hèm đánh trận và cung tiến lễ vật. Ngoài ra, trong chương trình của lễ hội còn có các trò chơi dân gian như: đánh đu, kéo co, đánh cờ tướng, đẩy gậy, đặc biệt có trò diễn kén rể, kén dâu (hay còn gọi là Sĩ - Nông - Công - Thương; Ngư - Tiều - Canh - Mục)...

Có thể thấy từ nghi thức đầu tiên cho đến các nội dung cuối cùng trong lễ hội đều thu hút đông đảo nhân dân và du khách gần xa quan tâm theo dõi. Tìm hiểu được biết, để lễ hội tổ chức đảm bảo gìn giữ, bảo tồn và phát huy những nét truyền thống, đậm đà bản sắc dân tộc, đáp ứng được nhu cầu văn hóa lễ hội của cộng đồng, nhân dân thì trước đó, công tác sưu tầm, nghiên cứu, phục dựng, chuẩn bị cho ngày chính thức diễn ra lễ hội đã được tiến hành hết sức công phu, cẩn thận, chu đáo. Trong đó, bên cạnh sự quan tâm tích cực của ngành văn hóa thì còn có sự nỗ lực của cấp ủy, chính quyền địa phương và sự hưởng ứng giúp sức của các tầng lớp nhân dân. Do đó, lễ hội đã được tổ chức thành công tốt đẹp, thu hút đông đảo nhân dân, du khách gần xa về dự.

Trong mùa lễ hội xuân Nhâm Thìn 2012, lễ hội Ná Nhèm, xã Trấn Yên là một trong những lễ hội điểm của huyện Bắc Sơn, được chuẩn bị chu đáo, tổ chức trang trọng, vui tươi đã thu hút rất nhiều lượt người về dự. Lễ hội đã vượt ra khỏi tính chất không chỉ của riêng địa phương mở hội mà còn là của cả huyện, của tỉnh. Theo ông Hoàng Văn Chẩn, Chủ tịch UBND xã Trấn Yên, Trưởng ban tổ chức, ngày trước lễ hội cứ 3 năm lại được tổ chức nhưng kể từ lễ hội năm 2012 này về sau địa phương sẽ cố gắng duy trì mỗi năm tổ chức một lần. Việc phục dựng, tổ chức lễ hội Ná Nhèm nhận được sự hưởng ứng, chào đón, phấn khởi của đông đảo nhân dân... Qua các nội dung, hoạt động diễn ra trong lễ hội gồm tục hèm và các trò chơi, trò diễn càng thấy rõ nét đây là một lễ hội truyền thống đậm chất dân gian, tiêu biểu cho huyện Bắc Sơn nói riêng, tỉnh Lạng Sơn nói chung. Ẩn tàng trong đó là ý nghĩa nhân văn sâu sắc, thiết thực góp phần giáo dục, khơi dậy trong mỗi người về những giá trị truyền thống tốt đẹp, tình yêu quê hương, đất nước, tinh thần đoàn kết cộng đồng, niềm tự hào về truyền thống lịch sử, văn hóa của quê hương, cũng như cầu ước những điều may mắn, tốt lành, cuộc sống no ấm, đủ đầy, vật nuôi, cây cối sinh sôi, phát triển tốt tươi, mùa màng bội thu sẽ đến với mọi người, mọi nhà, "nhân khang, vật thịnh". Đồng thời qua đó còn thể hiện mong muốn phòng tránh thiên tai, dịch bệnh... Không chỉ có vậy, thông qua lễ hội, dân làng còn có dịp tỏ lòng thành kính, nhớ ơn công lao của Thành hoàng đã giúp nhân dân đánh giặc, giữ làng giữ nước, xây dựng và bảo vệ quê hương giàu mạnh, cuộc sống ấm no, hạnh phúc. Chắc chắn mỗi người tham dự lễ hội đều đã có được những trải nghiệm thú vị và ý nghĩa, tích lũy trong trí nhớ về những lễ hội tiêu biểu, đặc sắc với những nét đẹp văn hóa vô cùng độc đáo, phong phú, đa dạng trong kho tàng di sản lễ hội của cộng đồng các dân tộc Lạng Sơn đã và đang làm giàu thêm cho nền văn hóa Việt Nam tiên tiến, đậm đà bản sắc dân tộc. Các hoạt động của lễ hội đã và sẽ không ngừng góp phần tạo không khí vui xuân lành mạnh, bổ ích cho đồng bào các dân tộc trên địa bàn xã ngay từ đầu năm mới, thu hút du

khách gần xa đến với quê hương Trấn Yên ngày càng đông vui hơn để tìm hiểu, nghiên cứu về truyền thống lịch sử văn hóa, tiềm năng du lịch của xã, từ đó càng hiểu thêm yêu mảnh đất, con người nơi đây.

Vậy là từ nay trở đi, mỗi năm tết đến, xuân về, trong hành trình du xuân, trẩy hội trên quê hương Xứ Lạng, chúng ta lại có thêm một điểm đến vô cùng ý nghĩa nữa vào ngày 15 tháng giêng đó là lễ hội Ná Nhèm, xã Trấn Yên

Ẩm thực Lạng Sơn - Sự cầu kỳ tạo nên sự độc đáo

Phở chua Lạng Sơn

Đặc sản xứ Lạng này được chế biến khá cầu kỳ và có hương vị vô cùng hấp dẫn. Phở chua Lạng Sơn phải ăn nhẩn nha mới thưởng thức hết hương vị đặc biệt của nó. Hiện nay, phở chua có bán ở một số vùng miền núi phía bắc, nhưng chỉ có sản phẩm của Thất Khê, Lạng Sơn, là có tiếng hơn cả.

Phở chua gồm hai phần: nguyên liệu khô và phần nước. Phần khô trước hết phải kể đến bánh phở. Cũng vẫn là thứ bánh phở quen thuộc nhưng cái khác ở đây là bánh phở được làm se lại sao cho vừa dẻo vừa dai. Tiếp đó là món khoai tây thái chỉ và miếng doang được thoa qua mỡ sao cho thật giòn và vàng rộm lên. Gan lợn thái mỏng bằng nửa lòng bàn tay rán cháy cạnh. Thịt lợn ba chỉ loại ngon và dạ dày lợn đem quay trong chảo mỡ. Riêng vịt quay thì nên chọn mua tại các nhà hàng chuyên nghiệp nổi tiếng ở Thất Khê. Phần nước phở gồm: nước báng tỏi, dấm, đường, mì chính... Chính thứ nước hỗn hợp này làm cho người ăn không không cảm thấy ngấy. Còn nước lèo chính là thứ nước múc từ bụng con vịt quay, vừa có vị ngậy của mỡ vịt, vừa thơm phức nhờ những gia vị ướp trước khi quay.

Toàn bộ phần nguyên liệu được chuẩn bị từ trước và chờ đến khi khách gọi mới bắt đầu trộn. Khâu trộn là khâu cuối quyết định sự thành công của món phở chua. Phải trộn lượng nước vừa đủ sao cho nguyên liệu không bị nát mà gia vị vẫn thấm đều.

Những thứ trang điểm cho món phở chua gồm có lạc rang giã đập, các loại rau thơm, hành khô, dưa chuột và vài lát lạp xưởng thái mỏng. Ngoài ra còn có thêm thứ gia vị đặc biệt mà người địa phương quen gọi là xúng xàng tạo ra một hương vị rất lạ. Người ăn tùy khẩu vị của mình có thể thêm một chút chanh tươi, ớt hay tiêu... Món ăn này cầu kỳ nhưng giá cả rất phải chăng, khoảng 4.000-5.000 đồng/bát.

Phở chua là món ăn hàn thực nên nó được ưa chuộng nhất vào mùa thu và mùa hè. Phở chua được coi là món ăn đặc sản đáng tự hào của người Lạng Sơn, bởi vậy nó là món không thể thiếu trong các dịp đón khách quý tới nhà.

Đi Lạng Sơn chớ quên ngồng cải.

Ngồng cải là món ngon xứ Lạng sánh ngang với vịt quay mác mật, khâu nhục.

Nhắc đến Lạng Sơn, du khách không chỉ nhắc đến chuyện mua sắm mà còn nhớ ngay đến đặc sản rau ngồng cải. Thứ rau mới ăn có vị đăng đắng nhưng ăn vào rồi mới thấy vị giòn ngọt và man mát...

Là một trong những món ngon xứ Lạng sánh ngang với vịt quay mác mật, khâu nhục... Các món chế biến từ rau ngồng cải luôn được du khách ưa thích.

Thời điểm hiện nay, khi những tháng giáp Tết đang đến gần cũng là thời gian khiến du khách đổ về Lạng Sơn đông hơn thường lệ.

Vào dịp này, thứ rau ưa thời tiết lạnh như ngồng cải được các bà, các chị xứ Lạng bày bán nhiều hơn bao giờ hết. Du khách dễ dàng bị bắt mắt bởi những gánh rau ngồng cải xanh mát ở các chợ Đông Kinh, Tân Thanh, Kỳ Lừa...

Ngồng cải hay còn được gọi cải ngồng có thân to non, mập mạp, có hoa màu vàng, mọc cao vống lên. Hiện nay, giống ngồng cải đã được trồng ở nhiều nơi nhưng không đâu có cọng to, lá xanh và mỡ màng như ngồng cải xứ Lạng. Không chỉ nổi tiếng là rau sạch, ngồng cải còn chứa nhiều vitamin B1, B2...có lợi cho sức khỏe, là thực phẩm giúp đẹp da.

Ngồng cải có thể luộc, xào nấu tùy sở thích mỗi người; cũng có thể chế biến thành nhiều món vừa ngon, lạ vừa dễ ăn. Về cách sơ chế, ngồng cải phải tước lớp vỏ cọng để khỏi xơ.

Ngồng cải luộc chỉ cần rửa sạch cho vào nước sôi nhưng các chị em nội trợ nhớ cho thêm vài nhánh gừng. Rau chín chấm với mắm, nước sốt vị quay hay muối vừng đều ngon.

Rau có vị hơi đắng nhưng càng ăn càng thấy ngọt. Phổ biến hơn là ngồng cải xào thịt bò, thịt lợn cũng ngon không kém. Phi thơm hành tỏi cho thịt bò hoặc thịt lợn đảo qua cho tái. Sau đó xào lẫn ngồng cải với thịt đã tái cho đến khi ngồng cải chín, nêm gia vị vừa đủ là bắc ra được.

Cách xào ngồng cải không khó tương tự như các món xào rau khác nhưng để cọng ngồng cải xanh mướt, chín vừa phải không nhũn thì không phải ai cũng làm được.

Ngoài ra, ngồng cải còn là nguyên liệu để chế biến các món khác như nấu canh xương, canh sườn...Lúc này, khi nước dùng đã đủ vị ngọt chỉ cần cho ngồng cải đã cắt khúc vào đun chín mềm. Canh ngồng cải nấu xương có vị ngọt mát...

Còn chần chừ gì nữa, nếu bạn có dịp đến Lạng Sơn đừng quên mua đôi ba cân ngồng cải Lạng Sơn về ăn hẳn bạn sẽ mê ngay thứ rau đặc sản này!

Bánh cuốn trứng Lạng Sơn

Khách du lịch khi lên Lạng Sơn, dứt khoát phải một lần ghé thưởng thức món bánh cuốn trứng, không cầu kỳ, cao sang nhưng ngon đến lạ lùng...

Vẫn là bánh cuốn với gạo được xay mịn thành bột rồi tráng mỏng nhưng điểm khác của bánh cuốn trứng Lạng Sơn với các loại bánh cuốn khác bởi lớp nhân bên trong và nước dùng được chế biến rất lạ. Bánh cuốn trứng xứ Lạng đặc biệt bởi nhân trứng gà lòng đào thơm ngậy bên trong lớp bánh ăn kèm với nước dùng được ninh từ xương ống, cho thêm gia vị hành, mùi, tiêu, ớt... hoặc nước giấm đường pha với xì dầu. Khi ăn, hương vị dẻo quánh của bánh cuốn quyện với vị ngậy thơm của trứng sẽ làm thực khách vương vấn mãi.

Để có thể chế biến được chiếc vỏ bánh cuốn mềm, dẻo mà lại dai, người đầu bếp phải chọn được loại gạo ngon, đều hạt. Người vùng cao thường sử dụng gạo nương với hương vị đặc trưng, đậm đà của miền sơn cước. Gạo nương sẽ được đem xay thành bột rồi hòa với nước theo một công thức nhất định sao cho không quá loãng cũng không quá đặc để lớp vỏ bánh đạt được độ mềm dẻo nhất.

Người nấu dùng gáo múc một gáo bột láng đều và mỏng lên một chiếc nồi hấp. Chiếc

nồi này có cấu tạo khá đặc biệt, nó được căng một lớp vải mỏng, đường kính chừng 50cm, người ta sẽ quệt lên đó một lớp mỡ để khi tráng bánh bột sẽ không bị dính. Rồi nhanh chóng đậy nắp nồi lại đợi chừng 30 giây cho bột chín tới, giở nắp vung đập vào giữa lớp bánh tròn một quả trứng gà. Trứng được hấp trong lá bánh, chín tái đủ để tạo một lớp màng mỏng quanh lòng đỏ, giúp trứng không bị vỡ. Tiếp theo, người nấu sẽ dùng một chiếc đũa tre dẹp khéo léo lật từng góc mép bánh cuộn lại vuông vắn ôm ấp lấy nhân trứng bên trong, trông rất đẹp mắt và bày ra đĩa, rải thêm một lớp thịt nạc băm nhuyễn xào với hành ngò. Nước chấm ăn với bánh cuốn là nước ninh từ xương ống trộn với thịt băm, thêm chút gia vị đường, ớt, rau mùi băm nhỏ... tùy theo sở thích của mỗi người. Đa phần người dân bản địa xứ Lạng thích dùng nước chấm làm bằng giấm hơn. Không dùng bất cứ loại giấm nào khác mà phải là loại giấm đường của người địa phương làm. Khi ăn sẽ cảm nhận được vị thơm, chua chua, ngọt ngọt chứ không chua gắt như các loại giấm khác. Trộn đều giấm, xì dầu, đường, thịt và rau mùi đun nóng lên. Khi ăn vị thanh thanh của giấm quyện với vị ngậy của trứng sẽ làm thực khách không có cảm giác bị ngấy.

Bánh cuốn trứng Lạng Sơn phải được thưởng thức ngay khi còn nóng hổi mới ngon. Vì vậy, chỉ khi thực khách ngồi vào bàn, người bán hàng mới bắt đầu làm từng mẻ bánh. Bên cạnh bánh cuốn trứng, những thực khách không thích dùng trứng còn có thể thưởng thức món bánh cuốn thịt băm. Người bán hàng sẽ tráng một lớp bột mỏng lên mặt vải của nồi hấp, đợi chừng 30 giây cho lớp bột vừa chín, dùng đũa dẹp chia lớp bánh tròn thành hai phần rồi khéo léo cuốn lớp bột vào chiếc đũa đặt lên khay, tưới thêm một lớp thịt băm cuộn lại bày ra đĩa. Thực khách xắn từng miếng bánh cuốn thịt nhúng vào bát nước dùng nóng hổi cảm nhận được vị ngon, mềm mà dẻo quánh.

Thành phố Lạng Sơn có rất nhiều quán bán bánh cuốn trứng ngon như bánh cuốn trứng Thục Oanh trên đường Lê Lợi (gần nhà thi đấu thể dục thể thao). Bánh cuốn ở đây rất dẻo mà lại dai. Trong khi đó, bánh cuốn trứng thịt tái chín trên đường Trần Đăng Ninh dành cho những thực khách muốn thưởng thức vị thịt tái tươi ngọt thay thế cho thịt băm xào chín... Nhưng nổi tiếng nhất vẫn là quán bánh cuốn trứng bà Thắm, ở số 14 Nguyễn Du. Bà Thắm năm nay đã ngoài 70 tuổi và có "thâm niên" bán bánh cuốn từ hồi con gái. Quán tuy hẹp nhưng lúc nào cũng chật cứng khách ra vào. Nhiều thực khách đã một lần ghé quán đã trở thành khách "trung thân" của bà cụ bởi bánh cuốn ở đây vừa ngon mà cung cách phục vụ cũng hết sức chu đáo, và có thêm măng ớt muối ăn kèm. Măng ớt của bà cụ làm có vị chua giòn của măng non hòa trộn với vị cay của ớt tươi và vị thơm của quả mắc mật - loại quả chỉ có ở Lạng Sơn.

Thưởng thức miếng ngon ấy, nhất là trong cái không khí rét mướt của xứ Lạng, cũng đủ để bạn nhớ mãi.

Lợn quay lá mác mật (Lạng Sơn)

Ai đã một lần đến thăm Lạng Sơn một vùng cao sầm uất nơi biên cương chắc khó quên được hương vị đậm đà của thịt lợn quay lá mác mật. Phố Chính Cái ở chợ Kỳ Lừa có tới tám bàn thịt quay đồ sộ nhưng ngày nào cũng vậy, cứ đến chiều là người ta đã mau hết.

Thịt lợn quay ở Lạng Sơn ngon bởi nhiều thứ nhưng thứ gia vị chính để tạo hương vị đặc trưng là lá mác mật. "Mác mật" là tiếng dân tộc có nghĩa là quả ngọt. Quả mác mật có hình dáng và vị gần giống như quả quất hồng bì dưới xuôi nhưng nhỏ mịn và ngọt hơn. Lá mác mật dùng quay các loại thịt gia cầm như gà vịt, ngan ngỗng đều được và đưa lại vị

thơm đặc biệt.

Lá mác mật sau khi tẩm gia vị mắm muối mì chính húng lìu được nhồi cả vào bụng lợn đã cạo sạch lông, làm lông sạch sẽ, khâu kín lại và đem đến lò quay. Miếng thịt lợn quay đạt yêu cầu phụ thuộc vào đôi tay khéo léo của người quay.

Vừa quay người ta vừa phết đều mật ong hòa với nước lã lên mình con lợn, mật ong làm cho da lợn vàng bóng giòn tan; mật ong cũng có tác dụng giữ cho lợn khi quay nóng không bị nứt da. Đĩa thịt quay vàng ruộm ngon lành dễ làm cho người thấy phải thèm thuồng vì lớp da phồng giòn, lớp nạc trắng hồng nằm đều giữa lớp mỡ mỏng mầu ngà, tất cả dậy lên thành mùi thơm của lá mác mật quyện mùi mật ong húng lìu càng làm ngát hương.

Lên thăm xứ Lạng du khách có thể thăm quan chợ biên giới rồi các động Tam Thanh, Nhị Thanh, thành nhà Hồ, chiều trở về có đĩa thịt quay ăn kèm với lọ măng ớt cũng là một đặc sản nữa của Lạng Sơn thấy trong lọ còn có ngâm thêm quả mác mật thơm thơm càng thấy mác mật là bí quyết để cho thịt quay thơm thêm gấp bội. Chẳng biết thịt lợn quay thiếu lá mác mật sẽ ra sao? Có còn thơm ngon nữa không?

12. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC QUẢNG NINH - NÍU HỒN DU KHÁCH BỐN PHƯƠNG

Du lịch Quảng Ninh - Khám phá những danh thắng có một không hai

Ghé thăm chùa cổ Hồ Thiên

Chùa Hồ Thiên nằm trong Khu di tích nhà Trần tại Đông Triều. Ngôi chùa đã được Bộ Văn hóa, Thông tin (nay là Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch) công nhận là Di tích lịch sử - văn hóa cấp quốc gia từ năm 2006.

Trải qua bao nhiêu thăng trầm của thời gian, chùa Hồ Thiên tráng lệ năm nào đến nay chỉ còn là phế tích, nhưng khu thánh địa linh thiêng này đang được tích cực tôn tạo, nhằm lấy lại những giá trị cổ xưa vốn có.

Ngôi chùa tọa lạc trên núi Phật Sơn, ngọn núi mà theo các nhà phong thủy là có địa thế "long chầu, hổ phục" cực kỳ đắc địa. Sư trụ trì chùa Hồ Thiên là Tỷ kheo Thích Đạt Ma Trí Thông cho biết: "Khu chùa tựa vào đỉnh núi Phật Sơn, cho nên suốt cả mùa đông không hề có ngọn gió bấc nào thổi vào được...". Nhà sư còn giải thích: "Chữ hồ trong Hồ Thiên tự không phải là ao, mà mang nghĩa "quần tụ". Hồ Thiên là sự quần tụ trên trời...".

Điểm ấn tượng nhất hiện vẫn còn ở ngôi chùa cổ là tấm bia đá lớn ở trong một nhà bia mới dựng, được ghép bằng mộng đá thay cho bia cũ xây bằng gạch. Trải qua 300 năm tồn tại, đến nay những nét chữ chạm khắc trên bia vẫn còn rất sắc nét. Nhiều ý kiến cho rằng đây là tấm bia đá đẹp nhất hiện nay trong các di tích ở Quảng Ninh. Bên cạnh những giá trị về nghệ thuật, tấm bia còn ẩn chứa giá trị về mặt lịch sử, văn học, đó là bài văn khắc trên bia ca ngợi cảnh đẹp Hồ Thiên và ca ngợi công đức của chúa Trịnh. Bia dựng ngày tốt tháng 3 niên hiệu Vĩnh Hựu thứ 2 (1736).

Di tích lịch sử và danh lam thắng cảnh Yên Tử

Di tích lịch sử và danh lam thắng cảnh Yên Tử gắn liền với tên tuổi Phật hoàng Trần Nhân Tông (1258 - 1308), vị vua từng lãnh đạo quân dân thời Trần hai lần đánh thắng quân Nguyên - Mông, rồi từ bỏ ngai vàng, lên Yên Tử tu hành, sáng lập ra Thiền phái Trúc Lâm đậm màu sắc Việt.

Trong lịch sử, Yên Tử luôn là một trong những trung tâm Phật giáo của cả nước, gắn với nhiều kiến trúc cổ, được xây dựng qua các thời kỳ lịch sử khác nhau (Lý, Trần, Lê, Nguyễn).

Về địa lý, Yên Tử là dãy núi thấp, thuộc hệ thống cánh cung Đông Triều, một vùng địa chất được hình thành từ kỷ Đệ tứ, với các loại đá gốc, như sa thạch, sỏi kết sạn và phù sa cổ... Địa hình, địa chất phức tạp của khu vực đã kiến tạo nên các điểm cảnh quan kỳ vĩ, như thác Ngự Dội, thác Vàng, thác Bạc, cổng Trời, đường Tùng, rừng trúc, đỉnh núi Yên Tử..., nơi có những kiến trúc cổ truyền như hòa mình vào thiên nhiên hùng vĩ.

Khu vực Yên Tử có tổng diện tích tự nhiên khoảng 2686ha, trong đó có 1736ha rừng tự nhiên, đặc trưng cho hệ sinh thái rừng Đông Bắc, nơi còn bảo tồn được nhiều nguồn gen động, thực vật quý hiếm... Xen kẽ với thiên nhiên là hệ thống chùa, am, tháp... Ven lối dẫn lên các chùa, am, tháp thường trồng rất nhiều tùng. Trong khu vực này hiện còn khoảng hơn 200 cây tùng đại thụ, thuộc 4 nhóm quý hiếm, được trồng cách đây khoảng 700 năm. Ngoài đường tùng cổ thụ, rừng trúc ở đây cũng nổi tiếng từ ngàn xưa... Trúc là sản phẩm độc đáo của Yên Tử, tượng trưng cho sức sống dẻo dai, vẻ đẹp thanh bạch và tạo nhã của tạo hóa. Có lẽ, đó cũng chính là lý do mà Trần Nhân Tông đã chọn nơi đây để tu hành và lấy tên "rừng Trúc", tức Trúc Lâm, để đặt tên cho dòng Thiền do ông sáng lập.

Hội Yên Tử là lễ hội hành hương vào mùa xuân, bắt đầu từ ngày 10 tháng Giêng hằng năm và kéo dài suốt 3 tháng mùa xuân.

Khu vực Yên Tử bao gồm một số địa điểm và kiến trúc Phật giáo chính như:

Chùa Bí Thượng

Chùa Bí Thượng xưa được khởi dựng từ thời Hậu Lê, trên mặt nền kiến trúc hình chữ Nhất, từng được trùng tu, tôn tạo nhiều lần trong lịch sử. Trong thời kỳ kháng chiến chống Pháp, chùa bị phá hủy hoàn toàn. Năm 1993, chùa được dựng lại trên mặt nền kiến trúc hình chữ Đinh, quay hướng Tây Nam, hệ khung bằng bê tông, tường xây gạch, mái lợp ngói Tây. Tiền đường gồm ba gian, hai chái nối với ba gian hậu cung. Hai dãy tả vu, hữu vu mỗi bên 9 gian, kiến trúc đơn giản, thờ Thập bát La Hán. Nhà tổ ở phía sau chùa chính, được dựng trên mặt nền hình chữ Nhất, gồm năm gian, mái lợp ngói mũi hài, hai đầu hồi bít đốc, vì kèo nóc kiểu giá chiêng chồng rường con nhị.

Chùa Suối Tắm

Được dựng dưới chân núi, sát bên bờ suối Tắm, bố cục mặt bằng kiến trúc dạng chữ Đinh, gồm ba gian hai chái bái đường và một gian hậu cung, mái lợp ngói mũi hài, có đầu đao ở bốn góc mái trang trí hình mây cuộn và rồng, trên bờ nóc trang trí hình rồng. Kiến trúc nhà tổ được bố trí trên mặt nền hình chữ Nhất, gồm ba gian hai chái, mái lợp ngói mũi hài, đầu đao bốn mái. Hai dãy Tả vu, Hữu vu mỗi bên có mái lợp ngói mũi hài, đầu đao ở bốn góc mái trang trí hoa văn mây xoắn.

Chùa Cầm Thực

Nằm về bên trái con đường vào Yên Tử. Chùa cũ được dựng từ thời Trần, bố cục mặt bằng kiến trúc kiểu chữ Nhất, gồm 6 gian, nay chỉ còn nền móng. Dựa trên những dấu tích còn lại, chùa (mới) đã được xây dựng lại vào năm 1993, gồm các hạng mục: chùa chính, nhà Mẫu và các công trình phụ trợ. Chùa chính có bố cục mặt bằng kiến trúc kiểu chữ Đinh, gồm ba gian, hai chái, mái lợp ngói vẩy. Nhà Mẫu có bố cục mặt bằng kiến trúc kiểu chữ Nhất, gồm ba gian, tường hồi bít đốc, mái lợp ngói vẩy.

Chùa Lân

Chùa Lân xưa được dựng từ thời Trần. Đây vốn là một ngôi chùa lớn, với những công trình đồ sộ nhưng đã bị hủy hoại theo thời gian, nay chỉ còn lại một vài dấu tích trên mặt đất. Năm 2002, Chùa Lân (Thiền viện Trúc Lâm Yên Tử) đã được xây dựng lại, gồm các hạng mục chính điện, nhà tổ, lầu trống, lầu chuông, tam quan, nhà trưng bày, nhà khách, nhà tăng, nhà ni... Chính điện được xây theo khối vuông, chồng diêm hai tầng tám mái, lợp ngói vẩy. Nhà tổ ở phía sau chính điện, cao hơn tòa chính điện.

Chùa Giải Oan

Chùa Giải Oan xưa được dựng vào thời Trần. Trải qua thời gian và thăng trầm của lịch sử, chùa đã bị xuống cấp nghiêm trọng. Năm 1994, nhân dân công đức xây dựng lại chùa, gồm các hạng mục: chùa chính, nhà Mẫu, nhà tổ, nhà tu lễ, nhà bếp và một số công trình khác. Chùa chính được dựng trên mặt nền kiến trúc kiểu chữ Đinh, gồm ba gian, hai chái tiền đường và một gian hậu cung. Nhà Mẫu nằm bên phải chùa chính, dựng trên mặt bằng kiến trúc kiểu chữ Đinh, gồm ba gian, hai chái bái đường và một gian hậu cung. Nhà tổ nằm bên trái chùa chính, dựng trên mặt bằng kiến trúc kiểu chữ Nhất, gồm ba gian, mái lợp ngói vẩy, đầu kìm nóc đắp nổi hình rồng.

Cụm tháp Hòn Ngọc

Cụm tháp Hòn Ngọc nằm trên một gò đất khá rộng, bằng phẳng, gồm ba tháp đá và một tháp gạch. Các tháp đá được làm bằng đá gạo, một tầng, do các phiến đá được tạo mộng ghép lại với nhau. Bệ tháp làm theo kiểu thót ở giữa, giật cấp ra hai bên. Một mặt thân tháp có cửa vòm, bên trong đặt bát hương và bài vị. Mái tháp đua ra so với thân tháp, bốn diềm mái cong. Trên đỉnh tháp đặt một bình nước cam lồ.

Vườn tháp Huệ Quang (khu tháp Tổ)

Vườn tháp Huệ Quang nay chỉ còn 64 ngọn tháp và mộ, trong đó có 40 tháp mới được trùng tu năm 2002, 11 tháp đá, 13 tháp gạch, một số ngôi tháp đã bị đổ chỉ còn lại dấu tích. Tháp Tổ Trần Nhân Tông hay còn gọi là Tháp Huệ Quang mặt bằng rộng khoảng 180m^2, cao 10m, với 6 tầng, được ghép từ các phiến đá xanh, đặt ở vị trí trung tâm của vườn tháp. Sân tháp hình vuông, có tường bao quanh. Nền tháp xòe rộng, hình lục lăng, mặt ngoài chạm nổi hình sóng nước. Tầng bệ tháp tạc đài sen 102 cánh, chạm nổi trang trí hoa dây. Trong lòng tầng 2 của tháp đặt tượng Phật hoàng Trần Nhân Tông, cao 62cm, bằng chất liệu đá cẩm thạch, trong tư thế một nhà sư ngồi thiền định, mình khoác áo cà sa hở ngực phải, các nếp áo chảy tràn ra mặt bệ tượng.

Chùa Hoa Yên

Chùa Hoa Yên được dựng từ thời Lý và được tôn tạo nhiều lần trong lịch sử. Chùa tọa

lạc trên lưng chừng núi, quay hướng Tây Nam, gồm có các hạng mục: chùa chính, nhà tổ, tả vu, hữu vu, nhà khách, nhà ni, nhà bếp và một số công trình phụ trợ khác. Chùa chính có mặt nền kiến trúc kiểu chữ Công, vì kèo kết cấu, theo thức thượng giá chiêng chồng rường, hạ bẩy. Nhà tổ có mặt bằng kiến trúc kiểu chữ Nhất, gồm ba gian, hai chái, mái lợp ngói mũi hài kép. Hai dãy tả vu, hữu vu kiến trúc giống nhau, dạng hai tầng tám mái. Nhà khách gồm một gian, hai chái, tường hồi bít đốc, mái lợp ngói mũi hài.

Am Thiền Định

Am Thiền Định xưa vốn là một ngôi tháp cổ đặc biệt ở Yên Tử, đứng đơn lẻ một mình, phía sau chùa Hoa Yên. Tháp xây bằng gạch đỏ tráng men xanh, bề mặt đúc nổi nhiều hoa văn và mặt thú lạ. Am Thiền Định nay chỉ còn lại dấu vết của nền móng cũ.

Chùa Một mái

Chùa Một Mái nằm nép mình bên sườn núi cao. Một nửa chùa ẩn sâu trong hang núi, nửa còn lại phô ra bên ngoài và chỉ có một mái. Không gian trong chùa rất hẹp. Kiến trúc chùa được làm bằng gỗ, mái lợp ngói ta. Xung quanh là hệ thống ván bưng, có hai cửa sổ chấn song, được bố trí ở giữa để tạo độ thoáng cho không gian bên trong.

Am Thung, Am Dược

Am Thung và Am Dược hiện nay chỉ còn là các phế tích. Dấu vết kiến trúc còn lại cho thấy, các am này được xây bằng đá. Am Dược có mặt bằng kiến trúc hình chữ Đinh, gồm ba gian chính điện và một gian hậu cung. Am Thung có mặt nền kiến trúc gồm ba gian bái đường và một gian hậu cung.

Chùa Bảo Sái

Chùa Bảo Sái nằm trên sườn núi, quay hướng Tây Nam. Chùa chính có mặt bằng kiến trúc kiểu chữ Đinh, gồm ba gian, hai chái bái đường và một gian hậu cung. Nhà tổ có mặt bằng kiến trúc dạng chữ Nhất, gồm ba gian, thấp hơn so với chùa chính khoảng 1m, mái lợp ngói vẩy.

Chùa Vân Tiêu

Chùa Vân Tiêu toạ lạc trên sườn núi. Hai bên chùa có 2 dãy núi cao, tạo thành thế tay ngai bao bọc lấy chùa. Bên phải chùa có một dòng suối. Các hạng mục kiến trúc chính của chùa gồm: chùa chính, thiêu hương, nhà tăng, nhà bếp và một số công trình phụ trợ khác. Chùa chính có mặt bằng kiến trúc kiểu chữ Đinh, gồm ba gian, hai chái.

Chùa Đồng

Chùa Đồng nằm trên đỉnh cao nhất của núi Yên Tử, được đúc từ chất liệu đồng. Mặt bằng kiến trúc của chùa dạng chữ Nhất, kết cấu vững chắc, được đặt trên sập đồng, dạng chân quỳ, dạ cá. Dáng chùa như một bông hoa sen nở, ngự trên sập đồng. Chùa quay hướng Tây Nam, diện tích khoảng 20m^2, chiều cao từ mặt nền đến mái là 3,35m. Chùa được làm thành khối vuông bốn mái, lợp ngói mũi hài, bờ nóc và bờ giải không trang trí, hai đầu bờ nóc cùng bốn đầu đao là hình đầu rồng.

Những giá trị lịch sử - văn hóa đặc biệt của khu di tích đã đưa Yên Tử trở thành một chốn thiêng trong đời sống tinh thần của người Việt. Để khẳng định giá trị đặc biệt của di tích, Thủ tướng Chính phủ đã quyết định xếp hạng Di tích lịch sử và danh lam thắng cảnh

Yên Tử là di tích quốc gia đặc biệt (Quyết định số 1419/QĐ-TTg ngày 27/09/2012).

Vịnh Hạ Long - Kỳ quan của thiên nhiên

Vịnh Hạ Long (vịnh nước nơi rồng đáp xuống) là một vịnh nhỏ thuộc phần bờ Tây vịnh Bắc bộ tại khu vực biển Đông Bắc Việt Nam, bao gồm vùng biển đảo thuộc thành phố Hạ Long, thị xã Cẩm Phả và một phần của huyện đảo Vân Đồn. Là trung tâm của một khu vực rộng lớn có những yếu tố ít nhiều tương đồng về địa chất, địa mạo, cảnh quan, khí hậu và văn hóa, với vịnh Bái Tử Long phía đông bắc và quần đảo Cát Bà phía tây nam, vịnh Hạ Long giới hạn trong diện tích khoảng 1.553km² bao gồm 1.960 hòn đảo lớn nhỏ, phần lớn là đảo đá vôi, trong đó vùng lõi của Vịnh có diện tích 334km² quần tụ dày đặc 775 hòn đảo. Lịch sử kiến tạo địa chất đá vôi của Vịnh đã trải qua khoảng 500 triệu năm với những hoàn cảnh cổ địa lý rất khác nhau; và quá trình tiến hóa carxtơ đầy đủ trải qua trên 20 triệu năm với sự kết hợp các yếu tố như tầng đá vôi dày, khí hậu nóng ẩm và tiến trình nâng kiến tạo chậm chạp trên tổng thể. Sự kết hợp của môi trường, khí hậu, địa chất, địa mạo, đã khiến vịnh Hạ Long trở thành quần tụ của đa dạng sinh học bao gồm hệ sinh thái rừng kín thường xanh mưa ẩm nhiệt đới và hệ sinh thái biển và ven bờ với nhiều tiểu hệ sinh thái. 14 loài thực vật đặc hữu và khoảng 60 loài động vật đặc hữu đã được phát hiện trong số hàng ngàn động, thực vật quần cư tại Vịnh. Những kết quả nghiên cứu, thám sát khảo cổ học và văn hóa học cho thấy sự hiện diện của những cư dân tiền sử trên vùng vịnh Hạ Long từ khá sớm, đã tạo lập những hình thái văn hóa cổ đại tiếp nối nhau bao gồm văn hóa Soi Nhụ trong khoảng 18.000-7.000 năm trước Công Nguyên, văn hóa Cái Bèo trong 7.000-5.000 năm trước Công nguyên và văn hóa Hạ Long cách ngày nay khoảng từ 3.500-5.000 năm. Tiến trình dựng nước và truyền thống giữ nước của dân tộc Việt Nam, trong suốt hành trình lịch sử, cũng khẳng định vị trí tiền tiêu và vị thế văn hóa của vịnh Hạ Long qua những địa danh mà tên gọi gắn với điển tích còn lưu truyền đến nay, như núi Bài Thơ, hang Đầu Gỗ, Bãi Cháy v.v... Hiện nay, vịnh Hạ Long là một khu vực phát triển năng động nhờ những điều kiện và lợi thế sẵn có như có một tiềm năng lớn về du lịch, nghiên cứu khoa học, nuôi trồng, đánh bắt thủy sản, giao thông thủy đối với khu vực vùng biển Đông Bắc Việt Nam nói riêng và miền Bắc Việt Nam nói chung. Từ hơn 500 năm về trước trong bài thơ Lộ nhập Vân Đồn, Nguyễn Trãi đã lần đầu tiên ca ngợi vịnh Hạ Long là "kỳ quan đá dựng giữa trời cao". Năm 1962 Bộ Văn hóa-Thông tin Việt Nam đã xếp hạng vịnh Hạ Long là di tích danh thắng cấp quốc gia đồng thời quy hoạch vùng bảo vệ. Năm 1994 vùng lõi của vịnh Hạ Long được UNESCO công nhận là Di sản Thiên nhiên Thế giới với giá trị thẩm mỹ (tiêu chuẩn vii), và được tái công nhận lần thứ 2 với giá trị ngoại hạng toàn cầu về địa chất-địa mạo (tiêu chuẩn viii) vào năm 2000. Cùng với vịnh Nha Trang của Việt Nam, vịnh Hạ Long là một trong số 29 vịnh được câu lạc bộ các vịnh đẹp nhất trên thế giới xếp hạng và chính thức công nhận vào tháng 7 năm 2003.

Truyền thuyết về vịnh Hạ Long: Hình ảnh vịnh Hạ Long với muôn vàn hòn đảo được ví như vô số châu ngọc đàn rồng phun raVịnh Hạ Long có từ xa xưa do những kiến tạo địa chất. Tuy nhiên, trong tâm thức của người Việt từ thời tiền sử với trí tưởng tượng dân gian và ý niệm về cội nguồn con Rồng cháu Tiên, một số truyền thuyết cho rằng khi người Việt mới lập nước đã bị giặc ngoại xâm, Ngọc Hoàng sai Rồng Mẹ mang theo một đàn Rồng Con xuống hạ giới giúp người Việt đánh giặc. Thuyền giặc từ ngoài biển ào ạt tiến vào bờ vừa lúc đàn Rồng tới hạ giới. Đàn rồng lập tức phun ra vô số châu ngọc và thoắt biến thành muôn ngàn đảo đá trên biển, như bức tường thành vững chắc chặn bước tiến của thuyền

chiến giặc. Đoàn thuyền giặc đang lao nhanh, bị chặn đột ngột đã đâm vào các đảo đá và va chạm với nhau vỡ tan tành. Sau khi giặc tan, thấy cảnh mặt đất thanh bình, cây cối tươi tốt, con người nơi đây lại cần cù, chịu khó, đoàn kết giúp đỡ nhau, Rồng Mẹ và Rồng Con không trở về trời mà ở lại hạ giới, nơi vừa diễn ra trận chiến. Vị trí Rồng Mẹ đáp xuống là Hạ Long; nơi Rồng Con đáp xuống là Bái Tử Long và đuôi đàn rồng quẫy nước trắng xóa là Bạch Long Vĩ (bán đảo Trà Cổ ngày nay, với bãi cát dài trên 15km). Lại có truyền thuyết khác nói rằng vào thời kỳ nọ khi đất nước có giặc ngoại xâm, một con rồng đã bay theo dọc sông xuôi về phía biển và hạ cánh xuống ở vùng ven biển Đông Bắc làm thành bức tường thành chắn bước tiến của thủy quân giặc. Chỗ rồng đáp xuống che chở cho đất nước được gọi là Hạ Long.

Đảo Tuần Châu - Khu du lịch kết hợp hài hòa giữa truyền thống và hiện đại

Khu du lịch đảo Tuần Châu cách trung tâm thành Phố Hạ Long khoảng 2km. Khu du lịch đảo Tuần Châu có diện tích 220ha, được kiến tạo bởi những ngọn đồi thoai thoải. Một con đường trải bê tông dài khoảng 2km nối đảo với đất liền. Tại Tuần Châu có rất nhiều hạng mục công trình đã và đang được xây dựng. Từ ngoài cổng đi vào lần lượt du khách sẽ đi qua một khu đồi với khu biệt thự có hạ tầng cơ sở đạt tiêu chuẩn quốc tế. Đi tiếp vào trong khu phố ẩm thực với năm nhà hàng và nhà tròn được thiết kế theo kiến trúc cung đình rất đẹp cùng một lúc có thể phục vụ trên 1.000 thực khách với những món ăn Âu, Á và dân tộc do các đầu bếp nổi tiếng trong nước và ngoài nước thực hiện. Các tiếp viên nhà hàng đều mang trang phục truyền thống của Việt Nam. Vào khu trung tâm du khách sẽ choáng ngợp bởi câu lạc bộ biểu diễn cá heo, hải cẩu, sư tử biển được xây dựng rất hiện đại và độc đáo.

Bãi tắm Tuần Châu với thảm cát trải dài 2km sẽ làm cho du khách thoải mái vùng vẫy giữa làn sóng biển trong xanh. Sát bãi biển là khu biệt thự 50 phòng nghỉ đạt tiêu chuẩn quốc tế 5 sao mang đến cho dư khách những phút giây thoải mái. Ở đây còn có trên 300 phòng nghỉ khác đạt tiêu chuẩn quốc tế. Tại đảo Tuần Châu du khách có thể tham dự các hoạt động thể thao dưới nước: mô tô trượt nước tốc độ cao; ca nô kéo dù, lướt ván; câu cá trên biển Hạ Long; chèo thuyền; khinh khí cầu tham quan vịnh Hạ Long hoặc leo núi, cắm trại. Các dịch vụ: biểu diễn cá heo, sư tử biển, hải cẩu, xiếc thú, võ thuật phục vụ khách liên tục 3 suất/ngày trong tất cả các ngày trong tuần trừ thứ 2, công viên nhạc nước. Hiện nay khu du lịch đảo Tuần Châu đang hoàn thiện. Rất nhiều dự án khác đang chờ các nhà đầu tư, biến đảo Tuần Châu thành đảo Ngọc Châu của Hạ Long, với ước mong được đón bạn đến với năm "Du lịch Hạ Long"

Ẩm thực Quảng Ninh - Sự kết hợp thú vị của hương vị biển

Hấp dẫn xôi trắng, chả mực Hạ Long

Buổi sáng đầu tiên ở Hạ Long, anh bạn tôi mời đi điểm tâm với đặc sản xôi trắng chả mực. Cả bọn nhìn nhau tự hỏi: "Xôi cũng là đặc sản ư?".

Nơi bạn dẫn đến là một quán không tên, mượn tạm địa điểm của một tiệm internet, nằm trên con phố được gọi là phố Thương Mại, phường Hồng Gai. Bên ngoài quán chỉ có một chiếc chảo to dùng để chiên chả. Những miếng chả vàng ruộm, ngập trong dầu đang sôi réo rắt. Trong quán, bàn ghế đơn sơ nhưng khách ăn thì đông không thể tả. Chúng tôi tìm mãi

mới có được vài chiếc ghế trống. Suất ăn được phục vụ mang ra, một đĩa xôi trắng bốc khói với những lát chả mực vàng ruộm trông rất bắt mắt. Chúng tôi hít hà hương thơm nhè nhẹ của xôi nếp, vị đậm đà của những lát chả mực và cảm thấy những thắc mắc của mình về từ "đặc sản" đã được giải đáp. Xôi được đồ từ nếp mới, vừa thơm vừa dẻo; chả mực vừa dai vừa giòn sừn sựt, vị vừa ăn- hương và vị cứ lan tỏa khắp khứu giác và vị giác khiến thực khách khó lòng không gọi thêm đĩa thứ hai. Ngoài ăn kèm với xôi trắng, chả mực còn được dùng để ăn với bánh cuốn. Bánh cuốn chả mực cũng là đặc sản của Hạ Long và một trong những hàng nổi tiếng là bánh cuốn cây bàng ở khu Bạch Đằng.

Những người bán chả mực ở Hạ Long nói rằng mực thì biển nào cũng có nhưng để làm chả mực ngon thì nhất định phải là mực tươi, mới được đánh bắt trong khu vực biển của Hạ Long, thịt mới thơm và dậy mùi. Người ta giã mực bằng tay để chả vừa dai vừa giòn. Giã chả mực không cần giã nhuyễn như giã giò lụa nhưng phải đủ độ để chả dai đồng thời phải đảm bảo sao cho vẫn còn trộn lẫn những miếng giã dối để chả giòn. Râu mực được xắt ngắn, giã sơ qua rồi trộn lẫn với thịt. Trong quá trình giã, người ta cho tiêu, tỏi và nêm nếm để các loại gia vị được trộn đều với mực. Chả mực rất kén lửa, vì vậy khi rán phải giữ lửa đều, không quá to cũng không quá nhỏ. Miếng chả ngon là miếng chả tỏa mùi thơm nức mũi ngay từ phút đầu được thả vào chảo dầu. Chả được rán cho đến vàng thì vớt ra để ráo dầu. Bây giờ, người ta ăn chả mực với nhiều loại nước chấm khác nhau, có người thích xì dầu, có người thích tương ớt... Thế nhưng ngon nhất vẫn là chả mực chấm nước mắm nguyên chất có rắc hạt tiêu bởi như thế mới cảm nhận hết hương vị của chả mực.

Mỗi suất xôi trắng chả mực hoặc bánh cuốn chả mực ở các hàng bình dân có giá từ 15.000 đến 20.000 đồng. Mua theo cân, chả mực có giá khoảng 250.000 đồng/kg. Khu vực chợ Hạ Long có nhiều hàng bán chả mực, nổi tiếng có thể kể đến các hàng: Thoan, Kim Thoa.

Chả mực là món ăn vừa bình dân vừa là "thương hiệu" đặc sản của Hạ Long mà đã đến thì du khách đừng quên thưởng thức. Và nếu có dịp, du khách cũng đừng bỏ qua những đặc sản của vùng đất Quảng Ninh, như: miến rong Bình Liêu, rươi Đông Triều, rượu mơ Yên Tử, bánh tài lòng ệp của người dân tộc Sán Dìu ở Vân Đồn, thịt Khau nhục ở Tiên Yên với xuất xứ từ Trung Quốc...

Bánh cuốn chả mực, đậm đà vị biển

Miếng bánh dày dặn, hào sảng như người dân đất Mỏ, ăn kèm với chả mực dai dai, ngọt đậm hương vị miền biển.

Bánh cuốn là món ăn dân dã quen thuộc với người dân Việt Nam từ bao đời. Miếng bánh mỏng tang được làm từ hạt gạo ngày mùa, trắng muốt, mềm mại ăn cùng thứ nước chấm đậm đà. Một món ăn không màu mè, cầu kỳ trong cách chế biến nhưng lại có thể khiến người ăn thích mê

Ở mỗi vùng miền, người dân lại có cách chế biến bánh cuốn khác nhau cho phù hợp với khẩu vị của địa phương. Nếu như vùng Lạng Sơn, Hà Giang ăn bánh cuốn trứng cùng thứ nước chấm ngòn ngọt của nước hầm xương thì bánh cuốn Phủ Lý lại ăn kèm với thịt nướng tẩm ướp gia vị từa tựa như bún chả Hà Nội.

Nức tiếng nhất phải kể đến bánh cuốn Thanh Trì đã trở thành thương hiệu. Ban đầu, bánh cuốn Thanh Trì thứ thiệt chỉ là lớp bánh cuốn chay được các cô thôn nữ đem từ vùng

ngoại thành vào bán, tùy khẩu vị, có người ăn cùng chả quế. Sau này, bánh cuốn Thanh Trì có thêm lớp nhân từ mộc nhĩ và thịt lợn băm. Ngày nay, người đầu bếp còn sáng tạo ra nhiều kiểu ăn khác như ăn cùng với nấm, tôm hay thịt gà.

Thế nhưng, ai từng tới vùng đất Hạ Long Quảng Ninh, sẽ thấy bất ngờ trước sự kết hợp độc đáo giữa bánh cuốn là sản vật của vùng đồng bằng với chả mực, một đặc sản đậm đà hương vị miền biển. Chẳng cần quảng cáo, chả mực Hả Long đã nổi danh xa gần bởi mùi vị hấp dẫn, khó quên. Mực thì vùng biển nào cũng có nhưng người dân nơi đây tin rằng chỉ có mực Hạ Long thứ thiệt mới có thể cho ra được loại chả mực hảo hạng, dai ngon, thơm nức.

Chả mực ngon là loại được giã tay, không giã nhuyễn như giã giò để đảm bảo vẫn còn độ giòn vừa phải. Trong quá trình giã, người Hạ Long cho thêm các loại gia vị như tiêu, tỏi để khi rán dậy lên hương vị. Chả mực cũng rất kén lửa vì thế phải giữ lửa, không quá to cũng không được quá nhỏ.

Bánh cuốn Hạ Long thường ăn với ruốc tôm. Theo những người sành ăn, tôm được chọn làm ruốc phải là những chú tôm rảo biển tươi xanh, khi trần lên thì tôm có màu đỏ au, có vị ngọt đậm, kích thích vị giác của người ăn. Nếu là loại tôm loại 1 thì sẽ có màu đỏ tự nhiên, không cần can thiệp của các loại phẩm màu độc hại.

Khác với bánh cuốn những miền khác là ăn kèm với lát ớt chỉ thiên đỏ rực, cay xé, bánh cuốn Hạ Long ăn cùng với ớt bột nhưng phải là loại ớt bột từ vùng Đông Triều thơm và cay đặc trưng. Chỉ cần một thìa nhỏ cũng đủ khiến thực khách xuýt xoa. Người Quảng Ninh thường ăn bánh cuốn cùng rau muống chẻ, húng và mùi ta; khi ăn, đưa cả bát lên miệng để và, đồng thời hít hà vị cay xè của ớt bột.

Loại gạo dùng làm bánh được lấy từ khu vực huyện Quảng Yên, khi tráng lên có màu trắng tinh khiết, mềm mại. Miếng bánh dày dặn, hào sảng như người dân đất Mỏ hồn hậu, khi đưa lên miệng có cảm giác đầy miệng hơn bánh cuốn Thanh Trì mỏng manh. Tuy nhiên, theo nhiều thực khách thì vị bánh có vị hơi chua hơn bánh các vùng miền khác.

Ở Hà Nội, tìm ăn bánh cuốn Hạ Long quả thực rất khó vì ít hàng làm được hương vị chuẩn. Quán nhỏ cuối phố Hàng Bông do một chủ quán người gốc Quảng Ninh mở được gần 2 tháng đang thu hút được nhiều thực khách, không chỉ người Hạ Long xa quê mà còn những người dân Hà thành, tò mò vì một loại đặc sản miền biển.

Chủ quán cho biết, tất cả nguyên liệu làm bánh được chị đặt mua mỗi ngày từ Quảng Ninh, đặt hôm trước thì hôm sau sẽ có mặt ở Hà Nội. Quán bán cả ngày, từ 6h sáng đến 2h chiều, chiều bán từ 5-6h đến khi hết hàng. Thời điểm đông khách thường là buổi trưa hoặc tối muộn. Một suất bánh cuốn thập cẩm có giá 45.000 đồng khá no, các suất khác có giá từ 25.000 đồng, phù hợp cho bữa trưa nhanh cho người đi làm.

Về Quảng Yên thưởng thức vị sam biển

Sam biển Quảng Yên ngon bổ dưỡng không chỉ nổi tiếng về giống sam to mà người làm sam cũng rất công phu khi chế biến chúng. So với tôm, cua... thì sam không phải mặt hàng đắt tiền, nhưng khâu chế biến quả là kỳ công.

Bấy lâu ngưỡng mộ nhưng giờ mới có dịp xuống vùng Quảng Yên xem tận mắt cách làm món sam biển và thưởng thức ngay khi còn tươi mới. Dân sành ăn bảo rằng: Sam ở Quảng Yên ngon nhất xứ này.

Sam biển Quảng Yên ngon bổ dưỡng không chỉ nổi tiếng về giống sam to mà người làm sam cũng rất công phu khi chế biến chúng. So với tôm, cua... thì sam không phải mặt hàng đắt tiền, nhưng khâu chế biến quả là kỳ công.

Từ nguyên liệu chính là thịt sam biển, người ta có thể chế biến ra được rất nhiều món ăn khác nhau, như: tiết canh sam, gỏi sam, chân sam xào chua ngọt, sam xào xả ớt, trứng sam chiên giòn, trứng sam xào lá nốt, sam hấp, sam bao bột rán, sụn sam nướng, sam xào miến...

Riêng phần gan, ruột sam được lọc bỏ, không để dính vào phần thịt. Người làm thịt sam chỉ sơ ý một chút là có thể gây hậu quả cho người sử dụng các món ăn từ sam như dị ứng hoặc đau bụng.

Quy trình đánh bắt sam và kinh doanh các món ăn chế biến từ sam biển vừa vất vả, vừa công phu nên không có nhiều nhà hàng làm món ăn này.Khi giết sam phải có đủ ba dụng cụ là dao nhọn, dao chặt và kéo để lấy phần chân, lọc thịt, bỏ ruột và gan (vì bộ phận này chứa nhiều tác nhân gây đau bụng).

Các món ăn từ thịt sam biển thơm ngon, nhưng để có được những món ăn độc đáo ấy, thì khâu làm thịt sam và chế biến là cả một quy trình công phu. Việc đầu tiên cần nói đến là quá trình đánh bắt sam biển. Để bắt được sam biển, ngư dân phải tính con nước và định ngày ra khơi.

Sam thường đi theo đôi (một đực, một cái), nên đã tìm thấy sam là bắt được cả hai con một lúc. Nếu chỉ bắt được 01 con, thì ngư dân sẽ nhanh chóng thả ngay xuống biển. Người dân ở đây cho đến nay vẫn còn lưu giữ câu chuyện về một cặp vợ chồng yêu thương nhau hết mực. Một hôm, người vợ bị bắt, người chồng được ông tiên tặng cho viên ngọc quý đi tìm vợ, nhưng dặn không được tiết lộ bí mật về việc ông tiên giúp. Chàng trai ngậm viên ngọc đi ra biển và tìm thấy vợ nhưng người vợ nằng nặc đòi nghe câu chuyện bí mật.

Người chồng không thể từ chối vợ nên quên lời dặn của ông tiên, viên ngọc rơi xuống biển, hai vợ chồng cùng bị chết và biến thành đôi sam luôn quấn quýt bên nhau. Từ đó những cặp trai gái, vợ chồng gắn bó keo sơn được dân gian ví như đôi sam trong câu chuyện nọ...

Sam biển là loại hải sản chỉ sống trong tự nhiên, chưa nuôi trồng được, khi đánh bắt lên bờ chỉ sống được không quá ba ngày. Đây cũng là một thử thách đối với những người làm nghề đánh bắt, kinh doanh sam.

Chế biến các món sam luôn đi kèm với các gia vị cay, chua, nóng như riềng, sả, ớt, dấm; rau gia vị đặc trưng như lá lốt, hành, răm, thì là.

Trong số các món chế biến từ sam, hấp dẫn và được nhiều khách ưa chuộng nhất là món sam nướng, sam xào chua ngọt.Để chế biến món nướng, cả con sam chỉ lấy được bốn miếng thịt phần cơ vì thớ thịt dai và nở xòe như hoa. Thịt sam được nướng trên than hoa đến khi vàng óng, dậy mùi thơm nhưng không cháy. Món xào chua ngọt lại có đặc trưng bởi vị chua, cay, mặn ngọt đậm đà...

Canh Hà Quảng Yên, Hạ Long

Sông Chanh - dòng sông cửa biển, nơi có sự giao hòa giữa nước ngọt từ đồng bằng ra hòa với nước mặn của biển Hạ Long, Quảng Ninh. Giống hà (một loài sinh vật cùng họ với

nghêu sò) sống ở vùng sông này đem nấu canh chua ăn rất ngon và có cả bốn mùa, nhưng thú vị nhất vẫn là được ăn vào những ngày hè nóng bức.

Loại này bé nhỏ nằm sâu trong lòng đất nên để đào được người dân chài phải mất bao công sức, vì thế giá của nó cũng khiến bạn phải cân nhắc! Một bát canh riêu hà thơm nghi ngút khói sẽ níu chân bạn ở lại với thành phố biển miền đông bắc này.

Đây là món canh đặc biệt hấp dẫn dành cho những ai đi du lịch biển mà cảm thấy mệt mỏi vì nắng nóng, thì khi đi ăn thực khách sẻ không quên được món này vì nó rất mát và bổ cho cơ thể giúp người thưởng thức được ngon miệng hơn.

Canh hà là món đặc sản duy nhất có ở Quảng Yên, đặc biệt là giống hà cồn sống ở vùng sông Chanh.

Bánh gật gù Tiên Yên

Cách làm bánh gật gù về hình thức giống như cách làm bánh cuốn. Cũng là bột được xay từ gạo ngon, ngâm từ trước. Bí quyết với bánh gật gù là khi xay gạo, chủ nhà sẽ cho thêm một ít cơm nguội để bánh ngon hơn...

Trước chuyến đi Quảng Ninh, đã được bạn dặn trước là tới Tiên Yên phải ghé qua ăn bánh gật gù. Vậy là đủ mọi thông tin từ internet về món bánh này được lôi ra. Trong hình dung ban đầu, món bánh gật gù gợi liên tưởng tới món bánh cuốn, được tráng nóng hôi hổi và có thể ăn ngay khi rời nồi tráng bánh.

Thế nhưng khi tới Tiên Yên, tìm hàng bánh gật gù, nhà làm bánh gật gù, và thưởng thức món bánh gật gù, chúng tôi và các bạn đồng hành mới phát hiện ra rằng những gì mình biết vẫn còn quá ít.

Để tìm tới nhà làm bánh gật gù, vào thị trấn Tiên Yên, bạn có thể hỏi người dân hoặc tự mình tìm đến phố Hòa Bình.

Tuy nhiên, nếu nghĩ rằng bạn sẽ dễ dàng tìm ra nhà làm bánh gật gù với biển hiệu to lớn đầy phô trương lộ liễu như các hàng bánh trái ở Hà Nội, Sài Gòn thì bạn đã nhầm. Hoàn toàn nhầm. Những gia đình làm bánh gật gù ở đây đều không hề treo bất kỳ một tấm biển quảng cáo nào hết.

Như nhà bà Tuyết ở số 32, nhìn từ bên ngoài, khách lạ chỉ có thể nghĩ đây là cửa hiệu cho thuê đồ cưới, quần áo cưới, trang điểm ngày cưới. Không hề liên quan gì tới bánh trái hay là gật với gù.

Cũng tương tự như vậy, ở phía bên kia đường, cùng con phố Hòa Bình, có nhà số 73. Một ngôi nhà cũ với kiến trúc kiểu Trung Quốc, trước những năm chiến tranh biên giới, số lượng người Hoa sinh sống ở Tiên Yên khá đông. Trước cửa nhà chất đầy củi và gỗ khiến người ta nghĩ tới nhà làm mộc hơn là làm bánh.

Chỉ có những người dân trong vùng, những người đặt bánh thường xuyên cho quán của mình, những người đã quen đường quen lối, mới biết rằng đích thị bên trong đó là nơi làm ra những chiếc bánh trắng ngần, mềm mại có thể vừa ăn vừa gật gù ấy.

Vào tận nơi làm bánh, thỉnh thoảng bạn có thể bắt gặp vài bác lái xe đảo qua, hoặc vài cậu bé đi xe đạp tới. Họ tạt qua và để lại lời nhắn với bà chủ: "bà để cho con 2 cân, 5 cân bánh nhé. Lát con qua con lấy".

Chị Thủy, làm bánh gật gù tại đây cho biết, số bánh làm ra chủ yếu là cho các cửa hàng, những quán ăn, những nơi đã đặt trước. Còn lại nếu dư bột thì mới làm thêm cho khách đặt mua bất chợt.

Lý do cũng giản dị là bởi bột đã được xay và ngâm với số lượng xác định từ ngày hôm trước. Vậy nên, kinh nghiệm của cánh lái xe là phải lưu số điện thoại lại, để nếu có định buổi chiều qua lấy bánh thì buổi sáng hoặc buổi trưa đã gọi đặt trước rồi.

Cách làm bánh gật gù về hình thức giống như cách làm bánh cuốn. Cũng là bột được xay từ gạo ngon, ngâm từ trước. Bí quyết với bánh gật gù là khi xay gạo, chủ nhà sẽ cho thêm một ít cơm nguội để bánh ngon hơn - như chị Thủy nói - ngoài ra, xay bột nước và xay bằng cối đá bánh vẫn ngon hơn là xay máy.

Nếu chiếc bánh cuốn, khi hấp, bột được tráng mỏng tang, tưởng như có thể nhìn xuyên thấu thì bánh gật gù được cuốn dầy dặn hơn nhiều.

Vỏ bánh gật gù khi chưa cuộn có thể gợi liên tưởng tới món phở cuốn của Hà Nội. Ngoài độ dày của vỏ bánh, khác biệt chính giữa bánh gật gù và bánh cuốn là ở chỗ: bánh cuốn thì có nhân (nhân thịt, hành, mộc nhĩ ...) - còn bánh gật gù thì hoàn toàn không có nhân.

Bánh gật gù theo truyền thống được ăn cùng với khâu nhục (món thịt kho tàu); với nước chấm pha chế đặc biệt từ nước mắm ngon chưng với hành khô, ớt tươi và mỡ gà; hoặc với hến xào; còn mới hơn nữa là ăn cùng canh bún nóng, một sự giao thoa văn hóa ẩm thực giữa bánh cuốn, bún phở và bánh gật gù (?).

Những chiếc bánh làm ra như đã theo khuôn theo thước. Không cần mất công cân đo nhiều, bà chủ chỉ cần đếm số bánh là đã ước tính được khối lượng bán cho khách. Và từ đây, những chiếc bánh gật gù tỏa đi khắp Tiên Yên, nằm trắng ngọc trắng ngần trên đĩa bánh của những hàng bánh gật gù. Hoặc xa hơn nữa, là tới tận bàn ăn của những gia đình ở các vùng miền khác.

Bánh gật gù nổi tiếng nhất nhất là ở Tiên Yên. Tuy nhiên trên khắp các vùng của Quảng Ninh cũng đều có thể tìm được món bánh gật gù vừa ngon vừa độc đáo này.

Thêm một lần tới Quảng Ninh, thêm một lần hiểu biết về phong tục và tập quán của một vùng đất nước được mở rộng.

13. DU LỊCH - ẨM THỰC HẢI PHÒNG - TẬN HƯỞNG DƯ VỊ NGỌT NGÀO

Những điểm đến hấp dẫn du khách

Ốc đảo Cát Cò

Nằm biệt lập với những con phố ồn ào của thị trấn Cát Bà (huyện Cát Bà, thành phố Hải Phòng), khu du lịch Cát Tiên được ví như một ốc đảo miền nhiệt đới được tạo nên bởi hai bãi tắm là Cát Cò 1 và Cát Cò 2.

Như đầu con rùa, mỏm núi đá nhô ra biển đã chia cắt hai bãi tắm thành hai khung trời cách biệt. Cây cầu gỗ thơ mộng sẽ dẫn du khách đến Cát Cò 1 và Cát Cò 2. Bên phải là núi

đá dựng đứng, bên trái là nước biển trong xanh. Ở đây mỗi thời khắc có một vẻ đẹp riêng. Buổi sáng sau khi đón bình minh trên bãi biển, du khách có thể đi tàu thăm vịnh Lan Hạ, chinh phục ngọn núi Hải Thanh, Hòn Thớt, Hòn Guốc, tham quan đảo khỉ. Đã có rất nhiều du khách khám phá vẻ đẹp hoang sơ của khu vực này bằng cách thuê kayak (một loại thuyền dạng phao chèo tay, giá thuê 50.000 đồng/giờ), tự tay chèo ra vịnh. Giữa vịnh, nép mình bên sườn núi là những bãi tắm mini, cát trắng phẳng lì, yên tĩnh đến lạ thường. Đây là một trong những nét đặc trưng mà thiên nhiên đã ban tặng cho Cát Bà. Giữa vịnh, nép mình bên sườn núi là những bãi tắm mini, cát trắng phẳng lì, yên tĩnh đến lạ thường. Đây là một trong những nét đặc trưng mà thiên nhiên đã ban tặng cho Cát Bà. Đêm xuống, nằm trong những chiếc lều sát mép nước biển, nghe tiếng sóng biển vỗ ì oạp mới thơ mộng làm sao. Du khách có thể đến Cát Tiên bằng cách: Đi xe chất lượng cao, sau khi đến Bến Bính (Hải Phòng) du khách thuê tàu cao tốc hoặc đến phà Đình Vũ để đi ra Cát Tiên

Bãi biển Đồ Sơn

Cách trung tâm thành phố Hải Phòng khoảng 22km về phía đông nam, nằm giữa hai cửa sông Lạch Tray và sông Văn Úc, bán đảo Đồ Sơn vươn ra biển đông tới 5km. Bãi biển đồ Sơn chia làm 3 khu mỗi khu đều có bãi tắm và đồi núi, rừng cây yên tĩnh. Khu 1 chạy dài với bãi tắm và dịch vụ ven biển. Khu 2 có toà biệt thự từng là nơi nghỉ mát của vua Bảo Đại, vị vua cuối cùng của triều Nguyễn. Khu 3 có công trình kiến trúc nhỏ dáng dấp như ngôi chùa nên từ lâu có tên gọi là Pagodon. Đặc biệt cuối bán đảo là đồi đất cao trên đó có Toà nhà Vạn Hoa được xây dựng theo kiến trúc gô tích rất đẹp. Khu này còn có những di tích. Công trình dịch vụ đạt tiêu chuẩn quốc tế như Di tích bến tàu không số, Resort Hon Dau, Casino Đồ Sơn...

Sông Bạch Đằng

Nằm ở phía đông bắc cách trung tâm khoảng 20km, Bạch Đằng là con sông nổi tiếng gắn liền với chiến công vang dội trong lịch sử chống giặc ngoại xâm của dân tộc Việt Nam. Hàng năm trên dòng sông lịch sử này thường tổ chức những Hội thi bơi truyền thống vượt sông Bạch Đằng.

Khu du lịch sinh thái Cát Bà

Từ đất liền hay Đồ Sơn, khách du lịch có thể đi bằng tàu hay bằng đường cao tốc đến thăm đảo và vườn quốc gia Cát bà, Quần đảo Cát Bà, nằm kề bên Vịnh Hạ Long với hàng trăm núi đảo lớn nhỏ nổi nên giữa biển cả mênh mông. Đảo lớn Cát Bà có vườn quốc gia với những vạt rừng nguyên sinh nhiệt đới tồn trữ nhiều loại cây rừng và thú hiếm; những núi đá vôi ẩn chứa nhiều hang động kỳ thú; những bãi tắm thiên tạo, nước biển trong xanh bên những vụng nước biển tĩnh lặng nằm trong các đảo đá; những con suối tuôn chảy trên các triền núi, Cát Bà là nơi hội tụ giữa rừng với biển. Biển và rừng hoà quyện vào nhau tạo nên phong cảnh có một không hai.

Núi Voi

Núi Voi được phát hiện là cái nôi của người tiền và sơ sử. Là một trong các địa điểm được Nhà nước xếp hạng di tích lịch sử, thắng cảnh sớm nhất của thành phố Hải Phòng (28/4/1962).

Kiến An có núi ông Voi,

Có sông Văn Úc, có đồi Thiên Văn.

Núi Voi - Xuân Sơn là một quần thể núi đá, núi đất khá cao, xen kẽ lẫn nhau, nhấp nhô, uốn khúc qua địa phận của 3 xã Trường Thành, An Tiến và An Thắng của huyện An Lão, thành phố Hải Phòng.

Núi Voi có nhiều hang động đẹp: hang Họng Voi, hang Chiêng, hang Cá Chép, hang Bể... Phía nam núi Voi có động Nam Tào, phía bắc có động Bắc Đẩu. Trong hang động có nhiều nhũ đá, măng đá với muôn hình kỳ lạ như rồng chầu, hổ phục, đầu voi... Trên đỉnh núi Voi có một khoảng đất tương đối bằng phẳng gọi là bàn cờ cõi tiên.

Không chỉ thú vị với những nét đẹp kì thú của cảnh sắc thiên nhiên, Núi Voi còn khơi dậy trí tò mò những ai thích khám phá bởi nơi đây là cái nôi của những người tiền sử và sơ sử. Núi Voi đã được các nhà khảo cổ Pháp chứng minh là một di tích khảo cổ học với nhiều di vật tồn tại cách đây khoảng 3000 năm như: rìu đá, bôn đá, quả cân đá, bàn mài đá; hay những vũ khí bằng đồng như: giáo đồng, dao găm đồng...

Bên cạnh đó khu quần thể di tích, thắng cảnh núi Voi còn nổi tiếng với các công trình kiến trúc văn hóa cổ từ lâu đời như Đình Chi Lai. Đình thờ Cao Sơn Đại Vương, một bộ tướng tâm phúc của Hùng Duệ Vương (Vua Hùng thứ 18).

Thắng cảnh Tràng Kênh

Tràng Kênh là một quần thể đồi núi đá vôi hang động, sông, nước với cảnh trí thiên nhiên nên thơ.

U Bò là một ngọn núi trong quần thể đồi núi này, tương truyền đây là nơi Trần Hưng Đạo đã đứng để chỉ huy trận thủy chiến chống quân xâm lược Nguyên - Mông. Đứng trên núi U Bò, du khách có thể ngắm nhìn toàn cảnh sông Bạch Đằng. Sông núi tĩnh lặng, trời nước mênh mang với nhiều huyền thoại làm cho cảnh sắc nơi đây càng thêm hấp dẫn.

Quanh Tràng Kênh có nhiều động kỳ thú. Hang Vua thuộc xã Minh Tân, cao 18m, rộng 10m. Trong hang có nhiều ngách, có suối nước quanh năm trong mát. Gọi là hang Vua vì tương truyền rằng vua Hùng thứ 18 đã lập li cung ở đây. Đền thờ vua Hùng được đặt ở chính giữa hang, tượng vua được tạc bằng đá, trông rất sinh động.

Tràng Kênh đã được các nhà khảo cổ phát hiện ra nơi đây là xưởng chế tác đồ trang sức của người xưa cách nay trên 4000 năm. Trong cuộc kháng chiến chống Pháp, đây còn là một căn cứ cách mạng của quân và dân Hải Phòng.

Tận hưởng món ngon Hải Phòng – Đa dạng và phong phú

Hải Sản

Nhắc tới Hải Phòng, dù gì cũng chẳng thể bỏ qua các món ăn ốc, ngao, sò. Thôi thì đủ món, nào là ốc đĩa, ốc đỏ môi, ốc mút... có loại thì nhể, loại phải kìm mới ăn được, một số luộc, nhiều loại khác thì xào. Ốc được xào với dừa nên ngoài vị đậm đà của gia vị còn vị ngọt của nước dừa... Món sò nướng cũng rất khác với nhiều nơi khi được ăn kèm với hành khô. Còn bát nước chấm, thành phần quan trọng của món ốc, cũng được gia giảm hợp lý, ngọt hợp với người Nam mà người Bắc cũng không hề thấy lợ chút nào.

Nem cua bể

Nem Cua Bể ở quán Nem Nga, 92 Trần Nhật Duật, nhà hàng Phương Mai 87 Cát Cụt, Nhà hàng Ngọc Tuấn, 96 Trần Nhật Duật Nhà hàng Thanh Ngà, 90 Trần Nhật Duật.

Những thực khách ăn sành, ở những nơi sang trọng, có thể tới Maxim, có đồ biển tươi ngon. Hoặc cũng có thể đến Trúc Lâm, Gia Phạm (ở Lạch Tray) có nhiều món ngon, phục vụ tốt, lịch sự. Ngoài ra bạn cũng có thể tìm ăn ở Parkson Hải Phòng hay muốn có một thực đơn đa dạng, nên đến ăn ở Focus. Đồ ăn Nhật ở Hải Phòng có Hanayuki đường Tô Hiệu. Ở Hải Phòng cũng có những nhà hàng lớn như Vũ Minh hay Vạn Tuế cũng sẽ khiến bạn cảm thấy rất thoải mái trong việc thưởng thức ẩm thực ở thành phố này.

Bánh đa cua

"Người Hải Phòng thật thà như bánh đa cua..." - một món ăn mộc mạc, dân dã.

Trong một ca khúc về Hải Phòng, nhạc sĩ Trần Tiến đã viết: "Người Hải Phòng thật thà như bánh đa cua..." - một món ăn mộc mạc, dân dã.

Nguyên liệu chế biến bánh đa cua không có gì là cao sang, đắt đỏ, chỉ những sản phẩm của vùng quê như cua đồng, lá lốt, rau muống... Cái làm cho bánh đa cua đặc biệt lại chẳng phải rau muống, chả lá lốt, vị cua đồng hay hành phi - những thứ đâu đâu cũng có, mà lại chính là thứ bánh đa đỏ, đặc sản của Hải Phòng. Bánh đa có màu nâu sậm, là loại bánh được tráng khá kỳ công, sợi bánh mỏng tang, mềm và dai, có vị giòn và đậm, muốn ngon phải ngâm vào nước lã, rồi chần qua.

Một bát bánh đa cua ngon, hấp dẫn phải hội tụ đủ năm màu: màu gạch cua nâu hồng, màu bánh đa nâu sậm, màu xanh mướt của lá lốt, rau muống, hành lá, chanh; màu đỏ tươi nơi trái ớt và vàng rộm của hành khô. Chính cái màu sắc bắt mắt kết hợp với hương vị thơm ngon, béo ngậy ấy đã níu chân thực khách dù chỉ một lần được thưởng thức. Khi nào có dịp đến Hải Phòng, bạn nên thử một lần ăn bánh đa cua để có thể chia sẻ "cảm xúc thật thà" của món ăn độc đáo này.

Bánh mì cay – Lê Lợi

Chiếc bánh mì con con bằng 2 đầu ngón tay, dài chưa tới một gang nhưng lại chứa đủ vị ngọt, thơm và cay tê nơi đầu lưỡi....

Trong số rất nhiều món ăn vặt, bánh mì cay đã trở thành đặc sản của Hải Phòng. Bánh mì được người bán hàng khéo léo cắt đôi, phết patê vào giữa, phết một lớp tương ớt đỏ rực rồi cho vào lò nướng. Mùi thơm của vỏ bánh giòn tan, quyện đều với mùi patê thơm phức ngất ngây vị giác và chinh phục hoàn toàn khứu giác khiến bạn cứ vừa ăn vừa hít hà. Bởi vậy, món ăn này phải được cảm nhận bởi cả vị giác và khứu giác mới thấy ngon, thấy giòn, thấy ngây ngất đến khi ăn tới chiếc thứ 4, thứ 5 vẫn "thòm thèm".

Bánh mì cay trên đường Lê Lợi, Hải Phòng là ngon nhất. Còn nếu muốn mua bánh mì cay về làm quà, người bán hàng sẽ gói cẩn thận để bạn có thể mang đi xa mà bánh vẫn được đảm bảo. Khi về, chỉ cần cho nguyên chiếc bánh cho vào lò nướng hoặc lò vi sóng, vậy là đã có được những chiếc bánh mì chính hiệu bánh mì cay Hải Phòng .

Bánh cuốn nguội

Bánh cuốn nguội là món ưa thích để lựa chọn làm món quà sáng của người Hải Phòng.

Một món nữa mà nhiều người dân đất cảng cũng ưa thích để lựa chọn làm món quà sáng là bánh cuốn. Tới quán vào những sớm ngày nghỉ, chỗ ngồi trong quán lúc nào cũng kín, dăm ba người đang kiên nhẫn đứng chờ có chỗ.

Bánh cuốn ở đây là loại nguội, được bày trên một chiếc đĩa xinh xắn. Với người bình thường, ăn hai, ba đĩa vẫn thấy còn thòm thèm. Cũng như nhiều điểm bán hàng danh tiếng khác, quán cũng có bí quyết riêng để giữ khách. Đấy là những miếng chả do nhà tự làm và nước chấm ninh xương chẳng có thêm tỏi, gừng gì mà ăn vẫn thấy vừa miệng.

Bún tôm Hải Phòng

Hải Phòng là thành phố có rất nhiều món ăn địa phương đặc sắc như bánh đa cua, bún tôm... Khách phương xa khi đến Hải Phòng thưởng thức những món ăn bình dân này thì thật thú vị.

Bún tôm Hải Phòng, nước dùng cũng hơi ngòn ngọt, các món đi kèm cũng mỗi món một chút, tạo nên một bát bún xinh xắn nhiều màu sắc.

Nếu bạn đi tàu xuống Hải Phòng, bụng còn đang đói mềm, chẳng gì bằng một bát bún tôm trên đường Lương Khánh Thiện, giá cả cũng phải chăng. Lách qua khỏi chỗ đông người nơi nhà ga mang nét kiến trúc Pháp, bạn chỉ cần đi bộ cỡ vài trăm mét là tới quán Hợi Hợi, vốn nổi danh với món bún tôm. Quán phục vụ khá nhiều món nhưng dân sành kết nhất ở đây là bún tôm.

Bún tôm Hải Phòng, nước dùng cũng hơi ngòn ngọt, các món đi kèm cũng mỗi món một chút, tạo nên một bát bún xinh xắn nhiều màu sắc. Với bún tôm, đó là màu trắng của những sợi bún, màu đỏ của tôm nõn, màu vàng sẫm của măng khô...

Ở nhiều nơi, cũng có món bún tôm nhưng cũng do hoàn cảnh riêng, chẳng phải ai cũng có thể làm đúng một bát bún ra đúng chất Hải Phòng. Nước thật ngọt, tôm cũng ngọt thịt như thể vừa được bắt lên... Chủ hàng cũng khéo léo tạo thêm nét riêng cho hàng mình với những sợi bún to hơn bình thường, ăn hơi sần sật.

14. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BẮC GIANG

Du lịch Bắc Giang - Hấp dẫn thành cổ và những cảnh đẹp thiên nhiên

Thành cổ Xương Giang

Xương Giang là tên một ngôi thành cổ nằm ở phía đông bắc của thành phố Bắc Giang, cách cầu sông Thương 3km. Xưa kia thành Xương Giang thuộc xã Đông Nham, tổng Thọ Xương. Do nằm ở vị trí cuối xã nên thành Xương Giang về phía đông bắc giáp xã Tân Dĩnh (huyện Lạng Giang); phía đông nam giáp xã Dĩnh Kế (thành phố Bắc Giang), phía tây là cánh đồng Và và đồng Sân Đu, phía bắc là làng Thành cùng xã Xương Giang.

Theo các tài liệu và thư tịch ta được biết, sau khi xâm lược nước ta, nhà Minh lập các sở vệ và cho xây đắp các thành luỹ ở các nơi xung yếu để phòng thủ. Thành Xương Giang được xây dựng trong thời gian này, vào năm 1407 khi nhà Minh thành lập Xương Giang Vệ. Nó trở thành trị sở của phủ Lạng Giang, bao gồm các huyện Lạng Giang (Bảo Lộc cũ), Yên

Dũng, Yên Thế, Lục Ngạn của tỉnh Bắc Giang, Hữu Lũng tỉnh Lạng Sơn và là thành luỹ kiên cố nhất của giặc án ngữ trên con đường dịch trạm nối Quảng Tây (Trung Quốc) với Đông Quan. Đây là ngôi thành khá lớn được xây dựng trên một vùng đất cao mà dưới chân các ngọn đồi thấp là những dòng chi lưu của sông Thương, mang tên sông Cầu Đỏ, sông Cầu Thảo. Thành được đắp bằng đất hình chữ nhật. Chiều dài nằm theo hướng Đông Tây đo được 600m, chiều rộng nằm theo hướng bắc nam đo được 450m. Diện tích chừng 27ha (tương đương gần 70 mẫu Bắc bộ). Tường thành đắp bằng đất cao và dày. Bốn góc đắp bốn pháo đài cao hơn mặt thành khoảng 4m. Phía ngoài thành có hào sâu bao bọc. Hiện nay còn dấu tích thành mà chân thành phía đông bắc vẫn còn rộng đến 25m. Mặt thành còn lại có chỗ rộng tới 20m và cao hơn mặt ruộng tới 4m. Riêng bờ thành phía tây hầu như bị san lấp hoàn toàn. Dãy hào bao bọc quanh thành hiện đã bị san lấp làm ruộng gần hết. Tuy nhiên, dấu vết còn lại vẫn rộng tới 15m và sâu tới 1m. Thành gồm bốn cửa trông theo 4 hướng. Cửa chính trông về hướng Tây, nay chỉ còn lại cửa phía đông. Ở mỗi cửa có một ruộng tròn, rộng tới hơn 1 sào, sâu đến ngang vai, nhân dân vẫn gọi là "đấu đong quân". Đường thoát nước của thành chảy qua cửa phía nam và cửa phía tây.

Trong thành phân chia ra từng khu vực, sở chỉ huy, doanh trại, kho lương, trại giam... Trong khu nội thành hiện nay vẫn còn lại nhiều gò đất cao thấp khác nhau, cao hơn cả là khu "đồi quân (hay Vua) Ngô" nằm hơi chếch về phía đông bắc. Chu vi chừng 300m thuộc đất của làng Hà Vị (được chia sau khi giải phóng thành). Các kho lương thực vũ khí, trại quân được xây dựng quanh khu "đồi quân Ngô" sát bờ thành phía bắc. Điều này được xác định bởi trong quá trình canh tác, nhân dân địa phương còn đào được khá nhiều thóc gạo cháy thành than, những chân đá tảng lớn, những viên đạn đá các loại với những kích thước to nhỏ khác nhau, đường kính từ 3cm đến 12cm. Những hiện vật này đang được Bảo tàng địa phương lưu giữ. Đạn đá tìm được nhiều nhất ở góc Đông Bắc và Tây Bắc của thành, nằm lẫn trong đám than tro ngay cạnh chân thành. Cùng với những viên đạn đá còn phát hiện những hòn kê chân cột cũng bằng đá. Số lượng hòn kê khá nhiều xếp thành hàng lối, bao gồm nhiều loại to nhỏ khác nhau. Những hòn kê làm bằng đá muối hoặc đá vôi hình hộp chữ nhật có kích thước chiều dài từ 60cm đến 100cm, chiều rộng 40 - 50cm, dày 30 - 40cm. Ngoài ra, trong thành còn khá nhiều hiện vật bằng đất nung như gạch, ngói, sành, sứ...

Gạch tìm thấy khá nhiều trên mặt thành, trong tường thành và cả ở những lớp đất trong ngoài thành. Những viên gạch tìm thấy gồm nhiều loại to nhỏ khác nhau, hình dạng cũng khác nhau, thường có màu đỏ hoặc màu sám. Các viên gạch thường không có hoa văn. Những viên gạch này thuộc thời Lê, thường tìm thấy ở các di tích Lam Sơn (Thanh Hóa), Chi Lăng (Lạng Sơn). Những viên gạch tìm thấy trong thành Xương Giang chính là của các công trình kiến trúc được xây dựng trong thành.

Qua những dấu tích còn lại trên cho phép chúng ta khẳng định thành Xương Giang là một di tích lịch sử quan trọng. Nơi đây trước khi có thành đã là một điểm hội cư lớn từ thời đại Lý - Trần với những dinh thự đã bị phá hủy. Ngoài ra, nhiều di vật khác cho thấy ngay từ những thế kỷ đầu Công nguyên và suốt thời gian thống trị nước ta, bọn phong kiến phương Bắc đã chiếm giữ vùng Xương Giang. Đến khi quân Minh xâm lược, chúng đã cho xây dựng ngôi thành ngay trên khu phế tích xưa của thời Lý - Trần. Và lớp đất cư trú thời Lý - Trần đã được đào xới lên để đắp thành dẫn đến hiện tượng các hiện vật thuộc nhiều thời đại nằm chồng chất lên nhau. Mặc dù vậy dấu vết ngôi thành cùng với những di vật

được tìm thấy là những chứng tích về một thời kỳ lịch sử oanh liệt: "Thời kỳ vây hãm, hạ thành Xương Giang tiến lên tiêu diệt toàn bộ đạo viện binh của nhà Minh năm 1427. Kết thúc thắng lợi cuộc chiến tranh giải phóng đất nước đầu thế kỷ XV của dân tộc ta.

Với ý nghĩa lịch sử đó, ngày 22/01/2009, Bộ Văn hóa - Thể thao và Du lịch đã có Quyết định số 293/QĐ-BVHTT-DL xếp hạng thành Xương Giang là di tích lịch sử chiến thắng Xương Giang cấp Quốc gia. Tại đây có 14 điểm di tích là: Cửa Đông Bắc, cửa Đông, cửa Bắc, cửa Tây Nam, cửa Nam, khu trung tâm, dấu vết thành, đoạn sông Xương Giang chảy qua thành; địa điểm khai quật khảo cổ học số 2, 3, giếng Phủ, đền Thành và 2 điểm ngoài khu bảo vệ là: cửa Đông Nam, cửa Tây. Các điểm di tích được bảo vệ nằm rải rác ở các vị trí xen kẽ là khu dân cư các thôn Đông Giang, Nam Giang, Trại Bắc thuộc xã Xương Giang.

Hiện nay, UBND thành phố Bắc Giang đang triển khai thực hiện giai đoạn một Dự án Bảo tồn, tôn tạo và phát huy giá trị khu di tích lịch sử chiến thắng Xương Giang. Quần thể khu di tích bao gồm tượng đài chiến thắng Xương Giang, Nhà lưu niệm, Quảng trường...

Hoang sơ rừng nguyên sinh Khe Rỗ - Bắc Giang

Cách trung tâm thành phố Bắc Giang khoảng 80km về phía đông theo tuyến đường Lục Nam - Lục Ngạn - Sơn Động - Quảng Ninh, đến thị trấn An Châu của Sơn Động men theo con đường rừng, quý khách sẽ đến khu rừng nguyên sinh Khe Rỗ, một khu rừng nguyên sinh tiêu biểu của vùng Đông Bắc Việt Nam.

Với diện tích 7.153ha trong đó có 5.092ha là rừng tự nhiên, rừng nguyên sinh Khe Rỗ có thảm động thực vật phong phú, đa dạng với nhiều loài gỗ, thảo dược quý hiếm. Hiện tại, khu rừng có 236 loài thực vật và cây lấy gỗ, 255 loài dược liệu quý; ngoài ra còn có 37 loài thú, 73 loài chim, 18 loài bò sát, 7 loài thuộc loại động vật quý hiếm có tên trong sách đỏ, đặc biệt có loài lửng chó mà trên thế giới hiện đã gần như bị tuyệt chủng.

Do đặc trưng địa hình núi cao, khu rừng nguyên sinh Khe Rỗ được thiên nhiên ưu đãi ban tặng cho một khí hậu trong lành, mát mẻ. Vào mùa hè, nhiệt độ trung bình chỉ khoảng 24 - 28^{0}C; vào mùa đông, khu rừng lại như khoác trên mình chiếc áo ấm áp từ sự đan xen tuyệt vời của những tán cây rừng rậm rạp.

Đến rừng nguyên sinh Khe Rỗ, du khách sẽ được chiêm ngưỡng một phong cảnh thiên nhiên hùng vĩ với những dãy núi trùng điệp nối tiếp nhau. Trong khe núi có nhiều mạch nước ngầm thường xuyên tuôn chảy tạo ra những dòng suối trong mát, luồn lách, ôm ấp các ngọn núi. Đặc biệt, trong Khe Rỗ có 2 con suối lớn là suối nước Vàng và Khe Đin. Sở dĩ gọi là suối nước Vàng vì con suối này có dòng nước vàng quanh năm như mật ong; trong khi đó, suối Khe Đin lại chảy dài với những đoạn thác cao đến 3, 4 tầng, mỗi tầng khoảng 30 - 40m. Nơi những thác nước đổ xuống là những vũng nước trong vắt nhìn thấu đáy như: vũng tròn, vũng soong... thích hợp cho bơi lội hay tắm mát, đồng thời, thích hợp cho những chuyến picnic, leo núi khám phá khu rừng nguyên sinh.

Qua một vài con suối nhỏ, men theo sườn núi đi sâu vào trong rừng, du khách sẽ ngỡ ngàng trước một bức tranh thiên nhiên muôn màu sắc được tạo nên bởi những cánh rừng già rậm rạp, um tùm. Thi thoảng trên đường đi, du khách sẽ bắt gặp những chú sóc tinh nghịch leo trèo hay những chú khỉ nhí nhảnh đùa giỡn với nhau trên cành cây. Đâu đó là những bầy ong vo ve tìm hoa làm mật hay những đàn bướm đủ màu sắc thi nhau bay lượn. Cùng với đó là tiếng chim ríu rít, tiếng suối chảy róc rách, tiếng thú rừng hú vang gọi bầy tạo nên một

bản nhạc rừng rộn rã, vui tươi, làm náo nức lòng người. Tất cả những hình ảnh, âm thanh, cảnh vật ấy hòa quyện, pha trộn vào nhau tạo nên một không khí sôi động, đầy nhựa sống của núi rừng nơi đây.

Không chỉ hấp dẫn bởi cảnh quan thiên nhiên thơ mộng, hữu tình và thảm động thực vật phong phú, đa dạng, khu vực rừng nguyên sinh Khe Rỗ còn thu hút du khách bởi sự mến khách và thân thiện của đồng bào các dân tộc nơi đây. Đây là nơi chung sống của nhiều cộng đồng dân tộc, mỗi dân tộc đều có những nét văn hóa khác nhau, những phong tục tập quán riêng biệt, tạo nên những nét đặc trưng của văn hóa mang tính vùng miền. Người dân tộc sống ở vùng này chủ yếu là người Tày, người Dao, người Hoa và người Kinh. Ngoài ra, du khách còn có thể đến thăm bản dân tộc Sán chí với hơn 40 hộ.

Đến đây, du khách sẽ được người dân địa phương mời thưởng thức những đặc sản của núi rừng như chút mật ong đậm đặc vàng quánh thơm nức hay những trái chín cây thơm ngọt quyến rũ đến nao lòng. Chắc chắn không thể bỏ qua đó là món cá trôi mắt đỏ. Theo người dân sống quanh đây thì thức ăn của loài cá này chủ yếu là các loại mầm cây thuốc quý và các côn trùng, sinh vật từ các dòng thác đổ về nên thịt cá rất thơm ngon. Ngoài ra, du khách còn được thưởng thức món ốc hương suối, một loài ốc chỉ sống ở trong các hốc đá trong lòng suối; thức ăn của loài ốc này là các loại rêu, tảo, nấm mọc trên các rễ cây ven suối nên ốc rất sạch và bổ. Người dân gọi đây là hải sâm của rừng.

Với những tiềm năng tự nhiên sẵn có, rừng nguyên sinh Khe Rỗ có đầy đủ các yếu tố thuận lợi rất phù hợp cho việc phát triển các loại hình du lịch đang phát triển hiện nay đó là: du lịch sinh thái, du lịch mạo hiểm, du lịch nghiên cứu, du lịch nghỉ dưỡng... Rừng nguyên sinh Khe Rỗ vẫn như cô gái đẹp ngủ quên trong rừng với những nét đẹp tiềm ẩn đang chờ được đánh thức.

Đình Thổ Hà - Kỹ thuật chạm khắc gỗ độc đáo

Thổ Hà từ lâu nổi tiếng là làng gốm cổ truyền. Làng cổ có bến đò, cây đa, chợ ngay cổng làng. Đình Thổ Hà nằm ở một khu riêng đầu làng. Ở khuôn viên Đình Thổ Hà vẫn còn một ít cây cổ thụ um tùm, cảnh quan cổ kính.

Các nhà nghiên cứu căn cứ vào kết cấu các vì kèo, thấy đặc biệt hai vì kèo giữa rất thống nhất với kiến trúc thế kỷ XVI ở các di tích khác. Đó là cấu trúc nặng nề, trụ chống khung giá chiêng thấp bè, khung giá chiêng được bịt bằng tấm ván trang trí. Các chạm khắc ấy hoàn toàn giống với kiến trúc thời Mạc (1527 - 1592) với những hình rồng lưng võng yên ngựa, và các đồ án trang trí khác như hoa lá và các con giống. Đáng chú ý hơn nữa là việc quy hoạch khu đình Thổ Hà không nằm giữa khu dân cư như các làng khác mà tập trung riêng một hệ thống sinh hoạt cộng đồng nhiều chức năng kinh tế, giao thông, văn hóa.

Niên đại chính xác của quá trình xây dựng đình Thổ Hà là: Khoảng nửa cuối thế kỷ XVI khởi công xây dựng đình. Năm 1633 dựng chùa phía sau đình. Năm 1685 khởi đầu việc đại tu đình, năm sau thì hoàn thành.

Đình Thổ Hà dựng trên khu đất rộng hơn 8 sào Bắc bộ, hướng Tây Nam trông ra sông Cầu. Đình thờ thành hoàng là Thái Thượng Lão Quân, còn gọi là Lão Đam hoặc Lão Tử. Đây là vị thần có gốc ở Trung Quốc, nhưng có lẽ do nghề chính của Thổ Hà thành bại đều trông ở đốt lửa nung lò chum vại, gần với sự tích Lão Quân trông lò bát quái trên thiên đình nên Lão Quân đã được Việt hóa, đi dẹp giặc Xích Quỷ, giúp An Dương Vương xây thành ốc

và hóa ở chùa Đoan Minh Thổ Hà.

Sân đình Thổ Hà dài 17,4m rộng 12,7m. Hai bên sân có nhà tả vu, hữu vu, mỗi bên 5 gian kèo tam giác 2 hàng cột đơn giản, lòng nhà rộng 3,6m. Cuối sân, có nhà tiền tế dài 15m, rộng 8,7m gồm 3 gian chính 2 gian phụ, hai vì giữa kiểu chồng giường kết hợp giá chiêng, hai vì bên kiểu chồng giường. Trang trí chạm khắc tứ linh, văn kỷ hà, văn nền gấm chữ vạn.... Tòa tiền tế là bộ phận mới được bổ xung vào thời Nguyên. Sau tiền tế, cách một rãnh thoát nước là khu đình chính gồm 3 tòa ngang dọc kiểu chữ công: bát đường, ống muống, hậu cung.

Đề tài trang trí chạm khắc gỗ đình Thổ Hà khá phong phú. Ngoài các con vật tứ linh quen thuộc còn có nhiều con giống 4 chân nhỏ nhắn, nhanh nhẹn, ở các thế bò, đứng, leo trèo. Các con thú lớn hơn như voi, ngựa, hươu, nai, chồn, nghê, lân... Các văn hóa dây, lá lật, mây xoắn hình ốc.... Hình người thường được thể hiện các nàng tiên cưỡi rồng, lưng phượng, bay múa. Khối hình đơn giản nhưng có sức sống và vẻ mềm mại, yêu đời, gần gũi với đời thường. Kỹ thuật chạm khắc chắc tay, sử dụng các loại chạm tác kênh bong hay chạm nền, chạm lông... đều rất đắc địa, phù hợp với từng đề tài.

Sau khu đình, bên phải có đền, tiếp giáp với tam quan của chùa Thổ Hà (Đoan Minh Tự) thẳng trực kiến trúc toàn thể. Tiếp là gác chuông (nay đã mất). Rồi đến cụm chùa. Con đường nhỏ dọc theo cụm kiến trúc này dẫn vào làng. Cổng làng Thổ Hà cũng là một công trình đẹp, phối hợp cảnh quan tự nhiên hài hòa, giới hạn quy hoạch chung của quần thể làng và đình, đền, chùa.

Các đợt tu sửa đình được ghi nhận vào năm 1714, 1879. Năm 1977 được Nhà nước và nhân dân địa phương tiến hành một cuộc sửa chữa lớn, nâng cao nền đình tránh nước ngập. Mặc cho thời gian, vẻ đẹp cổ kính của đình Thổ Hà mãi mãi lung linh trong lòng sông Cầu quê hương.

Chùa Vĩnh Nghiêm - Danh lam đứng đầu thiên hạ

Vĩnh Nghiêm tự" thuộc địa phận thôn Quốc Khánh, xã Trí Yên, huyện Yên Dũng (cách thành phố Bắc Giang 18 km về phía nam). Chùa được xây dựng từ thế kỷ XIII, quần thể chùa là một di tích kiến trúc cổ kiểu "nội vương ngoại vi", Vĩnh Nghiêm tự là ngôi chùa lớn của phái thiền Trúc Lâm mang đậm bản sắc dân tộc và được coi là Trường Đại học Phật giáo đầu tiên của nước ta. Chùa đã được Bộ Văn hóa - Thông tin (nay là Bộ Văn hóa - Thể thao và Du lịch) xếp hạng Di tích lịch sử văn hóa cấp quốc gia.

Trong tấm bia được dựng vào năm Hoàng Định thứ 7 (năm 1606) hiện còn lưu giữ ở chùa, viết rằng: "Chùa Vĩnh Nghiêm không chỉ là một ngôi chùa mà còn là một danh lam xây dựng, một khu cảnh trí thiên nhiên tươi đẹp của vùng Kinh Bắc. Nơi đây trang nghiêm rực rỡ, non cao ngàn dặm, trùng trùng điệp điệp vây quanh thành hình cái nong, chùa ở chỗ con sông sóng nước dạt dào mênh mông, quanh co uốn lượn chầu về như dải lụa đào. Đây là danh lam đứng đầu thiên hạ

Tọa lạc trên quả đồi thấp, bao quanh là những ngọn núi non, sông nước, chùa Vĩnh Nghiêm cổ kính và tĩnh lặng thu hút vào tầm mắt của du khách thập phương là một phong cảnh hữu tình. Chùa nhìn ra ngã ba sông, phía Lục Đầu Giang - Kiếp Bạc, vùng Cẩm Lý cửa ngõ ra vào núi Yên Tử. Bao quanh chùa là núi non trong đó có núi Cô Tiên. Bên kia sông là vương phủ của Trần Hưng Đạo, đền Kiếp Bạc.

Được xây dựng từ thời Lý, đến thời Trần, Chùa Vĩnh Nghiêm mang một vị trí đặc biệt trong lịch sử văn hóa Phật giáo khi trở thành nơi tu hành của các bậc cao tăng. Mà đỉnh cao nhất là 3 vị Tam tổ của thiền phái Trúc Lâm là Thượng Hoàng Điều Ngự Trần Nhân Tông, Pháp Loa và Huyền Quang đều thụ giới ở chùa Vĩnh Nghiêm, lấy nơi này làm trung tâm Phật giáo thời Trần để đào tạo tăng đồ và xếp đặt tăng chức, chỉ đạo các chùa trong cả nước.

Vì vai trò đặc biệt mà chùa Vĩnh Nghiêm được xây dựng với quy mô rất lớn. Diện tích cả khu chùa rộng khoảng 10.000m^2, mở đầu là cổng Tam quan, đi vào hơn 100m là chùa Hộ (hay còn gọi là Tiền Đường). Đường vào chùa Hộ, xưa được trồng thông để chùa thành trốn tùng lâm hữu tình, hiện tại vẫn còn một vài cây đứng trên sân chùa như những chứng tích của thời gian. Ngay trên sân chùa là một tấm bia to 6 mặt đó là tấm bia năm Hoằng Định. Đây là dấu vết lâu đời nhất của chùa hiện còn. Đối diện với tấm bia cổ là vườn tháp mộ của 8 vị sư, đều được xây dựng mãi sau này.

Từ chùa Hộ trở vào, các khối kiến trúc nối tiếp nhau xây trên trục chính theo một hướng Đông Nam và được phân cách bằng một khoảng sân hẹp. Trong chùa có 4 khối: Chùa Phật (các nhà Tiền đường tức chùa Hộ, Thiêu hương và Thượng điện) hình chữ "công" nhà tổ đệ nhất cũng hình chữ "công" - gác chuông hai tầng tám mái - nhà Tổ đệ nhị và nhà Trai Đường kiểu chuôi vồ. Hai bên còn có các dãy nhà Tả vu và Hữu vu, mỗi dãy gồm 18 gian rộng rãi là nơi hàng năm các sư về an cư kết hạ.

Cả 4 khối kiến trúc trên đều theo kết cấu khung gỗ cổ truyền, nhưng từ khối nhà Tổ đệ nhất trở về sau thì có thêm một số cột gạch và tường gạch hỗ trợ chịu lực. Ngay các thành phần kiến trúc gỗ, trừ bốn cột chính nhà Thượng Điện to lớn lực lưỡng bóng lộn là dấu vết thời gian của thời Lê, còn lại những cột kèo thanh thoát thời Nguyễn. Kiến trúc chùa thể hiện trình độ thẩm mỹ tuyệt vời của người xưa với toàn bộ cảnh chùa có độ cao thấp, sự giãn cách khác nhau, tạo ra một nhịp điệu phong phú. Song nói chung nó tuyệt đối không vươn cao đột ngột mà có xu hướng dàn trải, kéo dài theo chiều sâu, để luôn gây bất ngờ cho du khách.

Theo Đại đức Thích Thanh Vịnh, tòa nhà có niên đại muộn nhất ở chùa là hai dãy nhà Tả vu và Hữu vu thì cũng thuộc triều Nguyễn. Còn lại hầu hết vẫn được nguyên kiến trúc và vật liệu thời Lý, Trần. Ngay sân chùa, cây hoa Nhập nhân thơm một cách lạ lùng cũng có tuổi thọ tới 500 năm.

Một giá trị khác của chùa Vĩnh Nghiêm là bộ ván khắc kinh vẫn được gọi là Mộc thư cũng có niên đại tới 700 năm. Những bản ván in kinh tinh xảo là hiện vật chứng minh chùa Vĩnh Nghiêm từng thống lĩnh 72 chốn tùng lâm.

Theo Đại đức Thích Thanh Vịnh: "Kho mộc thư vẫn còn lưu giữ 34 đầu sách với gần 3000 bản khắc, mỗi bản 2 mặt, mỗi mặt 2 trang sách âm bản chứa khoảng 2000 chữ Hán và chữ Nôm. Trong đó có những bản khắc đặc biệt quý như Khóa Hư Lục, Kinh Hoa Nghiêm...".

"Mộc thư khố" được lưu giữ tại 8 kệ sách trong điện chính của chùa. Đây là kho sách bằng gỗ có tổng số hơn 3.000 bản, trong đó hầu hết là kinh, sách thuốc, luật giới nhà Phật. Số còn lại là trước tác của Tam thế tổ và một số vị cao tăng dòng thiền Trúc Lâm Yên Tử (thơ, phú, nhật ký...) được khắc bản cách đây trên dưới 200 năm.

Theo dòng lạc khoản khắc ở bài tựa và dòng lạc khoản cuối các cuốn kinh thì kho mộc

thư chùa Vĩnh Nghiêm phần nhiều được khắc in dưới triều các vua Tự Đức, Thành Thái nhà Nguyễn (nửa sau thế kỷ XIX), một số ít được khắc dưới triều vua Cảnh Hưng, nhà Lê (nửa cuối thế kỷ XVIII). Căn cứ vào bản "Tâm thượng ngư vĩ" của mộc bản thấy rằng: kho mộc bản có hơn ba chục đầu kinh, sách các loại, trong đó quá nửa là mộc bản khắc bộ Hoa Nghiêm kinh, còn lại là Di Đà kinh, Quan Thế âm kinh, Tì Kheo ni giới kinh, Khai thánh chân kinh... và các sách, luật nhà Phật.

Các mộc bản này đều bằng chất liệu gỗ cây thị, có nhiều kích cỡ khác nhau tùy theo từng kinh sách. Bộ *Yên Tử nhật trình* có niên đại cuối thế kỷ XVI, là bộ ván in cổ nhất của kho mộc thư chùa Vĩnh Nghiêm, có kích thước 1,8x0,3m là bộ lớn nhất, trong khi bộ *Dấu chấn* kích thước 0,25x0,17m là cuốn nhỏ nhất.

Từ những ván khắc đó, người xưa phủ mực in lên trên rồi in và đóng sách theo khuôn mẫu với đủ "biên lan", "bản tâm", "ngư vĩ", "thiên đầu, địa cước". "Biên lan" có khung viền lề trang sách là một đường chỉ to và một đường chỉ nhỏ. "Bản tâm" cho biết tên sách, thứ tự trang sách. Thượng hạ Bản tâm có "Ngư vĩ" (đuôi cá) theo kiểu song "Ngư vĩ". Tả hữu, thượng hạ "Biên lan" có "Thiên đầu - Địa cước". "Biên lan" có khung viền 4 lề trang sách, gồm 1 đường chỉ to và 1 đường chỉ nhỏ (người xưa gọi là Văn vũ Biên lan). Tả hữu, thượng hạ "Biên lan" có "Thiên đầu - Địa cước" rộng chừng 2,5 cm. Nhiều trang được các nghệ nhân xưa khắc đan xen thêm những bức minh hoạ, đường nét tài hoa tinh tế, nét chữ bay bổng, siêu thoát, bố cục chặt chẽ hài hòa, xứng đáng là tác phẩm đồ hoạ trứ danh của mọi thời đại.

Để bảo vệ kho mộc thư độc đáo này, chùa Vĩnh Nghiêm và Sở Văn hóa,Thể thao và Du lịch Bắc Giang đang phối hợp để in kho sách ra giấy gió, đánh số bản mộc và dịch nghĩa.

Trải qua bao thăng trầm biến cố của lịch sử, giờ đây kho "Mộc thư khố" này được coi như là bảo vật quốc gia. Đặc biệt, trong phiên họp chiều 16/5/2012 tại Bangkok (Thái Lan) Mộc bản chùa Vĩnh Nghiêm đã chính thức được công nhận là Di sản tư liệu Thế giới, Khu vực châu Á - Thái Bình Dương.

Chùa Vĩnh Nghiêm từ lâu đã được đồng bào trong tỉnh cũng như cả nước và nhiều khách quốc tế biết đến không chỉ đơn thuần là một điểm du lịch, bởi vẻ đẹp của kiến trúc và phong cảnh hữu tình hiếm thấy mà còn bởi bản sắc đặc biệt của văn hóa Phật giáo Việt Nam nơi đây...

Ai qua Yên Tử - Quỳnh Lâm

Vĩnh Nghiêm chưa tới, thiền tâm chưa đành.

Ẩm thực Bắc Giang - Muôn nẻo hương vị quê hương

Mì Chũ - Đặc sản của vùng đất Lục Ngạn

Đi dọc quốc lộ 31, cách thành phố Bắc Giang 40km về phía đông, du khách sẽ đến Lục Ngạn, vùng đất không chỉ được biết đến bởi những đồi vải xanh ngút ngàn và chuyển màu đỏ rực khi vào độ quả chín - một thứ quả đặc sản nổi tiếng vùng đất này, mà còn được người dân nơi đây giới thiệu đến làng nghề mì gạo Nam Dương, còn được gọi là mì Chũ, ngon nức tiếng gần xa.

Được sản xuất từ làng nghề Thủ Dương, Nam Dương (Lục Ngạn, Bắc Giang), đây là một làng nghề truyền thống đã hình thành từ lâu đời. Trải qua nhiều thế hệ cha truyền con nối, mì Chũ đã trở thành đặc sản của vùng đất này, một ẩm thực mang hương vị quê nhà không thể quên được của mỗi người con đất Bắc khi đi xa.

Được tạo ra bởi chính hạt gạo Bao thai hồng, trồng trên vùng đất đồi Chũ, những cây lúa chắt chiu dinh dưỡng, hình thành bông từ mảnh đất đồi sỏi đá, cằn cỗi. Có lẽ chính vì vậy mì nơi đây mang một hương vị không thể nào lẫn được so với các nơi khác. Từng sợi mì mang cho bạn cảm giác dẻo dai, đậm đà, ngọt bùi nơi đầu lưỡi.

Quá trình làm mì được thực hiện công phu, cẩn thận. Những hạt gạo được nhặt sạch, vo kỹ rồi ngâm trong nước khoảng 8 giờ đồng hồ, sau đó bỏ ra xay nhuyễn thành một thứ bột trắng tinh, sánh và dẻo, được lọc đi lọc lại nhiều lần rồi ủ qua một đêm. Sáng hôm sau những người thợ mới hoàn tất quy trình làm mì. Bột đã ủ được đem tráng bánh, bóc bánh đóng vào khuôn, đem phơi và cắt thành sợi mì đều đặn.

Đây là một món ẩm thực bình dân, có thể chế biến thành nhiều món khác nhau, nhúng để ăn lẩu trong những ngày mùa đông giá lạnh. Hay đơn giản chỉ là một đĩa mì xào, một bát phở để cho gia đình, bạn bè hoặc tự mình thưởng thức. Dù có chế biến như thế nào mì Chũ vẫn giữ được hương vị riêng. Những sợi mì dẻo dai, đậm đà có thể làm hài lòng bất cứ thực khách khó tính nào khi thưởng thức.

Nếu có dịp đến với vùng đất Bắc Giang du khách đừng nên bỏ lỡ cơ hội thưởng thức món ăn đặc biệt này và cũng không quên mua làm quà cho người thân, bạn bè để cùng thưởng thức thứ đặc sản của miền đất Lục Ngạn.

Vải thiều Lục Ngạn - Thơm ngọt dậm đà, nhân duyên trời định

Nhắc tới Bắc Giang là người ta nhớ tới vùng đất văn hiến lâu đời, đồng thời cũng là nơi đất lành với nhiều hoa thơm trái ngọt. Trong số các sản vật nổi tiếng không thể không nhắc tới Vải thiều mà đặc biệt hơn là Vải thiều Lục Ngạn.

Về lịch sử hình thành của Vải thiều Lục Ngạn cũng chứa đựng rất nhiều yếu tố nhân duyên giữa đất và người nơi đây. Vốn từ cái nôi Châu thổ sông Hồng, Vải thiều di thực về Bắc Giang một cách hữu duyên như trời định, sự hòa hợp giữa đất đai, thổ nhưỡng, khí hậu với loài cây quả độc đáo này đã tạo ra một thứ quả ngọt thơm lành thậm chí còn thơm ngọt, đậm đà hơn ở nơi nó đã được sinh ra. Kết quả của mối nhân duyên đó đã hình thành nên vùng cây ăn quả tập trung tại Bắc Giang mà thủ phủ là Lục Ngạn, với diện tích khoảng 40.000ha, đạt sản lượng hàng năm 250.000 tấn (Lục Ngạn trên 150.000 tấn). Vải thiều Lục Ngạn, Bắc Giang đã được bảo hộ chỉ dẫn địa lý và bảo hộ nhãn hiệu hàng hoá; chính quyền địa phương đã và đang chủ động phối hợp với niều đơn vị nghiên cứu khoa học triển khai thâm canh, xản xuất Vải thiều theo quy trình VietGAP nhằm tạo ra sản phẩm Vải thiều sạch và đạt yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm.

Vải thiều được dùng như thực phẩm hàng ngày như: Vải tươi, Vải sấy khô, Vải đóng hộp; ngoài ra Vải thiều còn làm nên nhiều vị thuốc tốt cho sức khoẻ con người: chữa tiêu chảy, viêm miệng, mụn nhọt, đau răng, làm đẹp da... Hiện nay Vải thiều Lục Ngạn không chỉ được ưa chuộng trong nước mà còn xuất sang thị trường nước ngoài: EU, Trung Quốc, Đông Âu.

Từ lợi thế quả Vải thiều, người dân Lục Ngạn đã tạo nhiều loại sản phẩm khác nhau

như: Vải thiều đóng hộp, Vải thiều nước đường, Vải purê đông lạnh, vải thiều sấy khô đóng hộp, long Vải thiều, rượu vang Vải thiều... Những sản phẩm này đã đạt được nhiều giải thưởng trong các cuộc triển lãm, hội chợ quốc tế và được người tiêu dùng ưa chuộng: Rượu vang Vải thiều có vị rất nhẹ nhàng, tươi mát ngọt ngào, thích hợp với phụ nữ, làm say lòng người; Vải thiều sấy khô vẫn giữ được vị ngọt lại có vị dai dai của cùi, vừa kéo dài thời gian bảo quản để phục vụ nhu cầu tiêu dùng, trở thành món ăn thân thuộc của người tiêu dùng trên thế giới đặc biệt là Trung Quốc.

Mật ong và phấn hoa Vải thiều được lấy từ loại ong nuôi và hút mật từ hoa Vải trên đất đại ngàn Lục Ngạn, hoàn toàn được trồng trên đất sạch, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Từ những con ong cần mẫn, mật ong Vải thiều có mùi thơm của hoa vải, có vị ngọt của mật hoa, được người tiêu dùng ưu chuộng. Mật ong và phấn hoa Vải thiều có tác dụng bồi bổ sức khoẻ, tăng cường sinh lực, có tác dụng tốt đối với các chứng bệnh: hô hấp, viêm họng, lở miệng, tuần hoàn, tiêu hóa, không gây béo phì, kích thích tiêu hóa, chống lão hóa, đẹp da, táo bón...

Các sản phẩm này được tiêu thụ trong cả nước và xuất khẩu sang Đức, Pháp, Hà Lan..., đặc biệt thị trường EU, Hoa Kỳ ưa chuộng và đặt mua với khối lượng lớn.

Rượu Làng Vân - Mỹ tửu tiến vua

Nằm hiền hòa bên dòng sông Cầu, xã Vân Hà không chỉ nổi tiếng là nơi có cảnh quan thiên nhiên đẹp và thơ mộng của một làng quê Việt Nạm cổ truyền. Nơi đây, từ xa xưa vốn nức tiếng gần xa với nghề nấu rượu. Cái tên rượu làng Vân đã trở thành "thương hiệu" độc đáo và là niềm tự hào từ bao đời nay của người dân sống trên mảnh đất này.

Làng Vân thuộc thôn Yên Viên, xã Vân Hà, huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang là nơi có truyền thống nấu rượu từ lâu đời. Tiếng là làng quê nhưng Vân Hà có nét đặc trưng không giống với bất kỳ làng quê nào trên đất nước, đó là người dân Vân Hà không có ruộng, họ sống hoàn toàn bằng nghề thủ công, buôn bán, trao đổi hàng hóa với các vùng xung quanh, trong đó có nghề nấu rượu. Dưới các triều đại phong kiến, rượu làng Vân được dâng lên vua, rồi thường xuyên xuất hiện trong các buổi yến tiệc linh đình. Năm Chính Hòa thứ 24 (1703), vua Trần Hy Tông đã sắc phong bốn chữ vàng "Vân hương mỹ tửu" cho rượu làng Vân.

Người xưa truyền lại, làng Vân vì thiếu gạo, thiếu việc làm nên phải hành nghề nấu rượu sắn để bán cho những ai say chất men nồng của loài ngũ cốc nhưng cùng với thời gian, cái tên làng Vân đã trở thành thương hiệu của một loại rượu nổi tiếng khắp cả nước: Rượu làng Vân. Cái thứ nước trong văn vắt và đẹp như nắng hạ được đóng vào chai này chỉ cần lắc nhẹ là thấy sủi tăm: Hàng ngàn tăm rượu xoay tròn như một cột sáng rất lâu sau mới tắt. Những người sành uống chỉ cần nhìn tăm rượu đã biết rượu đạt bao nhiêu độ, uống vào có êm hay không. Không giống với các loại rượu khác, rượu làng Vân uống êm, vị đậm, uống xong có cảm giác lâm li hương vị đặc biệt trong họng và không đau đầu. Tất cả tạo nên nét riêng của loại rượu mang thương hiệu làng Vân vốn tồn tại từ hàng chục thế kỷ qua.

Vì lẽ đó, ở cổng vào làng Vân cho đến nay vẫn còn khắc hai câu đối:

"Vân hương mỹ tửu lừng biển Bắc

Chiến công Như Nguyệt rạng trời Nam"

Để giữ bí quyết của nghề nấu rượu, ngay từ xa xưa, người dân Vân Hà đã có ý thức bảo vệ nghề truyền thống của mình. Trong gia đình, cha mẹ chỉ truyền nghề cho con trai và con dâu. Tập tục này được tuân thủ nghiêm ngặt và trở thành một điều thề ước lâu đời ở làng Vân.

Ngày trước vì làng thiếu gạo nên làm rượu sắn, nhưng nay làng đã khôi phục lại nghề nấu rượu bằng gạo nếp. Rượu được nấu bằng gạo nếp cái hoa vàng - thứ nếp đặc biệt thơm ngon, hòa cùng men rượu bí truyền của làng Vân được chế biến từ 36 vị thuốc Bắc quý hiếm và phải ngâm ủ đủ 72 giờ. Với nghệ thuật nấu rượu tài tình của người làng Vân đã tạo ra một thứ nước trong văn vắt với hương vị êm dịu, lắng đọng đã chinh phục cả những vị khách khó tính nhất. Từ hàng chục thế kỷ qua, hương vị đặc biệt của rượu làng Vân luôn được nhiều du khách chọn mua về làm quà khi lên vùng Kinh Bắc.

Trong cơ chế thị trường hiện nay, sự cạnh tranh trở nên khốc liệt và rượu Làng Vân cũng không nằm ngoài vòng xoáy đó. Thế nhưng, với thương hiệu nổi tiếng và được khẳng định bằng chất lượng, rượu làng Vân vẫn có chỗ đứng vững chắc trên thị trường trong và ngoài nước. Rượu làm ra đến đâu, tiêu thụ hết đến đó. Khắp mọi miền đất nước, trong các nhà hàng, khách sạn lớn nhỏ, quán bình dân... đâu đâu cũng có sự xuất hiện của loại rượu mang nhãn mác rượu Làng Vân.

Để thương hiệu rượu làng Vân ngày càng khẳng định được vị thế, vang xa hơn nữa. Năm 2003, HTX rượu Vân Hương được thành lập và là đơn vị duy nhất đã phối hợp các nhà khoa học xây dựng thành công tháp tinh luyện rượu nhằm loại bỏ các tạp chất độc hại đảm bảo sức khỏe, quyền lợi cho người tiêu dùng. Rượu do HTX Vân Hương sản xuất đã đạt được các danh hiệu cao nhất trong các kỳ tham dự hội chợ: HCV tại Hội chợ Tuần lễ xanh quốc tế Việt Nam - năm 2003; năm 2004 - 2005, liên tiếp dành 2 danh hiệu "Thương hiệu nổi tiếng" tại Hội chợ Thương hiệu Việt Nam; năm 2007-2008, 2 năm liên tiếp đạt Giải nhất khi tham gia Liên hoan tuyển chọn rượu Việt Nam do hiệp hội bia rượu nước giải khát Việt Nam tổ chức; năm 2010 đạt cúp vàng doanh nghiệp tiêu biểu nghìn năm Thăng Long - Hà Nội và nhiều bằng khen khác của tỉnh và Nhà nước.

Để mở rộng thị trường và phát triển thương hiệu rượu làng Vân, địa phương đang kêu gọi các nhà đầu tư bên ngoài vào để phát triển sản xuất. Cùng với đó là cải tiến nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, tuân thủ theo hoạt động sản xuất kinh doanh của Nhà nước... Hiện tại, đã quy hoạch xong 3 ha để làm khu Nhà máy rượu làng Vân, với số vốn ban đầu hơn 3 tỷ đồng đầu tư cho làm đường, san nền, kè. Ngoài ra, còn sử dụng hệ thống tháp cất rượu cao tầng để làm sạch rượu theo tiêu chuẩn của Viện khoa học Việt Nam do trường Đại học Bách Khoa thiết kế, công suất đạt khoảng 60 nghìn lít/tháng.

Để tìm hiểu thêm về rượu làng Vân, du khách có thể truy cập vào trang địa chỉ http://ruouvan.com.vn

Nham Vân Xuyên - Thơm bùi, béo ngậy

"Thơm, bùi, béo ngậy" đó là đặc trưng hấp dẫn không thể cưỡng lại của món Nham cá dân dã nhưng đã trở thành đặc sản nổi tiếng khắp vùng của người làng Vân Xuyên, xã Hoàng Vân, huyện Hiệp Hòa.

Nguyên liệu chính để làm Nham gồm: Trám đen nấu bỏ hạt lấy cùi; thịt ba chỉ áp chảo thái chỉ; thịt cá chép (phải là cá đánh bắt từ sông Cầu) nướng (rán) giòn. Ba thứ đó theo tỉ lệ

1:1:1, đem trộn với gia vị như lạc rang, quả núc nác nướng, rau thơm, khế chua, nêm mắm muối vừa đủ. Cách làm như sau:

Trám đen; thịt ba chỉ áp chảo thái chỉ; cá chép nướng (rán) giòn gỡ xương lấy thịt, rau mùi gai, húng quế, tía tô khế chua thái nhỏ, đặc biệt không thể thiếu lá gừng tươi và lá hẹ.

Bao người con của Hiệp Hòa đi xa, chẳng ai không đau đáu trong tiềm thức của mình hình ảnh xum vầy của gia đình bên mâm cơm và đặc biệt ấn tượng không khí gia đình, bạn bè ngồi quây quần bên mâm cỗ quê, thưởng thức món Nham, hòa quyện với chén rượu cay cay, thơm nồng gạo mới làm nên phong vị hồn quê khó quên.

Về với An toàn khu II Hiệp Hòa hôm nay, du khách không chỉ nhận được sự đón tiếp nồng ấm, chân thành của người Hiệp Hòa hiếu khách mà còn được thưởng thức biết bao sản vật, nhưng hãy nhớ, xin đừng bỏ bỏ lỡ cơ hội thưởng thức món ăn dân dã, hấp dẫn này !

Đặc sản Cua Da - Ngon và hiếm

Nếu có dịp về với đất Yên Dũng (Bắc Giang) vào cữ gió heo may về, thế nào bạn cũng sẽ được chiêu đãi một trong những món ngon và hiếm bởi lòng hiếu khách của người dân nơi đây được chế biến từ Cua Da.

Có một loài cua sống trong các ghềnh đá ở đoạn sông Cầu chảy qua địa phận một số xã ven sông huyện Yên Dũng (Bắc Giang) như: Đồng Việt, Đồng Phúc, Thắng Cương mà dân trong vùng quen gọi là "Cua Da". Loài cua này rất đặc biệt ở chỗ chỉ xuất hiện và khoảng đầu Đông trong thời gian khoảng 2 tháng (tháng 9 và tháng 10 âm lịch) hàng năm.

Đây là một loài cua sông to gần bằng con ghẹ, về hình thức cơ bản trông giống loài cua đồng, nhưng chân dài, mình to gấp ba, bốn lần cua đồng và mang một số đặc điểm khác biệt với họ nhà cua. Đó là hai càng của giống cua này có hai lớp lông như rêu bám vào, yếm cua cũng có lớp diềm rêu điệu đà. Chính cái lớp lông rêu này đã khiến nhiều người băn khoăn về tên gọi của loài cua này là: "Cua Da, Cua Da hay là Cua Gia?". Có người nói rằng phải gọi là "cua ra" vì gắn với câu tục ngữ "Tháng chín cua ra, tháng ba cua vào". Có người lại nói phải gọi là "cua da" vì loài cua này có một lớp da trên càng. Có người lại bảo phải gọi là "cua gia", vì đơn giản tên gọi ấy nghe có vẻ hay hơn, hợp lý hơn.

Theo kinh nghiệm của người dân làng chài nơi đây, cua Da có thể được chế biến thành nhiều món như: Cua hấp bia, cua rang muối, cua chiên, cua giã nấu canh... Nhưng ăn cua da ngon nhất và đơn giản nhất là đem hấp bia. Bỏ cua vào thùng, xả nước và xóc mạnh cho sạch. Mỗi con cua to nặng từ 100g-200g, xếp vào nồi, rắc thêm chút bột canh, bỏ thêm xả, gừng, rót bia xâm xấp mình cua, đặt lên bếp. Để lửa thật nhỏ, đun li ti cho đến khi bia sôi lăn tăn thì bật lửa to cho sôi bồng lên là bắc ra. Lửa nhỏ để giữ cho càng và chân không bị rụng, đồng thời để gia vị ngấm, khử mùi tanh.

Khi cua chín có màu vàng cam rất hấp dẫn. Thịt cua ngọt, lớp vỏ ở chân và càng cua khá mềm, khi ăn không cần dùng đến kẹp như cua hay ghẹ biển. Ăn cua da chấm bột canh pha mù tạt kèm nửa quả chanh vắt vào thì không gì thú vị bằng. Thật cảm ơn cho người đưa món cua này vào thành món đặc sản. Nó không chỉ giúp người dân nơi đây tăng thêm thu nhập, mà còn góp phần đưa vùng đất này có thêm một món đặc sản "của hiếm Cua Da".

15. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BẮC NINH - NHỮNG NÉT ĐỘC ĐÁO CỦA VÙNG KINH BẮC

Du lịch Bắc Ninh - Hiểu thêm về văn hóa làng xã miền Bắc

Tham quan Đình Bảng - Khám phá những dấu ấn truyền thống

Đến với Bắc Ninh, khách du lịch nên ghé thăm Đình Bảng đó là một ngôi đình nằm ở làng Đình Bảng (xưa là làng Cổ Pháp hay tên Nôm là làng Báng), thị xã Từ Sơn, tỉnh Bắc Ninh.

Đình được xây dựng vào cuối thế kỷ XVIII, thờ các vị thành hoàng gồm Cao Sơn Đại vương (thần Núi), Thủy Bá Đại vương (thần Nước) và Bách Lệ Đại vương (thần Đất) đồng thời thờ sáu vị có công lập lại làng vào thế kỷ XV. Đình Bảng là một trong những ngôi đình có kiến trúc đẹp nhất còn tồn tại đến ngày hôm nay. Người xưa đã có câu:

Thứ nhất là đình Đông Khang,

Thứ nhì đình Bảng, thứ ba đình Diềm.

Khi đi du lịch Bắc Ninh, du khách không khỏi trầm trồ với vẻ đẹp về quy mô kiến trúc, nghệ thuật chạm khắc, nghệ thuật trang trí và cái quý giá hơn là đình Đình Bảng cho du khách một cái nhìn trọn vẹn của kiến trúc đình làng được xây dựng vào nửa đầu thế kỷ XVIII, trong khi các ngôi đình khác không còn giữ được dáng vẻ nguyên vẹn nữa. Cách Hà Nội 20km về phía bắc, đình làng Đình Bảng (Đình Báng) thuộc huyện Từ Sơn, Bắc Ninh (xưa là Hương Cổ Pháp). Vùng địa linh này là quê hương Lý Công Uẩn (tức Lý Thái Tổ), người lập ra triều Lý và khai sáng kinh đô Thăng Long (năm 1010). Từ lâu, trong tiềm thức của mỗi người dân Việt Nam, mỗi khi nói về làng xã không ai quên nhắc tới ngôi đình làng, bởi đó là sự kết tinh trí tuệ, công sức, sự thịnh vượng của làng xã, niềm kiêu hãnh của làng xã, nơi chứng kiến và diễn ra các hoạt động lớn nhỏ của cả làng... là nơi các chàng trai, cô gái gửi gắm, bày tỏ tâm tình.

"Qua đình ngả nón trông đình

Đình bao nhiêu ngói thương mình bấy nhiêu"

Đình Bảng - địa danh du lịch nổi tiếng có cả cụm di tích văn hóa, nhất là những di tích về thời Lý, tạo thành một khu lưu niệm độc đáo, âm vang lịch sử, có tầm cỡ quốc gia, đủ cả: Đình, Đền, Chùa, Lăng, Tẩm.... đặc trưng của văn hóa làng Việt Nam.

Đình làng Đình Bảng là một ngôi đình cổ kính nổi tiếng nhất của đất Kinh Bắc, được xây dựng năm 1700 và đến năm 1736 mới được hoàn thành, do công đầu của quan Nguyễn Thạc Lượng, người Đình Bảng và bà vợ đảm đang Nguyễn Thị Nguyên quê ở Thanh Hóa đã mua gỗ lim về dâng làng xây dựng, ngôi đình có thế trường tồn (Nay ngôi nhà cổ của ông Nguyễn Thạc Lượng cho dựng thử trước khi cho dựng Đình Bảng vẫn còn và được gìn giữ bảo tồn). Đình Bảng là nơi hội tụ văn hóa tín ngưỡng, nguyên trước Đình thờ 3 vị nhiên thần: Cao Sơn đại vương (Thần Đất), Thủy Bá đại vương (Thần Nước) và Bạch Lệ đại vương (Thần Trồng Trọt), đây là các vị thần được cư dân nông nghiệp tôn thờ, cầu mong mưa thuận gió hòa cho mùa màng tươi tốt. Hàng năm vào tháng 12 âm lịch nhân dân lại mở

hội cầu khẩn cho một năm mùa màng bội thu. Cũng tại đình làng nhân dân cũng thờ Lục Tổ (6 vị có công lập lại làng vào thế kỷ XV. Sau này khi đền Lý Bát Đế bị thực dân Pháp phá năm 1948, nhân dân đã tiếp nhận bài vị của tám vị vua triều Lý về thờ tại đình Đình Bảng.

Đình Đình Bảng là hình ảnh độc đáo của kiến trúc dân tộc, giữ được hình ảnh toàn vẹn kiểu thức nhà sàn dân tộc được áp dụng cho kiến trúc đình làng. Nhìn lại lịch sử từ buổi đầu dựng nước, hình ảnh ngôi nhà sàn còn in giữ trên các trống đồng Đông Sơn - Một sáng tạo của cha ông ta trong lĩnh vực kiến trúc nhà ở. Không thể đem ngôi đình đồ sộ sau mấy mươi thế kỷ đem so sánh với những nhà sàn trên trống đồng Đông Sơn nhưng phải nhận thấy cả hai mẫu hình này có phong thái thống nhất, có sự kế thừa và phát triển truyền thống kiến trúc được xác lập từ buổi đầu dựng nước. Đình Đình Bảng là một công trình kiến trúc quy mô, nguyên trước có cả tam quan, cửa giữa xây hai trụ gạch kiểu lồng đèn cao, hai bên có cửa cuốn tò vò giả mái, phía sau là khoảng sân rộng, hai bên là hai dãy tả vu và hữu vu. Cũng như mọi ngôi đình khác, công trình quan trọng nhất của đình Đình Bảng về mặt kiến trúc nghệ thuật là tòa Bái Đường (Đại Đình). Bái Đường của đình có hình chữ nhật, dài 20m, rộng 14m chia làm bảy gian, hai chái nằm trên nền cao bó đá xanh có hai bậc cấp. Vẻ đồ sộ của đình thể hiện qua phần mái toả rộng chiếm 2/3 chiều cao tổng thể và 6 hàng, khoảng 60 cột lim lớn nhỏ có đường kính từ 0,55- 0,65 m được đặt trên các tảng đá xanh vuông vức.

Khi bước vào lòng đình, quý khách được đón chào và bị cuốn hút bởi tất cả sự tinh hoa của nghệ thuật chạm khắc thế kỷ XVIII. Sự cuốn hút đầu tiên với mọi du khách là bức cửa Võng lớn ở cung giữa thuộc gian ngoài. Bức Võng phủ kín một diện rộng, kéo dài từ Thượng lương xuống Hạ xà và mở ngang hết một gian. Cửa Võng được chạm lộng kết hợp chạm nổi tinh xảo trên cả 7 lớp, 9 ô các đề tài tứ linh, tứ quí.... phía trên bức cửa Võng là bức trần gỗ che kín mái gian giữa với hình trang trí là một con chim Phượng xoè rộng cánh tới các vầng vân mây quanh đó. Hoa văn trang trí trên các cấu kiện kiến trúc khác rất đa dạng, chạm trổ tinh vi, chau chuốt, hài hòa.

Kết cấu bộ khung đình khá vững chắc, gắn với nhau bằng các loại mộng theo lối chồng giường "Thượng tam, hạ tứ". Mỗi bức chạm khắc ở đình là một tác phẩm nổi tiếng độc nhất vô nhị. Càng chiêm ngưỡng, càng thêm bị cuốn hút: Bức "Bát mã quần phi" thể hiện sự sống động, thấy được sự phóng khoáng và nét thanh bình của mảnh đất này qua hình ảnh và tư thế của từng chú ngựa. Bức Lưỡng nghê phục châu, con đực, con cái, mỗi con một vẻ. Những bức chạm rồng tuyệt xảo: Long vân đại hội, Ngũ long tranh châu, Lục long ngự thiên...từng bức, từng bức gợi tả bao điều. Tháng 2 năm 1946 Bác Hồ đã về thăm và đình Đình Bảng là một trong những địa điểm dự kiến chuẩn bị cho Quốc hội họp phiên đầu tiên. Ngôi đình càng nổi tiếng hơn vì thế. Suốt hơn 200 năm kể từ khi khởi dựng, cho đến nay đình Đình Bảng đã đi vào đời sống tình cảm và là niềm tự hào của người xứ Bắc nói riêng, và đất nước nói chung.

Chùa Dâu - Nơi khởi nguồn đạo Phật Việt Nam

Chùa Dâu, được xây dựng ở cổ thành Luy Lâu từ thế kỷ thứ II sau Công nguyên, là ngôi chùa cổ nhất và là nơi khởi nguồn của đạo Phật Việt Nam.

Chùa nằm phía nam cổ thành Luy Lâu, trên một khu đất rộng bên bờ sông Thiên Đức cũ (nay thuộc thôn Khương Tự, xã Thanh Khương, huyện Thuận Thành, tỉnh Bắc Ninh). Xa xưa người dân ở đây thường sống bằng nghề trồng dâu, nuôi tằm và cấy lúa nước nên dân

gian xưa gọi là vùng dâu hoặc Kẻ Dâu.

Ban đầu chùa có tên là Pháp Vân Tự. Theo sự tích dân gian, Man Nương vào tu tại chùa Linh Quang (thuộc huyện Tiên Sơn ngày nay) từ năm 12 tuổi. Một hôm Man Nương đang nằm ngủ, nhà sư Khâu Đà La người Tây Trúc (Ấn Độ) vô tình bước ngang qua người. Bà Man Nương có mang, sau 14 tháng thì sinh ra một cô con gái. Trước khi về Tây Trúc sư Khâu Đà La đã trao cho Man Nương một cây gậy tầm xích dặn là khi nào hạn hán mang ra cắm xuống đất sẽ cứu được mọi sinh linh và niệm chú gửi bé gái vào một hốc cây dâu bên bờ sông Thiên Đức.

Sau khi sư về Tây Trúc, hạn hán kéo dài ba năm. Man Nương liền dùng gậy tầm xích cắm xuống đất tạo ra mưa. Cây dâu bị đổ trôi về thành Luy Lâu và trôi vào bờ khi nghe tiếng bà Man Nương gọi. Man Nương cho xẻ tạc cây thành bốn tượng Phật gọi là tứ pháp, đặt Phật hiệu là Pháp Vân, Pháp Vũ, Pháp Lôi, Pháp Điện tượng trưng cho mây, mưa, sấm, chớp. Khi tạc đến khúc giữa, những người thợ gặp phải hòn đá bèn ném xuống sông. Ban đêm, lòng sông sáng rực lên. Thì ra đó là người con gái của Khâu Đà La gửi vào cây dâu đã hóa đá. Hòn đá nhảy vào thuyền bà Man Nương và được bà đưa lên thờ, gọi là đức Thạch Quang (đá tỏa sáng).

Man Nương sau được tôn là Phật mẫu, tu ở chùa Tổ (Mãn xá), còn tứ pháp được thờ ở bốn chùa khác nhau trong cùng một khu vực.

Pháp Vân Tự - Chùa Dâu là nơi tu hành đắc đạo của nhiều vị cao tăng nổi tiếng. Với ý nghĩa là một Trung tâm Phật giáo từ đầu Công nguyên, nơi đây đã đào tạo 500 vị tăng ni, dịch 15 bộ kinh Phật và xây dựng hàng chục bảo tháp uy nghiêm. Nhiều vị cao tăng nổi tiếng đã đến đây trụ trì như Mâu Bát, Tì Ni Da Lưu Chi, Khang Tăng Hội, Pháp Hiển.

Chùa Dâu được coi là một ngôi chùa rất thiêng nên còn được gọi là chùa Diên Ứng (diên là cầu, ứng là hiệu, tức cầu gì được nấy). Các đời vua của các triều đại xa xưa đã từng về chùa Dâu để rước tượng Pháp Vân về chùa Báo Thiên (Hà Nội) để cầu đảo (cầu mưa cầu gió). Vua Lý Thánh Tông cũng đã về chùa cầu tự, khi đi thuyền trên sông đã gặp nguyên phi Ỷ Lan.

Chùa Dâu ngày nay là kiến trúc tu sửa từ thế kỷ XVII-XVIII, thời Hậu Lê. Chùa chính được bố cục theo kiểu "nội công ngoại quốc", nằm trong khuôn viên hình chữ nhật 30x70m, bao gồm tiền đường, tháp Hòa Phong, tả trường lang, hữu trường lang, đại bái đường, Phật điện, cung cấm, hậu đường, Thạch Quang am.

Trải qua bao thăng trầm của thời gian, chùa Dâu và hội Dâu vẫn luôn là điểm đến của Phật tử cả nước. Du khách đến với chùa Dâu như về với cội nguồn của đạo Phật nước Nam, để cầu khẩn một sự bình yên trong tâm hồn như cái tên bình dị, mộc mạc của ngôi chùa cổ trên đất Bắc Ninh.

Làng tranh Đông Hồ và những bức tranh dân gian nổi tiếng

Làng Mái xưa kia nay đổi tên là làng Đông Hồ, xã Song Hồ, huyện Thuận Thành, tỉnh Bắc Ninh, một làng nhỏ nằm sát bờ nam đê sông Đuống, cách Thủ đô Hà Nội chừng ba mươi km về hướng Đông.

Đây là một trong những làng còn giữ gìn được các di sản cổ xưa nhất của vùng đất Kinh Bắc.

Hỡi cô thắt lưng bao xanh

Có về làng Mái với anh thì về

Làng Mái có lịch có lề

Có ao tắm mát có nghề làm tranh.

Đông Hồ, một cái tên làng quen thuộc xinh xắn nằm bên bờ sông Đuống thuộc huyện Thuận Thành, tỉnh Bắc Ninh đã từ lâu đi vào cuộc sống tinh thần của mỗi người dân Việt Nam bằng những bức tranh dân gian nổi tiếng, đậm đà sắc thái dân tộc.

Tranh làng Đông Hồ không phải vẽ theo cảm hứng nghệ thuật mà người dùng ta dùng ván để in. Để có những bản khắc đạt đến trình độ tinh xảo phải có người vẽ mẫu. Những người vẽ mẫu và bản khắc ván đòi hỏi họ phải có lòng yêu nghệ thuật và tâm hồn nghệ sĩ, đặc biệt phải có trình độ kỹ thuật cao. Công đoạn in tranh có lẽ không khó lắm bởi lẽ ai cũng có thể phết màu lên ván rồi in.

Giấy dùng in tranh là loại giấy gió mịn mặt. Trước khi in, giấy được bồi điệp làm nền, chất điệp óng ánh lấy từ vỏ con sò, con hến đã tạo nên chất liệu riêng biệt của tranh dân gian Đông Hồ.

Sau khi in thành tranh, kể cả cả lúc tranh khô, người xem vẫn cảm nhận được màu sắc của tranh thật tươi tắn như lúc tranh ướt. Các hình khối, mảng nọ đặt cạnh mảng kia có sự ăn ý hài hòa một cách tự nhiên. Các màu đã hòa quyện in tranh thường lấy từ chất liệu thiên nhiên: màu đen người ta phải đốt lá tre rồi lấy than của nó; màu xanh lấy từ vỏ và lá tràm, màu vàng lấy từ hoa hòe, màu đỏ thắm lấy từ thân, rễ cây vang, màu sơn lấy từ sỏi núi, màu trắng là điệp... Những năm gần đây có một số người khi in tranh đã từng dùng một số màu và hóa chất hiện đại, như thế sản phẩm có tăng nhưng chất liệu màu của tranh không tươi màu sắc nét như tranh làm truyền thống. Đã thế, chỉ trong một thời gian ngắn màu sắc bị phai nhạt.

Tranh dân gian Đông Hồ không áp dụng chặt chẽ về cơ thể học, các nguyên tắc về ánh sáng hay luật xa gần của tranh hiện đại. Những nghệ sĩ sáng tác tranh dân gian mang nhiều tính ước lệ trong bố cục, trong cách miêu tả về màu sắc. Tất cả đều sử dụng lối vẽ đơn tuyến bình đồ để thể hiện, do đó xem tranh dân gian ta thường bắt gặp cái thú vị ở những nét ngây ngô đơn giản nhưng hợp lý hợp tình.

Không chỉ có người Hà Nội và dân một số tỉnh thành trong nước sành điệu, yêu thích tranh dân gian Tết Đông Hồ về tham quan tìm hiểu và chọn mua, mà không ít du khách, những người trong lĩnh vực hội hoạ, mỹ thuật của nước ngoài cũng đến để nghiên cứu về nghệ thuật tranh dân gian nổi tiếng của làng Hồ.

Đã có một thời gian tranh dân gian Đông Hồ bị lãng quên nên nghề làm tranh mai một ít nhiều. Không ít hộ bỏ làm tranh chuyển sang làm đồ vàng mã. Những vài năm năm trở lại đây người Đông Hồ lại hoan hỉ trở lại với nghề tranh nhiều hơn bởi người dân của ta đã lại nhận ra vẻ đẹp trong sự mộc mạc giản dị của tranh Đông Hồ là không thể thiếu được trong cuộc sống thường nhật, nhất là ngày Tết.

Chùa Phật Tích - Trung tâm Phật giáo Việt Nam thời xưa

Đến với Bắc Ninh du khách sẽ có cơ hội chiêm ngưỡng ngôi chùa có tên hiệu là Vạn

Phúc, tọa lạc ở sườn phía nam núi Phật Tích, xã Phật Tích, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh. Chùa cách Hà Nội khoảng 25 km về phía đông bắc.

Khởi nguyên của chùa Phật Tích gắn liền với trung tâm Phật giáo Luy Lâu và sự du nhập của Phật giáo Ấn Độ gắn liền với nhà sư Khâu-Đà-La. Chùa được dựng vào khoảng thế kỷ VII-X. Đến thời Lý, chùa được đại trùng tu quy mô, trở thành một trung tâm Phật giáo Việt Nam bấy giờ. Vào năm 1057, vua Lý Thánh Tông đã cho dựng cây tháp và đúc pho tượng mình vàng. Vua còn tự tay viết chữ "Phật" dài 1 trượng 6 thước được khắc vào bia đá.

Thời Trần đã cho lập một thư viện lớn trên núi Lạn Kha do danh nho Trần Tôn làm Viện trưởng để giảng dạy các sinh đồ. Sách *Đại Nam nhất thống chí* cho biết hằng năm vào ngày mồng 4 tháng giêng mở hội xem hoa, nhiều người đến dâng hương lễ Phật. Chính hội xem hoa này đã dẫn đến câu chuyện lãng mạn *Từ Thức gặp tiên*. Từ năm 1991, Lễ hội Khán hoa mẫu đơn truyền thống vào ngày mồng 4 Tết Nguyên đán được khôi phục và tổ chức long trọng tại chùa vẫn giữ được những nét truyền thống từ ngàn xưa.

Năm 1383, vua Trần Nghệ Tông tổ chức thi Thái học sinh ở ngay trong chùa, lấy đỗ 30 người.

Đời vua Lê Hy Tông, chùa được bà Trần Ngọc Am, đệ nhất cung tần của Thanh Đô Vương Trịnh Tráng cho xây dựng quy mô tráng lệ vào năm 1686.

Chùa bị chiến tranh phá hủy hoàn toàn vào năm 1947. Năm 1959 và năm 1986, chùa được dựng lại sơ sài. Năm 1991, chùa được xây dựng lại với kiến trúc đơn giản hiện có, gồm ngôi chánh điện, nhà Tổ, nhà thờ Thánh Mẫu...

Hiện nay chùa vẫn còn giữ được nhiều cổ vật điêu khắc thời Lý.

Ở thềm bậc nền thứ hai, có 10 tượng linh thú bằng đá to lớn phủ quỳ trên bệ hoa sen là: sư tử, voi, trâu, ngựa, tê giác, mỗi loại 2 con đặt đối xứng trước cửa chùa. Tượng thú có chiều cao trung bình 1,2m, chiều dài từ 1,5m đến 1,8m. Trung tâm Sách kỷ lục Việt Nam đã xác lập kỷ lục vào ngày 12-12-2007: Chùa Phật Tích - ngôi chùa có 5 cặp tượng linh thú bằng đá lớn nhất Việt Nam.

Sau ngôi chánh điện, còn một số đấu kê chân tảng. Đặc biệt, có một chân tảng chạm khắc thật sinh động các nghệ sĩ đang biểu diễn các nhạc khí gồm: sáo dọc, sáo ngang, đàn nhị, đàn nguyệt, đàn tam, đàn tì bà, trống phách. Đó là dàn nhạc bát âm cổ vào thời Lý. Bát âm là tám chất liệu âm thanh gọi chung cho 8 loại nhạc khí được chế tác bằng 8 chất liệu khác nhau: Thạch (đá, như đàn đá, khánh đá), Thổ (đất, như trống đất của dân tộc Cao Lan), Kim (sắt, có dây bằng sắt), Mộc (gỗ, như song loan, mõ), Trúc (hơi thổi, như tiêu, sáo), Bào (nhạc khí làm bằng vỏ quả bầu, như tính tẩu, đàn bầu), Tì (dây tơ, như đàn nhị, hồ, líu), Cách (da, như trống cái, trống chầu).

Sau chùa có ao Rồng chữ nhật dài 7m, rộng 5m, sâu 2,2m. Đáy ao có thềm đá hình bán nguyệt đường kính 3,8m chạm nổi rồng khá lớn và hoa văn sóng nước. Chùa còn có giếng cổ, dưới đáy có đầu rồng dài 0,53m, rộng 0,20m, miệng ngậm ngọc.

Đại đức trụ trì Thích Đức Thiện cho biết chùa mới tìm ra móng ngôi tháp cổ thời Lý khi thợ đào móng xuống khoảng 3,2m để xây lại ngôi Tam Bảo vào trung tuần tháng 11 vừa qua. Chùa đã tìm thấy nhiều viên gạch cổ có chữ đề " Lý gia Đệ tam đế Long Thụy Thái

Bình tứ niên tạo"(vua thứ ba đời Lý, năm Long Thụy Thái Bình thứ 4 xây dựng). Với phần móng tháp dài 9,1m, rộng 2,4m, các nhà khoa học đoán định ngọn tháp cao khoảng 42m. Nhiều cổ vật quý giá khác cũng được tìm thấy đó là: 2 phù điêu lá đề bằng đá, mỗi phiến nặng 40kg có chạm trổ hình rồng chầu, một chiếc đầu rồng bằng đá được chạm hết sức tinh xảo, có bề ngang 0,5m, cao 0,3m, mảnh 1/4 đài sen bệ tượng Phật và nhiều phù điêu, mảnh vỡ có chạm khắc hoa văn.

Vườn sau chùa có 32 bảo tháp của chư Tổ, chư Tăng đã viên tịch từ thế kỷ XVII đến thế kỷ XX.

Đặc biệt, ở điện Phật, có pho tượng đức Phật A Di Đà ngồi thiền định trên tòa sen cao 1,85m, kể cả bệ là 2,8m. Đây là một kiệt tác điêu khắc bằng đá thời Lý ở Việt Nam. Pho tượng đã được Trung tâm Sách kỷ lục Việt Nam xác lập kỷ lục vào ngày 04/5/2006: Chùa Phật Tích - địa danh du lịch nổi tiếng với bảo tượng Phật bằng đá thời Lý lớn nhất Việt Nam.

Chùa còn thờ pho tượng táng một vị thiền sư được một số nhà nghiên cứu ngày nay cho là tượng táng Thiền sư Chuyết Chuyết đã viên tịch tại chùa. Bảng giới thiệu "Phục nguyên di hài thiền sư ở chùa Phật Tích" được gắn tại chùa cho biết vào tháng 4/1991, Tiến sĩ Nguyễn Lân Cường cùng các nhà khoa học đã bắt đầu nghiên cứu di hài thiền sư là một người đàn ông chừng 65-70 tuổi, cao 1,50m. Pho tượng bị những kẻ đi tìm của quý đập vỡ thành 342 mảnh. Các nhà khoa học đã dùng phương pháp Geraximov, là phương pháp khôi phục lại mặt theo xương sọ của người Nga. Pho tượng thiền sư đã được phục nguyên từ ngày 12/01/1993 đến ngày 01/5/1993 thì hoàn thành. Đây là lần đầu tiên ở nước ta đã sử dụng thành công phương pháp khoa học không có cốt bằng kim loại hoặc gỗ ở bên trong, mà chất liệu chỉ bằng sơn ta, mạt cưa, vải màn... Chiều cao tượng ngồi 67,3cm, nặng 10kg.

Chùa đã được Bộ Văn hóa công nhận là Di tích lịch sử - văn hóa quốc gia năm 1962.

Cuối năm 2005, Đại đức Tiến sĩ Thích Đức Thiện đã thành lập Trung tâm tu tập Phật Tích và Quan Âm viện. Chùa đã mở nhiều lớp tin học miễn phí cho học sinh, đóng góp một phần chương trình phổ cập tin học trong huyện nhà.

Để bảo tồn nhiều di vật thời Lý và tôn tạo ngôi chùa có lịch sử gần 1.000 năm, từng là một trung tâm giáo dục và văn hóa của Đại Việt, ngày 11/10/2008, Ủy ban Nhân dân tỉnh Bắc Ninh đã cùng chùa tổ chức long trọng lễ khởi công trùng tu, tôn tạo Di tích lịch sử văn hóa chùa Phật Tích với kinh phí khoảng 35 tỷ đồng do Công ty cổ phần Tu bổ di tích và Thiết bị văn hóa trung ương thi công từ năm 2008 đến năm 2010, gồm: Tứ trụ, gác chuông, tòa Tam Bảo, nhà Tổ Đệ nhất, phủ Mẫu... theo mẫu kiến trúc chùa Phật Tích thời Lê.

Một ngôi đại tự danh tiếng trang nghiêm Phật Tích sẽ mở rộng cửa đón muôn khách, Phật tử năm châu về chiêm bái, đảnh lễ, tu tập trong sự an lạc của thân tâm.

Năm 1066, vua Lý Thánh Tông lại cho xây dựng một cây tháp cao. Sau khi tháp đổ mới lộ ra ở trong đó bức tượng Phật A Di Đà bằng đá xanh nguyên khối được dát ngoài bằng vàng. Trong gian chính của chùa vẫn đang thờ tượng Phật A Di Đà bằng đá xanh có từ năm 1057.

Để ghi nhận sự xuất hiện kỳ diệu của bức tượng này, xóm Hỏa Kê (gà lửa) cạnh chùa đổi tên thành thôn Phật Tích (dấu tích của Phật). Năm 1071, vua Lý Thánh Tông đi du ngoạn khắp vùng Phật Tích và viết chữ "Phật" dài tới 5m, sai khắc vào đá đặt trên sườn núi.

Bà Nguyên phi Ỷ Lan có đóng góp quan trọng trong buổi đầu xây dựng chùa Phật Tích

Vào thời nhà Lê, năm Chính Hòa thứ bảy đời vua Lê Hy Tông, năm 1686, chùa được xây dựng lại với quy mô rất lớn, có giá trị nghệ thuật cao và đổi tên là Vạn Phúc tự. Người có công trong việc xây dựng này là Bà Chúa Trần Ngọc Am - đệ nhất cung tần của Chúa Thanh Đô Vương Trịnh Tráng, khi Bà đã rời phủ Chúa về tu ở chùa này

Kháng chiến chống thực dân Pháp bùng nổ và chùa bị tàn phá nhiều. Chùa đã bị quân đội Pháp đốt cháy hoàn toàn vào năm 1947. Khi hòa bình lập lại (1954) đến nay, chùa Phật Tích được khôi phục dần. Năm 1959, Bộ Văn hóa cho tái tạo lại 3 gian chùa nhỏ làm nơi đặt pho tượng A Di Đà bằng đá quý giá. Tháng 4 năm 1962, nhà nước công nhận chùa Phật Tích là di tích lịch sử - văn hoá

Chùa được kiến trúc theo kiểu "nội công ngoại quốc", sân chùa là cả một vườn hoa mẫu đơn rực rỡ. Bên phải chùa là Miếu thờ Đức chúa tức bà Trần Thị Ngọc Am là đệ nhất cung tần của chúaTrịnh Tráng tu ở chùa này nên có câu đối "Đệ nhất cung tần quy Phật địa. Thập tam đình vũ thứ tiên hương". Bà chẳng những có công lớn trùng tu chùa mà còn bỏ tiền cùng dân 13 thôn dựng đình

Bên trái chùa chính là nhà tổ đệ nhất thờ Chuyết chuyết Lý Thiên Tộ. Ông mất tại đây năm 1644 thọ 55 tuổi; hiện nay chùa còn giữ được pho tượng của Chuyết công đã kết hỏa lúc đang ngồi thiền

Cho tới nay, chùa Phật Tích có 7 gian tiền đường để dùng vào việc đón tiếp khách, 5 gian bảo thờ Phật, đức A Di Đà cùng các vị Tam thế Phật, 8 gian nhà tổ và 7 gian nhà thờ thánh Mẫu. Ngôi chùa có kiến trúc của thời Lý, thể hiện qua ba bậc nền bạt vào sườn núi. Các nền hình chữ nhật dài khoảng 60m, rộng khoảng 33m, mặt ngoài bố trí các tảng đá hình khối hộp chữ nhật.

Ẩm thực Bắc Ninh - đậm đà như câu hát quan họ

Tương Đình Tổ - Nét độc đáo trong nghề làm tương

Xã Đình Tổ (huyện Thuận Thành) từ lâu đã nổi tiếng gần xa với ngôi chùa Bút Tháp - một trong những kiến trúc Phật giáo cổ độc đáo nhất Việt Nam. Đến với Đình Tổ du khách còn có dịp được thưởng thức nhiều món ăn dân dã như: bánh đúc, bánh tro, cháo thái... và đặc biệt trong mâm cơm đãi khách của người Đình Tổ không thể thiếu bát tương thơm lừng, đậm đà - đặc sản ở nơi đây.

Khác với các loại tương khác, tương Đình Tổ khác được làm từ nguyên liệu chính là ngô, ngoài ra còn có đỗ tương và gạo nếp cái hoa vàng. Tất cả đều được ủ và lên men tự nhiên không dùng bất kỳ một loại hóa chất hay men phụ trợ nào.

Ngô làm tương phải là loại ngô đỏ, hạt mẩy, căng; đỗ và gạo nếp cũng phải kén loại ngon, hạt to, chắc và đều. Ngô sau khi phơi khô phải sàng kỹ cho hết sạch mày, vỏ bên ngoài, chỉ giữ lại phần sọ bên trong rồi mới đồ lên thành xôi và cho ủ lên men. Đỗ đem rang nhỏ lửa, khi tỏa mùi thơm và ngả màu thì vừa ngon. Rang xong đổ ra mẹt, ngày hôm sau bỏ vào chum sành, đổ nước vừa đủ và ngâm. Trong suốt quá trình ủ ngâm, định kỳ phải kiểm tra, đánh đều, vớt bọt để tương có độ sánh, mịn đạt tiêu chuẩn.

Thông thường một mẻ tương phải được ủ kỹ trong vòng nửa tháng mới có thể mang ra xay để tạo ra tương thành phẩm.

Bánh Phu Thê Đình Bảng thơm thảo tình nghĩa quê hương các vua Lý

Thuở nhỏ, từng nghe ông bà cha mẹ kể về món bánh độc đáo của làng cổ Đình Bảng (Từ Sơn - Bắc Ninh) - nơi sinh ra vương triều Lý hiển hách trong lịch sử dân tộc và nền văn hóa Đại Việt, nhưng lúc bấy giờ tôi đâu được biết hương vị đích thực của món đặc sản ấy thế nào.

Bởi chiến tranh, loạn lạc, đói khổ kéo dài bao nhiêu năm ai còn có điều kiện bày vẽ món bánh cao sang - dân dã.

Mãi đến năm 1995, Rằm tháng Ba (âm lịch) kỷ niệm 985 năm ngày lễ đăng quang vua Lý Thái Tổ (Công Uẩn) - người sáng lập kinh đô Thăng Long, tại đền Đô thờ 8 vị vua Lý lần đầu tiên tôi và các hậu duệ đời 26, 27 của Hoàng Thúc Lý Long Tường từ Hàn Quốc về thăm lại "cố hương" sau 8 thế kỷ đã được thưởng thức đặc sản Phu Thê truyền thống trong không khí tình nghĩa cội nguồn.

Bánh Phu Thê Đình Bảng có gì khác lạ so với các nơi khác trong nước ta? Xin thưa: Nó không gói thành hình tròn, nhỏ, bọc giấy bóng kính trong suốt như của Hà Nội, Huế hay TP Hồ Chí Minh mà có dạng hình vuông, to dẹt, được bao bọc bằng lá dong hoặc lá dừa xanh buộc sợi lạt điều tươi thắm. Bánh Phu Thê Đình Bảng được làm bằng bột nếp chứ không phải bột Hoàng tinh như những vùng quê khác.

Đã thành thói quen "thâm căn cố đế", dù nhiều hay ít ruộng, người Đình Bảng từ bao đời nay vẫn có ý thức dành riêng một vạt ruộng cấy nếp cái hoa vàng. Thứ nếp "Hoa hậu", "Liền chị" này được xay lọc kỹ thành loại bột trắng tinh, mịn mượt hảo hạng. Cứ 10 kg gạo nếp cái hoa vàng thì được 4kg bột bánh. Thứ bột lọc "trong như ngọc, trắng như ngà" vẫn còn "tươi" không thể đem ra dùng ngay vì như thế bánh sẽ nát mà phải phơi thật khô trong 15 ngày thì làm bánh mới đảm bảo được độ dai, độ dẻo vốn là đặc trưng quan trọng của đặc sản này. Vì vậy, bột bánh phải làm vào mùa hanh khô trong điều kiện ngày nắng, đêm lạnh thì bột sẽ thơm ngon, không bị chua, không bị chảy bánh.

Bánh Phu Thê được tạo nên bởi sự pha trộn tổng hợp giữa những nguyên liệu truyền thống hết sức quen thuộc đối với mỗi người dân đất Việt như: gạo nếp, đỗ xanh, quả dành dành, hạt vừng, hạt sen, đu đủ. Trong quá trình làm bánh có nhiều công đoạn mà công đoạn nào cũng đòi hỏi sự tỷ mỉ, chu đáo. "Của một đồng công một gánh" cũng không ngoa.

Người ta lấy nước tinh khiết ngâm quả dành dành cho hừng lên màu vàng óng và chưng cất hoa bưởi thành tinh dầu ngát thơm rồi nhào trộn cùng đường kính, sợi đu đủ (đã ngâm phèn, rửa sạch vắt kiệt nước)... theo một tỷ lệ nhất định cho đến khi thật dẻo quánh để làm vỏ bánh.

Nhân bánh được làm bằng đỗ xanh đồ chín giã cho tơi mịn đem xào nhuyễn với đường kính, cùi dừa "bánh tẻ" nạo nhỏ và mứt hạt sen.

Sau khi tạo đủ phẩm lượng, hình thể bánh, người ta mặc cho nó hai lớp "áo lá": lá chuối bên trong, lá dong bên ngoài và điểm xuyết lên đó một sợi lạt đỏ mà dân gian gọi vui là "dây tơ hồng".

Có điều lớp "áo lá" gói bánh Phu Thê phải được lau rửa cho thật sạch và để ráo nước,

tước bớt cọng để khi gói bánh được mềm mại. Lá lót trong phải là lá chuối tây luộc chín hong khô có mùi thơm dịu chứ không được dùng lá chuối tiêu. Người ta còn quét lên "áo lá trong" một lớp mỡ để khi bóc bánh không bị dính, lại làm cho bánh có độ ngậy đặc trưng. Với mong cầu hạnh phúc cho lứa đôi và sự sung túc trong gia đình, bánh Phu Thê Đình Bảng được buộc thành từng cặp (người ta kiêng không để lẻ bánh).

Từ khi đất nước "mở cửa", nghề làm bánh Phu Thê Đình Bảng được khôi phục và có cơ hội phát triển. Nó không chỉ đem lại danh thơm cho làng quê ngàn năm văn hiến mà còn mang lại lợi nhuận thiết thực cho những gia đình kinh doanh đặc sản này.

Đến Đình Bảng thăm những di tích lịch sử của quê hương các vua Lý, nếu du khách muốn thưởng thức bánh Phu Thê hay mua làm quà cho người thân thì lúc nào cũng có thể tìm thấy ở chợ làng, trước cửa Đền Đô và các hàng quán dọc đường...

Món bánh Phu Thê vẫn quý nhưng không còn hiếm nữa vì nó được làm quanh năm.

Những người làm bánh Phu Thê gia truyền nổi tiếng của Đình Bảng cho biết: Su Sê là tiếng gọi chệch của từ Phu Thê (có nghĩa là vợ chồng) bởi bánh thường đi liền từng cặp và là một trong lễ vật không thể thiếu trong đám cưới hỏi của người Kinh Bắc, như một biểu tượng chung thủy của lứa đôi. Tương truyền, khi vua Lý đi đánh giặc, Hoàng hậu ở nhà thấy thương nhớ chồng đi đánh giặc ở phương xa gặp nhiều khó khăn về lương thực nên đã tự tay làm ra chiếc bánh từ loại nếp cái hoa vàng gửi cho chồng nơi chiến trường. Khi vua ăn thấy hương vị thơm ngon như thấm vào từng "chân tơ kẽ tóc" của các giác quan đã đặt tên là bánh phu thê để đề cao tình cảm vợ chồng sắt son.

Dần dần bánh Phu Thê trở thành nét văn hóa đặc trưng Đình Bảng và được dùng trong việc trọng đại của gia đình, họ hàng, làng xã vào những ngày lễ tết cúng tế trời - Phật - Tổ tiên và dịp hội hè đình đám khao đãi khách quý, bạn bè.

Nem Bùi đặc sản miền Kinh Bắc

Nói đến vùng quê Kinh Bắc, người ta thường nghĩ ngay đến những làn điệu quan họ, nhưng ở nơi đây còn có những món ăn dân dã mang đậm chất quê hương, ngoài bánh phu thê Đình Bảng, bánh tẻ làng Chờ, bánh khúc làng Diềm phải kể đến vị đậm đà của nem làng Bùi sánh ngang các loại nem Phùng, nem Vẽ...

Nem Bùi được khai sinh ở làng Bùi Xá, xã Ninh Xá, huyện Thuận Thành, tỉnh Bắc Ninh. Nghề làm nem ở đây đã có hàng trăm năm, đời này kế tiếp đời kia phát triển và gìn giữ nghề cha ông để lại.Trải qua bao thăng trầm, vài năm trở lại đây nem Bùi dần có mặt trên thị trường và trở thành món ẩm thực ngon, rẻ, đồng thời là món quà trao tay ý nghĩa cho bạn bè, người thân sau mỗi dịp ghé qua Bắc Ninh.

Nguyên liệu làm món nem Bùi phải là giống lợn ỉ đen, lưng gẫy hình yên ngựa, mõm ngắn nuôi bằng cám gạo và bèo cái, hoặc rau chuối. Cả con lợn thịt ra cũng chỉ lấy được hai cái thăn và phần mỡ gáy để làm nem. Công đoạn làm rất công phu và cẩn thận để giữ vệ sinh an toàn thực phẩm. Họ dùng dao sắc thái thịt chỉ, rồi sử dụng tỏi, ớt, dấm chua bóp với thính gạo xay, nắm thật chặt rồi gói lại bằng lá chuối. Sau 3 ngày nem tự chín, lúc đó mới ăn được. Mở lá chuối ra, chiếc nem hình vuông được cô chặt có màu hồng nhạt, mùi thơm của thính, vị béo béo, ngậy ngậy, chua chua của thịt hấp dẫn người ăn. Lấy một nhúm nem quấn với lá sung cắn một miếng ngon tuyệt. Nem Bùi không cần chấm với nước chấm vì nem đã đầy đủ gia vị vừa ăn, nếu thích, thực khách có thể chấm thêm với chút tương ớt.

Nem Bùi trở thành món quà quê được bao người trong và ngoài nước ưa chuộng. Vào mùa đông giá lạnh, nhiều cơ sở sản xuất lớn còn đưa nem Bùi xuất khẩu sang các nước như Đức, Nga, Nhật... cho những người con đất Việt thưởng thức hương vị quê hương.

Chiếc bánh trông có vẻ đơn giản nhưng chứa đựng trong mình cả một triết lý Á Đông sâu sắc. Nhân bánh hình tròn nằm trong vỏ bánh hình vuông biểu tượng cho vũ trụ "trời tròn - đất vuông", cho quan niệm âm - dương, tình nghĩa vợ chồng gắn bó khăng khít với nhau.

Bánh gói lá xong cho vào nồi luộc. Người nội trợ khéo phải biết tùy cơ ứng biến điều chỉnh ngọn lửa khi nấu để bánh thơm ngon mỹ mãn. Trong vòng 40 phút canh chừng bên bếp lửa thấy bánh phồng căng lên là vừa chín tới thì nhanh tay vớt bánh ra. Sau lần "áo lá" kép tươi xanh dường như là sự hội tụ hài hòa những hương vị quen thuộc từ sản phẩm đồng quê được kết tinh từ tài nghệ chế biến của các "liền chị" trên quê hương Quan họ.

Bánh bóc ra trong suốt, mịn màng như hổ phách. Trên nền màu nắng lụa của vỏ bánh thấp thoáng những "vân mây" sợi đu đủ. Hương thơm như được lan tỏa từ hương bưởi mùa xuân, cánh đồng lúa nếp cái hoa vàng vừa độ tháng mười cộng với vị bùi của đậu xanh và hạt sen, vị béo của cùi dừa, độ giòn sần sật của đu đủ, vị ngọt của đường hòa quyện vào nhau làm thành hương vị rất riêng của bánh. Chỉ nhìn thôi đã thích, chưa nếm đã thèm, nếm rồi nhớ mãi không quên. Ăn miếng bánh người ta nghĩ đến một thú vui ẩm thực tao nhã mà không kém phần cầu kỳ của dân Đình Bảng.

Ngon lạ bánh khúc làng Diềm

Chẳng biết từ khi nào bánh khúc làng Diềm (Yên Phong - Bắc Ninh) lại nổi tiếng và thu hút du khách gần xa như thế, chỉ biết rằng từng chiếc bánh tròn nhỏ như nắm xôi ấy đã tạo nên một nét văn hóa ẩm thực riêng cho mảnh đất Kinh Bắc này.

Khi những người nông dân kết thúc vụ thu hoạch lúa cũng là lúc mùa rau khúc bắt đầu mọc. Chẳng ai trồng rau khúc mà nó cứ âm thầm mơn mởn mọc lên ở những luống cày, bãi phù sa màu mỡ, với màu xanh và hơi óng ánh nhũ bạc.

Bánh khúc làng Diềm có hai loại: nhân hành và nhân đỗ, bánh khúc nhân đỗ có vị bùi của đỗ, vị ngậy của thịt mỡ và thơm của hạt tiêu. Bánh khúc nhân hành có khác hơn đôi chút. Hành được dùng làm nhân bánh khúc nhất thiết phải là hành khô, cộng thêm mộc nhĩ, hạt tiêu, rau răm, thịt ba chỉ băm nhỏ trộn lẫn với nhau.

Bánh khúc thường được người dân làng Diềm nặn với hai hình thù khác nhau, hình tròn như chiếc bánh rán hoặc hình tai voi, dù được nặn hình thù nào thì vỏ bánh cũng được dát rất mỏng và không bị lộ nhân.

Để làm nên những chiếc bánh nhỏ xinh, đòi hỏi phải có sự tỉ mỉ, khéo léo. Trước tiên là hái rau khúc ngoài đồng. Theo kinh nghiệm, muốn bánh khúc có hương vị thơm đặc trưng nên chọn rau khúc có bản nhỏ, dày bụ, màu bạc, được hái lúc ra hoa là tốt nhất, bởi hoa khúc càng già thì hương vị bánh càng đậm.

Gạo nếp làm bánh là gạo nếp cái hoa vàng chọn kĩ. Bột làm bánh theo tỉ lệ 8 gạo nếp: 2 gạo tẻ. Gạo tẻ sau khi đem ngâm được đem giã nhuyễn với rau khúc, tỉ lệ gạo và lá làm bánh cũng là một bí quyết để có được nồi bánh như ý, bởi nếu nhiều gạo quá, bánh sẽ không có mùi vị đặc trưng của lá khúc, hay lượng gạo không đủ bánh sẽ thiếu đi độ kết dính.

Nhân bánh khúc làm bằng đậu xanh bỏ vỏ, ngâm bở, đem đồ chín tới, giã thật mịn rồi

viên lại bằng quả trứng gà, thêm miếng thịt ba chỉ hạt lựu và chút hạt tiêu cho dậy mùi.

Sau khi dàn mỏng lớp vỏ bao quanh kín nhân bánh, nhẹ nhàng xếp những nắm bánh vào chõ như đồ xôi, mỗi lớp bánh lại được rắc một lớp gạo nếp đã ngâm kỹ, cả đáy và miệng nồi phủ lá chuối xanh cho thơm. Sau đó đậy vung chặt đun đều lửa, bánh chín sẽ có một lớp áo xôi khoác bên ngoài trông rất hấp dẫn.

Bánh khúc làng Diềm là sự kết hợp mặn mà của các sản vật thiên nhiên, từ cái dẻo thơm của nếp cái hoa vàng, vị bùi của đỗ xanh sánh quyện cùng vị béo của thịt ba chỉ. Tất cả được dung hòa bởi vị mát lành, nồng ấm của một loại rau làm nên hương vị đặc trưng của bánh - rau khúc.

Thưởng thức bánh khi còn nóng cùng với muối vừng hay muối lạc mới thấy hết được cái hương vị rất riêng của nó.

16. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC HÒA BÌNH

Du lịch Hòa Bình - Những địa điểm không nên bỏ qua

Cửu thác Tú Sơn, dải lụa bạc giữa núi rừng

Hãy khoác ba lô lên và tìm về với rừng cây, chim chóc cùng những làn nước trong xanh mát lạnh ở cửu thác Tú Sơn, nơi chỉ cách Hà Nội 60 km.

Từ Thủ đô Hà Nội, rất dễ dàng để du khách đến với cửu thác Tú Sơn, vì từ bến xe Mỹ Đình những chuyến xe khách đi Bãi Chạo, Hòa Bình, khởi hành hàng ngày. Ngoài ra, các bạn trẻ năng động hoàn toàn có thể đi bằng xe máy theo quốc lộ 6, đến thị trấn Lương Sơn rồi rẽ trái đến Bãi Chạo. Từ đây đến cửu thác Tú Sơn chỉ còn 2km.

Cửu thác Tú Sơn nằm trong khu bảo tồn thiên nhiên Kim Bôi, Hòa Bình. Đúng như tên gọi "cửu thác", 9 dòng thác với 9 vẻ đẹp khác nhau cùng với sự phong phú, đa dạng địa hình, địa vật tạo nên một địa điểm vui chơi thú vị, để bạn khám phá và có những giây phút nghỉ ngơi thực sự.

Ấn tượng đầu tiên đến đây là âm thanh rì rầm như lời chào mừng ngọt ngào của dòng thác tình Âu Cơ. Dòng nước trắng trong đổ xuống quyện với nước hồ Lạc Long Quân, bên cạnh là tảng đá tròn như quả trứng khổng lồ trong sự tích "trăm trứng nở trăm con", tất cả tạo nên khung cảnh thơ mộng như câu chuyện tình muôn thuở.

Những bậc đá và con đường mòn len giữa hàng hoa dại, cỏ xanh dẫn bước du khách lên các tầng thác tiếp theo của con suối. Có dòng thác hiền hòa, uốn lượn giữa các thảm cỏ và phiến đá trắng như thác Trải Chiếu, thác nàng Út Lót, hồ chàng Liêu... cho bạn cảm giác thanh bình, lại có những dòng thác hùng vĩ, tung bọt trắng xóa đầy sức sống như thác Trượng Phu, thác Bạc...

Du khách ưa bơi lội sẽ rất vui sướng khi được đắm mình trong dòng nước mát lạnh của những hồ nhỏ ngay dưới chân mỗi thác. Trải dọc bờ suối luôn có những căn chòi lá nhỏ xinh và sạch sẽ để du khách nghỉ chân. Dùng bữa trưa kiểu picnic giữa thiên nhiên núi rừng sẽ là trải nghiệm thú vị, không dễ dàng từ chối.

Là người có sức khỏe tốt và thích khám phá thiên nhiên, hãy chinh phục toàn bộ 9 ngọn

thác. Tiếng chim hót cùng cảnh đẹp của hoa lá cỏ cây sẽ giúp bạn nhanh chóng quên đi mệt mỏi, và vượt qua quãng đường dài không mấy khó khăn.

Ngọn thác cuối cùng nằm tại độ cao 1.300 m là nơi không khác gì "vườn thượng uyển". Chẳng cần vượt hàng trăm cây số vất vả, chỉ cần đến đây bạn vẫn có thể được tận hưởng không khí trong mát như Đà Lạt, Sa Pa và chiêm ngưỡng những loài cây, hoa lạ mắt.

Bên cạnh những cảnh vật thiên nhiên, khu vực cửu thác Tú Sơn còn có cơ sở vật chất đầy đủ tiện nghi để phục vụ nhu cầu ăn nghỉ của du khách như khu nhà sàn, biệt thự, khu vui chơi cho trẻ em, bể bơi, khu tắm nước nóng, nhà hàng sang trọng với nhiều món đặc sản xứ Mường, được chế biến từ sản vật tươi ngon của địa phương như măng rừng, cá suối, gà nướng, thịt trâu...

Khi đêm xuống, điệu múa xòe của những cô gái Thái, điệu nhảy sạp nhịp nhàng của thiếu nữ Mường bên ánh lửa trại bập bùng sẽ làm say đắm du khách. Những ngụm rượu cần thơm nồng sẽ làm tan đi cái se lạnh của núi rừng, chỉ còn đọng lại dư vị ấm áp khó quên trong mỗi người.

Động Tiên Phi - Thắng cảnh đẹp đang chìm vào lãng quên

Động Tiên Phi được phát hiện ra từ năm 1982, bắt đầu mở cửa đón khách từ năm 1984, tới tháng 6/2000 được Bộ VH-TT&DL công nhận là di sản văn hóa, hiện nay, động thuộc quản lý của Công ty cổ phần thương mại du lịch Đà Giang. Những năm 86, 87, lượng khách tới thăm động rất đông, một phần do địa danh mới mẻ, một phần do động nằm theo tour du lịch thủy điện Hòa Bình. Thời điểm đó có những hôm có tới 30 đoàn khách đến thăm quan tại đây, nhờ đó, nhiều bà con vùng lân cận cũng được sống nhờ các dịch vụ bán hàng trên đỉnh núi.

Trải qua chặng đường dài ngoằn ngoèo uốn lượn trên đồi Thung Phi, hàng trăm bậc đá rộng tầm 2m đưa chân du khách vừa đi vừa thưởng ngoạn cảnh đồi núi tự nhiên trong lành. Dọc đường, các loại cây rừng vẫn nở hoa trắng muốt, có những giàn tím biếc, có những giỏ hoa luồng treo lủng lẳng như tổ kiến, đôi đoạn, từng tảng đá dựa mình vào cây tạo nên dáng hình trái tim. Lên tới đỉnh đồi là hàng phi lao, bạch đàn cao vút đứng yên bình giữa núi đồi lộng gió. Nơi đây vẫn còn lưu giữ được những tảng đá to nằm sát ngay mép đồi, là địa điểm lý thú mà nhiều dấu chân du khách bước lên để thỏa trí tò mò, nhìn ngắm cảnh đẹp của thành phố từ phía xa. Do ý thức người dân, du khách tốt nên tại đây, thiên nhiên vẫn nguyên sơ, trong lành, không có rác thải như các khu du lịch khác. Những nhũ đá tự nhiên nằm sâu trong động, từ cửa động đến ngách sâu, mỗi khối đá được tạo hóa ban cho những hình thù mềm mại, hội tụ đủ những tiên nữ, tiên ông, sư tử, voi, rùa, hổ... như một khu rừng muôn màu, muôn vẻ của thiên nhiên. Nổi tiếng nhất vẫn phải kể đến "ngọc động Tiên Phi tiên giáng thế" gắn với câu chuyện nàng Tiên chị với dải áo tựa mây bay tìm Tiên em trong nhân thế.

Nhiều năm lại đây, có thể nói gần một thập kỷ, động Tiên Phi rất vắng khách đến thăm quan, chuyện bỏ tiền đầu tư cho thắng cảnh cũng gần như bị quên lãng. Lần gần nhất là năm 2003 khi Nhà nước đầu tư xây dựng con đường vào tới chân núi. Đã nhiều năm qua đi, cảnh sắc nơi đây vẫn giữ nguyên như xưa, chỉ có thêm nhiều phần bị hỏng, xuống cấp. Trong đó, thực tế các du khách tới đây đều rất thích thú với phong cảnh rừng núi tự nhiên, đồi phi lao và bạch đàn cao vút, không khí trong lành, đặc biệt có hướng nhìn rất đẹp. Đứng tại đây, du

khách có thể phóng tầm mắt ra dòng sông Đà trong xanh, quan sát một phần thành phố Hòa Bình đang phát triển.

Trầm trồ thán phục trước cảnh, không ít người nán lại hồi lâu để quay phim, chụp ảnh về những khối đá tuyệt mỹ. Dưới ánh đèn pin, dường như hướng dẫn viên đã cố gắng dùng thật nhiều ngôn ngữ hình ảnh để làm xua đi sự yếu kém trong trang thiết bị. Bước vào hệ thống hang động chính, các quần thể đá khéo bố trí tựa như một lâu đài tráng lệ với từng giọt nước đọng trên, đôi lúc lại nặng trĩu nhỏ xuống một giọt ngọt ngào. Trong ánh điện yếu ớt, cảnh đẹp hiện lên mờ mờ, không ít người thầm tiếc, nếu có thêm hệ thống đèn nhiều màu, chiếu sáng ở tầm cao bên trên, có lẽ sự lý thú không chỉ dừng ở đó...

Chú Đào Quang Ninh - "người thổi hồn vào đá" hướng dẫn viên du lịch nhiều năm tại động Tiên Phi chia sẻ: Du khách từ mọi nơi đến với nơi đây đều khen động có nhiều nhũ đá tự nhiên đẹp, độc đáo; có nhiều người còn có mong muốn dừng chân nghỉ lại để thưởng thức cảnh sắc tự nhiên nơi đây thêm một vài ngày, tuy nhiên lại không có nơi lưu trú. Việc đầu tư để phát triển du lịch nơi đây còn yếu, càng ngày càng suy giảm dẫn đến khách thưa dần. Bây giờ chủ yếu đón các đoàn khách là sinh viên đi thực tập cuối khóa ở các trường đại học ở Hà Nội lên vào dịp giữa tuần. Khách ít nên các dịch vụ cũng "teo tóp" theo, hiện tại chỉ có ba nhân viên làm nhiệm vụ trông coi, bảo vệ và hướng dẫn ở đây.

Thực trạng đáng buồn trên là phản ánh về sự tu tạo gần như ở con số 0 những năm qua. Hiện nay, xu hướng giữ nguyên bản thiên nhiên để thu hút du khách đang là hướng đi đúng của nhiều khu du lịch. Động Tiên Phi với nhiều nét đẹp nguyên sơ, song còn thiếu một vài yếu tố tác động hợp lý của con người để có thể nâng tầm "ngọc động". Hy vọng với các dự án khu đô thị mới và hai cây cầu được xây dựng cách đó không xa sẽ mở ra một triển vọng mới cho động Tiên Phi trong những năm tới.

Động Đá Bạc - Chốn bồng lai tiên cảnh

Cách thị trấn Xuân Mai không xa có một thắng cảnh đã làm say lòng các du khách tới tham quan, đó là động Đá Bạc, với chiều dài gần 70m, nhiều cung phòng nhỏ, động Đá Bạc chứa đựng những giá trị tiềm tàng và nhiều điều bí ẩn của thiên

Động Đá Bạc thuộc xã Liên Sơn, huyện Lương Sơn, tỉnh Hòa Bình.

Động Đá Bạc là tác phẩm nghệ thuật tạo hình kỳ lạ của tạo hóa, là sự kết hợp tinh tế giữa điêu khắc và hội họa, giữa tính hoành tráng khỏe khắn với sự duyên dáng thơ mộng.

Cách thị trấn Xuân Mai không xa có một thắng cảnh đã làm say lòng các du khách tới tham quan, đó là động Đá Bạc, với chiều dài gần 70m, nhiều cung phòng nhỏ, động Đá Bạc chứa đựng những giá trị tiềm tàng và nhiều điều bí ẩn của thiên nhiên.

Truyền thuyết dân gian trong vùng kể rằng, thuở xưa, các nàng tiên ở thượng giới vì chán cảnh thần tiên nên rủ nhau xuống trần vãn cảnh xem đời. Cảnh đẹp dưới gầm trời làm các nàng say mê thích thú và lạc vào động Đá Bạc Liên Sơn. Cảnh đẹp trong động làm các tiên nữ sững sờ ngạc nhiên, không ngờ dưới vòm trần có nơi bồng lai đến thế. Các dải nhũ đá lung linh. Các vòm đá uốn lượn cong cong... Tất cả như níu áo giữ chân các nàng, khiến các nàng không muốn về thượng giới nữa. Ngọc Hoàng hay tin giận lắm, liền đóng cửa nhà trời không cho các nàng tiên về trời. Năm này qua năm khác quần tiên đã hóa thân vào vách núi. Từ đó động Đá Bạc còn được gọi là Động Tiên.

Động Đá Bạc được phát hiện năm 1990 do sự tình cờ của người dân đi lấy củi. Ban đầu cửa động là một khe nhỏ vừa một người chui vào, sau dân địa phương mở rộng cửa động để dễ bề đi lại. Bước vào trong động theo đường lát gạch khoảng 6m, du khách sẽ đến động Cô Tiên. Động có 2 ngăn. Ngăn ngoài thoáng rộng, vòm trần có nhiều nhũ đá rủ xuống kết thành nhiều dải uốn lượn mềm mại như bức màn nhung. Dưới chân các khối nhũ đá, theo năm tháng, những giọt nước không ngừng nhỏ xuống tạo thành hai bể nước thiên tạo đầy ăm ắp. Phía sau bể nước là hệ thống các ruộng bậc thang được đá uốn lượn, đẽo gọt chạm khắc kỳ phu tạo nên những bức chạm nổi thiên nhiên sinh động. Ngăn trong nhỏ nhắn, kín đáo và thanh thoát như buồng ngủ. Những dải đá rỗng phía trong thanh mảnh mềm mại buông xuống như tấm ri đô. Chỉ chừng đó thôi cũng khiến ta bất chợt thấy mình gần gũi với đá, với thiên nhiên. Khi ta gõ vào những dải đá mỏng rỗng ấy như vang lên tiếng cồng, tiếng chiêng, tiếng trống đồng, tiếng đàn tơ rưng... Du khách có thể ngồi hàng giờ bình tâm tĩnh trí để trái tim trò chuyện với đá, cho hơi thở con người phập phồng với đá để khi ra về không khỏi luyến tiếc bâng khuâng. Rời động Cô Tiên, du khách sang động Long Tiên. Tại đây du khách sẽ thấy nửa ngách động là một vành đá được thiên nhiên đẽo gọt giống như hình vành khăn buông trên vai thiếu nữ.

Vào mùa mưa, ban công mênh mông nước. Nhũ từ vòm trần rủ xuống, các cột đá từ nền "ban công" mọc lên như các tòa lâu đài cổ nguy nga dưới thủy cung. Các cột trụ đều được chạm khắc công phu. Mỗi vòm, mỗi cung nhỏ là một tác phẩm nghệ thuật kỳ lạ làm du khách không khỏi ngỡ ngàng... Động Long Tiên thông ra cửa phụ có ánh sáng ban ngày hắt vào dịu mát như ánh đèn ne-ong, hoặc chập chờn như ánh trăng hư ảo. Tạm biệt động Long Tiên, du khách rẽ trái khoảng mươi bước là đến động Mẫu. Đặt chân vào cửa động, ta như bị choáng ngợp trước rừng thạch nhũ rủ xuống từng chùm đang ánh lên các tia xanh, đỏ, tím, vàng... như những chiếc đèn màu trong ngày hội. Dưới vòm động cao rộng, hình ảnh nàng tiên ngả lưng trên vách đá, bên cạnh là hình ảnh chàng Thạch Sanh ngồi dưới gốc đa cổ thụ. Xa xa thấp thoáng bóng thuyền cập bến có đôi trai gái ngồi tâm sự bên nhau. Phía đối diện có hình Thánh Gióng cưỡi ngựa sắt cắp cây tre ngà bay lên trời. Ngang bên đức Thánh Gióng là hình Tôn Ngộ Không giơ gậy thần đánh yêu quái... Động Đá Bạc là tác phẩm nghệ thuật tạo hình kỳ lạ của tạo hóa. Nó kết hợp tinh tế giữa điêu khắc và hội họa, giữa tính hoành tráng khỏe khắn với sự duyên dáng thơ mộng.

Ẩm thực Hòa Bình - Dấu ấn của văn hóa ẩm thực miền núi

Ẩm thực Hòa Bình nằm trong những nét đặc trưng của bản sắc văn hóa các dân tộc miền núi Tây Bắc. Heo thui luộc là món ăn khá đơn giản, mang dấu ấn hoang sơ - gần như là món ăn truyền thống của dân miền núi Hòa Bình.

Lợn mán thui luộc

Heo nuôi thả ở môi trường thiên nhiên, ăn rau, quả, củ. Sau khi cắt lấy huyết heo, người ta không nấu nước sôi cạo lông như cách làm thông thường, mà lấy nhánh lá tre nứa, cỏ tranh khô hoặc rơm rạ thui vàng như thui bò, cầy, thui đến đâu thì dùng dao cạo sạch lông đến đó.

Heo thui xong rửa sạch trước khi mổ lấy bộ lòng buộc thịt treo lên để cho ráo máu. Sau đó người ta xẻ heo ra cho vào nồi luộc trên bếp củi với nhiệt độ lửa đun sôi riu riu. Khi thịt

vừa chín tới vớt ra xắt mỏng sắp trên lá chuối rừng tươi xanh. Thịt luộc nóng hổi tỏa mùi thơm ngon. Thịt heo luộc chấm với muối rang và hạt dổi (giống như hạt tiêu xanh) nướng giã nhỏ. Ăn miếng đầu tiên sẽ cảm nhận được vị ngọt của thịt vị giòn béo của da và mỡ mùi thơm phưng phức của lá chuối rừng hương vị nồng của hạt dổi mặn mà của muối rang.

Thịt lợn muối chua

Thịt lợn nuôi thả rông ướp với men của lá rừng cùng với gạo rang giã nhỏ thời gian khoảng 60 phút. Sau đó lấy lá chuối rừng hơ lên trên lửa, lau sạch rồi lót vào đáy bồ làm bằng tre nứa, trước khi đưa thịt vào bồ. Phần dưới của bồ được rải một lớp gạo rang nhỏ trộn với muối rang rồi xếp thịt lên. Mỗi lần xếp thịt, rải một lần gạo rang với muối. Sau đó đậy kín nắp bồ bằng lá chuối và để bồ thịt muối ở quang bếp củi hoặc trên gác bếp đun củi. Khi khách du lịch thưởng thức món thịt lợn chua vẫn cảm nhận được màu sắc của thịt, ngậy của bì, độ chua của men rừng, độ mặn vừa phải của muối, độ thơm của gạo. Món ăn này thường được ăn với các loại lá rừng

Canh Loóng

Là món canh được nấu từ nước luộc thịt với nõn cây chuối rừng. Cây chuối rừng đốn về bóc vỏ ngoài lấy nõn thái mỏng nhỏ bóp với muối để xả chất chát sau đó cho vào nước luộc thịt đun trên bếp củi khoảng 50 - 60 phút. Rắc vào canh hạt dổi nướng giã nhỏ và lá lốt rừng thái nhuyễn trước khi ăn.

Măng chua nấu thịt gà

Cũng là một món ăn rất hấp dẫn. Gà nuôi thả có trọng lượng từ 0.8 - 1 kg không cắt tiết mà người ta chỉ bóp cổ chết. Đun nước làm sạch lông mổ bỏ lòng ruột để riêng chặt gà ra thành miếng nhỏ người ta đem ướp với măng chua cùng với gia vị để từ 20 - 30 phút cho ngấm. Sau đó cho thịt vào nồi đun bếp củi than khoảng 1-2 giờ. Thịt gà và măng đã chín nhừ rắc thêm một ít hạt dổi nướng giã nhỏ. Món ăn này ăn nóng trong những ngày thời tiết lạnh rất ngon.

Xôi nếp Mai Châu

Được làm từ gạo nếp nương. Nếp được ngâm từ 4-5 giờ sau đó để ráo nước cho vào xửng đổ một lượng nước sôi vào đáy nồi đặt xửng lên trên nồi sao cho nguyên liệu trong nồi tiếp xúc nhiều nhất với hơi nước nhưng không bị chạm vào nước. Cho nồi lên bếp đậy kín đun cách thủy với lửa nhỏ. Khoảng 50-60 phút dỡ ra thăm chừng hạt xôi chín dẻo là được... Đây là món xôi được làm ăn trong những ngày lễ tết ngày hội xuống đồng ngày mừng lúa mới của bà con dân tộc. Xôi được chấm với muối mè lạc vừng hoặc với nước mắm cá.

Mai Châu- Hòa Bình và vùng phụ cận còn có các món ăn độc đáo như gà gói lá dong cá suối hấp thịt trâu xáo măng thịt heo muối chua...

Chả cuốn lá bưởi

Thịt lợn ba chỉ thái con chì, ướp một chút nước mắm, hành. Lá bưởi cắt làm đôi, cuốn mỗi miếng thịt một nửa lá to hoặc một lá nhỏ, xếp vào kẹp tre nướng trên than hồng. Mỡ lợn gieo xuống than hồng làm dậy lên ngọn lửa mỏng mơn man. Khi kẹp chả và lá bưởi ngả màu hơi tím se lại là được. Thực khách cắn miếng chả lá bưởi thơm giòn, gẫy mảnh lẫn vào thịt săn vàng làm tiêu tan sự ngấy. Nuốt rồi mà còn cảm thấy tê tê đầu lưỡi. Và còn lại mùi thơm của núi rừng bên bếp than hồng.

Cá nướng đồ

Một số loại cá: cá diếc, cá trê, cá chép... thường được đem nướng thơm. Trước khi nướng, cá được thọc các que nhỏ dài qua miệng xuống bụng, xuống tận đuôi cá rồi dùng kẹp tre xanh kẹp vào để cho cá khỏi rơi, gãy. Cá nướng được đem rắc muối, gói lá chuối, đồ lên rồi mới ăn.

Thịt trâu nấu lá lồm

Thịt trâu đem thui cho thơm, cạo sạch rồi bung cho mềm, đem bóc thái miếng nhỏ, hầm trong nồi đất chín kỹ rồi giã lá lồm (một loại lá chua), nêm một ít tấm gạo bỏ vào nồi hầm với thịt trâu. Khi tấm chín nở và hơi sánh thì cũng là lúc thịt trâu nhừ và ngấm vị chua của lá lồm. Đây là món ăn dân tộc phổ biến của người Mường Hòa Bình.

Măng đắng

Măng ngon là thứ mầm cây thuộc họ tre, trúc, mai, vầu, sặt, nứa mới nhú khoảng 1-2 đốt ngón tay trở xuống, phần thân còn lại ngập trong đất. Khi bóc bẹ ra, thân măng trắng muốt, nuột nà.

Muốn có món măng đắng ngon phải chọn những mầm măng sặt mới nhú, nướng cho đến khi măng cháy xém, quắt lại, bóc dần từng bẹ chấm vào gói chấm cheo gồm muối, ớt, lá gừng, mắc khén, lá tỏi và củ tỏi giã nhỏ. Khi ăn, ta cảm nhận được vị đắng ngọt của măng, vị mặn của muối, vị cay nồng của ớt, vị cay ấm của lá gừng, vị cay tê của mắc khén, vị cay rát của tỏi cùng hương vị đặc trưng của nước măng chua và cây măng nướng.

Rau rừng đồ

Rau rừng đồ được ăn với bánh dày làm từ gạo và sắn. Rau rừng gồm rất nhiều loại như: Rau beo, rau tầm bóp, rau đốm, rau đu đủ, rau the hởi, hoa chuối, quả quạnh... Rửa sạch đem đồ trên cuốp gỗ khoảng 30-40 phút. Thực khách thưởng thức món ăn này bằng cách ăn rau rừng đồ chấm với loại nước chấm đặc biệt, qua đó khách du lịch sẽ cảm nhận được hương vị đắng, chát, cay, nghọt, bùi của món ăn.

Đi chơi Hòa Bình du khách có thể mua tặng người thân bạn bè sản phẩm dệt thổ cẩm măng đắng rượu cần ủ men lá vô chai cơm lam (nếp) và một ít thịt heo thui để về nhà... lai rai.

17. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC THÁI BÌNH - NHỮNG CẢM NHẬN TỪ LÀNG QUÊ LÚA

Du lịch Thái Bình - Đằng sau những chuyến đi

Đồng Châu - Cảm nhận sau một chuyến đi

Một chiều giữa tháng 6 nóng nực, được tin nhắn từ những người bạn muốn đi tham quan Đồng Châu, một nơi mới và tất nhiên tôi chưa biết một chút thông tin nào về nơi này. Đến khi tìm hiểu trên mạng, tôi được ra rằng đây là một khu du lịch thuộc xã Đông Minh của huyện Tiền Hải, tỉnh Thái Bình. Một nơi hoang sơ ít người, thích hợp cho kỳ nghỉ dưỡng cần sự yên tĩnh. Liệu nơi đó có thích hợp với những vị khách là sinh viên yêu thích sự ồn ào và năng động của chúng tôi?

Chúng tôi đến vùng đất của "chị Hai năm tấn" đúng vào mùa gặt, rơm rạ phủ vàng hai bên đường còn sân nhà nào cũng vàng ươm một màu bởi thóc. Trong cảnh làng quê yên bình ấy, chúng tôi thi hát những bài ca về quê hương của từng thành viên trong đoàn. "Sẽ đưa em về thăm quê hương anh nơi Tiền Hải, nghe sóng biển Đồng Châu vui mê mải hát bốn mùa"... là câu ca của các đồng hương Thái Bình khi muốn nói lên niềm tự hào của mỗi người dân khi nói về bãi biển Đồng Châu.

Khu du lịch Đồng Châu nằm cách thành phố Thái Bình chừng 40km, đi qua đoạn đường dẫn tới khu công nghiệp chuyên làm gốm sứ đầy bụi bặm và rất xấu, khi bắt đầu lên đường đê chắn sóng tức là đã vào tới bãi biển Đồng Châu. Ngoài bãi biển Đồng Châu với các khách sạn và nhà nghỉ, khu còn có cồn Vành và cồn Thủ dành cho du khách tham quan và tắm biển.

Bãi biển Đồng Châu là khu nuôi vạng (hay còn gọi là ngao) nổi tiếng. Kéo dài 8-10km trên biển, chúng tôi chỉ nhìn thấy các chòi canh ngao mọc lên như nấm. Ngao được lấy giống từ khắp đất nước hay tận Trung Quốc. Ngao nhà ai thả ngay dưới ô chòi nhà đó, không cần cho thức ăn gì mà chỉ chờ thủy triều lên, đưa phù du vào nuôi ngao. Ngao ở đây ngon cũng nhờ kiểu cho ăn tự nhiên ấy.

Một bên đê, ngoài những chòi canh vạng là các lán tiếp khách phục vụ khách ăn uống. Khi nghe giá mỗi lán tầm 100 triệu mà chúng tôi khá hốt hoảng. Nghe kể đợt trước có đoàn khách đốt lửa trại bên bờ biển, tàn lửa bay cháy theo gió lan tận 4 cái lán. Không rõ có phải sự thật hay chỉ là câu chuyện do người dân thêu dệt để các bạn trẻ không đốt lửa trại nữa. Nhưng dù sao, để tránh trường hợp đáng tiếc trên xảy ra, chúng tôi đã xin phép bác giám đốc khách sạn Đồng Châu được đốt lửa trại trong sân của khách sạn. Một bên đê là khách sạn, nhà nghỉ cho khách du lịch hoặc là nhà dân, đôi khi chúng tôi bắt gặp những đầm nuôi thủy sản của người dân.

Chúng tôi đến Đồng Châu vào ngày "con nước 9". Nước lớn và ngao lên cùng nhau. Ngao bị nhiều cát vào, khi ăn phải có bát nước bên cạnh để tráng ngao: Nhưng cũng nhờ nước lớn mà không chỉ ngao mà các loài hải sản cũng ngon hơn mọi khi.

Hai ngày lưu trú tại đây, chúng tôi được ăn những món ăn dân dã và thưởng thức hải sản. So với các khu du lịch biển khác, một bữa ăn tại Đồng Châu không cao giá mà chúng tôi *được thưởng thức nhiều món ăn hơn. Và sự thân thiện của bác giám đốc cũng như các* anh chị phục vụ khiến chúng tôi sẽ nhớ mãi.

Nằm cách Đồng Châu chừng 20km đường đê, qua nhiều rặng phi lao lớn nhỏ, chúng tôi ra tới cồn Vành để tắm biển. Ở đây chưa hề có cư dân sinh sống, chỉ có một số hộ dân vùng lân cận *tới để nuôi trồng thủy hải sản và kinh doanh hàng quán nhỏ.* Tuy nhiên, chỉ trong vài năm tới, đây chắc chắn sẽ trở thành khu du lịch sang trọng khi 2/3 diện tích cồn đã được bàn giao xây dựng các khu nghỉ dưỡng nhằm phục vụ khách du lịch.

Cũng giống như Đồng Châu, cồn Vành gây ấn tượng bởi những chòi trên biển. Ở bãi biển Đồng Châu là chòi canh vạng thì ở đây là chòi dành cho khách tắm biển nghỉ ngơi và thưởng thức hải sản.

Bãi biển rộng, dài, cát mịn, nước trong, chúng tôi đã tổ chức rất nhiều trò chơi vận động trên bãi biển. Đồng Châu không còn nơi chỉ dành cho nghỉ dưỡng như tôi nghĩ lúc đầu nữa.

Nắng, gió, biển, đặc biệt là con người Đồng Châu không có gì để phàn nàn. Chúng tôi

hy vọng sẽ sớm quay trở lại vào một ngày.

Đền Tiên La - Di tích thờ nữ tướng của Hai Bà Trưng

Đền Tiên La thờ Bát Nạn Tướng Quân (tướng quân phá nạn cho dân - một nữ tướng của Hai Bà Trưng) nằm tại thôn Tiên La - xã Đoan Hùng - huyện Hưng Hà - tỉnh Thái Bình.

Đền Tiên La thờ Bát Nạn Tướng Quân (tướng quân phá nạn cho dân - một nữ tướng của Hai Bà Trưng) nằm tại thôn Tiên La - xã Đoan Hùng - huyện Hưng Hà - tỉnh Thái Bình. Đến thăm đền Tiên La, du khách xuôi theo tuyến đường từ Thành phố đi Thị trấn, huyện Hưng Hà khoảng 35km là tới.

Toạ lạc trên một diện tích khoảng 4000 m^2 trải qua nhiều lần tu bổ, đến nay đền có quy mô to lớn, đẹp lộng lẫy cả về địa thế và vóc dáng, bao gồm nhiều công trình như hệ thống cổng đền, tòa tiền tế, tòa trung tế, thượng điện và hệ thống sân đền.

Tòa điện bái đường và thượng điện của đền được kiến trúc bằng vật liệu gỗ tứ thiết, nội thất được chạm trổ công phu với các nội dung có tích kinh điển như "long - lân - quy - phượng" đan xen với "thông - trúc - cúc - mai".

Tòa điện trung tế là công trình kiến trúc đặc sắc được xây dựng theo kiểu phương đình, kiến trúc theo lối 'chồng diêm cổ các'. Điều đặc biệt là toàn bộ vật liệu xây dựng ở tòa bái đường đều làm bằng đá như hệ thống cột, xà, kèo... Tất cả đều được chạm trổ công phu tạo nên cho nơi này toát lên vẻ đẹp hoàn mỹ hiếm nơi nào có được.

Ngoài ra, đền Tiên La còn lưu giữ được nhiều đồ tế khí quý giá có giá trị thẩm mỹ cao có niên đại từ thời Lê, các tài liệu như thần tích và sắc phong thần thời Lê đến thời Nguyễn, bia đá, minh chuông đều có giá trị lịch sử quý giá.

Đền Tiên La, thật xứng đáng với một ngôi đền cổ với những nét đẹp riêng có vùng quê Thái Bình. Với những giá trị lịch sử và vị trí cũng như với lối kiến trúc độc đáo, đền Tiên La chắc chắn sẽ là một điểm dừng chân hấp dẫn với du khách trong và ngoài nước.

Chùa keo - Danh lam kỳ vĩ nhất Việt Nam

Chùa Keo thuộc xã Duy Nhất, huyện Vũ Thư, xưa và nay là một danh thắng độc đáo kỳ vĩ vào bậc nhất của Việt Nam.

Lễ hội chùa Keo với tục thờ thiền sư Không Lộ, theo xuân thu nhị kỳ đã có sức cuốn hút mọi lứa tuổi, mọi tầng lớp cư dân trong vùng. Hàng năm, lễ hội được tổ chức vào hai kỳ:

Hội xuân được tổ chức vào ngày 4 Tết Nguyên đán

Hội thu được tổ chức vào các ngày 13-14-15 tháng 9

Hội vui xuân chùa Keo xưa, ngoài lễ Phật là các cuộc đua tài giải trí gắn với sinh hoạt của cư dân nông nghiệp, trong đó, đáng chú ý là ba trò thi: Bắt vịt, nấu cơm và ném pháo.

Các lễ thức trong 3 ngày hội tháng 9 của chùa Keo vừa mang tính lễ hội nông nghiệp, đua tài giải trí, vừa mang tính chất của một lễ hội lịch sử mà cả xâu chuỗi các hành động. Hội là một bản diễn xướng lịch sử về hành trạng của Quốc sư Dương Khổng Lộ, trong đó những sinh hoạt văn hóa, văn nghệ dân gian hòa quyện vào các nghi thức tôn giáo.

Trải qua bao thăng trầm, đến nay một số lễ thức trong hội chùa Keo đã bị giảm lược,

nhưng các nghi thức trong đám rước vẫn cơ bản được giữ nguyên, múa ếch vồ và múa chèo chải cạn vẫn được duy trì.

Ẩm thực Thái Bình - Nét đặc sắc của vùng quê lúa

Gạo thơm Thái Bình - Món quà ý nghĩa cho du khách

Nhắc đến Thái Bình, người ta nhắc đến cụm từ quê lúa - quê hương của chị hai năm tấn, nơi mà cây lúa góp nhặt bao mồ hôi công sức của người nông dân. Thái Bình với điều kiện tự nhiên thuận lợi, con người chăm chỉ đã tạo nên những hạt lúa, hạt gạo thơm ngon, năng suất.

Khách du lịch đến với Thái Bình, họ muốn chiêm ngưỡng những cánh đồng thẳng cánh cò bay, thưởng thức những hạt gạo thơm của miền quê lúa, mang những đặc sản Thái Bình về làm quà cho người thân. Sau khi thăm thú các địa danh nổi tiếng của tỉnh, du khách có thể dừng chân tại cửa hàng gạo Thái Bình của Tổng công ty Giống cây trồng Thái Bình để lựa chọn cho mình các loại gạo đặc sản của quê lúa. Tết đến, xuân về, những hạt gạo trắng trong sẽ là món quà Tết ý nghĩa gửi đến bạn bè gần xa của những người con quê lúa.

Thương hiệu gạo Thái Bình sản xuất bởi Tổng công ty Giống cây trồng Thái Bình với yêu cầu khắt khe về vệ sinh an toàn thực phẩm được sản xuất theo quy trình khép kín từ chọn giống, gieo cấy, chọn vùng đất, đến thu hoạch và xử lý sau thu hoạch. Gạo 100% nguyên chất, không pha trộn, không sử dụng chất bảo quản không tẩy trắng, không phun thuốc chống mốc và tẩm ướp mùi thơm do vậy gạo giữ được các chất dinh dưỡng và vitamin vốn có. Gạo được đóng trong bao PE giúp cho việc bảo quản gạo an toàn, tiện dụng. Du khách có thể mua gạo Thái Bình với các chủng loại phong phú như: gạo nếp cái hoa vàng (nguyên liệu để làm bánh cáy làng Nguyễn thơm ngon), gạo nếp Thái Bình, gạo Tám thơm Tiền Hải, gạo thơm Thái Bình 1. Giống gạo thơm Thái Bình 1 hạt nhỏ, trắng trong, thơm ngon tự nhiên, cơm mềm dẻo không dính, giàu dinh dưỡng, giá bán cạnh tranh so với các loại gạo thơm trên thị trường. Chủ tịch HĐQT - TGĐ công ty Trần Mạnh Báo luôn đau đáu mục tiêu phát triển thương hiệu gạo Thái Bình thành thương hiệu mạnh, có tiếng trên thị trường trong và ngoài nước. Với nhiệt huyết, tình yêu và tài năng của mình, hi vọng người con quê lúa sẽ thực hiện được mục tiêu đó trong một tương lai không xa, đưa hình ảnh Thái Bình với bông lúa vàng trĩu bông đến với du khách gần xa.

Cốm Đồng Thanh - Hương vị của đồng nội

Sớm xuân nay, mời bạn hãy cùng chúng tôi về lại Đồng Thanh - mảnh đất phía bắc huyện Vũ Thư. Vẫn còn vương lại chút hút heo may của mùa Đông, nên nắng xuân nhẹ cũng chưa đủ làm hồng thêm đôi má thiếu nữ. Vậy nhưng, bạn sẽ rất ấm lòng bởi khi đặt chân tới nơi đây, bạn sẽ cảm nhận thấy rằng, hòa quyện trong gió thoảng có mùi hương cốm mới - một nét đặc trưng riêng có của Đồng Thanh.

Nghề làm cốm của Đồng Thanh có tự bao giờ? Người làng chỉ nói rằng, nghề này ra đời đã hàng trăm năm nay. Cứ cha truyền, con nối. Mà thật lạ! Đồng Thanh có 3 thôn: Đồng Đại, An Điện và Thanh Hương, nhưng nghề làm cốm lại chỉ tập trung ở thôn Thanh Hương.

Nếu chỉ nhìn những hạt cốm nhỏ bé bạn sẽ không hình dung được, để làm ra nó phải đòi hỏi một sự khéo léo và công phu đến nhường nào. Khâu đầu tiên là khâu chọn thóc.

Thóc để giã cốm phải là thóc nếp, hạt mẩy đều, không bị mọt. Nếu là thóc nếp thơm thì cốm càng ngon. Có một điều rất đặc biệt: thóc giã cốm không phải là thóc săn giòn mà đó là thóc non. Chỉ những người nông dân mới định được, bông lúa chín đến "độ" nào thì gặt về làm cốm. Đây là một sự bí mật được trân trọng và khe khắt giữ gìn.

Thóc đem ngâm trong nước 24 giờ sau đó vớt ra đãi sạch, lại ngâm tiếp 12 giờ nữa với nước có tỷ lệ 20% nước sôi, 80% nước lạnh. Mục đích làm cho thóc mềm hơn.

Tiếp theo, thóc được vớt ra, lại đãi sạch, để cho ráo nước rồi đem rang. Một chảo rang cũng chỉ vừa cho 1kg thóc/1 mẻ trong thời gian 3 phút. Người ta phải rang làm sao cho thóc chín đều, không giòn quá mà cũng không sống xồi. Đó chính là "bí quyết" của người làm cốm.

Thóc rang xong đem bỏ vào cối giã, đảo đều tay, đến khi hạt gạo dẹt vừa đủ. Sau đó xúc ra sàng lọc bớt vỏ trấu rồi đổ lên máy rê để lọc hết vỏ trấu và cám. Khâu cuối cùng là khâu lọc cốm. Khâu này người ta phải làm thủ công, mục đích là nhặt bỏ những hạt cốm bé, xấu và thóc dối. Làm đi, làm lại 3 đến 4 lần như vậy.

Ngày trước, người làng Thanh Hương làm cốm bằng phương pháp thủ công. Nhưng ngày nay, 90% công đoạn đã được thay thế bằng máy móc. Cốm của Thanh Hương có 2 loại: Cốm trắng và cốm xanh. Cách làm 2 loại cốm này cơ bản đều phải trải qua các công đoạn trên. Song chỉ khác: Với cốm xanh, người ta phải ngâm thóc lâu hơn, ngâm thóc lần hai trong nước sôi 100%, giã dối hơn cốm trắng và có nhuộm phẩm màu, pha thêm chút hương liệu. Ở cốm xanh thì phải có thêm một công đoạn nữa là sấy khô. Cốm xanh người ta thường dùng làm xôi vò, hoặc bánh cốm cho các lễ cưới của trai gái.

Nghề cốm Đồng Thanh chắc hẳn sẽ mai một và cái tên Thanh Hương sẽ chẳng được ai biết đến nếu không có những con người như ông Lê Văn Thái. Ông chính là một trong bốn người của làng đã "tìm đất" cho hạt cốm quê mình. Năm 1992, giữa cái lúc kinh tế thị trường đang bung ra, ông Thái đã khăn gói ra Hà Nội. Ông tìm đến những đại lý lớn của cốm làng Vòng và thấy rằng: về chất lượng cốm làng Vòng chẳng khác gì cốm Thanh Hương, nhưng hạt cốm quê ông còn đẹp hơn về hình thức. Cánh cốm nhẵn và tròn. Thế là ông đem "trình làng" và ký được hợp đồng cung cấp sản phẩm cốm cho thị trường này. Câu chuyện trên sẽ giúp bạn hiểu vì sao hạt cốm Đồng Thanh lại có mặt ở Thủ đô Hà Nội - để làm nên thương hiệu "cốm làng Vòng" nổi tiếng.

Cái hạt cốm bé tí tẹo ấy đã đưa danh tiếng Đồng Thanh lên huyện, lên tỉnh, ra cả nước và nước ngoài. Hạt cốm thành nghiệp của làng. Rất nhiều người đã trở thành triệu phú.

Làng Thanh Hương xã Đồng Thanh ngày nay đã có 67 ông chủ cốm. Những ông chủ này hợp nhau lại thành một hội - đó là hội làng nghề cốm Thanh Hương. Có những ông chủ trẻ mà đã có quy mô sản xuất rất lớn như anh Hoàng Đình Nhẫn, anh Lê văn Thành.

Vào nhà anh Thành lúc nào cũng thấy âm thanh rộn ràng của tiếng chày, tiếng máy. Mỗi ngày, gia đình anh sản xuất 80 kg cốm tương đương với 1,5 tạ thóc. Anh chị phải thuê thêm 4 lao động nữa cùng làm.

Hội làng Thanh Hương được mở vào hai ngày 18 và 19 tháng 11 âm lịch hàng năm. Trong lễ hội, ngoài phong tục dâng lễ sớ còn có khoa cúng cáo yết của làng nghề để tưởng nhớ những ông tổ của nghề cốm. Tại Thanh Hương Đại Linh Từ để trang trọng tấm bằng công nhận làng nghề của UBND tỉnh trao tặng. Nghề cốm được sản xuất quanh năm, nhưng

tập trung từ tháng 8 năm trước đến tháng 3 năm sau, vì đây là thời gian của mùa cưới hỏi và lễ hội.

Người Thanh Hương từ trong bụng mẹ đã quen với tiếng chày, tiếng cối, quen với hương cốm đậm đà vị quê hương, nên sinh ra biết dẻo dai, năng động trong ăn làm, mềm mỏng, khôn khéo trong cách ứng xử.

Bạn hãy cùng tôi dạo một vòng quanh xã Đồng Thanh, hẳn bạn sẽ rất ngỡ ngàng khi ngắm nhìn bức tranh phong cảnh nơi đây. Đã thấy thấp thoáng những ngôi nhà cao tầng mang dáng dấp hiện đại. Những con đường nhựa hóa, bê tông hóa len lỏi vào từng ngõ xóm, điểm tô cho gương mặt làng quê. Đồng Thanh hôm nay đang đi lên từ chính hạt gạo nhỏ nhoi quê mình, mặn chát giọt mồ hôi của bà, của mẹ. Nồng nàn trong gió, có mùi hương cốm mới, đậm đà vị quê hương, thảo thơm một tấm lòng của những con người hôm sớm tảo tần, giàu dãi nắng mưa. Hương cốm Đồng Thanh là niềm thương nhớ của người đi, là tình yêu của người ở lại. Và, bạn sẽ thấy yêu thêm mảnh đất quê mình khi mùa Xuân đang gõ cửa...

Gỏi nhệch - Món ngon khó quên khi về thăm Thái Thụy

Muốn có được món gỏi nhệch thật ngon, khâu đầu tiên phải chọn được nguyên liệu chính cho chuẩn. Nhệch càng nhỏ thì làm gỏi càng ngon vì xương mềm thịt mịn, và ngọt. Phải đón chân những người dân chài từ đầu bến mới mua được nhệch cơm, vừa săn vừa nhỏ lại dài

Là một huyện vùng quê ven biển của tỉnh Thái Bình, Thái Thụy không chỉ được biết đến là một huyện có truyền thống văn hóa lịch sử lâu đời, có nhiều địa điểm du lịch nghỉ mát như bãi biển Cồn Đen (thuộc xã Thái Đô), khu dự trữ sinh quyển rừng ngập mặn ven biển Thụy Trường, Thái Độ với rất nhiều loài chim quý hiếm và các loại hải sản phong phú như ngao, tôm sú, cua... mà Thái Thụy còn nổi tiếng với các món ăn phong phú như gỏi nhệch, cá khoai, chả cá, sứa chua, canh gion và nộm sứa... Tới đây, du khách không thể bỏ qua các món ăn hấp dẫn ấy, đặc biệt là món gỏi nhệch có nhiều ở vùng Thụy Xuân, thị trấn Diêm Điền.

Con nhệch có màu sắc và hình dáng tựa như lươn nước ngọt nhưng sống chủ yếu ở vùng biển. Nhệch được thắt thành khúc, ướp gia vị rồi bỏ vào rán tuy đơn giản nhưng lại rất ngon và ngậy. Nhệch xào củ chuối là món ăn truyền thống giản dị mà đậm đà khó quên. Thế nhưng với người dânbiển Thái Thụy thì đó vẫn chưa phải là tuyệt chiêu đãi khách. Gỏi được làm bằng nhệch sống mới đích thị là món sở trường của họ.

Muốn có được món gỏi nhệch thật ngon, khâu đầu tiên phải chọn được nguyên liệu chính cho chuẩn. Nhệch càng nhỏ thì làm gỏi càng ngon vì xương mềm thịt mịn, và ngọt. Phải đón chân những người dân chài từ đầu bến mới mua được nhệch cơm, vừa săn vừa nhỏ lại dài. Để làm món gỏi nhệch, đầu tiên làm sạch nhớt nhệch bằng tro và lá nhái hoặc tắm nhệch trong nước vôi trong, sau đó mổ bụngbỏ ruột, bỏ đầu đuôi, chỉ lấy mỗi thân. Thân nhệch rửa sạch để ráo nước sau đó dần bằng sống dao cho mềm và cắt ra làm nhiều đoạn: mỗi đoạn dài từ 2 đến 3cm, được khía nhỏ, sau đó lấy khăn sạch thấm nước và cho vào bát tô bóp với riềng giã nhỏ trộn với thính gạo đã rang thơm. Dù gia vị chỉ là những thứ rất dân giã nhưng lại có thể làm sống dậy hương thơm của món ăn. Người làm gỏi diệu nghệ sẽ có bí quyết về tỉ lệ các loại gia vị với thịt để chúng hài hòa hơn.

Một thành phần không thể thiếu của gỏi nhệch là nước chấm. Những quán gỏi nhệch nổi tiếng đều có bí quyết pha chế nước chấm riêng của mình. Nước chấm được pha từ mắm tôm, có vị chua được lấy từ quả chay luộc lên và pha trộn thêm vị ngọt thanh của đường. Ngoài ra, một thành phần quan trọng nữa là các loại lá ăn kèm. Để có một bữa gỏi đủ vị, cần có rất nhiều loại lá và quả ăn kèm như lá sắn, lá sung, lá si, đài bi, vọng cách, đinh lăng, rau húng, tía tô, lá và quả vẹt, khế chua, quả sung, chuối xanh, ớt... sao cho đủ vị chua, cay, chát, đắng, thơm, bùi.

Ăn gỏi nhệch cũng có nghệ thuật. Miếng nhệch được gói với các loại lá, nhúng vào nước chấm đưa vào miệng nhai thật kỹ để cảm nhận hết hương vị đặc trưng của món ăn. Nếu ăn quá nhanh, ăn vội sẽ không tận hưởng hết được vị ngọt, giòn, dai lại thơm mát của nó. Món ăn này quả thực là tinh hoa quà Việt, nhâm nhi mới kỳ thú.

Nếu có dịp về với Thái Thụy, quí khách chớ bỏ qua gỏi nhệch Diêm Điền như người xưa đã nói: "Về Thái Thụy mà không ăn gỏi nhệch Diêm Điền là chưa phải đã về Thái Thụy".

Bánh cáy làng Nguyễn - Đặc sản tiến vua

Bánh cáy là thức bánh dân giã được làm từ đôi bàn tay khéo léo của người dân làng Nguyễn, xã Nguyên Xá, huyện Đông Hưng. Bánh cáy xắt miếng, nhâm nhi bên ấm trà xanh nóng vừa có vị ngọt, bùi, béo đan xen độ giòn, dẻo, dai mềm mại. Trong tiết trời se lạnh, vị cay nóng của gừng khiến cho người ăn cảm thấy ấm dạ, khoan khoái.

Bánh cáy là thức bánh dân giã được làm từ đôi bàn tay khéo léo của người dân làng Nguyễn, xã Nguyên Xá, huyện Đông Hưng. Xưa kia, bánh cáy là sản vật của người dân Thái Bình dùng để tiến vua.

Tên gọi bánh cáy sẽ khiến cho du khách ngỡ rằng đây là một loại bánh làm từ con cáy bởi trong dân gian vẫn có truyền thuyết cho rằng loại bánh này là do thần cáy ở biển ban cho. Thực tế, bánh cáy được làm từ gạo nếp, lạc, vừng và các gia vị cùng các loại lá, quả để tạo màu vàng, trắng, xanh. Nhưng khi nhìn bánh cáy với các màu vàng, trắng xen lẫn màu hồng, người giàu tưởng tượng đã có thể nhận ra nó giống như trứng cáy mà gọi luôn là bánh cáy chăng? Không biết truyền thuyết và loại suy đúng bao nhiêu nhưng bánh cáy đúng là loại bánh dân giã mà ngoài Thái Bình không thấy nơi nào có.

Nét độc đáo của bánh cáy làng Nguyễn chính là sự kết hợp các nguyên liệu từ hoa màu trong đời sống, tạo nên một thứ bánh dẻo, thơm và có hương vị đặc trưng. Bánh cáy làng Nguyễn được chọn lựa nguyên liệu kỹ càng, gồm có nếp cái hoa vàng tròn mẩy, gấc chín đỏ, lạc, vừng rang vàng, mỡ phần, cơm dừa xắt lát ướp đường, mứt bí dẻo thơm, mạch nha, tinh dầu hoa bưởi. Để làm một chiếc bánh cáy, đòi hỏi nhiều công phu bởi nguyên liệu chính là gạo nếp nhưng các phụ liệu lại khá nhiều, mỗi loại nguyên liệu lại có một cách xử lý riêng. Gạo nếp làm bánh được chia làm 2 phần, một phần đồ xôi với nước quả gấc tạo nên màu hồng thắm; phần còn lại đồ xôi với nước quả dành dành tạo nên màu vàng tươi. Hai loại xôi này đều được giã bằng chày như làm bánh giầy. Sau khi giã nhuyễn đều, cán mỏng, cắt thành lát như mứt bí rồi sấy khô. Sấy xong cho vào chảo mỡ lợn đang sôi đảo đều tới khi lát bánh thơm giòn. Các nguyên liệu phụ như lạc, vừng được rang chín ròn, xát bỏ vỏ. Gạo nếp hoa vàng được rang nổ bỏng, nở tung, sạch trấu, dậy mùi thơm. Mỡ lợn khẩu muối đường hơn nửa tháng, đem ra thái nhỏ như hạt lựu, xào ngọt lấy độ trong, giòn. Cà rốt

xào nước đường, nước gừng, vỏ quýt tươi được chuẩn bị đầy đủ. Cho các nguyên liệu đã chuẩn bị trộn đều với đường mía, hâm nóng trên chảo đến khi đạt tới mùi thơm thì đưa vào khuôn gỗ được chuẩn bị sẵn có lót vừng bên trong, nhồi nén cho bánh trở nên cứng, sau đó lấy ra cho vào bao bì, ta sẽ được bánh cáy thành phẩm. Bánh không phơi nắng, không sấy qua lửa nhưng để được rất lâu nếu làm đúng kỹ thuật.

Chứng kiến các công đoạn tỉ mẩn để làm nên chiếc bánh của người thợ làng Nguyễn, du khách sẽ cảm nhận được tâm huyết, tình cảm gói trong từng lát bánh thơm ngon. Bánh cáy xắt miếng, nhâm nhi bên ấm trà xanh nóng vừa có vị ngọt, bùi, béo đan xen độ giòn, dẻo, dai mềm mại. Trong tiết trời se lạnh, vị cay nóng của gừng khiến cho người ăn cảm thấy ấm dạ, khoan khoái.

Chương II

MIỀN TRUNG VÀ NHỮNG CUỘC LÃNG DU BẤT TẬN

1. LÃNG DU THANH HÓA - TÌM DẤU TÍCH XƯA TRONG THỜI HIỆN ĐẠI

Du lịch Thanh Hóa - Hiểu thêm về cảnh và người xứ Thanh

Hang Con Moong - Dấu tích người tiền sử

Hang Con Moong - một di chỉ khảo cổ học nằm trên địa bàn bản Thành Trung, xã Thành Yên, huyện miền núi Thạch Thành (Thanh Hóa) từ lâu đã trở thành một địa chỉ quen thuộc, nổi tiếng trong giới khảo cổ học Việt Nam và thế giới.

Trong sâu thẳm, trầm tích của hang Con Moong, những vết dấu của người tiền sử vẫn còn hiện hữu nguyên vẹn.

Hiện nay, được sự ủy quyền của Bộ Văn hóa - Thể thao và Du lịch, Sở Văn hóa - Thông tin Thanh Hóa đang làm hồ sơ để trình Thủ tướng Chính phủ xem xét, đề cử với Tổ chức Văn hóa - Khoa học và Giáo dục của Liên Hiệp quốc (UNESCO) công nhận hang này là di sản thế giới.

Tiềm năng du lịch sinh thái, lịch sử

Nằm trong vùng đệm của Vườn quốc gia Cúc Phương, có độ dài khoảng 40m, thông hai đầu, trần hang có chỗ cao 10m, hang Con Moong nổi bật hẳn lên với những thế mạnh của một di chỉ khảo cổ học độc đáo và nhiều điều bí ẩn. Bên cạnh những đợt khai quật khảo cổ học của các nhà khoa học trong nhiều năm qua, nơi đây còn đón rất nhiều lượt du khách trong, ngoài nước, học sinh, sinh viên đến tham quan, tìm hiểu và nghiên cứu.

Được bảo vệ nghiêm ngặt, hang Con Moong còn giữ được nét hoang sơ, với hệ thống động, thực vật khá phong phú. Trong hang còn hằn rõ dấu tích của người tiền sử, các vết tích của những đợt khai quật. Toàn bộ hệ thống rừng nguyên sinh quanh khu vực hang hầu như còn giữ được nguyên vẹn, với nhiều loài cây gỗ quý, có đường kính lớn. Đặc biệt, tại đây còn khá nhiều động vật hoang dã như: khỉ, gấu, hoẵng, nai rừng...

Để đến với hang Con Moong, du khách có thể đi bằng nhiều tuyến đường khác nhau. Những người yêu thích khám phá rừng Quốc gia Cúc Phương thì có thể băng qua đường rừng này (theo sự hướng dẫn của các tour du lịch từ tỉnh Ninh Bình) để vào hang.

Nếu đi đường bộ, xuất phát từ TP Thanh Hóa lên thị trấn Kim Tân (huyện Thạch

Thành) theo quốc lộ 1A, 217, bạn sẽ tiếp tục vào xã Thành Yên để đến với hang này. Còn nếu du khách từ Hà Nội vào, hoặc từ các tỉnh phía nam ra trên đường Hồ Chí Minh thì đến đoạn qua xã Thạch Quảng, (Thạch Thành) sẽ có đường vào hang.

Giá trị khảo cổ học

Theo các tài liệu khảo cổ học, hang này được phát hiện vào năm 1975 và được khai quật hầu như toàn bộ trong năm 1976. Tầng văn hóa trong hang rất dày (khoảng từ 3 đến 3,2m), chứa đựng vết tích văn hóa của nhiều thời đại, từ đá cũ, qua đá mới. Kết quả phân tích bằng phương pháp Carbon (C14) trên 10 mẫu của Viện Khảo cổ học Việt Nam đã khẳng định niên đại của lớp sớm nhất là cách đây khoảng 15.000 năm, lớp giữa là khoảng 10.000 năm, lớp trên là khoảng 7.000 năm.

Giá trị nổi bật nhất của hang Con Moong là lần đầu tiên phát hiện ra địa tầng có dấu vết của quá trình phát triển liên tục của con người thời tiền sử từ đá cũ đến đá mới, từ săn bắn hái lượm đến trồng trọt. Sự phát triển này là một thành tựu văn hóa vĩ đại của nhân loại.

Những di tích liên quan như động người Xưa, hang Đắng, mái đá Mộc Long, hang Lai... quanh khu vực cùng với hang Con Moong tạo thành quần thể di tích cho thấy một cộng đồng dân cư cư trú trong một thung lũng rộng lớn, có sự thay đổi về dân số, vị trí cư trú và phương thức sản xuất. Chính các cư dân ở đây đã góp phần tạo dựng nên văn hóa Đa Bút (huyện Vĩnh Lộc) - là văn hóa của cư dân đầu tiên chiếm lĩnh đồng bằng ven biển Bắc bộ, tạo dựng nên một nền văn hóa ngoài trời.

Có thể nói, hang Con Moong đặt trong quần thể của Vườn quốc gia Cúc Phương, với 'thiên thời, địa lợi', còn nguyên vẹn, hoang sơ và kỳ bí là một trong những điều kiện thuận lợi để UNESCO xem xét, công nhận trở thành di sản thế giới. Bên cạnh đó, cuộc sống của cư dân bản địa (dân tộc Mường), với những nét đẹp văn hóa truyền thống trong sinh hoạt, giao tiếp sẽ là một trong những 'điểm nhấn' để thu hút khách du lịch đến với nơi đây.

Suối Cẩm Lương - Huyền thoại về cá thần

Xã Cẩm Lương - Cẩm Thủy - Thanh Hóa (thuộc tổng Lương Điền xưa) nằm xen kẽ giữa những dãy núi đá vôi trùng điệp bên tả ngạn sông Mã. Dãy núi đá vôi Trường Sinh như hình chiếc võng khổng lồ chạy suốt từ Bắc đến Đông, ôm gọn Cẩm Lương vào vòng lũng núi. Dòng sông Mã trong xanh như một dải lụa mềm trải suốt phía tây nam.

Cẩm Lương, cách huyện lỵ 10km, cách tỉnh lỵ 80km về phía tây, cư dân tương đối ổn định, trong đó chủ yếu là dân tộc Mường. Đến với xã Cẩm Lương, du khách không thể không tham quan suối cá Thần Làng Ngọc. Suối cá xuất phát từ mạch nước trong ngọn núi đá vôi Bồ Um, thuộc dãy núi Trường Sinh. Đến nay, chưa có nhà khoa học nào nghiên cứu chính xác về nguồn gốc của suối cá cũng như những hiện tượng về đàn cá.

Khác với những dòng suối thông thường khác, suối chỉ dài trên 150m, có một đàn cá tự nhiên với hàng ngàn con sinh sống từ bao đời nay. Nhân dân quen gọi đây là Vó cá thần hay suối cá Thần, tất cả tên gọi này đều bắt nguồn từ truyền thuyết về Thần Rắn:

Xưa có 2 vợ chồng tuổi đã cao mà vẫn chưa có con. Vợ chồng hàng ngày ra thửa ruộng bên cạnh suối vừa khơi nước trồng lúa vừa xúc cá bắt ốc về làm thức ăn. Một hôm bà xúc được một quả trứng lạ. Nhiều lần xúc được lại thả xuống nước, nhưng xúc lần nào thì quả trứng lạ ấy vẫn cứ thấy nằm trong rổ. Bà mang về, vợ chồng bàn nhau đem cho gà ấp thử.

Một hôm nghe tiếng gà cục tác bà vợ ra xem thì thấy trứng nở được một con rắn. Hoảng sợ, người chồng mang rắn con ra suối Ngọc để thả, nhưng cứ thả thì tối tối rắn lại trở về nhà. Dần dần rắn sống tại gia đình thân quen như những con vật nuôi khác. Từ khi có rắn ở trong nhà, đồng ruộng có đủ nước để cày cấy, đời sống trong vùng ấm no hạnh phúc vì không còn cảnh hạn hán kéo dài. Chàng rắn sống với gia đình và làng bản trong cảnh thái bình, no ấm.

Trải qua năm tháng, chàng rắn đã to bằng ống vác nước, cứ trưa trưa lại lên xà nhà nằm. Bỗng một đêm trời mưa to gió cả sấm chớp ầm ầm, sáng ra dân làng thấy xác chàng rắn chết dạt vào chân núi Trường Sinh (vị trí đền thờ hiện nay). Thương tiếc chàng Rắn, dân làng chôn chàng ngay chân núi và lập đền thờ ngay trên mộ chàng. Dân làng được thần linh cho biết: Chàng chết vì đã đánh nhau với thủy quái về phá hoại bản làng và chàng đã được thượng đế phong Thần hiệu 'Tứ Phủ Long Vương.

Cũng từ đó, suối Ngọc trước cửa đền thờ, có đàn cá hàng ngàn con ngày đêm về chầu và nhân dân trong vùng không bao giờ ăn cá suối Ngọc, cũng như quen gọi cá thần từ đó.

Ngay bên tả ngạn của Suối cá Thần, hiện nay vẫn còn lại nền móng của ngôi đền cổ, đó là đền Ngọc. Đền được xây dựng vào thế kỷ XI, có các đạo sắc: 2 đạo sắc thời Lê và 1 đạo sắc vào thời Vĩnh Tộ và thời Cảnh Hưng, 1 đạo sắc vào thời Nguyễn của vua Khải Định năm thứ 8 (1924). Đền đã nhiều lần được trùng tu lại, lần trùng tu mới nhất vào năm 1928. Trải qua mưa ngàn gió núi, đền đã bị sập vào năm 1962, hiện nay chỉ còn lại nền móng.

Theo nhân dân trong vùng kể lại, đàn cá có những con nặng tới 30kg, ngày thường không chui ra khỏi hang, mà chỉ khi mùa nước lớn, người dân mới thấy cá ra nhưng rồi lại vào ngay. Nước trong suối không bao giờ cạn, mực nước nơi sâu nhất vào mùa mưa từ chỉ từ 50 - 80cm, điều kỳ lạ là với hàng ngàn con cá sinh sống trong dòng suối chỉ dài chừng 150m nhưng nước suối quanh năm trong như ngọc, không hề bị ô nhiễm hay bụi bẩn. Những ngày thường đàn cá ở đây rất gần gũi với người và người dân nơi đây cũng không bao giờ ăn thịt cá, có những câu chuyện người ăn cá suối Ngọc đã bị thần linh bắt chết. Chỉ những ngày tế lễ "Tứ phủ Long Vương" thì dân làng xin thần được thả xúc, con nào tự chui vào xúc có nghĩa là con cá ấy tự dâng mình cho thần thì làng mới cử người mang về làm thịt tế thần linh. Lệ này đã có từ xưa, cho đến ngày nay vẫn còn duy trì.

Từ đầu nguồn suối Ngọc leo lên dãy núi Trường Sinh, đường đi gấp khúc theo hình bậc đá, dễ dàng cho du khách tham quan danh thắng. Trên đường, du khách vừa đi vừa gạt lá để mở đường, hai bên đường là những loại cây của khu rừng già, nhiều tầng cây rợp bóng, khó có thể thống kê hết. Các loại cây đang tồn tại ở dãy núi Trường Sinh là những cây đền (họ tre) to cao, lóng dài dân vùng lấy về làm hông đồ xôi, có những cây đăng (họ sồi) cao chọc trời, thân hàng mấy người ôm.

Từ chân núi đi lên khoảng 200m, là gặp cửa động Đăng rộng mở đón du khách. Vòm cửa động cao 7m, rộng 8m, lối vào cửa thoáng rộng dễ đi. Bước vào cửa động du khách sẽ gặp một bước bức tranh bồng lai tự nhiên đập vào mắt, những suối thạch nhũ nhiều mầu từ vách động, vòm động rũ xuống. Thạch nhũ ở đây có lẫn những tinh thể của cát, của các loại khoáng chất, cho nên phát sáng giống như những khối kim cương khổng lồ ôm lấy vòm động. Động Đăng cao ráo rộng rãi, sạch sẽ.

Những mảng thạch nhũ kỳ lạ lát kín vách động và vòm hang, do thạch nhũ tự nhiên cấu trúc có hình thể kỳ lạ, du khách giầu trí tưởng tượng, hẳn sẽ xây dựng được những huyền

tích thú vị theo mỗi bước chân.

Đã từ lâu, nhân dân địa phương đặt tên cho những cột thạch nhũ tiêu biểu nhưng rất giống với những hình thể sự thật cốt truyện. Tượng "Hạnh phúc" là cột nhũ như đôi trai gái đang đứng ôm hôn nhau thắm thiết, suối tóc cô gái để dài xuống lưng và tràn xuống gót; Tượng nhũ "Mẹ con" giống hệt một người mẹ trẻ tràn đầy sinh lực đang cõng một đứa con mập mạp; Kho lúa, từng tảng nhũ như những bó lúa chảy tràn tầng tầng lớp lớp từ vòm động đến các vách hang; Nhũ búa trời như một quả Phật thủ nặng ngàn cân treo lơ lửng trên vòm động như sẵn sàng thực hiện công lý của trời đất ... Những cảnh kỳ ảo trong lòng động không ai có thể tả hết. Từ động Đăng đến động Đắng có những bức tranh toàn mỹ bằng chất liệu nhũ đá cuốn hút lòng người.

Những năm gần đây, môi trường tự nhiên đã và đang bị con người tàn phá làm ảnh hưởng đến không chỉ cuộc sống của chúng ta mà còn ảnh hưởng đến rất nhiều các loài động, thực vật. Thế mà làng Ngọc vẫn còn một suối cá tự nhiên độc nhất vô nhị của đất nước. Điều đó càng minh chứng cho ý thức trách nhiệm của người dân nơi đây, cũng như các ngành hữu quan để suối cá thần Cẩm Lương trở thành điểm du lịch hấp dẫn trong cả nước về sự độc đáo và nguyên sơ của nó.

Động Từ Thức - Ranh giới giữa hai bờ ảo và thực

Từ Thủ đô Hà Nội, vượt 120km đường quốc lộ 1A đến huyện Hà Trung rẽ về Nga Sơn, chúng ta sẽ dễ dàng đến được động Bích Đào. Động Bích Đào, hay còn gọi là động Từ Thức - Gắn liền với câu chuyện Từ Thức lên cõi tiên đầy thi vị.

Ở làng Cẩm La xưa, thuộc Tống Sơn (nay thuộc huyện Nga Sơn) có chàng thanh niên là Từ Thức. Khoảng cuối đời Trần, niên hiệu Quang Thái (1388 - 1398) Từ Thức được bổ làm quan tri huyện Tiên Du (Bắc Ninh ngày này). Ông nổi tiếng thanh liêm, chính trực và yêu thích ngao du sơn thủy. Mùa xuân năm Bính Tý (1396) Từ Thức đi chơi hội "mẫu đơn" ở một ngôi chùa đẹp nổi tiếng, đã gặp một thiếu nữ xinh đẹp bị nhà chùa giữ lại vì vô tình làm gãy một cành hoa mẫu đơn. Động lòng thương, Từ Thức liền cởi áo gấm chuộc lỗi cho cô gái.

Vốn là người yêu thích nghệ thuật, chán ghét lợi danh nên nhân việc chịu tang mẹ, Từ Thức treo ấn từ quan.

Về quê, chàng ngày ngày ngao du sơn thủy. Một ngày kia, tới cửa biển Thần Phù (Nga Sơn), chàng bỗng thấy phía khơi xa có một ngọn núi tuyệt đẹp. Chàng liền chèo thuyền ra xem và làm một bài thơ khắc trên vách núi đá. Bỗng từ vách núi nứt ra một cửa động, chàng bước vào, thì đấy là một chốn bồng lai tráng lệ. Chàng đang mải mê thì có hai thiếu nữ áo xanh mời chàng và cửa hang liền khép lại. Chàng được đưa tới gặp một vị tiên áo trắng, vị tiên đón tiếp ân cần và cho chàng biết đây là động Phù Lai, động thứ 6 trong 36 động cõi tiên, và cho biết chàng sẽ kết duyên với con của gái bà là Giáng Hương - cô gái được chàng cứu trong dịp hội "mẫu đơn" năm nào.

Từ Thức cùng Giáng Hương đã sống những ngày hạnh phúc ở cõi tiên. Nhưng ở chốn cực lạc, chàng vẫn không nguôi nhớ quê hương, nhớ những cuộc ngao du. Chàng đã ngỏ lời được về thăm quê, khuyên chồng không được, Giáng Hương đành phải bằng lòng cho chàng cưỡi xe mây về trần. Về tới quê, chàng bàng hoàng vì cảnh quê vẫn như xưa nhưng không còn gặp lại ai chốn quê cũ nữa. Chàng hỏi một cụ già râu tóc bạc phơ ở trong làng và được

kể rằng, thuở nhỏ, cụ được nghe nói có ông tam đại tên là Từ Thức treo ấn từ quan, đi ngao du rồi mất tích.

Chàng buồn bã chán ngán, một năm tiên giới bằng trăm năm trần gian. Chàng hối hận muốn quay lại cõi tiên, nhưng xe mây đã biến mất, mở phong thư mà Giáng Hương trao cho lúc tiễn biệt, thì đấy chính là lời biệt ly:

Kết hoan hỷ (ư) vân trung, tiên duyên dĩ đoạn

Phỏng tiên sơn (ư) hải thượng, hậu hội vô nhân

(Kết bạn loan trong mây, duyên xưa đã dứt,

Tìm núi tiên trên biển, dịp khác không còn).

Chàng buồn, thất vọng đi về phía núi Ngũ Hàn Sơn (Nông Cống), rồi sau đó biệt tích.

Động Bích Đào, dấu tích của chàng Từ Thức du tiên thuở xưa, nằm trên hệ thống núi đá vôi được kéo dài từ Tam Điệp (Ninh Bình) đến cửa Thần Phù (Nga Sơn - Thanh Hoá).

Đi vào lòng động, nhũ đá nhỏ xuống, đụn nhũ nhô lên, tạo nên cảnh trí huyền ảo với nhiều dáng hình gây trí tưởng tượng kỳ thú: "*Này đây Đụn gạo, kho tiền, này kia bồn muối, vườn cây trái có đầy đủ các loại, rồi mâm xôi, thủ lợn, rồi phường bát âm, gõ vào tạo nên một thứ âm thanh thú vị. Rồi bàn cờ tiên, một bàn đá phẳng lỳ có đầy đủ các quân cờ, đường kẻ...* " như thể chàng Từ Thức cùng các vị tiên vừa tỉ thí với nhau ở đây và mới đứng dậy đi ngao du đâu đó.

Đi sâu vào chút nữa, chếch về phía bên trái, ta gặp vũng nước trong vắt, mát dượi, đây những hòn cuội trắng, xinh, kế bên là ao bèo (bằng đá) với những lớp bèo cũng bằng đá, bồng bềnh điểm những chùm hoa trắng lục, rồi những nhũ đá hình ống châu, ếch toạ ...

Cuối động cũng có đường lên trời, lại có đường xuống âm phủ. Theo những bậc đá đều nhau thì đấy là đường lên trời, tương truyền, đây là đường mà Từ Thức cùng các nàng tiên đi thưởng ngoạn, những nhũ đá nhô ra cũng mang dáng của những giá áo, giá mũ khi chàng dừng chân nơi đây.

Còn đường xuống âm phủ cũng chính là một cửa hang ăn sâu xuống lòng núi với những bậc đá gập ghềnh, tối tăm, ẩm ướt, hun hút, nhiều ngách, nhiều lối khiến cho ai bạo dạn cũng chỉ xuống được vài bước rồi phải đi ngược trở lại.

Truyền thuyết Từ Thức lên tiên và đặc biệt là cảnh tích kỳ thú của động Bích Đào đã từng là nơi hấp dẫn đối với nhiều tao nhân, mặc khách, nhiều danh sĩ hiền nhân như: Nguyễn Trung Ngạn, Lê Quý Đôn, Trịnh Sâm, Nguyễn Thượng Hiền, Huỳnh Thúc Kháng... Và ngay tại cửa động, vẫn còn lưu bài thơ chữ Hán của Lê Quý Đôn khắc trên một phiến đá - đã mấy trăm năm trôi qua nét chữ vẫn còn sắc như mới khắc

Vườn quốc gia Bến En - Nơi lưu giữ vẻ nguyên sơ

Nằm cách thành phố Thanh Hóa 46km về phía tây nam, vườn quốc gia Bến En là một địa điểm du lịch sinh thái hấp dẫn đối với bất kỳ ai yêu thích vẻ nguyên sơ của tạo hóa. So với các Vườn quốc gia ở phía bắc như: Ba Bể, Ba Vì, Tam Đảo, Cúc Phương... vườn Bến En có tầm cỡ thực sự về tiềm năng du lịch sinh thái.

Vườn Bến En trải rộng trên 2 huyện Như Xuân và Như Thanh với tổng diện tích

16.634ha, chia làm 3 khu vực chính, trong đó khu bảo tồn nguồn gien là nơi 'cấm địa' của vườn (chỉ những nhà khoa học mới được phép tìm hiểu, nghiên cứu), ở đây hệ thực vật rất phong phú với hàng trăm loài, bộ, họ (Có họ có tới 10 loài) như các loại cây lim xanh rất đặc trưng (có cây lên tới cả ngàn tuổi) cây trò trĩ và các loài thuốc nam quý ... Tính đặc trưng của vườn có những nét đẹp và phong phú rất khác các vườn quốc gia khác. Hệ động vật cũng vậy, các loài quý hiếm ở đây là voi, hổ, gấu, chim... tồn tại trong 37 bộ, 96 họ, 216 giống và 309 loài, các loài Voi, Vượn má trắng, hổ... thuộc loại quý hiếm đang được bảo vệ. Tuy nhiên, ở phân khu du lịch sinh thái dường như gần gũi với du khách hơn cả. Khu này gồm lòng hồ được hình thành bởi 4 con suối và con sông Mực có diện tích rộng khoảng 3.500 ha, nước bốn mùa xanh biếc, tĩnh lặng trong quần thể không gian trời, mây, non, nước hữu tình. Du khách sẽ thoả lòng khi đến thăm 21 hòn đảo với những sắc thái rất khác nhau bằng các chuyến ca nô, xuồng máy....Đặc biệt, tại đây có 8 tuyến đi du lịch trên hồ thăm các ốc đảo. Trong 8 tuyến đi (cơ bản tuỳ theo sự lựa chọn của khách) tuyến ngắn nhất là 1,5km và tuyến dài nhất 8,5km.

Du khách có thể đến thăm đảo động vật, đảo thực vật, chiêm ngưỡng hang Dơi, ngắm cảnh hang động với nhiều hình thù kỳ lạ được sắp đặt bởi bàn tay của tạo hóa. Hơn thế nữa, du khách có thể đi vào các bản làng của người H'Mông, người Thổ uống rượu cần... hoàn toàn phù hợp với tour du lịch cộng đồng. Ở các đảo động vật, các loài thú được bảo vệ, nuôi nấng theo hình thức bán hoang dã nên mọi hoạt động sinh hoạt của nó đều tự nhiên đến lý thú. Trong đảo thực vật bao gồm tất cả các loài cây có tên ở Việt Nam, được trồng phân theo từng loại, từng bộ, họ... đã phục vụ rất tốt cho các nhà khoa học, ngành lâm nghiệp, môi trường sinh thái và khách du lịch ...

Trên tuyến bộ bắt đầu từ trung tâm vườn đi lên khu phía bắc, chúng ta sẽ bắt gặp những cảnh quan không kém phần hấp dẫn so với nội khu. Đó là cụm núi đá Hải Vân tồn tại song song với 21 hòn đảo trong lòng hồ, cụm di tích hang Lò Cao kháng chiến - nơi Giáo sư Trần Đại Nghĩa từng chế tạo vũ khí từ năm 1945 phục vụ kháng chiến chống Pháp. Đi xa hơn nữa, khách du lịch có thể đến Phủ Sung, Phủ Na - nơi nhân dân vẫn thường tổ chức phường hội cúng tế trời đất... Tiếp đó là quần thể thắng cảnh hang Ngọc, cây lim trăm tuổi như biểu tượng của vườn. Trong hang Ngọc, một suối nước trong vắt, theo quan niệm nếu tắm được ở đây có nghĩa là đã cởi bỏ được những tục trần nặng nhọc nhất của cuộc sống đời thường. Có lẽ chính vì thế mà hang Ngọc tuy có xa hơn một chút so với các đảo trên lòng hồ Bến En, song vẫn là điểm được khách đến đông hơn cả.

Đến Bến En, dù là du lịch sinh thái, song nếu đặt trước vẫn có thể được hưởng những món ăn đặc sản như: món cá quả, cá mè... rất to được bắt từ sông Mực có thể nướng hoặc luộc, hấp... Mùa hè có thể ăn thêm món trai dắt vách đá (một loại nhuyễn thể gần giống với ốc) đặc biệt mang hương vị của rừng.

Bến En hôm nay đang được quan tâm chú ý đúng mức, đến khả năng du lịch sinh thái và nhiệm vụ bảo tồn. Với những thế mạnh vốn có, có thể khẳng định Vườn Quốc gia Bến En với đảo, rừng, sông, suối, hồ nước, hang động và sự trân trọng của con người, Bến En sẽ là điểm du lịch sinh thái lý tưởng.

Thành nhà Hồ - Thành đá độc nhất vô nhị ở Việt Nam

Thành Tây Đô - một ngôi thành đá độc nhất vô nhị ở Việt Nam, thuộc địa bàn xã Vĩnh Yên, Vĩnh Tiến, Vĩnh Long, huyện Vĩnh Lộc, cách thành phố Thanh Hóa khoảng 45km về

phía đông, cách thị xã Bỉm Sơn 30km về phía bắc và cách Hà Nội 145 km về phía bắc. Nhân dân vẫn quen gọi Thành Tây Đô là Tây Giai, An Tôn hay Thành Nhà Hồ - vì người chủ trương xây dựng thành là Hồ Quý Ly, người đã dựng nên một triều đại phong kiến Việt Nam cuối thế kỷ XIV đầu thế kỷ XV.

Những năm cuối thế kỷ XIV, triều Trần đi sâu vào con đường suy yếu. Phía nam đất nước, quân Champa đã nhiều lần kéo ra cướp phá, kinh thành Thăng Long bị chúng hai lần tiến đánh khiến vua quan nhà Trần phải rời bỏ kinh thành. Phía bắc giặc Minh cũng lăm le giòm ngó, tìm mọi cách để âm mưu thôn tính nước ta.

Trước tình thế trên, Hồ Quý Ly Một viên qan đầu triều, nắm giữ quyền lực trong tay đã chuẩn bị một kế hoạch đối phó mới với tình hình của đất nước. Vì vậy năm 1397, Hồ Quý Ly sai viên Thượng thư Bộ lại, kiêm Thái sử lệnh là Đỗ Tĩnh vào nghiên cứu vùng đất Thanh Hóa, một căn cứ địa vững chắc đồng thời là quê hương của họ Hồ để xây dựng thành trì chuẩn bị cho việc rời đô từ Thăng Long vào Thanh Hóa. Các làng Tây Giai, Xuân Giai, Đông Môn, thuộc xã Vĩnh Tiến, Vĩnh Long và An Tôn xã Vĩnh Yên được chọn làm nơi xây dựng kinh thành. Khi thái tử An, tức cháu ngoại của Hồ Quý Ly lên ngôi lấy niên hiệu là Thiếu Đế, Thành Tây Đô trở thành kinh đô của nước ta từ đó. Đến năm 1400 vua Thiếu Đế qua đời, Quý Ly chính thức lên ngôi vua lập nên triều Hồ.

Đến bây giờ, chúng ta không khỏi khâm phục trước tài nghệ xây dựng vật liệu bằng đá khối như đối với thành đá Tây Đô. Đặc biệt với thời gian chỉ vẻn vẹn 3 tháng (từ mùa xuân 1397), toàn bộ bức thành đồ sộ đã được xây dựng bằng đá khối, trong đó có những phiến nặng lên tới trên 2 tấn trong khi không có một thiết bị hiện đại vận chuyển lên cao nào ngoài sức người thuần tuý và cũng chỉ 3 năm (Đến 1400), toàn bộ kinh thành đã được xây dựng hoàn tất với các điện, đài nguy nga, tráng lệ. Cho đến hôm nay, kỹ thuật xây dựng thành vẫn là một điều bí ẩn đối với khoa học xây dựng thế kỷ XX. Nhìn những phiến đá lớn được mài nhẵn, chồng khít lên nhau, tạo nên bức tường thành đồ sộ, ai cũng tự đặt câu hỏi không biết người xưa đã sử dụng phương tiện gì để vận chuyển và nâng lên cao những khối đá lớn như vậy?

Về mặt kiến trúc, thành có hình chữ nhật, mở ra bốn cổng Đông, Tây, Nam, Bắc gọi là cổng, Tiền, Hậu, Tả, Hữu. Trong đó cổng tiền là còn nguyên vẹn hơn cả. Cổng mở ra ba cửa, cửa giữa rộng 5,8m cao 8m, hai cửa hai bên rộng 5m cao 7,8m. Tất cả các cổng đều được xây cuốn vòm, kiến trúc chữ U, bằng đá xanh đen mài hình muối bưởi, nhờ trọng lượng nên chúng tự nêm chặt vào nhau. Các cánh cổng đều được làm bằng gỗ lim phiến dầy, dưới chân có lắp hai bánh xe bằng đá. Tất cả các bức tường thành đều cao trên 6m, trên mặt có đường đi rộng 4m. Tường thành xây bằng những viên đá khối lớn 2m x 1m x (0,7m). Những viên đá quá nặng phải đắp đất seo lên mới xây dựng được. Mặt trong thành lèn đất day như đắp đê. Từ cửa Nam có một con đường lát đá hoa chạy xuyên suốt trục bắc nam của thành vươn đến tận chân núi Đốn Sơn (Núi Đún), là nơi dựng đàn tế Nam Giao của triều Hồ.

Ông chủ trương chia Tây Đô làm hai; khu thành nội và khu thành ngoại. Khu thành ngoại là toàn bộ khu dân cư gồm các làng xã, phố phường, nơi mọc lên cả các dinh thự của các quan lại. Hồ Quý Ly còn cho trồng tre, đào hào thành sông để nối liền với sông Mã, Sông Bái để tiện việc chuyên trở, sử còn ghi "sai Trần Ninh đốc thúc người phủ Thanh Hoa trồng tre gai, phía nam từ Đốn Sơn, Phía bắc từ An Tôn phía tây từ Vực Sơn vây bọc làm La

Thành" đến nay các vết tích đó còn lại không nhiều, chỉ còn lại dấu tích của những hào sâu bao bọc quanh thành mà thôi.

Đương thời Hồ Quý Ly đã cho kiến thiết trong nội thành các cung điện, nhà cửa, phố xá, sân hồ... chẳng khác gì ngoài Thăng Long, chỉ khác là các cung điện của thành Thăng Long được xây dựng bằng gỗ còn các cung điện của thành Tây Đô được xây dựng và trạm trổ hoàn toàn bằng đá khối. Theo các thư tịch cũ cho biết thì trong thành thời đó có điện Hoàng Nguyên, các cung Diên Thọ, Phù Cực, Đông Cung, núi Thọ Kỳ, hồ Dục Tượng... rất nguy nga tráng lệ. Năm 1403 lại còn xây dựng thêm hai công trình kiến trúc nữa là Đông Thái Miếu và Tây Thái Miếu. Cũng tại nội thành này là địa điểm để tổ chức các kỳ thi Thái học sinh (tiến sĩ), đó là vào năm 1400 dưới triều Hồ Quý Ly và năm 1405 dưới triều Hồ Hán Thương.

Hiện nay, trong thành di vật còn sót lại có giá trị nhất là đôi rồng đá. Nhưng cũng thật đáng tiếc, trải qua thời gian, do không được bảo vệ và ý thức người dân chưa cao nên đôi rồng đá đã bị mất đầu. Dù sao thì đây vẫn là hiện vật có giá trị nhất. Đôi rồng mỗi con dài mươi thước, uốn khúc uyển chuyển và hùng dũng như đang bay. Cái tráng khí hào hùng ấy do bàn tay tài hoa của người thợ đá làng Nhồi tạc nên.

Trên 6 thế kỷ đã trôi qua, Tây Kinh - một kinh thành đồ sộ với các điện đài nguy nga tráng lệ. Song tất cả chỉ còn là đống đổ nát, không một vết tích đền đài nào còn sót, chỉ còn lại bức tường thành là có thể minh chứng cho một triều đại đã tồn tại, cũng như mãi mãi khẳng định một loại hình kiến trúc độc đáo, tiến bộ bậc nhất của Việt Nam - Kiến trúc thành luỹ bằng đá.

Khu văn hóa Hàm Rồng - Điểm du lịch tôn vinh những giá trị truyền thống và hiện đại

Hàm Rồng thuộc địa phận phía bắc thành phố Thanh Hóa, đây là một trong những thắng cảnh nổi tiếng từ thời tiền sử, đồng thời cũng là một địa danh ghi dấu lịch sử oai hùng của dân tộc ta.

Dòng sông Mã bắt nguồn từ dãy núi Pu Va ở Tây Bắc Tổ quốc hùng vĩ có độ cao trung bình 400 m so với mặt nước biển. Bình thường nước sông chảy đã mạnh, mùa mưa lũ càng thêm dữ dội. Cũng từ hướng đó, dãy núi Đông Sơn hùng vĩ, cái nôi của nền văn hóa đồng thau Đông Sơn, núi tiếp núi như một con rồng uốn mình vươn tới. Sông núi đến đây gặp nhau làm thành cái thế "Long Mã tranh châu". "Châu" ở đây là ngọn Châu Phong (thường gọi là núi Ngọc hoặc núi Nít) ở bờ Bắc sông Mã. Bờ Nam là núi Đầu Rồng (thường gọi là Long Hạm hoặc Hàm Rồng) với hai cửa hang như hai con mắt đau đáu nhìn sang núi Ngọc. Ngựa và Rồng đuổi Ngọc đến đây, con rồng vừa há miệng ra đớp ngọc thì đuôi ngựa đã quật ngang cho ngọc rơi xuống sông. Chính vì vậy dưới đáy sông Mã ở đoạn này là cả một ngọn núi đầy hang huyệt. Con ngựa chăn ngọc ở bờ Bắc, con rồng nằm phục ở bờ Nam. Ca dao xưa có câu:

Thanh Hóa thắng địa là nơi

Rồng vờn hạt ngọc, hạc bơi chân thành.

Thời Lê năm 1078, vua Lê Thánh Tông về thăm quê Thanh Hóa. Người đã cho dừng thuyền ngoạn cảnh Hàm Rồng. Người men theo sườn núi vào động Long Quang rồi lên đỉnh núi Đầu Rồng ngây ngất ngắm nhìn một vùng non nước và cảm hứng:

"Đây núi kia rừng, tiên Phật quá

Như mời du khách đến cùng say".

Nguyễn Trãi, vị anh hùng dân tộc, nhà văn hóa kiệt suất năm 1430 tháp tùng vua Lê Lợi về thăm viếng quê Thanh, lúc trở ra Thăng Long, có dừng chân ở Hàm Rồng (lúc đó tên là Long Đại) ông rất chú ý đến cảnh sắc thiên nhiên của sông núi ở đây và đã làm bài thơ bằng chữ Hán *Long Đại Nham*:

Khử niên hổ nguyệt ngạc tằng khuy

Long Đại kim quan thạch huyệt kỳ

Ngao phụ xuất sơn, sơn hữu động

Kình du tắc hải, hải vị trì

Hồ trung nhật nguyệt thiên nan lão

Thế thượng anh hùng thử nhất thì

Lê, Phạm phong lưu ta tiệm viễn

Thanh đài bán thực bích gian thi.

Tạm dịch:

Năm xưa mình đã dòm hang cọp

Nay ngó non, Rồng cảnh lạ sao

Ngao nổi đôi non, non có động

Kình bơi lấp biển, biển thành ao

Trong bầu ngày tháng còn vui mãi

Một thuở anh hùng trở lại đâu

Lê, Phạm phong lưu ôi đã vắng

Thơ đề vách đá nửa xanh rêu.

Ông đã khắc hoạ nét hùng vĩ của Hàm Rồng, xem đó là một kỳ công của tạo hóa từ thuở khai thiên lập địa. Ông đã khai thác kho tàng huyền thoại để minh hoạ cho ý thơ của mình. Truyền thuyết nói rằng: Núi Hàm Rồng vốn là một ngọn núi tiên, chỗ ở của các vị thần thánh trên thượng giới. Nhưng quả núi này chân không gắn chặt với đáy biển, cứ bồng bềnh trên mặt nước mênh mông. Do đó, thượng đế phải sai mấy con ngao đến đội núi lên để giữ cho vững. Núi đã vững nhưng chung quanh vẫn còn là biển lớn, chưa tiện cho sự đi lại nên Thượng đế lại sai những con kình quẫy khúc làm cho nổi đất lên, tạo ra một khoảng đất bằng chung quanh núi. Biển bị lấp còn một ít chỗ không lấp hết trở thành ao. Đó là nội dung hai câu thơ 3 và 4. Bài thơ còn nhắc đến những chiến công lẫy lừng trong quá trình dựng nước và giữ nước như năm 1382, Hồ Quý Ly đã thắng quân Chiêm Thành trong một trận kịch chiến ở đây. Ngoài ra, tác giả còn nhắc đến những học giả có tiếng tăm thời Trần: Phạm Sư Mạnh, Lê Quát, những người đã đề thơ ở động Long Quang.

Xưa kia, khi chưa có cầu, nhân dân hai bờ qua lại bằng đò ngang. Đầu thế kỷ XX, C.A Ra Gông - một chuyên gia về cầu ở Đông Dương, khi khảo sát để bắc cầu, đã nêu ra những

cái khó ở đoạn sông Hàm Rồng: đáy sông đầy hang huyệt, nên không thể xây trụ giữa được, lũ lụt hàng năm không cho phép kéo dài thời gian thi công trên mặt nước (trước đó, cuối thế kỷ XIX, thực dân Pháp thuê kỹ sư Đức bắc cầu có trụ ở đây, cầu chưa xong đã bị lũ lớn cuốn mất, ông kỹ sư người Đức đã nhảy xuống sông tự vẫn). Chính vì thế thực dân Pháp phải xây cầu treo, hai kỹ sư người Pháp là Đay - Đê và Pillê thiết kế, chỉ đạo thi công, cầu treo gối lên sườn hai ngọn Châu Phong (bờ Bắc) và Mắt Rồng (bờ Nam). Cầu treo hình cánh cung bán nguyệt thi công trong 4 năm (1904 - 1908). Khẩu độ hẹp ô tô và tàu hoả không thể qua một lúc được. Chiếc cầu cánh cung xưa và cầu thép có trụ hiện nay là điểm trung tâm của toàn cảnh Hàm Rồng.

Thi sĩ Tản Đà có bài cảm tác *Qua cầu Hàm Rồng*:

... Hàm Rồng nay lại qua Thanh

Dưới cầu nước biếc in hình thi nhân...

và khi ở xa Hàm Rồng, thi sĩ còn viết:

Muốn trông chẳng thấy cho lòng khôn khuây...

Kháng chiến chống Pháp, năm 1946, quân dân ta phá sập chiếc cầu cánh cung do Pháp xây dựng. Hòa bình lập lại, năm 1961, đội cầu Trần Quốc Bình (Trung Quốc) thiết kế cầu mới có trụ và cán bộ công nhân ta thi công. Cầu vẫn được đặt trên hai hố cũ, nhưng có trụ giữa bằng 12 trụ ống, mỗi trụ đường kính xoáy sâu. Tháng 06 năm 1963, chiếc cầu hữu nghị được thông xe. Cầu mới dài 168 m, chắc chắn hơn, to đẹp hơn, trọng tải lớn hơn cầu cũ nhiều. Đó là một kỳ công của kỹ sư và công nhân ta.

Kháng chiến chống chiến tranh phá hoại của giặc Mỹ, chiếc cầu đó đã làm giảm uy lực của không quân Hoa Kỳ, 117 máy bay tối tân của Mỹ đã bị quân dân ta bắn cháy, vùi xác dưới đáy sông. Sau những ngày mưa bom bão đạn, cầu Hàm Rồng vẫn đứng hiên ngang, nối liền hai bờ Bắc Nam cho đến ngày đất nước toàn thắng, Nghĩa trang liệt sĩ linh thiêng sườn đồi Quyết thắng ngày đêm hương khói tưởng nhớ những liệt sĩ anh hùng đã hy sinh bảo vệ non nước này. Một chính khách nước ngoài đến thăm Hàm Rồng đã phải thốt lên: "Thật kỳ lạ, trong lịch sử chiến tranh phá hoại bằng không quân trên thế giới, chưa có chiếc cầu nào được bảo vệ lâu đến như vậy". Cây cầu thép hiện nay đang sử dụng đã được các kỹ sư Việt nam sửa lại năm 1974, hàng ngày vẫn soi bóng xuống lòng sông chói ngời dấu ấn chiến thắng.

Mảnh đất kiên cường ấy đã ghi nhiều kỳ tích trong chiến đấu và xây dựng là biểu tượng của chủ nghĩa anh hùng cách mạng trong thời đại Hồ Chí Minh.

Có nhà thơ đã nói:

... Đất này là đất Hàm Rồng

Đi qua bom đạn vẫn hồng sắc xuân ...

Huy Cận, nhà thơ lớn, đã nói về mảnh đất địa linh nhân kiệt này:

... Cánh chim Lạc Việt bay từ thuở ấy,

Nâng ta lên cánh én ngày nay.

Đánh quỷ Mỹ với bốn ngàn năm dựng nước

Đồng, Đông Sơn là xương cốt núi sông này.

Và cho đến nay, Hàm Rồng còn ghi thêm kỳ tích bắc cầu Hoàng Long cách cầu cầu Hàm Rồng cũ 500m về phía hạ lưu sông Mã. Cầu độ thông bốn nhịp vượt qua sông Mã dài 380m, có khẩu độ thông thuyền lớn nhất dài 130m. Hai trụ dưới dòng sông đạt kỷ lục về chiều sâu, nền móng. Hai cây cầu vươn mình bắc qua dòng sông vốn hùng mạnh làm tăng thêm vẻ đẹp và sự bề thế cho cảnh quan nơi đây.

Khu di tích Lam Kinh - Dấu xưa còn mãi với thời gian

Lam Kinh (hay còn gọi là Tây Kinh) thuộc địa bàn xã Xuân Lam huyện Thọ Xuân, cách thành phố Thanh Hóa 52km về phía tây bắc.

Khu di tích lịch sử Lam Kinh rộng khoảng 30 ha, gồm những lăng phần, đền miếu và một hành cung của các vua nhà Hậu Lê mỗi lần về bái yết tổ tiên.

Thành điện Lam Kinh phía bắc dựa vào núi Dầu (Du Sơn), phía nam nhìn ra sông Chu, xa xa là núi Chúa, bên trái là rừng Phú Lâm, bên phải là núi Hương. Khu hoàng thành, cung điện và Thái miếu được bố trí xây dựng theo trục nam bắc, trên một khoảng đất đồi gò có hình dáng giống chữ Vương trong chữ Hán. 4 mặt xây thành có chiều dài 314m, bề ngang 254m, thành phía bắc xây phình ra thành hình cánh cung với bán kính 164m, thành dày trên 1m.

Mặt trước ngoài hoàng thành khoảng 100m còn lại dấu vết của cổng vào rộng trên 6m, hai bên có xây 2 bức tường thành hình cánh cung kéo dài đến sát bờ sông Ngọc, móng tường thành còn lại dầy 1,08m, qua cổng thành khoảng 10m đến một con sông đào có tên là sông Ngọc. Sông này bắt nguồn từ Tây Hồ, chạy vòng qua trước thành và điện Lam Kinh. Theo sách *Hoàng Việt dư địa chí* xưa kia, nước sông trong veo, đáy sông có nhiều sỏi tròn đẹp, trông rất đáng yêu, không ai dám lấy.

Trên sông có bắc một cây cầu tên là Tiên Loan Kiều hình cánh cung, còn có tên gọi là Cầu Bạch, trên cầu có nhà, thành dáng Thượng gia hạ kiều, qua cầu khoảng 50m thì đến một giếng cổ. Trước kia dưới giếng còn thả sen để giữ cho nước mát trong những ngày hè nóng nực. Bờ giếng phía bắc có lát bậc đá lên xuống, gọi là bến nước.

Ngọ môn

Trước Ngọ môn có hai con nghê đá đứng canh. Nền Ngọ môn rộng 11m dài 14,10m, có 3 cửa ra vào. Cửa giữa rộng 3,6m, cửa hai bên rộng 2,74m và được bố trí ở hàng cột chính giữa. Đặc điểm của bốn cột giữa là rất lớn, đường kính chân tảng đo được 78cm. Ngọ môn 3 gian, bước gian giữa rộng 4,60m, bước gian bên rộng 3,50m.

Căn cứ vào chiều rộng của nền Ngọ môn và xét về tỷ lệ quy mô các công trình kiến trúc toàn khu cung điện, các nhà nghiên cứu về kiến trúc cổ đã đi đến đoán định, Ngọ môn thành điện Lam Kinh là một công trình kiến trúc hoành tráng.

Sân Rồng

Qua Ngọ môn vào đến sân rồng (còn có tên gọi là sân chầu). Sân trải rộng khắp bề ngang chính điện và đến sát thềm hai nhà tả vu và hữu vu với tổng diện tích 3.539,2m^2 (rộng 58,5m dài 60,5m).

Chính điện Lam Kinh

Qua sân rồng đến khu chính điện, gồm 3 tòa điện lớn xây trên nền đất rộng, cao 1,80m

so với sân rồng, bề ngang 38m, chiều sâu 46m. Mặt bằng của điện bố trí hình chữ công I (chữ Hán).

Ngày 21 tháng 2 năm Bính Tý (1456) vua Lê Nhân Tôn đích thân đem các quan về bái yết Sơn lăng ở Lam Kinh, nhà vua đã lệnh cho các đại thần đặt tên các điện. Theo đó, điện phía trước gọi là điện Quang Đức, điện dọc ở giữa gọi là điện Sùng Hiếu, điện phía sau gọi là điện Diên Khánh (theo *Đại Việt sử ký toàn thư*). Hai điện Quang Đức và Diên Khánh đều 9 gian, gian giữa rộng nhất, hai gian hai đầu hồi chỉ rộng 2m tạo thành hành lang bao quanh cả 3 điện.

Đây là công trình kiến trúc gỗ có quy mô lớn, hàng cột cái của cả 3 điện có đường kính 62cm. Căn cứ vào chiều rộng của nền điện, khoảng cách của hai hàng cột cái thì cung điện nay có 2 tầng mái. Kiến trúc ba Tòa chính điện Lam Kinh có giá trị đặc biệt quan trọng về nghệ thuật kiến trúc thời Lê Sơ.

Từ sân rồng lên chính điện là thềm rộng lớn, rộng 5m có 9 bậc với 3 lối lên, có chiều rộng không bằng nhau, lối giữa rộng 1,80m, lối bên rộng 1,21m. Hai bên lối giữa trang trí hình rồng tạc tròn, thân uốn khúc, trên thân khắc hoa văn hình ngọn lửa trên sóng xoắn, trên đầu thể hiện một bờm, mép rồng trang trí hình râu xoắn, dưới cằm có râu dài xoắn hình vặn thừng, tay rồng giống bàn tay người nắm gọn râu phần dưới đặt trên một viên ngọc. Gọi là long hí châu (rồng vờn ngọc). Theo sự đánh giá của nhà nghiên cứu người Pháp tên là Louis Bezacien là "Nghệ thuật tạc rồng ở đây rõ ràng nổi hơn hẳn hình rồng ra đời muộn hơn thường chạm trong các đền chùa Việt Nam".

Khu thái miếu triều Lê Sơ

Cửa giữa sau điện Diên Khánh có hai lan can đá mỗi lan can tạc một con rồng có thân và đuôi hình con sóc. Từ trên điện đi xuống thềm là khu sân Thái miếu.

Sau sân gồm 9 tòa Thái miếu thờ Thái hoàng Thái phi, mỗi nền Thái miếu có kích thước gần bằng nhau, dài 16m, với diện tích 200m^2, tổng diện tích của 9 nền thái miếu là 1.800m^2. Gạch lát nền là gạch vuông lát chéo, giữa các Thái miếu có một lối đi lát gạch rộng khoảng 4m. Lối đi này có thêm tác dụng thoát nước. Nền Thái miếu cao so với sân 90cm.

Trước mỗi Thái miếu đều có một lối lên 5 bậc, hai bên lan can tạc hai rồng uốn khúc bằng cả một phiến đá dày nguyên khối, rồng ở đây nhỏ hơn rồng ở thềm trước chính điện nhưng hình dáng và phong cách giống nhau.

Sau khu Thái miếu khoảng 50m là tường thành phía bắc, xây theo hình vòng cung, có đường kính 165m, ôm bao bọc toàn khu cung điện và Thái miếu mặt Bắc.

Ngoài các công trình quan trọng như chính điện Thái miếu ra, trong khu hoàng thành còn nhiều công trình khác.

Hai bên sân rồng có hai nhà tả vu và hữu vu chạy dài suốt cả chiều sâu sân rồng.

Phía tây khu chính điện còn có hai điện thờ lớn, mỗi điện 5 gian, đó là Chiêu Hiếu Điện còn gọi là Lam Kinh Tây giáp thất điện, thờ Tuyên Tổ Hoàng đế Lê Khoáng bố đẻ của Vua Thái Tổ và thờ Chiêu Hiếu đại vương Lê Thạch con của Chiêu Hiếu đại vương Lê Học. Điện Hoằng Hựu thờ Hoằng Hựu đại vương Lê Trừ, anh thứ hai của Thái Tổ.

Bia Vĩnh Lăng

Vĩnh Lăng (Lăng Lê Thái Tổ) bố trí trong một khoảng không gian rộng lớn. Nền dựng bia xây trên đỉnh một gò đất rộng, cao thoai thoải, mặt tiền của bia nhìn về hướng Nam, cùng hướng với lăng. Bia làm bằng đá trầm tích biển nguyên khối cao 2,79 m, rộng 1,94 m, dầy 0,27 m, đặt trên lưng một con rùa cỡ lớn cũng làm bằng đá trầm tích biển nguyên khối, có chiều dài 3,46 m; rộng 1,94 m; cao 0,9 m. Trên thân rùa còn lưu lại nhiều dấu vết rõ nét vỏ áo các loài nhuyễn thể sống trong nước biển như trai, sò, ốc...

Hoa văn trang trí trên bia và niên đại được xác định cụ thể vào năm Thuận Thiên thứ sáu tức là năm Quý Sửu (1433). Đây là một cứ liệu quý giá để nghiên cứu về nghệ thuật trang trí Việt Nam thời Lê Sơ. Trán bia trang trí một hình vuông, trong hình vuông trang trí một hình tròn biểu trưng cho trời đất. Giữa hình vuông và hình tròn khắc áng vân mây cách điệu tinh tế, chính giữa khắc một đầu rồng nhìn thẳng, thân rồng uốn khúc uyển chuyển quanh hình mặt trời, biểu trưng là Thiên tử do sự giao hòa của trời đất sinh ra. ở cánh cung hai bên của hình vuông và hình tròn khắc hai hình rồng vươn mình đối nhau chầu vào, cùng một phong cách. Trên nền, trang trí loáng thoáng hình áng mây; đường diềm hai bên của bia tính từ đỉnh xuống đến đáy bia, mỗi bên trang trí 9 hoa văn hình nửa lá đề, trong mỗi nửa lá đề có khắc hình một con rồng uốn mình theo lá, đầu vươn lên trên nối tiếp nhau. Khoảng không nền nửa lá đề chạm hình hoa cúc dây với nghệ thuật tinh sảo. Phong cách chạm khắc hình lá đề biểu trưng cho phong cách nghệ thuật trang trí trong các ngôi chùa thờ Phật. Nội dung văn bia do Vinh Lộc đại phu nhập nội hành khiển tri tam quán sự Nguyễn Trãi phụng soạn.

Bia Vĩnh lăng chính là một công trình văn hóa đặc sắc của chúng ta.

Hựu lăng - lăng vua Lê Thái Tông

Vua Lê Thái Tông huý là Nguyên Long là bậc vua giỏi, ở ngôi 9 năm (1434 - 1442), đi tuần thú ở miền Đông rồi băng hà, mai táng ở Hựu Lăng.

Hựu Lăng ở bên tả Vĩnh Lăng cách Vĩnh Lăng trên 800m và thuộc một điểm cao của rừng Phú Lâm.

Lăng Khôn Nguyên Chí Đức - Lăng Hoàng Thái Hậu Ngô Thị Ngọc Dao

Lăng Thái Hậu được xây ở một khu đất thấp phía đông, cách Vĩnh Lăng 700m, phía nam Hựu Lăng 100m, gọi là Xà Đàm. Điều khác biệt với lăng các vua là tượng quan hầu đặt ở hai bên tả hữu gần lăng là tượng nữ quan trông hiền từ mà nghiêm trang. Các tượng con giống khác cũng tương tự như ở các lăng khác, chỉ có điểm khác biệt là các con giống này đều thân mập và bụng to, điêu khắc trong trạng thái phóng khoáng sinh động.

Bia lăng Hoàng Thái Hậu Ngô Thị Ngọc Dao cách lăng của Bà khoảng 150m. Bia làm bằng đá nguyên khối, cao 2,76m, rộng 1,90m, dày 0,28m đặt trên lưng một con rùa lớn, tạc bằng một khối đá dài 2,65m, rộng 1,84m, cao 0,69m. Bia hai mặt đều khắc chữ do các ông Nguyễn Bảo, Nguyễn Xung Xác, Bùi Sĩ Nho là quan của Hàn Lâm Viện vâng mệnh soạn.

Hoa văn trang trí trên bia và niên hiệu đã được xác ninh, bia dựng năm Mậu Ngọ (1498). đây là tác phẩm nghệ thuật điêu khắc có giá trị nhiều mặt cuối thế kỷ XV.

Phía đông khu chính điện là khu cư xá của các quan và quân lính trông coi khu thành. Trong khu vực phía đông còn một khu bếp núc. Theo kết quả khảo sát phát hiện nhiều đồ gốm sứ ở khu vực này.

Lăng mộ các vua và hoàng hậu ở Lam Kinh

Trong khu Sơn Lăng của triều Lê Sơ ở Lam Kinh gồm có 8 lăng của các Vua và H Hậu, trong đó lăng của Lê Thái Tổ mai táng ở điểm huyệt quan trọng và thần diệu Lăng của các vua kế nghiệp và Hoàng Hậu mai táng ở hai phía đông và tây.

Vĩnh Lăng - Lăng Lê Thái Tổ

Ngày 22 tháng 8 nhuận năm Thuận Thiên thứ 6, tức năm Quý Sửu, Thái tổ Cao H đế băng hà. Cùng năm ấy ngày 23 tháng 10 táng ở Vĩnh Lăng, Lam Sơn.

Vĩnh Lăng được xây dựng trên một dải đất bằng phẳng ở chân núi Dầu phía nam, thành Bắc điện Lam Kinh 50m, nằm trên tuyến trục Bắc - Nam giữa núi Dầu và núi C tạo thành thế hậu chẩm Bắc Sơn, tiền án Nam Sơn. Bên trái có núi Phú Lâm và núi Hổ phải có núi Hướng và núi Hàm Rồng tạo thành hai cánh tay ngai với thế long chầu hổ p phía chính diện của Vĩnh Lăng, cách trên 1.000m là dòng sông Chu uốn cong hình khuyên, ôm lấy mặt tiền Vĩnh Lăng, chiều dòng chảy từ phải sang trái tạo thành thế tụ Theo cách nhìn tinh tế của nhiều người am hiểu thuyết phong thủy xưa và nay thì Lăng được chọn đặt ở một thế đất đẹp, có vượng khí tốt tươi, núi sông kỳ tú, là điểm h quan trọng và thần diệu nhất trong khu Sơn lăng Lam Sơn.

Bố cục và phong cách mai táng của Vĩnh Lăng đơn giản nhưng tôn nghiêm, tự n mà trang nhã. Lăng đắp đất hình lập phương, xung quanh trước kia xây chèn bằng loại thường, bị sụt lở do sự xâm thực phá hủy của thảo mộc, nay xây thêm bằng đá đục ở ngoài, có cạnh 4,4m cao 1m.

Trước lăng có hai hàng tượng người và tượng các con giống tạc bằng đá, dựng ở đâ trấn trạch, nghĩa là làm cho khu lăng luôn luôn được yên lành, không bị tà ma quấy nhiễ cũng là để tôn lên quang cảnh tôn nghiêm kính cẩn của lăng tẩm vua chúa.

Đứng đầu hai hàng tượng, ở vị trí gần lăng là hai pho tượng quan hầu, bên trái là (văn, bên phải là quan võ. Đây là cách sắp đặt theo phép bố trí quan chức thời vua Lê Tổ, đặt hai chức quan đại thần đứng hàng đầu triều gồm quan Thị Trung bộc xạ trông việc then chốt về chính trị và quan Thái Uý nắm giữ quyền tối cao trong quân đội.

Kế tiếp hàng tượng quan hầu là tượng bốn đôi con giống đối nhau theo thứ tự hai s hai ngựa, hai tê giác, hai hổ. Trước lăng 70cm có một hương án bằng đá để đặt bát hươn lễ vật. Giữa hai hàng tượng chầu vào là một lối đi rộng 20,35 m gọi là thần đạo.

Đặc trưng nghệ thuật ở các tượng người và con giống ở đây khác biệt so với nh tượng trong các lăng khác ở Lam Sơn và nhiều nơi khác.

Niên đại của các tượng này đã được xác minh là chế tác từ năm mai táng vua Lê ' Tổ (1433). Tượng có thân hình nhỏ bé, phong cách dân gian, ngựa không thắng yên, tê không bành, hổ ngồi hiền từ, sư tử cách điệu như hình lợn rừng.

Nhìn toàn cảnh lăng Lê Thái Tổ thật là giản dị, gần gũi mà tôn nghiêm, trang trọng.

Chiêu Lăng - Lăng vua Lê Thánh Tông

Chiêu Lăng nằm ở bên tả Vĩnh Lăng lệch về phía đông nam, cách Vĩnh Lăng 700m. Chiêu Lăng xây theo hướng nam, trên một khoảng đất rộng thuộc địa phận làng Phú Lâm, xã Xuân Lam ngày nay.

Nghệ thuật điêu khắc tượng và con giống ở lăng này là nghệ thuật cung đình, các con giống và quan hầu đều có hoa văn rãnh sâu và mềm dẻo. Các con giống có hình dáng béo mập, bụng to. Một điều đáng quý là tượng và con giống ở Chiêu lăng còn lại tương đối đầy đủ, đây là cứ liệu quan trọng cho việc nghiên cứu nghệ thuật chạm khắc đá cuối thế kỷ XV.

Bia Chiêu Lăng dựng trên một khoảng đất bằng, cách Chiêu Lăng 200m về phía đông Nam. Bia là một tấm đá nguyên khối dựng trên lưng một con rùa đá lớn. Bia có kích thước cao 2,76m, rộng 1,89m, dày 28cm, rùa thân dài 2,65m, rộng 1,84m, cao 69cm, trang trí hoa văn đơn giản.

Bia hai mặt đều khắc chữ do các ông Thân Nhân Trung; Đàm Văn Lễ; Nguyễn Đức Tuyên; Tô Ngại; Phạm Bảo là quan của Hàn Lâm Viện vâng mệnh soạn và viết chữ.

Chiêu Lăng là nơi an nghỉ của vua Lê Thánh Tông, một ông vua văn võ toàn tài đã có công lao to lớn trong việc xây dựng đất nước, đưa đất nước phát triển đến đỉnh cao của thời đại xã hội phong kiến Việt Nam. Chiêu Lăng hiện đã được tôn tạo xứng tầm, thể hiện sự tôn vinh của dân tộc.

Dụ Lăng - Lăng vua Lê Hiến Tông

Vua Lê Hiến Tông được mai táng ở Dụ Lăng, cách Vĩnh Lăng gần 300m, thường gọi là lăng Bảo Lạc. Dụ Lăng có thế đất rộng rãi, thoáng mát, sơn thủy hữu tình. Nghệ thuật tạc tượng tròn ở Dụ Lăng hoàn toàn là nghệ thuật cung đình, các con giống đều có yên cương, mũ quan văn - quan võ đều có đai mũ che gáy, cổ.

Bia Dụ Lăng dựng trên điểm cao của gò núi phía tây nam Dụ Lăng, cách Dụ Lăng 80m. Bia là một tấm đá nguyên khối dựng trên lưng một con rùa đá lớn, có kích thước rộng 1,90m, cao 2,78m, dày 27cm. Rùa dài 2,64m, rộng 1,83m, cao 67cm. Nội dung văn bia do các ông Nguyễn Nhân Thiếp; Phạm Thịnh; Thu Thiện Thiếu Doãn; Trình Chí Sâm; Bùi Sĩ Nho; Vũ Văn Thao; Phạm Bảo vâng mệnh soạn.

Kính Lăng - Lăng Vua Lê Túc Tông

Vua Lê Túc Tông ở ngôi chưa được 1 năm không may mất sớm, hưởng thọ 17 tuổi, mai táng ở Kính Lăng - Lam Sơn năm 1505.

Kính Lăng được xây dựng trên đỉnh núi Hổ, cách Vĩnh Lăng 4km về phía đông bắc, nay thuộc nông trường Sông Âm thuộc địa phận xã Kiên Thọ - huyện Ngọc Lặc. Lăng xây theo hướng Nam chếch Đông với 150 tượng quan hầu và các con giống sắp đặt như ở Dụ Lăng.

Bia Kính Lăng dựng trên một mảnh đất bằng cách Kính Lăng 300m về phía đông nam.

Bia làm bằng đá nguyên khối, rộng 1,90m, cao 2,64m, dày 30cm được đặt trên một con rùa bằng đá dài 3,35m, rộng 2,05m, cao 43cm.

Nội dung văn bia do các ông đàm Văn Lễ, Nguyễn Nhân Thiếp, Phạm Thịnh, Trình Chí Sâm vâng mệnh vua Lê Uy Mục soạn.

Bia dựng vào tháng 3 năm Đoan Khánh thứ nhất (1505).

Khu đền thờ Lê Lợi

Khu đền thờ vua Lê Lợi thuộc địa bàn xã Xuân Lam, huyện Thọ Xuân, cách khu di tích Lam Kinh 150m về phía nam. Đền do một số nhà hảo tâm đứng ra quyên góp vào những năm đầu của thế kỷ XX để làm nơi thờ vua Lê Thái Tổ (Trong khi khu di tích Lam Kinh bị tàn phá chưa được trùng tu). Hiện khu đền thờ này đã được sát nhập vào quản lý cùng với khu di tích Lam Kinh.

Khu đền thờ Lê Lai (ĐềnTép)

Thuộc xã Kiên Thọ, huyện Ngọc Lặc, cách khu di tích Lam Kinh 6km về phía tây bắc, thờ Trung Túc Vương Lê Lai- một vị Khai quốc Công thần của triều Lê Sơ. Chuyện kể rằng, nghĩa quân Lam Sơn buổi đầu tụ nghĩa lực lượng còn rất non yếu. Trong một lần bị quân giặc vây khốn, Lê Lai đã cải trang thành Lê Lợi và anh dũng hy sinh. Quân giặc tưởng đã tiêu diệt được thủ lĩnh của cuộc khởi nghĩa nên đã lui quân. Nhờ đó nghĩa quân được bảo toàn lực lượng tạo tiền đề cho chiến thắng sau này. Tấm gương hy sinh anh dũng của Lê Lai đã được nhân dân ghi nhận, lập đền thờ tại quê hương ông.

Đền thờ Bố Vệ

Vào đầu thế kỷ XIX, vua Gia Long sai dỡ điện Lam Kinh, rồi từ Lam Kinh lại chuyển về làng Bố Vệ, nay thuộc phường Bố Vệ, thành phố Thanh Hóa để thờ.

Nguyên đền Bố Vệ xưa thuộc thôn Kiều Đại, xã Bố Vệ, huyện Đông Sơn, là sinh quán của bà hoàng hậu Nguyễn Thị Anh, vợ vua Lê Thái Tông. Sinh thời bà dựng điện Chiêu Hoa ở đây, để lấy chỗ nghỉ ngơi khi về thăm quê. Khi bà mất, năm 1460, vua Lê Thánh Tông cho sửa điện này thành điện Hoàng Đức để thờ bà. Năm 1805, vua Gia Long cho dời đền thờ các vua Lê ở Lam Kinh về điện Hoàng Đức, tập trung 28 bài vị của các vua Lê và hoàng hậu tại đây và người ta quen gọi là đền Nhà Lê, hay đền Bố Vệ.

Đền có kiến trúc thời Lê - Nguyễn. Buổi đầu tất cả các pho tượng, bài vị, đồ minh khí thờ các vua Lê ở Thăng Long đều tập trung tại đây, nhưng nay phần lớn đã không còn. Chỉ còn lại tượng Lê Lợi bằng đồng, tư thế ngồi như người thật, đặt ở chính tẩm, hai bên tả hữu có tượng của Nguyễn Trãi và Lê Lai. Những pho tượng này, do một nhà tư sản cung tiến năm 1935.

Hàng năm, cứ đến ngày 21, 22 tháng tám âm lịch, nhân dân khắp nơi nô nức về Lam Kinh và cả đền Bố Vệ, để dự tưởng niệm công đức của hai anh hùng cứu nước Lê Lợi và đại công thần Lê Lai và các vị vua Lê đã có công khôi phục giang sơn, đất nước.

Biển Sầm Sơn - Điểm đến lý tưởng cho kỳ nghỉ hè

Với bãi biển chạy dài gần 6km từ cửa Lạch Hới đến chân núi Trường Lệ, bãi cát vàng thoai thoải, nước trong xanh và nồng độ muối vừa phải rất có lợi cho sức khoẻ con người, Sầm Sơn luôn là điểm đến lý tưởng cho kỳ nghỉ hè của bạn.

Thiên nhiên ưu ái cho vùng đất xứ Thanh một bãi biển kỳ thú, nên thơ. Đến với Sầm Sơn du khách được hòa mình với biển cả mênh mông soi bóng núi Trường Lệ kỳ vĩ; thưởng thức bản nhạc hòa tấu du dương của biển cả, núi non, hàng dừa và rặng phi lao vi vút trong làn gió biển mang hương vị mặn mòi để thấy lòng mình bỗng nhẹ tênh những bộn bề lo toan

đời thường. Từng thời khắc trong ngày, du khách được chiêm ngưỡng những vẻ đẹp khác nhau của biển. Ban mai, biển đẹp như khuôn mặt ửng hồng của nàng thiếu nữ; khi mặt trời đứng bóng, biển dát lên mình một màu vàng óng ánh; buổi chiều biển đẹp trong không khí huyên náo; về đêm biển mờ ảo êm đềm trong âm thanh vỗ bờ của sóng.

Bách bộ hay đi xích lô du lịch, du khách thư thái dạo trên con đường dốc quanh co bên vạt thông già để viếng thăm đền Độc Cước, Cô Tiên cổ kính lung linh sắc màu huyền thoại, thắp nén hương thơm dâng lên các vị thần tối linh tỏ bày lòng thành kính và cầu khấn điều may mắn tốt đẹp. Dừng chân bên Hòn Trống Mái say sưa tìm hiểu về sự tích mối tình chung thủy của đôi chim đá. Phía nam dãy Trường Lệ còn có một bãi tắm rất đẹp, cảnh quan môi trường nguyên sơ, đó là bãi tắm Tiên ẩn vào chỗ lùi của chân dãy Trường Lệ như một thung lũng nhỏ nên thơ. Nơi đây hứa hẹn một khu du lịch nghỉ dưỡng hiện đại trong tương lai. Đi về phía bắc, du khách tham quan khu sinh thái Vạn Chài, điểm khởi sắc của chất lượng du lịch đỉnh cao.

Làng Chài sẽ dành cho du khách những món quà bất ngờ, thỏa thích ngắm nghía những ngôi nhà lá đậm đà bản sắc Việt, thưởng thức tiệc nướng ngay trên bờ biển hay cùng ngư dân kéo chài, gỡ lưới và tắm nắng ban mai. Biển Sầm Sơn nằm trên vùng đất huyền thoại nổi tiếng gắn với nhiều lễ hội dân gian đặc sắc như lễ hội Đền Độc Cước (Cầu Phúc, Bánh chưng-bánh dày), Lễ hội An Dương Vương, Lễ hội chùa Khải Minh...

Tham dự lễ hội, bạn sẽ tìm hiểu các giai thoại, thắng tích và đời sống tinh thần của ngư dân vùng biển xứ Thanh. Cùng họ tham gia các sinh hoạt văn hóa cộng đồng, nhân lên niềm vui thú cho chuyến đi của bạn. Tại các nhà hàng ẩm thực, du khách được thưởng các món đặc sản biển theo cách chế biến độc đáo của người đầu bếp quê Thanh. Thăm chợ Cột Đỏ hay các đường Bà Triệu, Hồ Xuân Hương bạn sẽ mua những món quà biển vừa ý tặng cho người thân và gia đình, hy vọng du khách sẽ có những ngày hè ấn tượng và thú vị trên đất biển Sầm Sơn đầy nắng gió!.

Danh lam thắng cảnh và bản sắc văn hóa Đông Sơn

Là một trong những vùng đất của người Việt cổ, từ rất sớm, cùng với những đóng góp đáng kể trong sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc, người dân Đông Sơn đã tạo dựng cho mình một cuộc sống phong phú trên nhiều lĩnh vực. Trải qua hàng ngàn năm lịch sử, những tinh hoa trên các lĩnh vực kinh tế và xã hội đã tạo nên các đặc trưng và trở thành những di sản văn hóa không chỉ của riêng Đông Sơn mà còn là của tỉnh Thanh và của cả nước

Các di chỉ tìm thấy trên địa bàn huyện, như 23 hiện vật bằng đồ đá, 17 hiện vật đồ đồng, 2 mộ vò, nhiều đồ trang sức bằng đá ngọc, đặc biệt là dấu tích về lúa hạt tròn tại làng Nhuận Thạch, xã Đông Tiến (phát hiện năm 1979); di chỉ gồm các hiện vật tiêu biểu là đồ trang sức bằng đá, gốm và hai trống đồng tại khu bãi Vác xã Đông Hòa... đã đánh dấu sự có mặt của những người Việt cổ, thời kỳ đồ đồng mà đỉnh cao là "văn hóa Đông Sơn" cách ngày nay 6000-7000 năm tại vùng đất này.

Đông Sơn có hàng trăm di tích lịch sử, văn hóa, nghệ thuật, tiêu biểu như:

Núi Sơn Viện (còn gọi là núi Phượng Lĩnh) là dãy núi đất lẫn đá, trên núi trồng thông nên còn gọi là Rừng Thông. Núi có độ cao trung bình 100m, đỉnh cao 162m so với mực nước biển, nơi Bác Hồ về thăm và nói chuyện với cán bộ chủ chốt của Thanh Hóa lần đầu tiên ngày 20/2/1947.

Núi Chiểu (còn có tên gọi Nhuận Thạch, hình con ngựa) ở làng Thọ Sơn xã Đông Tiến. Sách *Đại Nam nhất thống chí* chép: "Ở xã Thọ Sơn cách huyện Đông Sơn 12 dặm về phía tây bắc. Núi có hai ngọn, chất đá cứng rắn, sắc đá trắng tinh nên gọi là Bạch Thông; dưới núi có mộ Thiều Thốn - một tướng tài đời nhà Trần".

Đông Phố là Quận lỵ của quận Cửu Chân thời Tiền Tống từ Tư Phố chuyển về đây (420 - 1009), sau gọi là làng Đồng Pho thuộc xã Đông Hòa ngày nay.

Kinh đô Trường Xuân, nay là thôn Trường Xuân xã Đông Ninh. Năm 618, đời vua Tùy đại nghiệp, Lê Ngọc là thái thú quận Cửu Chân đã phát động nhân dân chống lại nhà Đường. Lê Ngọc tự xưng là Hoàng đế, xây dựng kinh đô ở đây. Cũng tại nơi đây, các nhà khảo cổ đã phát hiện tấm bia cổ nhất Việt Nam, gọi là "Bia Trường Xuân" có tên "Đại Tuỳ Bải an đạo trường chi vi văn" (năm 618).

Đền thờ Nguyễn Văn Nghi ở làng Phúc Triều, đền thờ Nguyễn Khải tại làng Ngọc Tích, xã Đông Thanh. Nguyễn Khải là con Nguyễn Nghi, được tôn xưng là Thánh Hẹ.

Đến thờ Lê Hy tại làng Thạch Khê Thượng, xã Đông Khê. Lê Hy đỗ Tiến sĩ, giữ chức Tham Tụng, Sách quận công, còn là nhà sử học thế kỷ XVII giữ chức Quốc sử quán tổng đài, biên soạn và hoàn thành bộ *Đại Việt sử ký toàn thư* đến đời Lê Gia Tông (năm 1692) và viết *Bản kỷ tục biên*.

Cụm di tích cách mạng làng Hàm Hạ, tổng Kim khê (nay là Làng Đại Đồng, xã Đông Tiến), bao gồm: Đình Hàm Hạ, là nơi trong những năm 1925-1929, các đảng viên của Hội thanh niên cách mạng Việt Nam tỉnh Thanh Hóa thường xuyên tổ chức các buổi sinh hoạt tuyên truyền giác ngộ cách mạng cho thanh niên và quần chúng tiến bộ trong làng; Nhà ông Lê Oanh Kiều là nơi đã diễn ra Hội nghị thành lập chi bộ Hàm Hạ; Nhà ông Phạm Văn Huống là cơ sở in ấn báo "Tiến lên" và nhiều tài liệu cách mạng khác của Tỉnh ủy Thanh Hóa cuối năm 1930.

Đông Sơn hiện có trên 200 bia đá lớn nhỏ ở các thời kỳ khác nhau.

Các di tích lịch sử, di tích văn hóa, di tích cách mạng ghi nhận sự đóng góp của con người Đông Sơn trong lịch sử dựng nước và giữ nước, khẳng định vị thế của vùng đất và bàn tay khéo léo của của con người ở đây - Vùng đất này không chỉ là địa bàn gốc, mà còn là một trung tâm kinh tế - chính trị quan trọng của cư dân trong buổi đầu dựng nước.

Huyền thoại thác thiêng Ma Hao

Thác Ma Hao còn có tên là thác "Chó Ngáp" ở xã Trí Nang (Lang Chánh - Thanh Hoá), đây là một trong những điểm đến "khó nhằn" của những cung đường miền núi xứ Thanh. Nhưng nếu đã vượt qua bước đường dữ dội đến với Ma Hao, hòa mình vào dòng nước mát lành thì những khó nhọc như tan biến hết.

Đi theo đường mòn Hồ Chí Minh đến huyện Lang Chánh, hẳn không ai không muốn vào thác Ma Hao huyền thoại đã đi vào lịch sử dân tộc gắn liền với tên tuổi của vua Lê Lợi. Từ trung tâm huyện Lang Chánh, để vào được thác Ma Hao không khó, nhưng cần kiên nhẫn bởi cung đường trơn trượt, nhiều ngã rẽ dọc ngang nhưng không có ai để hỏi. Cảm giác ấy khiến những ai muốn khám phá đều chống chếnh trước núi rừng rộng lớn. Nhưng khi càng tiến gần tới thác, tiếng nước đổ vang động núi rừng là tín hiệu và là "lời mời" chào đón. Một đoạn đường khá dài để bạn đi bộ thử "độ cứng" của chân. Xuyên qua một cánh

rừng già đầy ắp những gỗ pơ mu, Ma Hao hiện ra với độ cao bất ngờ. Dòng thác đổ trắng xóa như dải áo dài thiếu nữ khiến con người mê mẩn.

Những người cao tuổi ở xã Trí Nang kể rằng: Vào thế kỷ XV, người anh hùng dân tộc Lê Lợi đã phất cờ khởi nghĩa ở Lam Sơn đánh đuổi giặc Minh. Lê Lợi và đoàn quân của ông bị giặc bủa vây phải rút quân lên núi Chí Linh để củng cố lực lượng. Quân giặc truy sát ráo riết. Lê Lợi cùng quân lính mang theo một con chó chạy từ đỉnh núi Pù Rinh xuống, người và vật đã kiệt sức vì mệt thì gặp một thác cao chảy xiết. Vì quân giặc đuổi sát phía sau nên Lê Lợi và quân lính phải mạo hiểm đầm mình vượt thác qua bờ bên kia. Còn con chó do sức đã kiệt mà suối lại rộng không thể theo được chỉ đứng ngáp. Khi quân giặc đuổi đến, con chó liền quay lại cắn xé đàn chó của giặc rồi nhảy xuống dòng nước mà chết, đủ thời gian cho nghĩa quân Lam Sơn trốn kịp. Khi quân giặc rút đi, Lê Lợi sai quân lính tìm xác con chó quý của mình và truyền lệnh chôn cất nó tử tế. Từ đó, thác có tên theo tiếng người Thái là Má Háo, đọc chệch đi là Ma Hao - tức là chó ngáp.

Cho đến nay, thác Ma Hao vẫn còn rất nguyên sơ, chưa bị bàn tay con người can thiệp vào nên đem lại cho người đến thưởng lãm cảm giác hòa cùng rừng núi nước non. Nước thác Ma Hao rất mát và ngọt, nếu đã đến đây thì khó ai có thể cưỡng lại cảm xúc tuyệt vời mà Ma Hao đem lại.

Chuyện ở huyệt đạo thiêng

Buổi sơ khai, Cổ Định - Tân Ninh (huyện Triệu Sơn, Thanh Hóa) nằm nép mình dọc chân núi Nưa, nơi nữ tướng Triệu Thị Trinh dựa vào địa thế hiểm yếu làm căn cứ chiêu mộ nghĩa quân chống giặc Ngô. Về sau, người dân nơi đây tiến dần về hai bên bãi bồi sông Lưỡng Giang mà làm ăn, sinh sống. Cổ Định có nền văn hóa lâu đời, được xem là vùng đất thiêng, địa linh nhân kiệt...

Di tích Am Tiên (xã Tân Ninh, Triệu Sơn) nằm trên đỉnh cao nhất của ngọn núi Nưa (núi Na hay còn gọi là Na Sơn). Nơi đây trở thành một trong những trung tâm du lịch tâm linh của quốc gia. Đền thờ Bà Triệu, huyệt đạo thiêng cùng những câu chuyện huyền bí, những hiện tượng kỳ lạ xảy ra trên đỉnh Ngàn Nưa đang ngày ngày thu hút hàng vạn du khách thập phương tìm về.

Huyệt đạo thiêng

Núi Nưa thuộc 3 huyện Nông Cống, Triệu Sơn, Như Thanh (Thanh Hóa), được xếp liền kề nhau bởi 7 phiến núi tạo nên Ngàn Nưa trùng điệp, uốn mình như thế rồng lượn. Am Tiên là đỉnh cao nhất của Ngàn Nưa. Năm 248, Bà Triệu dấy binh khởi nghĩa, cho dựng trên núi một ngôi chùa công đức lấy tên "Bích Vân Cung Tự", tục gọi là chùa Am Tiên.

Trải qua bao biến thiên, thăng trầm của lịch sử, nhân dân trong vùng Cổ Định - Tân Ninh tưởng nhớ công ơn của Vua Bà và các tướng lĩnh, đã lập đền thờ Bà Triệu dưới chân núi Nưa, đồng thời xây dựng, khôi phục Am Tiên trên đỉnh núi.

Cứ đến ngày mùng 9 tháng Giêng hằng năm, địa phương tổ chức khai hội Đền Nưa - Am Tiên, đồng thời tổ chức lễ mở "cổng trời" trên đỉnh núi Nưa lồng lộng gió. Nơi mở "cổng trời" là vị trí cao nhất của đỉnh núi, cao so với mặt nước biển hơn 500m, là vị trí huyệt đạo của nước ta.

Ngàn Nưa - Am Tiên có sức hút kỳ lạ đối với không chỉ người dân quanh vùng mà với

cả du khách thập phương. Từ những ngày đầu năm mới, hàng nghìn du khách rồng rắn lên Am Tiên. Đường lên núi dài gần 4 km, cheo leo, vòng vèo, hiểm trở, nhiều đoạn dốc cao trên 15 độ và những khúc cua tay áo, chỉ sơ sẩy là rơi xuống vực sâu, nếu đi bộ phải mất hơn 2 giờ, đi xe máy khoảng hơn 30 phút.

Huyệt đạo thiêng ở giữa một bãi đất bằng phẳng, bốn mùa mây la đà bao phủ. Ngày trời quang mây tạnh, từ đây có thể trông thấy làng mạc trù phú, những cánh buồm thong dong ngoài biển đông, đưa tay lên tưởng như chạm vào bồng bềnh mây.

Ông Lê Bật Thắng, một trong những người trông coi Am Tiên, giới thiệu: "Đất nước ta có 3 huyệt đạo thiêng. Một là ở núi Đá Chông (Ba Vì, Hà Nội), hai là ở núi Bà Đen (Tây Ninh) và ba chính là chỗ này (tức Đền Am Tiên). Đây được xem là nơi năng lượng vũ trụ của trời và đất giao hòa, chính là 1 trong những huyệt đạo quan trọng nhất của nước ta.

Theo sự chỉ dẫn của ông Thắng, hàng trăm du khách được trải nghiệm và cảm nhận hiện tượng kỳ lạ. Mọi người đứng vào giữa huyệt đạo, thả lỏng cơ thể, mắt nhắm lại, tập trung mọi suy nghĩ lên đôi mắt. Khoảng 2 - 3 phút sau, từ màu tối, dần dần sẽ cảm nhận mắt chuyển thành màu đỏ rực. Chị Hoa, một du khách ở tỉnh Ninh Bình, sau khi mở mắt ra, vừa lấy tay dụi mắt vừa xuýt xoa: Kỳ lạ thật, không tin được nếu mình không trải nghiệm...

Du khách sau khi thành kính thắp hương, đứng giữa trời đất vái 4 phương, họ ngồi xuống đặt tay lên 3 phiến đá xếp giữa huyệt đạo, nhắm mắt lại và lầm rầm cầu xin. Được biết, họ làm như vậy với mong muốn được tiếp thêm một chút năng lượng, sinh khí từ trời đất vào cơ thể.

Chuyện giếng tiên, rắn thần

Một hiện tượng thiên nhiên kỳ lạ không giải thích được trên đỉnh Ngàn Nưa, đó là xuất hiện giếng nước trên núi, thường được gọi là Giếng Tiên. Trên độ cao hơn 500m không suối, không khe lại có thủy tụ. Không ai xác định được giếng này có từ khi nào. Dân gian vẫn tương truyền, sự chuyển động của vũ trụ tạo ra vết nứt trên đá, dần dần vết nứt rộng ra tạo thành giếng. Nơi đây được cho là giếng mà Bà Triệu và nghĩa quân lấy nước sử dụng hàng ngày. Cũng có truyền thuyết cứ tối tối lại thấy các tiên nữ tắm nên gọi là Giếng Tiên?!

Trước kia, giếng chỉ là một hố sâu chừng 3 - 4m, rộng hơn 1 m. Do du khách ngày một đông, ai lên Ngàn Nưa - Am Tiên cũng ghé thăm và múc nước giếng đem về; để giữ vệ sinh cho nước giếng nên những người trông coi đền đã kè giếng bằng đá. Lòng giếng rất cạn, từ trên nhìn xuống đã thấy đáy, nhưng nước giếng cứ trong veo, đầy ăm ắp, không bao giờ vơi cạn dù cho hạn hán kéo dài.

Bà Nguyễn Thị Nhung (TP Thanh Hóa) năm nào cũng lên Am Tiên, cho hay: "Nước Giếng Tiên không phải nấu, cứ thế múc lên mà uống, không lo đau bụng. Chúng tôi còn xin về, dùng nước này để dành dâng lên tổ tiên, ông bà ngày rằm, mùng một hàng tháng".

Ông Lê Bật Sơn, người trông coi đền Am Tiên, kể cho chúng tôi nghe chuyện có thật ở Am Tiên. Đó là việc xung quanh đền thường xuyên xuất hiện rắn. Nhiều khách thập phương cũng đã tận mắt chứng kiến con rắn nằm ở đền Bà Triệu.

Ông Sơn kể: Đêm mùng 1 Tết Kỷ Sửu (2010), "ông rắn" to bằng cổ tay, dài hơn 1m bò vào mép bức tường hoa ngay trước sân đền thờ Bà Triệu và nằm cuộn tròn tại đây. Sau đó "ông rắn" bò vào ban thờ, đến ngày mùng 3 Tết thì bò lên mái đền, phía trên bệ thờ và nằm

vắt vẻo trên đó.

Lạ là hơn 1 năm, "ông rắn" chỉ nằm ở một tư thế, không thấy "ông rắn" bò đi kiếm ăn, cũng không gây hại và cắn ai bao giờ. Vào một ngày giữa tháng 3/2012, ông Sơn vào đền thắp hương thì thấy "ông rắn" đã "đi" từ lúc nào không biết.

Những chuyện khó tin

Dưới chân núi Nưa, cả một vùng đất rộng lớn thuộc 3 huyện Nông Cống, Triệu Sơn, Như Thanh chính là mỏ quặng crome khổng lồ (một loại kim loại màu quý), từ những năm đầu thế kỷ 20 được người Pháp đánh giá có trữ lượng khoảng 20 - 30 triệu tấn. Chuyện có thật xảy ra với cán bộ, công nhân một Công ty chuyên khai thác quặng crome khiến họ hoang mang, sợ hãi.

Kể về tai nạn kinh hoàng xảy ra đã hơn 1 năm, anh D, cán bộ kỹ thuật của Công ty, vẫn không hết bàng hoàng và đượm buồn. Vào một ngày giữa năm 2011, anh D phát hiện dưới hố khai thác quặng (độ sâu khoảng 10 m) có một vật lạ. Sau khi anh D gột rửa hết bùn đất thì thấy đấy là một khúc gỗ hình thù giống con chó đang chạy, màu nâu bóng nhoáng. Thấy đẹp, anh D đem vật đó về phòng mình ở khu tập thể Công ty, định đem về nhà. Cũng không nhớ vì lý do gì anh D để vật đó lại nhà người bạn thân trên đường về quê.

Được ít hôm, hơn 10 người trong Công ty cứ hết người này đến người khác bị tai nạn. Người tự đâm vào đống đất, đá, kẻ tự va vào cột điện bên đường rồi ngã. Người nhẹ thì gãy chân, tay, nặng thì chấn thương sọ não. Người bạn thân của anh D bị ngã khi đang trên đường đi làm về.

Anh D bị nặng nhất. Đang trên đường chở bạn gái đi chơi Sầm Sơn về, xe máy của anh D bị chiếc xe 7 chỗ từ phía sau chồm tới. Bạn gái anh D thiệt mạng tại chỗ. Anh D bị chấn thương sọ não, sau mấy tháng điều trị từ Bệnh viện Đa khoa Thanh Hóa chuyển ra Bệnh viện Việt - Đức (Hà Nội), may mắn thoát chết. Cả Công ty lúc đó cứ nháo nhào lên. Người ta xôn xao việc Công ty khai thác quặng, động đến đất thiêng, hoặc có ai lấy vật gì của đền, phủ... nên bị phạt?!

Tình cờ, có người phát hiện và nói cho biết vật bằng gỗ chính là vật thờ cúng của Đền Nưa - Am Tiên bị thất lạc. Giữa lúc anh D và một số người đang còn nằm điều trị tại các bệnh viện thì người của Công ty đã phải đem vật đó làm lễ và xin đưa "ngài" lên Am Tiên... Lạ kỳ thay, từ ngày "ngài" được trả về đền, mọi người trong Công ty lại "tai qua nạn khỏi".

Không biết có phải là sự trùng hợp ngẫu nhiên hay có chuyện thánh thần quở phạt như mọi người suy luận?!

Đến Thanh Hóa thăm Khu Bảo tồn Thiên nhiên Pù Luông

Nằm ở phía tây bắc tỉnh Thanh Hóa, thuộc địa phận hai huyện Quan Hóa và Bá Thước, Khu Bảo tồn Thiên nhiên Pù Luông hiện đang lưu giữ những giá trị cảnh quan thiên nhiên phong phú, hệ động thực vật đa dạng, là điểm đến hấp dẫn với những ai ưa thích khám phá thiên nhiên...

Khu Bảo tồn Thiên nhiên (KBTTN) Pù Luông có diện tích 17.662ha, hiện là khu vực rừng núi đá vôi đất thấp lớn nhất còn lại ở miền Bắc Việt Nam với 3 kiểu rừng chính: Rừng rậm trên đất thấp, núi thấp; rừng trên núi đá vôi; các thảm thực vật măng tre nứa và cây bụi.

Theo số liệu của Ban Quản lí KBTTN Pù Luông, hiện Khu bảo tồn có 1.109 loài cây có mạch, thuộc 447 chi, 152 họ, trong đó có 42 loài là đặc hữu Việt Nam và 4 loài xếp trong Sách đỏ Thế giới; gần 600 loài động vật gồm thú, chim, lưỡng cư..., với 51 loài động vật quý hiếm và đặc hữu xếp trong Sách đỏ Việt Nam và Sách đỏ Thế giới, trong đó thú 26 loài, dơi 5 loài, chim 9 loài, cá nước ngọt 5 loài, bò sát 6 loài. Đặc biệt KBTTN Pù Luông là nơi có quần thể linh trưởng mang tính đặc hữu Voọc mông trắng (Trachypithecus delacouri) lớn thứ hai ở Việt Nam, sau Khu Bảo tồn Thiên nhiên Vân Long (Ninh Bình) với số lượng khoảng 31-38 cá thể.

Chạy xuyên suốt KBTTN Pù Luông là đường 15C. Từ Hà Nội có thể đến Khu bảo tồn này theo hai đường, hướng từ bản Lác (Mai Châu, Hòa Bình) qua quốc lộ 47 gặp đường 15C tại ngã ba Co Lương hoặc theo đường Hồ Chí Minh rẽ phải ở thị trấn Cẩm Thủy, Thanh Hóa, gặp đường 15C tại thị trấn Cành Nàng. Đến Pù Luông, du khách có nhiều sự lựa chọn như khám phá vẻ đẹp cảnh quan thiên nhiên, những khu rừng sinh thái với hệ động thực vật phong phú, tìm hiểu phong tục, tập quán của người Thái, người Mường giản dị, mộc mạc ở nơi này.

Với những ai ưa thích mạo hiểm, chuyến leo núi chinh phục đỉnh Pù Luông, ngọn núi cao nhất vùng với độ cao 1700m sẽ là một trải nghiệm khó quên. Những khó khăn, vất vả sau một chặng leo núi hơn 5 tiếng dường như tan biến khi được ngắm từ trên cao vẻ đẹp hùng vĩ của thung lũng Pù Luông. Nếu chọn cách chạy xe dọc đường 15C, dù theo hướng nào, du khách cũng được hòa mình với thiên nhiên, qua những bản làng dựa lưng vào núi, những thửa ruộng bậc thang tuyệt đẹp xen kẽ những khu rừng nguyên sinh xanh mướt.

Dừng chân ở bản Hang, du khách được ngắm nhìn những thửa ruộng bậc thang trùng điệp, được tìm hiểu tập quán canh tác truyền thống của người dân nơi đây. Đến với bản Kho Mường, ngoài cảnh quan, địa thế hùng vĩ, du khách được khám phá hang động với những nhũ đá huyền bí. Một địa danh không thể bỏ qua khi đến Pù Luông là bản Hiệu. Trên con đường không xa từ thị trấn Phố Đoàn vào bản, du khách có thể bắt gặp rất nhiều guồng nước đặc trưng của người Thái. Qua cầu treo, vượt lên con dốc trên đồi đất, từ xa đã nghe tiếng thác nước bản Hiêu ầm ầm đổ. Thật lạ lùng, dòng suối với những nhánh nhỏ len lỏi chảy quanh bản, ngay cạnh chân cầu thang của những nếp nhà sàn, chảy ra ruộng lúa rồi bất chợt đổ xuống tạo ra hai thác nước hùng vĩ tung bọt trắng xóa...

Sau một ngày khám phá đất Pù Luông, du khách có thể nghỉ ngơi lưu trú trong các ngôi nhà sàn rộng rãi, thoáng mát của người dân bản địa. Tại KBTTN Pù Luông hiện đang phát triển loại hình du lịch sinh thái cộng đồng. Đây là loại hình du lịch do chính người dân tổ chức dựa vào thiên nhiên và văn hóa bản địa với mục đích nâng cao chất lượng cuộc sống song song với việc bảo vệ, gìn giữ cảnh quan môi trường. Bên bếp lửa nhà sàn, chủ và khách cùng thưởng thức các món ăn lạ miệng như cơm lam, nộm hoa chuối rừng, canh đắng..., cùng say men rượu cần và say mê thưởng thức những điệu múa sạp, múa xòe, hát lượn...

Đến KBTTN Pù Luông, một màu xanh mướt trải đều trên các cánh rừng bất tận, ruộng bậc thang trùng điệp đem lại cho du khách cảm giác như lạc vào một thung lũng cách biệt hẳn với thế giới bên ngoài. KBTTN Pù Luông vẫn còn ẩn chứa không ít điều thú vị, hiện là điểm đến hấp dẫn của nhiều du khách trong và ngoài nước.

Nét đặc sắc đình Tây Giai Thanh Hóa

Đến với mảnh đất "địa linh nhân kiệt" - Thanh Hóa và ghé thăm Di sản Văn hóa Thế giới - Thành Nhà Hồ, bên cạnh việc tham quan và tìm hiểu những giá trị văn hóa và lịch sử nổi bật của một tòa thành đá "vô tiền khoáng hậu", quý khách còn có cơ hội về thăm làng Tây Giai,...

Thăm ngôi nhà cổ của ông Phạm Ngọc Tùng - ngôi nhà được tổ chức JICA (Nhật Bản) đánh giá là một trong những ngôi nhà cổ truyền thống đẹp nhất của Việt Nam và đồng thời ghé thăm đình Tây Giai- ngôi đình chứa đựng những giá trị văn hóa, kiến trúc và tâm linh đặc sắc.

Làng Tây Giai, xã Vĩnh Tiến, huyện Vĩnh Lộc, Thanh Hóa nằm ở phía tây nam của Di sản Văn hóa Thế giới Thành Nhà Hồ. Cũng như những ngôi làng khác ở Bắc bộ, làng Tây Giai cũng có ngôi đình cổ được xây dựng năm 1835 với những giá trị văn hóa, kiến trúc nghệ thuật đặc sắc. Ngoài tên gọi gắn liền với tên làng là Tây Giai, đình còn có tên gọi khác là Đình Tây Nhai.

Đình Tây Giai là ngôi đình có không gian kiến trúc rộng, mang đậm phong cách kiến trúc đầu giai đoạn triều Nguyễn. Không gian kiến trúc đình được phân chia thành các khu vực riêng biệt: ao, vườn, nhà tiền đình và hậu cung, nằm trong một khuôn viên đất bằng phẳng với diện tích khoảng 600m^2. Các cột ở đây được tạo theo kiểu "thượng thu hạ thách", các xà, câu đầu cũng có sự tương ứng với nhau, sự tương ứng giữa các xà với cột, giữa các câu đầu với cột là rất hợp lý.

Theo như lời kể của các cụ cao niên trong làng, trước kia đình được xây dựng theo lối kiến trúc hình chữ đinh (J), bao gồm một nhà tiền đường 5 gian hai trái. Phía trong là hậu cung và hai bên cửa ra vào người ta đặt hai tấm đá xanh, hai tấm đá được đặt với tác dụng để cho những người có chức sắc trong làng ngồi chuẩn bị dâng lễ vật tế cúng. Qua ngưỡng cửa vào nhà hậu cung người ta bố trí hai con hạc lớn đứng chầu hai bên. Từ nhà tiền đình vào hậu cung qua cửa phía đông có cửa vách ra sân đình. Ngoài ra ở phía đông hậu cung có ngôi đình chung rộng 5 gian kết cấu kẻ chuyền, giá chiêng, chồng rường, lợp ngói mũi hài, ngôi nhà này có tác dụng sắp sửa đồ lễ mỗi khi tế cúng. Phía sau đình có thêm một cái ao nhỏ.

Nét đặc biệt ở ngôi nhà hậu cung là kỹ thuật chạm khắc, các bức ván mê được chạm trổ độc đáo mang đề tài mỹ thuật theo phong cách dân gian, các nét chạm trổ thanh thoát, hình chạm chắc khỏe thể hiện ở thân rồng, vẩy rồng, đuôi rồng, móng bám chắc chắn và các con vật như sóc, chim cá... Bên cạnh đó, nghệ thuật trang trí cũng rất đặc biệt thể hiện qua các đề tài trang trí khác nhau nhưng phù hợp với ý thức dân gian như chạm rồng, phượng, lân cá chép, hình hoa sen, lá sen úp ngược... Tất cả những nét chạm khắc này được đặt trong bố cục nghệ thuật hợp lý thể hiện cuộc sống của nhân dân lao động trong xã hội thời bấy giờ.

Cũng như bao ngôi đình khác, đình Tây Giai còn là ngôi nhà chung, là nơi hội họp, sinh hoạt văn hóa tín ngưỡng của người dân nơi đây, đặc biệt là nơi tế lễ thờ cúng các vị thần đã có công giúp nước hộ dân. Căn cứ vào hệ thống bài vị hiện còn lưu giữ tại di tích thì đình Tây Giai thờ 3 vị thần: vị thần đặt ở chính giữa là Bản Thổ Thành Hoàng, vị thần bên phải là Lê - Mộ Dược Tướng Quân và vị thần bên trái là Thủy Tướng Quân tôn thần và Bản thổ tôn thần. Theo tục lệ hàng năm, cứ đến ngày rằm tháng Giêng, ngày chính tế cầu phúc của

làng, các cụ bô lão lại tụ tập đến đình dâng hương, tế lễ. Trong khi tế, làng có đội tế nữ quan bao gồm 12 cô gái đồng chinh ăn mặc áo mũ chỉnh tề, đứng cùng với tế quan hành lễ.

Cho đến nay, trải qua thăng trầm của lịch sử, kiến trúc đình Tây Giai không còn nguyên vẹn, nhà tiền đình, trung đình đã không còn, hệ thống đồ thờ, hệ thống văn tự sắc phong, thần tích đã bị thất lạc, chỉ còn lại ngôi nhà hậu cung hình chuôi vồ nét dọc chữ đinh, bao gồm 3 gian 4 vì với mảng kiến trúc gỗ thế kỷ XVIII và sân ở phía trước được lát gạch bát cũ với chiều rộng 15m, chiều dài 19m.

Có thể nói, đình Tây Giai là một trong những đình làng cổ hiếm hoi chứa đựng nhiều giá trị văn hóa và nghệ thuật độc đáo. Qua di tích, chúng ta biết thêm một địa danh mà xưa kia là một khu phố cổ sầm uất, nằm ở phía tây kinh đô nước Đại Ngu. Đến với mảnh đất "địa linh nhân kiệt" - Thanh Hóa và ghé thăm Di sản Văn hóa Thế giới - Thành Nhà Hồ, bên cạnh việc tham quan và tìm hiểu những giá trị văn hóa và lịch sử nổi bật của một tòa thành đá "vô tiền khoáng hậu", quý khách còn cơ hội về thăm làng Tây Giai, thăm ngôi nhà cổ của ông Phạm Ngọc Tùng - ngôi nhà được tổ chức JICA (Nhật Bản) đánh giá là một trong những ngôi nhà cổ truyền thống đẹp nhất của Việt Nam và đồng thời ghé thăm đình Tây Giai- ngôi đình chứa đựng những giá trị văn hóa, kiến trúc và tâm linh đặc sắc.

Biển Quảng Lợi - Viên ngọc mới của xứ Thanh

Biển Quảng Lợi mang nét đẹp hoang sơ với bờ cát trắng, nước biển trong vắt và rặng phi lao xanh mướt sẽ trở thành điểm du lịch hấp dẫn.

Mảnh đất Xứ Thanh được thiên nhiên ưu ái ban tặng hơn 100 km bờ biển, với những bãi cát dài, phẳng mịn, rất thuận lợi cho phát triển du lịch. Nếu như hơn 100 năm nay, du khách biết đến Thanh Hóa với bãi tắm Sầm Sơn thì vài năm trở lại đây, khách du lịch thường nhắc nhiều hơn về một bãi biển mới mang đầy nét quyến rũ, đó là Quảng Lợi nằm cách thành phố Thanh Hóa 20 km về phía nam. Biển Quảng Lợi cuốn hút du khách ở nét nguyên sơ và thơ mộng, với bãi biển ngập tràn cát trắng, thoai thoải bên rặng phi lao quanh năm xanh mướt, con người hồn hậu, hiếu khách.

Chúng tôi có mặt ở biển Quảng Lợi vào một sáng sớm giữa tháng bảy. Không có cảnh bán hàng rong, không có cảnh chèo kéo, ép khách và ồn ào tiếng rít của còi xe hay tiếng nhạc ầm ĩ bên bờ biển. Mọi hoạt động diễn ra thật êm đềm trong một không gian vắng lặng, thanh sạch từ đường đi đến bãi cát chạy dài tít tắp. Đã lâu lắm rồi, người dân Quảng Lợi gắn bó với biển, coi hải sản là báu vật vô giá mà trời đất đã ban tặng cho mình. Và họ sống chan hòa, nồng nàn như chính hương vị mặn mòi của muối biển quê hương mình vậy. Có lẽ vì thế mà giá cả dịch vụ ở đây hãy còn khá là dễ chịu so với các khu du lịch biển khác.

Đến với Quảng Lợi du khách không chỉ được ngâm mình dưới dòng nước trong mát, được đùa giỡn trên những con sóng tinh nghịch, mà còn thưởng thức những loại đặc sản biển và hòa mình khám phá cuộc sống của bà con ngư dân thuần phác, hiếu khách nơi đây. Ngay từ lúc mặt trời còn ngái ngủ dưới những con sóng thì bà con ngư dân đã xuất hiện trên bờ biển cùng với những tấm lưới trĩu nặng trên vai. Các hộ gia đình cùng với thuyền, lưới đang chuẩn bị một ngày làm việc mới. Điều thú vị nhất đó là du khách có thể cùng với ngư dân ở đây kéo Rùng (cách gọi của những ngư dân nơi đây) để đón những mẻ cá đầu tiên của ngày.

Thú vị làm sao khi được ngắm nhìn những mẻ lưới thu về nặng trĩu những cá, tôm,

mực... là thành quả của những giờ lao động vất vả của ngư dân.

Những mẻ tôm cá được lần lượt chia đều cho các hộ gia đình để kịp giờ ra chợ. Xe máy của các nhà buôn đổ về đây để thu mua hải sản, du khách tập trung về đây lựa chọn đồ ngon để tự tay chế biến cho mình những món ăn theo sở thích..., tất cả tạo nên một không khí rất riêng của biển nơi đây.

Nếu chúng ta được ngồi trên những chiếc ghế dưới rặng phi lao nhìn ra biển xa, nghe sóng ru êm đềm, tạm quên đi những lo toan thường nhật, rồi nhâm nhi món mực khô chấm tương ớt hoặc cá thu tươi nướng kẹp bánh đa với vài cọng rau thơm, thì thật thú vị làm sao.

Buổi trưa, khi mặt trời lên cao, nhìn ra xa đảo Hòn Mê nổi lên mặt biển khơi, xanh như một viên ngọc bích. Làn cát trắng mịn màng trải dài tít tắp, êm ả và bao dung đón nhận những vỗ về rì rào không dứt của sóng biển. Từ xanh thẳm của biển khơi chợt hiện về dăm ba cánh buồm nâu, dập dìu trên đầu những con sóng bạc, đôi lúc lại ánh lên những tia nắng mặt trời. Tất cả khung cảnh biển Quảng Lợi hiện ra trước mắt chúng ta như một bức tranh sơn hải kỳ thú.

Đến với biển Quảng Lợi, du khách có thể ngồi trên những chiếc thuyền ra khơi đánh cá cùng ngư dân để trực tiếp cảm nhận cảm giác lênh đênh trên biển cả. Đây là những trải nghiệm khó quên trong hành trình khám phá biển của lữ khách. Giá cả của những tour du lịch này rất phải chăng, phù hợp với phần đông túi tiền của mọi người.

Trong những khoảnh khắc êm đềm bên bờ biển, bất chợt cả không gian lại vỡ ra bởi tiếng cười, tiếng gọi nhau xôn xao của các cô gái vạn chài má hồng, chân cát, đung đưa những đôi quang gánh, thúng mủng ra đón cá về. Ta có cảm giác như họ thật hạnh phúc và bình yên với cuộc sống nơi đây, với những ân huệ mà biển cả trao tặng. Con người và thiên nhiên cùng chung sống hài hòa, tạo cho ta cảm giác yên bình, thư thái khi đến nghỉ dưỡng tại vùng biển Xứ Thanh tuyệt đẹp này.

Đến với biển Quảng Lợi là đến với một bờ biển còn hoang sơ vào bậc nhất Việt Nam, hiện tại ở bãi biển mới có vài nhà hàng chủ yếu làm bằng chất liệu gỗ, tre, luồng vừa bảo đảm thoáng mát, tạo cảm giác thân mật gần gũi giữa chủ với khách. Chúng ta có thể chọn bất kỳ một nhà hàng hay một quán nhỏ nào và gọi các món ăn hoặc nhờ chủ nhà hàng tư vấn mà không phải chịu cảnh chèo kéo, mời mọc.

Ẩm thực là một phần không thể thiếu được khi ta muốn khám phá vùng đất và con người nơi đây. Có nhiều món ăn hấp dẫn khẩu vị của thực khách như: Mực hấp gừng hoặc tẩm bột rán, cá chim xốt chua ngọt, tôm rang muối, cua hấp cay hay cua bóc thịt nấu canh miến, canh cá hồng nấu chua, cá trích nướng than xoan, kẹp bánh đa ăn kèm rau thơm chấm nước mắm cốt tỏi ớt, sò huyết nướng... Đặc biệt, những ngày hè nóng nực này mà được nếm thử món "canh dắt Quảng Lợi" ăn kèm với bánh đa Kế thì thật tuyệt vời!

Nghỉ mát ở Quảng Lợi, du khách có thể mua những đặc sản biển về làm quà cho người thân như: nước mắm cốt, mực khô, cá khô, cá thu nướng cháy, sứa khô...

Mới đây, biển Quảng Lợi đã được đưa vào quy hoạch thiết kế thành khu du lịch sinh thái, nghỉ dưỡng. Những con đường khang trang đang được mở mang, những căn nhà vườn sang trọng đang xây dựng, trong tương lai không xa, biển Quảng Lợi sẽ phát huy tốt hơn nữa những tiềm năng sẵn có để sớm trở thành điểm đến quen thuộc của du khách gần xa.

Những hương vị ẩm thực chỉ có ở xứ Thanh

Những món bánh gạo ngon ở xứ Thanh

Bánh khoái tép, bánh đúc sốt và bánh răng bừa là những món ngon lạ miệng đãi khách của người dân Thanh Hóa. Đặc sản xứ Thanh không chỉ có hải sản, nem chua mà còn rất nhiều loại bánh thơm ngon chỉ có ở vùng đất Bắc Trung Bộ này.

Bánh khoái tép

Đây là món ăn bạn sẽ được người xứ Thanh giới thiệu đầu tiên, bởi lẽ món này chỉ có ở thành phố Thanh Hóa và rất ít huyện lân cận. Cách thưởng thức bánh khoái tép là "làm đến đâu, ăn đến đó". Nguyên liệu chính gồm bột gạo tẻ xay dạng nước, rau cần nước rửa sạch cắt khúc nhỏ, bắp cải thái sợi và tép loại tươi ngon.

Bột gạo được tráng lên chảo gang, sau đó cho rau cần, bắp cải, tép đã xào vào, lật cho bánh chín đều và giòn. Người làm phải biết điều chế củi lửa phù hợp để bánh không bị cháy cạnh, cũng không được mềm quá. Một quả trứng gà đập vào giữa bánh tạo nên màu vàng rộm, ngon mắt ngon miệng. Nước chấm chỉ cần nước mắm chanh ớt là đủ vị của món ăn này.

Bạn có thể tìm đến các hàng ở phố Đào Duy Từ, Hàn Thuyên... để thưởng thức bánh khoái tép khi đến thành phố Thanh Hóa.

Bánh cuốn

Không giống với bánh cuốn ở các tỉnh miền Bắc, bánh cuốn Thanh Hóa có sự khác biệt cả về nhân bánh và cách ăn. Bột gạo sau khi được hấp chín bằng hơi nước trên nồi căng vải, dùng ống tròn lấy ra rồi khéo léo trải rộng trên một cái mẹt nhỏ, bỏ nhân làm từ tôm bóc vỏ, thịt nạc vai băm nhỏ, mộc nhĩ, hành... và cuốn tròn thành chiếc bánh nhỏ xinh. Nhờ vậy, bánh có vị đậm đà, béo ngậy.

Một đĩa bánh cuốn có 5 hoặc 10 cái, ăn kèm nước mắm pha nhạt, vắt chanh, rắc hạt tiêu xay và thêm vài lát ớt đỏ tươi.

Từ đường lớn đến ngõ nhỏ ở Thanh Hóa đều có hàng bán bánh cuốn buổi sáng. Còn nếu muốn ăn vào chiều hoặc tối, bạn có thể ghé đường Tống Duy Tân, Nguyễn Chích (gần chùa Chanh), Trần Phú, Lê Quý Đôn...

Bánh đúc sốt

Mới nghe qua nhiều người sẽ nhầm với món bánh đúc, thức quà quê dân dã của các làng quê Bắc bộ. Nhưng đây là món ăn độc nhất vô nhị, có màu xanh rất đẹp và bạn chỉ có thể ăn ở thành phố Thanh Hóa. Bột gạo tẻ được nấu với nước vôi trong, bỏ thêm hành phi và chút mỡ. Màu xanh của bánh được tạo bởi nước rau ngót hoặc rau cải giã. Nồi bánh được nấu trên lửa liu riu, dùng đũa cả đảo liên tục để không bị vón cục, khi chín tới thì sánh như cháo, rất dậy mùi.

Đậu xanh bỏ vỏ nấu riêng, chín thì đánh tơi, như làm nhân bánh chưng ngày Tết. Khi ăn thì múc bánh ra bát, rải đậu xanh lên trên. Trời lạnh, hít hà hương thơm ngầy ngậy của bột gạo, thử vị bùi bùi của đậu xanh trong thìa bánh sóng sánh xanh như ngọc, thấy ấm bụng vô cùng.

Bánh đúc sốt chỉ bán vào buổi chiều. Hiện nay không còn nhiều hàng bán món này, chỉ có ở một số hàng rong. Bạn có thể ghé qua một số chợ Vườn Hoa hoặc chợ NamThành... để tìm và thưởng thức.

Bánh răng bừa

Đây là loại bánh có ở nhiều nơi với tên gọi bánh tẻ, bánh giò, bánh lá, còn người Thanh Hóa gọi là bánh răng bừa vì có hình dạng giống một nông cụ quen thuộc của nhà nông.

Gạo tẻ ngâm nước lạnh trong 2-3 giờ, xay thành bột nước, sau đó đun trên bếp và khuấy đến khi có độ đặc sền sệt thì bắc xuống. Bánh được gói bằng lá dong hoặc lá chuối, nhân bánh là thịt ba chỉ, mộc nhĩ, hạt tiêu và hành khô đã xào qua. Người gói phải khéo léo sao cho bánh đều nhau, không quá to hoặc quá nhỏ, để khi luộc hoặc hấp thì chín đều.

Bóc lớp lá chuối, mùi thơm của thịt, mùi bột gạo tỏa ra ngào ngạt khiến bạn không thể cầm lòng.

Bánh răng bừa trước kia được làm vào những dịp đặc biệt như ngày rằm, Tết, cưới hỏi..., nổi tiếng nhất ở các huyện Hoằng Hóa, Thọ Xuân, Vĩnh Lộc... Bây giờ bạn có thể ghé các chợ, hàng rong hay các nhà hàng ở nhiều nơi trong tỉnh là có thể thưởng thức món quà dân dã này.

Nhớ về cá rô Đầm Sét

Vàng ươm, béo tròn, vị thanh thanh thơm ngọt từ da đến trịt của cá rô Đầm Sét đã làm khoái khẩu say lòng bao du khách gần xa khi có duyên được vui thú ẩm thực trên đất xứ Thanh...

Đầm Sét thuộc xã Xuân Thiên, huyện Thọ Xuân, Thanh Hóa. Nằm bên dòng hạ lưu sông Chu, là vùng đất có nhiều con rạch, ruộng nước, ao hồ giàu lượng phù sa và vô số loài phù du nước ngọt...đây chính là môi trường tự nhiên thuận lợi nhất cho loài cá rô sinh trưởng và cũng là nguyên do để mùi vị đặc biệt của cá rô Đầm Sét không thể lẫn với bất cứ loại cá rô của các địa danh khác.

Cá rô Đầm Sét ngọt và béo nhất vào mùa hè. Cuối hạ, đầu thu cá bắt đầu ôm trứng, lúc này qua lớp da bụng mỏng của những con cá rô mẹ, người ta có thể hình dung được hai bầu trứng với hàng nghìn hạt trứng cá vàng ươm. Cá rô nơi đây chỉ to cỡ hai đầu ngón tay khép khít, màu phớt vàng như màu nghệ, tròn trịa, vẫy xanh bóng nhẫy. Cá rô có tính bình, giải nhiệt, không độc và là thức ăn bổ dưỡng. Cách chế biến, thưởng thức cá rô Đầm Sét cũng thật mộc mạc như tâm hồn đồng nội nên được nhiều người ưa thích.

Cá rô Đầm Sét rán với mỡ lợn có màu vàng suộm, thân cong lên, những chiếc vẩy nóng mỡ giòn tan, đem chấm nước mắm ngon pha chanh ớt làm cho thực khách chưa được ăn thì thèm thuồng, ăn rồi thì nhớ không quên; cá rô Đầm Sét nấu canh cải, dập gừng cũng không kém phần hấp dẫn. Thịt cá như ngọt hơn, béo hơn khi nấu với lá cải bẹ mào gà thái chỉ, thế mới rõ vì sao xưa kia sản vật này được chọn để tiến vua.

Trên đường hành hương về dự hội Lam Kinh, du khách có thể thưởng thức món ăn đồng quê độc đáo này tại các nhà hàng ẩm thực tên tuổi của xứ Thanh như nhà hàng Dạ Lan, Hoàng Nhị Lan... hay Nhà hàng cô Tám trên đất Điện Cổ Lam Kinh để cảm nhận sâu sắc hơn về hồn đất và người nơi đây.

Bánh gai tứ trụ

Ai đã một lần có dịp thưởng thức bánh gai Tứ Trụ của làng Mía, xã Thọ Diên, huyện Thọ Xuân thì không thể quên được hương vị thơm ngon, đặc biệt của món ăn đậm chất dân dã.

Bánh gai làm rất công phu, kỳ công ở tất cả các công đoạn. Đòi hỏi người làm bánh phải khéo léo và tinh tế, có những thao tác phải thành thạo, điêu luyện để tạo nên bí quyết gia truyền làm nên hương vị của bánh thơm ngon.

Quy trình làm bánh gai tuy không khó nhưng khá công phu. Nguyên liệu làm bánh gồm lá gai, gạo nếp (nếp nương hoặc nếp hoa cau) được xay thành bột. Phần không thể thiếu được để chiếc bánh thơm ngon là nhân bánh. Nhân bánh được làm từ đậu xanh, dầu chuối, đường và thịt lợn nạc. Bột lá gai, bột nếp, trộn cùng mật mía cho thật kỹ đều rồi ủ trong một đêm. Người thạo nghề nếu thấy mật loãng thường phải đem cô lại và phải để cho mật nguội tự nhiên mới ngâm ủ. Bột được đem vào cối giã sao cho kết dính, hòa thấm vào nhau. Khâu giã bánh góp phần quyết định chất lượng của bánh. Phải trộn thật đều từ trên xuống dưới và từ dưới lên trên sao cho bột mịn mềm dẻo có màu đen bóng. Đây là công đoạn khó, đòi hỏi phải có kinh nghiệm thực tiễn. Công đoạn này nếu xử lý không tốt sẽ dẫn đến tình trạng nhão hoặc cứng. Những người làm nghề có kinh nghiệm pha chế mật "non" hoặc "già" còn tùy thuộc vào thời tiết nữa. Những người thợ giàu kinh nghiệm thường lấy mắt để nhận biết. Bột là thành phần chính của bánh, lấy nhân cho vào giữa vê tròn rồi lăn bánh trên mâm đã rải vừng. Làm bánh gai không thể thiếu vừng vì nó tạo cho chiếc bánh thêm ngọt, bùi, béo và dễ bóc. Một chiếc bánh đạt yêu cầu phải mịn và ngon có được vị thơm của lá gai, dầu chuối; dẻo của gạo nếp, vị ngọt của mật mía, bùi của đậu, vị béo ngậy của thịt, mùi thơm thoảng của vừng.

Gói bánh cũng đòi hỏi nghệ thuật! Đó phải là lá chuối khô, già tự nhiên mà không phải là lá chuối đem phơi nắng hoặc hong khô. Lá phải được gói nhiều lượt vừa để tạo mùi thơm đặc trưng, vừa định hình cho chiếc bánh và cũng là cách tốt nhất để bảo vệ bánh được lâu, giữ được hương vị.

Thưởng thức từng miếng bánh gai thơm ngon, bùi ngọt mang hương vị quê hương cùng nhâm nhi tách trà xanh thì có lẽ không gì bằng. Chính cái hương vị quê hương ấy đã trở thành món quà không thể thiếu của du khách khi đến với Thọ Xuân hay về dự hội Lam Kinh.

Bánh đa biển Hậu Lộc

Nghề làm bánh đa của làng biển Hậu Lộc được truyền từ đời này sang đời khác và bí quyết làm bánh đã được giữ riêng cho làng biển này để tạo nên sự khác biệt. Chính vì vậy, bánh đa biển Hậu Lộc đã trở thành món ăn ko thể thiếu mang theo tình cảm nơi đất liền của những người đi biển, là món quà rất đỗi thân quen mang hương vị mặn mòi của quê hương với những người xa xứ.

Mộc mạc, đơn sơ là thế những muốn làm được những chiếc bánh ngon, người làng biển luôn chú trọng khâu chọn nguyên liệu. Gạo phải là thứ gạo tẻ để lâu, sau đó đem ngâm ba, bốn tiếng, để gạo chua ở độ vừa phải, vớt ráo nước rồi đem vào cối xay hai lần cho bột thật mịn, trắng, nhuyễn như nước, không còn gợn, không còn sạn để bánh có vị thơm đậm đà của gạo. Tráng bánh như tráng bánh cuốn, chỉ khác là bánh được tráng hai lần làm cho bánh

có độ dày dặn, khi quạt bánh nở to. Nếu tráng bánh kém thì khi đem quạt, bánh sẽ chín không đều, chỗ bị quá lửa, chỗ lại mang vị dai của bánh sống. Chỉ đặt bột lăn vài giây trong nồi hơi cho hơi nước làm chín bánh, rắc vừng lên mặt bánh rồi dùng ống nứa to cuộn bánh đặt nhẹ nhàng lên phên nứa. Khi phên nứa đã đầy thì đem ra sân phơi nắng. Độ nắng nóng và thời gian phơi bánh cũng có con số nhất định, không đơn giản chút nào. Bánh phải kịp thời được lật để bánh không dính vào phên. Luôn luôn phơi mặt bánh trắng lên trên trước, lật mặt vừng sau. Khi bánh đã khô, phải xếp chúng vào trong túi nilon, tránh ẩm ướt.

Khó nhất của chiếc bánh đa làng biển chính là khâu quạt bánh. Than để nướng bánh bao giờ cũng phải là than củi. Người nướng, một tay cầm bánh, một tay cầm quạt. Kỹ thuật nướng cũng đòi hỏi sự khéo léo. Không được quạt mạnh quá, than bốc lửa, bánh dễ cháy mà không chín. Các bà, các chị khéo tay vừa quạt, vừa phải lật bánh luôn tay để bánh chín vàng rộm đều hai mặt, thỉnh thoảng dừng quạt, uốn chiếc bánh đang chín dần theo hình yên ngựa, từ từ chuyển sang màu vàng ruộm, vừng chín thơm lừng, đó mới là chiếc bánh đẹp, chứng tỏ người quạt bánh khéo tay, có con mắt thẩm mỹ.

Đầu xuân về với lễ hội Cầu Ngư trên đất Hậu Lộc du khách nhớ dừng chân thưởng thức chiếc bánh đa dân dã, mộc mạc mang theo hương vị mặn mòi của gió biển quê hương và tình cảm của cư dân làng biển xứ Thanh.

Đặc sản ốc bươu hấp lá gừng

Món ốc được xem là món ăn dân dã của nhiều vùng quê Việt Nam. Nếu có dịp về xứ Thanh thưởng thức món ăn này thì phải kể đến đặc sản ốc bươu hấp lá gừng Hà Trung - một món ăn hấp dẫn, ngon và bổ dưỡng.

Ốc bươu sống chủ yếu ở ao hồ, ruộng nước, sông đầm; thức ăn chủ yếu là lá rau và khi mùa mưa đến là thời điểm ốc phát triển mạnh. Cũng là ốc bươu nhưng ốc Hà Trung béo và ngon khác lạ.

Ốc có thể chế biến thành nhiều món ăn khác nhau như ốc om, ốc hấp, ốc xào... nhưng với ốc bươu hấp lá gừng không chỉ đơn giản trong cách chế biến mà còn khá độc đáo bởi hương vị ấm nồng của lá gừng tươi. Là món ăn dễ chế biến, rẻ và bổ dưỡng nhưng để có một đĩa ốc ngon, hấp dẫn và vệ sinh thì đòi hỏi người làm có một chút cầu kỳ trong việc ngâm và rửa sạch. Nếu muốn ăn ngay chúng ta cho thêm vào chậu nước ngâm một vài trái ớt đập dập thì khoảng 2-3 giờ sau có thể chế biến được. Ốc luộc cho thêm một ít nước, không được quên các loại gia vị như muối hột, lá gừng tươi, xắt một vài lát ớt; đun sôi từ 3-5 phút khi gia vị thấm vào ốc là được. Vậy là đã có một đĩa ốc nóng hổi, có mùi thơm đặc trưng của ốc với lá gừng, thịt ốc thơm, giòn sần sật. Để món ăn thêm phần hấp dẫn thì việc chế biến nước chấm với các gia vị nước mắm, dấm, đường, tiêu, ớt tươi, mì chính, gừng là không thể thiếu để món ăn trở nên trọn vẹn.

Về quê Thanh du khách đừng bỏ lỡ cơ hội thưởng thức món ăn dân dã này, một món ăn nghe rất quen thuộc nhưng vẫn là món khoái khẩu, cứ ngon và mới lạ với nhiều thực khách. Để rồi nhớ mãi câu ca:

"Bao giờ em về quê Thanh. Mà xem dấu vết kinh thành xa xưa

Vĩ nhân và các đời vua. Cũng từ rau má, ốc, cua nên người".

Phi cầu Sài tiến vua

Phi có ở nhiều nơi, nhưng chỉ có Phi cầu Sài - sản vật quý của khúc sông Trà, ranh giới giữa hai huyện Hậu Lộc và Hoằng Hóa xứ Thanh mới được xem là "sơn hào hải vị" để dâng vua, vì thế nó còn có tên Phi tiến vua...

Không những vậy, đất Hạc Thành xưa (tên gọi cũ của Thành phố Thanh Hóa) còn để nhớ cho nhiều du khách rành ẩm thực bởi món canh Phi cầu Sài, được con gái làng Phượng Đình - một làng cổ bên dòng sông Ngu Giang nổi tiếng xinh đẹp, nức tiếng nấu ăn ngon thường nấu và rao bán khắp tỉnh thành.

Phi có thân hình tựa con Trai nước ngọt nhưng vỏ mỏng hơn, ruột trắng nõn có những tua dài trông thật vui mắt. Để có bữa ẩm thực Phi cầu Sài phải tốn công ra trò. Muốn bắt Phi người ta phải xăm dò rồi mới lặn xuống đáy sông bắt Phi lên, người lành nghề bắt Phi là người không làm vỡ lớp vỏ bọc ngoài của nó, có vậy khi nấu mới tươi ngon và đẹp mắt.

Tùy theo sở thích, có thể chế biến Phi cầu Sài thành các món xào, rán, nấu canh hay cháo. Món Phi rán dễ làm, béo thơm đến nhức mũi, ăn ghém với các loại rau thơm chấm nước mắm gừng, tiêu, tỏi, ớt ăn một lại muốn ăn mười; cháo Phi bổ dưỡng và lành, nhất là đối với người già và trẻ em và công hiệu với người mắc bệnh ra mồ hôi trộm; canh phi ngon nhất là nấu với rau ngót, thân Phi tao hành mỡ vừa chín tới, lấy phần nước từ thân Phi đun sôi, rửa sạch rau vò mềm cho vào, sau cùng mới đổ ruột Phi, bạn sẽ được món canh bổ dưỡng, ngọt lạ từ đầu môi, chót lưỡi đến tận cổ họng.

Miếng ngon nhớ lâu, ai từng một lần được thưởng thức Phi cầu Sài do chính người ven sông Trà chế biến thì sẽ nhớ đến hết đời. Phi cầu Sài xứng danh là tinh hoa ẩm thực của đất trời và con người xứ Thanh.

Mắm cáy hương vị đồng quê

Mắm Cáy được xếp vào hàng ẩm thực cá tính của người Thanh, nếu bạn từng được thưởng thức và thấy hợp khẩu vị thì khó mà quên cho được...

Bên cạnh những món ẩm thực nổi tiếng sang trọng của một vùng đất "tam vương, nhị chúa", xứ Thanh còn có những món ăn thôn giã, đời thường nhưng đủ sức làm khoái khẩu và để nhớ cho du khách. Là chiếc nem chua bọc lá chuối vườn mộc mạc, là chiếc bánh đa vừng thơm choang hình cánh diều và đó còn là bát mắm Cáy đậm đà sắc màu tháng năm...

Mắm Cáy được xếp vào hàng ẩm thực cá tính của người Thanh, nếu bạn từng được thưởng thức và thấy hợp khẩu vị thì khó mà quên cho được.

Mắm Cáy được làm từ con Cáy, một loài giáp xác có hình thù giống con cua đồng hay con dạm nhưng nhỏ và nhanh hơn. Cáy có nhiều loại (đỏ, nâu, đen, lông, gió...) Cáy đỏ làm mắm ngon nhất, kị nhất là Cáy lông vì theo dân gian nó rất độc, ăn vào không có lợi cho sức khỏe.

Vào độ tháng năm trời hạn, nắng cháy, Cáy thi nhau chui ra khỏi hang đông như kiến cỏ, lúc này nhà nông trên các vùng quê Hoằng Hóa, Hậu Lộc, Nga Sơn, Quảng Xương... bước vào mùa bắt Cáy làm mắm. Cáy bắt về rửa sạch, bóc yếm, bỏ hoi, chặt phần kìm nhọn ở còng rồi đem vào cối đá giã thật nhuyễn, sau đó trộn muối và thính cho vào vại, nén vỉ tre như nén cà rồi đem phơi nắng chừng một tháng là chín, càng được nắng, mắm càng nhanh chín và thơm ngon.

Mắm Cáy chín có màu đỏ au, mới ngửi có mùi nồng nồng, ngai ngái, ăn vào lại có vị thơm thơm, ngọt lừ và giàu đạm, ưa nhất là được chấm với thịt ba chỉ luộc, cà muối xổi, hay các loại rau luộc...những buổi lâm thâm mưa phùn gió bấc, cho vài lát ớt chỉ thiên vào đĩa mắm Cáy chưng hành thơm phức, chan ăn với cơm vừa chín tới bỗng thấy người khỏe và ấm lên lạ kỳ. Lúc ấy bạn mới cảm nhận hết cái thú ăn mắm và nghe chừng, món ẩm thực hàng bình dân này cũng không thua kém các món sơn hào hải vị.

Chỉ là loài sinh vật bình dị vậy mà con Cáy cũng làm cho đời sống người quê Thanh thêm phần thi vị. Vừa làm giàu bản sắc ẩm thực, Cáy còn theo chân các cậu nho sinh làm nên ông Nghè, ông Cống, Cáy kết duyên đôi lứa, và hơn cả Cáy cho ta cảm nhận lối sống giản dị, yên vui "ăn thịt bò lo ngay ngáy/ ăn mắm Cáy ngáy pho pho...".

Dừa Hoằng Hóa

Trái dừa Hoằng Hóa quê Thanh mang hương vị ngọt lành khó quên, được chắt lọc từ mạch nguồn sông Mã và lòng đất lắng đọng phù sa...!

Chạm đến đất Hoằng Hóa, cửa ngõ phía bắc Thành phố Thanh Hóa, nhiều du khách đã thích thú ngắm nhìn những buồng dừa xanh trĩu trịt quả. Như dừa của nhiều địa danh khác, dừa nơi đây cũng hào phóng, tình nghĩa với con người... và hơn thế, trái dừa Hoằng Hóa quê Thanh mang hương vị ngọt lành khó quên, được chắt lọc từ mạch nguồn sông Mã và lòng đất lắng đọng phù sa...!

Hoằng Hóa nổi tiếng với dừa làng Nghĩa thuộc xã Hoằng Lộc. Mùa dừa trổ hoa, hương thơm lan rộng, bay xa khắp vùng, cả xóm làng nhuốm mình trong một màu xanh tươi trù phú. Đất tốt nên quả sai, trái ngọt, dừa làng Nghĩa từ lâu đã trở thành quà thơm đặc sản của làng quê Hoằng Hóa hấp dẫn được nhiều du khách gần xa về thẩm thụ.

Trái dừa nơi đây to hơn dừa Bến Tre, giá trị nhất là dừa "mùa", còn gọi là dừa chính vụ. Loại này cùi dày trắng muốt, giòn và thơm; nước nhiều và trong như nước mưa rào mùa hạ, có vị thơm ngọt, mát lành. Ngày hè nóng bức, nước dừa cắt ra từ trái dừa chặt trên cây lúc bình minh ló rạng, bỏ mấy hạt muối tinh vào để uống thì cơn khát tan đi chóng vánh, chất men ga tự nhiên và vị thơm bổ, ngọt lành lan tỏa đến vị giác và làm sảng khoái cả tâm hồn người thưởng thức.

Nước dừa có lợi cho sức khỏe con người, cùi dừa cũng không kém phần. Cùi dừa ăn với bánh tráng bùi bùi ngọt lạ, nên gái làng Nghĩa thường có câu: "Chồng đánh không chừa, cùi dừa bánh tráng". Cùi dừa già cũng trở thành món ăn độc đáo khi thái lát quân cờ, kho lẫn với thịt ba chỉ, tôm sắt, khi ngấm mắm mỡ ăn sần sật, có vị thơm béo, khiến người được thưởng thức phải nhớ mãi. Chưa hết, cùi dừa mang ép thành nước cốt, là thứ gia vị quý, được các bà nội trợ ưa dùng để chế biến đồ ăn và thức uống. Cùi dừa cứng, dưới bàn tay khéo léo của mẹ, nó hóa mình những thành sợi dừa trắng cong cong vui mắt trên đĩa mứt ngày tết, hay đĩa xôi dừa nóng hổi, thơm phức trong mâm cỗ tất niên, làm ấm thêm không khí sum vầy cho nhiều gia đình trong ngày đoàn viên mà chi phí lại không đáng kể.

Tiếng lành đồn xa, dừa Hoằng Hóa tỉnh Thanh được du khách muôn phương biết đến và ưa chuộng. Từ nơi thôn giã, dừa đã trở thành đặc sản, là sản phẩm du lịch hấp dẫn, làm đẹp thêm hồn đất và người quê Thanh.

Thưởng thức cá suối nướng

Cắm trại bên suối, hít thở hương rừng, ngồi nướng cá, chín con nào thưởng thức con nấy. Mùi thơm lan toả, vừa thổi vừa ăn từng miếng cá ngọt giòn, vừa ngắm phong cảnh núi rừng Quan Sơn kỳ vĩ thì còn gì bằng...

Lắm sông, nhiều suối, vùng đất Quan Sơn là môi trường thuận lợi cho sự sinh sôi nảy nở của nhiều loại cá. Cá trắng thân dẹt (cá mương), cá hoa, cá bống... không to lắm, chỉ bằng ngón tay út người lớn, cùng lắm cũng chỉ bằng cán dao, đặc biệt là không hề có vị tanh do sống trong nguồn nước suối tự nhiên.

Cách chế biến món cá suối nướng không cầu kỳ. Cá bắt được làm sạch đem ướp gia vị. Gia vị thường là những nguyên liệu có sẵn ở núi rừng như: mắc khén, rau thơm rừng, ớt, sả, ...trộn với muối. Lấy dao khứa chéo phần thân ngoài cá rồi tẩm các gia vị chừng vài phút, cuộn cá với rau thơm, dùng thanh tre tươi kẹp chặt và hơ nướng trên than tro ủ nóng đến khi cá chuyển sang màu vàng, dậy mùi thơm là đã chín.

Thưởng thức cá suối nướng chấm muối ớt ăn cùng với xôi ngũ sắc, rượu nếp nương thì bạn khó mà quên món ăn dân dã không kém phần độc đáo này!

Mía Kim Tân - Vị ngọt độc đáo và mùi thơm quyến rũ

Kim Tân là thị trấn - trung tâm trao đổi mua bán sầm uất của huyện Thạch Thành. Nơi đây nổi tiếng với những đồi mía trải dài bất tận, vào mùa thu hoạch mía người dân thường tập trung về thị trấn mua bán từ đó cái tên mía Kim Tân ra đời.

Mía Kim Tân thật lạ! Cũng giống mía này, đem trồng ở bất cứ nơi nào cũng không có được vị ngọt độc đáo, mùi thơm quyến rũ như mía Kim Tân xứ Thanh, vừa tròn đều, vàng óng, vừa lấm tấm sắc mật đủ để cho bao du khách gần xa phải say lòng và khoái khẩu...

Xưa kia là của ngon vật lạ để tiến vua, vì thế mà giống mía Kim Tân được người nơi đây truyền qua nhiều thế hệ. Chất đất đỏ màu mỡ trên đồi giúp cây mía sinh trưởng tốt và tích tụ mật ngọt thơm. Thân mía không cao như mía dưới xuôi, ước chừng đến đầu người; mình tròn lẳn như cổ tay người con gái ở tuổi đương xuân; dóng mía thưa mắt, mía ăn thật giòn, mềm và ngọt; mặt ngoài dóng mía có màu tím biếc nhìn đã thấy ưa.

Mía Kim Tân bổ dưỡng và rất lành nên còn gọi là mía thuốc. Một ly nước mía ướp lạnh có thể làm du khách dịu ngay cơn khát trưa hè; vào mùa đông bên bếp than hồng được ngồi nhâm nhi túi mía Kim Tân hấp nóng ngào ngạt hương bưởi thì thật thú vị.

Mùa gió heo may cũng là mùa mía Kim Tân vào độ ngọt nhất. Trên dọc hành trình về chiến khu Ngọc Trạo xưa, những khi mỏi bước du khách hãy dừng chân thưởng thức Mía Kim Tân. Tước dóng mía tròn lẳn, vàng óng, mềm ngọt trên miệng du khách sẽ cảm nhận được hương vị độc đáo của sản vật nổi tiếng này - đó cũng là tinh hoa của đất trời và tình người quê Thanh!

Chè lam Phủ Quảng

Chè Lam là một món ăn quen thuộc của nhiều vùng miền nước ta. Nhưng có lẽ chẳng nơi nào có món Chè Lam độc đáo như vùng Phủ Quảng xứ Thanh - Bởi lẽ Chè Lam Phủ Quảng thơm ngon vì cái vị giòn giòn độc đáo tan ra ngay trên đầu lưỡi.

Phủ Quảng là tên gọi xưa của huyện Vĩnh Lộc. Miếng Chè Lam Phủ Quảng tuy rắn

nhưng lại giòn tan, chỉ cần vỗ nhẹ là vỡ ra thành từng mảnh nhỏ. Nhưng để được như thế cũng lắm công phu. Gạo nếp được :ay nhuyễn bằng cối đá bắc, một phần gạo rang chín đều, lạc rang giã đôi giã ba, gừng tươi đồ chín rồi xắt lát... tất cả những nguyên liệu ấy được ngào chung trong nồi mật mía sánh óng ngọt lừ đang bắt lửa sôi như say trên chảo gang. Khối mật óng ánh đông lại ôm tất cả vào lòng, rồi lại chờ bàn tay người đảo, luyện như luyện linh đơn tiên dược. Từng giọt mật óng vàng ngoan ngoãn tan ra, thấm sâu vào phiến bột trắng ngần, từng hạt nếp cái hoa vàng vừa biến màu trên chảo gang đỏ lửa. Cái ngọt, cái mềm, cái thơm, cái cay quyện hòa vào nhau, tan biến vào nhau, để đến khi ta cầm trên tay thanh Chè Lam mỏng mảnh phủ ngoài lớp áo bột trắng phau, ta chẳng còn phân biệt được đâu là cái ngọt thanh của nếp cái hoa vàng, đâu là vị ngọt sắc của lóng mía Kim Tân. Ùa vào trong mọi ngõ ngách của các giác quan là cái ngọt đến lịm người, cái dẻo quẹo của hạt nếp, bùi ngậy của lạc nhân và vị gừng cay vừa nồng nàn như cái nắng buổi trưa hè, vừa êm ả như cơn mưa rào mát rượi đổ xuống ngày đầu hạ. Đã có chè lam thì không thể thiếu ấm nước trà xanh hay trà tàu. Bưng chén trà phảng phất khói mờ và bồng bềnh vài lá trà xanh mềm sâm sẫm, nhấp ngụm trà ngan ngát, cái chan chát đăng đắng làm dịu đi vị ngọt sắc đang còn lưu luyến trên đầu lưỡi.

Mộc mạc và dân dã đến vậy nên Chè Lam luôn là nỗi nhớ thẳm sâu trong mỗi người con Phủ Quảng, dù có đi nơi đâu cái hương vị quê nhà vẫn len lỏi trong tâm trí. Nỗi nhớ ấy có vị ngọt ngào của hạt nếp quê, của giọt mật thơm chắt chiu từ lòng đất, hòa lẫn với hương gừng cay nồng nàn sâu lắng, có hình hài miếng bánh nhỏ xinh, cứ giòn tan khúc khích như tiếng cười thơ trẻ.

Thưởng thức quả nem chua ngon và lạ

Quả nem chỉ to bằng chiếc chén pha trà, gói bằng lá chuối tươi, lạt giang trắng buộc quanh chữ thập 6 mặt trông nho nhỏ, khéo khéo, trăm quả như một mà làm say lòng du khách.

"Bạn đến chơi nhà ta với tạ

Có chai rượu đậu bóc nem ra ..."

Làm nem là một nghề độc đáo, không khó nhưng phải có những bí quyết nhất định. Pha chế là khâu quan trọng, thứ gì làm trước, thứ gì làm sau, ngào trộn như thế nào... và khâu vệ sinh cũng như kỹ thuật gói nem cũng rất quan trọng. Nguyên liệu chủ yếu để làm nem bao gồm thịt nạc xay nhuyễn; Bì lợn luộc chín, cạo thật sạch, lạng mỏng bỏ vào máy cán thành sợi, ngắn chừng 3cm. Thính là gạo tẻ rang vàng, xay nhỏ mịn. Gia giảm còn có men, tiêu bắc, muối tinh và bột ngọt vừa đủ.

Đôi bàn tay xinh xinh thoăn thoắt gói nem, đặt viên nem đã vo sẵn vào lá chuối, cuộn,bẻ góc, quả nem mới hình thành đã vuông vức, cầm lá chuối xé sẵn khoanh chặt, ngoài cũng lấy lá mặt gói chặt, miệng ngậm đầu lạt xoay quanh buộc chặt, nhoáng đã xong quả nem rồi sâu thành chục một, sau 1-2 ngày là ăn được. Khi ăn, nem bóc ra chắc, màu hồng, không dính lá, có vị hơi chua là nem ngon.

Mùa nào ăn nem cũng ngon, nhưng thú vị nhất là cuối thu, sang đông và mùa xuân. Ngày Tết có nem để đón xuân, chén rượu nhắm với nem Hạc Thành thì thật là thú vị. Ai đi đâu, về đâu qua TP Thanh Hóa đều mua nem về làm quà, và cùng với bước chân của du khách, quả nem nho nhỏ đã trở thành tình người Thanh hóa với bạn bè muôn phương.

Gỏi cá - Món ăn lạ lung và kỳ thú

Ai đó đã đến với cái Sầm Sơn xin đừng bỏ qua đặc sản Gỏi cá, món ăn nổi tiếng của vùng biển Xứ Thanh. Cá dùng để làm Gỏi thường là loại cá ít xương, nặng chừng 3-5 ký. Cá được rửa sạch, dùng dao sắc lọc riêng phần thịt).

Thịt cá được thái thành từng lát mỏng và to bản rồi cho vào bát tô to, cứ 1 kg thịt cá thì vắt vào đấy 5 - 7 quả chanh, trộn đều cho tới khi thịt cá từ màu hồng nhạt chuyển sang màu trắng ngà thì lấy ra và dùng tay vắt kiệt nước rồi để sang một bát sạch khác. Thính để làm gỏi được làm bằng gạo hoặc ngô rang vàng rồi tán nhỏ thành bột, trộn thính với thịt cá đã khô nước sao cho bề mặt của từng miếng thịt đều đã được thính bao phủ, bày lên đĩa. Tiếp đến là công đoạn làm nước chấm, với nguyên liệu chủ yếu là da và gan cá, thịt ba chỉ, trứng vịt và các gia vị như hành tỏi khô, mẻ, mắm muối, mì chính, đường, hột tiêu (ớt)... Da và gan cá được băm nhỏ cùng với thịt ba chỉ rồi ướp với mẻ và các gia vị nói trên cho mỡ lợn hoặc dầu ăn vào xoong đun sôi để phi thơm hành tỏi, cho hỗn hợp trên vào sào qua rồi cho thêm vào một ít nước, đun sôi nhỏ lửa khoảng 15 - 20 phút. Trứng vịt đập vào bát, đánh tan cho vào nồi khuấy đều, nêm thêm muối và bột ngọt cho vừa ăn là được. Rau sống để ăn gỏi cá bao gồm các loại rau thơm thông thường như húng, ngò, răm ... và nhất thiết phải được bổ sung thêm các loại lá như đinh lăng, lá sung, mơ tam thể... Bày tất cả lên nâm, đĩa cá gỏi màu trắng ngà lấm tấm sắc vàng của thính, đĩa rau sống tổng hợp màu xanh lục, bát nước chấm thơm ngào ngạt và đặc sánh, thêm đĩa gia vị gồm ớt, khế, chuối xanh thái thành lát mỏng, vài chiếc bánh đa cùng một chén rượu nữa là bữa gỏi cá đã được chuẩn bị một cách hoàn toàn. Cách thưởng thức món đặc sản này cũng hết sức dân dã và đặc biệt, Thực khách dùng thìa san một ít nước chấm vào bát của mình, lấy rau thơm làm bao gói, cuộn một miếng gỏi cá vào giữa, chấm ngập vào nước chấm rồi đưa lên miệng nhai... và thực khách sẽ cảm nhận được vị ngọt thơm của cá gỏi, mằn mặn, cay cay, beo béo của nước chấm hòa quyện với mùi vị của các loại rau thơm, thật là một cảm giác đặc biệt khó nói hết thành lời. Một chén rượu nhỏ để đưa cay, trong phút lâng lâng chắc thực khách sẽ tự mỉm cười và cảm ơn cuộc đời lại có một món ăn lạ lùng và kỳ thú đến như vậy.

2. NGHỆ AN - VÙNG ĐẤT ĐỊA LINH, NHÂN KIỆT; CẢNH SẮC TUYỆT VỜI

Du lịch Nghệ An - Những công trình mang tầm vóc quốc gia

Bãi biển Cửa Lò

Bãi biển Cửa Lò là một trong những bãi biển đẹp ở Bắc Trung bộ Việt Nam. Bãi biển này thuộc thị xã Cửa Lò, tỉnh Nghệ An, cách thành phố Vinh 18km về phía đông bắc, cách Thủ đô Hà Nội hơn 300km, và cách Thành phố Hồ Chí Minh 1400km. Cửa Lò cũng được nối với Lào và Bắc Thái Lan bởi Quốc lộ 8 và cách Viêng Chăn Thủ đô của Lào 468km.

Đến Cửa Lò bằng các phương tiện như ô tô, tàu thủy, tàu hoả, kể cả máy bay đều rất thuận lợi. Du khách có thể đi từ Vinh theo quốc lộ 46, hoặc đường Vinh - Cửa Hội. Nếu đi theo hướng từ Hà Nội vào, qua cầu Cấm rẽ trái và đi tiếp khoảng 8km nữa là đến khu du lịch Cửa Lò.

Khu du lịch Cửa Lò với bãi biển Cửa Lò nổi tiếng nằm bên bờ biển Đông, được ôm gọn

giữa hai cửa biển: Cửa Lò phía bắc, Cửa Hội phía nam. Nơi đây có hai con sông đổ ra biển:đó là sông Cấm ở phía bắc và sông Lam ở phía nam.

Bãi tắm Cửa Lò dài trên 10km, có độ dốc thoai thoải, cát trắng phẳng mịn, nước trong và sạch, không pha lẫn bùn như một số bãi biển khác. Phía trên bãi biển còn có nhiều khu lâm viên rộng với những rặng phi lao, rặng dừa xanh tốt. Nước biển ở đây có độ mặn rất cao. Vì thế, Cửa Lò là một trong những bãi tắm lý tưởng ở Việt Nam.

Đảo Lan Châu nằm ngay sát biển Cửa Lò, chia bãi tắm Cửa Lò thành hai khu vực riêng biệt. Những lúc triều dâng, toàn đảo dầm chân trong nước biển. Dưới chân núi, về phía đông nam có nhiều tảng đá lớn, hình thù kỳ lạ với nhiều tên gọi khác nhau. Trên đảo, năm 1936, vua Bảo Đại đã cho xây lâu đài để nghỉ dưỡng. Từ đây, du khách có thể chiêm ngưỡng toàn cảnh thị xã Cửa Lò và được phóng tầm mắt nhìn ngắm biển khơi bao la. Tại đây có loài cúc biển đẹp lạ kỳ do chính vua Bảo Đại đem giống cây từ Pháp về.

Cách bờ biển 4km là đảo Song Ngư như hai con cá khổng lồ che chắn bão to, gió lớn cho bãi biển Cửa Lò, Cửa Hội, đây là nơi sinh sống của các hệ động thực vật rất phong phú như: khỉ, dê hoang dã, chim v.v... Xa xa, ngoài khơi chừng 20km là núi Quỳnh Nhai. Núi cao 218m, sâu 24m so với mặt biển. Quỳnh Nhai gồm Hòn Lớn và Hòn Con.

Nguồn hải sản ở đây rất phong phú, khoảng trên 200 loại cá, nhiều loại đặc sản như: tôm, mực, cua, rắn biển, cá mú... Đến với Cửa Lò, du khách không thể bỏ qua việc thưởng thức các món ẩm thực mang hương sắc vùng biển Miền Trung này. Đó là các món: nước mắm hạ thổ, mọc cua bể, các món mực, cá giò 7 món, ghẹ hấp me, cháo nghêu, cháo lươn... Các món ăn đặc sản này du khách đều có thể thưởng thức ngay tại các nhà hàng và dân dã hơn nữa là ngay tại bãi biển. Lý thú nhất là món ăn mực nhảy (một loại mực ống, nhỏ như ngón tay, khi vớt lên bờ vì còn tươi nên trên lưng có những đốm nháy sáng màu tím), chưa có bãi biển du lịch nào có món ăn này, chỉ cách bờ khoảng 50 đến 100 m, du khách đi thuyền nan (có người điều khiển) sẽ được câu mực và nướng mực (hoặc hấp) ăn ngay sau vừa mới được câu lên. Nếu bạn là người yếu bóng vía, không ra khơi được với ngư dân thì chỉ việc ngồi trên bãi biển và đợi, thi thoảng sẽ có một chiếc thúng vào và bạn có thể đến xem mua những giã mực sim, hoặc tôm cá còn tươi rói, nhảy búng lách tách. Sau đó đưa vào những hàng quán hiếu khách và hấp lên là đã có thể đánh chén một bữa hải sản đáng nhớ.

Tượng đài Bác Hồ và Quảng trường Hồ Chí Minh

Quảng trường Hồ Chí Minh là một công trình văn hóa có tầm cỡ quốc gia, một tác phẩm có giá trị về tư tưởng và nghệ thuật, thể hiện tấm lòng kính yêu của nhân dân tỉnh Nghệ An và nhân dân cả nước đối với vị lãnh tụ vĩ đại của dân tộc. Công trình này được khởi công xây dựng vào năm 2000- đúng dịp kỷ niệm 110 năm ngày sinh của Bác và khánh thành vào 19/5/2003 đúng dịp kỷ niệm 113 năm ngày sinh nhật Bác.

Tượng đài Chủ tịch Hồ Chí Minh được mô phỏng từ hình ảnh Bác Hồ về thăm quê. Mặt tượng ngoảnh mặt về hướng Đông Bắc, thuận theo hướng ánh sáng tự nhiên, tôn thêm vẻ uy nghi hoành tráng khắc họa rõ hình dáng Bác: bước đi, vẻ mặt, ánh nhìn... chiều cao của tượng là 12m đặt trên đế. Bệ và khán đài có chiều cao 6m. Tượng có khối lượng trên 200 tấn được làm bằng đá hoa cương đồng màu, đồng chất khai thác ở tỉnh Bình Định. Bệ tượng làm bằng bê tông cốt thép, ốp đá hoa cương. Phía trước và xung quanh Tượng đài lát loại đá

có kích thước 400 x 400 x 60mm, bố trí hoa văn thể hiện trang trọng, nghiêm túc. Các khu vực khác lát đá có hoa văn hình hoa thị tạo nên sự ấm áp. Phần Lễ đài ốp đá granite Bình Định. Sân hành lễ trồng cỏ lá tre, đường phân lô lát gạch granite. Đường diễu hành rộng 24,6m, rải bê tông nhựa nóng. Quảng trường còn có đài phun nước nhạc màu hiện đại nằm trong hồ hình bán nguyệt. Phía sau Tượng Bác là hình ảnh Núi Chung mô phỏng toạ trên diện tích 4ha. Khối lượng đào đắp phủ đất là 167.600m^3. Núi được tạo dáng hình chữ "Vương". Đỉnh cao nhất 11m, đỉnh thấp 9m và có đường lên núi tham quan thuận tiện. Mặt trước núi có trồng cây xanh tạo phông cho tượng, hai bên trồng các giống cây từ 61 tỉnh thành gửi về. Phía sau núi tạo rừng nguyên sinh phục vụ hoạt động vui chơi nghỉ ngơi cho du khách đến thăm công viên.

Nơi đặt tượng đài Bác là quảng trường rộng gần 11 ha, tên gọi là Quảng trường Hồ Chí Minh, với nhiều hạng mục như: lễ đài, cột cờ, đường diễu hành, sân hành lễ, hệ thống điện chiếu sáng, cây xanh, hệ thống đài phun nước tạo cảnh, núi Chung mô phỏng theo núi Chung ở Làng Sen quê Bác vừa tạo khung cảnh hoành tráng của Quảng trường, vừa thể hiện sự gần gũi của Bác Hồ đối với quê hương. Trên 1.650 loài cây tiêu biểu của mọi miền Tổ quốc đã được đem về trồng, trên đỉnh có vườn cây lưu niệm của các đ/c lãnh đạo Đảng, Nhà nước và bạn bè quốc tế trồng trong những dịp đến thăm.

Vườn quốc gia Pù Mát - xứ sở thiên đường của các loài động thực vật

Thuộc địa phận 3 huyện Anh Sơn, Con Cuông và Tương Dương, tỉnh Nghệ An. Vườn có diện tích 91.113 ha được xem là khu vực có diện tích rừng tự nhiên rộng nhất miền Bắc Trung bộ, được nhà nước công nhận là vườn quốc gia năm 2001.

Vườn quốc gia Pù Mát được các nhà khoa học trong và ngoài nước đánh giá là một trong những khu rừng đặc dụng có giá trị đa dạng sinh học cao của vùng Bắc Trung Bộ cũng như của Việt Nam. Pù Mát không chỉ biết đến là một khu vực ưu tiên về bảo tồn đa dạng sinh học mà còn là một điểm du lịch sinh thái hấp dẫn với những cảnh đẹp vừa hùng vĩ, vừa nên thơ mà thiên nhiên ban tặng cho Nghệ An.

Vườn có hệ thực vật rất đa dạng và phong phú: có tới 1.513 loài thực vật bậc cao thuộc 159 họ 545 chi. Trong vườn có tới 220 loài cây thuốc quý giá như: hà thủ ô, thổ phục linh, quế, ba kích, hoài sơn... và các loài cây lấy gỗ, có trầm hương và có hơn hàng trăm loại rau, cây ăn quả các loại. Hệ động vật có 42 loài thú lớn, 20 loài thú nhỏ, 295 loài chim... Có thể kể tên một số loài như: hổ, báo hoa mai, báo gấm, heo rừng, voọc, vượn đen, gấu chó... Vườn quốc gia Pù Mát là nơi có đàn voi lớn nhất Việt Nam, các loài chim quý như: Trĩ Sao, Gà Lôi, Gà Tiêu...

Vào vườn quốc gia Pù Mát, du khách như lạc vào xứ sở của thiên đường với cây cảnh muôn loài. Trên các triền núi cao từ 1.500m trở xuống gọi là rừng lùn, nhiều nơi được coi là cảnh tiên. Cây rừng khổng lồ xen giữa những hòn non bộ, mỗi cây là kỳ vật của tạo hóa với nhiều dáng vẻ. Khu du lịch này rất thuận lợi cho sự phát triển loại hình du lịch sinh thái, du lịch khám phá thăm và tìm hiểu phong tục tập quán của các bản dân tộc. Đến đây, du khách còn được tham dự các lễ hội tiêu biểu của vùng ưa thích loại hình du lịch sinh thái và du lịch mạo hiểm.

Đền Cuông - Sự hài hòa của kiến trúc và cảnh sắc thiên nhiên

Đền nằm trên núi Mộ Dạ, một ngọn núi thuộc dãy Đại Hải, bên quốc lộ số 1A, trên địa

bàn xã Diễn Trung, huyện Diễn Châu, tỉnh Nghệ An; cách thành phố Vinh khoảng 30km về phía bắc. Đền thờ Thục An Dương Vương.

Đền Cuông là một di tích lịch sử đã được Nhà nước xếp hạng và cũng là một danh thắng mà bất cứ ai đã đến sẽ khó quên bởi sự kết hợp hài hòa giữa kiến trúc và cảnh sắc thiên nhiên như thể đã có một sự thoả thuận từ ngàn đời trước giữa tạo hóa và bàn tay con người.

Kiến trúc đền theo kiểu chữ "Tam".Tam quan đồ sộ, cổ kính rêu phong, cổng giữa ba lầu, chằng chịt rễ cây si leo bám càng tôn nét cổ kính của ngôi đền. Tòa trung điện theo kiểu chồng diêm 8 mái, các tòa khác trong đền đều có kiến trúc 4 mái, đầu đao cong vút. Các công trình đều đồ sộ, cột to, tường dày vững chắc nhưng không thô vì các chi tiết, hoa văn được đắp, chạm tinh tế, mà lại toát lên vẻ đẹp nhẹ nhàng, thanh thoát.

Thượng điện đặt ban thờ Thục An Dương Vương, qua khoảng sân hẹp sang trung điện đặt ban thờ Cao Lỗ, tướng giúp vua chế tác nỏ thần.

Đền Cuông có nhiều di vật quý: trống, chiêng, tượng thờ, đồ tế khí... Nơi đây còn lưu giữ nhiều tư liệu bằng chữ Hán trên các bức hoành phi, cột, trụ biểu nhắc nhở con cháu, muôn dân luôn nhớ ân đức vua Thục An Dương Vương.

Đến đền Cuông là dịp được chiêm ngưỡng vẻ đẹp cảnh quan, nét đẹp kiến trúc và tưởng nhớ vị vua An Dương Vương huyền thoại.

Bãi Chùa - Đảo Ngư

Phan Huy Chú viết trong sách *Lịch triều hiến chương loại chí*: Núi Song Ngạn ở cửa bể Hội Thống... giống như hình hai con cá, tục gọi là núi Song Ngư, người địa phương đơn giản gọi nó là Đảo Ngư hay Hòn Ngư.

Đảo Song Ngư, trong con mắt của người xưa, còn tôn thế phong thủy một vùng địa linh nhân kiệt: "Hồng Lĩnh núi cao. Song Ngư biển rộng. Gặp thời vận sáng. Đua nở nhân tài". Vua Lê Thánh Tông những dịp đi tuần thú phương Nam, thường dừng thuyền nghỉ ngơi ngoạn cảnh đảo, trời, mây, nước, và cao hứng đề thơ:

Biển rộng khí yên hơi ngớt lặng

Âu nằm bãi vắng giăng đang say.

Ba tòa u nhã đều thiêng lạ

Đảo cá lô nhô biếc phủ dài.

Đảo nằm ngoài biển, cách bờ hơn 4km. Đảo gồm hai hòn lớn nhỏ. Hòn lớn cao 133m, hòn nhỏ cao 88m so với mặt nước biển. Diện tích vẻn vẹn 2,5km^2. Tại đảo cũng có cả một trạm khí tượng thủy văn đặt trên điểm cao nhất của đảo. Ở đảo rất nhiều loại động vật hoang dã như chồn, kỳ đà, dê, khỉ... đa số là do Chi cục kiểm lâm Nghệ An thả tại đây. Những động vật này là những động vật hoang dã do Chi cục bắt giữ của những kẻ buôn lậu qua biên giới. Do theo quy định của đảo, các ngư dân không được đánh bắt quanh đảo 1 hải lý, do vậy quanh đảo rất nhiều loại hải sản quý, đặc biệt là loại "đặc sản" ốc rồng.

Tục ngữ nói: cảnh có núi sông nhiều thú lạ. Đây không chỉ có núi sông mà còn có biển biếc. chính có Song Ngư án ngự ở phía ngoài, nó làm cho bãi biển Cửa Lò thêm nên thơ, mỹ lệ. Màu xanh bốn mùa của nước biển sải dài ra tít tận xa thì gặp màu mây pha sắc hung

hung đỏ của vách đảo lúc trời sáng trong. Vào những chiều bảng lảng, bến vắng, con người dù trong lòng còn nặng thì khi nhìn ra đấy cũng bớt phần xót xa. Đảo che chở cho những chiếc thuyền đánh cá nhỏ nhoi.

Bãi chùa nằm ở phía tây Đảo Ngư, đây là một khu đất rộng chừng 3ha có hình rẻ quạt hướng về phía mặt trời lặn. Ngôi chùa cổ được xây dựng ở thế kỷ XIII dưới thời Trần, còn ngôi chùa ngày nay là ngôi chùa phỏng cổ được dựng trên nền đất cũ. Chùa Đảo Ngư gồm 2 khu vực chính là Chùa và Vườn chùa. Chùa xây lối chữ đinh, gồm hạ điện và thượng điện. Hạ điện có 3 gian được lợp ngói âm dương, thờ thần Sát hải đại vương Hoàng Tá Thốn; thượng điện cũng gồm 3 gian được lợp ngói âm dương thờ chư Phật; Các xà hạ khắc chạm các vật Tứ linh (Long, Ly, Quy, Phượng) rất đẹp và rất linh thiêng; Công chúa Huyền Trân được tướng Trần Khát Chân cứu đưa về Thăng Long, từng lên đảo, vào chùa thắp hương niệm Phật. Vườn chùa có nhiều cây xanh mọc tự nhiên như: Đại, Mưng, Dưới (trong Vườn chùa hiện có 02 cây Dưới cổ thụ) và 01 giếng cái giếng gọi là Giếng Ngọc vì là nơi duy nhất trên đảo có nước ngọt, giếng không sâu nhưng nước rất trong, ngọt và không bao giờ cạn. Nước giếng tinh khiết dùng để cất thứ rượu nếp ngon lạ lùng nổi tiếng xứ Nghệ, gọi "Song ngư tửu". Sân chùa có 2 cây Lộc Vừng khoảng 700 năm tuổi. Phía sau chùa còn có một bãi toàn đá cuội gọi là bãi tắm Tiên.

Năm 2004, chùa Đảo Ngư đã được trùng tu lại, đáp ứng nhu cầu văn hóa tâm linh của nhân dân địa phương và du khách gần xa. Cùng với việc trùng tu chùa, bến cảng ở đảo Song Ngư và ở đảo Lan Châu cũng đã được xây dựng, thuận tiện cho du khách hành hương và vãn cảnh chùa.

Núi Thiên Nhẫn và Thành Lục Niên

Thành Lục Niên được Lê Lợi xây dựng trên lưng chừng Động Chủ thuộc đỉnh núi Hoàng Tâm (còn gọi là dãy Lạp Phong hay tiếng địa phương là rú Động Chủ) thuộc dãy núi Thiên Nhẫn vào cuối năm 1424. Hoàng Giáp Bùi Dương Lịch đã từng có bài vịnh về Thiên Nhẫn để nói về cái thế luỹ vững chắc: *Đất giáp ba sông hiểm; Núi như muôn ngựa phi; Chương, Hương chia hai ngã; Lam, Phố hợp ba chi; Hoan, Đức khoe trận hiểm; Trà, Cao giữ biên thuỳ; Bình Ngô từ thuở ấy; Phá giặc dựng cơ ngơi...* Thành có hình chữ nhật được xây dựng theo lối ghép đá trên độ cao 178m.

Thành đắp bằng đá núi, đến nay vẫn còn di tích. Trước cửa thành có bờ đá thẳng, dựng đứng xuống, cao chừng vài chục m, tạo nên thế hiểm trở, có khe nước chảy qua, tạo thành một thác cao gọi là khe Hồ Thành. Chỗ khe nước chảy ra cũng là chỗ cửa thiên tạo tự nhiên của thành Lục Niên.

Lục Niên Thành được xây dựng nhằm mục đích tạo bàn đạp chiến lược để Lê Lợi, Nguyễn Trãi và toàn bộ hệ thống Bộ chỉ huy quân sự nghĩa quân Lam Sơn huy động tướng sĩ bao vây Thành cổ Nghệ An. Từ đây, Bộ chỉ huy nghĩa quân Lam Sơn có thể bao quát và khống chế cả một vùng rộng lớn của lưu vực sông Lam, sông La theo dõi hoạt động của quân Minh trong thành Nghệ An. Địa thế của Lục Niên Thành đứng từ trên đỉnh núi Hoàng Tâm nhìn xuống Thành Nghệ An nơi tướng Trương Phụ của quân Minh đóng theo đường chim bay khoảng 6km. Do Thành Lục Niên có vị thế cao hơn Thành Nghệ An nên nghĩa quân Lam Sơn đã nhanh chóng giải phóng hoàn toàn vùng đất phía nam Sông Lam cho đến tận Tân Bình Thuận - Thuận Hóa. Cũng từ vùng đất lịch sử này quân và dân của Lê Lợi, Nguyễn Trãi đã bao vây chiến hào, tiêu diệt toàn bộ quân Minh ở Thành Diễn Châu. Thừa

thắng thẳng tiến ra Bắc thu phục Tây Đô (Thanh Hoá), đưa sự nghiệp chống quân Minh đi đến thắng lợi cuối cùng.

Nơi đây từ cụm Nam Hoa còn mang dấu vết của Trần Trùng Quang mười mấy năm trước đến cụm Sa Nam còn giữ uy nghi của vua Mai gần tám thế kỷ xa xưa, long dân bao giờ cũng nhiệt thành bảo vệ và phục vụ những người phất cờ chiến đấu vì nước. Nơi đây còn có những ruộng lúa, vườn khoai có truông Băng, bàu Nón, cánh đồng Đại Trai và bao nhiêu đất đai khai khẩn từ thời Lý Nhật Quang.

Chùa Đức Sơn - Ngôi chùa cổ xứ Nghệ

Theo tư liệu thì Chùa Đức Sơn nằm trên vùng đất cổ thuộc thành Vạn An xưa. Được xây dựng từ thời Trần, ngôi chùa này được coi là một trong những ngôi chùa cổ nhất xứ Nghệ. Đến năm Tự Đức thứ 25, chùa được trùng tu lại và có diện mạo như ngày nay.

Ngoài các công trình như cổng, lầu hộ pháp, nhà khách, chùa thượng, chùa hạ, nhà tổ sư... có giá trị kiến trúc lịch sử, hiện chùa còn lưu giữ nhiều hiện vật quý như: bức đại tự, chuông chùa, tượng pháp, bộ sách cổ quý hiếm.

Chuông có kiểu dáng thời Lê, là hồng đại chung - một di vật quý giá của chùa. Bộ tượng pháp ở chùa Đức Sơn phong phú, độc đáo, tiêu biểu cho tượng pháp chùa Việt, vừa mang những nét đặc sắc riêng. Bộ Tam Thế với 3 pho tượng bằng nhau về kích cỡ, giống nhau về kiểu dáng, có chiều cao 1,2m toạ trên đài sen được tạo tác bằng gỗ mít rất công phu, điêu luyện.

Ngoài ra, ở đây còn lưu giữ 210 bản gỗ khắc Kinh dùng để in ấn thành sách truyền bá đạo Phật. Các bản khắc được làm bằng gỗ thị, gỗ mực là loại gỗ mềm, dễ khắc, không nứt nẻ, mục ải. Bản nhỏ nhất rộng 18cm, dài 50cm, bản lớn nhất có kích thước 30x80cm. Trên bề mặt các bản khắc hình đức Phật, Bồ Tát và kinh bằng chữ Hán. Theo các nhà nghiên cứu thì những bản khắc gỗ này có từ thời Nguyễn trong thời gian vua Tự Đức trị vì.

Đây là nơi sinh hoạt tâm linh của bà con nhân dân Nam Đàn và các vùng phụ cận. Vào các ngày Khánh đản, các tăng ni, Phật tử khắp nơi về nơi cửa chùa cầu kinh, niệm Phật.

Đình Hoành Sơn - Kiến trúc đồ sộ bậc nhất miền Trung

Hội tụ tài hoa, tâm huyết và ước nguyện của cư dân Nam Đàn cổ xưa, đình Hoành Sơn(thuộc xã Khánh Sơn, huyện Nam Đàn, tỉnh Nghệ An) được xây dựng vào tháng Chạp năm Nhâm Ngọ, niên hiệu Cảnh Hưng thứ 23 (tức vào tháng 2/1763) và đến cuối năm sau thì hoàn thành. Tọa lạc trên một khu đất bằng phẳng bên dòng sông Lam thơ mộng, đình được bố cục gồm sân, bái đường và hậu cung với chất liệu chủ yếu là gạch ngói và gỗ lim.

Người khởi xướng và chủ sự xây dựng công trình này là Đặng Thạc - ông đỗ cử nhân dưới triều vua Lê Hiển Tông(1740-1786) làm tri phủ huyện Kỳ Sơn(phủ Tương Dương), ông thuộc gia đình dòng dõi thế tộc và có quyền uy rất lớn trong vùng. Khi nghỉ hưu, gặp năm được mùa đời sống nhân dân sung túc, các tầng lớp sĩ, nông, công, thương đều làm ăn phát đạt, ông bèn chọn đất tốt và huy động tiền của trong dân để mua gỗ quý đồng thời chiêu vời các toán thợ giỏi về xây đình cho làng ngay trên vườn nhà mình.

Tương truyền nhiều toán thợ có tiếng đến nhận đề tài rồi bí mật làm vì toán nào làm đẹp nhất thì được thưởng lớn. Toán thợ Nam Hoa Thượng không được mời đến, họ bày mưu cử người thợ giỏi nhất tên Chuẩn giả dạng ăn mày đến chỗ làm đình xin ngủ lại rồi cố tình đốt

cháy một vì ở phía nam của ngôi đình, Đặng Thạc vô cùng tức giận nhưng người ăn mày đã xin được làm lại, chỉ trong một thời gian ngắn một bức chạm đã khiến cả hội đồng kỳ mục phải kinh ngạc và thán phục. Đó cũng là lý do giải thích tại sao các nét chạm trổ và nghệ thuật trang trí ngôi đình lại đa màu sắc đến thế. Sau này nhân dân đã suy tôn Đặng Thạc và người thợ tên Chuẩn thành những vị phúc thần của làng.

Nhân vật được thờ chính tại đình Hoành Sơn là Uy minh vương Lý Nhật Quang, con trai thứ 8 của vua Lý Thái Tổ, là người văn võ song toàn, tư chất hơn người nên tháng 11 năm 1041 vua Lý Thánh Tông đã xuống chiếu cho Lý Nhật Quang làm tri châu Nghệ An. Với tài thao lược về quân sự, tầm nhìn về vấn đề "kinh bang thế thế" trong thời gian đó ông đã có nhiều đóng góp lớn lao trong công cuộc xây dựng và bảo vệ vùng đất Nghệ An và quốc gia Đại Việt. Ông đã làm một con đường tại Tương Dương, đến nay vẫn là con đường giao thông huyết mạch của vùng núi Nghệ An. Năm 2004, sau gần 10 thế kỷ cùng với dự án nhà máy thủy điện Bản Vẽ, Nhà nước đã cho mở rộng xây dựng con đường này tiện cho việc giao thông của nhân dân trong vùng, đó chính là đường Vẽ- Yên Hòa ngày nay. Ngoài ra đình còn thờ "Tứ vị Thánh nương" và Phật Thích ca Mâu Ni.

Sự hoành tráng, đồ sộ và uy nghi của ngôi đình được thể hiện tập trung nhất ở bái đường có 8 vì, 7 gian với tổng số 32 cột gỗ lim tròn, trong đó có 12 cột cái cao 5,75m, đường kính 0,45m và 20 cột quân cao gần 4m, đường kính 0,42m, ngoài ra rải đều trên 2 mái bằng gỗ lim tròn còn có 26 đường hoanh và 42 đường xà. Nhưng có lẽ điều tạo nên nét đẹp của ngôi đình không chỉ ở kết cấu xây dựng mà chính là nghệ thuật trang trí điêu khắc của nó.

Nếu như trên các ván nong thuyền thể hiện cuộc sống, sinh hoạt và một số phong tục tập quán địa phương nói riêng cũng như xã hội Việt Nam thế kỷ XVII-XVIII như cảnh đi nơm, chơi cờ người, chơi tu tiên, vinh quy bái tổ, đua thuyền trên sông Lam thi trên các giá chiêng, kẻ, con rường, con đấu và nghé kẻ... là "tứ linh"(long, ly, quy, phượng) và "tứ quý"(mai, điểu, tùng, lộc). Các nét chạm khi tỉ mỉ công phu, khi mềm mại, khi khỏe khoắn khoáng đạt những cũng có lúc rắn rỏi, dữ dằn. Cũng là phượng nhưng bên tả thì chạm phượng đơn, bên hữu lại là phượng rậm hoặc bên tả thì long ẩn còn bên hữu thì long chầu nguyệt. Lý giải điều này, nhiều cơ sở cho rằng 2 tốp thợ phụ trách việc chạm trổ, phần do tài nghệ, phần do bí mật dấu nghề nên đề tài làng cho đều như nhau nhưng cách thể hiện lại rất khác nhau. Trên các đầu dư là hình tượng "long vân" còn trên các bờ nóc, tàu mái lại là hình tượng "long triều nguyệt".

Một điều khá thú vị là trên các bức cốn tập trung thể hiện các điển tích xưa, đặc biệt là những biến cố của lịch sử Trung Hoa đã thu hút các nghệ nhân, các sáng tác được thể hiện khá đâm nét như: vua Thành Thang đi rước ông Y Doãn, vua Văn Vương đi rước Thái công, sứ nhà Hán đi mời 4 ông lão. Những điển tích đó đều nói lên sự trung thành của bề tôi đối với triều vua đã sụp đổ. Ngược dòng lịch sử Việt Nam lúc bấy giờ họ Trịnh đã lấn quyền của vua Lê, vì thế các bức chạm này thể hiện tư tưởng lớn, không chỉ gửi gắm một tấm lòng trung quân mà còn kêu gọi lòng trung quân của các quan lại đương thời. Tư tưởng trung quân còn được thể hiện trên 5 bức vọng được đục chạm cầu kỳ nổi bật trên các lá đề là dòng chữ Hán trang trọng "Hoàng thượng vạn vạn tuế" và "Tử thần khí tránh văn chương".

Nhà lưu niệm Phan Bội Châu

Nhà lưu niệm cụ Phan Bội Châu được xây dựng trên một khoảng đất bằng phẳng có

diện tích 1.824m^2. Trên đó có ngôi nhà chính và ngôi nhà ngang của cụ Phan Bội Châu.

Năm 1967, nhân kỷ niệm lần thứ 100 ngày sinh của cụ, ngôi nhà xưa của cụ ở làng Đan Nhiệm đã được tôn tạo lại trở thành khu di tích phục vụ du khách đến thăm viếng, chiêm ngưỡng.

Năm 1987, khu di tích đã được dời lên thị trấn Nam Đàn, là nơi cụ Phan Bội Châu cất tiếng khóc chào đời và sống ba năm đầu của tuổi ấu thơ. Khu di tích lưu niệm cụ Phan Bội Châu gồm hai ngôi nhà gỗ lợp tranh thưng phên nứa kết cấu theo kiểu chữ L trên một khu đất rộng khoảng 366m^2. Hai bên cổng vào và bao bọc khu lưu niệm là hai hàng mận hảo được xén tỉa công phu. Trong vườn được trồng các loại cây ăn quả toả bóng mát sum xuê làm cho khu lưu niệm mang vẻ dung dị, thấm đậm dấu ấn làng quê xứ Nghệ.

Trong hai ngôi nhà còn lưu giữ các hiện vật quí gắn với quãng đời cụ sống ở quê hương. Chiếc cối giã gạo bằng đá xanh, cần cối bằng gỗ lim để ở đầu hồi của nhà lớn là kỷ vật của hai bà vợ cụ trong những ngày tần tảo nuôi chồng con. Bộ phản gỗ và yên thư để ở gian ngoài của nhà lớn là nơi cụ Phan dùi mài kinh sử và đàm đạo thơ văn, bàn việc nước với các sĩ phu trong vùng.

Khu di tích này còn lưu lại được bộ tràng kỷ bằng tre, giá sách bằng gỗ và những cuốn sách học chữ của cụ Phan thời niên thiếu.

Nhà trưng bày phụ trợ được xây dựng trên khoảng đất rộng 600m^2 ở phía tây khu lưu niệm. Diện tích trưng bày khoảng 100m^2. Thông qua hàng trăm bức ảnh tư liệu quí, hiện vật gốc và các tài liệu khoa học, nhà trưng bày đã tái hiện lại được những nét cơ bản về cuộc đời và sự nghiệp cứu nước của cụ Phan Bội Châu.

Cụ Phan Bội Châu là một chí sĩ yêu nước, ngay từ nhỏ đã nổi tiếng thông minh. Tuổi nhỏ chứng kiến cảnh nước mất nhà tan và phong trào Cần Vương phục quốc sôi nổi ở khắp nơi đã tác động mạnh mẽ đến nhiệt tình yêu nước của Phan Bội Châu. Năm 18 tuổi ông đã lập "Sĩ tử cần vương đội" định đánh úp thành Nghệ An nhưng không thành. Vừa dùi mài kinh sử, ông vừa tham gia hoạt động yêu nước. Năm 1905, ông sang Nhật và tiếp tục tham gia hoạt động. Những áng văn thơ yêu nước của ông đã có tác động mạnh mẽ trong quần chúng nhân dân và phong trào yêu nước ở Việt Nam. Năm 1925, ông bị thực dân Pháp bắt và đày về nước. Năm 1926 ông mất tại Huế.

Hàng năm, lễ dâng hương tưởng niệm nhà chí sĩ yêu nước được tổ chức rất trang trọng nhân kỷ niệm ngày sinh (26/12) và ngày mất (29/10) của cụ Phan Bội Châu.

Khu di tích và miếu mộ vua Mai Hắc Đế

Để tưởng nhớ công ơn vua Mai Hắc Đế - vị anh hùng có công đánh đuổi giặc Đường, lập nên nhà nước Vạn An độc lập ở thế kỷ VIII, một ngôi đền đã được lập để thờ ông tại đúng vùng đất ông đã lập căn cứ địa của nghĩa quân vua Mai thuở trước. Khu di tích vua Mai Hắc Đế nằm ở ven sông Lam, thuộc địa phận thị trấn Nam Đàn (huyện Nam Đàn), cách thành phố Vinh khoảng 22km về phía tây. Tại khu di tích này có 3 hạng mục là đền vua Mai, mộ vua Mai (cách đền khoảng 3km) và mộ mẹ vua Mai.

Đền thờ vua Mai được xây dựng trên một mảnh đất rộng rãi thoáng đãng tại vùng đất Sa Nam. Trước đây đền vua Mai là một ngôi đền nhỏ, kiến trúc đơn giản. Đến năm Minh Mệnh thứ 2 (1821) được xây dựng khang trang, to đẹp, kiến trúc theo kiểu chồng diêm 8

mái. Lần trùng tu gần đây nhất vào đầu thời Nguyễn. Đền được giữ nguyên kiến trúc theo kiểu chữ "Tam", hạ điện 5 gian theo kiểu chồng diêm 8 mái, quy mô tương đối lớn, trang trí rồng phương công phu, các câu đối, đại tự, hương án kiệu rồng được sơn son thiếp vàng lộng lẫy. Đền có diện tích trên 10.000m^2.

Từ đền vua Mai, du khách theo đê 42 hoặc đi thuyền ngược theo tả ngạn sông Lam khoảng 3km về phía tây là đến khu mộ vua Mai. Lăng mộ vua Mai được xây dựng ngay trên khu đất an táng hài cốt Ngài qua đời năm 723, trong thung lũng núi Đụn rộng vài chục mẫu, ba mặt có núi bao quanh, ngoảnh mặt về hướng đông, nhìn thẳng ra dòng sông Lam. Ngôi mộ được xây theo kiểu "thượng miếu hạ mộ" (miếu ở trên, mộ ở dưới). Hiện nay khu mộ đã được tôn tạo lại có qui mô bề thế, trang trí công phu. Khu mộ vua Mai Hắc Đế gồm có mộ, hậu cung, bái đường.

Cách khu lăng mộ vua Mai vài ba cây số về phía bắc, tại núi Giẻ ở làng Ngọc Trừng xã Nam Thái có lăng mộ mẹ vua Mai, năm 2000, ngôi mộ đã trùng tu và tôn tạo trên cơ sở giữ nguyên hài cốt tại vị trí người dân địa phương mai táng khi bà tử nạn cách đây hơn 1.300 năm trên đỉnh núi Giẻ.

Theo các tài liệu lịch sử để lại, Mai Thúc Loan vốn gốc quê ở Mai Phụ, một làng chuyên nghề làm muối ở ven biển huyện Thạch Hà, tỉnh Hà Tĩnh ngày nay. Sau đó mẹ ông rời lên làm nhà dưới gốc cây Mai tại núi Giẻ, làng Ngọc Trừng, thuộc xã Nam Thái, huyện Nam Đàn ngày nay, sinh ra ông. Từ nhỏ ông đã phải chứng kiến nỗi gian truân, cực nhục của việc cống nạp sản vật lên triều đình nhà Đường. Bản thân ông cũng bao lần phải chịu cảnh cực nhục trên. Chính vì vậy ông đã dấy binh khởi nghĩa chống quân xâm lược nhà Đường vào năm 722 và được ba quân suy tôn lên làm vua. Cuộc kháng chiến kéo dài 5 năm (722-726).

Tuy cuộc khởi nghĩa chỉ tồn tại trong một thời gian ngắn nhưng đã để lại một kỳ tích lớn lao. Lần đầu tiên trong lịch sử nghĩa quân của Mai Hắc Đế đã quét sạch quân xâm lược ra khỏi bờ cõi, lập nên nhà nước Vạn An độc lập, tự chủ ở thế kỷ VIII, buộc nhà Đường sau đó phải bãi bỏ lệ cống nạp sản vật và thay đổi một số chính sách cai trị dân.

Khu di tích lịch sử văn hóa Kim Liên

Khu di tích Kim Liên được thành lập từ năm 1956, thuộc lại hình di tích lưu niệm danh nhân, là di tích đầu tiên trong hệ thống bảo tàng và di tích lưu niệm Chủ tịch Hồ Chí Minh trong toàn quốc được Đảng và Nhà nước ta có chủ trương bảo tồn, tôn tạo và phát huy tác dụng những giá trị di sản văn hóa về cuộc đời và sự nghiệp cách mạng vĩ đại của Chủ tịch Hồ Chí Minh "Anh hùng giải phóng dân tộc, danh nhân văn hóa thế giới"

54 năm qua, đặc biệt là từ năm 1990 đến nay, mỗi năm Khu di tích Kim Liên đón tiếp tận tình chu đáo, an toàn tuyệt đối cho nhiều đoàn khách cao cấp của Đảng, Nhà nước, các đoàn Nguyên thủ quốc gia của các nước và phục vụ hàng triệu lượt khách tham quan trong nước và bầu bạn quốc tế về tham quan, nghiên cứu, học tập.

Trên địa bàn tỉnh Nghệ An có 12 di tích lưu niệm về thời niên thiếu và 2 lần Chủ tịch Hồ Chí Minh về thăm quê hương và có 6 điểm di tích đã đươc dựng bia ghi dấu sự kiện Chủ tịch Hồ Chí Minh về thăm và nói chuyện thân mật với cán bộ, đảng viên và công nhân viên chức lao động trong tỉnh nhà. Trong số đó có 8 di tích và hơn 4 ngàn hiện vật tài liệu do Khu di tích Kim Liên trực tiếp quản lý, số còn lại do Ban di tích danh thắng tỉnh Nghệ An

và một số đơn vị, địa phương khác quản lý.

Các điểm tham quan tại Khu di tích lịch sử văn hóa Kim Liên:

Khu di tích Hoàng Trù (làng Chùa) quê ngoại của Chủ tịch Hồ Chí Minh

Cụm di tích Hoàng Trù (làng Chùa) quê ngoại của Chủ tịch Hồ Chí Minh, nằm ở trung tâm xóm Trù I xã Kim Liên-huyện Nam Đàn- Nghệ An, cách thành phố Vinh 14km về hướng Tây theo Quốc lộ 46, đến km số 14 ré trái đi khoảng 1km nữa là đến di tích Hoàng Trù. Cụm di tích này bao gồm có 3 ngôi nhà: Ngôi nhà tranh 5 gian của cụ Hoàng Xuân Đường và Nguyễn Thị Kép (ông bà ngoại của Chủ tịch Hồ Chí Minh); nhà thờ chi nhánh họ Hoàng Xuân (họ ngoại Bác Hồ); ngôi nhà tranh 3 gian của bà Hoàng Thị Loan và ông Nguyễn Sinh Sắc (thân sinh Chủ tịch Hồ Chí Minh), cả 3 ngôi nhà này đều nằm trong khu vườn rộng 7 sào Trung Bộ tương đương 3.500m^2. Nơi đây đã chứng kiến những sự kiện quan trọng trong quãng đời thơ ấu của Chủ tịch Hồ Chí Minh: nơi Chủ tịch Hồ Chí Minh cất tiếng khóc chào đời vào ngày 19/5/1890 và sống trọn 5 năm đầu tuổi ấu thơ trong tình yêu thương, nuôi dưỡng của ông bà ngoại, bố mẹ, anh chị và bà con làng xóm và cũng chính nơi đây ngày 09/12/1961 trong lần về thăm quê lần thứ 2 với cử chỉ thân tình Chủ tịch Hồ Chí Minh đã ngồi trước thềm nhà và nói chuyện thân mật với bà con trong làng sau 55 năm xa cách quê hương.

Cụm di tích Hoàng trù đã đựoc xếp hạng di tích lịch sử văn hóa Quốc gia năm 1990.

Di tích Làng Sen - Quê nội của Chủ tịch Hồ Chí Minh

Cụm di tích làng Sen cách cụm di tích Hoàng Trù hơn 1,5km về hướng Tây Nam trên trục đường tham quan 540. Cụm di tích này bao gồm: Nhà cụ Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc (thân phụ Chủ tịch Hồ Chí Minh); giếng cốc; lò rèn cố Điền là nơi ghi dấu những kỷ niệm sâu sắc trong quãng đời niên thiếu và hai lần Chủ tịch Hồ Chí Minh về thăm quê hương. Năm 1901 ông Nguyễn Sinh Sắc đậu phó bảng, bà con làng Kim Liên đã trích quỹ học điền mua và dựng cho ông một ngôi nhà tranh 5 gian, anh trai Nguyễn Sinh Trợ (Nguyễn Sinh Thuyết) mừng cho em ngôi nhà ngang 3 gian dựng trên mảnh vườn rộng 4 sào 14 thước Trung bộ tương đương 2.500m^2, trong lễ mừng "Vinh quy bái tổ' ông phó bảng Nguyễn Sinh Sắc và 3 con của mình là bà Nguyễn Thị Thanh, Nguyễn Sinh Khiêm, Nguyễn Sinh Cung về sống ở ngôi nhà này, khi về sống cùng cha, anh, chị và bà con làng xóm ở làng Sen, trong những tháng năm đó Nguyễn Sinh Cung tức Nguyễn Tất Thành (tên gọi của Chủ tịch Hồ Chí Minh thời niên thiếu) đã được tiếp xúc với các nhà nho yêu nước nổi tiếng trong vùng được mệnh danh là " Tứ hổ Nam Đàn" thường hay lui tới nhà ông phó bảng Nguyễn Sinh Sắc để đảm bảo thời cuộc, bình thơ và cũng chính từ những lần tiếp xúc đó chàng thanh niên Nguyễn Tất Thành đã sớm hình thành ý thức trách nhiệm của một người dân mất nước, phải ra đi tìm đường cứu nước, cứu dân. Năm 1906 Nguyễn Tất Thành tạm biệt quê nhà theo cha vào Huế ăn học và tham gia các hoạt động chống lại cái gọi là "Tự do, bình đẳng, bác ái" của thực dân Pháp. Năm 1911 với tên gọi Nguyễn Văn Ba đã lên Tàu La tút sơ tờ revin và bắt đầu hành trình đi tìm đường cứu nước, cứu dân.

Sau hơn 50 năm xa cách quê hương, sáng ngày Chủ nhật 16/6/1957, Chủ tịch Hồ Chí Minh về thăm ngôi nhà của ông Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc và nói chuyện thân mật với Đảng bộ và nhân dân xã Kim Liên; 5 năm sau ngày 09/12/1961 Bác Hồ về thăm quê lần thứ 2, sau khi thăm ngôi nhà thân quen của mình Bác đã đến thăm và nói chuyện với Đảng bộ

và nhân dân xã Kim Liên quê Bác.

Năm 1990 cụm Di Tích Làng Sen đã được xếp hạng di tích lịch sử văn hóa Quốc gia.

Di tích Nhà Thờ Họ Nguyễn Sinh, họ nội của Chủ tịch Hồ Chí Minh.

Nhà Thờ đại tôn họ Nguyễn Sinh cách nhà ông Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc khoảng 200m nằm ở trung tâm xóm Sen 3 xã Kim Liên- Nam Đàn- Nghệ An, trong khu vườn rộng khoảng 800m^2. Thủy tổ dòng tộc Nguyễn Sinh ở làng Sen là ông Nguyễn Bá Phổ mãi đến đời thứ tư mới đổi thành Nguyễn Sinh và tên đó tồn tại mãi cho đến ngày nay. Họ Nguyễn Sinh là một dòng họ lớn ở xã Kim Liên từ xưa tới nay có nhiều người học giỏi và đỗ đạt cao, trải qua nhiều tháng năm gây dựng, phấn đấu các thế hệ tiếp nối đã tô điểm và làm nổi tiếng cho dòng họ, đặc biệt thế hệ thứ mười ba dòng họ đã có công sinh thành Chủ tịch Hồ Chí Minh, Người không những chỉ làm vinh danh cho dòng họ mà còn rạng danh cho dân tộc Việt Nam trở thành biểu tượng anh hùng và lương tri cho mọi thời đại.

Ngày 16/6/1957, sau năm mươi năm xa cách quê hương, Chủ tịch Hồ Chí Minh đã về thăm nhà thờ họ, Người đã kính cẩn nghiêng mình dâng nén hương thơm tưởng nhớ tổ tiên, sau đó ân cần hỏi thăm tình hình mọi mặt của bà con trong họ, động viên mọi người cố gắng tăng gia sản xuất, đoàn kết xây dựng dòng họ, xây dựng dòng họ, xây dựng quê hương.

Năm 1991 nhà thờ họ Nguyễn Sinh được xếp hạng là Di tích lịch sử văn hóa Quốc gia.

Di tích ngôi nhà cụ Nguyễn Sinh Nhậm - Ông nội của Chủ tịch Hồ Chí Minh

Ngôi nhà cụ Nguyễn Sinh Nhậm- ông nội của Chủ tịch Hồ Chí Minh thuộc xóm Phủ Đầm, Làng Sen nay gọi là xóm Sen 3, xã Kim Liên, huyện Nam Đàn, tỉnh Nghệ An, cách nhà ông Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc khoảng 250m về hướng Đông trong khu vườn rộng 3 sào, 5 thước Trung bộ tương đương 1.765m^2 gồm có hai ngôi nhà, ngôi nhà lớn là nơi thờ tự và tiếp khách, ngôi nhà ngang là nơi sinh hoạt thường ngày của gia đình. Cụ Nguyễn Sinh Nhậm thuộc thế hệ thứ 10, là chi họ I của dòng họ Nguyễn Sinh đây là một chi họ có truyền thống học giỏi, yêu nước và thành đạt đã làm rạng danh cho dòng họ, trong đó có: Ông Nguyễn Sinh Diên sớm hoạt động yêu nước và trở thành Ủy viên Ban Chấp hành Đảng bộ tỉnh Nghệ An trong những năm mới thành lập; Nguyễn Sinh Thản đã chiến đấu hy sinh tại Matxcơva năm 1941 và được công nhận là liệt sĩ quốc tế năm 1985; Nguyễn Sinh Hùng, Ủy viên Bộ Chính Trị Trung ương Đảng Cộng sản Việt Nam, Phó Thủ tướng Thường trực Chính phủ nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, đặc biệt tại ngôi nhà này, ông Nguyễn Sinh Nhậm và bà Hà Thị Hy đã sinh thành người con trai thông minh, dĩnh ngộ đó là Nguyễn Sinh Sắc (thân phụ Chủ tịch Hồ Chí Minh).

Thời niên thiếu ba người con yêu nước của Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc là Nguyễn Thị Thanh, Nguyễn Tất Đạt, Nguyễn Tất Thành thường sang đây thắp hương tưởng niệm ông bà nội và cũng chính tại ngôi nhà này anh, chị của Bác thường lấy làm nơi bí mật để làm nơi hoạt động yêu nước. Ngày 23 tháng 8 năm Canh Dần (1950), Nguyễn Sinh Khiêm tức Nguyễn Tất Đạt người anh trai rất mẫu mực và tôn kính của Chủ tịch Hồ Chí Minh đã mất tại đây. Ngôi nhà này đã chứa đựng nhiều giá trị lịch sử không những của quốc gia mà còn mang ý nghĩa quốc tế.

Năm 1990 ngôi nhà cụ Nguyễn Sinh Nhậm được xếp hạng là Di tích lịch sử văn hóa Quốc gia.

Di tích ngôi nhà cử nhân Vương Thúc Quý - Thầy học của Chủ tịch Hồ Chí Minh thời niên thiếu

Ngôi nhà thày cử nhân Vương Thúc Quý cách Di tích cụ phó Bảng Nguyễn Sinh Sắc khoảng 200m về phía tây, nằm trong mảnh vườn rộng 3 sào 9 thước trung bộ tương đương 1.775m^2 thuộc xóm Sen 4 xã Kim Liên- huyện Nam Đàn- tỉnh Nghệ An gồm có 2 ngôi nhà, ngôi nhà trên làm nơi thờ tự, dạy học, tiếp khách; ngôi nhà ngang là nơi sinh hoạt thường ngày của cả gia đình.

Thầy cử nhân Vương Thúc Quý sinh năm Nhâm Tuất (1862) là con trai của Tú tài Vương Thúc Mậu lãnh tụ Chung nghĩa binh chống Pháp tại Kim Liên và đã hy sinh anh dũng vào năm 1896. Vương Thúc Quý đậu cử nhân ở Trường Nghệ Khoa Tân Mão (1981), ông là một trong "Tứ hổ Nam Đàn", ông là người tài hoa, thông minh, mẫn tiệp, giàu lòng yêu nước và đầy nghĩa khí, ông lập ra ngôi nhà này là để thờ cha mình là Lãnh tụ Chung nghĩa binh Vương Thúc Mậu, ngoài ra còn là nơi diễn ra nhiều cuộc mật đàm quan trọng của các chí sĩ yêu nước nổi tiếng đương thời như Phan Bội Châu, Đặng Thái Thân, Nguyễn Sinh Sắc... nơi đây là lớp học để ông dạy chữ cho con em trong vùng, đặc biệt vào khoảng tháng 7 năm 1901, Nguyễn Sinh Cung (tên của Chủ tịch Hồ Chí Minh thời niên thiếu) và cùng anh trai là Nguyễn Sinh Khiêm được phó bảng Nguyễn Sinh Sắc gửi sang đây để học chữ thánh hiền. Vốn là người thông minh, ham học, ham hiểu biết và có chí tiến thủ, sau nhiều lần thử tài, thầy cử nhân Vương Thúc Quý đã phát hiện ra năng lực, ý chí hơn người và hết sức tin yêu và quan tâm đặc biệt, gửi gắm nhiều kỳ vọng lớn lao của mình đối với học trò Nguyễn Sinh Cung. Ngôi nhà học đường này cùng người thầy đáng kính Vương Thúc Quý là môi trường tư tưởng, văn hóa tốt đẹp góp phần ươm trồng tài năng, nghị lực của Nguyễn Sinh Cung. Trong hai lần về thăm quê Chủ tịch Hồ Chí Minh đều hỏi thăm gia đình cử nhân Vương Thúc Quý. Người nói: "Thầy cử Vương là thầy học của Bác thời niên thiếu".

Năm 1990, nhà thầy cử nhân Vương Thúc Quý được xếp hạng là di tích lịch sử văn hóa Quốc gia.

Cây đa, sân vận động, đền Làng Sen

Cây đa, sân vận động, đền Làng Sen nằm ở trung tâm Làng Sen thuộc xóm Sen 3 và Sen 4 xã Kim Liên, Nam Đàn, Nghệ An cách nhà ông Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc khoảng 200m về hướng Bắc, nơi đây thường diễn ra các hoạt động văn hóa dân gian, in đậm trong tâm thức của nhiều thế hệ dân làng. Cây đa, sân vận động, đền Làng Sen không những biểu tượng văn hóa của nhân dân xã Kim Liên mà còn ghi dấu sự kiện quan trọng và đi vào lịch sử như một nhân chứng ghi lại những kỷ niệm sâu sắc trong hai lần Chủ tịch Hồ Chí Minh về thăm quê ngày 16/6/1957 và ngày 09/12/1961 và cũng chính tại nơi đây Chủ tịch Hồ Chí Minh đã nói chuyện thân mật với bà con xã Kim Liên và nhân dân Nam Đàn trong hai lần được đón Bác về thăm.

Cây đa, sân vận động, đền Làng Sen đã được xếp hạng là di tích lịch sử văn hóa Quốc gia năm 1991.

Di tích Núi Chung

Núi Chung là một quần thể di tích danh thắng của xã Kim Liên, nơi đây Danh sĩ Nguyễn Thiếp (1723-1804) đã từng ca ngợi: "Chung Sơn tam đỉnh hình vương tự, Kế thế

anh hùng vượng tử tôn" nghĩa là " Núi Chung có ba đỉnh hình chữ vua, nối nghiệp cha anh con cháu sẽ nở rộ những anh hào".

Núi Chung nơi căn cứ của Chung nghĩa binh - Đội sĩ tử của phong trào Cần Vương chống Pháp, dưới sự lãng đạo của tú tài Vương Thúc Mậu, nơi đây có Đền tháng cả thờ Xuân Lâm tướng quân Nguyễn Đắc Đài, một tướng giỏi Triều Trần; có lầu gác chuông, chùa Bảo Quang, lăng Quan Tả và là nơi Chi bộ Lâm Thịnh đã bí mật hoạt động ở đây từ những năm 1930 - 1931.

Nguyễn Sinh Cung tức Nguyễn Tất Thành tên gọi của Chủ tịch Hồ Chí Minh thời niên thiếu thường cùng với các bạn trong vùng lên đỉnh núi Chung ngắm cảnh quê hương, thả diều, kéo co, đánh trận giả và nhiều trò chơi thú vị khác. Núi Chung nơi ghi dấu và những chứng tích lịch sử của địa phương và những kỷ niệm êm đẹp trong quãng đời niên thiếu của Chủ tịch Hồ Chí Minh tại quê hương. Năm 1991 núi Chung đã được xếp hạng là Di tích lịch sử cấp Quốc gia.

Chùa Cần Linh - Ngôi chùa hang nghìn năm tuổi

Đại Nam nhất thống chí có đoạn viết: Vào đời Đường ý Tông, Cao Biền, một tướng giỏi, đồng thời cũng là nhà địa lý nổi tiếng được cử sang nước Nam làm Tiết độ sứ. Khi đặt chân lên đất Nghệ An, nhận thấy long mạch ẩn vào dãy núi Đại Huệ kéo dài về phía đông, tạo thành phần đầu của con rồng, biểu hiện tụ khí địa linh nhân kiệt, năm 886 Cao Biền đã cho dựng chùa ở đây để cầu may. Cao Biền đặt tên chùa là Linh Vân tự, nghĩa là chùa mây thiêng.

Ngoài tên gọi Cần Linh, chùa còn có tên Sư Nữ, vì các vị sư trụ trì ở đây là nữ. Vào cuối thời Lê, chùa được xây dựng lại đẹp hơn, trên mảnh đất cao ráo, thoáng đãng ở phía tây nam thành phố Vinh. Sách xưa ghi rõ, ngôi chùa thuộc làng Vang, tổng Yên Trường, huyện Chân Lộc, phủ Đức Quang. Chùa nhìn ra bến sông lộng gió, có giếng đá nước trong veo, trước chùa có hai cái ao như đôi mắt của rồng. Phía đông và Nam chùa có sông Cồn Mộc quanh năm nước chảy hiền hòa.

Trước đây, đã từng có hai vị vua đến thăm chùa, đó là vua Tự Đức và vua Bảo Đại. Đặc biệt, vua Tự Đức đã tặng chùa hai bức vọng bằng chữ Hán với dòng chữ Triện đề: "Vương Triều Đức Tự hiến cúng" cùng bức đại tự Cần Linh, ý nói chùa rất thiêng. Năm 1942, Sư bà Diệu Viên đã tổ chức đại tu ngôi chùa, bảo tồn được nhiều tượng cổ. Ngoài chiếc chuông đồng có niên đại lâu nhất Việt Nam, trên có khắc tên chùa, trong chùa hiện còn lưu giữ khoảng 70 pho tượng cổ và rất nhiều hoành phi câu đối. Đáng quý nhất là bức tượng Phật Thích Ca làm bằng gỗ mít, sơn son thiếp vàng, đặt ở ngay trung tâm nhà thượng điện, lòng từ bi, nhân ái của Đức Phật được thể hiện rất rõ trên từng đường nét tạo hình của pho tượng. Bức tượng này có giá trị cả về nghệ thuật điêu khắc lẫn niên đại ra đời, bức tượng đã thể hiện được lòng từ bi, nhân ái của Đức Phật. Kế tiếp sư bà Diệu Viên là Ni sư Diệu Niệm, trong 20 năm trụ trì đã trùng hưng ngôi chùa thành một ngôi chùa khang trang, là điểm sinh hoạt tâm linh cho nhân dân quanh vùng. Sau khi Ni sư Diệu Niệm qua đời, Ni sư Diệu Nhẫn đã kế tục và phát triển những thành quả mà bà đã gây dựng. Bằng sự thông tuệ của mình, chỉ hơn 10 năm trụ trì, ni sư Diệu Nhẫn đã xây dựng được 10 công trình nhằm mục đích trùng tu, bảo dưỡng địa danh được công nhận Di tích lịch sử, văn hóa cấp Quốc gia này. Cùng với quả chuông cổ có tuổi thọ hơn 300 năm, trước cổng tam quan của ngôi chùa, ni sư Diệu Nhẫn đã cho đúc một pho tượng Phật bà nghìn tay, nghìn mắt bằng đồng đỏ nguyên

chất, nặng 8 tấn được trộn lẫn với 2kg bạch kim, 3,1 cây vàng, đặt trên tòa sen có chiều cao 3m, rộng 2,5m. Đây là một trong những bức tượng lớn nhất Việt Nam từ trước đến nay.

Ngày nay, Chùa Cần Linh không chỉ là nơi thờ Phật, sinh hoạt văn hóa tâm linh của nhân dân quanh vùng, mà còn là điểm du lịch hấp dẫn du khách.

Đền Hồng Sơn

Toạ lạc trên một vùng đất đẹp giữa trung tâm thành phố Vinh, Tỉnh Nghệ An, đền Hồng Sơn là một trong nhưng di tích quý hiếm, có quy mô và cảnh quan lý tưởng, là công trình kiến trúc đẹp của thời Nguyễn. Nơi đây không chỉ là điểm tham quan du lịch hấp dẫn đối với khách du lịch trong nước và quốc tế mà còn là chốn thiêng liêng, nơi gửi gắm tâm linh của nhân dân thành phố Vinh, nhân dân Nghệ An và bách gia trăm họ.

Theo sách *An tĩnh xưa* và các văn bản còn lưu giữ tại di tích, đền Hồng Sơn trước đây là võ miếu linh từ được xây dựng từ đời trần để thờ Quan Vân Trường - vị tướng tài ba trung nghĩa thời Tam Quốc. Người có công giúp Lưu Bị gây nên nghiệp đế, lập ra nhà Thục, ông được người đời tôn vinh là vị thánh. Việt Nam là một dân tộc có tinh thần thượng võ, trọng đạo lý chuộng nghĩa tín nên đã thờ ông với tư cách là người đứng đầu hàng võ quan thời bấy giờ. Và tiếp đó, một con người đã làm rạng danh cho Vương triều nhà Trần đã được phụng thờ tại đây để xứng danh là một võ miếu đó chính là Trần Hưng Đạo.

Tại đền còn lưu giữ được 2 văn bia được khắc bằng chữ Hán Nôm, phần mở đầu của bia ghi rõ lịch sử đền: "Hoan Châu là vùng đất nhiều linh tích, mé đông Nam thành, riêng một gò thiêng cao vút sừng sững. Đó chính là đện Quan Phu Tử Thọ Đình Hầu thời Hán vậy. Đền được bắt đầu xây dựng vào năm Minh Mệnh 12(1831), do quan phiên trấn ở lỵ sở này là ông Nguyễn Đình Hưng xây dựng..."

Đền Hồng Sơn còn có tên gọi là đền nhà Ông, thời Pháp thuộc, phía bên kia đường Nguyễn Công Trứ, sát cạnh di tích có hội quán Hoa kiều, trong khuôn viên hội quán có đền Nhà Bà nên trong dân dã nhân dân thường gọi là đền Nhà Ông để dễ phân biệt.

Sau nhưng biến cố lớn lao của lịch sử dân tộc, đặc biệt là trong hai cuộc chống Pháp và chống Mỹ, nhân dân thành phố Vinh thực hiện tiêu thổ kháng chiến và chịu nhiều đạn bom của đế quốc Mỹ tàn phá. Số di tích, di sản văn hóa của ông cha để lại bị phá hủy gần như hoàn toàn, song đền Hồng Sơn vẫn tồn tại và cơ bản vẫn được giữ nguyên dáng vẻ kiến trúc thời Nguyễn.

Đền Hồng Sơn trở thành nơi hội tụ, quy tụ các thần linh (Vua, Mẫu, Phật, Thánh) ngự ở các đền, chùa trong thành phố Vinh và vùng phụ cận đã bị hư hỏng tàn phá, cũng về đây tạo nên sự đa dạng theo quan niệm "Tam Giáo Đồng Nguyên " trong tín ngưỡng thờ cúng dân gian của người Việt Nam.

Trong năm 1982, phường Hồng Sơn được thành lập và di tích Võ Miếu, Đền nhà Ông bấy giờ lấy tên địa danh của phường, nên tên Hồng Sơn ra đời từ đó. Như vậy từ khởi thủy đến nay tên gọi của đền luôn thay đổi để phù hợp với từng giai đoạn của lịch sử. Năm 1987, đền Hồng Sơn được nhà nước xếp hạng di tích cấp quốc gia. Nói về những giá trị lịch sử và văn hóa của Di tích đền Hồng Sơn, Tiến Sĩ Nguyễn Quang Hồng, khoa lịch sử trường đại học Vinh, một người đã có nhiều công trình nghiên cứu về Di tích cho biết:

Di tích lịch sử văn hóa đền Hồng Sơn được xây dựng trên vùng đất cao ráo, thoáng đãng, vị trí đẹp, xung quanh được bao bọc bởi khu dân cư của thành phố đang từng ngày thay da đổi thịt để hướng tới đô thị loại I.

Đền được thiết kế ngoảnh ra sông Cửa Tiền theo hướng Đông Nam. Nhân dân địa phương cho biết, trước năm 1954, vùng đất của đền được kéo dài đến trước cổng đền, tiếp giáp đến bờ sông Cửa Tiền, trên khoảng đất này trồng hai dãy dương liễu thẳng tắp, ở giữa có một am thờ và bờ sông được ghép đá thành bậc thang xuống sông tạo nên cảnh quan thoáng đãng, mát mẻ trước mặt đền.

Tuy vậy đền Hồng Sơn đã được bảo vệ tôn tạo giữ gìn cảnh quan di tích cổ xưa. Những cây đại, cây sanh, cây sung có độ tuổi gần 200 năm và các loại cây xanh vẫn được chăm sóc, toả hương thơm, tuy đền sát đường, gần chợ, nhưng vẫn giữ được không khí tĩnh mịch trong lành, vừa sâu lắng thâm nghiêm lại vừa linh thiêng của chốn đền đài.

Hiện nay, di tích văn hóa đền Hồng Sơn có 19 công trình kiến trúc với quy mô khá đồ sộ, hoàn hảo bao gồm cổng chính, cổng phụ, tường bao quanh, hồ bán nguyệt, tam quan, tắc môn, hai nhà bia, hai cột nanh, sân ngự uyển... Đặc biệt các công trình thượng điện trung điện, gác chuông, gác trống hai cột nanh, tháp miếu, các bia đá, hồ bán nguyệt... được tôn tạo từ thời Nguyễn, còn một số công trình khác tôn tạo mới sau này, như tòa Hạ điện mới được hoàn thành năm 1988 với nguồn kinh phí nhà nước và nhân dân công đức cho đền.

Tại cổng di tích ta thấy đôi cột nanh đội đèn cao lớn, phía trong có bậc lên thắp đèn. Thuyền đi ngoài sông Cửa Tiền có thể nhìn thấy ánh đèn toả sáng và thấy vững tâm hơn khi đi trong đêm tối sông nước mênh mông.

Bước vào đền, ta gặp ngay hồ bán nguyệt án ngự trước lúc vào cửa 2 bên. Hồ nằm trong khuông viên của đền vừa có tác dụng điều hòa không khí vừa có tác dụng như chiếc gương soi, trong hồ còn có hòn non bộ, tạo nên chiều sâu, tĩnh lặng thư thái tâm hồn. Đặc biệt trong hồ có mạch nước ngầm không bao giờ ngừng chảy dù hạn hán lâu ngày.

Sau khi được lý giải về những giá trị của các di tích phía tiền môn, du khách sẽ đến với Tam quan của di tích. Thông thường ở các di tích khác tam quan gồm ba cổng (một cổng chính ở giữa, hai cổng hai bên). Phía sau cổng chính là tắc môn. Cửa chính chỉ mở trong những ngày đi lễ. Nhưng ở đây tắc môn được xây vào vị trí cổng chính, được hai cổng phụ nối liền hai bên xây theo lối hai cánh cửa khép nên đi vào đền ta chỉ có thể đi bằng cổng phụ.

Đến với di tích đền Hồng Sơn, ngoài việc tìm hiểu các giá trị của các công trình, du khách còn được tìm hiểu về đặc trưng văn hóa của vùng này thông qua các hiện vật còn lưu giữ tại đền. Hai bên của sân ngoài được bố trí gác chuông có giá treo cố định. Chuông này của văn miếu trấn Nghệ An chuyển vào đây lưu giữ, chuông đồng nặng 522kg đường kính đáy 0,77m thân chuông cao 1m chu vi thân chuông 1,28m chuông có đúc nổi chữ Hán với bài ký chuông trong đó ghi rõ: "chuông được phép đúc và tấu nhạc ngày mùng 7 tháng 7 năm Quý Dậu (1813)" còn chuông của đền nhỏ hơn được treo ở thượng điện.

Trung điện là khu nhà có chiều cao hơn cả so với khu di tích, có thể nói trung điện là phần sáng giá nhất của công trình kiến trúc mang dấu ấn thời Nguyễn tại di tích này. Phía trước trung điện là sân trong, nối hạ điện và trung điện để lấy ánh sáng trời và điều hòa không khí. Mái chồng diêm chắc khoẻ tạo dáng dấp cổ kính, các cột cái to với chất liệu gỗ

quý, lại được sơn son thiếp vàng với đường nét tinh xảo, các mô típ tứ linh, tứ quý cộng thêm các hoạ tiết trên trần nhà bằng gỗ sơn son, ta càng niểu được sự uy linh của các nhân vật được thờ và sự tôn vinh của các triều đại phong kiến.

Thượng điện được kết cấu bốn mái có tầng lầu. Mái được uốn cong bốn góc. Trên mái có đắp nổi hình ảnh lưỡng long triều nguyêt. Còn bốn bên mái có đắp hình nghê phượng, các cột cái to với chất liệu gỗ qúy, kiến trúc chắc khoẻ đảm bảo tính khoa học kỹ thuật. Cả hai ngôi nhà trung điện và hạ điện có tuổi thọ gần 200 năm, bão tố lớn vẫn không hề lay chuyển. Và cả hai hai nhà hậu hiền bên phải và bên trái được xây dựng sát trung và thượng điện có kiến trúc hẹp chiều ngang nhưng chiều dài sâu hun hút, tạo nên sự uy nghiêm và hài hòa trong quần thể di tích, đồng thời tạo thế vững chắc bảo vệ phía ngoài trung thượng điện

Bàn thờ chính giữa gồm tượng quan Thánh Đế quân (Quan Vân Trường), hai bên là tướng Châu Xương- Quan Bình. Phía ngoài bàn thờ treo hai câu đối, dịch nghĩa như sau:"Mặt đỏ tấm lòng son cưỡi ngựa Xích Thố trung phong khi rong ruổi không quên vua Hán. Sử xanh đối đèn xanh cầm đao Thanh Long yễn nguyệt nơi khuất kín không thẹn với trời xanh"

Tại tòa trung điện, bàn thờ tập trung ở giữa chính điện: Bàn thờ phía trong cùng thờ Hùng Vương người có công dựng nước, tiếp đó là bàn thờ đức thánh Trần, vị nhân thần được thờ chính tại Di tích này. Chính vì vậy, phía bên trái cột cái có bức cuốn thư chạm trổ rất đẹp với bốn đại từ" Nam quốc vĩ nhân" dịch nghĩa "Vĩ nhân nước Nam" nội dung này nhằm ca ngợi đức Thánh Trần.

Ngày ấy, nơi đây còn chưa được công phu tô điểm nhiều nhặn để cho thành chốn cảnh trí đẹp như chiếc lẵng hoa đặt giữa lòng đô thị mà các nhà thơ và cả những khách du ngoại quốc bây giờ đều chung lời ngợi ca mà có lý do để cho thành phố Vinh, ở những con phố lâu đời nhất của khu phố cổ, nơi còn bảo lưu được bền bỉ nhất những gì là di sản thành quách năm xưa, cũng đồng thời là nơi bảo lưu được nhiều nhất là di tích của Trần Hưng Đạo.

Giữa những trang dòng chính sử cổ truyền, cuộc đời và sự nghiệp của ông ở đời Trần, vừa công bằng, vừa đầy đủ. Vì thế, không lấy làm lạ, khi thấy Trần Hưng Đạo trở thành hiện tượng và chủ đề tín ngưỡng được các đời hằng sùng mộ. Các triều đại xưa đều có sắc phong quí giá để ban tặng cho ông. Và đến thời nay, thì ở những nơi có đền miếu tưởng niệm và phụng thờ ông, khói hương vẫn luôn thơm ngát.

Như những bông sen thanh tịnh và ngát hương, ông còn toả sáng sự nổi bật của mình ở phương diện rèn tạo và kiên trì đạo lý cùng nhân cách của mình và cho những người làm quan chức chân chính ở thời đại của mình và cũng như ở nhiều thời đại khác.

Đền Hồng Sơn là một di tích quý hiếm của tỉnh Nghệ An, không chỉ ở quy mô đồ sộ, có đầy dủ công trình kiến trúc hòa hảo của một ngôi đền cổ kính, mà còn lưu giữu được nhiều hiện vật quý hiếm (383 hiện vật) với nhiều loại hình, chất lượng phong phú, có giá trị khoa học kỹ thuật, lịch sử văn hóa và tâm linh.

Di tích Cồn Mô

Cồn Mô thuộc phường Bến Thủy - TP.Vinh - tỉnh Nghệ An. Di tích nằm về phía đông nam - thành phố Vinh, ở điểm giao nhau giữa đường thiên lý Bắc Nam, đường ven sông Lam.

Thời Pháp thuộc, Bến Thủy gọi là Yên Dũng Hạ, Đệ Thập, sau Cách mạng tháng 8 năm 1945 gọi là xã Hưng Thủy, từ năm 1982 đến nay gọi là phường Bến Thủy. Trải qua các thời kỳ lịch sử, Bến Thủy chẳng những là vùng danh thắng non nước hữu tình mà còn là nơi trọng trấn, có vị trí chiến lược hàng đầu trên mảnh đất xứ Nghệ.

Trở về cội nguồn thế kỷ XI, Bến Thủy có vị trí quan trọng trong sự nghiệp xây dựng và bảo vệ quốc gia phong kiến Đại Việt. Lý Nhật Quang, con trai thứ tám của vua Lý Thái Tổ đã lập ra nhiều đồn trại ở Nghệ An, trong đó có đồn trại Vĩnh Phong (Bến Thủy) là lớn hơn cả. Đến nay vẫn còn đền thờ Lý Nhật Quang ở vùng phía bắc núi Quyết, gọi là Đền Cả. Núi Quyết, Núi Con Mèo (Kỳ Lân) và sông Lam là ba danh thắng của vùng đất này được quan hành khiển Nguyễn Trãi ghi vào sách *Dư địa chí*.

Từ thế kỷ XV trở đi, vùng đất xung quanh núi Quyết khá trầm uất, nhiều dòng họ từ các địa phương trong nước đã đến sinh cơ lập nghiệp ở đây. Do vị trí quan trọng của Bến Thủy, giữa thế kỷ XVI, nhà Lê đã cho dời dinh trấn thủ từ Lam Thành (Hưng Nguyên) về xây dựng tại Bến Thủy. Nhưng Bến Thủy chưa kịp khắc hoạ được một dấu ấn trong lịch sử về tầm vóc phát triển kinh tế, văn hoá...thì đã trở thành một bãi chiến trường tranh chấp quyền binh giữa các thế lực phong kiến Trịnh - Mạc (1570-1583), rồi tiếp đến Trịnh - Nguyễn (1627-1672).

Năm 1807, nhà Nguyễn dời trường thi hương từ Lam Thành (Hưng Nguyên) về dựng trên đất Yên Dũng Hạ. Cứ 3 năm một lần (không kể các kỳ ân khoa), chính quyền phong kiến lại tổ chức một kỳ thi để chọn nhân tài. Con em của Yên Dũng Hạ tham dự các kỳ thi Hương có người đã đỗ Hương cống (cử nhân). Tính từ khoa thi năm Canh Tý 1840 đến khoa thi năm Kỷ Dậu 1909, Yên Dũng Hạ có 7 vị đỗ cử nhân.

Nhằm động viên tinh thần hiếu học đối với con em địa phương, hội Tư Văn và nhà Văn Thánh thờ Khổng Tử được ra đời. Bến Thủy là địa phương giàu truyền thống yêu nước và cách mạng, đã có nhiều đóng góp to lớn vào sự nghiệp đánh giặc giữ nước. Theo gia phả họ Lê Viết ở làng Yên - Bến Thủy còn ghi lại tên tuổi những người trong họ đã có công lao với chúa Nguyễn, đó là: ông Doãn Toán - chánh đội trưởng ưu binh thời Lê Trịnh; ông Doãn Phòng là một vị tướng trong đội ưu binh của chúa Trịnh.

Trên con đường phát triển cuộc khởi nghĩa Tây Sơn, Dũng Quyết- Bến Thủy một lần nữa lại nằm trong tầm nhìn chiến lược của nhà quân sự thiên tài Nguyễn Huệ - Quang Trung. Nguyễn Huệ đã chọn địa điểm này để xây dựng kinh đô mới của đất nước vào thế kỷ XVIII. Nhân dân Dũng Quyết đã góp nhiều công sức như chuyên chở gạch, ngói, đá.... để xây dựng Phượng Hoàng Trung Đô.

Năm 1885, thực dân Pháp đánh chiếm Nghệ An, Vinh - Bến Thủy nhanh chóng trở thành trung tâm công thương nghiệp của tư bản Pháp - các nhà máy: Diêm, Điện, cá hộp, nhà máy sửa chữa xe lửa, nhà máy gỗ... tập trung ở Vinh - Bến Thủy với lực lượng hàng ngàn công nhân làm việc trong các nhà máy. Đa số là nông dân bị tước ruộng đất cày cấy, phải bán sức lao động với giá rẻ mạt cho bọn chủ Pháp. Bọn chủ xưởng gọi lớp thợ này là "thợ áo nâu" để phân biệt với lớp thợ người Bắc kỳ. Dù có thời gian làm công trong nhà máy đến năm thứ 2, thứ 3, họ vẫn bị coi là thợ không chuyên nghiệp và bị bọn chủ ngược đãi. Do ở gần nhà máy, nên sau giờ làm việc, phần lớn người thợ Yên Dũng Hạ, Đệ Thập về sinh hoạt với gia đình. Bởi vậy, ngoài ách áp bức của chủ xưởng, đốc công, cai ký, họ còn bị hương hào, lý dịch ở địa phương hà hiếp, đè nén... Trên vai họ, cùng một lúc bị hai tầng

áp bức của tư bản Pháp và phong kiến làng xã.

Do những điều kiện đặc biệt ấy công nhân và nông dân Vinh - Bến Thủy có mối quan hệ mật thiết trong các cuộc đấu tranh chống thực dân phong kiến.

Năm 1904, bà con nông dân Yên Dũng Hạ, Đệ Thập đã nổi dậy phối hợp với nông dân huyện Nghi Xuân (Hà Tĩnh) và khi khuân vác ở cảng Bến Thủy chống lại việc Rông-Cơ chiếm các bãi triền dọc sông Lam để tập kết lâm sản. Quyết liệt nhất vẫn là cuộc đấu tranh của nông dân Yên Dũng Hạ và Yên Dũng Thượng chống lại bọn tư bản Pháp chiếm đất lập nhà máy Trường Thi (1904-1908), buộc bọn chủ nhà máy phải bồi thường thiệt hại cho công dân hai làng.

Sau ngày Đảng cộng sản Việt Nam ra đời, Xứ ủy Trung kỳ được thành lập do đồng chí Nguyễn Phong Sắc làm Bí thư. Trụ sở đặt tại Vinh, đồng chí Lê Mao, Lê Viết Thuật là những người con Yên Dũng Hạ, Đệ Thập được bầu là ủy viên Xứ ủy Trung kỳ.

Cuối tháng 3 năm 1930, đồng chí Lê Mao được chỉ định làm Bí thư Tỉnh ủy lâm thời Vinh - Bến Thủy, trực tiếp lãnh đạo phong trào cách mạng Vinh - Bến Thủy và hai huyện Hưng Nguyên và Nghi Lộc.

Dưới sự lãnh đạo của Tỉnh ủy Vinh, các chi bộ cộng sản được hình thành trong các nhà máy, xí nghiệp và làng xã ở Vinh - Bến Thủy. Chiều ngày 15 tháng 1 năm 1930 gồm 300 công nhân các nhà máy cùng nông dân Yên Dũng Hạ, Đệ Thập tập trung tại Cồn Mô mít tinh do đồng chí Lê Mao chỉ đạo.

Ngày 20 tháng 1 năm 1930, cuộc mít tinh diễn thuyết lần thứ 2 diễn ra tại Cồn Mô gồm 700 người tham gia do đồng chí Nguyễn Phong Sắc chỉ đạo. Tiếp đó là các cuộc mit tinh, biểu tình của công nhân các nhà máy buộc chủ nhà máy phải giải quyết một số yêu sách của thợ.

Để ủng hộ công nhân các nhà máy đình công, tại Cồn Mô đã liên tục diễn ra các cuộc mít tinh, hội họp của quần chúng, vạch trần tội ác của bọn đế quốc, đồng thời đòi ngày làm 8 giờ, giảm sưu thuế và trả lại ruộng đất về tay dân cày.

Ngày 15 tháng 4 năm 1930, tại Cồn Mô diễn ra cuộc họp của Tỉnh ủy Vinh - Bến Thủy gồm các đồng chí: Lê Mao, Lê Viết Thuật, Nguyễn Lợi, Nguyễn Phúc, Nguyễn Viết Lục, Lê Doãn Sửu... đồng chí Nguyễn Phong Sắc - ủy viên Trung ương Đảng, Bí thư xứ ủy Trung kỳ về dự Hội nghị bàn về việc phát động cuộc biểu tình ngày quốc tế lao động 1/5/1930.

Từ tháng 4/1930, không khí chuẩn bị cho cuộc đấu tranh của các tầng lớp nhân dân ở Vinh - Bến Thủy hết sức sôi động. Các địa điểm như: Cồn Mô, đình làng Bường, Đền Tam Toà, Đình Trung... nhân dân thường tập trung nghe cán bộ diễn thuyết, nhiều nơi xuất hiện truyền đơn kêu gọi đấu tranh kỷ niệm ngày 1/5/1930. Thông qua chị Vi Nình, chị Đoan, chị Bảy (giao thông của Xứ ủy Trung kỳ) truyền đơn đã đến được các cơ sở vùng phụ cận Vinh - Bến Thủy, cờ đỏ búa liềm được cắm trên ngọn núi Quyết và các đình làng ở Bến Thủy.

Cao trào cách mạng 1930-1931, với đỉnh cao Xô Viết Nghệ Tĩnh được mở đầu bằng cuộc đấu tranh của công - nông Vinh - Bến Thủy, ngày 1/5/1930, đúng 5 giờ sáng, đội tự vệ được bố trí canh gác các ngả đường, sau tiếng trống lệnh từ trung tâm phát ra, cùng tiếng mõ, tiếng trống nhiều nơi trong vùng hưởng ứng. Nhân dân từ các ngả đường thuộc địa phận

Bến Thủy nô nức đổ về tập trung tại Cồn Mô. Chị Nguyễn Thị Hạnh (công nhân nhà máy Diêm) đứng lên diễn thuyết, kêu gọi quần chúng đấu tranh nhân ngày kỷ niệm quốc tế lao động 1/5/1930. Sau đó đoàn biểu tình của các xã lân cận kéo đến nhập cùng đoàn Yên Dũng Hạ, Đệ Thập, Đệ Cửu... đưa yêu sách lên tòa sứ Vinh. Hơn 1200 công nông Vinh - Bến Thủy xếp hàng dài hơn một cây số ào ạt diễu hành, lá cờ đỏ búa liềm được đồng chí Trần Cảnh Bình (người Lộc Đa) treo lên cột đèn ngã ba Bến Thủy. Hoảng sợ trước làn sóng biểu tình của quần chúng, kẻ thù dã man bắn vào đoàn biểu tình làm 7 người chết, 18 người bị thương và hơn 100 người bị bắt. Cồn Mô - Bến Thủy đã thấm đẫm máu đào của công nông Vinh - Bến Thủy.

Sau cuộc biểu tình ngày 1/5/1930, giặc Pháp và tay sai tăng cường truy lùng, bắt bớ những người tham gia biểu tình, chủ nhà máy sa thải hàng loạt thợ người Yên Dũng Hạ, Đệ Thập ra khỏi nhà máy, xí nghiệp. Trước tình hình đó, Xứ ủy Trung kỳ đã kịp thời ra thông báo đặt trách nhiệm cho các cấp ủy đảng vận động quần chúng đấu tranh đòi thực dân Pháp và tay sai "không được đụng đến công - nông Nghệ Tĩnh, không được đuổi công nhân phố Đệ Thập".

Ngày 10/5/1930, anh chị em công nhân các nhà máy cùng nông dân Yên Dũng Hạ, Đệ Thập tập trung tại Cồn Mô mít tinh cổ vũ tinh thần đấu tranh của quần chúng.

Ngày 14/7/1930, nhân kỷ niệm công xã Pari, hơn 600 nông dân Yên Dũng Hạ, Đệ Thập tập trung tại Cồn Mô mít tinh nghe cán bộ diễn thuyết.

Đầu năm 1931, thực dân Pháp và bọn tay sai khủng bố, tàn sát phong trào Xô Viết Nghệ Tĩnh rất dã man.

Ngày 30/4/1931, vào lúc 9 giờ tối tổ Công hội đỏ Yên Dũng Hạ, Đệ Thập đang họp bàn kế hoạch đấu tranh ngày 1/5/1931 đã bị địch phục kích bao vây, chúng nã đạn vào Cồn Mô làm các đồng chí Lê Viết Cường, Nguyễn Khắc Huy, Cao Trọng Đìu, Lê Khắc Nhẫn, Đinh Văn Vỹ trúng đạn hy sinh ngay tại chỗ và một số người khác bị thương.

Trong cao trào Xô Viết 1930-1931, số đảng viên và quần chúng cách mạng ở Yên Dũng Hạ, Đệ Thập bị địch bắn chết 8 người, 81 người bị bắt, bị tra tấn tù đày, 3 người bị chết trong nhà tù đế quốc, 7 ngôi nhà bị đốt cháy.

Phát huy tinh thần cách mạng 1930-1931 trong những năm 1936-1945 phong trào đấu tranh của nhân dân Yên Dũng Hạ, Đệ Thập vẫn tiếp tục phát triển.

Năm 1937 hàng nghìn dân cày Yên Dũng Hạ, Đệ Thập đã tập trung tại Cồn Mô đấu tranh bắt bọn chủ nhà máy Trường Thi hoàn lại 100 mẫu đất cho dân cày.

Trong những năm tiền khởi nghĩa các đội tự vệ, cảm tử các làng Yên Dũng Hạ, Đệ Thập đã chọn địa điểm Cồn Mô làm nơi luyện tập, học sinh kéo đến Cồn Mô may cờ đỏ sao vàng, mít tinh...Cồn Mô đã trở thành địa chỉ đỏ cách mạng của nhân dân Bến Thủy và các vùng lân cận trong suốt hai cuộc kháng chiến chống Pháp và chống Mỹ.

Cồn Mô trước năm 1930 là một mô đất cao 4m với diện tích rộng 4,104 m^2, cây cối rậm rạp, xanh tốt.

Để ghi nhớ những chiến tích tại Cồn Mô, Tỉnh ủy, Ủy ban nhân dân tỉnh Nghệ An, Ủy ban nhân dân thành phố Vinh đã ra quyết định số 1492/QĐUB ngày 3/1/1989 xây dựng tượng đài tại vị trí Cồn Mô, vật liệu xây dựng chủ yếu là gạch, xi măng và cát. Tượng đài

cao 10m, rộng 4m, trên cùng có biểu tượng hình cánh buồm mang ý nghĩa: "Cánh buồm đưa con thuyền cách mạng tiến lên thắng lợi" trên có hình búa liềm, mặt trước của biểu tượng có hình trống Xô Viết tượng trưng cho vũ khí đấu tranh của công - nông Vinh - Bến Thủy. Toàn bộ bệ tượng đài mỗi bên có 5 bậc tam cấp lên xuống. Xung quanh được xây hàng rào bảo vệ, có một cổng chính ra vào.

Hàng năm đến các ngày lễ lớn, UBND TP. Vinh và UBND phương Bến Thủy cùng nhân dân thành phố Vinh mang vòng hoa đến viếng, kính cẩn nghiêng mình trước đài tưởng niệm nhớ đến các chiến sĩ đã hy sinh và những sự kiện tiêu biểu trong phong trào Xô Viết Nghệ Tĩnh. Với ý nghĩa đó, tháng 2 năm 1997, Bộ Văn hóa Thông tin đã có quyết định công nhận Cồn Mô là một di tích lịch sử Văn hóa cấp quốc gia.

Ẩm thực Nghệ An - Phong cách chế biến độc đáo

Về xứ Nghệ thưởng thức những món lươn ngon

Đặc sản vùng miền không phải là các món độc lạ, đôi khi chỉ là cách chế biến một nguyên liệu quen thuộc theo phong cách riêng cũng khiến nhắc đến tên nguyên liệu ấy, người ta lại nhớ ngay về vùng quê ấy. Lươn xứ Nghệ là một đại diện.

Người Nghệ An có cách chế biến lươn rất đặc biệt, khiến các món ăn lươn xứ Nghệ chiếm được trọn vẹn cảm tình của người yêu ẩm thực khắp nơi.

Để làm lươn ngon, khâu sơ chế là quan trọng hàng đầu. Trước hết phải loại bỏ nhớt, dân gian thường dùng vôi bột, tro, giấm, nước sôi hoặc dùng các loại lá có bề mặt nhám như lá tre để tuốt các chất nhờn. Tùy theo yêu cầu của món ăn mà lươn có thể để nguyên con, rút xương hay cắt khúc. Lươn rất bổ dưỡng, chứa nhiều vitamin và chất khoáng; so với các loại như hến, tôm đồng, cua đồng... thịt lươn là loại có giá trị dinh dưỡng cao nhất. Vì thế, lươn thường được lựa chọn là thức ăn bồi bổ cho người bệnh, người già và trẻ nhỏ.

Lươn được chế biến ở dạng nướng, từ nướng truyền thống trên than hoa cho đến nướng bọc mỡ chài, bọc lá dứa... đã tạo cho món ăn thêm hương, thêm vị. Những miếng thăn lươn được dàn mỏng, tẩm ướp nước cốt nghệ, ớt, sả... bên trong cuộn thêm sợi mỡ nhỏ, được đặt nướng trên than hoa. Mùi lươn nướng chín thơm lừng lan tỏa khắp cả phòng.

Người Nghệ An chế biến lươn thành rất nhiều món ăn ngon, hấp dẫn. Trong đó, súp lươn cũng là món được nhiều người yêu thích. Không sánh đặc như các loại súp khác, nước súp của lươn giống như nước dùng, trong và ngọt. Lươn được lọc tách xương rồi chẻ đôi, nấu chín tới. Một bát súp lươn đúng chất Nghệ An có màu vàng óng của nghệ, màu xanh của rau gia vị, màu đỏ của ớt. Súp lươn xứ Nghệ được ăn cùng bánh mì hay bánh ướt. Chấm bánh mì với nước súp nóng hổi, thơm nức bạn sẽ cảm nhận được vị giòn thơm quyện với vị ngọt đậm đà đặc trưng thấm hương quê của mảnh đất đầu miền Trung nắng gió.

Ngoài súp lươn, cháo lươn cũng là món ăn không thể thiếu trong thực đơn lươn xứ Nghệ. Lươn không ninh cùng cháo mà được ướp cùng gia vị sau đó xào chín. Gạo nấu cháo được ninh nhừ nguyên hạt có pha thêm gạo nếp. Khi ăn mới trộn lươn cùng cháo, thêm gia vị, tiêu, ớt, hành răm thái nhỏ dậy mùi thơm nức. Cháo lươn ngon nhất là thưởng thức trong tiết trời se lạnh, vừa ăn vừa xuýt xoa trước hơi ấm xực của bát cháo và vị ngọt nồng của thịt lươn xào thật ấm bụng biết bao.

So với hai món trên, miến lươn có phần phổ biến hơn. Miến lươn được rất nhiều thực khách ưa chuộng, ở vùng miền nào cũng có thể dễ dàng bắt gặp các cửa hàng miến lươn theo công thức xứ Nghệ. Miến lươn có thể là miến xào hay miến nước. Nhưng có vẻ miến xào mang nhiều hương vị quê hương hơn. Miến được xào chín nêm nếm gia vị vừa ăn, sau cùng mới cho thịt lươn đã xào vào trộn đều, trút ra dĩa rắc thêm rau răm, hành tăm, ăn nóng.

Ngoài ra, còn có vô số món ngon từ lươn như lươn om lá lốt, lươn om nồi đất... Mỗi món đều có hương vị riêng nhưng không thể thiếu một vài hương vị chủ đạo như nghệ, mẻ, hạt tiêu, rau răm... tạo nên hương vị ẩm thực rất riêng và lôi cuốn. Với các món ăn đặc sản từ lươn, người Nghệ An hẳn sẽ vô cùng tự hào khi hương vị quê hương được bạn bè khắp nơi yêu mến và trân trọng.

Cơm nghèo với nhút mít - Một thời để nhớ

Để có được một hũ nhút mít ngon, người chế biến phải hết sức nhẫn nại. Mít non hái trên cây xuống, được gọt sạch vỏ, đặt lên một cái mẹt đã lót lá chuối. Rồi người làm bắt đầu băm quả mít, tỉ mẩn từ ngoài vào trong, sao cho cả xơ lẫn hạt đều phải nhỏ và đều.

Người Thanh Hóa thì xuýt xoa về nem chua với sự kết hợp hoàn hảo giữa tỏi, thịt sống, lá đinh lăng gói trong những lần lá chuối ngự tươi rói. Người Nam Định lại mơ màng với tô phở bò nước trong leo lẻo mà dậy lên hương vị mỡ màng, ngọt dịu của xương ống ninh kỹ. Người Lạng Sơn vung tay cười khoái trá kể về món vịt quay, heo quay, cao săng, khâu nhục... Giữa những gương mặt sôi nổi tự hào, người xứ Nghệ tưng tửng xen ngang: "Thua nhút mít quê choa hết!" làm rộ lên những tiếng cười chế giễu. Ừ thì nhút mít (hay nhút xơ mít), nghe cái tên đã thấy quê òm, ăn vài bữa không sao, để lâu dậy lên mùi thum thủm khó chịu... Ừ thì cách chế biến nó cũng như dưa muối, cà muối, tức là dùng muối trắng làm gia vị chủ đạo, để vài bữa cho lên men chua là ăn được. Thế mà chẳng người xứ Nghệ nào không quý nó.

Để có được một hũ nhút mít ngon, người chế biến phải hết sức nhẫn nại. Mít non hái trên cây xuống, được gọt sạch vỏ, đặt lên một cái mẹt đã lót lá chuối. Rồi người làm bắt đầu băm quả mít, tỉ mẩn từ ngoài vào trong, sao cho cả xơ lẫn hạt đều phải nhỏ và đều. Mà thứ mít non lắm nhựa, khi gọt vỏ rồi gặp gió là thâm sì ngay. Chỉ tội người chế biến vừa cật lực thái nhỏ, chốc chốc phải nhón một nhúm muối trộn vào phần đã băm xong để chúng không bị thâm đen. Nhút mà thiếu lá rau răm xanh non mơn mởn thì... không phải là nhút mít. Nhút mít có thể xào với lạc, ăn kèm rau quế, kinh giới, hay dùng nấu canh chua, hoặc chấm nước mắm pha đường với chanh tỏi. Vị của nhút mít chua thanh, vừa dai vừa giòn, đậm đà.

Giữa trưa, nghe tiếng băm mít đều đều của bà, của mẹ, đến lúc thức dậy, mẹt mít mãi vẫn chưa thấy đầy mà lưng bà và mẹ đã còng gập, đôi bàn tay thì đã đen sì, bám nhằng nhịt nhựa mít... Cái thời khó khăn, đói kém đến mức nhà chỉ có mỗi hũ nhút mít làm thức ăn mặn rồi cũng dần qua nhưng nhút mít vẫn có mặt trên mâm cơm của người xứ Nghệ, như thứ gia vị không thể thiếu.

Thấm thoắt, thời sinh viên đói khổ trôi qua, chiều nay ngồi trong bàn tiệc với mâm cao cỗ đầy, tay nâng đũa rồi lại buông. Thở dài chán ngán trước những món ăn quá cầu kỳ, chợt thèm cái vị chua, thanh đạm của xơ mít non muối mặn nhưng chẳng biết tìm đâu ra ở chốn phồn hoa này.

Độc đáo món chịn xồm của người Thái

Nghệ An không chỉ có non xanh nước biếc, du khách đến đây còn được thưởng thức những đặc sản mang đậm hương vị xứ Nghệ, trong đó phải kể đến món chịn xồm. Đây là món ăn hấp dẫn thực khách bởi vị ngon rất đặc trưng: bùi, chua, cay, béo, không ngậy.

Chịn xồm là món thịt chua của người Thái (Nghệ An). Thịt ăn kèm rau gia vị, chấm nước mắm rất ngon. Để làm món ăn này, có thể lấy thịt bò, thịt trâu, thịt lợn, chọn miếng thịt đặc, không có mỡ, bạc nhạc, rửa sạch, cắt thành từng miếng bằng bàn tay.

Sau đó đem nhúng qua nước sôi chừng nửa phút cho săn tái mặt ngoài, rồi vớt ra, để ráo nước, mới thái mỏng, phải thái ngang thớ thịt, thái miếng to. Cho muối vào đảo đều để ướp, lượng muối vừa ăn và phải là muối trắng, mặn quá nhạt quá hoặc muối không thuần khiết sẽ làm hỏng thịt.

Ướp được chừng một tiếng thì lấy một ít cơm nguội trộn với thịt, liều lượng cơm so với thịt khoảng một phần ba. Cơm phải là cơm tẻ và phải để thật nguội. Sau đó cho thịt vào ống nứa tươi mới tốt, nén thịt xuống vừa phải, không chặt quá, cũng không để thịt rời rạc quá, thịt sẽ không chua đều, rồi nút ống lại bằng lá chuối, lá dong, nút làm hai lớp, lớp thứ nhất vo tròn lá, đút sâu vào trong ống, lớp thứ hai dùng lá trùm miệng ống bên ngoài, lấy lạt buộc chặt. Xong, đem ống thịt bỏ lên gác bếp để lấy hơi lửa, dựng nghiêng kẻo chảy nước xuống.

Trong môi trường nhiệt độ cao vừa phải, yếm khí, thịt lên men sẽ "chín" và có vị chua. Ống thịt để trên gác bếp được khoảng ba ngày thì đem xuống, mở nút đổ thịt ra, đổ thính gạo vào trộn cho thơm, rồi lại cho thịt vào ống nứa, buộc lại, để lên gác bếp như cũ.

Những thao tác này phải làm nhanh kẻo thịt bị hấp hơi, bị tanh muốn thế thì phải chuẩn bị thính từ trước. Ống thịt chua để trên gác bếp khoảng ba ngày thì dùng được. Trước đây, người Thái còn lấy thịt thú rừng để làm.

Khi ăn, chỉ cần mở nút, lấy thịt ra đĩa, gắp miếng thịt bỏ vào trong các loại lá lộc thơm (lá chanh, sung, húng quế...) cuộn lại, đem chấm nước chấm đã được pha chế cho hợp khẩu vị (nước mắm ngon, tiêu, ớt... nhưng không cho tỏi vào vì thịt chua kỵ tỏi). Nhìn miếng thịt vẫn đỏ hồng nhưng đã chín bởi quá trình lên men, ăn thấy chua, bùi, cay, béo, không ngậy, với vị ngon rất đặc trưng.

Bánh mướt nặng tình người Xứ Nghệ

Nếu ai ở miền Bắc Trung bộ: Nghệ An - Hà Tĩnh thì không thể nào quên hương vị đậm đà của bánh Mướt. Loại bánh có vẻ đặc biệt ngay từ cái tên này là điều ngạc nhiên cho nhiều du khách khi thưởng thức.

Bánh mướt thoạt nhìn trông giống bánh cuốn của miền Bắc, bánh ướt ở miền Nam, nhưng khi ăn thử lại thấy hương vị riêng biệt, không lẫn vào đâu được.

Bánh mướt được làm từ gạo tẻ, gạo ở đây phải được ngâm trong nước sạch nhiều giờ, cho từng hạt gạo ngấm nước, nở đều và mềm rồi mới mang đi nghiền thành bột. Ngày trước bột thường được xay trong những cối đá, phải xay đi xay lại nhiều lần bột mới nhuyễn. Ngày nay hiện đại hơn, người ta nghiền bột bằng máy, vừa ít tốn thời gian mà bột cũng nhanh nhuyễn hơn.

Bột nghiền xong cũng chưa thể tráng ngay thành bánh được, phải để bột lặng trong

nước khoảng từ 2 giờ trở lên, người ta gọi đó là ủ bột. Ủ bột để khi tráng, bánh mới nở phồng, ăn mới dẻo dai.

Ở vùng Nghệ An - Hà Tĩnh, bánh mướt là món ăn được nhiều người yêu thích. Bánh mướt dễ ăn, chỉ cần ăn kèm một chén nước mắm vắt chanh với ớt tươi xắt lát cũng đã thấy ngon miệng.

Nếu dùng bánh mướt để đãi khách thì có thể dùng kèm với thịt heo nướng, bò nướng lụi, chả nem rán, bò lá lốt mỡ chài rất ngon. Đặc biệt hơn, bánh mướt ăn với bò hấp thố, bò nhúng dấm... cuốn bánh tráng, kèm rau xà lách và đủ loại rau thơm hấp dẫn.

Bánh mướt là món ăn gắn bó với người dân xứ Nghệ, vào những buổi sáng ngoài đồng ruộng, những bữa trưa đãi bạn bè, hay trong những dịp gia đình đãi khách phương xa. Bánh mướt là một phần không thể thiếu trong ẩm thực thường ngày của người dân nơi đây.

Về Nghệ An ăn Canh nó bún

Canh nó bún khi ăn có thể kèm với một số rau thơm lấy trong rừng. Nõn mây kết hợp với gạo tấm tạo ra vị ngọt, ngậy không gì bằng. Món này cũng thích hợp dùng cho người ăn chay mà vẫn không lo thiếu dinh dưỡng.

Với người Thái sinh sống ở vùng núi cao phía tây nam Nghệ An, cây mây không chỉ dùng để đan rổ rá, vật dụng hàng ngày mà còn là nguyên liệu của một món ăn ngon, bổ và rất lạ: canh nó bún.

Loại mây để nấu canh nó bún là mây nhiều gai, thường mọc dưới những tán cây rừng tái sinh sau một vài mùa phát rẫy, thân cây mềm và dễ gãy. Một nồi canh cho khoảng 5 - 6 người ăn cần khoảng 15 - 20 ngọn mây. Nõn mây được ngâm qua nhiều nước cho hết nhựa đỏ, đến nước cuối cùng thêm một chút muối sẽ bớt đi vị chát.

Khi nấu canh nó bún, thứ không thể thiếu chính là gạo tấm. Gạo tấm ngâm cho thật mềm rồi giã nhuyễn. Nõn mây ráo nước sẽ được xào với dầu ăn, nêm muối, bột ngọt và một ít hạt dổi, sau đó thêm nước và cho gạo đã giã vào đun cùng. Khi gạo đã thành cháo, mây cũng mềm và quyện với cháo là đạt. Bắc nồi canh ra, thêm hành, lá lốt, một ít cay tiêu rừng là có ngay một bữa ăn gia đình đầm ấm.

Canh nó bún khi ăn có thể kèm với một số rau thơm lấy trong rừng. Nõn mây kết hợp với gạo tấm tạo ra vị ngọt, ngậy không gì bằng. Món này cũng thích hợp dùng cho người ăn chay mà vẫn không lo thiếu dinh dưỡng. Canh nó bún rất tốt cho những người đang suy nhược về sức khỏe như người già, người ốm. Ngoài ra, đây cũng là món chính trong thực đơn của các chị, các cô đang có bầu trong bản.

3. HÀ TĨNH - NHỮNG CHẶNG ĐƯỜNG THƯỞNG LÃM DANH THẮNG VÀ ẨM THỰC

Du lịch Hà Tĩnh - Đi và nhớ

Biển Hải Thạch

Đến Thạch Hải, du khách sẽ được ngắm nhìn bãi biển phẳng lỳ, nước trong vắt, cát trắng tinh khôi, sóng vỗ nhẹ nhàng hòa vào tiếng vi vu của rừng phi lao xanh ngắt rộng 60 -

70m, chạy dài trên 10km.

Từ bãi tắm, du khách có thể tản bộ dọc theo bãi biển, dạo chơi trong rừng phi lao hoặc sử dụng các phương tiện cơ giới theo đường nhựa để đến với những điểm du lịch hấp dẫn trong quần thể khu du lịch.

Đi ngược về phía bắc, du khách sẽ đến điểm du lịch sinh thái Quỳnh Viên với nhiều khe suối, hang động đẹp như: khe Mưa Dông, ao Tăm, hang ông Duông, hang Lòn, hang Hớp, đền thờ vọng Lê Khôi,... Qua Quỳnh Viên là đền thờ Chiêu Trưng Đại vương, một di tích văn hóa nghệ thuật nổi tiếng đã được nhà nước xếp hạng. Du khách sẽ được thưởng ngoạn kiến trúc độc đáo của đền Lê Khôi được xây dựng từ thế kỷ XV (năm 1447) và thăm các đền Liễu Hạnh, Cá Ông, mũi Long Ngâm,... trong một không gian biển trời, non xanh, nước biếc hòa quyện, đền miếu hài hòa cổ kính mà thơ mộng. Tại khu lâm viên này, du khách có thể tham gia các loại hình giải trí như leo núi, câu cá và ngắm cảnh.

Đi ngược về phía nam, du khách có thể đến với bãi biển Thiên Cầm, tham quan di chỉ khảo cổ học Thạch Lạc. Đêm xuống, du khách có thể chiêm ngưỡng "thành phố ánh sáng" được tạo nên bởi hàng trăm ngọn đèn đánh cá mực của ngư dân trên biển. Với những ai có tính hiếu kỳ, có thể đóng vai người dân chài, theo thuyền của ngư dân ra biển để có được những cảm giác mới mẻ, lý thú khi câu cá, mực về đêm.

Khu du lịch Thạch Hải không chỉ thu hút du khách bằng vẻ đẹp tự nhiên mà còn bằng sự tiện lợi đối với mọi loại hình và đối tượng du lịch. Bãi biển Thạch Hải cách thị xã Hà Tĩnh 10km. Khoảng cách đó thật là lý tưởng, không quá gần đô thị để bị mất đi tính hồn hậu, hoang sơ và cũng không quá xa cho nhu cầu đi lại, giao dịch. Từ thị xã Hà Tĩnh, chỉ cần hơn 10 phút đi xe máy hoặc ôtô, du khách đã đến được bãi biển thơ mộng này. Khách ở gần có thể đưa gia đình bằng xe máy xuống tắm biển, ăn cháo cá, mực luộc kẹp bánh đa vào mỗi chiều hè sau giờ làm việc. Khách ở xa có thể đến đây để tắm biển, du lịch sinh thái và thưởng thức sự thi vị của đêm trong những căn nhà rộng ẩn mình dưới rừng phi lao. Khách du lịch sang trọng có thể vào nhà nghỉ Điện Lực với các tiện nghi hiện đại, tắm biển, thưởng thức đặc sản biển, chơi ten-nít, cầu lông, bóng chuyền,... Những ai chỉ quen với cuộc sống đô thị có thể thuê khách sạn ở thị xã và đi về chỉ trong vài chục phút.

Riêng với người dân thị xã Hà Tĩnh và các vùng lân cận, Thạch Hải là điểm thư giãn lý tưởng cho cả gia đình vào các kỳ nghỉ cuối tuần, thậm chí mỗi ngày trong suốt cả mùa hè. Vì thế, dù mới đưa vào khai thác 4 năm, nhưng khu du lịch sinh thái này đã thu hút trên 5 vạn lượt người trong và ngoài tỉnh đến tắm biển và du lịch vào mỗi mùa hè.

Một khu du lịch bãi biển có núi, rừng và quần thể di tích, bãi biển sạch đẹp, giao thông thuận tiện như Thạch Hải không có nhiều ở Việt Nam. Do đó, sau nhiều năm bị lãng quên, Thạch Hải đã được đánh giá đúng vị thế và tiềm năng vốn có. Việc phê duyệt quy hoạch chung Khu du lịch sinh thái biển Thạch Hải của Uỷ ban nhân dân tỉnh vào tháng 2/2002 đã đưa vùng biển này lọt vào tầm ngắm của các nhà đầu tư.

Cùng với sự phát triển đô thị ở thị xã và khu công nghiệp mỏ sắt Thạch Khê cũng như sự phát triển của đời sống xã hội trong tương lai, tiềm năng của Khu du lịch sinh thái biển Thạch Hải đã và đang thức dậy với sức vươn tích tụ từ hàng nghìn năm để trở thành một trong những điểm du lịch hấp dẫn du khách trong tương lai.

Biển Xuân Thành

Cách cửa Hội khoảng 5km về phía nam là bãi biển Xuân Thành (huyện Nghi Xuân). Bãi biển Xuân Thành kéo dài hơn 5km. Nước biển ở đây có độ mặn vừa phải, bãi rất thoải, có thể lội bộ ra xa ngót trăm mét.

Có lẽ chẳng ở đâu như Xuân Thành này: dọc bãi biển là con sông nước ngọt Mỹ Dương từ núi Hồng Lĩnh chảy về. Sông không sâu nhưng nước không bao giờ cạn. Vượt cầu tre qua sông là dải rừng rộng 50m, qua dải rừng là biển. Suốt một chiều dài mấy cây số, biển cứ vờn cát trắng, sông cứ chạy theo rừng, tạo nên một không gian thật thơ mộng...

Thật thú vị sau mỗi lần ngâm mình trong biển cả lại ngồi ngắm đảo Ngư, đảo Mắt, nhâm nhi thưởng thức những đặc sản biển... Với hệ thống dịch vụ ngày càng được mở rộng, Xuân Thành đang trở thành một địa chỉ hấp dẫn. Đến với Xuân Thành, bạn không chỉ về với biển mà như trở về với một vùng văn hóa đặc sắc.

Nếu từ huyện lị Nghi Xuân xuống, có thể ghé thăm rất nhiều di tích lịch sử.

Đền Chợ Củi

Từ cầu Bến Thủy theo quốc lộ 1A đi về hướng Nam 4km, rẽ phải, đi tiếp 200m nữa du khách sẽ thấy dưới chân núi Ngũ Mã, ẩn hiện trong vườn cây cổ thụ có một ngôi đền cổ kính uy nghi. Đó là đền Chợ Củi, còn gọi là đền Củi. Đền Củi thuộc địa phận xã Xuân Hồng, huyện Nghi Xuân, tỉnh Hà Tĩnh. Đến với đền Củi có thể đi bằng đường bộ, đường sông đều thuận lợi.

Trên mặt Tiền ở nhà hạ điện dài 9m, rộng 0,6m của ngôi đền có 4 chữ hán to: "Thánh mẫu linh từ". Nghiên cứu các tài liệu thành văn và khảo sát thực địa, có thể khẳng định vị thần được thờ chính trong đền Củi là thánh mẫu Liễu Hạnh. Hiện nay chưa tìm được niên đại ra đời của đền Củi. Khi Lê Khôi đến trấn thủ ở Nghệ An đã thấy có ngôi đền này nhưng quy mô còn rất nhỏ và lợp tranh. Sau nhiều lần trùng tu tôn tạo đền mới được lợp ngói. Diện mạo ngôi đền Củi ngày nay, có phong cách kiến trúc đậm đà dấu ấn thời Nguyễn.

Để nhớ công ơn ông Lê Khôi, người đưa lại cuộc sống ấm no cho mình nên sau khi ông mất (1446), nhân dân lập bài vị ông đưa vào phối thờ ở đền. Trong đền Củi còn thờ cả Hưng Đạo Vương, nhân dân tôn kính gọi là Đức Thánh Trần. Khuôn viên đền có diện tích rộng 1.040m^2 từ bờ sông Lam đi vào lần lượt có Tam quan, hồ Bán nguyệt, sân ngoài, sân trong (sân hạ điện), hạ điện, trung điện, thượng điện. Miếu cô Chín và bia đặt ở góc trái và góc phải phía trước sân ngoài. Hai góc phía trước sân trong là miếu Cô, miếu Cậu. Ba miếu trên đều thờ quân gia, thế thần của đức thánh mẫu Liễu Hạnh. Tam quan cùng với hệ thống miếu Cô, miếu Cậu tạo thành đai khép kín tách khu nội thất và ngoại thất thành 2 phần chính phụ rõ rệt. Cấu trúc các phần chính, phụ, thượng, hạ, tả, hữu, tiền hậu được bố trí theo một trục chính dọc theo tâm đỉnh cao dần về phía sau. Công trình vừa có tính liên hoàn, vừa tách biệt. Đây là kiểu thức kiến trúc khá phổ biến của đền chùa Việt Nam cuối Lê đầu Nguyễn. Tam quan khá uy nghi, cửa chính giữa có trụ cao 2,85m xây kiểu chồng diêm. Trên cùng có 2 con rồng cách điệu chầu nhau. Từ Tam quan đi vào 8m là hồ Bán Nguyệt. Hạ điện gồm 3 gian, 4 vì, 8 cột bằng lim. Tại gian giữa hạ điện có đặt Long ngai và tượng Hưng Đạo Vương trong tư thế ngồi.

Trung điện gồm 3 gian, 2 hồi, gian chính giữa gồm một bức tượng trong tư thế ngồi, đó là tượng Chiêu Trưng đại Vương Lê Khôi. Thượng điện nhỏ và cao hơn trung điện và hạ

điện. Thượng điện là nơi cung kính nhất, đặt bàn thờ tam tòa thánh mẫu gồm có 3 bức tượng làm bằng gỗ quý được sơn son thiếp vàng đang ngồi, mắt sáng, tai to, vẻ mặt trung hậu. Bàn thờ bên trái đặt một pho tượng, nhân dân gọi là tượng ông Hoàng Mười. Hàng năm ở đền Củi có 3 ngày đại lễ: ngày 3/3 âm lịch giỗ Đức thánh mẫu Liễu Hạnh; ngày 20/8 âm lịch giỗ Hưng Đạo Vương; ngày 10/10 âm lịch lễ hội Đức thánh Hoàng Mười.

Đền Củi đã được Bộ Văn hóa Thông tin ra Quyết định số 57/QĐ-VH ngày 18/1/1993 xếp hạng là di tích lịch sử văn hóa cấp quốc gia.

Đền Chiêu Trưng

Đền Chiêu Trưng còn gọi là đền Võ Mục, thuộc xã Kim Đôi nay là xã Thạch Bàn, huyện Thạch Hà. Đền xây dựng trên núi Long Ngâm, ngọn núi cuối cùng của dãy Nam Giới, từ đất liền uốn lượn ra biển làm bức bình phong án ngữ phía đông Cửa Sót. Ngọn Long Ngâm hình núi như trán con rồng chúi xuống biển sâu "Ai biết núi Nam Giới. Đá cũng hóa ra rồng" (thơ Bùi Dương Lịch).

Lê Khôi, thuỵ là Võ Mục con ông Lê Trừ anh thứ hai của Lê Lợi, cha mẹ mất sớm ở với chú Lê Lợi, tham gia nghĩa quân Lam Sơn từ ngày đầu cho đến lúc giải phóng hoàn toàn đất nước, có tên trong Hội Thề Lũng Nhai và danh sách 35 công thần khởi nghĩa. Lê Khôi làm quan trải 3 triều (Lê Thái Tổ, Thái Tông, Nhân Tông) lên tới chức: Khâm sai tiết chế thủy lục như dinh, Hộ vệ thượng tướng quân.

Năm 1443 ông được phái vào làm Tổng trấn Hoan Châu thời gian này ông chú trọng phát triển nông nghiệp đắp đập khai hoang lập làng. Năm 1446, phụng mệnh vua Nhân Tông, cầm quân đi đánh Chiêm Thành, trên đường trở về ông bị bệnh nặng, đoàn chiến thuyền đến Cửa Sót dưới chân núi Nam Giới thì ông mất. Triều đình làm quốc tang, thi hài ông an táng tại chóp núi Long Ngâm và cho lập đền thờ tại đó hàng năm quốc tế truy phong. Năm 1487, được vua Lê Thánh Tông tặng phong " Chiêu Trưng đại vương".

Đền Chiêu Trưng gồm 3 tòa được xây dựng năm Đinh Mão (1477) một năm sau khi ông mất, đến nay sau nhiều lần trùng tu song vẫn giữ được dáng vẻ ban đầu. Từ chân núi leo lên các bậc đá hai bên cây cối cổ thụ um tùm sừng sững hai cột nanh của đền. Qua cổng và vọng lâu vào đền Hạ là nơi đón tiếp quan khách về tế lễ, đền Hạ thoáng rỗng, đền Trung có treo bức hoành đề bốn chữ "Vạn khoảnh ân ba" (sóng ân muôn dặm). Một số nhà nghiên cứu cho rằng các đường nét khắc chạm ở trung điện đền Chiêu Trưng in đậm phong cách nghệ thuật điêu khắc đầu thế kỷ XVII đến nay vẫn còn bảo tồn được.

Hai bên trung điện là hai cửa nách thấp hẹp phải cúi đầu mới được đi lên Thượng điện, giữa Thượng điện trên hương án sơn son thiếp vàng là bức tượng Chiêu Trưng Lê Khôi bằng gỗ sơn son, nét chạm đẹp trang nghiêm phúc hậu.

Hàng năm vào ngày 1, 2 3 tháng 5 âm lịch là ngày giỗ và hội đền Chiêu Trưng, trước ngày chính giỗ thường có trận mưa rào chiều hoặc tối mồng 1. Nhân dân trong vùng nói rằng đó là trận mưa " tắm tượng" " rửa đền" đón khách thập phương về tế lễ. Sau tế lễ có rước kiệu đua thuyền trên sông từ Mai Phụ đến Cửa Sót.

Chùa và hồ Thiên Tượng

Nói đến vùng đất Hà Tĩnh, trước tiên là nói đến Núi Hồng với 99 ngọn vút cao trùng điệp. Vào năm Minh Mệnh thứ 17, Núi Hồng được khắc vào Anh Đỉnh là một biểu tượng

của thiên nhiên Việt Nam. Quanh Hồng Lĩnh là cả một kho báu về những câu chuyện huyền bí và hấp dẫn.

Tương truyền xưa vua Kinh Dương Vương lập đô thành đầu tiên ở đây và cưới cô con gái xinh đẹp của vùng Ngàn Hống sinh ra Long Vương tức Lạc Long Quân...

Một trong những thắng cảnh của Hồng Lĩnh là Chùa và Hồ Thiên Tượng đã được Bộ Văn hóa - Thông tin xếp hạng di tích danh lam thắng cảnh quốc gia.

Chùa Thiên Tượng thuộc xã Trung Lương, nằm trên ngọn núi Thiên Tượng. Chùa được dựng vào đời Trần, vốn là một thắng cảnh đẹp, đã có nhiều tao nhân mặc khách đến và để lại những bài thơ nổi tiếng. Phạm Sư Mạnh (thế kỷ XIV) trong bài *Sơn hành* có câu:

Hương Tượng phong cao môn bắc địa

Đồng Long hải khoát hộ nam chinh

Nghĩa là:

Hương Tượng núi cao có chùa là cửa đất bắc

Thế rồng vượt biển phù trợ cuộc nam chinh

Vua Thiệu Trị khi ra bắc đã ghé vào vãn cảnh chùa và đề thơ khắc vào bia đá. Thám hoa Nguyễn Huy Oánh (thế kỷ XVIII) khi đến thăm chùa đã viết:

Trải xem thế giới khắp ba nghìn

Đồi một là đây chốn Tượng Thiên

Ánh ỏi chim ca, vang tiếng kệ

Nhặt khoan tiếng suối, tỏ rừng thiền

Đến đầu thế kỷ XIX, chùa Thiên Tượng vẫn là ngôi chùa đẹp, là chốn u tịch, thâm nghiêm, nhưng vào năm Ất Dậu 1885, sau biến cố kinh thành Huế, vua tôi Hàm Nghi chạy ra Sơn Phòng, Hương Khê phát động phong trào Cần Vương thì vùng Hồng Lĩnh cũng trở thành nơi hoạt động chống thực dân Pháp. Vì vậy, thực dân Pháp đã cho đốt chùa và tàn phá chùa thành phế tích. Đến năm 1901, Tổng đốc An Tĩnh là Đào Tấn đã cho trùng tu xây dựng lại chùa.

Chùa Thiên Tượng có thượng tịnh, hạ tịnh, có Lưu Đức tháp và Thạch Sơn tháp, trong chùa có chuông Đại Hồng và nhiều tượng Phật có giá trị nghệ thuật cao... Khuôn viên chùa chừng 150.000 m^2 được giới hạn bởi hai suối lớn (suối Bắc và suối Nam) cả hai đều bắt nguồn từ đỉnh Thiên Tượng mà hợp thành. Đường lên chùa được xếp đá công phu theo từng bậc như thang đá. Từ chùa nhìn xuống thị xã Hồng Lĩnh đẹp như một bức tranh.

Từ chùa Thiên Tượng theo đường chim bay về phía đông nam chừng hai km là đến Hồ Thiên Tượng thuộc địa phận phường Bắc Hồng. Hồ nằm trên độ cao 100m, được tạo thành từ nguồn nước của Suối Tiên. Hồ Thiên Tượng có hình dáng đẹp, chiều dài 650m, chiều rộng 180m, sâu trung bình 8m, nơi sâu nhất khoảng chừng 15m. Diện tích mặt hồ hơn 100.000m^2 với dung tích 800.000m^3 nước tự nhiên trong sạch. Phía đông và tây hồ là vách núi dựng đứng, quanh hồ là những dải thông xanh soi bóng xuống mặt hồ phẳng lặng tạo thành bức tranh thủy mặc độc đáo, nguyên sơ giữa một thị xã trẻ trung đang vươn mình phát triển.

Hồ Thiên Tượng không chỉ là thắng cảnh đẹp, hấp dẫn du khách mà còn là nơi tĩnh dưỡng tâm hồn, là "trung tâm điều hòa nhiệt độ" và cung cấp nguồn nước trong lành cho nhân dân thị xã.

Dưới Hồ Thiên Tượng là Suối Tiên, tương truyền đây là nơi xưa tiên tắm và còn để lại dấu chân tiên trên đá Thạch Bàn. Quanh năm Suối Tiên rì rào chảy, tạo thành bản nhạc êm đềm bên Hồ Thiên Tượng giữa núi non xanh mát ngàn thông.

Hồ Kẻ Gỗ - Khu du lịch sinh thái

Trước đây chỉ được biết đến Kẻ Gỗ qua lời một bài hát, mang nặng tình yêu quê hương của tác giả Nguyễn Văn Tý. Nay trở lại Kẻ Gỗ mới thấy hết ân tình của người đã gửi gắm cả tâm tình của mình vào đó thật chẳng sai.

Nằm cách trung tâm thị xã Hà Tĩnh chưa đầy 20km về phía tây nam khu Bảo tồn thiên nhiên (BTTN) Kẻ Gỗ có diện tích tự nhiên 35,159ha, Hồ Kẻ Gỗ toạ ở địa phận hành chính của ba huyện Cẩm Xuyên, Kỳ Anh và Hương Khê thuộc tỉnh Hà Tĩnh.

Hồ Kẻ Gỗ được khởi công xây dựng vào ngày 26/3/1976 và hoàn thành vào ngày 26/3/1979. Nó là công trình đại thủy nông với trữ lượng 350 triệu m^3 nước, tưới cho gần 17.000 ha lúa, mùa, vùng đất thuộc huyện Thạch Hà, Cẩm Xuyên, thị xã Hà Tĩnh và phía bắc huyện Kỳ Anh. Hồ Kẻ Gỗ còn là nguồn cung cấp thực phẩm dồi dào cho các vùng dân cư với chiều dài hơn 30 km. Hồ len lỏi giữa các triền núi, như chiếc gương khổng lồ soi bóng những dãy núi, những rừng cây ngút ngàn.

Khu BTTN Kẻ Gỗ được bao phủ bởi rừng kín với nhiều loại cây cho gỗ có tên trong sách đỏ Việt Nam như lim xanh, sến mật, gụ, lau, vàng tâm, trầm hương, song mật, lát hoa, côm bạch mã, chùm bao Trung Bộ, bời lời vàng, v.v... Đây là khu hệ thực vật phong phú đặc trưng cho nhiều luồng thực vật của khu hệ thực vật bản địa Bắc Việt Nam, luồng thực vật Indonsia - Malaysia và luồng thực vật Hymalaya. Đến nay, tại khu BTTN Kẻ Gỗ đã phát hiện được 364 loài động vật có xương sống thuộc 99 họ. Gà lôi lam đuôi trắng, một trong ba loài gà lôi đặc hữu của Việt Nam đang trong tình trạng bị đe doạ tuyệt chủng, và nhiều loại quý hiếm khác. Trong 47 loài thú ở đây có 18 loài (chiếm 21%) được ghi vào sách đỏ Việt Nam và thế giới. Rừng Kẻ Gỗ cũng là xứ sở của các loại mộc lan, phong lan đẹp và quý như quế hương, tai tượng, tai trâu, đuôi chồn, nghinh xuân, phượng vĩ, v.v...

Tuy nhiên không tránh khỏi cơn lốc khai thác, của nhiều người dân cạnh khu BTTN, hay của bọn lâm tặc, bọn săn bắn động vật hoang dã. Làm sao Kẻ Gỗ giữ được sự hào phóng của thiên nhiên với những cánh rừng nguyên sinh xanh ngắt. Vào những ngày hè nóng nực khi nhiệt độ tại trung tâm thị xã Hà Tĩnh lên tới 37-38^{0}C, ở đây nhiệt độ xấp xỉ 30-32^{0}C. Trong những ngày đông giá rét, hy vọng thời tiết dễ chịu không phải là ước mơ quá vãng của thế hệ sau.

Giữa dòng nước chảy xiết vẫn có những loài cây sinh trưởng và toả bóng mát. Mặt hồ còn được điểm trang bởi nhiều ốc đảo nhỏ, mỗi ốc đảo là một thế giới riêng huyền bí.

Từ lâu, Kẻ Gỗ đã được đông đảo các nhà khoa học trong và ngoài nước đến tham quan, nghiên cứu. Ngành du lịch Hà Tĩnh đang xúc tiến lập các dự án đầu tư cơ sở hạ tầng cũng như hệ thống các dịch vụ để xây dựng nơi đây thành một khu du lịch sinh thái tổng hợp với nhiều loại hình giải trí như đua thuyền, lướt ván, leo núi, câu cá, cùng các khu thể thao tennis, cầu lông, bóng chuyền, xây dựng vườn thú, vườn chim, vườn cây cảnh. Kẻ Gỗ vẫn

mang nặng ân tình với những người con đi xa cũng như để lại những ấn tượng mặn mà cho ai một lần đến thăm.

Đình Đỉnh Lữ

Đình Đỉnh Lữ nằm ở xã Tân Lộc huyện Can Lộc (nay là huyện Lộc Hà), tỉnh Hà Tĩnh. Đình Đỉnh Lữ nằm cách trung tâm huyện Can Lộc 8 km về phía đông. Từ thành phố Vinh đi vào theo quốc lộ 1A đến thị trấn Nghèn, đi về phía đông 10 km là đến di tích. Đình nằm ngoài bìa làng ở phía tây nam xã Tân Lộc, phía bắc giáp làng Kim Anh, phía tây giáp làng Thụ Lộc, phía đông giáp xã Bình Lộc.

Đình gồm 12 công trình lớn nhỏ. Phía trước đình là hồ sen hình bán nguyệt, có hai tượng con voi nằm ở cửa, tiếp đến là cửa tam quan, trước cửa tam quan là tấc môn hình bán nguyệt có đề niên hiệu, ở giữa là ngôi đình chính. Phía tây là giếng nước và nhà kho dùng nấu cỗ, hai nhà vọng nằm hai bên đối diện 2 trục đình. Hai tượng quan văn và quan võ đứng hai bên được xây bằng đá. Giữa hai bức tượng theo hướng trục chính là nhà lồng luyện, cuối cùng là nhà Thượng điện và nhà dong. Toàn bộ di tích phía tây và phía bắc được bao thành lũy bằng đất cao 1m dài 60m... Do sự tàn phá của chiến tranh và thời gian di tích đã bị hư hỏng nhiều. Hiện nay di tích chỉ còn: nhà thượng điện gồm 5 gian, dài 8m rộng 4m, mái hình vòm lợp ngói vảy, trang trí hình rồng phượng; hai tượng quan văn quan võ và nhà lồng luyện nơi thắp hương thờ tự được xây theo hình vòm bốn bên có bốn hình rồng chầu. Kiến trúc đình rất đơn giản, được xây dựng theo hình thức đối xứng các bức chạm trổ chưa có tính đặc trưng, nguyên liệu chính là gỗ và gạch ngói thủ công.

Đình Đỉnh Lữ được xây dựng vào đầu thế kỷ XVIII để thờ Nguyễn Xí - một vị tướng giỏi của Lê Lợi. Từ khi hoàn thành đến nay, đình Đỉnh Lữ trở thành nơi sinh hoạt văn hóa tâm linh của nhân dân. Hàng năm cứ vào trung tuần tháng Giêng và ngày 20 tháng 5 (âm lịch) nhân dân lại tổ chức tế lễ và các hoạt động văn hóa như đốt pháo, chơi cờ, hội vật...

Làng Tân Lộc chuyên canh nông nghiệp nhưng ruộng đất bạc màu, hàng năm thường bị mất mùa do lũ lụt, hạn hán. Tuy nghèo khổ nhưng nhân dân ở đây luôn mang trong mình truyền thống yêu nước chống ngoại xâm, lòng tự tôn dân tộc và tinh thần hiếu học. Từ khi có các tổ chức yêu nước ra đời, truyền thống tốt đẹp ấy được nảy nở ở Tân Lộc. Trong thời gian tổ chức Tân Việt phát triển mạnh ở Hà Tĩnh, đội ngũ thanh niên trí thức yêu nước trong làng đã hăng hái tham gia hoạt động cách mạng, tiêu biểu có: Hoàng Khoái Lạc, Hoàng Kỳ, Hoàng Liên, Phan Gần, Mai Cát, Mai Đỉnh, Nguyễn Cứ, Nguyễn Cường, Nguyễn Thân...

Sau ngày Đảng cộng sản Việt Nam ra đời, những thanh niên này đã bí mật nhóm họp ở đình làng và tuyên bố ly khai Tân Việt. Dưới sự chỉ đạo trực tiếp của đồng chí Trần Hữu Thiều (quê ở Anh Sơn, Nghệ An)- Bí thư Tỉnh bộ Lâm thời Hà Tĩnh, chi bộ Đỉnh Lữ được ra đời. Chi bộ gồm 5 đồng chí: Mai Cát, Nguyễn Cứ, Hoàng Khoái Lạc, Mai Đỉnh và Phan Gần. Đồng chí Hoàng Khoái Lạc được bầu làm Bí thư Chi bộ.

Thực hiện Nghị quyết của Chi bộ, trong buổi lễ Khai Hạ đồng chí Nguyễn Cứ đã đưa yêu sách cho địa chủ đòi chia lại ruộng công điền, công thổ cho nông dân nhưng không được chấp nhận. Đến sáng ngày 20 tháng 5 năm Canh Ngọ, khi bọn hào lý đang tế lễ tại đình, Chi bộ lãnh đạo trên 1000 nông dân Đỉnh Lữ đã kéo đến bao vây đình làng. 3 đại biểu nông dân là Mai Thuật, Nguyễn Kỳ và Lưu Ngung đã thay mặt nhân dân đứng lên đòi bọn hào lý phải trả lại số ruộng công điền công thổ cho dân. Sau 3 giờ, lý trưởng Nguyễn Trực

Ẩm thực Hà Tĩnh - Đâu chỉ có hương vị bánh Cu đơ

Cu đơ Hà Tĩnh với bát nước chè xanh

Những ai dù ở Bắc hay Nam cũng không lạ gì khi nghe đến tên "Cu đơ Hà Tĩnh", đã có nhiều nơi làm kẹo Cu đơ nhưng đến với Hà Tĩnh kẹo Cu đơ với vị ngọt đậm đà, cùng với bát nước chè xanh vừa thơm vừa chát, 2 vị hòa tan vào nhau rất thú vị.

Kẹo cu đơ có hình tròn như chiếc gương, nhìn bề ngoài thô ráp và sần sùi nhưng lại rất thơm, có vị đậm đà của mật mía, thơm cay cay của gừng tươi, cái giòn tan của lạc và bánh tráng vừng. Miếng bánh vừa dai, vừa ngọt, vừa thơm lại vừa cay... ăn rất "lạ miệng".

Kẹo cu đơ ngày nay, cầu kỳ và bắt mắt hơn nhiều. Lạc được chọn làm nhân phải là lạc đồi, giòn, đều hạt, vỏ ngoài mỏng và bóng. Mật mía phải là thứ mật sánh, thơm và đặc như mật ong. Bánh tráng không quá dày cũng không quá mỏng, phải có vừng và gừng ở đều vỏ bánh.

Cầm miếng bánh cu đơ trên tay vừa nặng, vừa chắc, cắn miếng bánh phải dẻo quẹo, nồng nồng cay cay của gừng và thơm bùi của lạc, đấy mới là chiếc bánh chuẩn và ngon. Ăn cu đơ và nhâm nhi bát nước chè xanh cùng đôi câu chuyện thấy cuộc sống và con người xứ Nghệ thật đôn hậu, một nét văn hóa độc đáo.

Đây cũng là "đặc sản" đặc trưng nhất của người Hà Tĩnh bởi nó chất chứa hương vị thiên nhiên và hơi thở cuộc sống. Vị ngọt của Cu đơ như sự hiền hòa nhân hậu chịu thương chịu khó. Vị chát của chè xanh như những thăng trầm, khắc nghiệt của thiên tai mà con người nơi đây quanh năm phải gánh chịu. Có lẽ vì thế, khắp một dải miền Trung, mà du khách đi qua vẫn nhớ về kẹo Cu đơ, nước chè xanh của người Hà Tĩnh.

Bánh bèo Hà Tĩnh

Bánh bèo là một loại bánh dân dã và không phải là đặc sản riêng của vùng nào mà có ở khắp các miền đất nước như Huế, Nghệ An, Quảng Bình... Khác với bánh bèo ở các nơi khác, bánh bèo Hà Tĩnh mang một sắc thái ẩm thực riêng.

Bánh bèo ở Hà Tĩnh được làm từ bột lọc, nhân trong làm từ tôm non bóc vỏ hoặc từ thịt nạc được xào lên cùng với hành khô, sau đó ăn kèm với rau thơm, bánh bào khi ăn được cho ít tương ớt nó tạo nên vị vừa cay, vừa chua ngọt của chanh đường rất hấp dẫn.

Bánh bèo dù ăn nóng hay nguội đều ngon và hấp dẫn. Khi ăn nóng, kèm nước mắm cay trong những ngày trời se se lạnh sẽ thấy ấm lòng. Còn khi ăn nguội, bánh hơi dai, giòn mang vị đậm đà.

Bánh đa vừng

Ở Hà Tĩnh có một món ăn dân dã, rẻ tiền mà thật ngon, đó là món bánh đa. Vùng nào, chợ nào, quán nào cũng có nhưng nổi tiếng nhất vẫn là bánh đa Chợ Tỉnh, Chợ Cầy, Chợ Hội...

Bánh đa ở những vùng này dầy, to, giòn và đặc biệt là có rất nhiều vừng đen, ăn vừa béo, thơm, vừa giòn, khi đói có thể ăn trừ cơm, chỉ thấy no mà không thấy chán.

Bánh đa ở Hà Tĩnh được làm hoàn toàn bằng gạo ngon, không pha thêm ngô, thêm sắn như ở nhiều nơi khác. Thông thường khi làm bánh đa, người ta chọn loại gạo gié vụ mùa,

buộc phải ký nhận vào bản yêu sách và sai Mai Ký mang sổ điền ra trả cho dân 36 mẫu. Sau đó quần chúng còn bắt hào lý phải nộp sổ sách, giấy tờ và con dấu cho thôn bộ nông hội, từ đó nông hội đã đứng ra quản lý và điều hành mọi công việc trong làng.

Đình làng Đỉnh Lữ được chọn làm nơi làm việc của chính quyền Xô Viết năm 1930. Ngay sau khi ra đời các Xã bộ nông đã ban hành những chính sách thiết thực như:

Về chính trị: Nông hội thực hiện các quyền tự do dân chủ cho nhân dân. Mọi người đều được quyền tham gia công tác trong thôn xã, hưởng mọi quyền lợi của làng xã. Nam nữ bình đẳng trong mọi công việc, như tự do luyến ái, tự do xây dựng hạnh phúc gia đình. Trong khi thực hiện các quyền dân chủ với dân, nhiều phần tử phản cách mạng bị trừng trị. Tự vệ được phát triển mạnh, có huấn luyện, trang bị vũ khí để làm nhiệm vụ canh gác, giữ gìn trật tự; các vụ xích mích trong thôn xóm được hòa giải một cách êm đẹp.

Về kinh tế: các làng Xô Viết đã thu lại cho nông dân hàng ngàn mẫu ruộng đất công bị bọn địa chủ cường hào bao chiếm trái phép. Nông hội còn đòi lại hàng nghìn tạ thóc, hàng vạn đồng bạc quỹ chia cho dân nghèo. Phong trào đòi giảm tô, xóa nợ, tăng tiền công, giảm giờ làm việc thu được nhiều kết quả. Một số nợ công ích bị bãi bỏ, nợ lãi tư nhân bị giảm xuống một nửa. Nhiều khoản thuế bị tuyên bố xóa bỏ. Nhân dân hăng hái tăng gia sản xuất chống đói. Phong trào đào mương, đắp đập chống lụt, chống hạn được phát động. Nhiều đập nước được đào đắp từ thời bấy giờ đến nay vẫn còn như: Khố Nội, Thượng Hà... Ở một số nơi đã xuất hiện lối làm ăn tập thể: nhân dân đem số ruộng công mới lấy lại được góp làm của chung, cùng nhau cày cấy, thu hoạch rồi phân phối theo ngày công, có trích quỹ công ích, quỹ tích lũy để cứu trợ người nghèo, giúp tự vệ luyện tập. Có nơi đã lập phường cày, cấy, phường lợp nhà để giúp nhau.

Về văn hóa - xã hội: các Xô Viết tổ chức bài trừ các hủ tục mê tín dị đoan, cầu cúng, bói toán, rước xách, tế lễ; cấm hút thuốc phiện, nấu rượu, đánh bạc; giáo dục và trừng trị trộm cắp, lưu manh; bỏ tục lệ nặng nề trong tổ chức ma chay cưới hỏi. Hội phụ nữ có nhóm "hộ sản" giúp nhau sinh đẻ. Việc học chữ quốc ngữ phát triển mạnh, các thôn xóm đều có lớp học với hàng trăm người tham gia. Đình Đỉnh Lữ là nơi học chữ quốc ngữ của nhân dân lúc bấy giờ.

Tháng 8 năm Canh Ngọ (1930), dưới sự lãnh đạo của Tổng ủy, trên 1000 quần chúng trong các làng ở Tổng Phù Lưu đã tập trung tại đình Đỉnh Lữ làm lễ tang đồng chí Hồ Ngọc Tàng - cán bộ của Xứ ủy Trung Kỳ bị địch phục kích và bắn chết tại làng. Đám tang đã trở thành cuộc biểu dương lực lượng quần chúng ở Can Lộc.

Trước kia xung quanh đình cây cối rậm rạp, có nhiều huyền thoại thần linh nên ngoài ngày lễ ít ai qua lại. Đây là cơ sở thuận lợi để các đồng chí cán bộ hoạt động bí mật trong thời kỳ địch khủng bố.Từ ngôi đình này nhiều tài liệu, tuyền đơn của đảng đã đến từng thôn xóm vận động nhân dân đấu tranh kỷ niệm cách mạng Tháng Mười Nga (7/11) và Quảng Châu Công xã (12/12) năm 1930.

Trải qua bao thăng trầm của lịch sử, đình làng Đình Lữ đã trở thành biểu tượng của truyền thống cách mạng oanh liệt, là niềm tự hào to lớn của nhân dân Can Lộc. Ngày nay đình trở thành nhà truyền thống của xã. Với những giá trị to lớn về lịch sử văn hóa, năm 1988 đình Đỉnh Lữ đã được Bộ Văn hóa công nhận là di tích Lịch sử cách mạng Quốc gia.

vừa dẻo, vừa thơm, không dùng gạo xay từ các vụ lúa trước, năm trước vì lúa để lâu gạo mất chất.

Khách cầm bánh, xé nhỏ từng miếng, chấm với nước mắm cốt pha chanh, ớt cay xè, có vài giọt cà cuống thì càng ngon tuyệt. Ăn bánh cặp bạn sẽ có cảm giác vừa giòn, vừa mềm mềm, thơm, béo, ngon ngọt, cay.

Ở Hà Tĩnh người ta còn ăn bánh tráng xúc nham (gỏi) bắp chuối, hến xào...

Gỏi cá đục

Về với mảnh đất đại thi hào Nguyễn Du, là cái nôi của ca trù... chúng ta lại được thưởng thức nhiều món ăn được chế biến từ biển, trở thành nét văn hóa riêng của làng biển.

Cá đục dài khoảng 13-18cm, thân to hơn ngón tay cái, sống gần bờ biển, có hình dạng tương tự loài cá bống nước ngọt. Cá đục có thể chế biến được rất nhiều món ngon vì thịt chắc, trắng, có vị ngọt và hầu như mùa nào cũng có.

Ăn gỏi cá đục nhất thiết phải có rau thơm và các loại lá sung, lá đinh lăng, lá xoài non.., cùng với xoài xanh, khế chua, chuối xanh thái lát mỏng, khi ăn dùng bánh đa nem cuộn rau với cá, chấm với nước lèo. Khi ăn gỏi cá đục, bạn sẽ cảm nhận được vị béo của cá, vị bùi của cùi dừa, vị cay, vị chua lẫn vị thanh thanh, ngọt ngọt rất đặc biệt.

Ram bánh mướt

Ai đến Hà Tĩnh mà chưa ăn bánh mướt cuốn với ram thì thật là uổng phí. Ram làm từ miến, thịt, ớt tiêu, nấm, lá lốt cuốn với bánh ram làm từ bột gạo... rán vàng. Không như nem các nơi khác.

Khi ăn ta cuốn ram với bánh mướt chấm với nước mắm tỏi ớt, hương vị không thể chê vào đâu được. Nếu bánh cuốn ram ăn vào buổi sáng sớm thì Ram rau sống lại ăn bất cứ khi nào.

Ram theo tiếng Hà Tĩnh dùng chỉ món nem rán, là món ăn nổi tiếng, góp phần làm nên hương vị ẩm thực Việt Nam. Nhưng ăn ram ở Hà Tĩnh, sẽ cảm nhận một hương vị thật khác. Bánh mướt là cách gọi khác của bánh cuốn, bánh ướt, ưa dùng của xứ Nghệ. Bánh mướt đơn giản chỉ cần chấm mắm, thường ngày là bánh mướt cuốn chả, sang hơn là canh gà bánh mướt. Người miền Bắc thường cuốn mướt với nhân thịt, khi tráng cho nhiều mỡ, nhưng người miền Trung bánh mướt để không nên khi ăn thưởng thức được hương vị mát lành, thanh đạm.

Ram mướt là thức bánh kết hợp hài hòa hai loại khác nhau, vừa giản dị vừa tinh tế, ăn vào giòn mà dẻo, béo nhưng không ngấy. Tuy cách chế biến khác nhau nhưng cả hai loại bánh cùng được làm từ gạo nếp, ngon, trắng, dẻo. Nếp được xay nhuyễn thành bột, trộn muối, đổ nước ấm, nhào cho chắc, mịn. Người làm bánh khéo léo phải biết lấy lượng bột vừa đủ, bánh mỏng nhưng dai.

Mỗi đặc sản của một vùng nơi đây góp phần tăng thêm vẻ đặc sắc của văn hóa ẩm thực Hà Tĩnh. Những món ăn bình dị nhưng nó cũng có sức hấp dẫn riêng đối với mỗi du khách, ai chưa được thưởng thức những món đặc sản Hà Tĩnh xin một lần ghé qua, mọi người có thể mua để làm quà cho bạn bè, người thân và chắc chắn sẽ chẳng ai có thể quên được hương vị mộc mạc, dân dã còn đọng lại mãi trong từng món ăn ở nơi đây.

4. QUẢNG BÌNH - SỰ LỰA CHỌN SÁNG SUỐT CHO MỖI CHUYẾN HÀNH TRÌNH

Du lịch Quảng Bình - Chiêm ngưỡng hang động thiên nhiên kỳ thú

Động Phong Nha - Di sản thiên nhiên tuyệt đẹp

Thuộc vùng núi đá vôi Kẻ Bàng, xã Sơn Trạch, huyện Bố Trạch, tỉnh Quảng Bình, cách thành phố Đồng Hới 50km về phía tây bắc, động Phong Nha được coi là "Thiên Nam đệ nhất động" của Việt Nam, được che chở bởi những cánh rừng nhiệt đới.

Từ sông Son, du khách đi hơn 30 phút để tới động Phong Nha. Đến trước cửa động, cảnh núi non sông nước quyến rũ, thiên nhiên hùng vĩ với vô vàn hình ảnh kỳ thú hiện ra như khêu gợi trí tưởng tượng của con người.

Cửa động hình thang, rộng khoảng 20 - 25m, cao 10m, có nhũ đá lô nhô. Bơi thuyền qua cửa hang, cảm giác oi nồng của mùa hè nơi miền Trung gió Lào lập tức biến mất, càng vào sâu ánh sáng càng nhạt dần rồi mất hẳn, một thế giới u linh, kỳ thú... hiện ra.

Theo các nhà khoa học, quá trình phong hóa tạo thành hang động ở Phong Nha là quá trình tự nhiên đã diễn ra từ cách đây 250 triệu năm. Dạng địa hình chính của Phong Nha-Kẻ Bàng là núi đá vôi và núi đất, độ cao trung bình 600 m, thành hẹp, vách đứng. Động Phong Nha nằm ở phần đông nam khối núi đá vôi Kẻ Bàng trong một vùng đá vôi bị phong hóa mạnh, diện tích khoảng 10.000km^2, kéo dài 200km trên phía bắc dãy Trường Sơn, thông cả sang Lào. Ở khối núi đá vôi này có hiện tượng nước chảy ngầm. Dòng chảy trên mặt có thể nhìn thấy là các con sông Son, Troóc, Chày, Rào Thương bắt nguồn từ các con suối nhỏ, đến hang Én thì suối lớn chảy ngầm vào lòng núi đá vôi để tạo thành các hang động.

Với chiều dài 7.729m, sâu 83m, cao 50m với rất nhiều nhánh hang phụ lớn nhỏ bao gồm cả hang Bi Kí, hang Tiên và hang Cung Đình. Đây là loại hình động nước chảy ngầm trong lòng núi với nhiều thạch nhũ đặc trưng. Tương truyền rằng, chính những măng đá rũ xuống ở cửa hang đã góp phần tạo nên cái tên đầy thi vị "Phong Nha", tức là "Gió luồn qua kẽ răng".

Phong Nha nổi tiếng với những khối đá độc đáo được đặt tên theo các hình dạng tự nhiên như "Sư tử", "Kỳ lân", "Vô chầu", "Cung đình" hay "Tượng Phật". Sau khoảng 19km chảy ngầm dưới dãy Trường Sơn, dòng sông hiện ra ở cửa hang mang một màu nước xanh biếc vào mùa khô và sắc đỏ vào mùa mưa. Du khách cũng có thể khám phá sự kiến tạo các măng đá, thạch nhũ tại một vài trong số 14 phòng bên trong hang động. Bên trong khoảng 1km là hang Bi Kí, một nhánh phụ nằm sâu trong động Phong Nha cách cửa động khoảng 600m. Người ta tin rằng có một khoảng thời gian nào đó từ thế kỷ IX đến thế kỷ XI, người Chăm đã chọn nơi đây làm nơi thời cúng.

Động Tiên Sơn

Động Tiên Sơn hay động Khô là một động đẹp nổi tiếng ở khu vực Phong Nha-Kẻ Bàng. Đường lên Tiên Sơn quanh co uốn lượn trên lưng chừng núi, ở độ cao so với mực nước biển khoảng 200m. Cửa vào động Tiên Sơn nằm cách cửa động Phong Nha khoảng

1.000m, động được phát hiện năm 1935, ban đầu, cư dân địa phương gọi động này là động Tiên, do vẻ đẹp kỳ bí thần tiên của nó. Sau này khi tìm ra động Phong Nha là động nước nên người ta gọi động Tiên Sơn là động Khô.

Động Tiên Sơn có chiều dài là 980m và dù không nối với nhau, nhưng động Tiên Sơn và động Phong Nha đều là những phần của một hệ thống hang động chung. Động Tiên Sơn được xem là lâu đài của thạch nhũ với hàng nghìn khối nhũ muôn sắc muôn màu...

Khi vượt qua khoảng 330 bậc cấp để bước vào động Tiên Sơn, du khách sẽ có dịp chiêm ngưỡng một cảnh quan tuyệt đẹp có cảnh làng xen núi núi xen làng với các con sông Chày, sông Trooc, sông Son dẫn nguồn nước về từ dãy Trường Sơn hùng vĩ. Dòng nước trong xanh hiền hòa, uốn mình quanh co qua những thôn quê và bờ bãi, ở giữa những cánh đồng lúa xa xa là những ao cá nhỏ. Du khách có thể tham quan khoảng 400m bên trong hang động trên một lối đi vòng quanh co giữa những khối thạch nhũ và măng đá. Phong cảnh trong động Tiên Sơn được ví như chốn "bồng lai tiên cảnh". Tua tủa trong động là hàng ngàn khối nhũ đá với nhiều màu sắc hư ảo. Vòm động cao, thoáng nổi rõ nhiều vân có màu như vàng bạc. Những hàng cột đá màu cẩm thạch mang nhiều dáng vẻ kỳ diệu khiến người ta ngây ngất, như đang lạc vào tiên giới của Ngọc Hoàng thượng đế.

Thật khó để có thể tham quan động mà không chạm phải vào các măng, nhũ đá. Chính vì vậy, du khách cần cẩn trọng và chỉ nên chạm vào những khối đá này để lấy chỗ dựa khi cần thiết.

Hang Sơn Đoòng - Hang động tự nhiên lớn nhất

Hang Sơn Đoòng là hang động tự nhiên lớn nhất thế giới, nằm trong vùng lõi Vườn Quốc gia Phong Nha - Kẻ Bàng. Vào năm 2009, đoàn thám hiểm thuộc Hiệp hội Hang động Hoàng gia Anh và các nhà thám hiểm hang động Việt Nam đã theo chân một người dân địa phương khảo sát động Sơn Đoòng.

Trong suốt chiều dài 7,3 km của hang, người ta đo được 150 m chiều cao và 200 m chiều rộng, hang Sơn Đoòng được đánh giá là hang động lớn nhất thế giới, với hệ thống thạch nhũ tráng lệ, bộ sưu tập ngọc trai đẹp mắt cùng với khu rừng nhiệt đới nguyên sinh có một không hai trong lòng hang. Sơn Đoòng xứng đáng là một báu vật của toàn nhân loại.

Bãi biển Đá Nhảy - Sự kỳ lạ của tự nhiên

Từ thành phố Đồng Hới, đi theo quốc lộ 1A khoảng 30km về phía bắc, du khách sẻ đến với bãi Đá Nhảy. Đây là một điểm du lịch hấp dẫn với bãi tắm đẹp còn nguyên sơ và quần thể đá với trăm hình ngàn vẻ kỳ thú.

Mỗi khi có sóng xô, trông đá như những con cóc lớn nhảy trên sóng, tạo nên hàng loạt âm thanh rì rào khác nhau. Có lẽ vì vậy mà cái tên Đá Nhảy được ra đời từ đó để ghi dấu nét riêng của bãi biển này.

Đá Nhảy là một điểm du lịch hấp dẫn, một bãi tắm sạch, đẹp và có nhiều thắng cảnh với nhiều hang động kỳ thú. Đến Đá Nhảy, ấn tượng đầu tiên của du khách là một bãi tắm bằng phẳng, nước trong và sạch. Khách du lịch cùng một lúc vừa được bơi thuyền leo núi, săn bắn, vừa được dạo chơi trong rừng dương, tắm mình trong một bãi biển trong sạch, yên bình.

Trong những năm gần đây, nhiều công trình khách sạn, nhà hàng, bãi đỗ xe... đã được

xây dựng khang trang bên bờ biển Đá Nhảy để du khách có thể tắm biển, nghỉ ngơi thoải mái, nhất là sau những cuộc leo núi hay thăm động Phong Nha - Tiên Sơn, Đèo Ngang, Đồng Hới...

Đá Nhảy không chỉ là khu du lịch nghỉ mát lý tưởng vì có bãi tắm đẹp nằm dưới chân núi, mây nước hữu tình nên thơ mà biển nơi đây có nhiều rạn ngầm, đó chính là nơi cư trú của nhiều loại hải sản quý như tôm, cá, cua, mực, ốc... có thể chế biến những món đặc sản biển hấp dẫn du khách.

Cùng với Di sản Thiên nhiên thế giới Phong Nha - Kẻ Bàng và nhiều điểm tham quan du lịch khác của Quảng Bình, biển Đá Nhảy sẽ là nơi dừng chân lý tưởng đem đến cho du khách một cảm giác thật thoải mái và để lại nhiều ấn tượng tốt đẹp.

Bàu Tró - Khơi dậy cảm hứng vô tận

Mùa hè năm 1923, hai thông tin viên người Pháp của trường Viễn đông Bác Cổ là Mác (Max) và Đơ-pi-rây (Depiruy) đã phát hiện di chỉ khảo cổ học Bàu Tró.

Bàu Tró là tên của một hồ nước ngọt nằm giữa các đồi cát ven biển, ở phía đông bắc thành phố Đồng Hới. Nơi đây từ ngàn xưa, người nguyên thủy đã cư trú quanh hồ. Dấu vết của người xưa đã chìm dần trong cát.

Di chỉ khảo cổ học Bàu Tró ở vào 106 độ 37'13" kinh độ Đông, 17 độ 29'30" vĩ độ Bắc. Cuối mùa hè năm đó, nhà địa chất kiêm khảo cổ học Páttơ (Etinen Patte) đã tổ chức khai quật Di chỉ Bàu Tró và công bố kết quả nghiên cứu trong một báo cáo trên tập san Trường Viễn Đông bác cổ (Viện Khảo cổ học ngày nay) với nhan đề: "Về một di chỉ thời tiền sử đá mới, đống vỏ sò Ở Bàu Tró, Tam Tòa gần Đồng Hới". Hiện vật thu được còn tàng trữ tại Viện bảo tàng lịch sử việt Nam, gồm: 46 rìu đá, 140 mảnh tước, 2 hòn đá bằng thạch anh (Páttơ gọi là hòn ghè: Perueteur), 1 dụng cụ đá dùng để tu chỉnh ép (Reto-uchoir), 14 bàn nghiền hạt, 1 chì lưới, 1 số thổ hoàng (đá son), 1 đốt xương sống cá, vỏ sò, mảnh gốm vỡ, v v...

Páttơ đã mô tả rằng: "...Những người thời tiền sử ở đây đã để lại các dụng cụ và rất nhiều vỏ ốc là di tích của các bữa ăn của họ. Rồi họ bỏ đi, rồi bị cát, bị gió thổi đã bao phủ di chỉ..."

Mùa xuân năm 1980, khoa lịch sử khảo cổ Trường Đại học tổng hợp Huế khai quật lại di chỉ Bàu Tró. Địa điểm khai quật nằm phía tây nam của bàu, cách mép nước bàu lúc đó 40 m cao hơn mặt nước 2,3 m, cách hố khai quật năm 1923 của Páttơ hơn 100 m về phía tây. Cùng tham gia khai quật có giáo sư Hà Văn Tấn (Viện trưởng Viện khảo cổ học Việt Nam), Võ Quý (Ban Đông Nam Á, Ủy ban khoa học xã hội Việt Nam). Hiện vật thu được gồm 31 rìu, bôn đá, 47 bàn mài, 7 chày nghiền, 3 mũi nhọn, 1 vòng say, 2 phiến tước. Nhiều cục thổ hoàng bị mài vẹt từ nhiều phía; 11972 mảnh vỡ đồ gốm, gồm các loại nồi, niêu, bình, vò, bát, đĩa, cốc v.v... được trang trí bằng hoa văn dấu thừng, hoa văn khắc vạch, màu đỏ thổ hoàng, màu đen ánh chì v.v... Điều vô cùng lý thú, nếu như năm 1923 Páttơ chỉ tìm thấy loại di chỉ Cồn Cò Điệp thì nay chúng ta đã tìm thấy loại di chỉ mới - di chỉ Cồn Đất.

Với quy mô và ý nghĩa khoa học to lớn của di chỉ Bàu Tró các nhà nghiên cứu đã lấy tên di chỉ này để đặt cho nền văn hóa hậu kỳ đá mới, gồm các di chỉ phân bố vùng ven biển Nghệ Tĩnh - Quảng Bình - Quảng Trị - Thừa Thiên Huế là văn hóa Bàu Tró.

Đứng trên đồi cát làng Hải Thành nhìn thấy Bàu Tró và biển chỉ còn một khoảnh khắc nữa là chan hòa vào nhau. Ấy thế mà mạch nước ở đó vẫn cứ trong văn vắt và ngọt mát đến mê hồn. Bàu Tró là nguồn nước ngọt cung cấp nước sinh hoạt, nước nông nghiệp cho toàn bộ vùng Đồng Hới nhiễm mặn. Thuở trước, Bàu Tró thật hoang vu, thật nguyên sơ với một vùng phi lao cổ thụ, với rất nhiều chim chóc, bay nhảy, bơi lặn. Cạnh Bàu Tró có một cái nghè thờ một vỏ lúa bằng gỗ khá to. Có rất nhiều chuyện kể dân gian xung quanh cái bàu kỳ lạ này, trong đó có chuyện cho rằng bàu này " không đáy" mà thông với một bàu nước ngọt khác: Bàu Sen, cách Đồng Hới ngót 30 km đường đất! Đó là cách lý giải dân gian về khả năng "vô tận" của nguồn nước ngọt nhỏ nhoi, quí hiếm nằm lọt vào giữa ba bề bốn bên là nước mặn.

Ngày nay, Bàu Tró đang được đặt vấn đề bảo vệ nghiêm ngặt vì nó chẳng những là một di chỉ khảo cổ học, một thắng cảnh nổi tiếng mà còn là nguồn nước sinh kế cho một vùng cư dân trù phú.

Bàu Tró là niềm tự hào, là tài sản vô giá của quê hương Quảng Bình.

Động Thiên Đường - Hoàng cung trong lòng đất

Được mệnh danh là " hoàng cung trong lòng đất" Động Thiên Đường là một trong những kỳ quan tráng lệ và huyền ảo bậc nhất thế giới. Động nằm ẩn mình sâu trong lòng Di sản Thiên nhiên Thế giới Vườn quốc gia Phong Nha Kẻ Bàng, thuộc địa hình cattơ cổ, có niên đại hình thành cách ngày nay khoảng 350 đến 400 triệu năm. Động Thiên Đường nằm ở Km 16 cách rìa Nhánh Tây đường Hồ Chí Minh gần 4km thuộc xã Sơn Trạch, Huyện Bố Trạch, tỉnh Quảng Bình, cách trung tâm thành phố Đồng Hới chừng 70km về hướng Tây Bắc cạnh nhánh Tây đường Hồ Chí Minh. Cách động Phong Nha chừng 25km hành trình nhánh Tây đường Trường Sơn theo hướng Bắc, đường đi rất thuận tiện.

Năm 2005, từ thông tin của một người dân địa phương đã tình cờ phát hiện một hang động có giá trị nằm ngay trong lòng Di sản Thiên nhiên Thế giới - Vườn quốc gia Phong Nha - Kẻ Bàng, lập tức thu hút sự chú ý của các nhà khoa học, các nhà thám hiểm và cộng đồng trong nước và quốc tế. Chỉ ít lâu sau đó, Hiệp hội nghiên cứu hang động Hoàng gia Anh quốc, dưới sự chủ trì của Tiến sĩ Howawd Limbert đã lập tức tổ chức Đoàn khám phá hang động và công bố những kết quả hết sức bất ngờ. Theo nhận định của đoàn thám sát thì đây là hang động khô dài nhất Châu Á, đặc biệt là hệ thống măng đá, nhũ đá ở đây có vẻ đẹp lung linh, huyền ảo, ngoài sức tưởng tượng của con người...

Động Thiên Đường có chiều dài hơn 31,4 km, chiều rộng dao động từ 30 đến 100m, nơi rộng nhất lên đến 150m; chiều cao từ đáy động lên đến trần động khoảng 60-80m, được Hiệp hội hang động Hoàng gia Anh đánh giá là hang động khô dài nhất Châu Á, một trong những hang động kỳ vĩ nhất mà đoàn từng khảo sát nhiều hang động trên thế giới. Động Thiên đường có cấu trúc kỳ vĩ, tráng lệ và huyền ảo khiến những người khám phá hang động liên tưởng về một thiên cung nơi trần thế.

Cửa động nhỏ chỉ vừa đủ một người xuống, nằm dưới lèn đá cao hơn trăm mét trông rất ngoạn mục. Một cái dốc dẫn xuống nền động dài 15m, dốc được tạo rất cầu kỳ với vô vàn hạt thạch nhũ to tròn, hai bên dốc có nhiều dấu tích sập đổ, ngổn ngang những cột thạch nhũ như thể vừa trải qua một đợt kiến tạo. Vẻ đẹp huyền ảo tráng lệ của hang động được hé lộ khi có ánh sáng đèn chiếu rọi vào muôn vàn thạch nhũ kỳ ảo. Cửa vào nhỏ hẹp nhưng khi

vào bên trong động có bề rộng hơn 200m, trần động vút cao, rộng thênh thang...

Đặc biệt trong động có những hình ảnh giống biểu tượng văn hóa các vùng miền, ở sâu trong động có nhiều thớ đá thoải ra thành bậc thang rất uyển chuyển, dài hun hút và phân bậc như ruộng bậc thang, giữa động có những ô như biểu trưng của văn minh lúa nước, nhiều cột thạch nhũ hình tháp Champa điểm rất đẹp.

Độc đáo là Cung Quảng Hàn, nơi khối thạch nhũ rũ xuống trông như bức rèm the của tiên nữ hay Cung Quần Tiên hội tụ với cả quần thể tượng Phật A Di Đà,... ấn tượng nhất là Tháp Liên Hoa với hình thù đặc sắc mà dưới mắt mỗi người, ở mỗi góc nhìn đều mang những hình thù khác nhau. Thật ra đó là khối thạch nhũ được hình thành từ những giọt nước bắn tung tóe không theo quy luật nào đã tạo nên vẻ đẹp huyền bí cho động Thiên Đường.

So với động Phong Nha thì thạch nhũ ở động Thiên Đường có nhiều hình thù hơn. Thỉnh thoảng lại bắt gặp một triền nhũ đá dốc như mới hình thành, còn ẩm ướt hơi nước, bước lên nghe rào rạo tiếng vỡ dưới chân. Có đám khi rọi đèn vào sẽ ánh lên như kim tuyến, nhấp nháy như muôn vàn ánh sao đêm. Phần lớn nền động là đất dẻo, rộng và khá bằng phẳng, nhiệt độ trong động chỉ 20-21^{0}C.

Để phục vụ du khách thưởng ngoạn, đơn vị khai thác đã lắp đặt một hệ thống cầu thang gỗ dài xuyên qua giữa tâm động. Hệ thống cầu thang này càng tô điểm thêm cho vẻ đẹp miên man, hoang sơ của hang động.

Suối nước nóng Bang và những ấn tượng khó quên

Nằm cách TP. Đồng Hới khoảng 60km về phía tây nam, ngược dòng sông Kiến Giang thơ mộng khoảng hơn 10 cây số, trên địa bàn xã Kim Thủy, huyện Lệ Thủy, suối Bang là một trong những nguồn nước suối duy nhất sôi tự nhiên của Việt Nam có nhiệt độ sôi tại lỗ phun đạt đến105^{0}C với nhiều nguyên tố vi lượng khoáng tổng hợp thuộc nhóm Natri Bicacbonat, tương đương với thành phần một số nguồn nước khoáng nổi tiếng trên thế giới như BOEZOI (Grudia), VICHT (Pháp), WIBADEN (Đức)... đã được các nhà nghiên cứu chứng nhận là nước suối có tác dụng dược lý tốt, có thể chữa trị một số bệnh.

Khi uống sẽ chữa trị một số bệnh lí như tăng nhuận tràng, tăng tiết mật, tăng tuần hoàn của gan và ảnh hưởng tốt đến sự điều chỉnh rối loạn nhu mô gan, rất tốt đối với người có bệnh đường tiêu hóa, làm giảm đường huyết...

Trong khi tắm, ngâm có tác dụng làm giảm huyết áp rõ rệt, nhất là những trường hợp tăng huyết áp bệnh lí, tăng quá trình ôxy hóa, làm lành vết thương và chữa trị tốt với một số bệnh ngoài da. Khi xông, hít có tác dụng giảm mẫn cảm và sát trùng gây xung huyết niêm mạc đường hô hấp, làm bong các sản phẩm bệnh lí đường hô hấp...

Không chỉ là một dòng suối có thể chữa bệnh, suối Bang còn là một trong những điểm tham quan du lịch thu hút khách của Quảng Bình. Suối nước nóng Bang thu hút được du khách nhờ vào cảnh sắc thiên nhiên thật hữu tình. Đến đây, du khách sẽ có cảm giác như mình đang lạc vào nơi có cảnh sắc thật nên thơ và huyền ảo với dòng suối Bang đang sôi sùng sục, hơi nước tỏa lên mịt mù... Du khách ra Bắc hay vào Nam, đến Quảng Bình đừng quên ghé đến Khu du lịch sinh thái & suối nước khoáng Bang. Dù chỉ một lần du khách sẽ có ấn tượng khó quên về cuộc du hành đến chốn núi non, khe suối đầy thi vị này.

Bàu Sen - Tiềm năng du lịch dồi dào

Bàu Sen là một bàu nước lớn và trong mát, nằm sát đường Quốc lộ 1A, thuộc địa phận huyện Lệ Thủy, phía nam tỉnh Quảng Bình.

Thuở xưa vùng đất nam Quảng Bình, bắc Quảng Trị có một con sông đào. Sử cũ ghi rằng năm 1404 Hồ Hán Thương (con Hồ Quý Ly), nhằm tạo một con đường thủy thông về phía nam để tiện cho việc di chuyển quân đội và chuyên chở vũ khí, lương thực, đã cho đào một con sông gọi là Liên Cảng (Sách *Ô châu Cận lục* ghi là Lan Cảng). Theo dấu vết còn lại, ta biết sông này bắt đầu từ Lộc Đình, chạy vòng qua Quan Lộ, đi thẳng vào Quán Cát thông vào Bàu Sen, đi qua Quán Bụt, cho đến Hạ Cờ (nơi giáp ranh giữa hai tỉnh Quảng Bình, Quảng Trị). Từ Hạ Cờ sông vòng về phía tây rồi lộn về phía đông giáp đường Quan lộ mà chạy thẳng vào chợ huyện..." (*Quảng Bình di tích và danh thắng*, sđd trang 85-86).

Do sông đào qua một vùng cát nên "đất cát đùn lên" sông bị cạn dần. Năm 1448 vua Lê Thánh Tông đi đánh Chiêm Thành, qua vùng này lại bắt dân sở tại tiếp tục đào sông. Tương truyền lý tưởng làng Thủy Liên, ông Mai Văn Bản đã quỳ xuống can vua. Vua giận, bắt ông đem chém tại Đèo Ngang. Về sau dân thương tiếc ông Mai Văn Bản đã lập miếu thờ ông gần đường cái quan. Vua Lê Thánh Tông nam chinh trở về, đến vùng Bàu Sen, thấy sông mới đào đã bị lấp. Ghe thuyền không đi được, mà voi của nhà vua cũng cắm ngà rống lên không chịu nhấc bước. Vua hỏi dân sở tại. Dân kể chuyện ông Bản hiển linh. Vua phải khấn xin ông Mai Văn Bản, voi mới đi được. Nhớ chuyện người xưa, vua Lê Thánh Tông phong ông Bản là danh thần và sức cho dân bốn mùa hương khói. Ngoài cửa miếu hiện đôi câu đối ghi rõ đức độ ông lí trưởng xưa:

Nhất phiến trung can trùng ngự tượng

Thiên thu chính khí nghiêm kim cô.

Dịch nghĩa:

Một tấm lòng ngay thẳng

Khiến cho voi vua phải dừng bước.

Nghìn thu chính khí làm cảm động cả mặt trời.

Những thế kỉ sau, chúa Nguyễn Phúc Tần (1668), rồi vua Minh Mạng (1831), vua Tự Đức (1862) đều có nương theo dấu cũ họ Hồ mà đào lại sông, hoặc đào sông vòng lên trên để tránh cát lấp, nhưng đều không thành công.

Ngày nay qua Bàu Sen người ta chỉ còn thấy một vùng sông nước mênh mông phía đông có động cát lớn chạy dài án ngữ. Nơi đây có thể lập thành một khu nghỉ ngơi, tĩnh dưỡng đẹp trong những tháng hè nóng bức của miền Trung.

Đảo chim - Thiên đường lý tưởng của Hải âu xám

Đảo Chim (hay còn gọi là đảo Gió) nằm ở xã Quảng Đông, huyện Quảng Trạch, phía bắc tỉnh Quảng Bình. Đảo Chim hiện nay đang trở thành thiên đường lý tưởng nhất cho Hải âu xám cư trú (còn gọi là chim nhạn), một loài Hải âu biển quý hiếm nhất trên thế giới, và đây cũng là một trong những điểm du lịch lý tưởng cho du khách trong và ngoài nước khi đến với Quảng Bình.

Từ đất liền đến đảo Chim, du khách có thể chọn cho mình một tuyến đường phù hợp

Có thể bắt đầu từ cửa biển Nhật Lệ - TP Đồng Hới, đi thuyền ra đảo mất khoảng hơn bốn giờ đồng hồ; hoặc đi thuyền từ cửa biển Cảnh Dương chỉ mất hai giờ đồng hồ là đến đảo Chim.

Nhìn từ xa, đảo Chim được bao phủ bởi một màu xanh do hòa quyện giữa cây xanh trên đảo với màu nước đại dương. Bao quanh bề mặt hòn đảo là những lùm cây rậm rạp, thấp lè tè chen lẫn với những khối đá sắc nhọn lô nhô.

Đảo Chim ở Quảng Bình được nhiều nhà khoa học đánh giá là đảo chim thuần chủng lớn nhất Đông Nam Á và vẫn còn mang tính chất hoang sơ. Đảo rộng chưa đầy 1km^2 nhưng là thiên đường lý tưởng cho hơn 3 triệu con chim hải âu cư trú. Ngoài ra, còn có các loại chim khác như: chim én, chim yến.

Đứng trên những mô đá cao của đảo, phóng hết tầm mắt và mở rộng lòng mình, du khách sẽ cảm nhận được vẻ đẹp kỳ diệu, thoáng đãng giữa bao la của vũ trụ. Ở đây, du khách còn ngắm được toàn cảnh biển khơi, đồi núi, lắng nghe tiếng sóng vỗ rì rầm vào các vách đá, tiếng hót trong trẻo của các loài chim trên đảo tạo nên một thứ âm thanh mới lạ và rất vui tai.

Đảo Chim không chỉ hấp dẫn du khách bởi vẻ đẹp kỳ diệu của núi non, sông nước mà nó còn có sức quyến rũ của môi trường xanh sạch, khí hậu trong lành và những địa điểm du lịch độc đáo, thú vị. Tham quan đảo Chim, du khách sẽ có điều kiện ghé thăm các hòn đảo thơ mộng khác của địa phương như đảo Yến, hang Dơi trong cụm đảo phía bắc của tỉnh Quảng Bình.

Mặc dù, hiện nay đảo Chim chưa thực sự thu hút được du khách bởi vị trí của đảo khá xa so với đất liền, giao thông đi lại chưa được thuận tiện. Những giá trị đích thực về tiềm năng du lịch của đảo chưa được đầu tư khai thác và quảng bá rộng rãi. Tuy nhiên, trong tương lai, khi được sự đầu tư, khai thác hợp lý và bảo vệ kịp thời của các cơ quan chức năng, đảo Chim sẽ là điểm đến lý tưởng cho những nhà khoa học trong và ngoài nước muốn nghiên cứu, khám phá các loài chim quý và những du khách yêu thích thiên nhiên muốn tham quan, khám phá hòn đảo này.

Vũng Chùa - đảo Yến, một vùng non nước thiêng liêng

Sau khi Đại tướng Võ Nguyên Giáp chọn vũng Chùa - đảo Yến (Quảng Trạch, Quảng Bình) làm nơi an nghỉ cuối cùng, vùng biển này trở thành một địa danh thu hút sự quan tâm của hàng triệu người dân Việt Nam, dự báo sẽ là một điểm đến mới của du khách trong và ngoài nước trên đường thiên lý xuyên Việt.

Vũng Chùa - đảo Yến nằm dưới chân dãy Hoành Sơn, cách đèo Ngang khoảng 10km về hướng Đông Nam. Từ trên đỉnh Thọ Sơn phóng tầm mắt về hướng biển là khung cảnh non nước hữu tình, biển nước mây trời bình yên và khoáng đạt. Vũng Chùa được bao bọc bởi ba đảo là Hòn La, Hòn Gió và Hòn Nồm (đảo Yến) nên nơi đây rất kín gió. Những ngày gió bão tàu thuyền thường về đây trú ẩn.

Theo lời kể của những người cao niên ở làng Thọ Sơn, tên gọi vũng Chùa xuất phát bởi vùng biển nơi đây yên bình như "vũng", từ hàng trăm năm trước có một ngôi chùa rất linh thiêng nhưng qua bao bể dâu nay chỉ còn nền móng. Đảo Yến tên gốc là Hòn Nồm, gọi theo hướng gió. Sau này người dân gọi là đảo Yến bởi trên đảo có nhiều chim yến về đây làm tổ. Đảo Yến rộng khoảng 10ha cách bờ khoảng 1km, vẻ đẹp hoang sơ, như bức bình phong nổi

lên giữa biển.

Trên đảo không có dân ở, chỉ có vài công nhân từ Nha Trang ra đây dựng trại để khai thác yến. Núi Thọ nối liền núi Sú tiếp nối mũi Rồng tạo thành một cánh cung vững chãi đâm ra biển Đông, che chắn gió đông bắc; dưới chân là bãi biển cát trắng vàng trải dài tít tắp, cây cối xanh tươi.

Theo ông Võ Quang Đạt, chủ tịch UBND xã Quảng Đông, vũng Chùa là vùng đất có vị trí đắc địa, hướng nhìn ra biển Đông thoáng đãng nhưng lại kín gió. Nơi đây thế núi hùng vĩ dáng tựa thân giao long, có mũi Rồng đâm ra tận mép sóng, biển trời hiền hòa, người dân chất phác, can trường.

Vũng Chùa là một trong những thắng cảnh đẹp nằm trong vịnh Hòn La mà theo sách *Đại Nam dư địa chí ước biên* của nhà văn hóa Cao Xuân Dục thời nhà Nguyễn gọi là vịnh La Sơn. Vịnh La Sơn được bao bọc bởi những ngọn núi vững chãi như bức tường thành, phía đất liền là dãy Hoành Sơn "thế như rồng cuốn hổ ngồi, trùng trùng điệp điệp lan ra tận biển" với đỉnh mũi Rồng che chắn phía tây - bắc, ở phía đông có nhiều đảo nhỏ.

Vùng biển Hòn La nổi tiếng với những sản vật dùng để cung tiến triều đình. Theo sách *Đại Nam nhất thống chí* của Quốc sử quán triều Nguyễn, đặc sản nơi đây ngoài yến sào, sò huyết, tôm hùm còn có loài "cửu khổng quyết minh" hay còn gọi là bào ngư, là những sản vật thường mang đi cung tiến triều đình. Vùng đất này được người dân nơi đây coi là linh thiêng bởi tương truyền năm xưa vua Lê Thánh Tông xuất thủy quân đánh Chiêm Thành đã dừng lại nơi đây lập đàn thần linh phù hộ. Khi chiến thắng trở về, nhà vua về đây lập đàn tạ ơn đất trời.

Đứng trên đỉnh Thọ Sơn nhìn ra bốn bề trời biển, một không gian bình yên và khoáng đạt, có thể cảm nhận được phần nào lý do Đại tướng chọn nơi đây để yên giấc ngàn thu. Ông Lương Văn Luyến, giám đốc Sở Văn hóa - thể thao và du lịch tỉnh Quảng Bình, nói rằng vũng Chùa là một vùng đất đẹp, núi non hùng vĩ, sóng biển hiền hòa. Theo ông Luyến, trong tương lai đây sẽ là điểm đến rất giá trị, kết nối với thắng cảnh đèo Ngang, đền thờ Liễu Hạnh Công Chúa... tạo thành một tuyến du lịch tâm linh đầy sức thu hút, không chỉ phong cảnh đẹp mà còn rất thiêng liêng.

Mai sau dù có bao giờ...

Khi địa danh vũng Chùa được nhắc đến rất nhiều trong những ngày này, tôi lại nhớ đến một nhà "Quảng Bình học" đã qua đời mà người Quảng Bình không ai không biết: cụ Nguyễn Tú! Thuở cụ còn sống trong căn nhà nhỏ ở Cộn (phía tây thành phố Đồng Hới), cứ mỗi lần ra công tác ở Quảng Bình chúng tôi đều cố tìm cách để được cụ chỉ giáo cho đôi điều mình còn băn khoăn về vùng đất lạ lùng này. Bởi cụ Tú là một người Quảng Bình cực kỳ đặc biệt, chưa hề qua một trường đại học hay viện nghiên cứu nào, nhưng với tình yêu xứ sở một cách "bất khả tư nghì", cụ Tú đã viết nên cả chục pho địa chí về miền đất Quảng Bình.

Trong những cuốn sách viết về Quảng Bình, vùng đất vũng Chùa đảo Yến - nơi an nghỉ cuối cùng của Đại tướng - cụ Tú đã nhắc đến rằng: "Ngoài vũng Chùa ở đèo Ngang ra, vùng biển Quảng Bình không có những quần đảo che chắn, chịu trực tiếp của các trường gió và sóng biển Đông, hạn chế chiều sâu của những cửa sông...". Suốt dọc dài cả trăm cây số bờ biển tỉnh Quảng Bình, chỉ có bờ biển vùng vũng Chùa có các đảo án ngữ phía trước. Cũng

từ vị thế đặc biệt này mà những ngư dân ra khơi vào lộng trên vùng biển này đã có câu ca đúc kết: "Gió bấc thì dựa vũng Chùa/ Gió nồm nam dựa Chụt: bốn mùa như ao" (gió bấc: gió đông bắc - NV).

Và chủ nhật 13/10, Đại tướng sẽ về nằm lại đây, bên sườn núi Thọ trông ra biển Đông. Trên nhiều trang Facebook có nhiều người đã dùng cả Google Map để định vị vị trí an táng Đại tướng, rồi gióng theo những phương vị trên bản đồ để luận về ý nguyện của người lính già khi về với tổ tiên vẫn muốn nằm bên bờ biển để cùng cháu con trấn giữ cõi bờ. Nhưng như câu nói của Đại tướng: "Nếu không có chiến tranh, tôi là một thầy giáo". Ông là một vị tướng của hòa bình, và nói cho cùng chẳng ai muốn chiến tranh để rồi trở thành danh tướng cả. Ông sẽ về nằm đó, bên triền núi, mỗi bình minh lên sẽ trông thấy những con thuyền của ngư dân về bến, yên bình trong nắng sớm. Ông nằm đó, mỗi buổi chiều về được nhìn đàn yến chao liệng trên sóng nước trước giờ về tổ.

Không phải không có những người dân quê Lệ Thủy thoáng chút buồn khi ông đã không về nằm lại giữa cánh đồng nơi quê nhà chôn nhau cắt rốn. Nhưng như nhiều người đã nói, với Tướng Giáp, có nhiều nơi chốn trên đất nước này ông có thể chọn để nằm lại như khu rừng Trần Hưng Đạo, trên dãy núi Dền Sinh của Cao Bằng, ở đó có một đỉnh núi gọi là đỉnh Slam Cao, nơi ông đã đặt đài quan sát và chỉ huy những người lính của mình đánh đồn Phai Khắt -trận đánh đầu tiên trong cuộc đời binh nghiệp của ông. Cũng có thể đó là cánh rừng Mường Phăng ở Điện Biên, là chiến khu ATK những năm kháng Pháp.

Đại tướng Võ Nguyên Giáp đã về với Quảng Bình nắng gió, miền quê nghèo dù vẫn còn cơ cực nhưng ấm tình hồn hậu. Một cuộc trở về, cuối cùng và mãi mãi... Nhưng với tất cả những gì mà chúng ta đã chứng kiến những ngày qua, khi hàng triệu người dân áo vải đã khóc thương ông với tột cùng tôn kính, hẳn rồi trong tâm thức của đời dân, một ngày nào đó Đại tướng sẽ hiển thánh như danh tướng Trần Hưng Đạo thuở nào, vì được muôn đời dân yêu kính mà hiển linh nên Đức Thánh Trần.

Ẩm thực Quảng Bình - Chắt chiu tinh chất của thiên nhiên

Độc đáo rượu cần Macoong

Rượu cần từ lâu đã đi vào đời sống sinh hoạt của người Macoong ở Thượng Trạch, Bố Trạch như một nét văn hóa đặc sắc. Chế rượu mang hương vị rất riêng của núi rừng đã trở thành một nét độc đáo và thu hút được sự quan tâm của khá nhiều du khách khi đến nơi đây.

Từ lối ủ rượu độc đáo...

Cộng đồng người Macoong, thuộc nhóm Bru- Vân Kiều, hiện nay có khoảng 1700 người sinh sống tại xã Thượng Trạch, Bố Trạch. Cũng như một số dân tộc khác ở Quảng Bình, người Macoong cũng có phong tục làm và uống rượu cần, nhưng cách thức chế biến và nghi lễ uống rượu cần đã trở thành một nét bản sắc văn hóa riêng, độc đáo của tộc người này.

Rượu cần có hương vị thơm dịu, cay nồng, không đậm như rượu đế nhưng rất hấp dẫn người uống. Để có được hũ rượu cần thơm, ngon dâng cúng trong các ngày lễ những người làm rượu rất quan tâm đến những bộ phận cấu thành như nguyên liệu làm rượu, men rượu, cần uống và ché rượu.

Người Macoong coi ché rượu là thứ quý giá trong gia tài của mình. Ché rượu có hình bầu dục như cái chum, nhưng có kích thước nhỏ hơn, màu đen nâu, láng bóng, cao khoảng 50-60cm.

Men rượu cần hoàn toàn khác với men rượu bình thường. Thứ men này được tinh chế từ thân, lá rễ của mười loại cây rừng như mít, cây dong riềng... được nấu cô đặc lại những giọt nước tinh chất, đem trộn với bột nếp rồi tạo thành những hòn men. Loại men này chỉ số ít người phụ nữ trong cộng đồng người Macoong mới làm được, kinh nghiệm này ít được truyền ra ngoài.

Đặc biệt, khi làm men rượu người Macoong phải kiêng kị một số điều như: khi lấy nguyên liệu phải chọn hướng ánh sáng mặt trời và người làm men phải kiêng kị nhiều thứ trong ba ngày, ba đêm (không sát sinh, không đi tắm, không được đưa lửa qua suối...). Nếu vi phạm những điều cấm kỵ này thì men sẽ không có tác dụng, người làm men từ đó cũng không làm men được nữa.

Nguyên liệu làm rượu được lấy từ sắn, ngô, gạo, nếp rẫy, những sản phẩm mà người Macoong tự làm ra. Nhưng nếp vẫn là nguyên liệu được bà con thường sử dụng vì nó cho sản phẩm thơm, ngon, đậm đà nhất và cho ra nhiều rượu nhất.

Người Macoong nấu chín nguyên liệu đem rải ra nong cho nguội rồi trộn đều với men, đùm kín bỏ vào gùi ba đến bốn ngày, khi có mùi thơm và nước cốt chảy ra thì đem trộn với vỏ trấu rồi bỏ vào hũ rượu đã chuẩn bị sẵn, đặt một lớp lá chuối trên mặt, lấy tro bếp rây thật nhỏ, trộn đều với nước làm thành một cái nắp bịt kín miệng bình lại. Sau một tuần có thể dùng được, rượu cần để càng lâu thì càng ngon.

...Đến cách thưởng rượu mang nét văn hóa đặc sắc

Ông Đinh Hợp, Chủ tịch UBND xã Thượng Trạch cho biết "Uống rượu cần là một hình thức biểu lộ tình cảm của người dân Macoong, nó mang ý nghĩa truyền thống và thể hiện bản sắc văn hóa dân tộc Macoong. Rượu cần thường được dùng vào ngày lễ đập trống, cúng cơm mới, lễ cúng giàng... hoặc khi có khách đến bản".

Trước những ngày diễn ra lễ hội, người dân ai cũng đóng góp gạo nếp để làng nấu rượu cần để cúng và mời khách quý. Rượu cần là thứ không thể thiếu trong các lễ hội của người Macoong hiện nay, nó là nét đặc sắc văn hóa của người dân nơi này.

Khi chuẩn bị uống rượu cần, hũ rượu được mở, cắm cần, đặt ngay giữa sân, bên cạnh hũ rượu là một chậu đựng đầy nước suối sạch tinh và trong veo, có một đôi bát hoặc đôi sừng trâuđể đong nước khi uống. Trước khi uống rượu, chủ nhà thiết rượu phải cúng ma. Nếu rượu được uống trong nhà thì người chủ nhà phải hướng về phía cột để ới ông bà, tổ tiên, thần rừng, thần núi.

Khi cúng xong, mọi người đều được uống rượu, bất kể gái trai, già trẻ... Người được ưu tiên uống trước thường là khách, chủ nhà, người quan trọng trong cộng đồng hoặc là người cao tuổi. Cứ người trước uống hết mới đến người sau, thứ tự từng bát nước để thể hiện tính công bằng của người Macoong. Trong khi hai người uống rượu, nếu uống xong trước thì không được thả cần khi người kia chưa uống xong, nếu buông cần thì chưa thể hiện tính tôn trọng người uống.

Trước khi uống rượu chủ nhà thường thử xem có thông cần hay chưa, đồng thời để báo

cho khách biết là rượu có độc hay không? Tiệc rượu được kéo dài, người uống mang kèn ra thổi, hát say sưa.

Ché rượu cần mang hương vị núi rừng của người Macoong đã làm cho không biết bao nhiêu du khách đến nơi đây không thể quên được, nó thể hiện tính đoàn kết của những con người nơi đây, là nét văn hóa truyền thống, cần được gìn giữ và phát huy.

Sò huyết tiến vua

Sông Ròn chảy qua các xã vùng bắc huyện Quảng Trạch, Quảng Bình mang lại bao nhiêu là của ngon vật lạ, trong đó có con sò huyết.

Người dân vùng Ròn tin rằng, trời đã ban cho vùng đất này một thế núi hình sông tuyệt đẹp, họ hay dùng cụm từ sông Loan núi Phượng để tự hào về quê hương mình. Núi Phượng nằm trên dãy Hoành Sơn hùng vĩ đâm ra biển, án ngữ trên hành trình thiên lý bắc nam.

Dương Văn An đã miêu tả: "Núi Hoành Sơn ở Châu Bố Chính gần xã Sơn Tiêu, tiếp giáp với Nghệ An. Núi này chạy dài từ núi tổ, thế như rồng cuốn hổ ngồi, trùng trùng điệp điệp kéo mãi ra đến tận biển. Vách đứng cao vạn nhận (cứ 8 thước là 1 nhận) nom giống như bức tường thành, án ngữ cả một vùng phương Nam".

Tuy nhiên, ít ai biết ngọn nguồn con sò huyết ở sông Ròn. Trong *Ô châu cận lục* không thấy nhắc đến sò huyết, chỉ nói vùng cửa biển Di Luân có nhiều ngao, cua, cá, mắm muối, tôm hùm. Cho đến *Phủ biên tạp lục* của Lê Quý Đôn thì sò huyết mới xuất hiện. Sách có đoạn: "Cửa biển châu Bắc Bố chính xưa không có sò. Từ thời Hiền quận công Nguyễn Khắc Liệt trấn thủ, sai ba chiếc thuyền ra Quảng Yên, giáp với Khâm Châu lấy về bỏ ở cửa biển Di Luân (cửa Ròn), đến nay xứ ấy mới có sò".

Dù lý do thế nào thì sò huyết sông Ròn cũng quá nổi danh, là của quý đối với người vùng Ròn. Trên một trang cá nhân, Trần Lý Minh viết: "Ngày trước, chúng tôi đi mò cua, cá đụng phải sò thì bắt luôn. Theo quy định của hội mò sò, mỗi thợ mò dành ra năm con sò đầu tiên bắt được, góp lại vào một cái giỏ, để riêng ra ngâm vào nước. Lúc tan cuộc mò thì những con sò đầu tiên đã nhả sạch bùn. Vớt sò lên, cả hội cùng nhau trèo lên một cái chòi cất rớ tàu, chuẩn bị chế biến cho bữa tiệc sò tươi sống. Thợ mò dùng dao nhỏ tách đôi sò ra cho thật khéo, không để huyết sò chảy ra. Xong, vắt chanh vào thịt sò được nhuộm đỏ tươi màu huyết, đợi vài phút cho thịt chín hẳn mới ăn. Khỏi phải nói, món sò sống vắt chanh rất ngọt.".

Cất công đi tìm hiểu vùng Ròn, tôi mới biết có nhiều chuyện lạ về con người như đất vậy. Ở xã Quảng Tùng, ngay bên mép sông có một cựu chiến binh tuổi ngoài 50, giọng nói sang sảng, tay chân phốp pháp khỏe mạnh. Ở vùng này và nhiều nơi khác ai chả biết đến ông; bước chân ông cũng đã đến gần như khắp năm châu bốn bể. Ông rất tâm huyết với con sò huyết sông Ròn, là người duy nhất nuôi sò huyết với thâm niên mười mấy năm. Có thời điểm, một tuần ông phải đi máy bay 3 chuyến vào miền Nam mua giống về nuôi. Lúc chưa có sân bay Đồng Hới, ông đón xe đò vào Huế, lên máy bay đi TP.HCM, sau đó tiếp tục đón xe đò về Rạch Giá, Kiên Giang mua sò. Mỗi chuyến ông mua đến 4 tạ giống với giá 3 triệu đồng/kg. Về nuôi khoảng 6 tháng thì xuất bán. Ông bảo, nếu nuôi được 1 năm thì nó sống đến 1 tháng dù đưa đi bất cứ đâu, trong khi sò các nơi khác chỉ sống được khoảng 10 ngày là chết. Sò sông Ròn tròn đẹp, dù con giống có thể méo nhưng sau quá trình sinh trưởng lại tròn và huyết đầy. Ông là Phạm Ngọc Xuân, người ta hay gọi "Xuân sò". Nhờ nuôi sò mà

ông được UBND huyện, Hội Nông dân huyện tặng bằng khen.

Nhiều người lý giải, sò huyết sông Ròn ngon là do hình sông thế núi tạo ra nơi gặp gỡ diệu kỳ giữa 2 con nước mặn và ngọt. Vùng đất này xưa kia cũng là nơi thương thuyền nghỉ ngơi, quân lính đồn trú. Chính vì thế, mỗi lần vua quan đi qua dừng chân đều được dân địa phương dâng sò huyết thưởng thức.

Ông Xuân bảo, dịp tết Nguyên đán tiêu thụ sò nhiều nhất, cứ khoảng 25 đến 29 tết bán đến hơn 10 tạ. Theo lời truyền tụng, ngoài ngon bổ dưỡng, sò còn mang lại may mắn, "đỏ" cả năm cho người ăn khai xuân. Đặc biệt, đấng mày râu còn rỉ tai nhau sò là "Viagra tự nhiên".

Ăn, với người Quảng Trạch cũng chẳng giống nơi nào. Đó là món sò huyết mù tạt, ông Xuân bảo đi khắp nơi từ bắc chí nam cũng chưa thấy nơi nào chế biến kiểu như ở quê ông. Sò huyết đắt, thường được gom bán cho nhà hàng nên muốn ăn phải tìm đến quán.

Hỏi quán mệ Mận ở thị trấn Ba Đồn thì nhiều người biết mặc dù quán chẳng ra quán, cũng không hề có bảng biển. Chủ quán là vợ chồng ông bà Ngự-Mận. Hai ông bà tỉ mẩn cắt từng loại phụ gia sẵn sàng, khách muốn ăn nhanh thì điện thoại báo giờ trước cho ông bà chuẩn bị. Khách đến, trong khi bà Mận trụng sò qua nước sôi và ngồi tách sò ra chén thì ông Ngự đổ mù tạt ra chén đầy xì dầu rồi đánh cho tan đều. Sò chần qua nước sôi với bí quyết và bàn tay khéo léo của bà Mận nên không quá chín, thịt và huyết còn tươi. Ai chưa quen, ông Ngự ngồi hướng dẫn cách ăn luôn, vừa làm ông vừa đọc mấy câu thơ: Sò huyết cháo lươn quán không tên/Quán không bàn ghế chiếu trải nền/Quý khách gần xa thăm ghé quán/Dẫu một đôi lần quán chẳng quên.

Hành, ngò, rau quế, giá đỗ sống, nộm chua, tỏi sát mỏng, gừng cắt nhỏ, đậu lạc, dứa thơm, bắp chuối tươi mỗi thứ một ít cho vào chén rồi lấy thìa múc 1 con sò cả huyết bỏ lên, sau đó múc nước mù tạt rải, nặn thêm ít giọt chanh tươi nữa và trộn đều. Tiếp theo, dĩ nhiên cho vào miệng nhai thưởng vị. Thịt sò mát, béo lịm quyện với vị chua chua của nộm đu đủ, cay của gừng, chát của bắp chuối, vị nồng của mù tạt ngào ngạt trong vòm miệng. Nhai vừa đủ mù tạt xông lên mũi thì nuốt ực. Làm thêm ngụm rượu men riềng pha bột sắn dây của xứ Quảng Châu vào, lúc này mồ hôi cũng vừa toát ra khiến tâm hồn lâng lâng khó tả.

Bánh khoái Quảng Bình

Nhắc đến ẩm thực của "thành phố hoa hồng" (TP.Đồng Hới, Quảng Bình), người ta thường nghĩ ngay đến món đặc sản hấp dẫn ngay từ cái tên - bánh khoái.

Lần đầu tiên đến đây nghe tên bánh khoái, tôi cứ tưởng tượng món ăn này phải lạ lắm. Thoạt nhìn nó có nhiều nét giống với bánh xèo miền Nam. Chỉ khác là bánh to hơn, giòn hơn, chế biến cầu kỳ hơn và đặc biệt bát nước chấm mang nhiều hương vị.

Không biết loại bánh này xuất xứ từ đâu và có từ khi nào vì người dân Đồng Hới có thói quen khoái... bánh khoái từ lâu. Có người bảo rằng món ăn dân dã này một khi đã nếm qua thì sẽ "nghiện".

Để làm được chiếc bánh khoái đòi hỏi phương thức chế biến phải rất cầu kỳ, từ khâu pha chế bột, chiên bánh, cho đến gia vị cho vào bánh và nước chấm (người dân địa phương thường gọi là nước lèo).

Bột để làm bánh phải chọn được loại gạo ngon, xay nhuyễn, hòa với nước thành hỗn

hợp lỏng. Để bánh khi chiên được giòn, người ta hòa thêm một ít bột bắp (ngô), thêm trứng gà hoặc vịt, ít bột nghệ để bánh có màu sắc đẹp và nhiều dinh dưỡng hơn.

Nhân bánh bao gồm thịt nạc heo băm nhỏ đã ướp gia vị, tôm bóc vỏ sơ chế qua, "khuyến mãi" chút giá sống.

Nước chấm (hay nước lèo) phải có hương vị đặc trưng, mùi thơm béo ngậy. Để làm được bát nước chấm như thế cần phải có thịt nạc heo, cà chua, thơm (dứa), bánh quy, lạc rang...

Thưởng thức bánh khoái muốn ngon thì không thể thiếu rau sống, gồm: dưa leo, khế ngọt, vả, chuối chát và bát ruốc tôm.

Vào những ngày mùa đông khi thưởng thức một miếng bánh khoái nóng hổi thơm lừng cuộn lại với rau sống, chấm nước lèo chắc hẳn sẽ hiểu được vì sao nó mang cái tên thú vị ấy.

Và các bạn có lẽ cũng giống như tôi, một khi đã được thưởng thức loại bánh này rồi thì sẽ nhớ mãi hương vị của nó, một hương vị rất... khoái!

Độc đáo khoai deo Quảng Bình

Với người dân ở đây, được thưởng thức những lát khoai deo ngọt ngào bên ly trà nóng trong thời tiết lất phất mưa quả là thật tuyệt.

Khoai lang là món ăn dân dã, thường được chế biến thành nhiều món ngon như: khoai lang nướng, nấu súp, làm mứt, chiên... rất quen thuộc và ai cũng biết. Nhưng ở Quảng Bình, có một món ăn độc đáo chế biến từ khoai lang là khoai deo, là đặc sản nổi tiếng chỉ có ở vùng đất này.

Khoai deo được chế biến rất đơn giản, nguyên liệu duy nhất là những củ khoai lang sống. Đơn giản là thế nhưng để có khoai deo ngon, thì phải có bí quyết riêng. Theo người dân ở đây, khoai lang sau khi thu hoạch về không nên làm ngay mà phải chất đống một thời gian để khoai được ráo nước, nhưng không được mọc mầm (khoai mọc mầm khi ăn sẽ rất độc). Khi khoai bớt tươi, bề ngoài củ không còn căng mọng và sáng màu thì đem rửa sạch rồi luộc chín.

Sau đó bóc vỏ, thái lát mỏng đem phơi dưới trời nắng thật to từ 7 đến 9 ngày. Lát khoai deo ngon phải có màu cánh gián, khi ăn có độ dẻo, ngọt và thơm mùi khoai.

Những ai lần đầu ăn khoai deo sẽ chê nó "cứng gãy răng" nên bạn phải biết cách thưởng thức, cắn từ từ từng miếng nhỏ một, bắt đầu nhai sẽ thấy được cái dẻo mềm cùng vị ngọt nhẹ còn thơm mùi khoai rất ngon miệng.

Khoai deo Quảng Bình mộc mạc, dân dã là thế, nhưng với những người xa xứ, khoai deo là món quà quê giản dị nhưng rất thân thương. Riêng với những du khách khi đến vùng đất này, khoai deo là món quà không thể thiếu để dành tặng bạn bè, người thân khi trở về.

Thưởng thức bánh xèo gạo lứt và bánh canh Ba Đồn đất Quảng Bình

Loại bánh xèo bằng gạo đỏ, hoa văn nổi đều, đơn giản nhưng phải đủ các món kèm theo: cá chuối làm bằng... quả chuối sứ, nộm, rau sống, bánh đa và nước chấm. Đĩa nộm gồm có giá, rau két và vừng. Đậu đỏ giá làm nộm phải loại đậu đỏ, hạt to bậm. Gạo làm bánh xèo là loại lúa mành màu đỏ chỉ xay bóc vỏ lúa (còn có tên gọi là gạo đỏ, gạo lứt)

ngâm nước khoảng 5 tiếng đồng hồ rồi đem xay, dùng môi múc cả nước và gạo bỏ vào cối xay từ từ.

Xay được 2 lần cho gạo mịn. Xay xong, bỏ một ít muối, hành hẹ thái nhỏ vào trong thau nước bột gạo.

Khuôn tráng bánh cũng do bàn tay người đàn ông Quảng Hòa làm ra, miệng lớn hơn bát ăn cơm một tí, thành khuôn mỏng, cao khoảng 1,5cm, đáy bằng phẳng. Bếp làm có thể tráng một lúc được nhiều khuôn. Bếp thật đỏ lửa mới bỏ khuôn lên, khi tráng bánh chú ý lửa thật đỏ và đều thì bánh mới nở dậy, có hình hoa văn.

Khi khuôn đã nóng, dùng môi hay tàu chuối tẩm mỡ chà lên đáy khuôn rồi múc bột gạo tráng lên. Tráng đến khuôn thứ 3 thì bánh khuôn đầu đã chín, cứ lần lượt làm như thế.

Món cá chuối lạ mắt nhất. Nguyên liệu chính là những quả chuối sứ (loại chuối có hạt) chưa già nhưng cũng không non quá. Người ta hái xuống, gọt vỏ, ngâm với phèn hoặc chanh rồi thái nhỏ. Sau đó luộc, uốn hình thù con tôm, con cá. Rồi lấy từng con cá chuối nhúng qua vào bát gia vị. Lúc sắp cá lên đĩa, có thể rưới thêm một ít gia vị có ớt, tỏi. Như vậy trong mỗi lát cá đều thấm gia vị. Khi ăn, lấy bánh xèo cuốn rau sống, nộm, cá chuối lại rồi kẹp vào bánh đa.

Bánh xèo ăn ngon nhất là lúc vừa tráng xong, tráng tới đâu ăn tới đó. Cầm miếng bánh trên tay, cảm nhận được sự nóng hổi của mùi thơm gạo lứt thì thật tuyệt vời.

Hiện nay món bánh xèo này chưa có mặt ở Hà Nội, và hy vọng trong tương lai người dân Thủ đô sẽ được thưởng thức món ăn ngon này.

Chắt chắt - Đặc sản sông Gianh

Khúc sông Gianh chạy qua xã Phù Hóa, Quảng Trạch, Quảng Bình dài chừng bốn cây số. Đây là vùng giao thoa giữa nước lợ và nước ngọt. Vùng giao thoa này sinh ra một loài hến bé nhỏ, dân gian gọi là chắt chắt.

Hằng năm, vào cuối tháng Hai đầu tháng Ba âm lịch, sau một cơn mưa giông, nước ngọt đầu nguồn sông đổ về đây, gặp làn nước lợ từ dưới cửa biển dâng lên. Khí trời se lạnh, không gian khoáng đạt, hai làn nước trai tráng và nữ nhi ấy chảy òa vào nhau, tan trong nhau, nồng nhiệt trong nhau như một cuộc hoan lạc vĩ đại của sông nước, để rồi sinh ra hàng triệu hàng triệu triệu con chắt chắt nhỏ li ti.

Chuyện ấy kể như huyền thoại nhưng là cách để người dân Phù Hóa giải thích về sự ra đời của nghề xúc chắt chắt làng mình.

Người dân Phù Hóa còn nghèo lắm và nghề cào chắt chắt như một "cứu cánh". Mùa chắt chắt nhiều nhất là từ tháng Ba đến tháng Tám, nay người Phù Hóa tận dụng cào đến cả tháng 10, 11 âm lịch. Sang mùa giá rét, chắt chắt càng ít đi, hơn nữa mùa này có cào được cũng ít người ăn. Làm nghề này, người ta chỉ sắm chiếc cào, đến mùa trầm mình xuống bờ cát ven sông xúc chắt chắt lẫn trong cát, rồi sàng cát xuống sông, lọc chắt chắt bỏ vào bao mang theo.

Người cào giỏi, ngày kiếm được vài chục lon, đem bán được vài chục ngàn đồng, vậy mà tất cả chi tiêu của gia đình đều từ đó mà ra. Bởi vậy, ở Phù Hóa có gia đình đi cào đủ cả cha mẹ, con cái để kiếm được nhiều chắt chắt, mong đắp đổi hàng ngày. Nhưng cũng thật

lạ! Làng Phù Hóa từ xưa đến nay lại được xem là đất học của tỉnh Quảng Bình.

Làng là nơi sinh ra danh nhân văn hóa Nguyễn Hàm Ninh, thầy dạy học của Vua Tự Đức. Làng Phù Hóa bây giờ tính ra có hàng trăm người có học vị tiến sĩ, cử nhân... và hàng chục em vào đại học mỗi năm. Người già ở Phù Hóa thường cắt nghĩa: "Làm nghề này mới biết chịu thương chịu khó để nên người, biết đem cho người cái ngọt ngào còn nhận về mình cay đắng nhọc nhằn. Biết ăn, biết ở, trời cho lại".

Muốn ăn con chắt chắt cũng kỳ công lắm. Chắt chắt cào được đem xa (rửa) thật kỹ vài ba nước, để cho ráo rồi đun xoong nước thật sôi mới thả vào, bỏ ít muối hạt, dùng bó đũa đánh nhiều lần để gạt nhân sang xoong khác. Bị nước nóng, vỏ chắt chắt nở ra, mặt rời vỏ, nổi lên theo nước sang xoong khác. Cứ gạn qua gạn về cho hết mặt thì thôi. Nước chắt chắt sau khi nấu xong có thể làm canh chan ăn ngay với cơm, thêm chút muối ớt, gừng, cảm giác ngọt lịm.

Chắt chắt còn được xào với mít non lá lốt. Xưa nay, món này dành cho người nghèo. Mít non gọt vỏ, băm nhỏ, thêm một ít lá lốt thái mịn trộn đều xào với chắt chắt. Món này bây giờ được bán ở quán nhậu cũng "hút" khách đáo để vì nó được được dân nhậu phong là "đệ nhất dinh dưỡng" và "đệ nhất sạch"...

Người thích ăn kiểu thông thường thì có thêm ít rau muống hay rau tập tàng thái nhỏ đun vừa chín tới, chan với cơm hoặc bắp rang để ăn. Còn nhân chắt chắt nếu ăn bình thường thì đổ lẫn canh, nếu muốn làm món nhậu thì vớt ra cho vào chảo, bỏ ít dầu, gia vị xào lên, đem xúc bánh tráng, cam đoan ăn mệt nghỉ, còn ăn được chừng nào thì còn thèm chừng ấy. Món này hiện được các quán nhậu bình dân khai thác làm đồ nhậu vừa rẻ, vừa hút thực khách.

Lấy bánh đa xúc vào dĩa chắt chắt, dùng đũa gắp một ngọn rau thơm để lên trên và đưa vào miệng. Từ từ nhai để tận hưởng cái giòn tan của bánh đa, cái hương thơm đượm vị phù sa của vừng, cái ngầy ngậy của chắt chắt, trong một chút cay của ớt, một chút chua của cà, một chút nồng của tiêu, một chút thơm của hành... Và cảm giác như vũ trụ đã hội đủ trong vòm họng...

Bánh canh Quảng Bình

Quảng Bình không chỉ được biết đến với nhiều bờ biển đẹp, nhiều danh thắng làm say lòng du khách mà nơi đây còn có nhiều món ăn khiến ai đã từng thưởng thức đều nhớ mãi không quên.

Món Bánh canh bột lọc là một món ăn bình dân, có hương vị thơm ngon đặc trưng của mảnh đất miền Trung và được chế biến rất đơn giản.

Bánh canh bột lọc được làm từ bột gạo thơm, dẻo hạt và trắng tinh, đem xay nhào thành bột, cho cán mỏng rồi xắt thành từng lát, từng sóng như mì sợi. Dù đơn giản, nhưng để nấu được một nồi bánh canh Quảng Bình cũng khá công phu. Nguyên liệu chính của món này là sườn heo và tôm tươi, loại tôm sống ở đầm, cho thịt đậm đà, đặc biệt là không tanh.

Sau khi ướp gia vị, bạn xào sườn, xào tôm với hành phi, cho chín tới, đảm bảo miếng sườn béo ngậy, không bị khô, tôm thì giữ được màu đỏ hồng và độ giòn. Một bí quyết nữa làm nên sức hấp dẫn của tô bánh canh Quảng Bình chính là chén nước mắm ớt được pha chế đơn giản. Chỉ cần một chén nhỏ nước mắm cốt, thêm một vài lát ớt xanh thơm hăng hăng là

có thứ gia vị ngon lành.

Điều quan trọng làm nên hương vị của món bánh canh bột lọc chính là nước dùng. Nêm các thứ gia vị xong phủ thêm một lớp nước mầu, ớt bột, dầu thực phẩm... khi thấy nước sôi đủ độ thì cắt những con bột thả vào. Lửa để cháy liu riu cho nồi bánh canh lúc nào cũng nóng, không để lửa cao sẽ mềm sợi bột.

Sau khi trần bột lọc khoảng 2 phút, ta vớt ra tô. Cùng với tôm, sườn, bạn chan nước dùng rồi rắc thêm ít hành thơm, ngò, tiêu ớt... Khi bạn mở nắp nồi bánh canh lên, mùi nước dùng tỏa ra thơm ngào ngạt, sự hòa quyện giữa mùi bột, chả tôm, cua, thịt, hành và bát bánh canh thật quyến rũ với sắc hồng, xanh, vàng, trắng, nâu... lấp lánh trông sẽ rất bắt mắt.

Du khách đến với Quảng Bình, ngoài những bãi biển đẹp, cùng không gian của làng quê thì chắc chắn sẽ nhớ mãi không quên khi thưởng thức Bánh canh bột lọc.

5. QUẢNG NAM – MẢNH ĐẤT TÌNH NGƯỜI VÀ NHỮNG SÁNG TẠO ĐỘC ĐÁO

Du lịch Quảng Nam – Những kỳ quan thiên nhiên và nhân tạo

Cù lao Chàm

Cách đất liền Hội An khoảng 15km, gồm bảy hòn đảo (Hòn Lao, Hòn Khô, Hòn Mồ, Hòn Lá, Hòn Tai, Hòn Ông). Cù Lao Chàm mang trong mình một sự đa dạng sinh học vô cùng phong phú. Hệ thực vật trong những cánh rừng ở Cù lao Chàm có hơn 500 loài với nhiều loại lâm sản quý như gõ, kiền kiền, dẻ, chua, mây... Có khoảng 228 loài cây làm thuốc, nhiều loại dược liệu quý như mã tiền, sơn máu, ngũ gia bì. Đặc biệt là 2 loài cây thuốc Nam quý hiếm nằm trong sách đỏ Việt Nam là cây Cỏ nhung và Trầm hương. Hệ động vật có 12 loài thú, 13 loài chim, 130 loài bò sát, trong đó có Khỉ đuôi dài và Chim yến. Cù lao Chàm còn nổi tiếng với 135 loài san hô thuộc 35 giống, có 6 loài được ghi nhận đầu tiên ở nước ta. Hệ sinh vật biển còn có các loại hải sản quý như tôm hùm, ốc hương, ngọc trai, đồi mồi, ốc vú nàng, cua đá...

Biển Cửa Đại

Không khí ở Cửa Đại rất trong lành và dịu nhẹ, tạo cảm giác thư thái, an nhàn cho du khách. Có rất nhiều hình thức giải trí lôi cuốn ở Cửa Đại và chắc chắn có một cái gì đó thật đặc biệt dành cho mỗi người.

Phố cổ Hội An

Từ thế kỷ XVI, XVII thương cảng Hội An là điểm mậu dịch nổi tiếng, tấp nập thuyền buôn các nước Trung Hoa, Nhật Bản, Trung Quốc, Hà Lan, Ấn Độ,.. Thương nhân các nước đã lưu lại cư trú, lập phố, lập bang hội và thương điếm để buôn bán tại Hội An và hình thành nên đô thị với kiến trúc và văn hoá đa dạng. Do nhiều cơ may đến nay, khu phố cổ Hội An vẫn được bảo tồn hầu như nguyên trạng quần thể di tích gồm nhiều loại hình: nhà ở, hội quán, đình, miếu, giếng, cầu, nhà thờ tộc, bến cảng, chợ,...

Khu đền tháp Mỹ Sơn

Khu đền tháp Mỹ Sơn thuộc xã Duy Phú, huyện Duy Xuyên, tỉnh Quảng Nam. Cách thành phố Đà Nẵng khoảng 70km về phía Tây-Nam. Phần lớn các đền thờ chính ở Mỹ Sơn được xây dựng để thờ thần Siva dưới các tên gọi khác nhau. Các tháp đều có hình chóp, biểu tượng của đỉnh Meru thần thánh, nơi cư ngụ của các vị thần Hindu. Cổng tháp thường quay về phía đông để tiếp nhận ánh sáng Mặt Trời. Nhiều tháp có kiến trúc rất đẹp với hình những vị thần được trang trí với nhiều loại hoa văn.

Núi Thành

Từ thành phố Tam Kỳ (Quảng Nam) đi về phía Nam dọc theo quốc lộ 1A khoảng 35km chúng ta sẽ đến với Núi Thành. Nhìn từ xa, những bờ biển đầy cát trắng và cảnh quan, môi trường thiên nhiên còn khá trong lành như níu kéo, mời mọc khách dừng chân...

Đặc sản xứ Quảng – Quyến rũ khó quên

Ốc Vú nàng tại Cù Lao Chàm

Không quá béo như thịt, không quá dai như sò, nghêu, không nhỏ như hàu và có hương vị đậm đà khó quên, ốc vú nàng được xem là loài ốc quý trong danh mục ốc xứ Quảng.

Bánh tổ Quảng Nam

Bánh tổ có thể ăn "sống", nướng hay chiên giòn. Thông thường, người ta thích nhất là xắt lát chiên giòn. Thật khó tả nổi sự tuyệt vời của bánh tổ chiên giòn: mùi ngọt thanh của đường, mùi thơm đặc biệt của nếp hoà quyện cùng mùi beo béo của dầu, bùi bùi của hạt mè và mùi cay cay thoang thoảng của gừng... Nếu muốn nếm thử bánh tổ nướng, người ta cũng xắt lát đem nướng trên than hồng. Gặp nóng, lát bánh uốn cong, thơm lừng, trông vô cùng hấp dẫn. Còn bánh tổ ăn "sống", nghĩa là xắt ra ăn ngay, tuy cũng thơm ngon nhưng không thú vị bánh tổ nướng, bánh tổ chiên giòn.

Mì Quảng

Mì Quảng thường được làm từ sợi mì bằng bột gạo xay mịn và tráng thành từng lớp bánh mỏng, sau đó thái theo chiều ngang để có những sợi mì mỏng khoảng 2mm. Sợi mì làm bằng bột mì được trộn thêm một số phụ gia cho đạt độ dòn, dai. Dưới lớp mì là các loại rau sống, trên mì là thịt heo nạc, tôm, thịt gà cùng với nước dùng được hầm từ xương heo. Người ta còn bỏ thêm đậu phụng rang khô và giã dập, hành lá thái nhỏ, rau thơm, ớt đỏ... Thông thường nước dùng rất ít.

Cao lầu

Món mì này có sợi mì màu vàng, được dùng với tôm, thịt heo, các loại rau sống và rất ít nước dùng. Sợi mì màu vàng là do được trộn với tro một loại cây ở địa phương. Một đặc trưng khác của cao lầu là muốn ăn món này phải leo lên lầu cao của quán. Khi xưa các doanh nhân buôn bán nơi phố cảng vì muốn trông coi hàng hóa của mình nên thường leo lên lầu cao của quán. Điều này có thể thấy ở các quán cao lầu Hội An. Ngồi trên lầu cao ngắm cảnh đẹp và thưởng thức món ngon, đây có thể là xuất phát của tên gọi cao lầu.

6. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC ĐÀ NẴNG - NHỮNG DƯ VỊ KHÓ QUÊN

Du lịch Đà Nẵng - Dấu yêu một miền quê

Cầu sông Hàn

Nói đến Đà Nẵng không thể không nhắc đến dòng sông Hàn thơ mộng và cầu Sông Hàn – cây cầu quay đầu tiên ở Việt Nam, do nhân dân thành phố đóng góp phần lớn tiền xây dựng. Cầu được xây dựng trên trục chính của đường Bạch Đằng, nối quận Hải Châu với quận Sơn Trà. Mỗi buổi tối, cầu sông Hàn đẹp lung linh nổi bật giữa thành phố Đà Nẵng trẻ trung.

Vào khoảng 0 giờ 30 hàng ngày, phần giữa của cầu sông Hàn quay 90 độ quanh trục, nằm dọc theo dòng chảy của dòng sông, mở đường cho tàu lớn đi qua, vào khoảng 3 giờ 30 cầu sẽ quay trở lại như cũ. Hóng mát bên sông Hàn và chờ đợi khoảnh khắc cầu quay là thú vui của nhiều người dân địa phương cũng như khách du lịch, mang lại cho họ những cảm xúc phấn khích, bồi hồi khó tả, đến nỗi nhiều người cho rằng, "không xem cầu Sông Hàn quay nghĩa là chưa đến Đà Nẵng".

Bán đảo Sơn Trà

Sơn Trà là tên bán đảo hình cây nấm thuộc quận Sơn Trà, nằm cách trung tâm thành phố Đà Nẵng 10 km về hướng Đông Bắc. Đến Sơn Trà, du khách được "lên rừng, xuống biển", trải nghiệm các hoạt động như: Khám phá rừng già Sơn Trà; tắm biển ở bãi tắm Mỹ Khê, bãi Bụt; tham gia câu cá cùng ngư dân, lặn biển ngắm san hô; thăm hải đăng Tiên Sa; tham quan chùa Linh Ứng và ngắm toàn cảnh thành phố Đà Nẵng từ đỉnh Sơn Trà đến Mũi Nghê – nơi đón ánh nắng bình minh đầu tiên của Đà Nẵng

Đèo Hải Vân

Đèo Hải Vân dài 20km, nằm ở giữa địa giới tỉnh Thừa Thiên Huế và thành phố Đà Nẵng. Với độ cao gần 500m so với mực nước biển, đèo Hải Vân nổi tiếng là đường đèo đẹp nhất và cũng hiểm trở nhất Việt Nam. Từ đỉnh đèo Hải Vân, những phong cảnh ấn tượng về dải bờ biển tuyệt đẹp của Tổ quốc hiện ra. Đó là làng chài Lăng Cô đẹp như tranh vẽ, thành phố Đà Nẵng hiện đại bên bờ sông Hàn, đỉnh Sơn Trà quanh năm mây phủ, dải cát trắng phau của bãi biển Non Nước, những tảng đá chênh vênh của Ngũ Hành Sơn... Hiện nay, dù đã có hầm đường bộ Hải Vân, nhiều du khách vẫn cất công vượt đường đèo trắc trở với núi cao, vực sâu để được tận mắt ngắm nhìn những cảnh đẹp như tranh vẽ ấy.

Ngũ Hành Sơn

Cách trung tâm thành phố Đà Nẵng khoảng 7km, thuộc phường Hòa Hải, quận Ngũ Hành Sơn, kề bên khu du lịch Non Nước, Ngũ Hành Sơn là năm ngọn núi đá (Kim sơn, Mộc sơn, Thủy sơn, Hỏa sơn và Thổ sơn) trông giống như những hòn non bộ nổi lên giữa một cồn cát đá mênh mông, quanh năm sóng vỗ dưới chân.

Đến Ngũ Hành Sơn, du khách thường đến ngọn núi lớn Thủy Sơn, chùa Tam Thai, các hang động Huyền Không, động Linh Nham, động Vân Thông, động Lăng Hư, động Vân Nguyệt... Dưới chân Ngũ Hành Sơn có làng đá mỹ nghệ Non Nước với những tác phẩm nghệ thuật điêu khắc bằng đá được bàn tay các nghệ nhân địa phương cần cù tạc nên.

Làng đá mỹ nghệ Non Nước

Làng được hình thành vào thế kỷ XVIII do nghệ nhân người Thanh Hóa tên là Huỳnh Bá Quát khai phá. Sang thế kỷ XIX thì cả làng đều sinh sống bằng nghề này. Ở Non Nước, sản phẩm mỹ nghệ bằng đá cẩm thạch khá phong phú như: tượng Phật, tượng thánh, tượng người, tượng muông thú, vòng đá đeo tay trơn láng đầy màu sắc chạm trổ tinh xảo, công phu...

Đến Ngũ Hành Sơn, du khách có thể tận mắt chứng kiến người nghệ nhân chế tác những tác phẩm đẹp từ đá thiên nhiên, sau đó thoải mái chọn lựa những đồ lưu niệm bằng đá dành tặng người thân.

Núi Bà Nà

Núi Bà Nà thuộc nằm ở xã Hòa Ninh, huyện Hòa Vang, cách Đà Nẵng 40 km về phía tây nam. Bà Nà có những giá trị sinh thái và du lịch to lớn, là một khu dự trữ thiên nhiên Quốc gia. Ở Bà Nà, với độ cao 1.489m so với mực nước biển, du khách sẽ được cảm nhận 4 mùa riêng biệt trong 1 ngày: sáng – xuân, trưa – hạ, chiều – thu, tối – đông và luôn khô ráo vì ít khi bị mưa.

Vượt qua đoạn cáp treo dài và dốc kỷ lục, từ trên đỉnh núi, du khách có thể bao quát cả một không gian mênh mông: biển cả, thành phố Đà Nẵng, những cánh đồng lúa xanh đến tận chân trời... Đến đây, bạn không nên bỏ qua những địa điểm như: chùa Linh Ứng với bức tượng Đức Bổn Sư cao 27m, Suối Mơ nước trong vắt, mùa hè có ngọn thác Tóc Tiên...

Bãi Biển Phạm Văn Đồng

Thuộc phường Phước Mỹ, quận Sơn Trà, tại công viên biển Đông, đây là một bãi tắm công cộng được xây dựng với kinh phí 12 tỉ đồng, là địa điểm thu hút cư dân địa phương và khách du lịch khắp nơi. Bãi tắm ở đây có diện tích 7.726m^2, có các công trình phụ trợ như một đài phun nước, 6 hồ chứa nước ngọt, 26 dãy vòi sen, 24 phòng thay quần áo bằng composit. Bãi tắm có thể phục vụ từ 3.500 – 4.000 lượt người đến tắm biển mỗi ngày.

Rạn Nam Ô

Cách trung tâm làng Nam Ô (phường Hòa Hiệp Nam, quận Liên Chiểu, Đà Nẵng – nằm giữa Đà Nẵng và đèo Hải Vân) khoảng 2km về hướng Đông Nam có một dải đá ngầm, ngư dân trong vùng gọi là rạn Nam Ô. Rạn Nam Ô có nhiều rong tảo nên là nơi trú ngụ của nhiều loài cá và hải sản quý. Theo kinh nghiệm của dân địa phương, nên đến tham quan rạn Nam Ô nên đến vào lúc lúc thủy triều xuống vì lúc ấy bờ biển lộ ra bãi cát, bãi đá rất đẹp.

Sau khi tham quan rạn Nam Ô, du khách có thể dùng thuyền ngược về hướng Tây theo dòng sông Cu Đê, thực hiện một tour du lịch sinh thái, thăm làng dân tộc Kà Tu ở xã Hòa Bắc, huyện Hòa Vang.

Làng chiếu Cẩm Nê

Cách trung tâm thành phố Đà Nẵng 14km về phía tây nam, làng chiếu Cẩm Nê thuộc xã Hòa Tiến, huyện Hòa Vang, thành phố Đà Nẵng. Nơi đây từ lâu đã nổi tiếng với các loại chiếu hoa truyền thống, từng hiện diện ở nội triều các vua nhà Nguyễn.

Ưu điểm của chiếu hoa Cẩm Nê là dày hơn, bền hơn, nằm êm lưng hơn so với chiếu của các địa phương khác. Đặc biệt mùa hè nóng bức, nằm trên chiếu Cẩm Nê sẽ cảm được cái

mát lạnh, và vào mùa đông chiếu tỏa ra hơi ấm cùng với mùi hương đồng cỏ nội thơm dịu. Hiện nay, một đôi chiếu kích thước 1,6m x 2m có giá 500.000 đồng.

Làng cổ Túy Loan

Làng cổ Túy Loan nằm về hướng Tây Nam, cách trung tâm thành phố Đà Nẵng chừng 15km, bên Quốc lộ 14 B. Theo những dấu tích còn sót lại, làng cổ Túy Loan đã có trên 500 tuổi, nổi bật là ngôi đình cổ đã được Bộ Văn hóa công nhận là di tích lịch sử, kiến trúc nghệ thuật cấp quốc gia.

Dịp hội đình Túy Loan diễn ra vào mùng 9 tháng Giêng, bạn sẽ được tham dự cuộc đua ghe thuyền đặc sắc của trai làng rồi tham gia những trò chơi dân gian như đẩy gậy, thi cờ tướng, cờ người, nghe hát bài chòi, hát hò khoan đối đáp... Đến làng cổ Túy Loan, du khách không nên bỏ lỡ dịp được nếm thử món đặc sản bánh tráng và mì Quảng nức tiếng xa gần, như câu ca rằng: "Tuý Loan trăm thứ đều ngon/Vừa vừa cái miệng kẻo chồng con hết nhờ!".

Ẩm thực Đà Nẵng - Lâng lâng khó tả với hương vị mộc mạc đơn sơ

Mì Quảng

Khỏi phải nói thì ai cũng biết mì Quảng là món nổi danh của Đà thành. Những cọng mì dày, cứng và to thô là nét đặc trưng tạo nên linh hồn của tô mì. Mì Quảng không có công thức "bất di bất dịch" mà rất đa dạng: mì Quảng sườn non, mì Quảng cá lóc, mì Quảng lươn, mì Quảng chả cua... nhưng "truyền thống" nhất là mì Quảng tôm, gà, trứng, thịt. Đặc biệt, thành phần không thể thiếu của mì Quảng là đậu phộng rang và bánh tráng mè nướng giòn. Mì Quảng ăn khô.

Thực khách trộn đều tất cả nguyên liệu vào một tô, bên cạnh là tô nước lèo được ninh từ xương heo ngon cùng phần tôm giã lấy nước, thêm hạt điều tạo nên chất nước sánh và lên màu đẹp mắt. Mì Quảng ăn kèm với rau sống như cải, xà lách tươi, húng quế, giá đỗ, rau răm, ngò rí, bắp chuối sắt mỏng... tất cả trộn lẫn tạo nên mùi vị đậm đà khó quên.

Gỏi cá Nam Ô

Ăn rồi là dễ nghiện, nhưng ít người dám thử món này bởi nó làm từ cá sống. Gỏi cá Nam Ô có thể được chế biến từ cá mòi, cá tớp, cá cơm... nhưng ngon và thích hợp nhất là cá trích. Cá trích cỡ lớn hơn ngón tay, cắt đầu, đuôi, bụng, bỏ xương, tách thân làm hai và xắt từng miếng nhỏ, ép nước để ráo rồi đem ướp với gừng, riềng, tỏi băm nhuyễn và thính. Nước cốt cá được đun sôi, hòa thêm với nước mắm Nam Ô, ớt, bột năng, bột ngọt tạo thành thứ nước chấm đặc trưng cho riêng món gỏi. Rau ăn kèm với gỏi cá Nam Ô rất đa dạng và đặc biệt, là đọt non của các loại cóc rừng, tim lan, lành ngạnh, lá trâm, lá dừng... vốn chỉ mọc trên trên đèo Hải Vân. Tuy nhiên, giờ đây, các món rau khác như dưa chuột, xoài, chuối... được dùng nhiều để đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng của thực khách.

Có hai cách ăn gỏi cá: cá với rau các loại cuốn bánh tráng hoặc chỉ việc trộn cá với rau và nước chấm, cứ thế ăn. Cho rau lên bánh tráng, gắp thêm vài miếng cá lấm tấm thính riềng vàng ruộm, cuộn lại, chấm vào bát nước chấm và "cắn". Thịt cá ngọt mát, nước chấm đậm bùi, vị riềng, ớt cay thơm, quyện với các loại lá mang hương rừng khiến người lâng

lâng khó tả khi cái ngon thấm vào từng tế bào lưỡi.

Bánh xèo

Bánh xèo Bánh xèo Đà Nẵng không nhỏ quá và cũng không lớn quá, chỉ riêng một kích cỡ vừa ăn. Bánh xèo ở Đà Nẵng được làm tự bột gạo xay có thêm lòng đỏ trứng và bột nghệ, đúc trên chảo nóng. Nhân bánh cũng được lựa kỹ, chỉ làm từ tôm còn sống, thịt ba chỉ nửa nạc nửa mỡ và giá đỗ tươi. Rau sống sạch sẽ, gồm xà lách, húng quế, chuối chát, rau cải con... Nước tương pha chế từ gan heo và đậu phụng xay tạo thành một loại nước chấm có hương vị bùi bùi, béo béo, bên cạnh một chén nước mắm ớt tỏi pha theo kiểu truyền thống.

Bánh xèo ăn nóng, quấn trong bánh tráng mỏng hoặc lá cải to. Từng miếng bánh khi vào trong miệng còn thấy được độ giòn vừa, thêm mùi béo ngậy, vị ngọt của tôm và thịt với man mát các loại rau hòa chút chát chát của chuối xanh. Ăn một lần rồi nhớ mãi. Giá bành xèo cũng "mềm", chỉ từ 5.000 đồng/cái trên đường Hoàng Diệu, Hải Phòng...

Bánh bèo

Thứ bánh dân dã, mộc mạc từ nguyên liệu đến hương vị lại có sức quyến rũ lớn đối với cả dân bản địa và du khách tới Đà Nẵng. Chỉ một tên nhưng bánh bèo có rất nhiều loại, được phân biệt bởi hình dáng và cách ăn. Bánh bèo tai được sắp sẵn lên đĩa, bánh bèo chén được đúc sẵn trong chén tròn nhỏ. Và tất cả đều có nhân bánh hấp dẫn bên trên. Nhân bánh làm từ tôm, cá bào ướp gia vị và sấy khô trên than hồng để loại mùi tanh. Hoặc cũng có nhân làm từ thịt nạc, nấm mèo... tạo nên một loại hỗn hợp đặc'quánh có màu cam tươi rất đẹp mắt. Bánh bèo còn được ăn kèm với nem chua, chả bò cây. Tuy nhiên, món bánh bèo ngon hay không được quyết định bởi nước mắm ăn kèm. Chỉ là mắm ớt tỏi băm nhuyễn được pha loãng với nước sôi nguội thêm ít chanh và đường nhưng lại khéo hợp với thứ bánh trắng mềm ấy.

Bê thui Cầu Mống

"Bê thui Cầu Mống" còn được người dân Đà Nẵng gọi với cái tên quen thuộc "bò tái Cầu Mống". Món này nổi danh ngang hàng với mì Quảng. Nghệ thuật thui bê gần như là một bí truyền và hiện không còn nhiều người làm được, vì yêu cầu đặc biệt của nó. Miếng thịt bê khi đưa ra khỏi lò phải đạt đủ hai tầng thịt tái, chín rõ rệt, còn bì (da) thì phải chín đến độ trong suốt, đồng thời lại giòn mềm vừa phải. Khi dọn ra, được pha thái khéo léo, từng miếng thái có cả phần thịt lẫn da.

Mắm phải là loại mắm cá cơm nguyên con, đem về được gạn lấy nước, thêm đường, ớt tỏi giã nhuyễn, cùng ít gừng và mè rang thơm vàng rất hấp dẫn. Rau ăn kèm với bê thui rất phong phú, bao gồm loại rau Trà Quế, tía tô, xà lách, cải non, khế chua, chuối chát xắt lát mỏng, ngò thơm , húng, quế và giá đỗ... Trải miếng bánh tráng, đặt lên vài lát thịt bê thui, cuốn chung với rau sống, chấm nước mắm, nhai thật kĩ mới cảm nhận hết vị ngon ngọt của thịt bê cộng với vị mặn đậm đà thơm ngon của mắm quả khiến người ta dễ "quên sầu". Bê thui Cầu Mống ngon nhất là ở Cầu Mống, huyện Điện Bàn, tỉnh Quảng Nam, cách Đà Nẵng 15km.

Chè xoa xoa hạt lựu

Xoa xoa nấu từ rau câu, hạt lựu làm từ bột lọc loại ngon, thạch đen được chế từ một loại

lá cây mát trên rừng, đặc biệt nước cốt dừa được ép từ dừa nguyên chất...tất cả hợp lại làm nên thức uống ngon, mát lành. Khi ăn, độ giòn giòn của thạch, nước dừa và đậu xanh đánh béo ngậy cộng thêm cái dai dai của hạt lựu làm cho người ăn quên hết mệt mỏi. Trong những ngày nắng, xoa xoa hạt lựu thật là thứ giải khát tuyệt vời.

Mít trộn

Mít trộn, chỉ đơn giản là mít non luộc chín vừa tới, xé tơi để trộn gỏi thịt ba rọi hoặc tôm thẻ hay da heo xắt sợi, thêm đậu phộng giã dập, hành phi, nước mắm chua ngọt với ít rau răm và húng lủi. Nhưng lại khiến người ta ngây ngất trong mùi thơm quyến rũ và màu sắc bắt mắt.

Ăn mít trộn cùng bánh tráng mè là "đúng sách". Bẻ một miếng bánh tráng, xúc một miếng mít trộn, cái giòn rụm của bánh tráng, vị bùi và ngọt của mít non, chút giòn sựt sựt của da heo, thêm vị thơm của đậu phộng, hành phi và chút cay cay của ớt, rau thơm... tất cả tạo nên vị ngon khó cưỡng.

Bánh Khô Mè Cẩm Lệ

Đến với du lịch Đà Nẵng không ít du khách tìm mua cho mình một món quá mang về biếu tặng cho người thân. Bánh khô Mè đặc sản quê hương Đà Nẵng, bánh được biết đến với vị thơm ngon và giữ được hương vị cổ truyền. Bánh mè được sản xuất tại Làng Cẩm Lệ thuộc phường Khuê Trung, quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng. Làng có 6 lò làm bánh khô mè, trong đó người đi "tiên phong" là bà Huỳnh Thị Điểu, tên thường gọi là Bà Liễu. Bánh khô mè Bà Liễu được sản xuất theo quy trình và nguyên liệu vùng quê như: bột gạo, bột nếp, đường kính, gừng. Bánh khô mè mang nhãn hiệu bà Liễu ngày nay khá nổi tiếng trên thị trường.

Món Nem – Chả – Tré

Đà Nẵng có rất nhiều sản phẩm để du khách mang về làm quà. Trong số đó chả bò, nem, tré là những món đặc sản được nhiều người tìm mua. Nổi tiếng nhất là chả lò bà Hường – số 4 đường Hoàng Diệu, hoặc lò chả Sài Đọi số 106/2 Ngô Gia Tự – TP Đà Nẵng. Đây là những nơi làm nghề truyền thống lâu đời và đã trở thành thương hiệu.

Để có được những đòn chả chất lượng cao, những lò chả phải tuyệt đối tuân thủ "bí quyết" cơ bản: chả bò phải được làm bằng thịt bò đùi, loại 1, tươi ngon, lọc bỏ hết gân, xay nhuyễn và không được trộn thêm bất kỳ nguyên liệu nào khác. Các phụ gia đi kèm là hành, tỏi, tiêu, ớt, đường, nước mắm và một ít chất tạo dai theo liều lượng của người thợ chính. Lá dùng để gói là lá chuối đã được rửa sạch và luộc sơ để đảm bảo độ mềm, không bị gãy khi gói. Quá trình làm chả, từ khâu lọc thịt, xay thịt, trộn gia vị, gói chả đến khi luộc xong không quá 2 giờ đồng hồ thì chả mới có được vị tươi ngọt tự nhiên của thịt bò.

Cắt khoanh chả bò Đà Nẵng, khách sẽ thấy mùi thơm của rau thì là thoảng nhẹ, miếng chả có màu đỏ hồng, vị hơi ngọt nhưng cũng rất đậm đà, giòn và dai. Ăn chả bò phải kèm với dưa chua, nem... làm món khai vị trong các đám tiệc, còn ngày thường có thể là những món nhâm nhi tuyệt vời cho quý ông, món ngon ăn kèm bánh mì và ngon hơn nữa khi ăn cùng cháo bò. Chả bò ăn kèm với tỏi, hành tươi, rau thơm, có thể chấm thêm tương hoặc nước mắm tỏi ớt tùy khẩu vị của mỗi người.

Còn một món khác là tré. Thịt để làm tré là loại thịt rẻ tiền nhất trong con heo, đó là tai,

mũi, da, ba rọi. Người ta luộc chín thịt, sau đó đem thính với củ riềng, tỏi. Ủ 2 – 3 ngày cho chua và dậy mùi để đạt độ thơm ngon. Có thể đóng gói sản phẩm thịt thính riềng này trong lọ, thẩu hay gói lá chuối lá ổi. Hương vị chính không thể lẫn của tré chính là thịt chua lẫn trong hương củ riềng. Tré Đà Nẵng thường ăn kèm với tương ớt Đà Nẵng. Tương ớt Đà Nẵng có đủ vị thơm cay của ớt, của tỏi, ngọt của đường. Đây là sản phẩm của người Hoa Hội An thế kỷ XVII và nay đã được người Đà Nẵng làm bán kèm với tré.

7. QUẢNG TRỊ - MIỀN QUÊ GIÓ LÀO CÁT TRẮNG VÀ NHỮNG KHOẢNH KHẮC NÊN THƠ

Du lịch Quảng Trị - Chặng đường du lãm theo những dòng ký ức

Đài tưởng niệm Mai Quốc Ca - Trung đội anh hùng

Ở phía bắc cầu Thạch Hãn có một tượng đài mô phỏng "20 giọt máu", đây là đài tưởng niệm của 20 chiến sĩ Trung đội huyền thoại Mai Quốc Ca. Tượng đài mô phỏng 20 giọt máu, hình 20 trái tim màu sáng hồng lấp lánh, soi xuống dòng sông Thạch Hãn...

Quảng Trị mảnh đất lạ kỳ, nơi ôm ấp hai con sông từng mang vác sứ mệnh lịch sử làm dòng sông giới tuyến. Sông Bến Hải cắt chia hai miền Nam-Bắc sau Hiệp định Giơnevơ (1954) và sông Thạch Hãn sau Hiệp định Pari (1973).

Từ ngày non sông thống nhất, Quảng Trị có hai nghĩa trang liệt sĩ cấp quốc gia (cả nước chỉ có bốn nghĩa trang cấp quốc gia) đó là Nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn và Nghĩa trang Đường 9... Rồi những địa danh từng vang vọng như Lao Bảo, Làng Vây, Khe Sanh, Tà Cơn, Phu-Lơ, Cồn Tiên, Dốc Miếu, Cửa Tùng, Cửa Việt và đặc biệt Thành cổ Quảng Trị với trận chiến 81 ngày đêm máu lửa...

Đến viếng thăm Thành cổ, qua đầu cầu Thạch Hãn, sừng sững bên bờ Bắc, tượng đài mô phỏng 19 giọt máu lung linh soi bóng xuống dòng sông. Đã hơn 40 năm trôi qua, câu chuyện về các anh, những người lính dũng cảm hiến dâng tuổi thanh xuân cho độc lập, tự do của Tổ quốc vẫn sống mãi trong lòng những người dân nơi đây... Đứng trên cầu Thạch Hãn hướng tầm mắt về phía bắc, nơi từng diễn ra trận đánh vô tiền khoáng hậu của Trung đội Mai Quốc Ca anh hùng... chúng tôi ai nấy rưng rưng. Tượng đài tưởng niệm Trung đội Mai Quốc Ca bên bờ sông Thạch Hãn.

Đêm mùng 9 rạng sáng mùng 10/4/1972, Trung đội quân giải phóng mang tên người Trung đội trưởng Mai Quốc Ca gồm 20 chiến sĩ thuộc Đại đội 11, Tiểu đoàn 3, Trung đoàn 9, Sư đoàn 304 do Đại đội phó Nguyễn Văn Thỏa chỉ huy nhận nhiệm vụ mang 100 kg bộc phá, thọc sâu chiếm giữ và đánh sập cầu Quảng Trị (nay là cầu Thạch Hãn) nhằm cắt đường viện trợ của địch từ phía nam ra các căn cứ quân sự ở Ái Tử, Đông Hà; tạo điều kiện để các cánh quân của ta tiêu diệt lực lượng mạnh nhất của địch đang tập trung ở chiến trường Quảng Trị.

Các anh tuổi đời còn rất trẻ, Đại đội phó - Thiếu úy Nguyễn Văn Thỏa, quê ở xã Long Thành, huyện Yên Thành, tỉnh Nghệ An là người lớn tuổi nhất vẫn chưa đến 30. Trung đội

trưởng Mai Quốc Ca, quê ở Hà Hải, huyện Hà Trung, tỉnh Thanh Hóa vừa tròn 22 tuổi. Binh nhất Hà Trọng Nguyên, quê ở Hải Nhân, huyện Tĩnh Gia, Thanh Hóa chưa đầy 18 tuổi... Rạng sáng ngày 10/4/1972, tiểu đội đầu tiên của Trung đội Mai Quốc Ca xuất kích thì vướng mìn Cờ-lây-mo của địch. Mục tiêu bị lộ, địch hốt hoảng khi thấy bộ đội chủ lực của ta nên khẩn cấp điều một lực lượng lớn với ba tiểu đoàn lính tinh nhuệ gồm Dù, Biệt động quân và Thủy quân lục chiến có máy bay, pháo binh, xe tăng yểm trợ tạo thành một gọng kìm lớn bao vây Trung đội Mai Quốc Ca. Cả trung đội lọt thỏm giữa vòng vây của địch. Với tinh thần "1 thắng 100", 20 chiến sĩ quân giải phóng đã chiến đấu vô cùng anh dũng, kiên quyết bám trụ, đẩy lùi những đợt tiến công điên cuồng của địch từ nhiều phía. Hết đợt này đến đợt khác, các chiến sĩ của Trung đội Mai Quốc Ca đã chiến đấu bằng súng đạn, lúc hết đạn thì dùng lưỡi lê, báng súng xông lên đánh giáp lá cà với địch, quyết tâm không chịu khuất phục. Người trước ngã xuống, người sau lao lên cho đến người cuối cùng để giữ trận địa. Quần nhau với giặc suốt từ rạng sáng cho đến quá trưa thì cả 19 anh em trong trung đội hi sinh, còn lại một người bị thương khá nặng và bị giặc bắt. Khi tiếng súng ngừng hẳn, địch vẫn khép chặt vòng vây không cho bất cứ người dân Quảng Trị nào đến mang xác các anh về an táng. Chúng xếp các anh nằm thành hàng ngang, phơi nắng để thị uy tinh thần những người dân hướng về cách mạng. Trước cảnh tượng nhẫn tâm đó, nhiều nông dân ở thôn Nhan Biều, thôn An Đông đấu tranh để giành lại thi thể các anh.

Cuộc đấu tranh kéo dài suốt một ngày đêm nhưng vẫn không mang lại kết quả. Một phương án hành động táo bạo được vạch ra. Từ mờ sáng ngày 11/4/1972, đông đảo bà con tập trung ngay đầu cầu Quảng Trị, hô vang khẩu hiệu đòi được chôn cất thi thể các anh và tiến thẳng vào nơi thi thể các chiến sĩ. Cuộc giằng co giữa nhân dân và lính ngụy diễn ra hơn năm giờ đồng hồ. Quân địch nổ súng, xô đẩy, dùng báng súng đánh đập nhưng càng đánh đập, bà con kéo tới càng đông. Cuối cùng bà con cũng đưa được thi thể 19 chiến sĩ về mai táng tại mép sông ở bến Nhan Biều, phía bắc sông Thạch Hãn, nơi dựng tượng đài bây giờ. Cùng những hi sinh của Trung đội Mai Quốc Ca, sông Thạch Hãn còn là nghĩa trang không bia mộ của bao chiến sĩ Thành cổ kiêu hùng.

Vào những ngày tháng Bảy, hoa cứ trôi mênh mang trên dòng Thạch Hãn. Dòng sông này có đến hai ngày Rằm tháng Bảy. Qua thời khắc âm dương là lung linh hàng vạn ngọn nến trong lễ thả hoa đăng. Khác với Lễ thả hoa đăng báo hiếu mẹ cha vào Rằm tháng Bảy âm lịch, Lễ thả hoa đăng đêm 27/7 dương lịch để tưởng nhớ những chiến sĩ đã hi sinh vì đất nước. Ngày đó, dòng sông máu lửa năm xưa thành dòng sông hoa lửa - ngọn lửa của tâm linh thắm đượm nghĩa tình...

Căn cứ quân sự Dốc Miếu - Ghi dấu chiến thắng oanh liệt của quân và dân ta

Điểm du lịch ở Quảng Trị - Di tích lịch sử Dốc Miếu. Nằm phía đông Quốc lộ 1A, căn cứ quân sự Dốc Miếu thuộc xã Gio Phong- Gio Linh, cách Cầu Hiền Lương chừng 7km về phía nam. Dốc Miếu là đồi đất bazan nằm trong vùng địa hình 3 con dốc chạy ngoằn ngoèo. Ngay từ năm 1947, để án ngữ Quốc lộ 1A, thực dân Pháp đã lập đồn đóng chốt quân sự ở đây gọi là đồn Ba Dốc. Địa lợi đến vậy, đến lượt người Mỹ, khi lập căn cứ quân sự chiếm đỉnh cao ở đây từng "ngạo nghễ" tuyên bố: "Đây là pháo đài bất khả xâm phạm".

Để ngăn chặn mọi sự chi viện từ miền Bắc vào chiến trường miền Nam, địch bố trí trên phòng tuyến nhiều căn cứ quân sự mạnh nối từ bờ biển xã Gio Hải lên đến Bến Ngự, Dốc Sỏi, Dốc Miếu, Cồn Tiên, kéo qua căn cứ Bải Sơn, Động Tròn đến Tân Lâm, Đầu Mầu cùng

phòng tuyến bảo vệ Đường 9 lên tận biên giới Việt- Lào.

Trên phòng tuyến đó, Mỹ ngụy xây dựng hệ thống hàng rào điện tử Mc Namara (mang tên Bộ trưởng Bộ Quốc phòng Mỹ), gồm 12 lớp kẽm gai chồng nhau cao 3m, trên mặt hàng rào có cài mìn tự động, phía dưới hàng rào là bãi mìn dày đặc rộng hàng trăm m. Ngoài ra, địch còn rải hệ thống "cây nhiệt đới" là loại phương tiện thông tin nhạy bén nhằm phát hiện mọi xâm phạm trong phạm vi phòng tuyến. Ở các cứ điểm có hệ thống đèn pha cực mạnh để kiểm soát chống mọi sự xâm nhập vào ban đêm. Cùng với hệ thống " mắt thần điện tử", kiểm soát mọi chuyển động là đội ngũ binh lính "hồn ma biên giới", bọn biệt kích được huấn luyện công phu, thiện nghệ thường xuyên len lỏi vào hành lang của ta để chống phá mọi hoạt động của du kích.

Dốc Miếu được coi là cứ điểm quan trọng nhất của phòng tuyến Mc Namara. Ở đây địch xây dựng hệ thống hầm nhà vòm, hệ thống lô cốt di động bằng bê tông và trận địa pháo mặt đất hướng bắn ra bờ Bắc sông Bến Hải, có trận địa phòng không 37, trung tâm điều khiển bảo vệ hàng rào, chi đội thiết giáp tuần tra cùng nhiều đại đội hỗn hợp Mỹ - ngụy. Xung quanh căn cứ ngoài các hàng rào kẽm gai dày bom mìn là hệ thống máy móc báo động chống xâm nhập.

Tuy là một căn cứ hiện đại, nhưng hàng rào điện tử đã dần dần bị vô hiệu hóa trước những mưu trí chiến lược của ta. Quân ta đã tấn công và lần lượt phá hủy từng đoạn, đưa lực lượng và vũ khí vào chiến trường. Lực lượng du kích ngày đêm khống chế không cho địch tự do hoạt động bằng cách vây ép bắn tỉa... Trong những ngày đầu năm 1972, quân và dân ta đồng loạt nổi dậy nổ súng vây chặt, bắn hàng trăm quả đạn DKD, A12 và bom phóng vào căn cứ. Sau ba ngày tấn công, đêm 31/3/1972, lực lượng địch buộc phải tháo chạy, bỏ lại đồn bốt, công sự cùng với hệ thống hàng rào điện tử hiện đại.

Ngày nay, địa danh dốc Miếu - Cồn Tiên lại trở thành tài sản quý, một di tích hấp dẫn du khách trong hành trình tour du lịch DMZ của Quảng Trị. Nơi đây, sừng sững trên đỉnh đồi cao là một tượng đài chiến thắng ghi công các chiến sĩ giao liên đã góp phần đập tan hệ thống pháo đài Dốc Miếu - Cồn Tiên. Dưới chân tượng đài chiến thắng là các đồi cây cao su nối dài tít tắp, minh chứng cho cuộc sống đang hồi sinh mạnh mẽ trên mảnh đất một thời bom lửa. Nhìn từ tượng đài chừng 7km về phía bắc là di tích đôi bờ Hiền Lương, một biểu tượng của khát vọng thống nhất non sông, khát vọng độc lập tự do của dân tộc Việt Nam trường kỳ.

Bãi biển Mỹ Thủy- Nơi dừng chân thú vị

Bãi tắm Mỹ Thủy - điểm du lịch Quảng Trị. Trên chuyến hành trình tham quan Quảng Trị từ Bắc vào Nam, sau khi ghé thăm: Thành Cổ Quảng Trị, trường Bồ Đề, nhà thờ La Vang... đi qua miền đất nắng gió khắt nghiệt, bạn nên tìm đến những nơi nghĩ ngơi mát mẻ và thưởng thức những món ngon ở đây, bãi biển Mỹ Thủy là một trong những điểm đến lý tưởng cho bạn.

Bãi biển Mỹ Thủy có môi trường khá lý tưởng với bãi cát trắng dài, phẳng mịn và sạch, mang vẻ đẹp nguyên sơ duyên dáng. Nơi đây hàng năm vào mùa hè đã thu hút được lượng khách tắm biển khá đông.

Bãi tắm Mỹ thủy là điểm đến thú vị cho khách du lịch trong và ngoại tỉnh. Các nhà hàng luôn đón tiếp chu đáo nhiệt tình, phục vụ hải sản tươi sống ngon - giá cả phải chăng.

Đến với Mỹ Thủy bên thưởng thức hải sản ngon du khách còn được thưởng thức những món đặc sản Quảng Trị. Trên đoạn đường từ QL1A qua thị trấn Hải Lăng về Mỹ Thủy du khách có thể tìm thấy nhiều quán ngon, món đặc sản: cháo bột Quảng Trị, lòng sả, bánh lọc Quảng Trị.

Tiềm năng phát triển của Mỹ Thủy đang từng ngày đi lên, lượng khách du lịch về đây ngày một tăng, đặc biệt là an ninh ổn định. Hiện nay nhà nước đang đầu tư xây dựng cảng biển lớn. Với vị thế đó Mỹ Thủy sẽ có cơ hội lớn về phát triển du lịch. Trong thời gian không xa Mỹ Thủy sẽ trở thành cảng lớn ở Quảng Trị.

Thành Cổ Quảng Trị - Bài ca đi cùng năm tháng

Thành Cổ Quảng Trị một tòa thành nằm bên dòng sông Thạch Hãn, được biết đến qua cuộc chiến 81 ngày đêm giữ thành đầy khốc liệt trong lịch sử dân tộc. Ngày nay Thành Cổ là một điểm tham quan gây nhiều xúc động, đây được coi là nghĩa trang không nấm mồ, là ngôi mộ chung của những người lính Thành Cổ đã ngã xuống vì quê hương vì sự hòa bình thống nhất đất nước.

Thành Cổ Quảng Trị thuộc thị xã Quảng Trị (cổng chính nằm trên đường Lý Thái Tổ), cách quốc lộ 1A khoảng 2km về phía đông. Thành Cổ Quảng Trị được bộ Văn hóa - Thông tin xếp hạng di tích Quốc gia theo quyết định số 235/VH - QĐ ngày 12/12/1986, là một trong những di tích Quốc gia đặc biệt quan trọng.

Thành Cổ Quảng Trị vào thời nhà Nguyễn

Thành Cổ Quảng Trị được xây dựng từ thời vua Gia Long và đến thời vua Minh Mạng mới hoàn thiện, kéo dài gần 28 năm (1809-1837), Thành lúc đầu được đắp bằng đất, đến năm 1837 vua Minh Mạng cho xây lại bằng gạch. Khuôn viên Thành có dạng hình vuông với chu vi tường thành dài 2160m, thành cao 3m, dưới chân dày 13,5m, đỉnh dày 0,72m. Bên ngoài thành có hệ thống hào rộng bao quanh. Bốn góc thành là 4 pháo đài cao nhô hẳn ra ngoài. Thành có 4 cửa: Tiền, Hậu, Tả, Hữu Xây vòm cuốn, rộng 3,4m, phía trên có vọng lâu, mái cong, lợp ngói, cả 4 cửa đều nằm chính giữa 4 mặt Thành.

Thành Cổ Quảng Trị Dưới thời thực dân Pháp

Trong suốt thời gian đô hộ và thống trị của thực dân Pháp, Thành Cổ Quảng Trị với tư cách là trung tâm đầu não của bộ máy cai trị cấp địa phương, cấp tỉnh. Thành Cổ Quảng Trị được quân đội Pháp chọn làm một trong những cứ điểm quan trọng của hệ thống đồn quân sự. Pháp đã cho xây dựng thêm một hệ thống nhà tù, mở rộng và kiên cố hóa khu lao xá để làm nơi giam giữ những người yêu nước, các chiến sĩ cách mạng trong tỉnh và khu vực. Nhà lao Quảng Trị có lúc đã trở thành trung tâm lãnh đạo phong trào cách mạng bởi chính đây từng là nơi giam giữ những hạt nhân nòng cốt của thanh niên, những chiến sĩ cộng sản đầu tiên của Quảng Trị và nhiều vị lãnh đạo của Tỉnh ủy, Xứ ủy thuộc thời kỳ tiền khởi nghĩa.

Hiệp định Giơnevơ được ký kết ngày 20/7/1954, theo hiệp định lấy vĩ tuyến 17 làm ranh giới chia cắt tạm thời. Một phần của Quảng Trị từ Sông Bến Hải trở ra được giải phóng, các huyện từ Gio Linh trở vào Hải Lăng trở thành thuộc địa kiểu mới của đế quốc Mỹ. Thị xã Quảng Trị, trong đó có Thành Cổ Quảng Trị trở thành trung tâm chính trị, quân sự, kinh tế - xã hội. Mỹ - Ngụy biến Thành Cổ thành khu quân sự, làm kho tàng quân đội và trung tâm chỉ huy chiến dịch toàn tỉnh, đồng thời mở thêm nhà giam để đàn áp phong trào cách mạng.

Thành Cổ trong cuộc tấn công chiến lược 1972 và trận chiến 81 ngày đêm lịch sử

Cuộc tấn công chiến lược năm 1972 trên toàn miền Nam bắt đầu. Ngày 30/3/1972 hai Sư đoàn 304 và 308 với sự hỗ trợ của các trung đoàn xe tăng và pháo binh đã vượt qua khu phi quân sự tại giới tuyến 17 chia cắt 2 miền. Đồng thời từ phía tây, Sư đoàn 324B với xe tăng hỗ trợ theo đường 9 từ Lào vượt qua Khe Sanh tiến vào thung lũng sông Thạch Hãn. Với sự lợp lực của quân ta đã gây bất ngờ cho quân phòng thủ của Việt Nam Cộng hòa và đồng minh Mỹ. Quân ta tiến đánh vào các vị trí phòng thủ của sư đoàn 3 VNCH làm tan rã lực lượng địch.

Ngày 28 tháng 4 ta chiếm được Đông Hà và tiến đến sát thị xã Quảng Trị. Ngày 29, quân VNCH được lệnh rút về trấn thủ tại sông Mỹ Chánh.

Ngày 2/5 Thị xã Quảng Trị được giải phóng. Thắng lợi của chiến dịch Quảng Trị năm 1972 đã làm thay đổi cơ bản cục diện chiến trường, đẩy chiến lược "Việt Nam hóa chiến tranh" của Mỹ đến bờ vực phá sản, tạo đà và thế cho việc giải phóng hoàn toàn miền Nam.

Để mất Quảng Trị, Mĩ - nguỵ đã điên cuồng mở cuộc phản kích tái chiếm Quảng Trị với mật danh "Lam Sơn 72". Trong đó mục tiêu số 1 là phải chiếm được Thành Cổ Quảng Trị. Trong lịch sử chiến tranh, chưa có một cuộc hành quân nào mà mục tiêu chủ yếu là đánh chiếm một tòa thành có chu vi chưa đầy 2.000m mà đối phương huy động một lực lượng hùng hậu: với sự hỗ trợ của hạm đội tên lửa Mỹ, hàng loạt máy bay ném bom B52, một khối lượng bom đạn khổng lồ như ở chiến dịch tái chiếm Thành Quảng Trị. Thị xã Quảng Trị trong 81 ngày đêm từ 28/6 đến 16/9 được ví như một túi bom. Trung bình mỗi ngày địch huy động 150-170 lần chiếc máy bay phản lực, 70 - 90 lần chiếc B52 để ném bom hủy diệt thị xã và Thành Cổ Quảng Trị. Với diện tích chưa đầy 3 cây số vuông, trong 81 ngày đêm thị xã và Thành Cổ Quảng Trị phải gánh chịu 328.000 tấn bom đạn, trung bình mỗi chiến sĩ của ta phải gánh chịu 100 tấn bom, 200 quả đạn pháo.

Và dù trên mình mang đầy thương tích nhưng các anh vẫn chiến đấu ngoan cường, quyết không rời trận địa, chiến đấu đến hơi thở cuối cùng, cứ người này ngã xuống người khác lại đến thay. Báo quân đội nhân dân ra ngày 9/8/1972 có viết "Mỗi m vuông đất mà các chiến sĩ ta dành được ở Thành Cổ Quảng Trị thực sự là một m vuông máu". Theo thống kê của phòng quân lực, 80% chiến sĩ của ta đã hi sinh do sức ép của bom đạn, dù đang ngồi trong hầm cũng vỡ máu mũi, máu tai mà hi sinh.

Do hoả lực của địch quá mạnh, phòng tuyến vòng ngoài của ta bị vỡ dần. Từ đầu tháng 9 đã diễn ra cuộc chiến đấu vô cùng ác liệt trong lòng thị xã và Thành Cổ Quảng Trị. Ta và địch giành nhau từng căn nhà, góc phố, từng mảng tường Thành Cổ. Thời tiết lúc này không thuận lợi, áp thấp nhiệt đới liên tục xảy ra, nước sông Thạch Hãn dâng cao, cả thị xã chìm trong biển nước. Lợi dụng tình hình đó địch tăng cường bắn phá vào công sự của ta. Các chiến sĩ của ta vừa thay nhau tát nước chống ngập công sự, vừa chống trả địch, suốt ngày ngâm mình trong nước, ăn lương khô, uống nước lã nên sức khoẻ giảm sút, thương vong rất lớn có ngày trên 100 người.

Việc cố thủ giữ Thành Cổ Quảng Trị trong chiến dịch đánh phản kích 81 ngày đêm, khi một giải pháp có tính chất quyết định cho cuộc chiến tranh Việt Nam đang đi đến hồi kết trên bàn đàm phán Pari, thì nó thực sự có ý nghĩa sống còn cho cả hai phía. Điều này được thể hiện: ta thì hạ quyết tâm giữ cho bằng được thành còn địch cố chiếm cho dược thành

bằng mọi giá, khi dư luận trong nước cũng như trên thế giới đang từng giờ từng phút hướng về Thành Cổ Quảng Trị. Sự kiện địch không thực hiện được mục tiêu "cắm cờ" trên Thành Cổ trước ngày 13/7/1972, chúng bày ra trò đắp thành giả tại làng Trâm Lý (cách Thành Cổ Quảng Trị hơn 2km) rồi quay phim, chụp ảnh, công bố đã chiếm lại được Thành Cổ Quảng Trị tại Hội nghị Pari, là một minh chứng cho thấy tầm quan trọng của việc làm chủ Thành Cổ Quảng Trị trong thời điểm quyết định năm 1972. Khi một giải pháp có lợi cho ta tại Hội nghị Pari cơ bản đã được định đoạt, thì việc giữ Thành Cổ không còn ý nghĩa nữa, ta quyết định rút ra khỏi Thành về án ngữ bờ Bắc sông Thạch Hãn, mặc dù cái giá phải trả cho sự kiện này khá đắt, lực lượng ta bị hao hụt thương vong khá nhiều.

Trong 81 ngày đêm đó để chiếm lại Thành Cổ Quảng Trị 16ha và cả thị xã Quảng Trị hơn 3km2, Mỹ đã ném xuống đây 328 ngàn tấn bom. Báo chí phương Tây thời đó bình luận tương đương sức công phá của 7 quả bom nguyên tử Mỹ đã ném xuống Hiroxima Nhật Bản năm 1945. Do vậy 81 ngày đêm ấy toàn bộ thị xã và tòa thành cổ này bị san bằng. Thành Cổ chỉ còn dấu vết của một số đoạn thành, lao xá, cổng tiền, hậu... Từ năm 1993 - 1995, hệ thống hào, cầu, cống, một số đoạn thành, cổng tiền đã được tu sửa.

Cũng trong 81 ngày đêm đó, hàng ngàn chiến sĩ đã hy sinh tại đây chưa lấy được hài cốt vì khói lửa bom đạn quá nhiều, xương máu các anh đã hòa quyện vào gạch đá đổ nát. Chính vì vậy mà ngày nay tại trung tâm di tích người ta xây đài tưởng niệm hình thành ngôi mộ chung cho hàng ngàn chiến sĩ đã ngã xuống trong những ngày đêm khốc liệt này.

Thành Cổ Quảng Trị ngày nay - Đài tưởng niệm được mô hình hóa thành nấm mộ chung

Ngôi mộ tập thể này được thiết kế theo quan niệm triết lý âm dương mang ý nghĩa sâu sắc là để siêu thoát cho linh hồn những người đã khuất. Dưới chân nấm mồ được đắp theo hình bát giác tượng trưng cho bát quái, bốn lối bậc cấp đi lên tượng trưng cho tứ tượng, tầng dâng hương là tầng lưỡng nghi. Bên trên là mái đình Việt cách điệu, trên mái đình là bình thái cực. Theo quan niệm triết lý phương Đông thì thái cực sinh lưỡng nghi, lưỡng nghi sinh tứ tượng, tứ tượng sinh bát quái, bát quái vận hành sinh vạn vật làm vũ trụ phát triển không ngừng. Trên tầng lưỡng nghi gồm hai nữa âm và dương: nữa bên nước là nữa âm, nữa bên nền đỏ là nữa dương. Người ta quan niệm rằng trong cuộc sống này âm dương luôn có mối quan hệ mật thiết với nhau như: giữa trời và đất, giữa ngày và đêm, giữa người sống và người chết đó là hình thái âm dương. Và âm dương không bao giờ hoạt động độc lập mà bao giờ trong âm cũng có dương và trong dương cũng có âm, âm dương luôn hòa quyện vào nhau. Có 81 bậc thang đi lên tượng trưng cho 81 ngày đêm chiến đấu ở Thành Cổ Quảng Trị.

Ngay nửa phần âm người ta cho làm một cây đèn màu đỏ tượng trưng cho phần dương trong âm. Đèn này có chiều cao 8,1m tượng trưng cho 81 ngày đêm và được ví như "Đèn thiên mệnh" với chức năng thiêng liêng là chuyển tải linh hồn các chiến sĩ giải phóng quân từ cõi âm về cõi vĩnh hằng. Trên đỉnh của cây thiên mệnh có ngọn lửa mang ý nghĩa là ánh hào quang của cuộc chiến 81 ngày đêm quyết tử cho Tổ quốc quyết sinh trên chiến trường Quảng Trị. Giữa cây thiên mệnh người ta làm ba áng mây tượng trưng cho tam tài: Thiên - Địa - Nhân với ý nghĩa là cầu nối giữa trời, đất và con người. Theo phong tục của người Á Đông chúng ta thường hay cúng cơm cho người đã khuất vì vậy trên cây đèn người ta đắp 3 bát cơm để tượng trưng cho ý nghĩa đó.

Nửa phần dương còn lại được lát bằng nền gạch đỏ là màu của sự sống sự sinh sôi nảy nở. Trên phần dương có một lỗ tròn tượng trưng cho phần âm trong dương, phần âm trong dương này thông vào lòng nấm mồ. Lòng nấm mồ rỗng có 2 trục đường chính giao nhau về tứ phương, về mặt tâm linh thì đây là nơi hội tụ linh hồn của các chiến sĩ tứ phương về nấm mồ chung này. Ở chính giữa là nơi đặt hành trang người lính: Một chiếc mủ tai bèo, một đôi dép cao su, một bi đông nước, một khẩu súng AK và một chiếc ba lô. Giản dị và thân thương mà các anh đã làm nên lịch sử.

Ở giữa hai phần âm và dương có đặt một lư hương để cho mọi người khi đến Thành Cổ thắp một nén hương với lòng thành tâm cầu nguyện mong rằng linh hồn các anh sẽ từ cõi âm theo đèn thiên mệnh siêu thoát về cõi vĩnh hằng và sẽ thanh thản nơi chín suối.

Phía bên ngoài tầng lưỡng nghi còn có 81 bức phù điêu là 81 tờ lịch ghi lại từng ngày một của cuộc chiến 81 ngày đêm tại Thành Cổ Quảng Trị từ 28/06/1972 - 16/09/1972 theo chiều ngược kim đồng hồ.

Do hàng ngàn chiến sĩ ta cho đến hôm nay vẫn còn nằm dưới mảnh đất này, vì thế mà các công trình dưới thời nhà Nguyễn sẽ không còn được phục dựng lại nữa. Thành Cổ được xây dựng thành một công viên văn hóa, tưởng niệm và tri ân tôn vinh những người đã vĩnh viễn nằm nơi lại đây. "Cho tôi hôm nay vào Thành Cổ thắp một nén nhang viếng người nằm dưới cỏ. Cỏ xanh non tơ cỏ xanh non tơ xin chớ vô tình". Lời bài hát *Cỏ non Thành Cổ* của nhạc sĩ Tân Huyền cũng chính là lời nhắn nhủ của cựu chiến binh Phạm Đình Lân từ Hà Nội về thăm lại chiến trường xưa. Anh đến với đài tưởng niệm cho hàng ngàn đồng đội đang yên nghĩ vĩnh hằng dưới lớp cỏ non xanh của khu di tích thắp nén tâm hương mà lòng xót xa nhắn nhủ:

Thành Cổ Quảng Trị ngày nay

Phía tây Thành Cổ, song song con đường từ cửa hữu của thành ra thẳng bờ sông Thạch Hãn ngày nay là một công viên, quảng trường rộng lớn, nối liền quần thể di tích Thành Cổ - sông Thạch Hãn; gồm các hạng mục chính như tháp chuông, nhà thả hoa đăng hai bên bờ sông.

Tháp chuông Thành Cổ

Tháp chuông được khánh thành vào ngày 29/4/2007; chuông được đánh vào các ngày lễ, ngày rằm... vọng tưởng linh hồn các liệt sĩ. Quả chuông đồng có chiều cao 3,9m, đường kính 2,15m, trọng lượng gần 9 tấn, được treo trên tháp có chiều cao gần 10m.

Nhà tưởng niệm, Bến hoa đăng

Quảng trường Thành Cổ nối liền không gian giữa thành cổ với sông Thạch Hãn. Nơi đây có nhà tưởng niệm liệt sĩ nằm ven bờ hữu ngạn sông Thạch Hãn.

Sông Thạch Hãn, cũng là nơi hy sinh của không biết bao nhiêu chiến sĩ từ phía Nhan Biều, Ái Tử vượt sông để vào Thành Cổ để tiếp tế và chiến đấu. Vào các ngày lễ lớn hàng năm, đặc biệt vào Ngày Thương binh - Liệt sĩ (27/7), chính quyền địa phương tổ chức lễ thả đèn, thả hoa trên sông Thạch Hãn để tưởng niệm liệt sĩ đồng thời ở hai bên bờ sông.

Thành cổ Quảng Trị là địa chỉ đỏ để giáo dục truyền thống yêu nước và là điểm thu hút hấp dẫn khách tham quan trong nước và bè bạn quốc tế. Để hiểu rõ và trực quan hơn đến với Thành Cổ Quảng Trị du khách sẽ được hướng dẫn thăm nhà bảo tàng nơi đây trưng bày

những di vật và tái hiện lại tất cả lịch sử về Thành Cổ Quảng Trị từ khi xây dựng đến ngày đất nước thống nhất.

Ẩm thực Quảng Trị - Thoải mái trong từng nhịp thở

Bánh ít lá gai

Tôi thường nghe bà nội mắng yêu những đứa cháu khi chúng tham ăn rằng "miếng ăn là miếng xấu", lại có câu tục ngữ "miếng ngon nhớ lâu, đòn đau nhớ đời". Cái ăn cái uống chỉ là nhu cầu thiết yếu để sống của con người, nhưng một khi đã đi vào ca dao tục ngữ thì nó trở thành lời dạy dỗ khuyên răn. Rộng hơn, đối với người đi xa thì nó thành ý niệm quê hương thổn thức trong từng nhịp thở.

Người ta thương nhau trót lưỡi đầu môi, yêu nhau bằng lời nói chưa đủ mà phải nếm được bằng môi, được cắn vào nhau để tận hưởng. Trên chiếc môi xinh ấy từ những ngày rất nhỏ tôi đã được tẩm một thứ hương vị quà bánh quê mẹ, nên khi em cắn vào thì cũng như đã thấu được tấm lòng quê hương. Hôm nay tôi sẽ dẫn em về Quảng Trị, cùng nếm thứ bánh ít nhỏ nhoi. Nhỏ nhưng ngon lắm! Nhỏ nhưng trong đó đã gói trọn tất cả những ngọt-bùi-đắng-cay, cả tấm lòng quê hương em ạ!

Bóc vỏ chiếc bánh ca dao

Có một câu ca dao miền trung thế này:

"Muốn ăn bánh ít lá gai

Lấy chồng Bình Định sợ dài đường đi."

Câu ca dao này của Bình Định nhưng lại có rất nhiều dị bản, chỉ cần thay tên địa danh vào là có ngay câu của quê hương mình. Tất nhiên, tên thay vào đó phải có hai chữ và có thanh trắc ở chữ thứ hai để hợp với niêm luật lục bát. Cái tên Quảng Trị ai cũng bảo là nặng-nặng như giọng nói miền trung trọ trẹ, nhưng lại gặp may trong trường hợp này. Và tôi lại đọc ca dao quê mình

"Muốn ăn bánh ít lá gai

Lấy chồng Quảng Trị sợ dài đường đi."

Tôi đồ rằng câu ca dao dị bản này còn hay hơn câu nguyên gốc, vì chữ *"Trị"* lại hợp vần với chữ *"đi"* ở cuối nên nó làm cho vĩ thanh của câu được ngân lâu hơn, cái sự xa xôi về đường đi vì thế mà cũng được kéo giãn ra thêm.

"Lấy chồng" và "làm dâu" cùng một trường nghĩa, nhưng nếu hoán vị một tí thì câu ca dao lại thành ra một lời keo son thắm thiết. Lấy chồng chỉ là một việc của người con gái đến tuổi cập kê, nhưng làm dâu lại là bổn phận lâu dài của người phụ nữ sau khi lấy chồng. Nên nếu đọc *"muốn ăn bánh ít lá gai/ làm dâu Quảng Trị sợ dài đường đi"* thì lời nói ấy càng trở nên ý nghĩa hơn nữa. Nhưng em đừng có sợ, một liều ba bảy cũng liều/ đã thương sao ngại đường nhiều bước đi. Có xa ngái mấy mà ăn một miếng bánh ít Quảng Trị cũng đáng lắm! Không thế mà ngày trước Chúa Sãi Nguyễn Phúc Nguyên đã đóng dinh ở Ái Tử - Quảng Trị, cho lập một chợ ở ngã ba sông Thạch Hãn - Vĩnh Định, sau này người dân đặt tên là chợ Sãi, và chợ Sãi cũng là nơi có nghề bánh ít ngon nức tiếng.

Tại sao câu ca dao nói là "lấy chồng/ làm dâu" mà không là "lấy vợ/ làm chồng"?

Thứ nhất, về mặt chắt thanh chiết tự ta có thể bác bỏ ngay cặp từ này. Nếu đặt "lấy vợ" vào thì chữ "vợ" là thanh trắc sẽ làm sai luật câu lục bát. Nhịp thơ lục bát này là nhịp chẵn đều 2/2 nên các chữ ở vị trí chẵn nhất thiết không được sai luật về thanh điệu. Ca dao không có phá cách/cách tân nên dù có muốn tạo dị bản cũng phải tuân thủ niêm luật. Đấy là chắt thanh.

Về chiết tự, nếu đặt chữ "lấy vợ" vào thì câu này lại vụng về nghĩa. Chữ *"đi"* trong câu ca dao vừa có nghĩa "đi tới nhà người ta", vừa có nghĩa "đi về thăm nhà mình", tức *"đi"* là "đi lại". Trong truyền thống dân tộc ta "con gái xuất giá tòng phu", lấy chồng phải về ở nhà chồng, có muốn ở riêng hai vợ chồng thì cũng phải sống chung trong gia đình một thời gian cho đến khi sinh con đầu lòng. Vậy nên đời sống vợ chồng son thường trải qua trong gian đoạn đang ở chung với bố mẹ chồng. Điều này giải thích tại sao khi đi lấy chồng các cô gái hay khóc, lấy chồng càng xa khóc càng nhiều: bởi sợ khó về được để thăm cha mẹ đẻ. Ngược lại, con trai đi ở rễ rất ít, thường chỉ đối với những ai làm rễ ở các nhà không có nam tử thôi. Mà có đi làm rễ thì đàn ông rắn rỏi khoẻ chân, muốn về nhà mình khi nào chả được. Thế nên nếu nói *"làm chồng Quảng Trị đường dài khó đi"* thì rất buồn cười!

Thứ hai, về mặt xét nghĩa toàn bộ cặp câu ca dao, đưa chiếc bánh ít vào thì mới thấy cái ẩn ý của tác giả dân gian xưa thật đáo để. Bánh ít lá gai là loại bánh ngọt. Có nhiều nơi làm bánh ít nhân thịt đậu đỗ hoặc nấm thì bánh đó không làm từ lá gai mà từ bột nếp. Nhân bánh ít lá gai thường là đậu xanh bóc vỏ, nhân được trộn với đường nên khi bánh chín thì mật đường đã ứa ra toàn lớp lá gai nhồi. Bánh ít lá gai ngọt là vì thế. Chỉ con gái đàn bà thì mới thích đồ ngọt, trừ những khi đang mang thai là "có chửa thèm chua" thôi! Đàn ông con trai vốn trời sinh tính khí mệnh hoả, thích rượu chè, mà người thích rượu lại rất kén các món ngọt. Chính vì thế mà câu ca dao này phải dành riêng cho phái nữ.

Cũng như chiếc bánh ít đó tôi sẽ dành riêng để mời em mà không mời bạn. Các o các chị của tôi cũng không thể mời được người họ thương về Quảng Trị đâu, em ạ!

Về Quảng Trị làm bánh ít đi em!

Tôi đã lần theo lối sỏi truyền thống dân tộc, đòi cho được câu ca dao để mời em về Quảng Trị. Bây giờ thì hãy ngồi xuống đây, cởi chiếc áo choàng cho mát vì xứ gió lào cát trắng này khô khốc lắm, rồi cùng bắt tay vào làm thử chiếc bánh quê hương.

Trước hết phải ra ngoài vườn hái lá gai. Nhà tôi có con mương chảy lau lách bao vây một phía nên ở dọc lối ấy cây lá gai mọc lên rất tốt. Cây mọc lên thành dãy như một hàng rào cố hữu che chắn khuôn viên. Mà có cái lạ, tuy đất quê mình khắc khổ vậy, mùa đông mưa dầm lũ ngập đồng, mùa hè nắng cháy thiêu trụi cây, nhưng riêng lá gai thì vẫn xanh vẫn tươi quanh năm. Vậy nên em có về quê tôi thì không phải lo chết thèm bánh ít lá gai một ngày nào cả.

Lá gai có màu xanh non, nhìn vào như thể nó sẽ không bao giờ già đi. Lá cũng như em vậy đó, ăn chiếc bánh này vào sẽ trẻ xinh mãi. Chiếc lá gai trông hệt như hình trái tim của đôi lứa yêu nhau, hay hệt như một ngọn trầu. Phải vì điều này mà bánh ít luôn có trong những dịp cưới hỏi(?). Tôi mời em câu ca dao có chiếc bánh ít cũng với ý niệm se duyên trái tim ấy.

Nhớ ngày trước tôi còn học ở Huế, mỗi lần về nhà là mạ lại làm bánh ít để tôi mang vào

biếu chủ nhà trọ, bạn bè. Ông nội thì tập nói cho tôi, rằng phải thưa lời *"đây là cây nhà lá vườn, ba mạ nhủ con mang vào biếu để hai bác thử cho vui!"*. Ừ! Thì đúng là cây nhà lá vườn thật đấy, nhưng mà ăn bánh ít Quảng Trị không thể ăn cho vui được, ăn một miếng là thèm thuồng rồi nhớ suốt đời. Vậy nên tôi vào thưa với nhà chủ *"đây là cây nhà lá vườn, ba mạ nhủ con mang vào biếu để hai bác ăn cho biết!"*. Cái chữ "cho biết" này nó thâm thuý hơn, biết tức là sẽ nhớ, sẽ không bao giờ quên.

Mạ tôi còn gói riêng một đùm, bảo cái này dành cho người yêu. Mặc dù tôi đã là sinh viên, như ngày trước gọi là cậu tú rồi đấy, thế nhưng nghe mạ nói thì cũng phải cười trong sự ngượng ngùng. Nhưng khi đứng trước em với đùm bánh ít ấy thì lại rất mạnh dạn, hình như bánh ít đã giấu giúp tôi một cái ngượng biết yêu. Còn bạn bè khi ăn thử một chiếc bánh thì khen lấy khen để, cứ bảo "bánh ít Quảng Trị cũng ngon hệt... con trai xứ đó vậy!". Sau đó lần nào trước khi ra nhà bạn bè cũng đều nhắc nhủ phải mang bằng được bánh ít vào làm quà. Chỉ thế thôi!

Lá gai hái từ ngoài vườn đem vào được rửa sạch bằng nước giếng vài lần, vớt ra cho lên một chiếc rổ thưa để ráo nước. Trong lúc đó đun một nồi nước sôi bằng chiếc soong to. Mạ tôi nói đun nước luộc lá gai thì phải đun bằng rơm rạ vì lửa rơm có mùi khói đồng, mùi khói ấy sẽ lèn vào lá làm cho chiếc bánh đậm hương vị quê nhà hơn. Tôi thích nhất được vào bếp ngồi đun rơm với mạ trong một ngày đông hơi lạnh bùi bùi, khói lên quyện lấy mái nhà tranh những ngày còn nghèo khiến tôi thương chi lạ. Nhìn ánh lửa cháy ngặt nghèo vì thứ rơm ỉu năm đói, cùng với khói lên cay cay cứ như muốn làm tôi trào nước mắt. Ngồi đun nước luộc lá gai tôi cảm nhận được sự đắng cay đã đi vào trong tiền thân chiếc bánh ít ấy.

Nước sôi, cho lá vào luộc qua (tiếng Quảng Trị gọi là *trụng*) sao cho lá đừng chín nát đen. Sau đó vớt ra để trên chiếc rổ thưa hong một lúc cho ráo nước rồi dùng tay vắt vắt những nắm lá và cho vào cối đá. Công việc tiếp theo là *quết* lá. Tay cầm chày giã cối cho đến bao giờ lá nhuyễn ra thành một thứ bột quết nước thì cho thêm bột nếp vào, cùng với một ít đường và tiếp tục nện chày, gọi là *lèn* bột. Giã một lúc thì phải dùng vá (môi) đảo đều khối quết trong cối để tất cả lá và bột đều nhau, không có chỗ này nhuyễn chỗ kia xơ.

Nhân bánh được làm từ đậu xanh bóc vỏ đem nấu cho chín nhừ ra. Để nguội, dùng đũa quấy cho đậu nát mịn rồi trộn đường vào cho ngọt và rắc dầu chuối vào cho thơm. Ngửi cái mùi đậu xanh được trộn dầu chuối là đã ứa nước miếng thèm ăn. Nhưng em chớ có vọc tay vào thử nhuỵ nghe chưa, vì mạ rất kỵ chuyện đó. Mạ nói con trai thử còn được, chứ con gái thử nhuỵ là bánh hỏng liền. Có lẽ đó chỉ là một quan niệm của dân gian ta ngụ ý con gái phải giữ ý giữ tứ, không ăn trước ngồi tót sỗ sàng mà thôi!

Bột bánh quết xong vắt ra từng mẩu nhỏ, nắn dẹt ra rồi dùng thìa cho nhân đậu xanh vào giữa, vo lại thành một khối tròn tròn bằng quả cau. Từ chiếc lá gai-hình trái tim, nắn ra thành chiếc bánh-quả cau đã là một câu chuyện tình mang đậm tính dân tộc. Những cái lăn tay xoa bánh sau khi vắt lại cũng điệu nghệ lắm! Tôi từng nhìn những bàn tay của các chị xoa bánh và nhận ra được nết dịu dàng mềm mại của người con gái thôn quê.

Bánh ít được gói bằng lá chuối, thứ lá thân thuộc rất đỗi quê nhà. Lá rọc ngoài nương vào được thấm khăn nước lau sạch, cắt thành từng miếng tròn cỡ như chiếc đĩa. Đặt mẩu bánh sau khi bọc nhân vào giữa miếng lá đó, cuộn lá theo chiều sao cho các sứa lá không bị gẫy để lá không rách. Bẻ quặt hai đầu xuống và gập lại, dùng một sợi dây *chạc* chuối buộc quanh để giữ nếp lá đã gói. Chiếc bánh lúc này ú lên thành một khối hình chóp tứ giác giống

hình một nóc nhà bốn mái. Ngày trước ông bà ta làm nhà thường dựng nóc bốn mái vì với kiểu kiến trúc ấy thì có thể qua mùa mưa bão an lành. Cũng với kiểu hình bốn mái ấy thì chiếc bánh ít không bị dẹt hoặc méo mó đi khi hấp hơi.

Hấp bánh là kiểu chưng cách thủy. Ở nhà quê thường đặt ba cái chén vào đáy soong to, sau đó gác lên trên một chiếc nan liếp đan thưa rồi sắp bánh vào. Nước đổ vào chỉ vừa đủ lấy hơi xông, nhất thiết không được chạm tới đáy liếp. Đậy nắp nồi đun một hồi chờ bánh chín. Chiếc bánh khi chín lá vỏ màu có xanh thẫm. Khi đặt lên bàn thờ thì nhớ lột dây buộc đi. Sắp một dĩa bánh ít thì phải đủ và chỉ đúng sáu cái thôi.

Bánh ít dùng trước hết để thờ cúng tiên tổ trong những ngày lễ tết, huý kỵ. Rồi trong những việc hiếu hỷ: đám cưới mời cô bác một chiếc mừng duyên mới, ma chay ăn một miếng bánh ít phân ưu. Sau nữa bánh dùng làm quà cho người đi xa, mang theo như để thể hiện tấm lòng thơm thảo của người nhà quê...

Ăn một chiếc bánh ít răng có cảm giác dẻo dẻo; lưỡi có vị bùi của lá quết và vị ngọt của đường nhân; mũi ngửi được hương thơm của đậu đỗ xanh rắc dầu chuối; tai lắng nghe những tiếng nhai "chắp...chắp..." có vẻ khoái khẩu thèm thuồng; mắt nhìn chiếc bánh ít thì liên tưởng đến mái nhà, chợt nhớ tổ tiên qua câu gợi ca dao *"ngó lên nuộc lạt mái nhà/ bao nhiêu nuộc lạt nhớ ông bà bấy nhiêu"*.

Tôi sẽ không kể nữa đâu, còn những dư vị của bánh ít thì hãy để em thưởng thức rồi sẽ biết. Hương vị quê nhà cũng như những câu ca dao về quê hương, có hát mãi vẫn không sao hết được. Riêng có câu ca dao này tôi xin mạn phép đổi một tí để thủ thỉ cùng em, rằng:

"Muốn ăn bánh ít lá gai

Lấy chồng Quảng Trị đường dài... sá chi"

Thịt trâu lá trơng

Thịt trâu là món ăn ngon đầy bổ dưỡng và ở mỗi miền có những cách chế biến khác nhau thành những món ngon. Thịt trâu vị ngọt, có tác dụng bổ khí huyết, mạnh gân cốt... Thịt trâu có tác dụng chữa bệnh rất hữu ích có thể chữa được chứng phong thấp sưng tê; chứng đau lưng; phù chân. Về mặt sức khoẻ thịt trâu tốt hơn thịt bò.

Thịt Trâu được chế biến thành nhiều món khác nhau nhưng món thịt trâu lá trơng ở Quảng Trị thì rất chi đặc biệt.

Món này được chế biến từ loại thịt trâu non được nhập từ Lào, trâu non nên thịt thường mềm, ngọt, không dai và được chế biến theo các kiểu chính như: Nướng, Hấp, Xào... mỗi món có một hương vị độc đáo riêng. Đặc biệt điều làm nên cái độc đáo và sự khác biệt chính là sự kết hợp giữa thịt trâu và lá trơng, một loại cây lá gai thường mọc hoang ở vùng rừng núi Quảng Trị, lá trơng non có mùi thơm, cay rất đặc trưng. Khi ăn vị ngọt của thịt trâu hòa quyện cùng vị cay và mùi thơm của lá Trơng tạo nên một hương vị đặc trưng khó quên làm mê mẩn thực khách thưởng thức.

Ở Quảng Trị thịt trâu lá trơng cũng được chế biến thành nhiều món song có 2 món chính:

Đầu tiên là món nướng: Thịt trâu xắt thành miếng vừa, tẩm gia vị ướp đợi cho thấm thịt xong dùng vỉ sắt trải lá lốt đều 2 mặt. Xếp thịt trâu vào vĩ kẹp lại và nướng trên bếp than

Với cái muỗng nhựa nho nhỏ trong tay, hãy chọn cho mình một góc ngồi thật ưng ý nào đó, nhẹ nhàng tay thôi nha ai đó nhé. Mở gói xôi ra...

Chao ôi! Từng hột bắp lung linh nở bung vừa đủ, đang nằm cạnh mè rang nè... đậu phộng nè... còn pha lẫn với cả muối đường nữa chứ. Thật không thể nào và phải cố gắng hết mình mới có thể để kìm chế đi cảm xúc ăn uống đầy vội vã của lòng mình. Mới biết là trước một món ăn ngon khó có thể nào cưỡng lại nổi.

Chuyện gì đến rồi cũng sẽ đến.Vậy là gói bắp hầm cũng được thanh toán nhanh gọn, ngon quá như muốn làm rách cả lá gói. Một bữa ăn ngon đầy chất lượng cho một ngày mới đã xong xuôi. Dặm đường rong ruổi sắp đi qua một miền quê miền Trung đầy nắng gió sắp qua.Có lẽ đã đến lúc phải nói lời tạm biệt Quảng Trị thân thương, tạm biệt nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn với lòng biết ơn cho sự hy sinh của cha ông ta đã oanh liệt hy sinh ngã xuống, chiến đấu cho nền độc lập tự do của dân tộc. Tạm biệt món bắp hầm ngon nức nở cả lòng người có tâm hồn ăn uống như bé Ty này nhé.

Tạm biệt nhé Quảng Trị thân yêu của tôi.

Lòng thả Quảng Trị

Lòng thả ở Quảng Trị còn được gọi là lòng sả bởi có gia vị chính là sả, còn có tên lòng thả là do phương thức thả lòng vào nồi nước. Đây là món ăn rất phổ biến ở Quảng Trị, được nhiều người xem là một món đặc sản của mảnh đất nhiều nắng gió này.

Lòng Thả Quảng Trị làm bằng cách đánh tiết heo hay tiết vịt cho tan vụn, đổ vào nồi nước, cho sả, nêm gia vị, thêm gạo rang vàng và đậu xanh vào nấu nhừ. Từ lòng heo hoặc vịt làm sạch, cắt miếng vừa ăn, chờ cháo sôi, đem thả vào nồi, sôi già thì múc ra tô. Khi ăn thêm ớt cho thật cay.

Những thành phần chủ yếu để chế biến món Lòng Thả Quảng Trị là lòng heo, tim, gan, cật.. và sả. Món này là món nóng, múc ra tô để ăn, có thể ăn kèm với bánh mì.

Lòng Sả ở Quảng Trị thường bỏ nhiều ớt, ăn cay tê đầu lưỡi, ... do vùng Quảng Trị vào mùa đông rất lạnh, nên ăn một tô lòng sả, hớp 1 ly Rượu Kim Long thấy rất ấm bụng. Lòng sả có tác dụng giải cảm như cháo cảm, nhiều tiêu cùng rau mùi ăn đổ mồ hôi mới đã, ăn vào tỉnh cả người sau khi lao tâm lao lực mệt nhọc.

Lòng Thả ở Quảng Trị là một món ăn rất đơn giản nhưng độc đáo, có hương vị riêng. Một vài vùng ở Quảng Nam và Huế cũng có món lòng thả. Nhưng lòng thả ở những vùng này không được phổ biến và nổi tiếng như Lòng Thả Quảng Trị.

Bánh ướt Phương Lang

Từ bao đời, làng Phương Lang, xã Hải Ba, huyện Hải Lăng (Quảng Trị) với nghề truyền thống làm bánh ướt trở thành nét văn hóa ẩm thực Quảng Trị đậm đà bản sắc quê hương. Mỗi khi nhắc đến tên Phương Lang là người ta đều nghĩ ngay đến món bánh ướt ngon nổi tiếng gắn liền với địa danh của làng.

Làng nghề bánh ướt Phương Lang ra đời cách đây gần một thế kỷ. Vì sự thơm ngon mà tiện lợi của loại bánh này nên từ khi ra đời, bánh ướt Phương Lang trở nên thân thuộc với người nông dân. Những con bánh mềm, thơm ngon còn theo chân những phụ nữ tảo tần trong làng đi khắp sơn cùng ngõ hẻm.

hồng cho tới khi lá lốt cháy lớp vỏ bên ngoài, thịt chuyển màu nâu, mỡ chảy ra phát tiếng xèo xèo, tanh tách. Thịt chín thơm phức đem ra thái thành lát mỏng, bày ra đĩa cùng với một số rau cải, lá Trơng, tiêu ớt xanh. Những thớ thịt chín mềm, ưng hồng bên trong và một màu nâu vàng bao phủ bề mặt thơm phưng phức. Thưởng thức trâu nướng kèm theo lá Trơng và nước tương pha ớt thật ngon khó tả.

Món thịt trâu xào lá trơng: Thịt Trâu được thái mỏng ngang thớ, ướp gia vị tiêu ớt tỏi và một chút dầu ăn. Làm nóng dầu rồi phi thơm tỏi, cho thịt trâu vào xào chín tái rồi xúc để riêng, cho thêm chút dầu ăn rồi tiếp tục cho hành tây vào xào, hành tây chín tái thì cho thịt trâu và lá Trơng vào đảo tiếp chừng 2 phút nữa là được. Lá trơng có vị cay nhẹ và mùi thơm có tính ấm, chống hàn nên ăn vào những ngày mưa lạnh sẽ rất tốt, nhất là với những người hay bị lạnh hoặc người già hay bị đau khớp. Vị cay nhẹ của lá trơng, hăng hăng của hành hòa quyện với cái ngọt của thịt Trâunon khiến món ăn trở nên hấp dẫn và vô cùng thơm ngon.

Thịt trâu lá trơng là một trong những đặc sản Quảng Trị ngon và nổi tiếng, nếu đã đến đây bằng mọi giá bạn phải thưởng thức món này không thì coi như bạn đã bỏ lỡ cơ hội thưởng thức một đặc sản nổi tiếng mà không phải nơi cũng có.

Bắp hầm Quảng Trị

Quảng Trị một thời vàng son với những chiến công hiển hách đi vào lịch sử của dân tộc Việt Nam và cho cả nhân loại. Quảng Trị nằm trong dải đất dài của miền Trung. Nằm lặng lẽ khép mình bên dãy núi già Trường Sơn, đôi mắt hướng về phía biển Đông dạt dào sóng vỗ. Với đặc trưng khí hậu của hai mùa mưa nắng, mùa mưa dầm dề ngun ngút sâu thẳm làm tê tái lòng. Mùa nắng nóng khô cháy lòng người và cây lá nơi đây. Run rẩy hanh hao trong mùa gió Lào từ phía tây Trường Sơn thổi về. Bốn bề chao ôi cát với cát mịt mù tung bay.

Có ai biết có hay nơi đây có một món đặc sản mà không phải vùng miền nào trên đất Việt cũng có. Một món ngon làm mát lòng người, mà khi được thưởng thức chính tại nơi này mới thấy hết sự ngọt bùi đầy chia sẻ của nó. Đó là món Bắp Hầm Quảng Trị (ngô hầm) thật tuyệt vời biết bao.

Để có được món bắp hầm ngon này người ta phải chọn những hạt bắp Nếp căng tròn bóng bẩy sáng loáng vàng tươi để hầm. Đãi thật sạch và ngâm sau một đêm, sáng sớm còn rất sớm, người ta vớt ra khi những giọt sương đêm chưa kịp rụng, bỏ vô nồi và đun nhẹ lửa bằng củi khô. Đợi khi bắp vừa chín tới thì bật nồi cho những thứ gia vị đã chuẩn bị sẵn từ trước, như đậu xanh luộc, đường, muối, tiêu, thêm một ít mè (vừng) trộn đều vào nhau.

Một sự công phu cần mẫn như đức tính có sẵn của người dân nơi đây. Đã tạo nên một món bắp hầm ngon như thể nào không còn ngon hơn thế. Sự công phu đầy tinh tế hòa với niềm đam mê đầy cuốn hút, để rồi món bắp hầm kia cũng hấp dẫn làm say mê đắm đuối biết bao tâm hồn ăn uống...

Có gì hơn bằng một ngày mới đang lên,bắt đầu cho mọi khởi đầu và của tất cả mọi sự tiếp tục. Ghé hàng quán ven đường còn những giọt sương long lanh trên lá cỏ. Chỉ cần vài ba ngàn thôi. Bạn và tôi cùng tất cả mọi người cũng có một bữa sáng thật đàng hoàng và no bụng để có một nguồn năng lượng tốt cho một ngày mới đang lên ngoài kia bạn tôi àh.

Bắp hầm ở Quảng Trị bán ven mọi con đường đều được gói bằng lá. Đem về nhà hay ăn tại chỗ cũng bằng lá, vừa thiên nhiên vừa nhẹ đi giá cả cho một món bắp hầm biết bao.

Cũng giống như bánh ướt ở các vùng khác trong cả nước, nguyên liệu chính làm bánh ướt ở Phương Lang chính là gạo. Gạo sau khi được vo sạch sẽ được ngâm nước trong một đêm. Sáng sớm hôm sau, thợ làm bánh sẽ tiến hành công đoạn xay gạo thành bột nước, rồi tráng trên hơi nước sôi. Cách tráng bánh rất đơn giản: dùng một miếng vải có độ dày vừa phải, tráng một lớp bột lên trên đó, sau đó để trên nồi hơi đậy nắp vung nồi nước sôi lại. Sau một lúc thì lấy bánh ra. Bánh phải được tráng không quá dày mà cũng không được quá mỏng. Sau khi tráng xong, bánh sẽ được xếp chồng lên nhau. Để bánh nguội rồi dùng hoặc có thể sử dụng liền. Khi dùng bánh, người bán sẽ tách từng cái bánh ra cuốn lại và cho lên dĩa.

Ăn cùng với bánh ướt là rau sống và tất nhiên là không thể thiếu đó là thịt heo luộc. Thịt heo luộc xắt lát có nhiều thịt nạc, miếng thịt chắc mà mềm, phần thịt mỡ săn giòn, ăn không ớn. Và cùng với đó là nước chấm. Nước chấm có thể làm ngọt hay mặn thì tùy vào thực khách yêu cầu nhưng trong nước mắn cần phải có ớt mới đúng vị, ướt phải là ướt tươi (ớt trái) được dã ra, nếu thực khách có nhu cầu có thể dung thêm ớt trái được ngâm dấm. Người ăn bánh tráng thịt heo vừa thưởng thức vị bánh còn đâu đó mùi vị của gao, vừa thưởng thức cái vị béo và thơm của thịt heo và vừa hít hà vì cái vị cay cửa ớt. Từng đó mới đúng vị của bánh ướt Phương Lang.

8. HUẾ - LÃNG DU SÔNG HƯƠNG, NÚI NGỰ, KINH THÀNH CỔ XƯA

Du lịch Huế - Lãng du trong thơ mộng và cổ kính

Huế - Thành phố thơ mộng và những di sản văn hóa

Huế được đại diện về mặt tâm linh và trung tâm văn hóa của Việt Nam trong một khoảng thời gian dài. Thành phố này nổi tiếng về những kiến trúc lộng lẫy với những thành lũy, cung điện, chùa và những Lăng mộ của Vua Chúa được xây dựng dưới thời của 13 vị hoàng đế trong triều đại nhà Nguyễn, với những khung cảnh nên thơ bên bờ của dòng Sông Hương thơ mộng. UNESCO đã gọi Huế là: "Thành phố thơ mộng". Huế là sự kết hợp hài hòa giữa thiên nhiên và nguồn cảm hứng của con người.

Khi đến Huế, khám phá ra kiến trúc cổ kỳ diệu của Huế, đời sống tâm linh của Huế, thưởng thức những món ăn đặc biệt của Huế và tìm hiểu đời sống của Vua chúa ngày xưa. Đó là khoảng thời gian tuyệt vời với bạn

Nhã nhạc Cung Đình - Di sản văn hóa phi vật thể nhân loại

Vào ngày 7 tháng 11, 2003, Hội đồng UNESCO đã đánh giá như sau:" Nhã nhạc Việt Nam mang ý nghĩa 'âm nhạc tao nhã'; là âm nhạc cung đình Việt Nam trình diễn tại các lễ trọng đại; Nhã nhạc mang tầm quốc gia". Nhã Nhạc là loại của âm nhạc uyên bác. Nó thu hút sự tham gia của nhiều nhạc sĩ, nhà văn tài năng, với nhiều nhạc khí cổ truyền. Từ nay trở đi, nhã nhạc sẽ có nhiều cơ hội để bảo tồn, phát triển và phổ cập đến công chúng trong và ngoài nước.

Cố đô Huế (Đại Nội)

Cố Đô được xây dựng bắt đầu vào năm 1805, dưới triều đại Vua Gia Long, và đã hoàn

tất vào năm 1832, dưới triều đại Vua Minh Mang. Xây trên bờ bắc của Sông Hương, Đại Nội ảnh hưởng bởi phong cách Vauban, kiến trúc sư người Pháp. Đại Nội gồm ba phần: Hoàng Thành, Cung Điện và Tử Cấm Thành.

Trường Quốc Tử Giám – Trường Đại học duy nhất thời phong kiến còn tồn tại

Quốc Tử Giám là trường đại học tại Kinh đô Huế. Nguyên trường Quốc Tử Giám được thành lập lần đầu tiên ở nước ta từ năm 1076, dưới thời Lý. Ngay từ đầu nó đã có tên gọi là Quốc Tử Giám và từ đó về sau nó vẫn giữ nguyên vị trí ở kinh đô Thăng Long, trong khuôn viên Văn Miếu Hà Nội ngày nay.

Đến đầu triều Nguyễn, sau khi thống nhất đất nước, vua Gia Long đã quyết định xây dựng kinh đô tại Huế. Tháng 8 năm 1803, một trường học mang tính quốc gia đã được thành lập tại đây với tên gọi là Đốc Học Đường (hay Quốc Học Đường). Tháng 3 năm 1820, vua Minh Mạng đổi tên trường thành Quốc Tử Giám và tên này tồn tại mãi đến năm 1945 khi trường Quốc Tử Giám chấm dứt vai trò của mình cùng với sự sụp đổ của vương triều Nguyễn. Vị trí trước đây của Trường Quốc Tử Giám tại địa phận An Ninh Thượng, huyện Hương Trà, cách Kinh thành Huế chừng 5km về phía tây (nay thuộc địa phận làng An Bình, giáp với làng Long Hồ Hạ, huyện Hương Trà). Trường nằm bên cạnh Văn Miếu, mặt hướng ra sông Hương nên cảnh vật rất hữu tình.

Dưới thời Gia Long, qui mô kiến trúc của trường còn nhỏ, chỉ gồm một tòa chính ở giữa và hai dãy nhà hai bên, dùng làm chỗ để quan Chánh, Phó Đốc Học giảng dạy. Sang thời Minh Mạng, qui mô của trường được phát triển to lớn hơn. Năm 1821, vua cho dựng tòa Di Luân Đường, một tòa giảng đường và hai dãy nhà học hai bên Di Luân Đường, mỗi dãy 19 gian phòng học, làm chỗ cho sinh viên đọc sách, làm bài. Đến đầu thời Tự Đức, Quốc Tử Giám đã khá bề thế nhưng trường vẫn tiếp tục được mở mang, xây cất. Năm 1848, xây thêm một tòa nhà 9 gian, xung quanh có tường gạch bao bọc và hai dãy cư xá, mỗi bên 2 gian cho sinh viên. Trường cũng mở thêm 2 cửa nhỏ hai bên để sinh viên tiện ra vào

Lúc bấy giờ, cả nước chỉ có một trường đại học ở Kinh thành nên sinh viên qui tụ về đây rất đông. Vua Thiệu Trị đã xếp trường vào một trong 20 thắng cảnh của đất Kinh kỳ. Năm 1854, trong một lần tới thăm trường vua Tự Đức đã làm một bài văn và một bài thờ gồm 14 chương để răn dạy và khuyến khích sinh viên học hành. Toàn bộ trước tác này đã được khắc vào một tấm bia đá thanh lớn, dựng trước sân trường. Về sau, trường Quốc Tử Giám đã nhiều lần bị hư hỏng nặng do thiên tai, nhất là cơn bão năm Giáp Thìn (1904). Nhưng sau mỗi lần bị hư hỏng, trường đều được phục hồi.

Đến năm 1908, thời vua Duy Tân, Quốc Tử Giám được dời vào bên trong Kinh thành, bên ngoài, phía đông nam Hoàng thành (tức vị trí hiện nay). Qui mô của trường lúc ấy gồm có: chính giữa là Di Luân Đường; hai bên là hai dãy phòng học; trước mặt là hai dãy cư xá của sinh viên; phía sau trường, ở giữa là tòa Tân Thơ Viện, hai bên là nhà ở của quan Tế Tửu, Tư Nghiệp (hiệu trưởng, hiệu phó) và các viên chức khác của trường. Trong số các công trình kiến trúc này, Di Luân Đường, Tân Thơ Viện và tòa nhà dành cho vị Tế Tửu Quốc Tử Giám ở là những công trình kiến trúc gỗ theo phong cách truyền thống có giá trị nghệ thuật cao (Tân Thơ Viện, Di Luân Đường đều có nguồn gốc từ các công trình kiến trúc của Cung Bảo Định).

Năm 1923, Tân Thơ Viện trở thành Bảo Tàng Khải Định (Musée Khải Định) nên

trường Quốc Tử Giám phải lập một thư viện mới mang tên Thư Viện Bảo Đại ở phía sau Di Luân Đường. Từ đó đến tháng 8 năm 1945, thời điểm Quốc Tử Giám chấm dứt vai trò lịch sử của mình, kiến trúc của trường hầu như không thay đổi.

Với gần 150 năm tồn tại, Quốc Tử Giám đã góp phần không nhỏ trong việc đào tạo những nhân tài cho đất nước. Trong số hơn 500 vị tiến sĩ, phó bảng của triều Nguyễn, có không ít vị đã từng dùi mài kinh sử tại ngôi trường này.

Quốc Tử Giám ở Huế, nay là Bảo tàng lịch sử Thừa Thiên Huế, là di tích trường đại học duy nhất thời phong kiến còn tồn tại trên đất nước ta. Đây là một di tích lịch sử, văn hóa có giá trị rất cao. Ngày 11/12/1993, Quốc Tử Giám cùng với hệ thống di tích cung đình Nguyễn đã được ghi tên vào danh mục Di Sản Văn hóa Thế giới.

Sông Hương

Chuyến viếng thăm Huế sẽ không trọn vẹn nếu bạn không có được 1 cuộc du ngoạn bằng thuyền trên Sông Hương. Sông Hương dài 80km - cái tên Sông Hương bắt nguồn từ khi nó chảy qua những rừng cây hương liệu thơm ngát trước khi đến Huế, mang đến cho con sông sự thanh khiết và đầy hương thơm. Thuyền có thể đón khách mọi nơi ở thành phố: dưới Dạ Viên, Phú Xuân và Cầu Trường Tiền đến Lăng Vua Minh Mang, Điện Hòn Chén, chùa Thiên Mụ, và sau cùng là bài biển Thuận An. Khi đêm đến, bề mặt sông lấp lánh dưới ánh trăng, và những ca khúc của những người chèo thuyền làm vỡ tan những không gian im lặng.

Chùa Thiên Mụ

Ngôi chùa này cũng gọi là Chùa Linh Mụ, là một trong những kiến trúc cổ nhất và xinh đẹp nhất được thờ phụng ở Huế. Nó được xây dựng trong thế kỷ XVII, dựa theo một huyền thoại về một phụ nữ xinh đẹp, do đó, lấy tên là Thiên Mụ (phụ nữ thần tiên từ thiên đường).

Lăng Mộ Hoàng gia

Có 18 khu Lăng mộ của Hoàng Gia ở Huế. Đó là nơi an nghỉ cuối cùng của những vị Vua triều đại nhà Nguyễn. Cấu trúc của những lăng mộ rất công phu và thường được xây dựng khi vua vẫn còn sống. Hầu hết các Lăng mộ đều đối mặt với phía tây nam, hướng Hoàng Cung, và chúng được xây dựng theo thiết kế kiến trúc tương tự nhau.

Lăng Gia Long: cách trung tâm 16km, trên đỉnh núi Thiên Thọ, bên bờ trái của dòng Sông Hương. Xây dựng 1814 - 1820.

Lăng Minh Mang: cách trung tâm 12km, nằm trong khu vực có nhiều đồi núi ở làng Cẩm Khê. Xây dựng 1840 - 1843

Lăng Tự Đức: cách trung tâm 8km, trên núi Dương Xuân. Xây dựng 1864 - 1867

Lăng Khải Định: cách trung tâm 10km, trên núi Châu Ê. Xây dựng 1920 - 1931.

Bãi biển Lăng Cô

Bãi biển Lăng Cô kéo dài 10km với Quốc Lộ 1A với cát trắng và vùng nước sạch và cạn, phía bắc của Đèo Hải Vân và gần Công Viên Quốc Gia Bạch Mã. Dãi cát mịn hướng nghiêng về mặt biển dịu dàng. Nó là một điểm dừng chân thú vị tất cả mọi người ở mọi lứa tuổi, những người muốn chiêm ngưỡng những cảnh đẹp của biển và mặt trời.

Hòn Chảo - "đảo ngọc" của Thừa Thiên Huế

Nếu bạn đã đến thăm Đà Nẵng hay biển Lăng Cô (Huế) thì không nên bỏ qua Hòn Chảo. Bởi lẽ Hòn Chảo nằm giữa vùng biển Đà Nẵng và Huế, thuộc địa giới hành chính của huyện Phú Lộc, tỉnh Thừa Thiên Huế. Từ Lăng Cô bạn chỉ mất 20 phút là đến Hòn Chảo, hay nếu bạn xuất phát từ bãi Xuân Thiều cũng chỉ mất 10 phút đi bằng canô là đã đến hòn đảo xinh đẹp này

Hòn Chảo là tên gọi hòn đảo duy nhất thuộc tỉnh Thừa Thiên - Huế cách đất liền chừng 10 hải lý. Hòn đảo có diện tích hơn 1,6km² này còn được gọi bằng nhiều tên khác nhau như: hòn Sơn Trà, Cù lao Hàn... hiện đang là một điểm du lịch hấp dẫn nhiều du khách.

Đảo Hòn Chảo được hình thành từ phần kéo dài ra biển của dãy núi Hải Vân. Đây là một nhánh đâm ngang ra biển của dãy Trường Sơn, chia dải Trường Sơn thành 2 phần Trường Sơn Bắc và Trường Sơn Nam. Nhìn từ xa, hòn đảo giống như con nghêu hay hình một chiếc chảo úp ngược nên người ta gọi là Hòn Chảo. Hòn đảo xanh này đang là nơi duy nhất trên biển bảo tồn loài sơn dương quý hiếm. Vùng biển xung quanh đảo có nhiều rạng đá và là môi trường tốt cho các loài cá, tôm đến cư trú và cũng là nơi cho tàu thuyền neo đậu an toàn.

Thời Tây Sơn, trong một chuyến đi dạo, vua Quang Trung đổi tên nó thành Đảo Ngọc vì quá đẹp. Đến đầu thời Nguyễn, đảo được gọi là Cù lao Hàn. Sau đó, vua Minh Mạng ban tặng cho cái tên Ngự Hải Đài có nghĩa là đài canh trên biển. Thời Pháp thuộc, nó được gọi là Hòn Sơn Trà. Hiện nay đảo có tên chính thức là Hòn Chảo, để tránh nhầm lẫn với bán đảo Sơn Trà ở Đà Nẵng.

Vào những ngày thời tiết đẹp, người ta có thể nhìn thấy Hòn Chảo ẩn hiện trong sương. Ấn tượng đầu tiên mà bất kỳ ai khi đặt chân đến đảo Ngọc là vẻ hoang dã ngự trị với đá, núi và hình ảnh đàn sơn dương đang mê mải kiếm ăn quanh những mỏm đá lởm chởm. Đỉnh Hòn Chảo cao 235m so với mặt biển vây quanh là những ghềnh đá đen. Đây chính là thiên đường của tôm hùm, cá mú, bào ngư, sâm biển... Nhưng nhiều nhất có lẽ là những đàn cá cảnh đủ sắc màu rực rỡ, dạn dĩ đến mức du khách có thể thoải mái chạm tay vào chúng. Và chỉ cần một tay lưới thả sát mép nước chừng dăm phút, người ta có thể vớt lên hàng ký từ cá cơm, cá dìa đến mực ống...

Nhưng vào những ngày biển động, từ trong những hốc đá trên núi từng đàn diều hâu bay ra đầy mặt biển. Ở lại đảo những ngày ấy, nếu may mắn du khách sẽ được dịp ngắm nhìn những con đại bàng sải cánh dài hàng m tung bay. Ban đêm những chú trăn khổng lồ sẵn sàng vào tận chuồng nuôi gà, vịt của đơn vị biên phòng để "trộm". Nếu đêm là giờ vàng của trăn, rắn, lợn rừng... thì ban ngày Hòn Chảo là thế giới tắc kè và chim muông.

Đến Hòn Chảo, dù là vào ngày đẹp trời hay ngày biển động bạn đều có những giây phút thật khó quên.

A Nôr, dải lụa giữa đại ngàn

Đừng vội vàng rời khỏi miền sơn cước A Lưới (Thừa Thiên- Huế) khi bạn chưa ghé thăm thác A Nôr, một kiệt tác thiên nhiên, như áng tóc trữ tình giữa đại ngàn Trường Sơn hùng vĩ.

Tọa lạc tại xã Hồng Kim, hoang sơ giữa những tảng đá rêu phong, thác A Nôr "trốn

mình" giữa non xanh với ba dòng thác liên hoàn nhau. Trên cùng là ngọn thác ngắn nhất và cuối cùng là ngọn thác cao nhất, đổ từ độ cao hơn trăm mét. Phía dưới chân thác là một hồ nước khá rộng. Nước trong xanh, in bóng núi rừng, như một chiếc gương khổng lồ. Du khách có thể bơi lội thỏa thích. Không khí mát lạnh, thoang thoảng mùi hương của những đóa hoa rừng hòa cùng tiếng chim rừng ríu rít khiến du khách thêm phần thư thái, quên hết mệt mỏi. Và sau đó là thưởng thức những đặc sản của vùng đất A Lưới vốn nổi tiếng về văn hóa ẩm thực.

Một trong những trải nghiệm thú vị là hành trình chinh phục con đường rừng để đến với thác A Nôr. Từ đường mòn Hồ Chí Minh, khu khách phải đi bộ gần 2km đường rừng để thỏa sức tắm mình thư giãn. Cuốc bộ dưới những tán cây rừng, dưới chân trải đều cỏ dại hoặc trải đều đá cuội đan xen, vừa đi du khách vừa nghe tiếng thác ào áo lớn dần. Thỉnh thoảng có vài người đi rừng về, mang trên lưng những gùi chuối, ngô, măng...trò chuyện và cười vang bên suối, hình ảnh bình dị ấy tạo cho không ít du khách thích thú và cảm thấy cuộc sống thật nhẹ nhàng.

Chị Hồ Thị Môn, Chủ tịch xã Hồng Kim cho biết: "Hiện nay, khu du lịch sinh thái thác A Nôr đang được đầu tư hệ thống cơ sở vật chất đầy đủ nhằm đáp ứng nhu cầu của du khách. Đặc biệt là việc hoàn thành chiếc cầu nối liền hai bờ suối, giúp du khách thuận tiện trong việc đi lại. Bên cạnh đó, nơi đây đã hình thành một ngôi làng mới mang tên Việt Tiến, người dân nơi đây đang dần dần từng bước ổn định cuộc sống. Họ sẽ hướng dẫn du khách tham quan thác A Nôr, vừa đón khách lưu trú tại nhà nếu du khách có nhu cầu".

Thác A Nôr cách thị trấn A Lưới khoảng 2km về phía đông bắc và cách TP.Huế chừng 70km, rất lý tưởng cho du khách thư giãn cuối tuần, nạp năng lượng cho một tuần mới tràn đầy sức sống.

Làng hương Thủy Xuân (Huế) níu chân du khách

Du lịch trải nghiệm luôn hấp dẫn du khách trong và ngoài nước mỗi khi đi tham quan. Tại các làng nghề truyền thống, việc để khách tham quan tự làm ra các sản phẩm, thực sự đã thu hút và hấp dẫn du khách.

Điều này không những góp phần cải thiện cuộc sống của người dân tại các làng nghề, mà còn tạo ra hướng đi mới cho du lịch Huế. Sau đây là ghi nhận của nhóm phóng viên VTV tại làng làm hương truyền thống Thủy Xuân, TP Huế.

Từ lâu, các chủ kinh doanh ở phố làm hương Thủy Xuân, TP Huế đã quen với việc hướng dẫn du khách tự làm hương. Công việc này không những giúp họ bán được hương, mà còn tạo được niềm vui cho du khách mỗi khi đến tham quan tại đây.

Bà Elaine - một du khách đến từ nước Anh, sau khi được chủ kinh doanh hướng dẫn cũng muốn tự mình làm thử một cây hương. Bà hào hứng nói: "Thật thú vị và hấp dẫn khi tôi được tự mình làm một cây hương. Những cây hương với đầy đủ màu sắc đỏ, tím, vàng, xanh... trông thật lạ mắt và hấp dẫn".

Còn đối với bà Lane Radford, việc được trải nghiệm làm hương là một kỷ niệm khó quên trong chuyến du lịch đến Huế lần này.

Bà Lane Radford - du khách Anh chia sẻ: "Tôi đã nghe chị hướng dẫn viên giới thiệu về hương nhưng những điều tôi thấy quả thật là rất tuyệt. Người dân ở đây thật sáng tạo khi đã

tạo ra những loại hương này, vừa thơm lại vừa đẹp. Thật tuyệt".

Trước đây, người dân vùng này sống bằng nghề làm hương bán cho các đại lý quanh TP Huế. Khoảng 7-8 năm trở lại đây, du lịch phát triển, du khách đi thăm lăng vua Tự Đức, đồi Vọng Cảnh ngày một nhiều. Làng hương Thủy Xuân lại nằm cửa ngõ của những điểm du lịch này, mỗi lần ngang qua du khách đều dừng chân ghé xem người dân làm hương và rất thích thú, dần dần nó thành điểm du lịch cho nhiều du khách đến với vùng đất cố đô Huế.

Theo chị Nguyễn Thị Loan - Chủ hộ kinh doanh hương tại phường Thủy Xuân, TP Huế, khi du lịch phát triển người dân đã đem hương ra trưng bày, bán cho du khách.

Mỗi ngày có khoảng 10-15 đoàn ghé thăm làng làm hương trên trục đường này. Nắm bắt cơ hội đó, người dân Thủy Xuân phát triển làng nghề truyền thống thành sản phẩm du lịch. Trước đây, hương chỉ có hai màu nâu và đỏ. Nhưng để bắt mắt du khách, những người thợ cần mẫn đã tìm cách phối thành nhiều màu để nhuộm. Từng bó hương với đủ loại màu sắc cứ thế níu chân không biết bao đoàn du khách.

Trong khi nhiều làng nghề truyền thống đang gặp khó khăn cho đầu ra của sản phẩm thì với cách làm này, người dân làng hương Thủy Xuân đã tạo cho sản phẩm của mình một đầu ra ổn định. Tuy nhiên, việc làm này mới chỉ làm theo hướng tự phát mà chưa có sự định hướng, quy hoạch hợp lý. Thiết nghĩ, các ban, ngành cần sớm có những hướng dẫn, chỉ đạo cụ thể nhằm hỗ trợ làng hương Thủy Xuân phát triển hơn nữa, cũng như tạo ra một hướng đi mới cho du lịch Huế.

Kỳ thú Hải Vân Sơn

"Bức trường thành" giữa đất cố đô Huế và thành phố đáng sống nhất nước ta - Đà Nẵng là đèo Hải Vân nổi tiếng.

"Vách ngăn" trời đất cắt ngang dãy Bạch Mã tuy không có gì lạ với lữ khách gần xa nhưng những bí mật kỳ thú của truyền thuyết lẫn với di tích còn lại không phải là điều dễ bóc tách.

Nếu đơn thuần vượt qua đèo Hải Vân để nhìn xuống hai bờ, một bên biển lặng một bên núi đá và thảng hoặc nhận lãnh cái cảm giác mát lạnh khác biệt của thời tiết thì không lấy gì làm khó. Hải Vân từng chứa đựng biết bao bí mật chính trị lẫn văn hóa đất cố đô và Chămpa tạo nên một huyền tích lạ.

Sính lễ Ô - Rí

Trước khi vượt đèo Hải Vân, chúng tôi nán lại trong một cái chòi nhỏ dưới chân đèo uống loại trà cung đình của Huế. Chút "trà dư" mà bất ngờ vì chủ quán, một cụ già lưng còng khiến chòm râu cứ như muốn quét đất, nhưng bất ngờ hơn khi biết cụ là hậu duệ vua Nguyễn. Cụ là Nguyễn Tử Nhạc từng làm việc trong Viện Viễn Đông Bác Cổ thời những năm 1957 khi Viện phải rời Hà Nội sang Campuchia.

Thế nên, lịch sử và chuyện dân gian về Hải Vân Sơn cụ rành lắm. Cụ Nhạc cứ tiếc nuối mãi khi dự án hầm Hải Vân được đánh giá là dài nhất Đông Nam Á được xây dựng. Chẳng biết lý do khiến cụ tiếc nuối là gì nhưng cụ Nhạc bảo, cái thế phong - thủy - sơn của đất này bị vỡ bởi đường hầm. Theo lời cụ Nhạc, đèo Hải Vân giờ chẳng mấy ai qua, gần như kỳ quan đã bị quên lãng.

Theo hiểu biết khi cụ Nhạc làm trong Viện Viễn Đông Bác Cổ thì cái tên Hải Vân là tên mới, chứ tên cũ là Ải Vân hoặc đèo Mây vì quanh năm mây phủ. Đèo dài đúng 20 cây số và là mảnh đất đẹp nhất của đất Ô - Rí xưa.

Giọng khàn đặc cứ nhịp điệu chầm chậm, cụ Nhạc kể: Đèo Hải Vân ngày trước thuộc hai châu Ô và Rí của Vương quốc Chămpa. Khi vua Chămpa tên là Chế Mẫn mê mẩn công chúa Huyền Trân thì mới cắt đất và biến Hải Vân thành ranh giới hai nước từ năm 1306. Ngày xưa, người địa phương gọi Hải Vân là sính lễ Ô - Rí.

Đường quốc lộ 1A đoạn qua Hải Vân cũng có cái tên khác là đường Cái Quan. Dân hai vùng hầu như không dám sống gần đèo Hải Vân vì thời đó, khu vực này rất phức tạp bởi những nhóm phỉ chuyên đi cướp bóc. Và hơn thế nữa là thú dữ như hổ báo nhiều vô kể. Mãi đến thời Pháp thuộc, khi đường sắt được xây dựng chạy qua thì người dân mới dám đến lập nghiệp.

Đệ nhất hùng quan

Đèo Hải Vân không hiểm trở bằng tứ đại đỉnh đèo là Ô Quý Hồ, Pha Đin, Khau Phạ hay Mã Pì Lèng nhưng lại nổi tiếng hơn tất thảy bởi có "thiên hạ đệ nhất hùng quan" đến nay vẫn còn sừng sững giữa đỉnh đèo cheo leo như cổng trời.

Thiên hạ đệ nhất hùng quan thực chất là một cửa ải mang tên Hải Vân Quan được xây từ thời nhà Trần. Trong một số tư liệu còn ghi lại thời gian nhà Trần xây dựng và cung cách nhà Nguyễn trùng tu lại. Hiện trạng ấy đến nay vẫn được giữ khá nguyên vẹn.

Cửa trông về phủ Thừa Thiên có đề ba chữ Hải Vân Quan, cửa trông xuống Đà nẵng đề "Thiên hạ đệ nhất hùng quan". Đây là danh xưng do vua Lê Thánh Tông phong tặng khi dừng quân tại đây vào năm 1470. Sách *Đại Nam thực lục chính biên* cũng có ghi chép khá tỉ mỉ: "Cửa trước cao và dài đều 15 thước, ngang 17 thước 5 tấc, cửa sau cao 15 thước dài 11 thước, ngang 18 thước 1 tấc, cửa tò vò đều cao 10 thước 8 tấc, ngang 8 thước 1 tấc. Phía tả hữu cửa quan, xếp đá làm tường, trước sau tiếp nhau. Phái biền binh 4 đội Hữu sai và 2 đội Ứng sai chở súng ống đến để đấy. Chuẩn định từ Hải Vân trở ra Bắc thuộc quản hạt Thừa Thiên, từ ngoài Hải Vân trở vào Nam thuộc quản hạt Quảng Nam".

Đến nay, "Thiên hạ đệ nhất hùng quan" đã trở thành một di tích đặc biệt. Điều lạ nữa là, lượng khách du lịch ở đây gần như rất ít người Việt, mà chủ yếu là khách Tây hoặc Hàn Quốc. Họ ngắm nghía không biết chán và cảm nhận đó như một kỳ quan lạ của thế giới.

Cá ăn hoa ngãi... hóa rồng

Từ trên đèo Hải Vân nhìn xuống sẽ thấy một vịnh ngọc đẹp như tranh vẽ. Nhưng câu chuyện về vịnh ngọc này còn là một bí ẩn liên quan đến loài cá hóa rồng vì ăn được loài hoa lạ.

Chuyện này do một hòa thượng là Thích Đại Sán khám phá ra và tâu bẩm lại cho chúa Đàng Trong là Hiển Tông hoàng đế Nguyễn Phúc Chu. Tuy nhiên, theo những cao niên sống ven đèo Hải Vân thì không phải loài cá nào cũng có thể hóa rồng khi ăn được "hoa ngãi".

Những loại cá được cho là hóa rồng khi ăn "hoa ngãi" ở Hải Vân Sơn là Bạch ngư. Loài cá này từng được vua Minh Mạng ban tên là Nhân ngư. Thậm chí, sử sách còn ghi lại câu chuyện đầy màu sắc liêu trai rằng, lấy mỡ của loại cá này thắp đèn, chiếu vào chỗ cờ bạc thì

tối, chiếu vào chỗ đọc sách thì sáng. Điều ấy khác hẳn với mỡ một số loại cá khác khi "ăn hoa hóa rồng".

Theo các cao niên ở Hải Vân, loài cá hóa rồng này thường hay xuất hiện ở vịnh ngọc. Tuy nhiên, khi chúng tôi hỏi đã ai nhìn thấy hay chưa thì tất cả đều khẳng định là chưa nhìn thấy. Thậm chí, người ta cũng chẳng biết loại "hoa ngãi" là hoa gì, chỉ có thể giải thích là hoa của một loại ngải dùng để yểm bùa. Loài ngải này chỉ có công dụng khi sống ở những nơi thâm sơn cùng cốc nhiều âm khí. Đó là trong các ngách đá của Hải Vân Sơn. Khi hoa của loại ngải này rơi xuống biển, loài cá có "duyên cơ" ăn vào sẽ hóa rồng.

Chuyện xa xưa chẳng biết thế nào, không xác định được là đúng hay sai. Nhưng về loài cá hóa rồng được coi là thủy quái dưới chân Hải Vân Sơn bên vịnh ngọc thì cho đến nay còn nhiều bí mật. Một trong những bí mật ấy, hiện được trưng bày trong bảo tàng điêu khắc Chăm - Đà Nẵng. Loài thủy quái này có tên Makara với biết bao những huyền thoại được thêu dệt suốt 20 cây số kéo dài từ đầu đến cuối đèo Hải Vân.

Thủy quái Makara hóa rồng với hình dạng: Mình và chân sư tử, đuôi của rắn Naga. Lòng hai bàn chân trước mở ra như tay người, hai chân sau giấu dưới bụng. Đầu Makara có bờm tóc cứng, miệng có hai răng nanh dài nhọn chìa ra ngoài, hai hàm răng nhiều chiếc nhô ra, miệng có lưỡi uốn cong lên phía trên hàm, hai tai thể hiện thành hình chiếc lá mềm mại.

Lộng lẫy đền Huyền Trân

Tọa lạc trên núi Ngũ Phong nằm cách thành phố Huế bảy cây số về phía tây, đền Huyền Trân được khánh thành ngày 26/3/2007, đúng vào dịp 700 năm Thuận Hóa - Phú Xuân. Từ đó đến nay đền không bao giờ vắng khách viếng thăm, cúng tế. Nhất là những ngày từ mùng 9 đến rằm tháng Giêng hằng năm, ngày giỗ của vị công chúa triều Trần.

Buổi chiều, dãy núi Ngũ Phong nhuốm màu u tịch, nhìn lên chỉ thấy một màu xanh trải rộng trên cao. Như một người bạn Huế từng nói: Với địa hình thoai thoải, đứng trên đỉnh núi sẽ thấy một vùng không gian thoáng đãng, bao la, xa xa là dòng sông Hương lặng lờ trôi dưới chân núi Ngự, tất cả khiến ta có cảm giác lâng lâng thoát tục như lạc vào tiên cảnh.

Lời nói đó thực không ngoa, mặt trước khu đền hiện ra với bốn trụ biểu cao vút đã cho chúng tôi đúng cảm giác như vậy. Bước qua bốn trụ biểu ấy, con đường vào đền mở ra với một khoảng sân rộng lót bằng gạch Bát Tràng, hai bên là hồ nước trong xanh tạo nên thế phong thủy: Lưng tựa vào núi Ngũ Phong, phía trước là hồ Trường Xuân soi bóng nhật nguyệt, sơn mạch là hai bức tường thành tả hữu hai bên.

Ngôi đền được thiết kế theo kiến trúc đời Trần với một trục thẳng từ cổng vào đến bên trong. Đi hết khoảng sân trước là đến cổng tam quan, bên trong có hai lớp sân lót gạch Bát Tràng nữa mới đến điện thờ chính có ba gian với những bậc thang dẫn lên, ở giữa là một chiếc lư đồng tinh xảo.

Bước vào điện thờ, du khách sẽ choáng ngợp bởi màu sắc rực rỡ, lộng lẫy của các khảm thờ, bệ thờ và các đồ nội thất. Tất cả đều được chạm khắc những hoa văn, họa tiết tinh vi, đặc biệt là những họa tiết hình rồng uốn lượn, bay bổng.

Bức tượng công chúa Huyền Trân đúc bằng đồng nguyên chất do nghệ nhân phường Đúc của Huế tạo thành cao hơn 2,37m trông thật uy nghi, đường bệ. Trên khảm thờ, hai ngọn đèn hai bên lúc nào cũng tỏa sáng trong chiếc lư bằng đồng đen, khói nhang nghi ngút,

thơm ngát hương trầm.

Từ chánh điện, bước ra khuôn viên phía sau, chúng tôi bị thu hút bởi bức tượng ni sư Hương Tràng bằng đá trắng có khuôn mặt hiền từ, tay lần tràng hạt. Tương truyền sau khi từ đất Chiêm trở về, công chúa Huyền Trân đã quy y và có pháp danh là Hương Tràng.

Hình ảnh của vị công chúa rực rỡ trong chánh điện và vị ni sư thanh thoát, dịu dàng phía sau đã khiến nhiều khách du man mác ngậm ngùi. Càng bâng khuâng hơn khi đi tiếp hơn hai trăm bậc thang giữa hàng thông xanh lên đỉnh Ngũ Phong để đến với tháp chuông Hòa Bình bên trong có quả chuông đồng nặng 1,5 tấn.

Đứng bên tháp chuông, nghĩ đến những buổi sáng, buổi chiều khi tiếng chuông vang lên trong không gian trầm mặc im ắng của núi rừng nơi đây, ai nấy không xúc động. Phía bên phải đền Huyền Trân còn có một tượng Phật Di Lặc bằng đá trắng ngồi giữa thảm hoa cỏ xanh tươi, nụ cười phúc hậu khiến du khách nghe tâm hồn phiêu diêu, thanh thản khi đứng lại ngắm nhìn.

Sau khi viếng đền Huyền Trân, bước lên một bậc thang cấp với hình rồng uốn khúc phía sau, du khách sẽ đến đền thờ Trần Nhân Tông, vị vua anh hùng, phụ hoàng của công chúa Huyền Trân, cũng là vị tổ của phái Trúc Lâm Điều Ngự Giác Hoàng.

Ở điện thờ này có tượng vua Nhân Tông bằng đồng đỏ cùng các bức hoành phi, câu đối ca ngợi công đức của vua. Lại có thiền viện Hương Vân, sơn thần, thủy thần.

Đứng giữa đền Huyền Trân, bên những rặng thông xanh ngắt, sao bên tai cứ văng vẳng điệu Nam Bình của xứ Huế:

Nước non ngàn dặm ra đi

Mối tình chi

Mượn màu son phấn...

Đền Huyền Trân, một trung tâm văn hóa đẹp đẽ chốn núi rừng huyền bí thâm nghiêm, một biểu tượng cho tấm lòng của người dân xứ Huế đối với các bậc tiền nhân có công mở mang bờ cõi xứng đáng là điểm đến cho du khách bốn phương.

Ẩm thực mang phong cách Huế - Những hương vị ngọt ngào

Cơm hến - Đậm đà và cay xé lưỡi

Là món ăn dân giã, mang vị đậm đà đặc trưng. Cơm hến ngon phải thật cay, cay đến nỗi khiến cho người không quen vừa ăn vừa chảy nước mắt nước mũi.

Cơm hến không nóng sốt mà chỉ là thứ cơm nguội bình thường nhưng khi kết hợp với mùi ruốc mặn nồng, vị ngọt đằm thắm của nước hến, béo ngậy của tóp mỡ hòa với vị chua thanh của khế, mùi rau thơm dịu, chuối bắp, bạc hà,, vị cay đến xé lưỡi, đến phỏng miệng của ớt tương... thì thật khiến người ta khó bỏ. Cơm nguội ăn chung với nước hến nóng cho khách cảm giác ấm nồng, đầy thân thiện trên đất cố đô.

Cơm hến có khắp nơi trên đất Huế, từ đường hẻm cho đến đường chính. Nhưng cơm hến ở cồn Hến (thuộc xã Hương Lưu, phường Vỹ Dạ), cách trung tâm thành phố Huế chừng 3km là ngon nhất.

Bánh bèo - Sự kết hợp tài tình

Bánh bèo là một nét đặc sắc trong văn hóa *ẩm thực Huế*. Từ nguyên liệu chính khá đơn giản là bột gạo hấp chín, thứ bánh hiền lành này lại được lòng hết tất cả người thưởng thức nó.

Có lẽ một phần do công của chén nước chấm công phu, hòa quyện mỡ, đường, tỏi, ớt và được nấu từ tôm tươi cho hương vị độc đáo. Nước chấm ấy chan lên bột gạo dẻo, lỏng vừa phải cho thêm tôm đâm nhuyễn, hành lá, tép mỡ, dầu béo bên trên và ăn trong chén nhỏ, chỉ một xúc là hết quả thật ngon lắm.

Dạo chơi ở Huế, bất chợt thấy gánh hàng bánh bèo dọc các con đường hoặc quán trên đường Điện Biên Phủ, Nguyễn Bỉnh Khiêm, Nguyễn Huệ... hãy ghé vào để cảm nhận hương vị này.

Nem lụi - Ngẩn ngơ hương vị cố đô

Nem lụi - một trong những đặc sản lâu đời nhất của đất cố đô, khiến bao khách phương xa phải ngơ ngẩn. Nguyên liệu để làm nên món nem lụi rất đơn giản: thịt heo đã quết nhuyễn trộn với bì, mỡ heo thái hạt lựu ướp cùng muối, tiêu, đường, thính rồi xiên bằng que tre, mía hoặc sả đem nướng vậy mà lại có vị đặc biệt đến thế.

Thường, nem lụi được ăn kèm với bánh tráng, rau thơm, khế chua, chuối xanh, sung... dùng chung với nước chấm ngon lành làm từ đậu phộng, được thêm gan heo, thịt heo băm nhuyễn. Hương thơm và vị bùi ngọt của thịt heo nướng kết hợp với rau xanh và nước chấm tạo thành vị đặc trưng của nem lụi Huế, khác tất cả món nem ở các địa phương khác.

Muốn ăn nem lụi ngon, bạn nên ghé chợ Đông Ba, hay nhà hàng trên đường Nguyễn Thái Học, Nguyễn Huệ, Trương Định, Phan Bội Châu, Mai Thúc Loan...

Tré - Dấu ấn sự khác biệt của truyền thống

Tré không phải món ăn cao sang, mà ngược lại, rất bình dân nhưng đặc biệt do sự tỉ mỉ, cầu kỳ trong khâu chế biến của ẩm thực Huế. Tré Huế ngon nổi tiếng bởi sự kết hợp tinh tế của gia vị với các loại nguyên liệu đặc trưng như riềng, tỏi, thính, lá ổi, mè với độ giòn của thịt thủ lợn. Tré Huế được những bàn tay khéo léo, thuần thục, thái, ướp và gói theo công thức riêng với cách làm truyền thống.

Ăn tré Huế hoàn toàn không sợ bị đau bụng như nem chua vì các nguyên liệu đều đã được làm chín chứ không phải để lên men. Hàng tré ngon nhất Huế ngụ tại phố nem tré đường Đào Duy Từ, trước cửa Đông Ba. Đây là nơi nghề làm nem tré được truyền thừa đã ba thế hệ.

Bún bò Huế - Món ăn hớp hồn du khách

Đến Huế, khách phương xa tất nhiên chọn thử bún bò Huế để cảm nhận món gốc tại nơi sinh ra nó. Và thường thì khách chẳng bao giờ phải thất vọng.

Bún bò ở đây có những viên mọc làm từ giò sống và thịt cua ngọt lành, thơm thảo; có thịt bò được thái lát mỏng vừa, được ướp gia vị trước khi cho vào nồi xáo; có những miếng chuối bắp xắt lát, những cọng rau quế trắng; có những miếng móng giò được ninh mềm nhừ. Tất cả kết hợp với nước lèo cay, béo. Khi ăn, thêm vài cọng giá, rau sống, chút mắm ớt chanh, bạn sẽ thấy vô cùng thú vị với sự thâm trầm của Huế đến trong từng tế bào lưỡi.

Bún bò Huế ngon dải khắp các con đường từ Nguyễn Huệ, Bạch Đằng cho đến Nguyễn Du...

Mè xững/mè xửng - Món quà người dân Huế

Mè xững là đặc trưng của xứ Huế, đến nỗi cứ ai mang quà về là biết ngay người đó chơi Huế. Mè xững ngọt dẻo, được làm từ mạch nha pha trộn lẫn với dầu phụng và các nguyên liệu khác. Tuy cùng một cái tên mè xững nhưng có nhiều loại khác nhau.

Có loại mè xững dẻo đến mức có thể cuộn tròn hoặc bẻ gập. Có loại giòn với thành phần bột đậu nhiều hơn, đường ít hơn, được bọc ngoài một lớp bánh đa nướng. Có loại mè xững gương, giơ lên ngắm thấy trong suốt như gương. Có loại mè xững đen gồm toàn vừng đen bùi và bổ...

Tôm chua - Món ngon khó cưỡng

Tôm chua là sự tổng hòa của sắc màu trắng của xôi, măng, riềng tỏi, màu đỏ của tôm, ớt... và đủ các vị: ngọt, béo, bùi, cay, chua, đắng... Nó cũng là sự hòa quyện giữa cái mát lành của tôm và cay nồng của gia vị. Tất cả tạo nên món ăn hấp dẫn khó cưỡng.

Chỉ chọn những con tôm nước ngọt nhỏ vừa, trộn chung với các nguyên liệu rồi ủ trong vại sành, hoặc chôn xuống đất chờ tôm lên men, giúp nó ngọt và thơm. Tôm chua ăn kèm với thịt luộc, bánh tráng và dưa giá cùng các loại rau sống khác là món ngon khó quên nếu đã từng ăn qua. Vị chua chua cay cay của tôm hòa trong cái ngọt của thịt, chua của khế, chát giòn của quả vả... đem lại cho người ăn cảm giác ngon miệng vô cùng.

Ở Huế, tôm chua ngon và nổi tiếng nhất trên đường Đặng Trần Côn.

Vả trộn - Món ăn dân dã phổ biến nhất

Vả trộn là món ăn nhà nghèo. Nguyên liệu chính là quả vả, thứ quả xanh rẻ tiền chát phổ biến ở Huế. Vả có thể trộn với thịt heo nạc, tôm luộc, da heo... tùy theo sở thích. Nhưng dù trộn với gì đi nữa cũng không thể thiếu các loại gia vị cơ bản như tiêu, mắm, muối, bột ngọt, ớt bột. Thêm các loại rau thơm và vừng, hành lá, ngò gai, ngò rí, rau răm rửa sạch và thái nhuyễn.

Ăn vả trộn, người ta không cần dùng đũa, chén mà thường bẻ bánh tráng nướng xúc. Vị bùi ngọt và thơm thơm nhẹ nhàng của vả cộng hưởng cùng cái bùi bùi giòn giòn của bánh tráng nướng, thêm chút mắm cay khiến người ăn xúc hoài không ngán. Có thể tìm món này ở khắp các quán bình dân trên đất Huế.

Bánh canh Nam Phổ - Sự khác biệt trong cảm giác

Bánh canh Nam Phổ là một trong những món ăn đặc sản của Huế. Nó đặc biệt bởi được nấu bằng bột gạo, nhân tôm. Nhìn tô bún khi lên tô thật tuyệt. Màu trắng của bánh canh chìm xuống cho nhân tôm nổi lên trên mặt tô vàng ươm, rất đẹp mắt. Bánh canh Nam Phổ được lòng thực khách không chỉ bởi vị ngon lạ mà còn do rất lành, thích hợp đối với mọi lứa tuổi, kể cả trẻ em hay người già.

Nếu muốn được thưởng thức món ngon đặc sắc này, các bạn nên ra ngoài vào buổi chiều quanh con đường Phạm Hồng Thái. Hoặc muốn đúng vị hơn thì qua làng Nam Phổ (thuộc xã Phú Thượng, huyện Phú Vang, cách cầu Trường Tiền 3,5km về phía biển Thuận An).

9. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC KHÁNH HÒA - CHỈ CÓ THỂ LÀ CẢM GIÁC TUYỆT VỜI

Khánh Hòa - Tận hưởng những ngày thoải mái

Vinpearl Land - Thiên đường nghỉ dưỡng

Tọa lạc trên đảo Hòn Tre, vịnh Nha Trang - một trong 29 vịnh biển đẹp nhất thế giới, với tổ hợp du lịch, nghỉ dưỡng và giải trí sang trọng, hiện đại bậc nhất tại Việt Nam, mỗi năm, Vinpearl Nha Trang vinh dự đón hàng triệu lượt khách tới thăm quan và nghỉ dưỡng. Mãn nguyện và hài lòng trước khung cảnh lộng lẫy, nên thơ của không gian cũng như những dịch vụ đẳng cấp quốc tế của Vinpearl Nha Trang, đông đảo du khách trong và ngoài nước đã yêu mến gọi tên nơi đây là "Đảo Thiên Đường", là "Hòn Ngọc Việt"...

Hơn 10 năm trôi qua, đã có không biết bao nhiêu du khách, đã có không biết bao nhiêu cuộc hành trình từ khắp 4 phương tìm về đảo Ngọc. Mỗi du khách, mỗi cuộc hành trình mang một cảm nhận và dấu ấn riêng, nhưng tất cả các du khách đều có cảm nhận về một khu du lịch và nghỉ dưỡng bên biển hoàn hảo và mến khách. Với họ, hành trình khám phá Vinpearl Nha Trang không chỉ là hành trình khám phá vẻ đẹp trong xanh, bất tận của biển trời; của những bãi cát trắng mịn mà trải dài, của nắng vàng và gió biển, của những rặng dừa xanh yêu kiều... mà còn là hành trình khám phá thiên đường giải trí Vinpearl Land, khám phá vẻ đẹp hoàn hảo của những khu nghỉ dưỡng đẳng cấp, của khu sân gôn trên biển đảo tuyệt vời...

Nếu có một lần đến với Nha Trang, bạn đừng quên ghé thăm những địa danh đã trở thành "huyền thoại của đảo Ngọc".

Vinpearl Land: Là một điểm nhấn trong quần thể khu du lịch Vinpearl Nha Trang, khu công viên giải trí Vinpearl được xây dựng trên diện tích gần 200.000 m^2, bao gồm nhiều công trình hiện đại, đặc sắc, đẳng cấp quốc tế như: Cáp treo vượt biển dài nhất thế giới (3.320m); dãy phố mua sắm rộng hơn 6.000 m^2; khu công viên nước rộng 60.000 m^2 với nhiều trò chơi mạo hiểm kỳ thú; khu sân khấu nhạc nước và biểu diễn ngoài trời với sức chứa hơn 5.000 chỗ ngồi; trung tâm hội nghị và biểu diễn đa năng có sức chứa 1.350 khách; Thủy cung Vinpearl với gần 300 loài sinh vật biển và 90m đường ngầm dưới nước... Đặt chân vào công viên giải trí Vinpearl, bạn sẽ được trải nghiệm những bất ngờ thú vị trong một thế giới thần tiên, được thỏa thích tham gia các trò chơi và thưởng thức những màn biểu diễn nghệ thuật đặc sắc nhất, giúp tiếp thêm năng lượng sống cho bạn và cả gia đình.

Vinpearl Luxury Nha Trang: Nằm trong dòng sản phẩm Vinpearl Luxury (dòng sản phẩm áp dụng những tiêu chuẩn đạt mức trên 5 sao), Vinpearl Luxury Nha Trang có diện tích 71.800m2, được đầu tư xây dựng với tiêu chuẩn và phong cách kiến trúc đặc sắc của một khu nghỉ dưỡng cao cấp miền nhiệt đới; đảm bảo mỗi công trình là một tác phẩm nghệ thuật có giá trị cao, phù hợp với cảnh quan, thân thiện với môi trường. Với 84 villa được thiết kế sang trọng và hướng tới tiêu chí tôn trọng sự riêng tư của du khách, Vinpearl Luxury Nha Trang thực sự tạo nên một không gian riêng cho mỗi du khách. Cùng với những khác biệt về tính tiện ích như: dịch vụ phục vụ 24/24; bể bơi riêng, ban công tắm

nắng trong mỗi villa,... Vinpearl Luxury Nha Trang đã đưa thương hiệu du lịch Vinpearl nói riêng và thương hiệu du lịch Việt Nam nói chung lên một tầm đẳng cấp mới.

Vinpearl Golf club: Là khu sân gôn 18 lỗ tiêu chuẩn quốc tế được xây dựng trên tổng diện tích 182ha, Vinpearl Golf Club bao gồm một sân gôn 18 lỗ tiêu chuẩn quốc tế, các biệt thự hạng sang với tầm nhìn hướng biển, khu nhà CLB (Club House), bãi đỗ trực thăng cùng hệ thống dịch vụ, tiện ích sang trọng. Sở hữu vị trí tuyệt đẹp với một mặt hướng ra biển (chiều dài bãi biển gần 800m), nằm ở khu vực trung tâm của dự án - khu vực ít sóng, gió vừa phải, địa thế như một vịnh nhỏ, Sân gôn Vinpearl không chỉ mang tới những điều kiện kỹ thuật tối ưu giúp người chơi và du khách vừa có thể đánh gôn, vừa có thể thưởng ngoạn cảnh quan toàn khu vực mà còn góp phần làm tăng vị thế và đẳng cấp số 1 của Vinpearl về du lịch biển đảo, gia tăng sự tiện nghi, tiện ích cho du khách và tạo ra một lực hấp dẫn mới cho du lịch Nha Trang.

Vincharm Spa tại Vinpearl Luxury Nha Trang: Là khu nghỉ dưỡng đầu tiên và duy nhất tại Việt Nam có các phòng massage được thiết kế ngay trên mặt biển (Over-Water Spa), Vinpearl Luxury Nha Trang mang tới cho bạn cảm giác thư giãn tuyệt đối trong không gian sang trọng, riêng tư giữa bồng bềnh sóng nước. Tất cả các chòi massage tại Vinpearl Luxury Nha Trang đều được thiết kế vô cùng kỳ công và tỉ mỉ, đồng thời tuân thủ tuyệt đối quy luật cảm nhận của các giác quan, giúp bạn dễ dàng cảm nhận được sự thư giãn tuyệt đối. Với sự kết hợp độc đáo giữa kỹ thuật tái tạo sức khỏe, sắc đẹp của phương Đông và những mỹ phẩm cao cấp có nguồn gốc từ thiên nhiên, đội ngũ nhân viên được đào tạo chuyên nghiệp về massage và trị liệu của Over water spa sẽ đánh thức mọi giác quan, làm trẻ hóa và cân bằng tinh thần cũng như thể lực của bạn.

Bãi biển Đại Lãnh - Đánh thức những cung bậc cảm xúc

Không ít khách nước ngoài khẳng định, Đại Lãnh của Khánh Hòa có thể xếp vào một trong những bãi tắm đẹp nhất thế giới bởi vẻ đẹp thiên nhiên hoang dã, sơn thủy hữu tình.

Chẳng phải bây giờ Đại Lãnh mới nổi tiếng. Ngay từ những năm 30 của thế kỷ XIX, vua Minh Mạng đã cho chạm phong cảnh Đại Lãnh vào 1 trên 9 chiếc đỉnh đồng (Cửu đỉnh) lớn, trang trí trước sân Thế Miếu (Huế). Đến năm 1853, Đại Lãnh được ghi tên vào từ điển quốc gia do triều Nguyễn biên soạn. Như thế cũng đủ biết, ngay từ thời ấy, Đại Lãnh đã là một danh thắng nổi tiếng.

Nằm sát quốc lộ 1A, cách Nha Trang khoảng 80 km, từ Bắc vô hay từ Nam ra, khách đến Đại Lãnh đều rất thuận tiện: Bạn có thể đi ô tô hoặc xe máy, có thể đi tàu thủy hay ca nô theo đường biển, hoặc chỉ cần hai tiếng ngồi tàu hỏa từ Nha Trang vì ga Đại Lãnh nằm gần đó.

Được chắn bởi đèo Cả phía Bắc, đèo Cổ Mã án ngữ phía Nam và đảo Hòn Nưa như một pháo đài Đông Bắc, biển Đại Lãnh như một vịnh nhỏ kín gió luôn êm sóng ngay cả những ngày biển động. Nếu đi từ Nha Trang, khi xe đến đèo Cổ Mả, phong cảnh Đại Lãnh hiện ra như một bức tranh sơn thủy tuyệt đẹp. Đó là những thảm rừng trải dài xanh ngắt, mặt biển bao la màu ngọc biếc, dải cát trắng phau hình vòng cung, dài hơn 1 cây số từ chân đèo Cổ Mã đến mũi Hòn Gion. Nước biển Đại Lãnh xanh biếc, lấp loáng ánh mặt trời. Xa xa, những chiếc thuyền đánh cá đậu san sát, đẹp như một tấm thảm lụa.

Một dòng kênh nhỏ trong xanh, um tùm những bụi cây dại, bao bọc khu du lịch Đại

Lãnh. Chiếc cầu gỗ thơ mộng đưa khách vào khu rừng dương xanh ngắt. Những nhà nghỉ, nhà hàng, nhà thủy tạ nép mình dưới những tán phi lao vi vút. Những chiếc lều tranh xếp thành hàng dài dưới bóng dương cổ thụ um tùm lá. Tiếng chim ríu rít và tiếng ve kêu râm ran càng làm tăng thêm vẻ thanh bình của Đại Lãnh.

Bãi tắm Đại Lãnh được cấu tạo bởi loại cát thuần khiết trắng mịn, nước biển trong xanh nhìn rõ tận đáy. Những lớp sóng lăn tăn, nhè nhẹ vỗ vào bờ cát mịn màng.

Khác với bãi tắm Nha Trang, bãi tắm Đại Lãnh cạn, ra xa bờ hàng chục m, nước vẫn chỉ ngấp nghé ngang ngực. Sau khi bơi lội, vùng vẫy thỏa thuê, bạn lên bờ, nghỉ ngơi trên những chiếc ghế bố trong lều, trên bãi biển, dưới bóng những cây phi lao cổ thụ. Cũng rất thú vị khi nằm dài trên tấm thảm lá dương, thanh thản ngắm những đám mây trắng lững lờ ẩn hiện qua những tán lá rậm rạp. Theo yêu cầu của khách, dân chài đem đến đủ loại hải sản tươi ngon như mực, cá, tôm, cua, ghẹ, ốc...., bạn sẽ tha hồ chọn. Những bếp lửa được nhóm ngay dưới những gốc phi lao cổ thụ kín gió và 15 phút sau, bạn có thể thưởng thức những món ăn đậm đà hương vị biển.

Từ Đại Lãnh, bạn có thể đi thuyền máy sang thăm làng chài Khải Lương, thăm các hòn đảo đẹp, kỳ thú ở phía Đông và cảng Vũng Rô ở phía Bắc. Nhìn ngắm hệ sinh thái tự nhiên hoang dã thuộc loại hiếm có ở khu vực Đông Nam Á cũng là một điều lý thú đặc biệt của Đại Lãnh.

Vịnh Vân Phong - Hoang sơ và độc đáo

Phải công nhận 1 điều vịnh Vân Phong rất đẹp, nếu đã đi vịnh Vân Phong rồi thì thật sự ở Việt Nam chả còn chỗ nào đẹp hơn chỗ này. Nó hội tụ đủ 3 điểm đẹp - hoang sơ - bình yên

Được ví như nàng công chúa ngủ quên trên biển cả mênh mông, Vịnh Vân Phong kiêu sa, kiều diễm ru hồn du khách bởi bãi cát trắng trải dài mênh mông, làn nước biển xanh trong và lòng đại dương rực rỡ sắc màu của đa dạng các loài san hô hay sinh vật biển. Vịnh Vân Phong là một trong những vịnh đẹp nhất thế giới, là một kỳ quan thiên nhiên với khí hậu ôn hòa, bãi biển đẹp, cát mịn, núi đồi hùng vĩ bao quanh.

Vịnh Vân Phong nằm ở giữa hai huyện Vạn Ninh và Ninh Hòa (Khánh Hòa), cách thành phố Nha Trang chừng 80km về hướng Bắc. Nếu đi theo đường biển vượt qua vịnh Nha Phu để đi vào Vân Phong thì khoảng cách chỉ bằng một nửa và du khách còn được chiêm ngưỡng nhiều cảnh đẹp.

Thú vị nhất vẫn là đến vịnh Vân Phong bằng ô tô từ thành phố Nha Trang. Qua khung kính, du khách sẽ thấy hai bên đường là những đồi cát trắng trải dài, y như miền cát trắng trong ca khúc nổi tiếng cùng tên của nhạc sĩ Lê Quang, viết về mảnh đất nhọc nhằn Bình Thuận. Từ trên bờ, du khách sẽ bước qua những chiếc cầu khỉ nhỏ... sông nước miền Tây để đặt bước chân mình lên thuyền rẽ sóng nước dập dìu ra thăm vịnh sau ít phút.

Đến Vân Phong không thể không đến bãi Sơn Đừng. Sơn Đừng độc đáo không chỉ vì làng trên bãi chỉ có 11 hộ dân sống gần như tách biệt với thế giới bên ngoài, mà còn vì sát với làn nước biển mặn là một nguồn nước ngọt ngầm trong bờ cát. Ngồi sát mép nước biển, có thể vào lòng cát, đào một hố nhỏ, nước sẽ rỉ ra và vài phút sau lắng trong lại. Mỗi lần thuyền đi ngang bãi, ngư dân đều tận dụng hết xô, thùng ghé lấy nước ngọt. Cư dân của làng cũng sinh hoạt, nấu nướng bằng chính nguồn nước ngọt trời cho ấy.

Làng cũng có một câu chuyện "cổ tích" về mình. Đó là ngày xưa có một nhóm người thuộc dân tộc Đàng Hạ, trong một lần bị đắm thuyền đã trôi dạt vào làng này mà sinh sống. Thời đó họ chẳng có quần áo để mặc nên dùng lá cây làm trang phục. Có những người con trai, con gái lớn lên chọn cách lìa vùng biển buồn tênh này đi về phố lập nghiệp. Nhưng cũng có những người vì tình yêu mà chọn đến chốn này sinh sống. Hiện nay làng có trên 20 trẻ đang độ tuổi đi học, và vì thế một lớp học cho đủ loại tuổi do các chiến sĩ thuộc đồn Biên phòng 358 giảng dạy đã hình thành. Người dân Sơn Đừng sống rất nhiều nghề. Nuôi tôm hùm, đánh bắt mực, cá, lên rừng đốn củi và nghề trồng điều, trồng cây ăn trái. Giờ đây, họ thêm công việc làm du lịch. Bởi nhu cầu của những người khách du lịch ghé qua, đôi khi chỉ một hoặc hai giờ mỗi ngày.

Sự hấp dẫn đầu tiên ở Sơn Đừng mà bất cứ ai tìm tới cũng muốn khám phá chính là nguồn nước ngọt ngay trên bãi biển. Khách luôn tò mò là tại sao nước biển mặn, mà chỉ đào nhẹ một hố sâu chừng một gang tay là có nước ngọt. Công việc đào "giếng" được những đứa trẻ làm rất thuần thục.

Vịnh có địa hình rất phong phú, đặc biệt là hệ thống đảo, bán đảo, vịnh sâu kín gió, bờ và bãi biển, cồn cát hấp dẫn và là khu vực có hệ sinh thái đa dạng như rừng nhiệt đới, rừng ngập mặn, động thực vật ven biển....

Vịnh Vân Phong nằm bên cạnh Vịnh Nha Trang (Khánh Hòa) một trong những vịnh biển đẹp nhất thế giới. Chúng tôi đã lặn ngụp ở rạn san hô gần khu vực đảo Hòn Lớn trong một ngày nắng và êm sóng. Những cành san hô sống động và đủ màu sắc chỉ cách mặt nước trong suốt khoảng một sải tay. Đàn cá biển vàng, xanh, đỏ... lượn lờ nhìn những người khách đeo kính lặn với vẻ thờ ơ. Lũ sao biển nằm nghỉ ngơi trên cát bên cạnh những con cầu gai hiền lành. Vịnh Vân Phong có tới 350 loại san hô và 270 loại cá, tôm.

Vịnh có những bãi tắm tuyệt đẹp, hoang sơ cát trắng mịn, nước biển trong vắt như Bãi Tây, Bãi Me, Bãi Búa, Bãi Lách, Bãi Xuân Đừng... Các đảo đẹp trong vịnh phía kể đến: Hòn Đỏ, Hòn Ông, Hòn Cổ, Hòn Nước, hòn Bịp (Điệp Sơn), đi lùi xuống phía nam của vịnh có Đầm Môn, Hòn Gốm....

Ghé thăm Vịnh Vân Phong, du khách sẽ được bước vào thế giới của truyền thuyết xa xưa, nơi bộ tộc Đẳng Hạ (bộ tộc thứ 55 ngoài 54 dân tộc anh em của Việt Nam) bắt đầu hình thành và phát triển.

Với vẻ đẹp thiên nhiên hoang sơ, Vịnh Vân Phong đã được Hiệp hội Biển thế giới xếp vào danh sách 4 điểm du lịch biển lý tưởng nhất hiện nay. Vân Phong cũng vinh dự được Tổng cục Du lịch Việt Nam xếp vào "vùng du lịch trọng điểm phát triển".

Khu du lịch Dốc Lết

Địa danh Dốc Lết xuất phát từ thủa rất xa xưa, chỉ nghe các cụ già kể lại rằng: "Khi xưa nơi đây có một cồn cát cao vút, mỗi lần qua lại rất khó khăn. Người dân phải dùng mo cau để trượt từ trên cao xuống...".

Leo lên những mỏm cát tràn đầy lá dương mới cảm thấy sự thâm thúy của tên gọi. Dốc Lết có nghĩa là bạn sẽ "lết" sau khi "leo" lên những mỏm cát hấp dẫn kia, bởi cát như muốn níu chân bạn lại, không muốn bạn rời xa.

Đi từ thành phố Nha Trang theo quốc lộ 1, về hướng Bắc khoảng 49 km, đến ngã ba rẽ

phải chừng 14 km thì đến khu du lịch Dốc Lết. Đứng từ bãi biển Dốc Lết phóng tầm mắt nhìn ra sẽ thấy bán đảo Hòn Khói, góc bên phải là Nhà máy đóng tàu liên doanh Hyundai Vinashin hoạt động ngày đêm. Xa xa các dãy núi trập trùng trong mây khói.

Điểm độc đáo ở nơi này là khách sẽ chạm mặt với khu vực ruộng muối Hòn Khói nổi danh trước khi đến bãi biển. Những đồng muối trong mùa khai thác chói chang mầu trắng trong mùa hè là cảm giác rất riêng, cũng là một phần vẻ đẹp của Dốc Lết.

Những đụn cát có màu trắng muốt cứ trườn lên những đồi thông. Những đụn cát ấy đã chứng kiến những câu chuyện tình thơ mộng của những chàng trai và những cô gái ở xóm Cát thuộc xã Ninh Phước, Ninh Hòa, Khánh Hòa trước khi trở thành một bãi biển lạ kỳ ở Khánh Hòa quyến rũ hàng trăm nghìn du khách mỗi năm tìm đến.

Nhưng hơn bốn năm nay, Dốc Lết trở thành một điểm du lịch hấp dẫn, được du khách chọn để thăm trước khi vào Nha Trang, hoặc là nơi để thư giãn vào những ngày nghỉ cho chính người dân địa phương. Công ty du lịch Khánh Hòa đã đầu tư liên tục trong bốn năm ròng với tổng chi phí lên tới 7 tỷ đồng để biến một bãi biển hoang tàn thành một thắng cảnh thu hút khách du lịch với lượng khách mỗi ngày bình thường lên tới vài nghìn người, riêng ngày lễ Tết có thể đón một lúc cả chục nghìn người.

Khu du lịch Dốc Lết có hàng dương xanh ngát phủ kín hơn 2,5km theo chiều dài bờ biển cát trắng mịn. Từ bờ đi ra đến 100 - 110m mực nước cũng chỉ tới ngực, thoai thoải ra xa dần, không sâu như các bãi biển khác mà mặt nước thì lăn tăn gợn sóng thật êm ả! Nước biển trong xanh và thật sạch bởi khu vực này không có con sông nào đổ vào.

Ưu thế của bãi biển tại đây là độ nông kéo dài ra khơi lên tới gần 100m, sóng biển nhỏ nên bất cứ ai cũng có thể "nhảy xuống biển mà tắm" dù không biết bơi. Ông Nguyễn Ngọc Tuấn, Giám đốc khu du lịch Dốc Lết là người có duyên nợ với nơi này. Cách đây gần mười năm, chính tay ông đã trồng những hàng dừa đầu tiên cho bãi biển, rồi sau đó ông đã làm nhiệm vụ ở nơi khác. Nay trở lại làm giám đốc, hàng dừa ông trồng năm xưa đã phủ xanh và trĩu trái.

Dốc Lết đã tạo cảnh quan dựa vào ưu thế riêng của mình, nhưng không phá vỡ cảnh quan thiên nhiên. Trước hết là khu rừng "lết" gần như vẫn còn nguyên vẹn. Sau những giờ phút tung tăng đùa giỡn với sóng biển, du khách vẫn có thể đến khu đồi cát trượt cát cho đến khi mệt nhoài lại xuống biển tắm... Du khách đến Dốc Lết còn có thú đi dạo dọc theo thềm biển, để dấu chân mình in trên nền cát, hoặc nằm phơi nắng nghe tiếng sóng trộn cùng tiếng rơi khẽ khàng của lá dương.

Ở Dốc Lết hiện có rất nhiều nhà nghỉ xây theo lối nhà sàn, khá đẹp để ai muốn ở lại tận hưởng đêm trên biển có thể ghé vào. Mỗi nhà nghỉ là một thế giới riêng của bạn. Con đường lát gạch nhỏ chen trong rừng dương liễu đầy lá rụng, có cả tiếng chim chào buổi sáng. Mỗi nhà nghỉ đều có một lu nước bằng đất nung đựng nước mát với chiếc gáo dừa gác lên trên.

Có nhiều loại phòng cho du khách chọn lựa với giá từ 150.000 đồng đến 250.000 đồng/ngày. Trong ánh trăng đêm, lữ khách hãy tản bộ một vòng trên bờ biển cát trắng lung linh, xem ngư dân lưới cá, thả mực, câu ghẹ, bắt nghêu và thử tài làm ngư phủ. Đi cùng đoàn du lịch sẽ có đêm lửa trại với những tiết mục vui cười thỏa thích, cả đoàn cùng giao lưu, xích lại gần nhau, giải tỏa những nỗi mệt nhọc ngày thường. Khi lửa trại sắp tàn là lúc mọi người được thưởng thức món cháo hào, cháo nghêu đặc sản ngọt lịm khó quên. Trước

khi đi ngủ, mình cùng nhau xuống biển tắm đêm, làm dịu đi cái "lửa" của các trò chơi vận động và tô cháo nóng. Đó cũng là những giờ phút khó quên.

Sau những giờ nô đùa, vẫy vùng trong "hồ nước mặn", du khách có thể nghỉ giải lao ở những căn chòi lộng gió, thưởng thức những món hải sản thật tươi, mà lại rẻ hơn rất nhiều lần so với các bãi biển khác trong vùng. Giá cả chỉ khoảng 25.000 đồng đến 50.000 đồng/kg, bạn tha hồ chọn cho mình loại hải sản ưa thích: tôm, ghẹ, cua biển, ốc nhảy, tôm tích biển, ốc gai, sò lông biển, sò dương... những thứ hải sản này đều rất tuyệt: cua và ghẹ không hề bị "ốp", tất cả đều "rộng" dưới nước biển, chờ du khách "đặt hàng" mới đem lên chế biến ngay.

Người bán cũng dễ chịu, không "tráo" hàng khách đã mua. Ngã giá xong, họ giúp du khách nấu chín và dọn lên ăn nóng với đầy đủ các gia vị ăn kèm. Xong bữa họ lại dọn dẹp sạch sẽ nơi khách nghỉ ngơi, khách có thể nằm dài thư giãn trên các ghế bố, tận hưởng gió biển và tiếng sóng rì rào. Du khách cũng có thể vào nhà hàng đặt trước các xuất ăn theo khẩu vị của mình, để sau khi tắm biển lên mọi thứ đã được chuẩn bị sẵn sàng, giá cả từ 20.000 đồng đến 35.000 đồng/suất. Ở đây có cho thuê các loại dịch vụ tắm biển như: phao, quần - áo bơi, võng... giá từ 5.000 đồng đến 20.000 đồng

Du khách nhớ Dốc Lết với hình ảnh những cụm dương liễu đang cố trườn mình cùng cát, hình ảnh những ngư dân ngồi vá lưới sau chuyến đi biển. Cũng có thể tự mình lang thang trong cánh rừng đầy bóng dương liễu phủ, giẫm chân lên thềm lá mà hít thở mùi cây cỏ trộn cùng mùi gió biển. Dốc Lết là một bãi biển rất lạ kỳ đối với bất cứ ai đã từng đến.

Bãi biển tuyệt đẹp này đã được quan tâm đầu tư mạnh vào năm 2002: con đường gập ghềnh dẫn đến Dốc Lết trước kia nay đã được trải nhựa từ đầu quốc lộ. Điện nước đầy đủ với diện tích phục vụ gần 5 ha: 15ha còn lại đang được quy hoạch nhằm xây dựng các khu vực nghỉ ngơi, vui chơi giải trí đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của du khách muốn nghỉ lại. Hiện nay, khu du lịch Dốc Lết có thể phục vụ gần 10.000 người cùng lúc.

Suối Ba Hồ

Đó là một con suối bắt nguồn từ đỉnh Hòn Son, cao trên 660m, chảy giữa hai triền núi đá xuống cánh đồng thôn Phú Hữu, xã Ninh Ích rồi đổ ra đầm Nha Phu. Suối mang tên Ba Hồ vì phía đầu nguồn, trên đường vượt núi, băng rừng để xuống với biển, có ba lần suối mở lòng ra ngay trên lưng núi, tạo liên tiếp ba cái hồ với cảnh quan thiên nhiên kỳ thú, mỗi hồ mỗi khác khiến từ xưa con suối đã được du khách gần xa biết đến cùng với những huyền thoại ly kỳ, hấp dẫn gắn với nó.

Đến với suối Ba Hồ, muốn được tận mắt thưởng thức trọn vẹn cảnh quan nơi này, du khách phải chuẩn bị hành trang và tinh thần leo núi vì từ Hồ Nhất tới Hồ Nhì phải men theo bờ suối dốc cheo leo khoảng gần một ngàn m. Từ Hồ Nhì tiếp tục ngược lên Hồ Ba tuy gần hơn, chỉ khoảng 300 - 400m nữa nhưng lau lách um tùm, đá dựng cheo leo thách thức những ai muốn đến với tận cùng cảnh đẹp.

Suối tiên

Suối phát nguyên từ khu vực Hòn Bà, một ngọn núi cao trên 800m, có khí hậu gần như khí hậu cao nguyên mà từ những năm đầu thế kỷ này, nhà bác học nổi tiếng Yersin đã chọn làm nơi trồng thử nghiệm cây canh-ki-na cùng với Đà Lạt.

Sau khi chảy quanh co trong các hẻm núi, cây rừng và thung lũng cao, trước khi chảy xuống vùng đồng bằng xã Suối Tiên, suối gặp một đập đá thiên nhiên chắn ngang, dòng chảy tách thành hai nhánh: một chảy theo hướng Bắc mang nước tưới cho cánh đồng, một tràn trên nền đá cứng hướng đông, nhập vào Suối Dầu để chảy ra sông Cái, Nha Trang.

Suối Tiên là nơi hấp dẫn với du khách và những đôi bạn muốn có những phút giây tạm xa lánh chốn đô thị ồn ào.

Hòn Chồng

Khu du lịch Hòn Chồng ở ngay trong thành phố, thuộc phường Vĩnh Phước, Nha Trang. Đây là nơi bạn có thể vừa tắm biển, lại có thể chơi trò leo núi, vừa ngắm cảnh biển. Đây là một quần thể khối đá lớn với đủ loại hình thù, xếp chồng lên nhau chạy từ bờ cao xuống biển như có một bàn tay khổng lồ nào xếp đặt, tạo dựng trong một trò chơi xếp hình tinh nghịch. Một nhóm đá khác nhỏ hơn, nằm dưới chân đồi phía đông, gọi là Hòn Vợ.

Có nhiều sự tích dân gian lý thú xoay quanh sự tích Hòn Chồng, lạ nhất là trên một khối đá lớn nằm trên mỏm cao nhất của Hòn Chồng có in dấu một bàn tay khổng lồ hằn sâu trong đá, đủ cả lòng bàn tay và 5 ngón tay, như thể thuở mới tạo sơn, đá chưa kịp đông cứng lại, đã có một bàn tay khổng lồ nào bấu vịn vào, để lại dấu vết đến ngày nay

Đầm Nha Phu

Cách thành phố biển Nha Trang 12km về phía bắc là khu du lịch Đầm Nha Phu được Công ty Du lịch Long Phú quản lý và khai thác theo hướng du lịch sinh thái biển - đảo - vui chơi giải trí và nghỉ dưỡng.

Đến nơi đây, quý khách sẽ được hòa quyện với thiên nhiên và mãn nguyện trong chuyến du lịch ở thành phố biển Nha Trang với các đảo du lịch nổi tiếng: đảo Hòn Lao (đảo Khỉ), đảo Hòn Thị, khu du lịch suối Hoa Lan. Ngoài ra, Công ty Du lịch Long Phú nhận thiết kế và tổ chức các chương trình du lịch trong nước và quốc tế.

Bãi Trũ

Bãi Trũ-Đầm Già là bãi tắm tự nhiên vào loại lý tưởng và đẹp nhất của Khánh Hòa, đặc biệt là độ tinh khiết của nước biển, của bờ cát cùng môi trường xung quanh. Bãi tắm trên đảo nhưng sóng thường không lớn vì hướng về đất liền, phía sau là núi Hòn Tre như bức tường thành sừng sững ngăn sóng gió đại dương.

Cách bãi tắm chính dành cho du khách không xa có một xóm chài nhỏ nằm khiêm nhường dưới chân núi, khách có thể thăm và tìm hiểu về phong tục làng chài, thưởng thức những trái dừa, hoa quả tươi ngay trên đảo.

Từ tháng 12/2003, nơi đây đã mọc lên khu du lịch, nghỉ mát 5 sao lớn nhất Việt Nam Hòn Ngọc Việt, với số vốn đầu tư ban đầu lên đến 450 tỷ đồng, với 500 phòng nghỉ, 3 khu biệt thự độc lập cùng hồ bơi 5.700m^2. 2 năm trở lại đây, Hòn Ngọc Việt đã trở thành một địa điểm hấp dẫn du khách, được quản lý bởi tập đoàn Accor và sử dụng thương hiệu cao cấp Sofitel Vinpearl Resort & Spa.

Sau sự kiện vịnh Nha Trang được công nhận là một trong những vịnh đẹp nhất thế giới vào tháng 6/2003 thì Hòn Ngọc Việt lại càng thêm tỏa sáng nổi bật trên vịnh Nha Trang.

Khu bảo tồn biển Hòn Mun

Khu bảo tồn biển Hòn Mun cách 45 phút tàu chạy từ cảng Cầu Đá, cận kề với các đảo yến.

Từ năm 2001, Khu bảo tồn biển Hòn Mun dự án bảo tồn biển đầu tiên ở Việt Nam chính thức ra đời. Dự án do Bộ Thủy sản, Ủy ban Nhân dân tỉnh Khánh Hòa và IUCN - Tổ chức bảo tồn thiên nhiên Thế giới thực hiện. Dự án do Quỹ Môi trường toàn cầu thông qua Ngân hàng thế giới; Chính phủ Hoàng Gia Đan Mạch thông qua DANIDA và IUCN - Tổ chức bảo tồn thiên nhiên thế giới tài trợ, cùng với vốn đối ứng của chính phủ Việt Nam. Khu bảo tồn biển Hòn Mun nằm trong Vịnh Nha Trang bao gồm các đảo như Hòn Tre, Hòn Miễu, Hòn Tằm, Hòn Một, Hòn Mun, Hòn Cau, Hòn Vung, Hòn Rơm, Hòn Nọc và vùng nước xung quanh. Diện tích khoảng 160km^2 bao gồm khoảng 38 km^2 mặt đất và khoảng 122 km^2 vùng nước xung quanh các đảo.

Mục đích của dự án nhằm "Bảo tồn một mô hình điển hình về đa dạng sinh học biển có tầm quan trọng quốc tế và đang bị đe dọa" và đạt được các mục tiêu "giúp các cộng đồng dân cư tại các đảo nâng cao đời sống và cộng tác với các bên liên quan khác để bảo vệ và quản lý có hiệu quả đa dạng sinh học biển tại Khu bảo tồn biển Hòn Mun, tạo nên một mô hình hợp tác quản lý cho các Khu bảo tồn biển của Việt Nam."

Kết quả khảo sát đa dạng sinh học và nơi sinh cư Khu bảo tồn biển cho thấy Hòn Mun là nơi có rạn san hô phong phú và đa dạng nhất Việt Nam. Nó có tầm vóc quốc tế vì nó có số loài tương tự như ở trung tâm thế giới về đa dạng san hô ở khu vực Ấn Độ-Thái Bình Dương. Và người ta cũng đã tìm thấy 340 trong tổng số hơn 800 loài san hô cứng trên thế giới.

Trung tâm suối khoáng nóng Tháp Bà

Suối Khoáng Nóng Tháp Bà Nha Trang, cách trung tâm thành phố khoảng 4km về phía bắc.

Đây là một loại hình dịch vụ chăm sóc sức khoẻ độc đáo, lần đầu tiên xuất hiện tại Việt Nam: ngâm tắm bùn khoáng, ngâm tắm khoáng nóng, hồ bơi khoáng ấm và hồ phun mưa khoáng nóng.

Nước khoáng nóng cũng như bùn khoáng Silic đã được công nhận về mặt y tế là có tác dụng rất tốt cho sức khoẻ. Ngoài tác dụng thư giãn, kích thích sự hoạt động của hệ thần kinh ngoại biên, nước khoáng nóng cũng như bùn khoáng còn có tác dụng tích cực đối với làn da, chữa được một số bệnh ngoài da thông thường và làm cho da mịn màng, sáng đẹp hơn.

Khu Du lịch Sinh thái Suối Hoa Lan

Khu Du lịch Sinh thái Suối Hoa Lan cách Nha Trang khoảng 18km về phía bắc

Sau 30 phút đường biển, du khách sẽ đến với khu Du lịch Sinh thái Suối Hoa Lan, chiêm ngưỡng vẻ đẹp tự nhiên của biển trời, non nước, được hít thở bầu không khí trong lành của rừng cây, thác nước.

Vẻ đẹp hoang sơ mà tạo hóa ban tặng cho Suối Hoa Lan sẽ đem đến cho du khách một ngày dã ngoại đầy thú vị, sinh hoạt lửa trại, văn nghệ, thưởng thức rượu cần. Hòn Hèo (Suối Hoa Lan) không những là nơi có cảnh sắc thiên nhiên tuyệt đẹp mà nơi đây còn ghi dấu tích

của người Chăm đã từng sinh sống từ thuở xa xưa và là căn cứ cách mạng của hai cuộc kháng chiến trường kỳ của dân tộc.

Khu Du lịch Con Sẻ Tre

Đối diện và cách bờ biển Nha Trang 3km, với 15 phút đi bằng thuyền bạn sẽ có mặt tại "Con Sẻ Tre".

Từ một hòn đảo đá, "Con Sẻ Tre" được xây dựng thành một khu du lịch thơ mộng tại Nha Trang. Du khách có thể tìm thấy tại "Con Sẻ Tre" những cảnh vật làng quê xưa cũ mà đã một hoặc nhiều lần xuất hiện trong giấc mơ hôm nay hay thời niên thiếu của bạn trong một không gian thanh bình, một bờ biển trong sạch, một khung cảnh thi ca, những sinh hoạt đậm đà tính dân gian và một sự phục vụ hoàn hảo

Cáp treo Nha Trang

Ngày 14/2/2007, tuyến cáp treo vượt biển đạt kỷ lục thế giới của Việt Nam, dài 3.320m từ đất liền qua vịnh Nha Trang tới Khu Du lịch & Giải trí Vinpearl Land sẽ được đưa vào giai đoạn vận hành kỹ thuật thử nghiệm. Đây là một trong những khâu quan trọng trước khi cáp treo chính thức đi vào hoạt động phục vụ hành khách. Để đảm bảo độ an toàn, tuyến cáp treo sẽ trải qua giai đoạn vận hành thử nghiệm 100 giờ trước khi chính thức đưa vào phục vụ.

Mỗi cabin chuyên chở khoảng 1 tấn cát, tương đương 1,5 lần trọng lượng khách hàng sẽ vận chuyển khi đi vào vận hành.

Dự kiến, khoảng mùng 8 Tết Đinh Hợi, 24/2/2007, cáp treo sẽ đón những vị khách đầu tiên từ Nha Trang sang Vinpearl Land.

Cáp treo Vinpearl có chiều dài vượt biển đạt kỷ lục thế giới với nhiều ứng dụng sáng tạo về mặt kỹ thuật của công trình. Từ độ cao 45-60m trên mặt biển, du khách đi cáp treo có dịp chiêm ngưỡng TP Nha Trang và gần như toàn cảnh vịnh Nha Trang. Về đêm, tuyến cáp treo càng nổi bật bởi các trụ cáp được sơn phản quang, sáng lấp loáng, tựa như những tháp Eiffel thu nhỏ, rực rỡ trên mặt biển.

Được biết, Vinpearl Land đã hoàn thành thủ tục nộp đơn đăng ký kỷ lục Guiness thế giới cho tuyến cáp treo.

Thác Tà Gụ

Thác Tà Gụ với vẻ đẹp hoang sơ đầy quyến rũ, là điểm du lịch dã ngoại tuyệt vời trong quần thể du lịch sinh thái Khánh Hòa. Tuy nằm trong không gian hùng vĩ nhưng dòng nước không ồn ào, gào thét mà trầm lắng kín đáo.

Từ trung tâm huyện Khánh Sơn đi ngược về hướng Tây Nam khoảng 15km đường bộ là đến địa phận xã Sơn Hiệp. Nơi đây du khách dễ dàng nhận ra cảnh núi non hùng vĩ ở độ cao khoảng 1.300m so với mặt biển, có không khí trong lành hòa quyện trong vùng rừng núi với các loại cây nhiều tầng, nhiều tán.

Xét về mặt địa lý, vẫn có thể coi Khánh Sơn là một cao nguyên rộng lớn của tỉnh Khánh Hòa. Do có vị trí lân cận với Lâm Đồng nên khí hậu nơi đây cũng có hai mùa rõ rệt: mùa mưa và mùa khô. Quá trình tái tạo của vỏ trái đất đã tạo ra những cơn địa chấn cách ngày nay hàng tỷ tỷ năm làm cho điều kiện tự nhiên của vùng núi Sơn Hiệp này có cấu hình

khác biệt so với các nơi khác. Chính nơi đây thiên nhiên đã ban tặng cho vùng núi non hùng vĩ Sơn Hiệp dòng thác Tà Gụ.

Thác Tà Gụ có thể được coi là một trong những thác đẹp nhất hiện nay đã tìm thấy ở Khánh Hòa. Từ ngọn núi Chalo đã tích tụ được những giọt nước xanh mát lạnh tạo thành một dòng chảy êm dịu, nhẹ nhàng đầy quyến rũ. Trước đây thác Tà Gụ được người dân bản địa gọi là thác Ngà. Bởi lẽ, từ xa nhìn thác như một chiếc ngà voi dài buông thõng xuống. Do dòng thác chảy vào suối Tà Gụ nên về sau nó được gọi là thác Tà Gụ.

So với thác Đatanla hay thác Hang Cọp ở Đà Lạt thì thác Tà Gụ có nhiều điểm ưu việt hơn, tuy nằm trong không gian hùng vĩ nhưng dòng nước không ồn ào, gào thét mà trầm lắng kín đáo trong mọi hoàn cảnh nhờ sự đồng cảm, chia sẽ dòng nước mát lạnh của lòng hồ nằm ôm lấy chân thác. Nước hồ trong xanh, mặt hồ rộng gần 200m^2 nên du khách có thể bơi lội thỏa thích. Nằm về phía bên phải dòng thác khoảng 70m, một mỏm núi tách đôi lộ ra một dòng thác phụ đầy vẻ quyến rũ, hùng vĩ và huyền bí.Dòng thác Tà Gụ cũng là nơi cung cấp nguồn nước tưới tiêu cho khu vực Tây Nam huyện Khánh Sơn. Dòng nước trải dài từ lòng hồ về xuôi tạo ra một con suối tuyệt đẹp. Dọc theo hai bờ suối gần 1km đều có chỗ lý tưởng cho du khách dừng chân hoặc dựng trại trước khi tiến lên chinh phục đỉnh thác. Du khách đến Khánh Sơn không chỉ khám phá vẻ đẹp của thác Tà Gụ mà còn được tiếp xúc, tìm hiểu về đời sống vật chất, tinh thần của dân tộc Raklai, một dân tộc sống mộc mạc, thật thà mà kín đáo.

Đầm Bấy

Đầm Bấy là một vịnh hoang sơ nằm khép mình ở phía đông nam đảo Hòn Tre (Nha Trang). Ở đây có bãi tắm đẹp và quanh năm hầu như không bị sóng gió. Để đến được điểm tham quan này chỉ mất 15 phút đi bằng tàu cao tốc và 45 phút đi bằng tàu gỗ du lịch.

Đầm Bấy được Công ty Cổ phần Đại Hòa - Thế Giới Biển đưa vào khai thác phục vụ du khách từ tháng 1/2004. Trung bình mỗi ngày, Đầm Bấy đón tiếp 200 khách, đặc biệt trong những ngày cao điểm lượng khách lên đến 500 người. Phần lớn khách đến Đầm Bấy đều được Công ty tổ chức đi theo tour khép kín, có chọn lọc và lượng khách luôn giới hạn để phục vụ tốt và chu đáo hơn với giá 195.000 đồng/người, khách được hưởng tất cả mọi dịch vụ có trên khu du lịch như ghế nằm, lều, phao bơi, tắm nước ngọt, xuồng chèo, các trò chơi... và một bữa ăn trưa với những món hải sản tươi sống thơm ngon mà không phải trả thêm một khoản tiền nào.

Đầm Bấy là một điểm du lịch mới mẻ và khá hoang sơ nên khi đến đây du khách sẽ có được cảm giác thanh bình. Du khách cũng sẽ thấy vô cùng thích thú với bãi cát trắng mịn và làn nước biển trong vắt nhìn thấu tận đáy. Tắm biển nơi đây rất an toàn vì Đầm Bấy nằm trong một vịnh khép kín, bốn bề là núi, nên rất ít sóng gió.

Có thể nói, đây thật sự là nơi thích hợp cho những du khách thích du lịch theo kiểu: "Robinson trên hoang đảo". Du khách sẽ có cơ hội tận dụng trọn ngày nghỉ của mình để lặn ngắm san hô, bơi thuyền kayak...

Ngoài ra, nếu bạn là người thích nghe nhạc và khiêu vũ thì sẽ có một quầy bar sẵn sàng đáp ứng nhu cầu của bạn với những giai điệu sôi nổi, trẻ trung. Dự kiến, khu du lịch sinh thái Đầm Bấy được phát triển và xây dựng trên 18ha đất đồi và 20ha đất mặt nước, với các loại hình: Nhà nghỉ dã ngoại, nhà hàng, đội tàu du lịch, trò chơi thể thao nước các loại và

bến đậu du thuyền... Trong đó, khu nghỉ mát rộng 18ha với hệ thống nhà nghỉ đặc trưng theo mô hình các kiểu sản phẩm chủ yếu từ cây dừa và những vật liệu phụ khác mang đậm nét quê hương Việt Nam độc đáo.

Đặc biệt là không làm ảnh hưởng đến môi trường sinh thái, tạo cảnh quan mang một sắc thái riêng, tạo ấn tượng tốt cho du khách. Chính vì thế, dự án còn có tên là Làng Dừa (Coconut Cove Resort). Khu nghỉ mát bao gồm 3 phần chính: Khu nhà nghỉ dạng biệt thự 60 phòng bằng vật liệu chính từ cây dừa. Khu nhà nghỉ sinh thái 30 phòng và khu nhà nổi 10 phòng. Đội tàu đáy kính và những trò chơi thể thao dưới nước phục vụ cho du khách những giờ phút ngắm nhìn thỏa thích sinh vật biển trong lòng đại dương. Và những trò chơi thể thao hấp dẫn mới lạ trên biển như: thuyền vượt thác, tàu lượn cánh dơi, thuyền buồm, lướt ván, dù bay... Với số vốn đầu tư dự kiến khoảng 40 tỷ đồng, khu du lịch sinh thái Đầm Bấy hướng đến thị trường mục tiêu là các nước trong khu vực Đông Nam Á, châu Âu, Bắc Mỹ, Úc... và du khách trong nước.

Khu du lịch Hòn Tằm

Nằm ở phía nam vịnh Nha Trang cách bờ 7km.

Khu du lịch Hòn Tằm là một điểm du lịch sinh thái biển đảo hấp dẫn. Nơi đây vẫn còn lưu giữ nguyên vẹn nét hoang sơ của thiên nhiên với thảm rừng nhiệt đới xanh tươi 4 mùa, sóng biết êm đềm, bờ cát dài lãng mạn uốn lượn tạo ra những bãi tắm kỳ thú cùng 20 nhà nghỉ Bungalow mặt hướng ra biển, ẩn hiện dưới những bụi hoa, hàng dừa và cây cỏ nhiệt đới níu chân du khách ở lại thưởng thức màn đêm trên đảo. Bạn có thể cùng nhau đốt lửa trại, ca hát, vui chơi giữa lồng lộng gió trời và tiếng dạt dào của sóng biển. Cùng ngồi bên nhau chung chén rượu cần và những món Hải sản từ làng nướng Hòn tằm. Một con đường vòng đảo sẽ đưa bạn tới mọi chỗ mọi nơi trên đảo.

Thủy cung Trí Nguyên

Tọa lạc ở chân đảo Hòn Miễu, gần hồ cá Trí Nguyên.

Thủy cung Trí Nguyên là điểm đến đầu tiên cho bất cứ du khách nào trong cuộc hành trình ra thăm cụm đảo phía nam Nha Trang. Đó cũng là điểm du lịch ngoài đảo ở Nha Trang gần nhất với 15 phút tàu chạy.

Nhìn từ xa, Thủy cung giống như một con tàu hóa thạch bám đầy rong rêu mắc cạn trong eo biển chừng đã lâu lắm rồi. Con tàu ấy là một công trình kiến trúc độc đáo, được hoàn thành vào năm 1998, tạo ấn tượng thật sự cho người chợt gặp, có chiều dài 60m, cao 30m và chiều rộng là 30m. Trong lòng con tàu hóa thạch ấy là là cả một đại dương. Sau khi mua vé tham quan với giá 20.000 đồng/người, bạn sẽ bước qua "miệng" của một con cá mao tiên khổng lồ, rồi thả bộ theo con đường được thiết kế đầy cây xanh. Lên con tàu, bắt đầu là chạm gặp một hồ cá lộ thiên, nơi đây có đủ loại cá và đặc biệt là có cả những cụm san hô sống trong hồ (gần như đây là Thủy cung duy nhất có san hô sống). Nếu muốn, dù chỉ đi một mình, bạn cũng có thể đăng ký người thuyết minh cho chuyến tham quan đại dương trong lòng con tàu của mình. Sau đó, bước xuống tầng hầm, là thế giới của những loại cá khổng lồ mà bạn mới xem trên tivi hoặc đọc qua sách báo.

Hồ cá được thiết kế với lớp kính dày, bao bọc quanh bạn, còn những con cá mập, cá mú, cá hồng, cá chình mà con nào cũng dài trên 1m vờn quanh bạn như chồm lấy người đang tò mò nhìn chúng. Rồi một khu vực giống như biển cả với cả ngàn con cá chỉ toàn màu

xanh chen cùng các con cá lớn.

Dạo qua không gian được bố trí bằng lớp kính dày, với những bức tường xi măng thiết kế độc đáo như trong lòng con tàu cổ, bạn có cảm giác như mình là người cá, đang trộn lẫn cùng biển cả.

Để thực hiện một đại dương thực sự, những nhà thiết kế đã tạo ra một góc đại dương ở chặng đường cuối tham quan. Đó là một rạn san hô ngầm, bao quanh là đủ loại sinh vật biển sống hòa đồng, hồn nhiên. Những loại cá quý hiếm của đại dương như mao tiên, mao quảy, trinh nữ, hoàng hậu sống chung, đùa giỡn với nhau, chẳng quan tâm những du khách đang tò mò ngắm nhìn mình. Trong Thủy cung, bạn còn sẽ nhìn thấy những loài san hô sống như chúng đang sống dưới lòng đại dương, có đủ loại san hô với nhiều hình dáng, màu sắc khác nhau.

Rời khỏi khu vực hồ cá, khu vực bán hàng lưu niệm với những mặt hàng làm bằng các loại ốc hoặc liên quan tới biển. Ở đây là những chiếc vòng ngọc trai xinh xinh, chiếc cài tóc bằng đồi mồi hoặc chiếc vòng đeo bằng vỏ ốc. Tại đây cũng có những vỏ ốc đủ loại, đủ loài với giá từ vài chục đến vài trăm ngàn cho bạn mua về để trong phòng mình, kỷ niệm cho chuyến viếng thăm.

Tất nhiên, với Thủy cung Trí Nguyên vậy chưa là kết thúc. Bước ra ngoài boong tàu, bạn sẽ gặp những chiếc ghế đá dành cho phút nghỉ ngơi. Mỗi chiếc ghế là dạng một sinh vật biển dễ thương: con tôm, con mực, con ốc, con cá... Bạn sẽ tiếp tục theo những bậc thang trôn ốc giống như bậc thang của con tàu thật sự, lên trên đỉnh con tàu. Ở độ cao 30m kia cũng sẽ cho bạn cảm giác ngắm nhìn, cả Vịnh Nha Trang như nằm trong tầm mắt bạn và cả những ngọn gió biển thổi lồng vào, trộn cùng mùi muối biển khiến cho bạn chỉ muốn căng lồng ngực hít cho đầy. Rời khỏi con tàu hóa thạch, con đường nhỏ rộng chừng 1,5m dẫn bạn đi qua một khu hồ cá đầy huyền thoại. Đây là khu hồ cá của một ngư dân ngày xưa tự mình ra khu vực đảo hoang này, cùng gia đình lấy san hô làm kè chắn, tạo ra khu hồ để nuôi cá. Rồi lên con đường nhỏ, chen trong cây cỏ vượt qua khu vực bên kia. Một bãi tắm lạ nhất Nha Trang hiện ra: Bãi sỏi.

Như tên gọi, bãi tắm có chiều ngang chừng 500m này được tạo thành bởi triệu triệu viên sỏi nhỏ. Có thể thay đồ, ngâm mình trong vùng nước trong, sạch đến lạ đó hay cũng chỉ nhón chân xuống mặt nước, tận hưởng cảm giác sóng biển vỗ về bàn chân, nghe tiếng sỏi trong lòng biển va vào nhau, tạo ra những âm thanh đến đổi lạ kỳ.

Ẩm thực Khánh Hòa - Thưởng thức và cảm nhận sản vật quý giá từ thiên nhiên

Yến sào hòn Nội

Đứng đầu trong 6 món đặc sản của người dân Khánh Hòa là yến sào. Đây là một sản vật quý giá mà thiên nhiên đã ban tặng cho người dân ở đây. Dưới thời phong kiến, yến sào là tặng phẩm, đứng đầu bát trân mà chỉ có vua, chúa mới được dùng. Ở Khánh Hòa, yến sống tự nhiên trên hơn 30 hòn đảo lớn nhỏ. Trong đó, nổi tiếng nhất là yến sào hòn Nội, sau đó đến hòn Ngoại, hòn Sam....

Yến thường làm tổ trên vách núi đá cao, người ta thường dựng những giàn giáo bằng tre

theo các vách đá để lấy tổ yến. Tổ yến được chia thành nhiều loại như: yến huyết, yến bã trầu, yến trắng, yến vàng... Theo Đông y, yến sào vị ngọt, tính bình, thường được dùng làm thức ăn bổ dưỡng, suy nhược, mệt mỏi, biếng ăn, khí huyết yếu kém, mất ngủ, tim đập nhanh, gầy ốm, da vàng... Ngoài ra, yến sào còn giúp tăng sức đề kháng và miễn dịch cho cơ thể... Yến thường được chế biến thành nhiều cách như chưng đường phèn, súp yến, yến tiềm gà ác, chè yến hạt sen, chè yến đường phèn, làm bánh...

Vịt Ninh Hòa

Nếu có dịp đi về Ninh Hòa, bạn sẽ thấy những đàn vịt hàng nghìn con đang kiếm ăn trên các cánh đồng sau mùa gặt. Vịt Ninh Hòa là loại vịt mập thịt, cổ dài, vì được nuôi tự nhiên ngoài đồng, thức ăn là hạt lúa rơi vãi, giun, ốc, cua đồng, tôm, tép... nên những con vịt ở đây luôn cho thịt chắc, ngọt ngon nhưng không dai nên rất được ưa thích.

Vịt Ninh Hòa có thể chế biến thành rất nhiều món ăn ngon, nào luộc, nướng, quay, xào, chiên, kho, hấp, sốt, rán, hầm, tiềm, bỏ lò... Trong đó phổ biến nhất là vịt nấu cháo, vịt luộc bóp gỏi ăn kèm mắm gừng, vịt ướp nướng chao, vịt xáo măng... món nào cũng ngon, cũng hấp dẫn và đầy hương vị.

Tôm hùm Bình Ba

Là một đảo nhỏ nằm trên vịnh Cam Ranh, đảo Bình Ba thường được biết đến với tên gọi là đảo tôm hùm. Tên gọi đó bắt nguồn từ việc đây là thủ phủ cho nghề nuôi tôm hùm của cả nước. Tôm hùm Bình Ba là một món ngon nổi tiếng, vang danh cả nước. Du khách khi đến với Bình Ba chắc chắn không thể nào bỏ qua cơ hội thưởng thức những con tôm hùm tươi ngon vừa mới được bắt lên.

Tôm hùm Bình Ba được du khách nhận xét là nhiều thịt, mềm và có vị ngọt rất đặc trưng. Người dân trên đảo thường chế biến tôm hùm thành các món, đơn giản thì nướng, hấp, cầu kỳ hơn thì lăn bột chiên, nấu canh chua tôm hay kho rim. Cháo tôm hùm cũng là món ăn mà bạn không thể bỏ qua trong buổi chiều lộng gió trên đảo, ngoài ra, còn một món ăn rất đặc biệt mà rất nhiều người muốn ăn thử một lần cho biết khi đến đây đó là tiết canh tôm hùm. Đây là món ăn lạ, vị mằn mặn, ngòn ngọt ăn chung với bánh tráng cùng với các loại rau sống, không thể thiếu như ngò gai, rau diếp cá và có thể ăn chung với khế chua, chuối chát.

Nai khô Diên Khánh

Với những du khách ưa hải sản đã có món tôm hùm Bình Ba nổi tiếng thì món nai khô Diên Khánh chắc chắn sẽ làm hài lòng những ai ưa thích đặc sản núi rừng. Ngày xưa, thị trấn Diên Khánh bao gồm cả huyện miền núi Khánh Vĩnh là một nơi có số lượng nai nhiều nhất trong cả tỉnh.

Ngày trước, nai còn nhiều, người dân thường hay đặt bẫy đánh bắt. Thịt nai tươi sống được ướp nướng, xào... dư thừa thì đem phơi khô để dành. Dần dà, món nai khô trở thành đặc sản mà ai đến Diên Khánh đều muốn được thưởng thức. Ngày nay, số lượng nai đã không còn nhiều để có thể đánh bắt như trước đây nên đặc sản nai khô của vùng đất này gần như khan hiếm và không còn ngon như trước.

Cá tràu Võ Cạnh

Cá tràu hay còn gọi là cá lóc là một món ăn quen thuộc từ Bắc vào Nam ở nước ta.

Riêng ở Khánh Hòa, nói đến cá trào là phải nhắc đến làng Võ Cạnh (một ngôi là nhỏ thuộc phường Vĩnh Trung, thành phố Nha Trang), theo nhiều người thì cá trào ở đây mập, thịt thơm ngọt và không có mùi tanh như cá ở những nơi khác.

Cá trào ngon là phải đánh bắt ngoài tự nhiên, những con cá to mập hơn cổ tay người lớn, lớp da bóng mềm mỏng, thịt bên trong chắc dầy mới ngon. Cá khi bắt về còn tươi sống, được làm sạch và chế biến thành nhiều món ăn ngon như: nướng trui, kho, nấu cháo, làm mắm...

Sò huyết Thủy Triều

Cuối cùng trong 6 món ngon là sò huyết Thủy Triều. Đây là tên gọi một đầm lớn nằm ở phía bắc của bán đảo Cam Ranh. Ở đầm này có loại sò huyết nổi tiếng, xếp ngang hàng với sò huyết đầm Ô Loan (Phú Yên) và sò huyết Tam Giang (Thừa Thiên Huế). Sò huyết ở đây không chỉ ngon mà còn nhiều, chỉ cần đi dọc theo mép đầm khi thủy triều vừa rút nước, cạo nhẹ lớp bùn trên mặt là bạn đã có thể bắt được sò.

Được xếp vào loại hải sản bổ dưỡng, nhất là đối với cánh đàn ông nên sò huyết rất được ưa thích. Người ta thường chế biến sò huyết thành nhiều món ăn ngon như sò huyết nướng tái, sò huyết xào me, rang muối ớt, bóp gỏi hay nấu cháo đều rất ngon miệng...

Ngày nay, vùng đất Nha Trang, Khánh Hòa đã có thêm rất nhiều món ăn ngon khác như: mực một nắng, bún cá dầm, bún sứa, bánh canh chả cá, cua huỳnh đế... Không chỉ làm phong phú thêm ẩm thực phố biển, những món ăn đó đều rất ngon miệng, trở thành đặc sản được nhiều du khách ưa thích.

10. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BÌNH ĐỊNH - KHÔNG PHAI SAU NHỮNG NGÀY RONG RUỔI

Du lịch Bình Định - những kho báu đang dần hé lộ

Bình Định - Nét quyến rũ giữa lòng miền Trung

Du lịch Bình Định được ví như kho báu đang từng bước "hé lộ" để khi du khách chạm đến phải sửng sốt và thán phục bởi nhiều điều hấp dẫn của thiên nhiên, tình đất, tình người hòa quyện thiết tha ở vùng đất này...

Một trong những điểm đến hấp dẫn của Bình Định là Khu du lịch Ghềnh Ráng. Ở đây núi và biển hòa quyện vào nhau, kỳ vỹ, hoành tráng và đầy thơ mộng, hữu tình, chỉ cách trung tâm thành phố Quy Nhơn dăm phút chạy xe máy. Bắt đầu từ dốc Mộng Cầm, rảo bước trên những bậc đá quanh co tới lưng chừng núi, du khách sẽ tận mắt chứng kiến mộ của thi sĩ tài ba Hàn Mặc Tử ẩn dưới tán cây cổ thụ và những loài hoa rực rỡ muôn màu. Dưới chân đồi là bãi tắm Hoàng Hậu luôn quyến rũ du khách đến kỳ lạ, bởi những viên đá cuội được sóng biển mài dũa qua năm tháng, như những quả trứng khổng lồ ẩn mình dưới làn nước biển trong xanh màu ngọc bích; nơi đây còn có tên gọi là Bãi Trứng. Tại đây, du khách còn được ngắm nhìn toàn cảnh thành phố Quy Nhơn đông vui, trù phú và hiện đại, như một con thuyền đang vươn mình ra biển lớn...

Qua cầu Thị Nại, đắm say với phong cảnh thủy mặc tuyệt trần của vùng rừng ngập mặn

và bãi triều, ngược lên phía trên những rừng dương xanh ngát vừa khép tán, lên đỉnh động cát đẹp tuyệt vời, du khách sẽ được tham gia trò chơi trượt cát, lao từ độ cao trên 40m xuống thung sâu với cảm giác mạnh qua rất nhiều cung bậc. Cũng từ độ cao này, du khách có thể ngắm nhìn biển, trời, động cát bao la, một kiến tạo cảnh quan độc đáo của thiên nhiên, đây là sự khác biệt lớn so với các địa danh du lịch khác trong nước. Rời động cát vàng Phương Mai, du khách sẽ đặt chân trên những bãi biển đẹp hoang sơ như Trung Lương, Vĩnh Hội, Tân Thanh với những hàng dương rợp bóng mát, làn nước trong xanh trải dài bên những bãi cát thiên đường quanh năm tràn ngập nắng và gió.

Trên tuyến du lịch di tích, di sản, du khách sẽ được chiêm ngưỡng những công trình nghệ thuật kiến trúc Chămpa độc đáo, đạt đến trình độ cao, tồn tại nghìn năm, như thách đố với thời gian. Đó là 8 cụm tháp với 14 tháp trải đều khắp cả một khu vực rộng lớn, gắn liền với những tên tháp: Dương Long, Bánh Ít, Cánh Tiên...

Hành hương về Bảo tàng Quang Trung, du khách sẽ được chiêm ngưỡng các hiện vật gắn với những chiến tích lẫy lừng của phong trào Tây Sơn và Hoàng đế Quang Trung, thăm điện thờ Tây Sơn xây dựng trên nền nhà cũ của ba anh em Tây Sơn, thăm cây me, giếng nước đã tồn tại hàng mấy trăm năm... Sự lôi cuốn còn được tiếp diễn khi du khách ghé thăm các làng võ, lò võ lừng danh như: làng võ An Vinh, An Thái, Thuận Truyền, lò võ Phi Long Vịnh, Hồ Ngạnh, Phan Thọ, Lê Xuân Cảnh, chùa Long Phước...

Bình Định vô cùng quyến rũ bởi cảnh quan thiên nhiên hùng vĩ, trữ tình; văn hóa truyền thống đặc sắc, hé mở bao điều mới mẻ, cuốn hút du khách khám phá, trải nghiệm...

Bãi tắm Hoàng Hậu

Đây là bãi tắm được đánh giá là đẹp nhất ở tỉnh Bình Định. Tương truyền rằng, trong những lần theo vua Bảo Đại đi kinh lý các tỉnh miền Trung, Nam Phương Hoàng Hậu đã chọn nơi đây làm bãi tắm cho riêng mình. Và bãi tắm Hoàng Hậu có tên gọi bắt nguồn từ đây.

Không bút nào tả được cảm giác tuyệt vời khi bạn giẫm bàn chân trần lên những viên đá tròn, nhẵn như trứng chim khổng lồ, nằm xếp lên nhau trên bãi biển. Hai bên ghềnh đá nhô cao như những chàng vệ sĩ hứng tấm lưng trần chắn những đợt sóng lớn liên tục xô vào bờ, tung lên cao những đám bọt trắng xóa như pháo thăng thiên. Đến đây bạn sẽ được đắm mình trong không gian yên tĩnh, hài hoà của gió núi và sóng biển. Bãi tắm Hoàng Hậu - món quà của thiên nhiên ưu đãi cho con người nơi đây.

Thắng cảnh Ghềnh Ráng

Truyền thuyết kể rằng, ngày xưa có một cô gái "sắc nước, hương trời" ở Bồng Sơn bị bọn tham quan, vô lại truy đuổi định cưỡng bức nên phải chạy trốn vào Quy Nhơn. Đến Ghềnh Ráng, bỗng dưng sấm chớp bão bùng, núi nứt một khe lớn và nàng biến mất. Người yêu cô gái tìm đến chỉ còn thấy bóng nàng ẩn hiện trên bầu trời. Từ đó nơi đây được đặt tên là "Ghềnh Ráng Tiên sa".

Ghềnh Ráng không chỉ đẹp bởi truyền thuyết mà thực tế cũng là một bức tranh sơn thủy hữu tình, hiếm nơi nào có được. Phía tây nam núi xanh trùng điệp như muốn vươn tận trời xanh. Phía đông bắc biển xanh bao la, ôm lấy bãi cát vàng, cong cong như trăng lưỡi liềm mùa hạ. Đi dọc theo triền núi ta sẽ được chiêm ngưỡng một số "tác phẩm" tuyệt đẹp của thiên nhiên. Có tảng đá hình đầu sư tử chồm ra biển như muốn lao xuống dòng nước sâu

thẳm. Tượng Vọng phu trầm tĩnh xa xăm. Rồi những gấu đá, voi đá nằm chầu như đang canh giữ biển trời. Hòn Chồng mới nhìn tưởng mong manh, có thể đổ sụp bởi một làn gió nhẹ nhưng bao đời vẫn sừng sững trước phong ba bão táp.

Nơi đây có bãi Đá Trứng hay còn gọi là bãi tắm Hoàng Hậu vì ngày xưa Nam Phương Hoàng Hậu vẫn thường đến đây để tắm. Cách bãi Đá Trứng không xa về hướng Tây là mộ của nhà thơ Hàn Mạc Tử, được chuyển dời từ nghĩa địa trại phong Qui Hoà về. Phía sau mộ là nhà lưu niệm có nhiều ảnh, tư liệu về cuộc đời ông.

Ghềnh Ráng đã được Bộ Văn hóa Thông tin xếp hạng là di tích Quốc gia năm 1991 và được đánh giá là danh lam thắng cảnh bậc nhất của tỉnh Bình Định.

Thành cổ Hoàng Đế

Thành được xây dựng vào cuối thế kỷ X, dưới triều đại vua Yangpuku Vijaya.

Đây là kinh đô cuối cùng của vương quốc Chămpa. Năm 1778, Nguyễn Nhạc tự xưng là Trung ương Hoàng đế, đóng đô ở đây, gọi là Hoàng Đế Thành. Ông cho mở rộng thành về phía đông, xây dựng nhiều công trình lớn. Năm 1799, thành bị quân nhà Nguyễn chiếm, đổi gọi là thành Bình Định. Năm 1814, nhà Nguyễn phá bỏ thành cũ, xây thành mới, cách thành cũ khoảng 5km về phía nam.

Trong thành có những di tích cũ của người Chăm như giếng vuông, tượng nghê, voi. Bên cửa hậu có gò Thập Tháp, trên gò có 10 ngôi tháp Chăm. Đặc biệt có ngôi tháp Cánh Tiên cao gần 20m, góc tháp có tượng rắn làm bằng đá trắng, 2 tượng voi và nhiều tượng quái vật. Chùa Thập Tháp Di Đà nằm ở phía bắc thành, chùa Nhạn Tháp ở phía nam thành là những ngôi chùa cổ còn giữ được nhiều di tích, hiện vật liên quan đến văn hóa Chămpa và phong trào Tây Sơn.

Tháp Đôi

Tháp Đôi còn có tên gọi là tháp Hưng Thạnh, gồm hai ngọn tháp đứng song song với nhau, một tháp cao 20m và một tháp cao 18m.

Tháp xây trên một gò đất giống như mu rùa, rộng vừa đủ để xây tháp. Cả hai tháp có cấu trúc đặc biệt, không giống như các tháp Chăm nhiều tầng truyền thống. Tháp gồm hai phần chính: thân tháp vuông và phần mái tháp mặt cong đều bằng nhau. Mỗi ngọn tháp có một cửa ra vào, cùng nằm về phía đông.

Tháp Cánh tiên

Tháp xây trên một đỉnh đồi cao chừng vài chục thước, thờ bà Nữ Thần Y A Na.

Tháp Cánh Tiên có bề mặt vuông, nhiều tầng xây bằng gạch, cao gần 20m, trông xa giống như đôi cánh của nàng tiên đang bay lên trời.

Đây là một trong những ngôi tháp điển hình cho phong cách kiến trúc Bình Định. Kết cấu gồm tiền sảnh và điện thờ (tiền sảnh bị đổ sụp). Phía ngoài thân tháp, các mặt tường được trang trí những cột ốp và các khung dọc nhô ra. Khác với các tháp chàm khác, tháp Cánh Tiên được xây dựng một phần bằng sa thạch ở nửa phía ngoài các cột ốp tường và các góc diềm mái. Tại bốn góc ở mỗi tầng của tháp có các chi tiết bằng đá hình đuôi phượng nhô ra.

Tháp Bánh Ít

Đây là một quần thể gồm 4 tháp, đứng nhìn từ xa trông giống như chiếc bánh ít nên gọi là tháp Bánh Ít.

Tháp chính cao 22m trông giống như chiếc bánh ít lá gai. Chung quanh tháp chính còn có ba tháp phụ, hình dáng thấp và nhỏ bé hơn nhiều. Trong ba tháp này có hai tháp giống như hai chiếc bánh ít ngọt và một tháp giống bánh ít mặn. Mỗi tháp là một kiến trúc riêng biệt mang sắc thái khác nhau. Trên đỉnh mỗi tháp đều có tượng thần Siva làm bằng đá.

Gần tháp Bánh Ít là tu viện Nguyên Thiều với phật đài lộ thiên uy nghi trên một đỉnh đồi, nhìn xuống giải nước trong xanh của dòng Tân An thơ mộng.

Về phương diện nghệ thuật, trong toàn bộ di tích tháp Chàm còn lại thì tháp Bánh Ít là quần thể kiến trúc độc đáo với nhiều dáng vẻ kiến trúc đa dạng, trang trí đẹp, có giá trị nghệ thuật cao.

Chùa Long Khánh

Được xây dựng dưới thời vua Lê Dụ Tông (thế kỷ XVIII), chùa Long Khánh là nơi truyền bá tín ngưỡng Phật giáo trong vùng thời bấy giờ.

Chánh điện bài trí tôn nghiêm, có tượng đức Phật Thích Ca ở giữa bằng đồng, cao 2m, được đúc tại chùa năm 1960. Pho tượng đức Phật A-di-đà ở sân trước chùa cao 17m, được tôn trí vào năm 1972. Hiện nay chùa còn lưu giữ 2 hiện vật quý, đó là:

- Thái Bình Hồng Chung (chuông Hồng Thái) được đúc vào năm 1805, triều vua Gia Long.

- Tấm dấu biểu trưng "Long Khánh Tự" được in vào năm 1813 triều vua Gia Long.

Hầm Hô

Thắng cảnh này hấp dẫn du khách bởi nó tạo ra sự hiếu kỳ về một chuỗi vô tận của thiên nhiên hoang sơ hùng vĩ.

Hạ lưu dòng sông Kút có dòng Hầm Hô dài 1.000m quanh năm xanh biếc.

Hai bên bờ Hầm Hô là rừng cây rợp bóng cùng những vách núi dựng đứng như lá chắn. Dọc sông là những dãy đá hoa cương nhiều hình thù kỳ dị, nhấp nhô. Địa bàn này còn có tên gọi là "Hầm Hô thạch trụ" với những danh lam Đá Thành, Đá Bàn Cờ, Đá Chùm, Đá Dựng, Đá Trái, Cửa Sanh - Cửa Tử, thác Cá Bay, Dấu chân khổng lồ...

Theo người dân địa phương, mùa xuân là thời điểm đẹp nhất trong năm nếu muốn đến vãn cảnh Hầm Hô. Vào những ngày cuối đông, trời vẫn còn se lạnh, hàng nghìn du khách nối chân nhau trên lối mòn ngoằn ngoèo dọc suốt bên sông. Khách mua vé thuyền 5.000đồng/người/lượt để đi tới Bờ Đập. Sau đó, ngược dòng sông qua những thắng cảnh lộng lẫy như Vực Sặc, Vực Bà, Vực Hòm, Đá Cháy, Thác Hai, Thác Ba, Đỉnh Sương Mù, Làng Cát... cũng như những nơi tận cùng dòng sông Kút.

Để tự mình khám phá Hầm Hô và dòng sông Kút, bạn nên đi theo ít nhất là 2 người dân bản địa với 50.000đồng/người/ngày công, bao ăn uống. Ngành du lịch địa phương đang nghĩ tới một đường cáp treo dọc bờ sông Kút để du khách chiêm ngưỡng sự hùng vĩ của núi rừng, nét quanh co uốn khúc của dòng sông, không gian mát dịu cùng ánh trăng rừng.

Món ngon du lịch Bình Định - Nét quyến rũ của một vùng quê

Mỗi món ăn không những chứng tỏ tài khéo léo, đảm đang của người nội trợ, nét đặc sắc của mỗi địa phương, hơn thế nữa nó còn thể hiện bản sắc văn hóa của mỗi vùng miền. Bình Định là địa phương có nhiều món ngon và đặc sản nổi tiếng được kết tinh từ đất nước, con người, và đặc trưng Văn hóa của miền đất võ.

Nem Chợ Huyện

"Rượu ngon Trường Úc mê ly

Gặp nem Chợ Huyện bỏ đi không đành"

Nem Chợ Huyện ngon do cách chế biến một phần nhưng yếu tố chính vẫn là thịt. Thịt ở đây được chọn khá kỹ và phải là thịt heo cỏ. Khâu gói nem rất cần sự tỉ mỉ, cẩn thận để nem đạt độ chín, khi mở lá ra ruột nem có màu hồng bóng, nem được ăn với rau thơm, có thể cuốn với bánh tráng. Nem khi ăn được chấm với nước tương hoặc nước mắm tùy theo khẩu vị của mỗi người.

Bánh ít lá gai

"Muốn ăn bánh ít lá gai

Lấy chồng Bình Định cho dài đường đi"

Bánh được làm từ: gạo nếp, lá gai, đậu xanh, dừa, đường cát...những sản vật bổ và ngon được trộn lẫn vào nhau theo một công thức bí truyền đã làm nên nét độc đáo riêng của bánh ít. Khẩu bánh thật dẻo, nhưng ăn không dính răng. Ăn một miếng vị thơm của nếp, vị bùi của đậu, vị béo của dầu, vị ngọt của đường, hương cay nồng của gừng, tạo thành một cảm giác khoái khẩu và rất riêng của sản vậy này.

Chình mun Châu Trúc

Cá chình thuộc họ nhà lươn, chạch nhưng lớn hơn nhiều, có con nặng hàng ký. Đặc biệt Chình mun Châu Trúc thuộc huyện Phù Mỹ là loại Chình mun nổi tiếng nhất hiện nay bởi thịt của nó thơm ngon, bổ dưỡng. Chình Mun Châu Trúc có thể nướng hoặc um với chuối, cộng thêm ít hành, ngò.

Bún cá Quy Nhơn

Điều làm nên vị ngon "ngất ngây" của Bún cá chính là chả cá. Chả cá được làm từ cá thu, cá mối, cá thuẫn, cá rựa... cá được nạo thịt rồi trộn với dầu ăn, gia vị, hành tím, hành lá... tạo hương vị thơm. Xương cá được hầm chung với xương heo, bắp cải, thơm, cà chua để làm nước súp, cộng thêm ít hành, tiêu, chanh, ớt và một ít rau thưởng thức thì quả là sản vật hết sức thú vị.

Bún Song Thần

Làm bằng đậu xanh với nước tinh khiết của dòng sông Kôn. Nổi tiếng vì có hương vị thơm ngon đặc biệt là có giá trị dinh dưỡng cao, được sản xuất từ vùng An Thái (Nhơn Phúc, An Nhơn). Sở dĩ gọi là "song thần" vì khi làm bún người ta thường bắt bún thành từng đôi một. Tương truyền các vua triều Nguyễn thường triệu thợ bún vùng An Thái ra kinh đô Huế làm, nhưng không thành công, vì không có nước sông Kôn.

Bánh tráng Nước Dừa

Được làm từ tinh bột khoai mì, trộn với nước cốt dừa, ít vừng, hành và hạt tiêu tất cả đem trộn lại với nhau theo tỷ lệ bí truyền. Bánh thường dùng để khai vị, ăn vào miệng ta có thể cảm nhận được hương vị rất đặc trưng bởi sự hòa quyện của bột khoai mì, nước cốt dừa, cay thơm nồng của hạt tiêu, hành...

Tré

Tré có vị chua, ngọt, thơm dịu nguyên liệu làm Tré gồm: thịt lợn, riềng, tỏi thái mỏng, nêm gia vị cho vừa miệng ăn. Sau đó lót một lớp lá ổi, dùng một lớp rơm khô lót bên ngoài và bó cho thật chặt. Tré được ủ 2 - 3 ngày sẽ chín; các gia vị thấm vào thịt tạo nên một mùi thơm đặc trưng, cộng với vị riềng, tỏi lên men rất thơm ngon, quyến rũ.

Rượu Bàu đá

Được mệnh danh là "Đệ nhất Danh Tửu", rượu được chưng cất từ gạo và nguồn nước ngầm trong mát, ngọt ngào từ những hộc đá ngầm xóm Bàu Đá, thôn cù lâm, xã Nhơn lộc, huyện An Nhơn. Để có rượu ngon phụ thuộc vào nhiều yếu tố, từ quy trình, kỹ thuật chưng cất đến chất men, nguồn nước. Rượu Bàu Đá càng để lâu càng thơm ngon, uống càng đậm đà, càng sảng khoái.

Cầu Gai – Món ăn đặc sản của đảo Hòn Khô

Bình Định không chỉ hấp dẫn du khách bởi những đường roi, thế võ, những ngọn tháp Chăm uy nghi cổ kính, những bãi biển cát vàng nước trong xanh mà còn nổi tiếng bởi nền ẩm thực phong phú và độc đáo trong đó phải kể đến Cầu Gai – Một món hải sản ngon, bổ dưỡng của khu vực đảo Hòn Khô nói riêng và vùng biển Bình Định nói chung.

Cầu Gai là một động vật thuộc loài nhuyễn thể, có nơi còn gọi là Nhím biển hay con Nhum (tên khoa học là sea urchin, sea-chestnus), sống từng thảm, từng nhóm ở vùng biển cạn, nước trong, có nhiều rong rêu hoặc san hô hay đá ngầm. Gọi là Cầu Gai vì thân tròn có nhiều gai nhọn, dễ gãy con con giống trái chôm chôm, màu đen sẫm, khi trưởng thành có hình tròn dẹt như trái cam.

Cầu Gai sống rất nhiều ở vùng biển thuộc đảo Hòn Khô, xã Nhơn Hải, thành phố Quy Nhơn. Cầu Gai ở đây sinh sản từ tháng ba cho đến tháng sáu hay tháng bảy âm lịch. Cuối mùa, Cầu Gai rất chắc thịt và giàu hàm lượng dinh dưỡng. Để có bữa ẩm thực được chế biến từ Cầu Gai thì người bắt Cầu Gai phải lặn sâu hàng mét nước theo các gành đá dùng móc sắt giật khẽ, rồi nhặt bỏ vào bao, người lành nghề bắt Cầu Gai là người không làm gãy gai hoặc lớp vỏ bọc ngoài của nó, có vậy khi chế biến mới tươi ngon, vẻ ngoài ngộ nghĩnh và đẹp mắt. Các món ăn được chế biến từ Cầu Gai rất phong phú và đa dạng như cầu gai ăn sống với mù tạt, nướng muối ớt, nướng mỡ hành, nấu cháo, hấp, xào... mỗi món ăn một hương vị nhưng đều thơm ngon và bổ dưỡng.

Nếu có dịp tới Hòn Khô hãy thử một lần món Cầu Gai để biết hương vị độc đáo của món ăn này. Bảo đảm tour du lịch lặn ngắm san hô ở Hòn Khô và các món ăn chế biến từ Cầu Gai sẽ mang đến cho bạn những giây phút sảng khoái và nhiều hứng thú.

Về Quy Nhơn – Bình Định cùng ẩm thực món cua Huỳnh đế...

Nói đến thành phố biển xinh đẹp và thơ mộng Quy Nhơn ai đã từng một lần ghé chân

cũng muốn sẽ có một dịp nào đó sẽ có thể quay lại vì nó hấp dẫn du khách về mọi mặt: bãi biển đẹp thơ mộng, gió mát, dịch vụ khá chu đáo... và còn một điều không thể bỏ qua đó chính là ẩm thực rất đa dạng và phong phú với các nhà hàng quán ăn, quá cà phê, giải khát luôn làm hài lòng du khách với các món ăn, thức uống ngon, rất đặc sắc và giá cả thì không quá đắt đỏ.

Đến Quy Nhơn du khách dễ dàng tìm thấy cho mình một nơi thưởng thức các món đặc sản biển, trong đó đáng chú ý nhất là món cua Huỳnh đế, loại cua chỉ có ở vùng biển từ Quảng Ngãi - Bình Định, được ngư dân vùng này tôn xưng là vua của các loài cua bởi sự độc đáo riêng chỉ có ở loài cua này, với mai cua dày và cứng, màu vàng như những chiến bào của nhà vua, xuôi theo thân là những gai nhọn li ti, que và càng to, cạnh sắc và bén như dao thật độc đáo, thịt cua trắng, thơm, nhai kỹ có vị bùi, vị ngọt và vị mằn mặn rất hấp dẫn thật xứng đáng với loài cua mang chữ đế.

Nguyên thủy tên cua là "hoàng đế", nhưng thuở xưa quan địa phương lệnh dân phải đọc trại đi vì sợ phạm húy (chúa Nguyễn Hoàng). Theo lời kể của các lão ngư dân miền trung, ngày xưa khi vua du ngoạn ở các vùng biển đẹp, thấy ngư dân đánh bắt được loài cua lạ, có màu đỏ hồng như những chiến bào, hình dáng như loài rùa biển nên ăn thử. Ăn thấy ngon tốt cho sức khỏe nên vua truyền cho các địa phương có loại cua này phải dưng lên hoàng cung. Từ đó cua huỳnh đế gọi là hoàng đế, cua vua lưu truyền trong dân gian.

Không chỉ bởi màu sắc như những chiến bào của các vua, chúa thời phong kiến mà còn hấp dẫn bởi thịt cua thơm ngon, bổ dưỡng rất tốt cho sức khỏe. Cua Huỳnh đế có thể chế biến các món như: hấp, luột, rang me, rang muối, nướng ... nhưng ngon nhất và đơn giản nhất trong chế biến vẫn là món hấp ăn với muối tiêu ớt xanh hoặc luộc lấy thịt phi hành, gia vị rồi nấu cháo. Còn gì thú vị hơn khi vừa ngồi thưởng thức món cua Huỳnh đế, vừa nghe âm thanh rì rào của sóng biển thổi vào, hít thở không khí mang vị mặn của biển, hay ngồi ở một vị trí cao ngắm nhìn biển cả mênh mông.

Đi dọc con đường Xuân Diệu du khách sẽ dễ dàng nhận ra các quán đặc sản biển, các quán san sát bên nhau, quán này kế tiếp quán kia ẩn chứa những món ngon hết sức thú vị. Với nhiều phong cách khách nhau phục vụ hết mọi lứa tuổi có thể kể đến như nhà Hàng 114, nhà hàng Hải Nam, nhà hàng Bảy Hoa, nhà hàng Hoàng Huy... và một số quán đặc sản biển khác nằm rải rác trong nội thành như: nhà hàng Cung đình - Khách sạn Hải Âu, Nhà hàng Bình Dương, nhà hàng nổi tàu Hoa Hoa, nhà hàng Hoàng Hậu, nhà hàng Anh Nhật Gia Viên với phong cách sân vườn thu hút du khách bởi phong cách độc đáo, không gian trong lành với nhiều cây xanh và hoa cỏ, pha lẫn với hiện vật trang trí "hoài cổ" như gian nhà gỗ, những chiếc bánh xe bò hay những chum vại, các gian nhà ngói một cảm giác mát mẻ đặc biệt du khách còn được thưởng thức loại hình nghệ thuật bài chòi độc đáo, để tâm hồn mở ra nhiều xúc cảm.

Chị Trần Thị Hà một du khách mang biển số xe 81 ở Gia lai sau khi cùng với gia đình và người thân thưởng thức xong món cua Huỳnh đế tại nhà hàng Cung đình – Khách sạn Hải Âu, tôi hỏi chị cảm thấy thế nào? chị Hà nói, đây là lần đầu tiên tôi được thưởng thức món này không ngờ nó ngon đến thế chị nói thêm thật tuyệt vời, tôi lại hỏi thế giá cả có đắt lắm không? chị trả lời giá cả ư rất bình dân, nếu có dịp xuống Quy Nhơn ăn đặc sản món đầu tiên tôi gọi phải là món cua Huỳnh đế hấp chấm muối ớt (chị Hà nói thêm).

Đặc sản ven biển là những quán dọc theo những con đường Xuân Diệu, đường Nội Bộ,

dọc sông Hà Thanh, thơ mộng. Không cầu kỳ về phong cách thiết kế cũng như bài trí sử dụng, trở về với thú vui dân dã bình dị hơn một chút, du khách sẽ cùng nhau thưởng thức, khám phá cua Huỳnh đế quen thuộc của người dân bản địa nơi đây, tuy đơn giản nhưng không kém phần thú vị. Trước mặt con đường Xuân Diệu là đại dương mênh mông với gió biển mát rượi xung quanh từng hàng dừa và những hàng dương cổ thụ rì rào trong gió như một bản giao hưởng du dương ngọt ngào, còn gì tuyệt vời hơn khi ngã lưng nằm thư giãn đón nhận cái tinh túy của thiên nhiên trong lành ấy. Đó chính là nét riêng biệt khi thưởng thức cua Huỳnh Đế nơi này. Về giá cả thì du khách yên tâm.

Du khách có nhu cầu đi giã cào, đánh lưới đăm bắt cua Huỳnh đế cùng với ngư dân trên biển Quy Nhơn, bạn hãy liên hệ trước với ngư dân hoặc các Trung tâm Lữ hành ở đây và đi từ sáng sớm, bạn sẽ được ngắm cảnh bình minh trên biển, nghe được tiếng sóng biển vỗ bờ. Đôi khi may mắn bạn có thể giã cào được những chú cua Huỳnh đế tới gần cả ký, rất thú vị ở vùng này. Nếu được con nào bạn hãy hấp, luộc hay nướng ngay lúc đó thì thịt cua ngon tuyệt vời. Đặc biệt, du khách sẽ được thưởng thức những món cua mình vừa đánh bắt và do bàn tay mình chế biến. Khi đó, bạn có thể "trộm" nghĩ rằng mình cũng từng nếm trải món được dùng để tiến vua.

Đi du lịch Bình Định hòa mình vào thiên nhiên và thưởng thức không gian thi vị của những quán đặc sản phố biển với món cua Huỳnh đế chắc hẳn sẽ làm cho lòng ta êm ả, thanh thản và bầu nhiệt huyết sẽ được hâm nóng sẵn sàng cho những chuỗi ngày làm việc thành công hơn.

11. PHÚ YÊN - TẬN HƯỞNG NHỮNG CẢM GIÁC BÌNH AN

Những điểm đến khó cưỡng ở Phú Yên

Ngắm bình minh trên mũi Đại Lãnh, thả mình ở những bãi biển bao la trong vắt hay thích thú đi cậy ốc vú nàng ở ghềnh Đá Đĩa là trải nghiệm khó cưỡng khi đến vùng đất Phú Yên mê đắm lòng người.

Bình minh ở mũi Đại Lãnh

Đón một ngày mới trên mũi Đại Lãnh khiến bạn phải ngỡ ngàng trước vẻ đẹp thanh bình với những tia nắng đầu tiên của ngày mới. Men theo đường mòn, lên ngọn hải đăng, bạn có thể ngắm vùng biển bao la xanh ngắt, những đoàn tàu chậm chậm trôi, những núi đá hình dáng kỳ lạ, bình yên nghe tiếng sóng biển vỗ về.

Nước biển Đại Lãnh xanh biếc, lấp loáng ánh mặt trời. Xa xa, những chiếc thuyền đánh cá đậu san sát, đẹp như một tấm thảm lụa.

Hoang sơ Bãi Môn

Xuyên qua rừng thông non, biển Bãi Môn hiện ra hiền hòa với những con tàu đánh cá cần mẫn ngoài khơi. Bãi Môn mang một nét đẹp hoang sơ với bãi biển cát mịn phẳng lặng, trải dài thoải dần rồi chìm trong làn nước trong xanh màu ngọc bích.

Thú vị hơn, phía tây bãi tắm còn có một con suối nước ngọt, sau khi len lỏi qua nhiều vách đá và những tán cây rợp mát của khu rừng nguyên sinh Bắc Đèo Cả, chảy ngang qua bãi tắm rồi đổ nước ra biển, dòng nước ngọt nơi đây rất trong và mát, tạo nên phong cảnh kỳ

thú hấp dẫn hơn.

Đến Bãi Môn, ngoài việc đắm mình trong dòng nước biển xanh mát, từ sáng sớm du khách còn có thể mua các loại hải sản tươi rói từ những chiếc thuyền đánh cá cập bến lúc bình minh.

Ngoạn mục Vực Phun

Vực Phun nằm lọt thỏm trong dãy núi Đá Đen, giữa bạt ngàn rừng cây và đồi núi chập chùng, tạo thành cảnh quan rất thơ mộng. Đặc biệt từ lòng vực trở lên vách đá có nhiều chỗ dựng thẳng đứng. Dòng nước của con suối Cái chảy đổ xuống vực sâu tạo thành một dòng thác lớn trắng xoá.

Xung quanh vực là khu rừng nguyên sinh, dưới vực có nhiều tảng đá lớn khiến nước dội ngược lên rất mạnh. Do vậy, từ xa ta có cảm giác như nước được phun lên từ lòng vực. Đến đây, du khách sẽ được thưởng ngoạn một vùng phong cảnh non nước hữu tình.

Vẻ lãng mạn của Vũng Rô

Vũng Rô được bao bọc bởi Đèo Cả, núi Đá Bia và Hòn Bà, từng là bến cảng quan trọng của con đường Hồ Chí Minh trên biển. Vũng Rô có 12 bãi nhỏ, mỗi bãi một đặc điểm riêng nhưng đều hữu tình với cung biển xanh ngát, những triền cát trải dài phù hợp cho khách tham quan, tắm biển hay thưởng thức hải sản.

Du khách cũng có thể thuê thuyền của ngư dân ra biển khám phá đại dương bao la hay chinh phục đỉnh núi Đá Bia lúc nào cũng chìm trong sương trắng. Bạn sẽ xa rời cảnh ồn ào nơi đô thị, hòa mình với biển trời yên ả, với con người chân chất xứ biển là cách thú vị để giải tỏa căng thẳng, bộn bề của cuộc sống.

Đầm Ô Loan

Đầm Ô Loan gắn với truyền thuyết về nàng tiên tên Loan, cưỡi chim ô thước dạo chơi vùng trời Nam. Khi đến vùng đất này, nàng nảy sinh tình yêu với chàng trai nghèo nên ở lại trần gian.

Vào lúc bình mình, khi mặt trời vừa nhô lên từ những triền núi thấp, đầm Ô Loan trông như chú chim khổng lồ đang trong tư thế sẵn sàng tung cánh bay vút lên bầu trời. Cũng góc nhìn ấy, nhưng trong ánh sáng nhập nhoạng của hoàng hôn, đầm tựa như con chim đang xoải cánh tìm chốn bình yên bên mặt hồ gợn sóng.

Ngoài chiêm ngưỡng vẻ đẹp say lòng người của đầm, đến đây du khách còn được thưởng thức thủy sản phong phú, đặc biệt là món sò huyết Ô Loan nổi tiếng.

Ghềnh đá đĩa

Từ thành phố Tuy Hòa theo quốc lộ 1A về hướng Bắc khoảng 30km, đến thị trấn Chí Thạnh rẽ phải về phía đông khoảng 12km là đến ghềnh đá đĩa. Ghềnh đá đĩa rộng khoảng 2km^2. Nhìn từ xa, ghềnh trông như những chồng đĩa trong lò gốm hay những bậc tam cấp nhô ra ngoài biển. Du khách có thể dạo chơi trên những tầng đá, cảm nhận vị mặn của biển, cái rát nhẹ của gió, cảm giác ồn ào của những đợt sóng đập mạnh vào bờ, hay ngắm những đoàn thuyền trên biển.

Sau khi thỏa thích dạo chơi bãi tắm trải dài gần 3km, du khách cũng có thể thử tài câu cá trong các gành đá hay đi cạy ốc vú nàng.

Thắng cảnh hòn Yến

Hòn Yến là một trong những thắng cảnh đẹp nhưng vẫn còn rất đỏi hoang sơ, chưa được đánh thức tiềm năng du lịch.

Hòn Yến thuộc thôn Nhơn Hội, xã An Hòa, huyện Tuy An, cách thành phố Tuy Hòa tỉnh Phú Yên khoảng 30km về hướng Đông Bắc. Trải qua thời gian và sự bào mòn của sóng biển, dãy núi nhô ra biển giờ chỉ còn là hai hòn đảo nhỏ ở cách bờ khoảng 100m, một lớn gọi là hòn Yến, nhỏ hơn là hòn Sụn, tạo nên một hình ảnh có đôi thật tình tứ...

Khi nước thủy triều rút, du khách có thể đi bộ ra đến chân hòn Yến, chúng ta có thể nhìn thấy các sinh vật biển như san hô, cầu gai bám vào các vánh đá thật ấn tượng...

Theo bà con địa phương kể lại, tên gọi là hòn Yến vì ngày trước chim yến làm tổ và sinh sống rất nhiều, qua thời gian, thời tiết khí hậu thay đổi... Yến không còn nữa... Nằm bên làng biển uốn cong với những bãi cát trắng mịn, ngày nay Hòn Yến là điểm đến tham quan du lịch của nhiều người. Đến đây, du khách sẽ tận mắt nhìn cảnh tấp nập tàu thuyền cập bến lúc sớm mai với những con cá biển tươi nguyên; thấy Lăng Ông Nam Hải cổ kính - nơi giữ nét tâm linh của ngư dân; được thưởng thức cảnh thiên nhiên hữu tình giữa trời nước trong xanh; được ngắm những thớ đá rêu phong; những cây bàng cổ thụ và một bãi đá lô nhô nối từ bãi cát chạy dọc chân sóng đến tận những hàng phi lao xanh ngắt.

Đến Phú Yên ra đảo làm Roobinsơn

Du lịch biển Phú Yên gần đây thường được nhắc đến nhờ có những bãi tắm đẹp và còn hoang sơ. Nổi danh với gành Đá Dĩa, hải đăng Đại Lãnh, vịnh Xuân Đài, Vũng Rô, đầm Ô Loan... thật ra Phú Yên vẫn còn nhiều điểm tuyệt vời khác.

Đảo Lao Mái Nhà hay cù lao Mái Nhà thuộc thôn Phước Đồng, xã An Hải, huyện Tuy An là một nơi đáng để bỏ công khám phá.

Từ TP Tuy Hòa, chúng tôi thuê xe máy men theo đường ven biển về hướng bắc, dọc bãi cát dài biển Phú Trường, qua cầu gỗ An Hải, tiếp tục rong ruổi đến bến cá An Ninh Đông. Tại đây thuê thuyền từ cửa biển Tiên Châu ra khỏi vịnh Xuân Đài, ngược về phía nam 1 giờ 30 phút là đến Lao Mái Nhà.

Với hải trình này từ phía biển, bạn sẽ có cơ hội chiêm ngưỡng vẻ đẹp miên man của hải đăng Gành Đèn và gành Đá Dĩa (thắng cảnh cấp quốc gia). Một cách khác đến đảo gần hơn là thuê thuyền từ bãi biển An Hải ngay cạnh đảo chỉ mất gần 20 phút, tuy nhiên phải hợp đồng trước vì nơi này không phải là bến thuyền.

Chỉ có thể tiếp cận đảo từ bãi cát phía tây, vì phần còn lại xung quanh toàn vách núi đá và đá ngầm. Đảo hoàn toàn vắng vẻ, cát trắng tinh, nước biển xanh trong veo. Theo hướng dẫn, nhắm hướng cây bàng cổ thụ mà đi sẽ gặp ngôi nhà duy nhất trên đảo.

Ông Biện Văn Sương (60 tuổi) và vợ là bà Võ Thị Ngà (52 tuổi) được gọi là "chúa đảo" vì có thâm niên sống ở đây trên 20 năm. Ông bà sống chủ yếu bằng nghề lưới cá, săn và nuôi tôm hùm. Ngoài nghề biển, ông bà còn trồng rừng dương, tràm, keo... và nuôi đàn bò hơn 30 con. Ông bà có tám người con nhưng không ai ở trên đảo.

Quanh đảo là núi đá cao, chắn gió từ biển Đông thổi vào nên mặt phía tây của đảo thích hợp làm nơi tránh bão của bạn thuyền các nơi. Đảo còn có hang đá và hai bãi cát trắng đẹp,

hoang sơ với nhiều rặng san hô tuyệt đẹp. Chúng tôi được "chúa đảo" hướng dẫn lặn ngắm san hô tại bãi trước.

Không phải là nơi tổ chức lặn chuyên nghiệp như ở Nha Trang nên ở đây chỉ lặn với kính bơi, không có ống thở. Nếu bạn không biết bơi cũng không sao, có thể ngắm san hô bằng cách ôm một cái can nhựa 5 lít và úp mặt xuống (có đeo kính bơi) thỏa thích nhìn ngắm san hô cách chừng 1,5-2m. Tuy thô sơ nhưng đổi lại cảm giác thật tuyệt vời.

San hô ở đây tuy không đẹp bằng ở hòn Mun, Nha Trang nhưng đối với những người lần đầu được lặn ngắm, với tay chạm vào nhánh san hô dưới đáy biển thì cảm giác khó tả.

Điều thú vị là ông bà "chúa đảo" sẵn sàng tiếp đón du khách đi... bụi tới thăm đảo. Nếu điện thoại trước sẽ có phục vụ nấu ăn, giải khát. Còn nếu đến đột xuất phải tự mang theo lương thực, hoặc ăn cơm theo khẩu phần có gì ăn nấy của cư dân trên đảo. Nhưng quả thật, ăn cách nào đi nữa cũng thấy ngon miệng bởi cái tươi roi rói của cá, của rau và mùi cá nướng đã đủ thấy... tiết nước bọt sau những giờ lội bộ và ngụp lặn với biển.

Chắc chắn bạn sẽ nhớ mãi mùi vị nồi cháo cá gáy, đặc sản miền Trung, do chính tay bà "chúa đảo" nấu. Vị mặn mà của chén nước mắm do bà tự làm từ những con cá tươi đánh bắt quả là không giống nơi nào. Ở lại đêm cũng không có vấn đề gì nếu bạn chuẩn bị trước lều trại hoặc túi ngủ. Có như thế mới đủ sức chống lại bầy muỗi đói trên đảo. Một lần đến với Phú Yên được trải nghiệm "một ngày hoang dã", người bạn đi cùng chỉ còn biết thốt lên "quá đã". Chia tay đảo chủ, chúng tôi hẹn sẽ quay lại để tiếp tục khám phá hang động, thám hiểm rặng san hô hiếm người đặt chân đến.

Ra hòn Nưa

Ngày cuối tuần, nếu muốn thổi một luồng gió mới vào cuộc sống của mình, bạn hãy đến cụm di tích, danh thắng phía nam của tỉnh: Núi Đá Bia, Bãi Môn - Mũi Điện, Vũng Rô - Tàu Không số, đèo Cả và một địa danh lênh đênh ngoài khơi - Hòn Nưa!

Nhìn từ đèo Cả, Hòn Nưa với những mỏm đá nhọn hoắc cắm trên đỉnh vách đá thẳng đứng trông thật hùng vĩ oai phong nhưng cũng thật cô đơn trên mặt biển xanh, như một con thuyền đang từ từ rời đất mẹ hướng ra đại dương mênh mông.

Hòn Nưa nằm phía nam vịnh Vũng Rô, có đỉnh cao 105m so với mực nước biển. Một bên sườn là cây cối tương đối xanh tốt, bên còn lại là vách đá dựng đứng như những cánh tay rắn rỏi chắn sóng che chắn cho phía sườn bên kia. Vì thế, trong dân gian tồn tại câu ca dao: "Hòn Nưa ngoài biển nhấp nhô/ Vách đá dựng đứng sóng xô mấy từng".

Khởi hành từ cảng Vũng Rô bằng thuyền của ngư dân với khoảng một tiếng đồng hồ, bạn có thể đặt chân lên đảo. Gần đến đảo, trước mặt du khách là một bức tranh thật đẹp. Trời nước mênh mông bỗng dưng án ngữ bởi một vách núi đá dựng đứng, cheo leo, nhiều cụm đá nhỏ với nhiều hình thù khác lạ. Thấp thoáng phía xa là dãy cây xanh để phân biệt đất liền và nước biển. Trên đỉnh non xanh ấy là trụ hải đăng sơn màu đỏ đứng đơn độc mà kiêu dũng, là điểm sáng dẫn đường cho tàu thuyền ngư dân. Gần tới đảo, bạn sẽ rất ngạc nhiên trước bãi biển nhỏ chạy dài khoảng 500m theo hình vòng cung với bờ cát trắng mịn và nước biển xanh trong màu ngọc bích.

Ở đây, du khách có thể đắm mình trong làn nước mát, lặn xem những rạn san hô mang vẻ đẹp mê ly, kiêu kỳ. Với những người đam mê chinh phục những "sản vật biển" thì đây

đúng là thiên đường. Câu cá men theo gành đá, rảo bước trên gành bắt những con cầu gai (nhum), cạy vú nàng... bấy nhiêu đó thôi cũng đủ để bạn mở một bữa tiệc hải sản nhỏ. Đến hòn Nưa, bạn không phải e ngại sẽ trở thành Robinson trên đảo, bởi bạn sẽ được "tiểu đội" gác đèn (thuộc Trung tâm Điều hành hàng hải) hướng dẫn tham quan hải đăng Hòn Nưa và được ngắm nhìn khung cảnh muôn trùng biển biếc quanh đảo. Thêm một cây đàn ghi ta, bạn đã có một chuyến dã ngoại đủ sắc màu. Những ai thích trải nghiệm hãy tổ chức một đêm lửa trại và đón bình minh trên đảo, bạn sẽ chạm vào cảm giác tuyệt vời với thiên nhiên hoang sơ nơi đây.

Hải Đăng Gành Đèn

Gành Đèn cách danh thắng Gành Đá Đĩa nổi tiếng của Phú Yên khoảng 15 phút đi bộ, nhiều du khách đến tham quan Gành Đá Đĩa, còn Gành Đèn thì chẳng mấy ai quan tâm, nhưng nếu đã đặt chân đến đây, bạn sẽ mong muốn trở lại.

Nếu như Gành Đá Đĩa mang vẻ đẹp kỳ bí của tạo hóa gắn với nhiều truyền thuyết thì khi ghé Gành Đèn bạn sẽ ngỡ ngàng vì Gành Đèn khá đẹp, sở hữu nét phóng khoáng và ngoạn mục của thiên nhiên. Gành đá được tạo nên từ nhiều tảng đá màu hồng nhạt chồng xếp lên nhau với nhiều hang hốc nhỏ, phía sát mặt nước gành đá có bờ dốc đứng, từng đợt sóng đánh thẳng vào gành tung bọt trắng xóa.

Dưới mặt nước, rong biển mọc dày như tấm thảm nhung dập dờn theo từng con sóng, trên Gành Đèn có ngọn hải đăng chỉ lối để tàu bè ra vào vịnh. Đến đây rồi mới cảm hết câu đúc kết của một chuyên gia lữ hành rằng, trong 79 ngọn hải đăng của Việt Nam, từ Móng Cái đến Hà Tiên, ngoại trừ những ngọn hải đăng nằm gần thành phố hay cửa sông thì còn lại những ngọn hải đăng nằm ở những nơi vươn xa ra biển đều rất đẹp. Thậm chí có những ngọn hải đăng xa đến độ không phải ai cũng đến được thì vẻ đẹp càng hút hồn hơn.

Ngọn hải đăng Gành Đèn tuy không nằm quá xa nhưng nó lại nằm trên một dãy núi đá rẽ ra biển, cách xa khu dân cư, ít người tới nên cảnh trí gần như nguyên sơ. Hải đăng Gành Đèn thuộc loại đèn báo cửa, giúp tàu thuyền hoạt động trong vùng biển Phú Yên, định hướng ra vào vụng (vịnh) Xuân Đài và vụng Chào (thuộc Phú Yên). Tầm hiệu lực (tọa độ địa lý) ban đêm đèn chiếu sáng đến 17 hải lý (một hải lý khoảng 1,85km), tâm sáng 22,5m. Đặc tính ánh sáng: có ánh sáng trắng, chớp đơn, chu kỳ 5s (tức 5 giây chớp một lần). Chiều cao tháp đèn 10m, màu sắc thân đèn: đỏ - trắng xen kẽ.

Người dân ở đây cho rằng, có lẽ do vùng này có nhiều gành đá và có ngọn đèn hải đăng nên người ta gọi là Gành Đèn. Hải đăng Gành Đèn có kiến trúc không nổi bật, không lớn và cũng không cổ xưa nhưng bù lại, hải đăng này lại đứng ở vị trí đẹp, trên "rừng đá" sát biển và đường cho du khách đến thuận tiện. Dưới chân ngọn hải đăng có không gian rộng rãi để cắm trại, đặc biệt, do có nhiều gành đá nên nơi đây cũng là địa điểm câu cá lý tưởng cho những ai thích làm ngư ông.

Cách ngọn hải đăng 300m là trạm canh gác hải đăng Gành Đèn, những anh lính hải đăng hiếu khách sẽ thuyết trình cho bạn nghe về quy trình hoạt động của ngọn hải đăng, chuyện vui buồn về nghề "canh mắt biển", thậm chí sẽ đãi bạn vài món đặc sản biển do chính các anh câu, bắt được.

Khu bảo tồn thiên nhiên Krông Trai

Từ TP.Tuy Hòa đi về phía tây khoảng 80km theo quốc lộ 25, đến địa phận xã Suối Trai

và Krông Pa của huyện Sơn Hoà, du khách sẽ gặp những cánh rừng bạt ngàn của Khu bảo tồn thiên nhiên Krông Trai. Khu bảo tồn có tổng diện tích tự nhiên trên 22.000ha, trong đó, rừng tự nhiên chiếm 12.340 ha. Nơi đây có những hệ sinh thái chuyển tiếp giữa vùng Đông và Tây dãy Trường Sơn, nên hệ động thực vật khá phong phú và đa dạng. Đồng thời, nơi đây vẫn còn bảo tồn nhiều nét văn hóa truyền thống của đồng bào các dân tộc thiểu số (Chăm, ê đê, Ba na): lễ hội đâm trâu, lễ bỏ mả, lễ hội mùa, lễ mừng sức khoẻ và các loại hình văn hóa nghệ thuật dân gian đặc sắc. Với vị trí địa lý thuận lợi, giàu tài nguyên thiên nhiên và nhân văn, nên Khu bảo tồn thiên nhiên Krông Trai có điều kiện để phát triển du lịch sinh thái kết hợp với văn hóa.

Khu bảo tồn có tổng diện tích tự nhiên trên 22.000ha, trong đó, rừng tự nhiên chiếm 12.340ha. Nơi đây có những hệ sinh thái chuyển tiếp giữa vùng Đông và Tây dãy Trường Sơn, nên hệ động thực vật khá phong phú và đa dạng.

Với vị trí địa lý thuận lợi, giàu tài nguyên thiên nhiên và nhân văn, nên Khu bảo tồn thiên nhiên Krông Trai có điều kiện để phát triển du lịch sinh thái kết hợp với văn hóa.

Ẩm thực Phú Yên – Những đặc sản nức tiếng cả nước

Bánh ướt chấm mắm sò

Vùng đất Phú Yên hẹp, nắng gió và mưa bão liên miên nhưng bù lại có nhiều đặc sản nức tiếng cả nước. Và, bánh ướt là một trong những món được nhiều người công nhận là món ngon của vùng đất này.

Tuỳ theo mỗi vùng miền mà bánh ướt có tên gọi, cách chế biến và cách ăn khác nhau. Riêng cách chế biến có thể gần giống nhau, còn cách ăn thì không hẳn vậy vì gu ẩm thực và sản vật có được ở mỗi vùng miền cũng khác nhau. Ví dụ, miền Bắc người ta gọi bánh ướt là bánh cuốn, bánh này thích hợp cuốn với nhân thịt, nhân tôm hoặc trứng ăn với nước chấm ngọt dịu cùng rau sống. Người dân thị trấn Tam Đảo (Vĩnh Phúc) gọi loại bánh này là bánh quấn, ăn kèm với thịt lợn đồi nướng phải nói là ngon thật. Người xứ Nghệ gọi là bánh mướt, ăn với canh gà, lòng heo. Trở vào trong nữa, người Phú Yên, Bình Định rặt xứ Nẫu gọi là bánh ướt.

Ở đây, bánh ướt có nguồn gốc từ cách làm bánh tráng. Ngày xưa, người làm bánh tráng thấy bánh mới tráng nóng hổi, trắng ngần ngon lành bèn ăn nóng chứ không đem phơi. Thấy ngon, có lý, rồi dần dà bánh tráng nóng thành tên bánh ướt, tức bánh còn ướt chứ chưa được phơi khô thành bánh tráng. Và không biết từ khi nào, bánh ướt có "duyên nợ" với người nơi đây, thoát ra khỏi bữa ăn gia đình, được dùng đãi khách gần xa và vươn lên thành đặc sản của người Phú Yên. Bây giờ, Phú Yên có nhiều làng bánh tráng nổi tiếng cả nước và món bánh ướt họ hàng với bánh tráng cũng không thua kém món... đàn anh.

Bánh làm bằng bột gạo, tráng chín vớt ra trắng ngần mịn màng. Có người giàu tưởng tượng, ví tấm bánh ướt như làn da thiếu nữ xứ lạnh, mát mẻ dịu dàng đến nỗi chỉ nhìn thôi cũng đủ động lòng. Các động tác tay mở nắp nồi bánh, cầm que nan dẹt vớt thật mỏng vớt bánh, tay kia thoăn thoắt múc bột tráng đều trên làn khói nghi ngút kịp cho khách dùng mới thấy hết sự điệu nghệ của người đổ bánh. Rồi khéo tay gấp chiếc bánh làm tư, dùng cái muỗng nhỏ múc hẹ đã phi dầu trong tô thoa đều lên chiếc bánh. Loại rau hẹ trồng ở quê tươi tốt xanh mướt nên hương thơm đậm đà.

Nước chấm bánh ướt đa dạng nhưng ngon và đậm đà nhất là các loại mắm gia truyền như mắm cá cơm, cá sặc, cá mành; tuyệt nhất là các loại mắm sò, mắm dắt. Hai loại mắm này được ngư dân Phú Yên chính hiệu chế biến từ con sò, con dắt (một loại như con hến) sống dưới đầm Ô Loan – đầm cho sản vật ngon đáo để. Tiếng ngon của loại mắm này vang xa tận các thành phố lớn và tới cả bên trời Tây. Việt kiều về quê mua mắm sò, mắm dắt bỏ keo gói kỹ năm bảy lớp bao, vấn băng keo vít kín cho vào vali... xuất ngoại làm món quà quý.

Thưởng thức hương vị cua đá suối Phú Yên

Cua đá rang muối, cua đá hấp sả, cua đá nấu bún riêu, cháo... món nào cũng đặng, nhưng tuyệt sắc phải là muối cua đá và canh săn rừng.

Khác với các loại cua sống ở biển, ở đầm và ở đồng ruộng, con cua đá thường sống trong các hốc đá trên suối ở miền núi.

Thịt cua đá thơm, chắc; chế biến được nhiều món ngon lạ, nhất là "phối" nó với gia vị của rừng.

Trong những tháng này, chúng tôi thường rủ rê nhau lên vùng rừng núi thôn Xuân Trung (xã An Xuân, Tuy An, Phú Yên) thăm thú; giăng cá, tắm suối, ăn rau rừng... Và đáng nhớ nhất là bắt cua đá. Theo dân bản địa thì hiện cua đá có nhiều nhất ở vùng này.

Cua đá mang sắc đỏ nâu, sống trong hốc đá dưới những con suối lớn, nhỏ; trong vườn chuối, nương rẫy... Chúng ăn côn trùng, lá rừng và sinh sản nhiều. Cua đá thường bằng nắm tay, con lớn có khi bằng cái chén với hai càng to khoẻ.

Để bắt cua đá không khó tí nào. Thường sau nhiều ngày nắng, trời làm giông rồi đổ mưa, khi đó cua đá từ trong hang hốc bò ra uống nước dầm mưa. Nếu trời không mưa thì dùng cơm nguội trộn với đậu phộng giã nhỏ, đem rải theo các hũng nước. Nước suối chảy, trôi mồi vào các hang đá, chỉ khoảng mười phút, các chú cua lớn, nhỏ bò ra gặp mồi.

Tha hồ chọn con mập mà bắt. Cua đá rừng chế biến nhiều món hấp dẫn nhưng theo anh bạn tôi, "loại cua này, mình nên làm những món có chút rừng rú mới ngon". Thế là, trưa hôm đó, chúng tôi được thưởng thức những món cua đá chưa bao giờ được thưởng thức.

Cua nướng giã muối ớt làm đơn giản nhất. Chọn những con vừa nắm tay, nướng trên lửa than cho chín vàng, chọn phần thịt phía bụng đem giã nhuyễn với muối hột, ít bột ngọt, lá ngò tàu mọc ngoài bờ suối và ớt sim rừng. Chén muối cua này ăn với cơm nắm hay cơm nóng đều thơm lạ – ngon đến lớp cơm cháy cũng hết ráo.

Canh cua đá cũng là món độc đáo, nấu canh nên chọn những con cỡ vừa, loại này mềm, mau ngọt nước. Sau khi rửa sạch thân ngoài, bóc gạch vỏ, không rửa nước lã, có thể giã cho con cua giập sơ. Canh cua đá phải nấu với rau săn rừng mới nồng nàn. Rau này cũng mọc quanh bờ suối, chọn lá non, canh sôi thả săn rừng vào chừng năm phút – rau còn xanh bắc xuống mới ngon.

Cua đá rang muối, cua đá hấp sả, cua đá nấu bún riêu, cháo... món nào cũng đặng, nhưng tuyệt sắc phải là muối cua đá và canh săn rừng.

Bánh tráng Hòa Đa - Đặc sản Phú Yên

Bánh tráng Hòa Đa hiện là một trong những đặc sản hàng đầu của đất Phú Yên có mặt

nhiều nơi trong và ngoài tỉnh, lan đến tận Sài Gòn, Hà Nội và theo chân Việt kiều đến nhiều nước trên thế giới. Chiếc bánh tráng thơm mùi gạo và nắng của khí chất đồng quê, có thể ăn với vài trăm món, riêng có khoảng vài chục món mà không có bánh tráng thì kể như... chưa đúng phép.

Ở Phú Yên, hầu như làng quê nào cũng có lò bánh tráng, bởi cái văn hóa cuốn đã trở thành một nét không thể tách rời trong chuyên ăn uống, nhất là khi có tiệc tùng, giỗ chạp, tết đến...

Hầu như món ăn nào cũng có bánh tráng, không dùng bánh tráng để cuốn thì món ăn phải kèm theo món bánh tráng nướng, không ăn để no thì cũng phải là món mở màng một bữa tiệc,(trong khi chờ thức ăn chính). Có khi bánh tráng là món trung tâm như món bánh ướt.

Làng nghề bánh tráng Hoà Đa (xã An Mỹ, huyện Tuy An) hình thành khá lâu đời. Nơi đây có khoảng 30% hộ gia đình sống bằng nghề làm bánh tráng từ bột gạo. Bánh tráng ngon có độ dày vừa, đều khổ, tốt nắng, nướng ăn thơm, nhúng nước không dính. Bánh tráng Hoà Đa ăn với thịt heo, cháo lòng, bánh hỏi đã trở thành món ngon hấp dẫn níu chân nhiều du khách. Có nhiều món ngon nhưng món bánh tráng cuốn với thịt heo kèm rau sống hái từ đồng rau Hoà Đa, chấm nước mắm nhỉ sóng sánh thơm ngon được ướp từ cá biển đông với bàn tay của ngư dân làng Yến kèm với dĩa ớt xanh được coi là "số zách".

Làng nghề Hòa Đa thuộc xã An Mỹ huyên Tuy An, nằm cạnh quốc lộ 1A cách thành phố Tuy Hòa 15km về phía Bắc. Làng có trên 200 hộ tráng bánh quanh năm, mỗi mùa tết thì tăng lên hơn 300 hộ.Theo bà Nguyễn Thị Níu người có trên 40 năm làm nghề tráng bánh ở Hòa Đa, sở dĩ bánh tráng ở đây được ưa chuộng hàng đầu bởi chiếc bánh mịn điều, dẻo thơm, không có vị chua và độ dính khi nhúng bánh để cuốn thức ăn. Bên cạnh đó độ dẻo của bánh tráng Hòa Đa còn quyết định chủ yếu ở khâu chọn gạo và ngâm gạo, chứ không phải pha thêm bột sắn như bánh tráng ở một số vùng khác. Với riêng loại bánh tráng nướng,bột bánh tráng còn trộn thêm nước cốt dừa và hành củ nên chiếc bánh khi nướng lên có mùi thơm đặc biệt.

Người địa phương đi xa thường mang theo những xấp bánh tráng Hoà Đa làm món quà quê tặng người thân, bạn bè và để dành cho mình ăn dần cho đỡ nhớ quê. Nhiều du khách đã thử qua cũng trở nên ghiền, có bè bạn người xứ nẫu về thăm quê lại gửi nhờ mua vài xấp.

Ẩm thực Phú Yên – Đặc sắc và độc đáo

Đến với Phú Yên ngoài việc thưởng ngoạn các danh thắng,di tích du khách sẽ còn được thưởng thức hương vị tuyệt vời từ những món ăn bình dân như: Bánh cuốn (Nguyễn Công Trứ - thành phố Tuy Hòa), chả Dông (Trần Quí Cáp - thành phố Tuy Hòa), Gà nướng (Sông Cầu), ... đến các món ăn thuỷ đặc sản cao cấp như: Gỏi cá Ngừ đại dương, Bào ngư (Số 01 đường Độc Lập -thành phố Tuy Hòa), gỏi Tôm, cua Huỳnh Đế hấp, cháo cá Thu (Khu Du lịch Gió chiều -Trần Hưng Đạo - thành phố Tuy Hòa), các món chế biến từ Cua Đinh (quán Thượng Hải, Sơn Tùng, Đông Nam, ...)

Nhiều món ăn nổi tiếng gắn liền với những địa danh sinh ra chúng như: cốm nếp ở Phong Hậu (Tuy An), bánh tráng ở Hòa Đa (Tuy An), Hòa An (Phú Hòa), Sò huyết Đầm Ô Loan (Tuy An), ghẹ, ốc nhảy, sò điệp, cá Mú ở Sông Cầu, tôm Hùm ở Vũng Rô, ...

Nói đến văn hóa ẩm thực mà không nhắc đến nước mắm Sông Cầu, cà phê Tuy Hòa thì

không thể cho là đủ. Nước mắm Sông Cầu nổi tiếng trong Nam ngoài Bắc với nhiều nhãn hiệu của hàng chục cơ sở sản xuất. Còn Cà phê Tuy Hòa tiếng vang cũng chẳng thua, du khách có thể vào bất kỳ một quán cà phê nào trên đất Tuy Hòa sẽ thấy đầy đủ chất lượng và nét văn hóa nơi đây với những quán nổi tiếng như: Cà phê Tùng (Nguyễn Trãi, Hùng Vương, Tản Đà), quán Nhớ, quán Sài Gòn, quán Thạch Lâm (Nguyễn Huệ), quán 57 (Chu Văn An), quán Tia nắng (Phường 8 - thành phố Tuy Hòa), ...

Gà nướng Sông Cầu

Về với miền đất êm ả Sông Cầu, quý khách không những được chiêm ngưỡng một phong cảnh hữu tình, nên thơ bên những bãi tắm xanh mát, một dãi cát trắng mịn màng nằm khuất mình trong những rặng dừa xanh cao vút. Mà đến với Sông Cầu quý khách còn có dịp thưởng thức một món ăn đặc sản không nơi nào sánh bằng, đó là món gà nướng Sông Cầu.

Cách TP. Tuy Hòa khoảng 60km về phía bắc, TX Sông Cầu không chỉ nổi tiếng với những trái dừa mọng nước, mà ở đây còn nổi tiếng với những món ăn được chế biến từ gà rất đa dạng như: gà luộc, gà kho, cháo gà, gà chiên mắm... và đặc biệt là món gà nướng. Nếu thực khách một lần thưởng thức món gà nướng Sông Cầu thì không thể nào quên được.

Bước vào quán kêu món gà nướng. Chủ quán sẽ dẫn bạn ra khu vườn phía sau nhà hay chuồng gà để bạn tự lựa con gà mình ưa thích. Điều đặc biệt, tất cả gà ở đây đều là gà ta, do chủ quán nuôi thả trong vườn hay từ các chủ vườn trong vùng cung cấp. Gà phải là gà tơ, lông vàng, chân vàng bởi loại gà này thịt nhiều, mềm và ngọt hơn các loại gà khác. Theo một chủ quán, việc chọn những con gà ta đầy đủ tiêu chuẩn như vậy thì thịt gà mới thơm và chắc, chứ gà được nuôi theo kiểu công nghiệp thì thịt gà vừa mỡ vừa không ngon.

Sau khi bạn đã chọn được con gà ưng ý, chủ quán bắt làm ngay trước sự chứng kiến của khách hàng. Vài chục phút sau, bạn có một đĩa gà nướng vàng ươm nóng hổi với vị thơm ngon.

Để có đĩa gà nướng vừa chín tới vừa vàng ươm là cả một quá trình. Tùy mỗi quán có một cách chế biến khác nhau. Có quán để nguyên con, có quán chặt gà thành từng phần sau đó mới ướp nướng. Một chủ quán cho biết, quán của anh ta thường chặt gà ra từng đoạn cánh theo cánh, đùi theo đùi sau đó mới ướp với gia vị như: hành, tiêu, ớt, tỏi... và không thể thiếu một chút nước mắm. Làm như vậy thịt gà mới thấm, sau đó nướng trên lửa than hồng. Người nướng gà phải không nôn nóng thì gà mới chín, thơm mà không cháy.

Một điều nữa, khiến khách nhớ lâu món gà nướng Sông Cầu chính là sự cầu kỳ của các loại muối ăn kèm. Có không dưới năm loại như: muối tiêu vắt chanh, muối ớt giã lá chanh, muối ớt xanh giã nhuyễn... Đặc biệt là muối ớt đỏ được chế biến sền sệt có vị chua chua, mặn mặn rất khó tả. Đi kèm là dĩa dưa cà thái mỏng rất bắt mắt.

Cá mương ngày mưa

Sau những cơn mưa đầu mùa, người hành nghề đánh lưới hai bên dòng sông Ngân Sơn, thị trấn Chí Thạnh (H.Tuy An, Phú Yên) lại được mùa cá đồng, trong đó nhiều nhất chính là loài cá mương.

Cá mương có hình dáng tựa như con cá trắng, chỉ ở sông suối, thân thon, dài độ 10 đến 15cm, có vảy màu trắng bạc, to bằng ngón tay trỏ người lớn. Không biết từ khi nào nó có tên gọi cá mương nhưng thực ra nó chỉ sống ở sông, mà ở Phú Yên, có lẽ đoạn sông Ngân Sơn này là nhiều nhất.

Cá mương sống và di chuyển thành từng đàn, người dân ở đây đánh bắt lai rai quanh năm. Từ xưa, nó đã trở thành đặc sản của vùng đất này. Có thể khẳng định rằng, nếu ai đến đất Tuy An, hỏi những món ngon ở đây thì người dân bản xứ không ngần ngại trả lời rằng, ở đây có hai món "trứ danh" chính là sò huyết Ô Loan và cá mương sông Ngân Sơn.

Đúng thế, dọc những quán hai bên bờ Ngân Sơn, bất cứ thời điểm nào cũng có món cá mương. Cá được các cô chủ quán mua lại từ những người đi đánh lưới rồi chế biến thành nhiều món ngon đãi thực khách gần xa. Trong danh sách ẩm thực ghi tên loại cá này, "đỉnh" nhất vẫn là món nướng. Cá tươi được nướng trực tiếp trên lửa than, chín con nào ta thưởng thức con đó, ăn lai rai lúc nóng phải nói lạ miệng, thơm giòn ngọt hảo hạng. Đặc biệt là cuốn với bánh tráng rau sống chấm nước mắm ngon, kiểu này có thể ăn no bụng mà vẫn còn cảm giác thèm.

Những ngày này, trời đổ mưa liên tục, nước sông mát lành dâng lên, cá mương chạy nhiều nên ngư dân cũng mừng vui vì được mùa. Mỗi đêm, mỗi người có thể thả lưới được vài ký. Đầu mùa mưa cá nhiều, ngon nên các hàng quán hai bên dòng Ngân Sơn cũng đông khách hơn ngày thường. Vào quán, nhìn qua nhìn lại, từ khách quen đến khách lạ, thấy bàn nào cũng dùng toàn món cá mương.

Có nhiều người bảo, cá mương là loài cá ngon và chỉ có ở đây, ăn mãi mà không biết ngán. Đi đâu thì đi chứ khi về đến đất Tuy An mà chưa được ăn cá mương là chưa thể đi được!

Gỏi cá mai

Ở Phú Yên có nhiều món ngon, song mùa này ăn gỏi cá mai là hấp dẫn nhất. Cá mai sống ở vùng nước lợ. Đầm Ô Loan (huyện Tuy An) là nơi có nhiều cá mai nhất miền Trung. Cá có thân hình nhỏ dài, trắng sọc giống cá cơm nhưng thịt trong, săn chắc. Loài cá này xuất hiện nhiều vào độ từ tháng Giêng đến cuối mùa hè. Chúng được ngư dân đánh bắt bằng loại lưới cỡ nhỏ, rồi chế biến nhiều món ngon nổi tiếng khắp vùng miền.

Sau khi đưa từ đầm về, cá còn tươi sống. Bạn chỉ cần rửa sạch rồi dùng kéo cắt xéo phần bụng và đầu bỏ đi, con cá chỉ còn lại phần thân, mập ú, trong veo. Sau khi làm sạch, cho cá ngâm nước muối vài phút vừa săn chắc vừa giữ được màu trắng trong, sau đó cho vào tủ lạnh để đảm bảo độ tươi của cá.

Theo những người sành ăn, cá mai chỉ chế biến được món ngon độc nhất là gỏi. Tùy theo số lượng người ăn mà có thể làm nhiều hay ít. Chỉ cần chọn cá rồi làm gia vị ăn kèm với cá gồm: một tô nước chanh vắt sẵn, khoảng lon đậu phụng rang, một rổ rau thơm nhiều loại như húng, tía tô, ngổ, ngò gai, bắp chuối thái nhỏ, cà chua sống, chuối chát, khế... một chén mắm gừng giã nhỏ keo, một đĩa ớt rừng xanh và bánh tráng nướng.

Chuẩn bị xong, ta có bữa ăn như ý. Nên nhớ, cá lúc nào cũng phải bỏ trong thau đá giữ lạnh để bảo đảm độ cứng, giòn. Trước khi ăn, ta cho cá vào tô nước chanh ngâm độ vài phút, khi trở sang màu trắng đục tức là cá đã chín tái, ăn kèm cá với mỗi loại gia vị một ít bằng cách bỏ tất cả vào chén, có thể vắt thêm ít chanh rồi trộn đều.

Cá mai sống trong môi trường nước lợ, có nồng độ muối cao nên rất an toàn cho sức khỏe. Cá mai cũng là thực phẩm có hàm lượng dinh dưỡng cao. Ăn gỏi cá, uống ly rượu nồng sẽ có cảm giác lạ miệng, ngon và có thêm sinh lực. Ăn một lần chắc chắn còn thèm, còn nhớ tới lần sau...

Chương III

THẢ HỒN TRONG NHỮNG KHOẢNH KHẮC DU LÃM PHƯƠNG NAM

1. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BÌNH THUẬN - DI TÍCH VÀ ĐẶC SẢN

Du lịch Bình Thuận - Khám phá thế giới bí ẩn

Di tích Trường Dục Thanh

Nhà thơ, nhà yêu nước Nguyễn Thông đã xây trên một khu đất của xóm chài nghèo một ngôi nhà gọi là Ngọa Du Sào để đọc sách, ngâm thơ, gặp gỡ và đàm đạo với bạn thơ, bạn cùng chí hướng yêu nước. Khi Nguyễn Thông qua đời nhiều chí sĩ nổi tiếng vẫn thường lui tới Ngọa Du Sào trong đó có Phan Chu Trinh, Huỳnh Thúc Kháng, Trần Quý Cáp... Được Phan Chu Trinh gợi ý, con trai của nhà yêu nước Nguyễn Thông là Nguyễn Quý Anh đã xây dựng tại đây ngôi trường tiểu học, đặt tên là Dục Thanh với chí hướng giáo dục thanh niên, nâng cao dân trí cho con em trong vùng và truyền bá tinh thần yêu nước cho thế hệ trẻ.

Năm 1909 Nguyễn Tất Thành (tên Chủ tịch Hồ Chí Minh lúc đó) trên đường vào nam đã tìm tới nhà yêu nước Trương Gia Mô ở Bình Thuận, người vừa mới được ra khỏi nhà tù thực dân Pháp. Trương Gia Mô giới thiệu Nguyễn Tất Thành với Nguyễn Quý Anh lúc đó đang làm hiệu trưởng trường tiểu học Dục Thanh. Số phận và con đường cách mạng buổi bình minh của cuộc đời đi tìm đường cứu nước đã đưa Người đến với ngôi trường nhỏ Dục Thanh nằm kín đáo sát con sông Cà Ty để giờ đây Dục Thanh trở thành một di tích lịch sử mà có lẽ không người Việt Nam nào không biết tới.

Năm 1910 Nguyễn Tất Thành trở thành thầy giáo trẻ nhất. Năm đó Người tròn 20 tuổi. Tại đây Nguyễn Tất Thành đã nhận dạy Quốc Văn, Hán Văn và kiêm nhiệm môn thể dục. Ngoài ra thầy còn nhận dạy tiếng Pháp khi giáo viên Pháp văn vắng mặt.

Ngày nay trong khu trường Dục Thanh còn giữ lại được gần như nguyên vẹn những kỷ vật cách đây gần ngót thế kỷ. Trong đó có nhà Ngự - nơi các thầy giáo và học trò ăn ở nội trú; Ngọa Du Sào; cây khế sau vườn - nơi thầy Thành hay tưới nước cho vườn cây vào những buổi chiều.

Khu di tích trường Dục Thanh đã trở thành một trong những nơi gắn liền với thân thế và sự nghiệp của chủ tịch Hồ Chí Minh, một con người đã trở thành danh nhân văn hóa thế giới, vô cùng gần gũi thân yêu đối với mỗi người Việt Nam.

Đền thờ Pôklông - Mơh Nai

Đối lập với nền nghệ thuật và kỹ thuật xây dựng tháp Chăm từ thế kỷ XVII trở về trước,

từ thế kỷ XVIII trở về những thế kỷ sau khi đất nước bị suy kiệt, nhân tài vật lực và kỹ thuật bị thất truyền mà việc thờ phụng tổ tiên và tôn giáo vẫn là nhu cầu thường trực nên người Chăm chuyển sang xây dựng dạng kiến trúc đền thờ như một ngôi chùa đương thời và sử dụng vật liệu gỗ, ngói, vôi như người Việt. Tiêu biểu cho dạng kiến trúc này là đền thờ vua Chăm Pôklông - Mơh Nai.

Đền thờ gồm có 5 gian thờ xây dựng theo hình chữ T. Dãy nhà 3 gian dùng để thờ phụng: gian giữa thờ tượng vua Pôklông - Mơh Nai; gian bên phải thờ tượng bà thứ phi người Việt, công chúa con của một vị chúa Nguyễn, cùng một số tượng Kút con của bà; bên trái là gian thờ hoàng hậu Popia Sơm, vợ cả của vua, cùng một số tượng Kút chạm khắc đẹp là con của bà. Dãy nhà trước gồm 2 gian lớn để trống dùng làm nơi chờ đợi và thực hiện nghi lễ bên ngoài trước lúc vào đền thờ.

Tượng vua Pôklông - Mơh Nai được các nghệ nhân Chăm tạc bằng một khối đá xanh xám với nghệ thuật điêu khắc tinh tế. Pho tượng tả cảnh nhà vua đang ngự ở triều đình, đầu đội vương miện oai nghiêm. Đây là một trong những pho tượng Chăm có kích thước lớn còn tồn tại nguyên vẹn đến ngày nay.

Hàng năm gia đình, dòng tộc hậu duệ nhà vua cùng đồng bào Chăm tổ chức nhiều nghi lễ tại đền thờ. Lớn nhất là dịp lễ hội Katê tổ chức vào tháng 7 Chăm lịch. Vào dịp lễ hội này tượng vua được đội vương miện thật bằng vàng, mặc áo đại lễ. Tượng hoàng hậu và thứ phi cũng được tắm rửa mặc áo, đội mũ.

Đền thờ Vua Chăm Pôklông - Mơh Nai đã được Nhà nước xếp hạng di tích lịch sử - nghệ thuật cấp Quốc gia vào năm 1991.

Nhóm di tích tháp cổ Pô Sha Nư

Đây là tuyệt tác của dân tộc Chăm để lại cho nhân loại. Nhóm tháp này gồm 3 tháp và nhiều tháp bị đổ khác nay chỉ còn lại phế tích và nền móng. Ba ngôi tháp hiện còn phân bố trên 2 tầng đất, quay mặt về hướng Đông. Cả ba ngôi tháp đều là tháp vuông nhiều tầng, có niên đại thế kỷ VIII, ở phong cách Mỹ Sơn E1 (phong cách kiến trúc Chăm cổ). Có một số yếu tố kiến trúc như cột trụ tròn ở các cửa giả, mi cửa...tương tự như ở các đền tháp Khmer.

Nhóm tháp Chàm Pô Sha Nư toạ lạc trên một ngọn đồi có tên "Lầu Ông Hoàng", cách thành phố Phan Thiết 6km về phía đông bắc.

Hàng năm vào tháng giêng âm lịch, các lễ hội Rija Nưga, Poh Mbăng Yang được tổ chức dưới chân tháp. Nhân dân làm lễ cầu mưa, cầu xin những điều tốt lành.

Bên cạnh khu tháp Pô Sha Nư là các di tích "Lầu Ông Hoàng", chùa Bửu Sơn, núi Cố nơi có mộ nhà thơ yêu nước Nguyễn Thông. Tiếp tục cuộc hành trình dọc bãi biển đến đá Ông Địa, biển Mũi Né... du khách sẽ bị lôi cuốn vào bức tranh giàu hương vị biển mặn mà, độc đáo.

Chùa Tà Cú

Chùa Núi Tà Cú nằm ở độ cao 460m. Phía sau chùa là tượng Phật Thích Ca Nhập Niết Bàn dài 49m.

Phong cảnh nơi đây thật hữu tình với bờ biển trải dài, đá núi muôn hình thù, rừng xanh bao quanh, tạo cho Tà Cú thêm nét hùng vĩ, uy nghiêm.

Chùa Cổ Thạch

Chùa Cổ Thạch (Chùa Hang) tọa lạc ở xã Bình Thạnh, huyện Tuy Phong, tỉnh Bình Thuận, trên ngọn núi cao 64m, kề bên bãi biển Cà Dược. Chùa cách Tp. Phan Thiết 105km về hướng Bắc.

Chùa Hang được dựng trong hang đá lớn đã có từ hơn 100 năm nay, bên cạnh những bãi đá bảy màu tuyệt đẹp.

Lúc đầu chùa chỉ là một thảo am nhỏ do Thiền sư Bảo Tạng khai sơn vào khoảng giữa thế kỷ XIX. Về sau chùa được xây dựng lại khang trang với tên gọi chùa Cổ Thạch. Sau đó chùa lại nhập với chùa Bình Phước và được trùng tu mở rộng. Chùa được trùng tu nhiều lần từ 1956 đến 1964. Đứng trên chùa Hang, du khách có thể phóng xa tầm mắt chiêm ngưỡng cả vùng bãi biển mênh mông xanh biếc với rất nhiều tảng đá xếp chồng lên nhau tạo thành nhiều hình thù đẹp mắt.

Cách chùa Hang không xa là Hang Gió. Từ đây nhìn ra biển, bạn có thể thấy được bãi Cà Dược, bãi sỏi bảy màu (những viên sỏi trơn nhẵn có nhiều màu sắc khác nhau: từ trắng muốt, đen tuyền, xanh, vàng nhạt đến xám, nâu, rồi tím sẫm) uốn cong theo bờ biển xanh. Một làng du lịch Cổ Thạch mới được dựng lên với nhiều ngôi nhà xinh xắn theo kiểu nhà sàn để đón du khách về viếng chùa và thưởng ngoạn thắng cảnh.

Mũi Né

Mũi Né - nàng công chúa ngủ trong rừng. Địa danh Mũi Né đồng nghĩa với hình ảnh những cồn cát có một không hai ở Việt Nam.

Mũi Né là tên một làng chài và cũng là một điểm du lịch quen thuộc. Dọc theo tỉnh lộ 706, từ trung tâm Tp. Phan Thiết đến Mũi Né là một dãy đồi đất thoai thoải và bãi cát ven biển rộng, thoáng mát với những rặng dừa tuyệt đẹp. Bãi biển nông thoải, nước sạch và trong, nắng ấm quanh năm, không có bão, là nơi tắm biển, nghỉ ngơi lý tưởng dành cho du khách. Mũi Né có nhiều bãi biển hoang sơ nguyên thủy, chưa có sự khai thác của con người, cảnh quan hùng vĩ, môi trường thiên nhiên trong lành, như bãi Ông Địa, bãi Trước và bãi Sau.

Đến Mũi Né, du khách có thể tắm biển, nghỉ dưỡng, chơi thể thao, du thuyền trên biển, dã ngoại kết hợp săn bắn, câu cá, chơi golf... Tại Mũi Né còn có Đồi Cát, nơi từ bao năm qua đã trở thành đề tài sáng tác của nhiều nghệ sĩ nhiếp ảnh. Ngoài các bãi biển và cồn cát, khu vực này còn có nhiều cảnh đẹp như suối Tiên, lầu Ông Hoàng, tháp Chàm Pô Sha Nư. Dọc bãi cát ven biển là các làng du lịch, các khách sạn, biệt thự và nhiều công trình thể thao, giải trí.

Khu du lịch sinh thái Đồi Sứ

Đây là khu du lịch sinh thái đầu tiên được xây dựng theo quy hoạch tổng thể phát triển du lịch của huyện Hàm Thuận Nam. Nằm ở một góc của tam giác TP Hồ Chí Minh - khu công nghiệp Bình Dương - Hàm Thuận Nam. Đồi Sứ rất thuận tiện cho kỳ nghỉ cuối tuần.

Khu du lịch có tổng diện tích 14ha, trong đó khoảng 10ha là rừng phi lao, những đồi cát, một con đường xây bằng gạch chạy trên đồi cát được gọi là Tiểu Vạn Lý Trường Thành nhằm tạo cảnh quan sinh thái, khuôn viên còn lại xây dựng cơ sở hạ tầng có diện tích 8.000m². Hiện tại, Đồi Sứ có 6 phòng Deluxe, 24 Bungalow và 10 phòng Standard được

trang bị đủ tiện nghi. Đặc biệt trong tổng số 24 Bungalow có 10 Bungalow làm bằng gỗ theo kiểu nhà sàn của dân tộc Mường – Việt Nam. Ngoài ra, khu du lịch còn có một khu vườn bảo tồn rộng 3.000m² nuôi các loại thú như hươu sao, nhiều loại chim, gà tây, ngỗng, thỏ... và nhiều loại cây ăn trái như nhãn, xoài, chuối. Du khách có thể đi dạo và chụp hình trong vườn với các loài thú.

Khi mặt trời còn le lói chân trời, du khách có thể rong ruổi trên chiếc xe đạp thể thao hay chễm chệ trên yên ngựa đến thăm mũi Khe Gà (còn gọi là Kê Gà) cách đó chừng 3km - nơi có ngọn hải đăng 100 tuổi. Bãi biển riêng biệt, sóng biển yên ả, không có đá ngầm và nước xoáy, du khách có thể câu cá, thư giãn hoặc thưởng thức ánh trăng dát vàng trên mặt biển tĩnh lặng, bên ánh lửa bập bùng.

Nếu muốn, du khách có thể đi dọc bãi biển thêm 50km để đến Mũi Né (Phan Thiết) hay trở về Vũng Tàu để tạo một tour du lịch khép kín. Có thể nói, Đồi Sứ đã đánh thức tiềm năng vùng đồi cát hoang vu, tinh khiết thấp thoáng sau cánh rừng phi lao thơ mộng.

Ẩm thực Bình Thuận - Đậm đà những hương vị truyền thống

Những món ăn đặc sản ở Bình Thuận

Nói đặc sản là muốn nói món ăn riêng của Bình Thuận không thấy ở nơi khác, hoặc có nơi làm được nhưng không thể ngon bằng. Món ăn đặc sản của Bình Thuận không phải là món ăn sang trọng, chỉ là món thông thường nhưng nhờ chế biến khéo léo theo kỹ thuật truyền lại nhiều đời mà trở thành ngon miệng đối với mọi người. Kể ra Bình Thuận có nhiều món ăn đặc sản. Nhưng nhắc đến, người ta nhớ ngay món bánh tráng nướng quệt mắm ruốc ở khu vực Ngã ba Phan Rí Cửa (Tuy Phong) hay món bánh hỏi lòng heo ở chân cầu Xóm Lụa (thị trấn Phú Long)... Và nếu nói không ngoa, có lẽ cả nước, nhất là dân Sài Gòn sành ăn ngày trước, khi nói tới Phan Thiết là nhắc nhớ ngay tiệm cơm Hai Mọi nổi tiếng ở phường Đức Nghĩa. Chủ tiệm có cái tên gọi bình dân ấy trạc tuổi trung niên, đầu búi tó, thường chơi môn đá gà. Ông không trực tiếp đứng bếp mà chỉ theo dõi chỉ đạo kỹ thuật nấu nướng. Tiệm ăn bày biện rất bình thường nhưng hai món ăn khắp nơi đều nghe tiếng, đó là canh chua và sườn xào chua ngọt. Tiệm ăn nào lại chẳng có mấy món này, nhưng hơn nhau ở chỗ món canh chua Hai Mọi cũng nấu cá dứa hoặc cá sữa, cá bóp với bạc hà, giá, me mà húp nghe thơm ngọt lạ thường; còn món sườn xào thì với nước sốt chua ngọt tuyệt vời đó thấm lên thịt ăn không biết chán, đặc biệt sườn lại mềm có thể nhai rụm cả xương. Ngoài ra, còn mấy món ăn khác được nhiều người ưa thích như thịt bò bóp dấm, cá bao bột và cơm cháy tẩm mỡ...

Đến đất Bình Thuận, ai cũng muốn thưởng thức món ăn đặc biệt có tên bánh căn thường thấy có mặt chỉ ở 3 vùng Tam Phan cũ (Phan Rang, Phan Rí, Phan Thiết). Chưa có thứ bánh bình dân nào được mọi người già trẻ, trai gái ưa thích như bánh này, rất giản dị mà độc đáo. Trước tiên hãy nói về cách làm bánh. Chất liệu là gạo ngâm có bỏ thêm ít cơm nguội (để bánh được xốp) và xay thành bột lỏng. Lò bánh là một mặt tròn bằng đất nung; tùy lò nhỏ, lớn, trên mặt khuôn có 8 đến 12 lỗ đặt các chén đất nung rất dẹt; bên dưới đó hồng than hừng. Mỗi lò do một phụ nữ lo việc đổ bánh, cạy bánh với đôi tay thuần thục, khéo léo. Bột múc đổ vào từng khuôn nhỏ rồi đậy nắp lại. Vài phút sau, mở nắp thử xem

bánh chín, dùng miếng sắt nậy lấy bánh ra. Mặt bánh úp mặt vào nhau thành cặp đem bày lên dĩa. Ăn bằng cách dầm bánh vào nước chấm làm bằng nước mắm ngon pha loãng với tỏi ớt giã nát có trộn xoài sống hay khế chua xắt nhỏ, và không quên đổ thêm vài muỗng mỡ nước cùng tốp mỡ. Cũng có người thích ăn bánh cùng với nước cá kho; còn bày vẽ thêm có trứng vịt luộc hay xíu mại. Lò bánh căng thường đông khách vào lúc sáng là khi được kéo ghế ngồi bên lò, vừa chờ cạy bánh nóng vừa gợi chuyện vui với ai yêu thích món bánh quê hương đó.

Một món ăn đặc sản khác của Bình Thuận được gần xa nhắc tới mỗi khi về tỉnh này, đó là món gỏi cá. Có nhiều kiểu ăn gỏi: khô, trộn và cá chan nước... Nhưng đã nói gỏi cá phải là món ăn làm bằng cá sống của các loại mại, trích, rựa, bóp, đối.

Người ta thường thưởng thức món gỏi sanh cầm với loại cá nhỏ có vảy còn tươi nhai với muối, cộng hành, trái ớt và thêm hớp rượu nồng; nhưng thứ gỏi này không phải ai cũng dễ ăn và thấy ngon.

Gỏi cá Bình Thuận ăn thích hơn ở chỗ cũng là cá sống nhưng được tái chín mà không phải qua lửa. Làm gỏi ngon hay không còn do biết chọn cá, bóp cá và pha chế nước chấm hoặc nấu nước lèo. Cá đồng có thể làm gỏi nhưng không bằng cá biển thuộc loại mình nhỏ trắng thịt, ngon nhất là cá mai. Cá làm gỏi được lọc bỏ xương, thịt cá đem rửa nhiều lần bằng nước ấm khoảng 40 – 50 độ hoặc ngâm bằng nước chua của phèn, dấm, chanh, me; sau đó đem rửa và để ráo nước, bóp thành vắt. Gỏi cá có loại nước chấm đặc biệt của nó gồm nước mắm thật ngon với ớt, tỏi đâm nhuyễn bỏ vào cay thơm, chất chua thì bằng me chín, lại có vị béo ngọt nhờ vào kẹo đậu phộng cộng với chuối sứ chín giã nhỏ. Tất cả pha trộn trở thành thứ nước chấm không chê được khi bết thấm vào cá gỏi. Thêm nữa, hương vị của gỏi cá sẽ giảm mất nếu không có các loại rau thơm như diếp cá, húng lũi, đọt xoài, ngò tàu... Tất nhiên, muốn bữa gỏi cá được đậm đà, nhớ lâu, không thể thiếu chút rượu kèm theo; nhưng không nên mãi quá chén mà làm loãng mất hương vị gỏi cá.

Lại thêm món đặc sản thịt dông, một loại bò sát ở hang sinh sản tại vùng đồi cát trải dài dọc biển hàng trăm cây số. Con dông mình dài tính từ đầu đến mút đuôi khoảng 5 tấc, thân rộng cỡ bốn ngón tay; loại lớn gọi là dông thềm nặng trên nửa ký. Bắt dông không dễ, phải có kinh nghiệm, kỹ thuật lành nghề; bằng nhiều cách như bẫy, dò, câu, đào... Người đào bắt giỏi từ sớm đến tối mới được chừng 20 con. Mùa dông bắt đầu từ tháng 5 âm lịch trở đi khi đã sa mưa, đến tháng 8, tháng 9 là cao điểm. Hình thù con dông trông có vẻ kỳ dị với các vằn đen đỏ dọc dài hai bên sống trắng ngon chẳng kém thịt gà, xương nhỏ lại giòn, rất dễ chế biến. Đơn giản nhất là đốt lửa nướng dông rồi xé từng mảnh thịt chấm muối ớt ăn tại chỗ là đủ ngon. Các món dông chế biến quen thuộc của người Bình Thuận gồm thịt dông bằm làm chả hoặc làm gỏi với lá lành ngạnh, lá cốc chua; thịt dông kho gừng ớt, dông nấu canh chua với lá me non hay bằm vo viên nấu với dưa hồng... Và không gì ngon hơn vào những ngày mưa dầm được thưởng thức món bánh xèo thịt dông đổ chảo.

Ở Bình Thuận, món ăn đặc sản từng vùng cũng được nhắc đến là vịt "thả dầm" ở Bắc Bình, ếch òn xào ở Hàm Thuận lúc bắt đầu mưa, ghẹ luộc chấm muối ớt ở các làng biển...

Những món ăn nên thử ở Bình Thuận

Bánh canh chả cá

Điểm hấp dẫn của bánh canh chả cá Phan Thiết là ngoài những miếng chả cá chiên óng

ả, miếng chả cá hấp ngọt mềm là những sợi bánh canh sợi nhỏ, rời có màu trắng sữa. Điểm thứ hai là nếu thưởng thức món ăn này tại đây, bạn đừng quên thử cách kết hợp lạ giữa bánh mì và nước dùng của người dân nơi đây.

Bánh căn

Được nướng chín bởi những chiếc khuôn làm từ gốm Bàu Trúc, bánh căn vừa mang hơi thở của vùng đất nắng gió, vừa mang hương vị của biển thông qua phần nhân hải sản hấp dẫn. Cũng như bánh căn Phan Rang, bánh căn Phan Thiết cũng quyến rũ du khách ở sự phong phú của hàng loạt loại nước chấm khác nhau.

Lòng heo bánh hỏi Phú Long

Nếu các vùng khác, món dọn kèm của bánh hỏi thường là nem nướng, thịt heo thì khi đến Bình Thuận, cụ thể là thị trấn Phú Long, huyện Hàm Thuận Bắc, bạn sẽ bất ngờ với sự kết hợp không giống ai giữa bánh hỏi và lòng lợn. Nghe có phần đơn giản, song để tạo thành món "ai ăn cũng nhớ", người đầu bếp phải rất kỳ công trong hàng loạt khâu chế biến bánh hỏi, cách luộc lòng đến tỷ lệ cân đối giữa các thành phần trong chén mắm me dọn kèm.

Gỏi cá

Gỏi cá Phan Thiết được chế biến từ những loài cá có sẵn như cá mai, cá suốt hay cá đục. Gỏi cá rất dễ làm nên các quán thường cạnh tranh nhau ở cách xử lý hay cách gia giảm mùi vị, nguyên liệu đi kèm. Một đĩa gỏi cá ngon phải đạt đủ chuẩn chua, cay của ớt, của hành tây ngâm giấm, tươi ngon của cá, cả cái giòn của những sợi rong tuyết đi kèm.

Cá lồi xối mỡ

Cá lồi xuất hiện nhiều nhất là vào các tháng 7-8-9 âm lịch và thường có trọng lượng từ 0,5 – 5kg. Theo mẹo vặt của các bà nội trợ thì cá lồi lớn nhiều thịt và ngọt hơn cá lồi nhỏ.

Có thể chế biến nhiều món ngon từ cá lồi như nấu canh chua, kho tỏi, tiêu hay ớt, nhưng hấp dẫn nhất vẫn là món cá lồi xối mỡ. Ngoài điểm nhấn độ ngọt, tươi của cá, nước mắm me với vị béo của gan cá cũng mê hoặc thực khách không kém.

Bánh quai vạc

Tại Bình Thuận, bánh quai vạc không chỉ được bày bán tại các chợ, các con đường lớn nhỏ mà bạn còn dễ dàng thưởng thức ở các bãi biển của vùng đất này như Mũi Né, Hòn Rơm... Bánh quai vạc thu hút du khách ở lớp bột trong veo, dai mịn, com tôm lột đỏ au hấp dẫn. Song yếu tố khiến du khách muốn ăn lại lần nữa chính là chén nước mắm được pha chế từ loại mắm nổi danh của địa phương hay miếng chả cá hấp dai, mịn.

Răng mực nướng

Lúc trước, phần này của con mực thường được bỏ đi, sau đó vài người thử dùng để chế biến món ăn. Ngày nay, nó trở thành đặc sản địa phương cũng như món quà vặt quen thuộc của đời học sinh. Điểm hấp dẫn của món ăn này không nằm ở tạo hình mà là ở vị dai, giòn nhấn nhá cùng bánh tráng nướng, tương ớt vui miệng.

Bánh tráng nướng mắm ruốc

Bánh tráng nướng không lạ, mắm ruốc càng không nhưng cách nướng kết hợp hai

nguyên liệu này ở Bình Thuận khiến du khách "tròn xoe mắt". Bánh tráng dùng cho món ăn này là bánh tráng gạo, tráng mỏng điểm xuyết thêm vài hạt mè đen. Khi có khách yêu cầu, người bán sẽ lấy bánh tráng, trét lên một mắm ruốc, rồi thêm trứng cút thái múi cau, nem, chả cá, hành hoa... nướng trên lửa than nhỏ. Khi bánh chín đến một độ nhất định, đầu bếp sẽ dùng một thanh tre nhỏ, cuộn từ từ thành một chiếc kèn nhỏ sao cho các nguyên liệu đều nằm gọn trong cái cuốn bé xinh ấy.

Bánh tráng chấm mắm ruốc

Có hai cách phối vị cho món ăn này. Một là sự giao hòa giữa bánh tráng nướng chín, nhúng nước, rau sống, thịt hay cá, mắm ruốc cho món cuốn chấm. Một là chấm hẳn miếng bánh tráng nướng giòn tan, thơm lừng vào chén mắm ruốc cay nhẹ, thơm đậm. Mỗi cách có một cái thú khác nhau và tùy thuộc vào hoàn cảnh khác nhau. Song nhìn chung, vị thơm của món mắm vốn đậm vị và cái giòn tan, thơm lừng của bánh tráng nướng sẽ mang đến cho bạn hồi ức khá ngọt ngào.

Khoai lang hầm

Nếu giới trẻ xem khoai lang hầm như một món ngon, lạ, độc thì với những thực khách cao tuổi, món ăn này nhắc người ta gợi nhớ đến khoảng thời gian nghèo đói với ước mơ cháy bỏng về nồi cơm trắng. Cách chế biến món ăn này cũng lạ. Khoai lang phơi thật khô, cho vào nồi hầm kỹ. Khi khoai đã chín mềm và tơi ra thì cho đường cục đã được chặt nhỏ vào nồi, trộn đều. Công phu như thế nhưng giá của món ăn này cực rẻ, từ 3.000 – 5.000 đồng/gói. Thêm một điều lạ là dù ăn nóng hay nguội, món ăn này luôn gợi người ta nhớ đến mùi hương của nắng, của gió.

Các món từ dông

Dông hay nhông là một trong những đặc sản nổi tiếng của Bình Thuận. Có rất nhiều cách chế biến món dông song ngon nhất là dông nướng muối ớt (để nguyên con hay chặt nhỏ tùy kích thước). Loại bò sát này ghi điểm ở những thớ thịt trắng phau, vị săn chắc cùng vị ngọt, thơm lạ. Giá các món dông dao động từ 100.000 – 500.000 đồng. Ngoài các món kể trên, bạn cũng đừng bỏ qua các món như bánh bò, xôi vò bánh phồng, bánh mì xíu mại, mì Quảng, bánh xèo, bánh bèo, gỏi ốc giác, bún bò, bánh rế...

2. ĐẤT VÀ NGƯỜI ĐỒNG NAI - DẤU ẤN DU LỊCH VÀ VĂN HÓA ẨM THỰC

Du lịch Đồng Nai - Những bước chân không mỏi

Rừng Thác Mai

Cách TP. Hồ Chí Minh không xa, trên ranh giới giữa hai tỉnh Bình Thuận, Đồng Nai, thác Mai là một địa điểm thiên nhiên kỳ thú, còn lưu giữ được vẻ hoang sơ, rất thích hợp cho chuyến đi ngắn ngày của người dân thành phố.

Thác rất lớn, có chiều dài khoảng 2km, diện tích mặt nước và bãi đá ước tính 500 ha, được hợp thành từ vô số dòng suối, thác và sông con. Dạo chơi ở khu vực này bạn sẽ thấy

một thác Mai gai góc, lởm chởm và bí hiểm... Nước cứ nối tiếp nhau xô vào đá, còn đá cũng nối tiếp nhau trùng điệp, chừng như dòng thác không có chỗ tận cùng.

Khu vực thác tắm nằm ở phía trên dòng chảy. Ở đây, có chỗ nước không sâu, dòng chảy hiền hòa, êm ả giữa những tảng đá tròn trịa. Tiếng nước nhè nhẹ nghe như reo bên mạn thuyền. Cũng có đoạn rộng mênh mông, gập ghềnh đá và nước tung bọt trắng xoá.

Đặc biệt ở đây có những tảng đá dài lõm ruột ở giữa như thuyền độc mộc, mà nước theo những kẽ nhỏ vẫn có thể ra vào. Hai, ba người có thể nằm chơi thoải mái như trong một "khoang thuyền" vậy. Khách cũng có thể chiêm ngưỡng những tảng đá to có hình các con vật như voi, gấu, rùa, ếch...

Động Kim Quy, còn gọi là Tam Sơn Nhất Động luôn là nơi thu hút sự chú ý của du khách. Sâu trong động có những tảng đá hình thù kỳ lạ, có 6 đường hướng lên trời và ba đường hướng xuống đất, nên được đặt tên là Tam Thiên Địa - Lục Thiên Đình.

Vẻ đẹp thác Mai được tăng thêm nhiều lần vào mùa hoa nở. Ở đây có rất nhiều loại mai rừng và lan rừng, như Thủy Tiên, Ngọc Điểm và Trường Kiếm... Dọc thác còn vô số loại trái cây, nhiều nhất là xoài mút và hồng. Ngoài các loại thú rừng như: gà rừng, heo, nhím, chồn, dưới thác có nhiều loại cá, đáng nói nhất là cá lóc đá. Loại cá này thường có màu xanh, to con, thịt ngon và.

Trên đường về, du khách có thể ghé thăm bàu nước sôi cách đó không xa. Tại đây có mạch nước nhiệt độ lên đến 70-80^{0}C, nước không có mùi, tắm và rửa mặt rất dễ chịu.

Khu du lịch Bửu Long - Hồ Long Ẩn

Nằm trong thành phố Biên Hòa (Đồng Nai) cách TP HCM chừng 25 km, với phong cảnh hữu tình, thiên nhiên ban tặng nhiều lợi thế, có thể nói Bửu Long là thắng cảnh có một không hai ở miền Đông Nam bộ. Năm 1990 khu du lịch Bửu Long đã được Bộ Văn hóa công nhận danh thắng quốc gia.

Cách trung tâm thành phố Biên Hòa 6km, khu du lịch Bửu Long được xây dựng quanh một hồ nước nhân tạo do khai thác đá. Đó là hồ Long Ẩn, hồ rộng hàng chục héc ta. Có thể nói hồ Long Ẩn là một bức tranh thu nhỏ của Hạ Long. Vô số vách đá soi bóng trên mặt nước xanh tạo cho hồ vẻ đẹp hấp dẫn trong một cảnh sắc thiên nhiên mỹ lệ: núi cao, hồ rộng, hài hòa với các công trình kiến trúc nghệ thuật mang dấu ấn tôn giáo của nhiều thời đại.

Đến Bửu Long, du khách sẽ lần lên ốc đảo cao 35 m nằm giữa lòng hồ, nơi quần tụ của hàng chục loài chim quí hiếm, du ngoạn trên mặt hồ bằng tàu thủy, hoặc Pédallo Thiên Nga, tham quan con rồng đá phun nước khổng lồ, các tiểu cảnh nàng tiên cá, nhà rông... của công viên Khổng Long khánh thành từ tháng 2 năm 1995.

Cạnh hồ là hai ngọn núi thấp, trên núi Bửu Long có ngôi chùa cổ Bửu Phong nổi tiếng nằm thấp thoáng sau cây bồ đề lớn; có hang đá Long Sơn Thạch Động hình dạng giống hàm ếch với nhiều nhũ đá rủ xuống đầy vẻ huyền bí. Sau khi tham quan hồ, leo núi vãn cảnh chùa, vui thú với các trò chơi trên mặt nước, du khách còn có thể kết hợp về thăm làng bưởi Tân Triều nổi tiếng, tham quan nghề đục đá truyền thống mang dấu ấn nghệ thuật điêu khắc cuối thế kỷ XVII thuộc miền Lưỡng Quảng, Trung Hoa của một cộng đồng nhỏ người Hoa sống gần hồ.

Bửu Long với hồ Long Ẩn là nơi hấp dẫn khách du lịch muốn dã ngoại tìm đến thiên

nhiên trong một ngày nghỉ thư giãn.

Rừng quốc gia Nam Cát Tiên

Nam Cát Tiên là tên gọi một vùng đất nằm gọn trong đoạn uốn khúc của sông Đồng Nai, toạ lạc ngay trên ranh giới của cả 3 tỉnh Đồng Nai, Bình Phước và Lâm Đồng. Còn khu rừng cấm Nam Cát Tiên là phần chót và cao nhất của huyện Tân Phú (Đồng Nai) có diện tích 36.000ha, đại diện cho cả hệ thực vật và động vật Nam bộ.

Khu rừng có cảnh thiên nhiên đa dạng: vừa có đồi, vừa có bãi ven sông, vừa có các trảng rộng lớn bằng phẳng, lại có các dòng chảy dốc. Vào mùa mưa các dòng suối hiền lành trở thành các dòng thác, nước đổ trắng xóa trên các triền đá lớn. Nhiều đoạn thác quanh co, lượn khúc tạo ra những bãi cát vàng rộng như các bãi tắm tự nhiên. Tục truyền, nơi đây có nàng tiên thường xuống hạ giới để vui đùa và tận hưởng dòng nước trong mát, nên được gọi là "Nam Cát Tiên".

Giữa dòng sông rộng lớn nổi lên các hòn đảo chạy dài theo con nước. Trên đảo, cây cổ thụ mọc xen với đám cỏ rộng có thể làm nơi cắm trại, đốt lửa đêm lý tưởng. Dọc ven sông, theo lộ chính về phía tay trái là toàn bộ các kiểu rừng già, hỗn giao của các loại cây gỗ quý: gõ, giáng hương, trắc, cẩm lai, gụ... Bên phải của con đường rừng là thác trời, một ghềnh thác kỳ thú nhất của Nam Cát Tiên. Tiếp tục băng rừng, qua các thung lũng sâu sẽ đến Bàu Sấu, nơi chứa nước rộng nhất, nằm ở khu trung tâm của rừng cấm Nam Cát Tiên. Lòng bàu chứa nhiều loại cá, đặc biệt có cả cá sấu nước ngọt. Ven bàu là nơi tập hợp của nhiều đàn chim lớn như công, trĩ, gà lôi, sến, giang, mòng két, le le, cù đen...

Nam Cát Tiên không những có cảnh quan ngoạn mục, lại nằm trong khu vực chuyển tiếp của khí hậu miền núi và đồng bằng nên Nam Cát Tiên có một dạng khí hậu độc đáo. Cùng với địa hình có sông suối bao bọc làm cho khu rừng già vừa được giữ nguyên vẹn, vừa trở thành nơi qui tụ hầu hết các kiểu rừng đồng bằng Nam bộ. Đây là khu rừng nguyên sinh tiêu biểu cho hệ sinh thái rừng ẩm nhiệt đới vùng thấp. Rừng có nhiều cây cổ thụ như bằng lăng, gỗ đỏ; hơn 600 loài thực vật, hơn 100 loài cây gỗ quý, hàng trăm loại cây dược liệu, hơn 60 loài hoa phong lan...

Về động vật có 240 loài chim, có những loài chim quý hiếm như trĩ lông đỏ, cò quắm xanh, tê giác một sừng, voi...

Các nhà khảo cổ học mới phát hiện một đền thờ vật linh thuộc nền văn hóa Phù Nam trên đỉnh ngọn đồi A1 (xã Quảng Ngãi, huyện Cát Tiên, Lâm Đồng) tại khu vực đầu nguồn sông Đồng Nai. Đó là khu đền thờ được xây bằng gạch thô, bệ, khung diềm cửa, cột trụ bằng đá xanh granit chạm trổ hoa văn, các Linga bằng vàng hoặc bằng vàng bịt bạc, một Linga - Yoni cao 2,1m, đường kính 0,7m bằng đá xanh mài bóng, lớn nhất Đông Nam Á cùng hơn một trăm miếng vàng có khắc hoạ hình ảnh sinh hoạt thời đó: các vũ nữ, chiến binh, voi, bò, hoa sen... Đây là công trình khảo cổ có giá trị văn hóa, lịch sử và tín ngưỡng lớn để có thể xác định được sự tồn tại, nguồn gốc của một vương quốc đã bị lãng quên hơn 1.300 năm.

Rừng Nam Cát Tiên cách Tp. Hồ Chí Minh 160km sẽ là một tuyến điểm du lịch sinh thái và văn hóa hấp dẫn của vùng miền Đông Nam bộ.

Mộ cổ Hàng Gòn - Độc đáo Mộ cổ bằng đá 2000 năm tuổi

Mộ Cổ Hàng Gòn là một di tích văn hóa đã được xếp hạng, tiêu biểu cho nền văn hóa

cổ đại xuất hiện cách đây khoảng hơn 2.500 năm. Mộ cổ Hang Gòn do ông Bouchot J. một kỹ sư cầu đường người Pháp phát hiện vào năm 1927 khi mở đường liên tỉnh số 2 nối Long Khánh và Bà Rịa.

Mộ cổ có kiến trúc gồm hai hàng trụ đá bao quanh một hầm mộ. Có 10 trụ đá cao từ 2,5-3 m. Hầm mộ có dạng hình hộp kích thước 4,2 x 2,7m và cao 1,6m. Nét đặc biệt của ngôi mộ cổ là được ghép bởi những tấm đá hoa cương nặng hàng tấn, riêng nắp mộ ước tính khoảng 10 tấn. Có nhiều phiến đá lớn bằng phẳng, xếp cân đối, tinh vi, khoa học, biểu trưng cho nền văn minh của người xưa. Ngôi mộ này là một trong những di tích tiêu biểu cho loại hình "DOLMEN" ở Đông Nam Á và NBSP.

Từ năm 1992, mộ cổ Hàng Gòn được trùng tu và xây tường bảo vệ, lát gạch quanh hầm mộ để chống xói mòn và trồng nhiều cây xung quanh.

Đây là ngôi mộ cổ nhất và có quy mô nhất tại Việt Nam còn được bảo tồn đến ngày nay. Mộ cổ Hàng Gòn nằm ở xã Xuân Tân, huyện Xuân Lộc, trên độ cao 250 m về phía tây tỉnh lộ 2 (Long Khánh đi Bà Rịa), cách thành phố Biên Hòa 80km

Chợ Huế ở Đồng Nai

Hồi mới xa quê, tôi nhớ đến nao người. Ăn gì cũng thấy thiếu vị cay của ớt, vị thơm của ruốc. Một người bạn dạy cùng trường biết được điều đó bèn bảo tôi: "Tưởng gì, thèm ăn món Huế hả? Mai đi với tớ !".

Theo chân người bạn, tôi đến chợ Quảng Biên thuộc huyện Thống Nhất của Đồng Nai. Vào chợ, tôi có cảm giác như đang đứng ở giữa chợ Bến Ngự hay An Cựu của Huế.

Người bán và người mua đều nói giọng Huế. Hàng hóa ở đây cũng "rất Huế".

Bạn có thể bắt gặp ở đây những hũ tôm chua đỏ au những ớt là ớt (mà người Nam thì "hổng dám đâu"). Bà bán ruốc với cái chậu đầy vun có ngọn và cứ luôn miệng: "Đảm bảo ruốc Huế trăm phần trăm". Hàng rau sống không chỉ có khế chua, chuối chát mà còn có vả nữa (móm ăn kèm với thịt ba chỉ, tôm chua). Tôi hỏi chị bán hàng: "Ở đây cũng có vả sao chị?". "Đâu có, đem từ Huế vô đó!".

Những chuỗi hạt sen khô treo trên cao gợi nhớ hồ Tịnh Tâm. Những chiếc nón bài thơ mỏng mảnh làm tôi hơi ái ngại. Thời tiết trong này đâu có "dịu dàng" như Huế, e rằng... Như đóán được ý nghĩ của tôi, chị bán hàng đon đả: "Nón Huế bền lắm em nợ. Ngó rứa chứ đội được lâu lắm đó. Một ngày chị bán được vài chục cái là chuyện thường".

Đến hàng đồ ăn thì từ ram ít, nậm, lọc, bánh ướt đến những chén chè xanh đánh đều có cả. Và nhiều nhất có lẽ vẫn là: Bún bò Huế. Bạn có thể gặp bất cứ nơi nào ở đất Đồng Nai này bảng hiệu "Bún bò Huế", nhưng ăn vào- nếu là người Huế bạn sẽ thất vọng, vì cái váng đỏ nổi lên kia không phải là ớt để bạn vừa ăn vừa hít hà đến đổ mồ hôi hột. Nó chỉ là màu của bột hạt điều (đào lộn hột) mà thôi. Nhưng ăn bún ở chợ Quảng Biên thì bạn sẽ có được cái vị độc đáo ấy.

Phong cách mua bán ở đây cũng rất Huế. Họ đòi thách không thua gì chợ Đông Ba. Chợ mà. Họ mời mọc khiến cho bạn khó lòng bỏ đi dù biết mua hớ đôi ba ngàn.

- Răng? Ưng chưa? Chị gói hỉ?

Rồi thì:

- Lần sau nhớ ghé hàng chị nghe em!

Người Huế vào lập nghiệp ở Đồng Nai rất đông. Họ là những người đi kinh tế mới cũng có; những người di dân tự do vào lập nghiệp cũng có. Nhưng hầu hết họ đều cần cù chịu khó và khá thành đạt nơi đất khách quê người. Dù ở nơi đâu, với công việc gì, điều đáng trân trọng ở họ là vẫn giữ được nét Huế trong cách sinh hoạt.

Đảo Ó - Đảo Đông Trường

Đảo Ó và đảo Đồng Trường là hai hòn đảo nằm giữa lòng hồ Trị An (huyện Vĩnh Cửu, tỉnh Đồng Nai). Đó là một điểm du lịch sinh thái gần Thành phố Hồ Chí Minh, rất hấp dẫn bởi sông nước, rừng, cây, hoa lá, đặc sản tuyệt vời. Từ Thành phố Hồ Chí Minh, theo quốc lộ 1A hướng về Đồng Nai, đến ngã ba Trị An thì rẽ trái, đi 8km nữa đến trung tâm thị trấn Vĩnh An (huyện lỵ Vĩnh Cửu) rồi đến bến thuyền Đồng Trường. Sau 30 phút thưởng thức thú ngồi thuyền rong chơi trên hồ Trị An, bạn sẽ đặt chân lên đảo Ó.

Nằm giữa lòng hồ, cách đất liền không xa, nhưng đảo Ó như một ốc đảo tách biệt. Trên diện tích 2,2ha nay, Công ty du lịch Đồng Nai đã khéo phối hợp cảnh sắc thiên nhiên mà tạo dựng một khu du lịch tuyệt đẹp.

Đặt chân lên đảo, du khách thật bất ngờ trước khung cảnh cây lá xanh tươi, trăm hoa khoe sắc. Con đường vòng quanh đảo khi thì rợp bóng cây cao, khi thì chập chờn bướm hoa và gió lộng. Bãi cát cuối đảo sóng vẫn vỗ về cũng là nơi bạn có thể đắm mình vui đùa trong làn nước hồ trong xanh và mát mẻ. Ở đây có một máng trượt nước cao 15m cho những ai thích tìm cảm giác mạnh. Ngoài ra, còn có các trò vui chơi như đi ca nô, mô tô nước, phóng phi tiêu, đánh cờ...

Buổi trưa, nhà hàng đãi bạn món đặc sản: cá lăng nấu canh chua và cá lăng kho tộ. Cá lăng tươi chong mới bắt lên từ hồ Trị An, thịt thơm, ngọt và béo. Cơm trưa xong, bạn chọn một chiếc võng dưới bóng cây râm mát nằm đung đưa theo làn gió sông ngọt mùi cây cỏ, ru giấc ngủ bằng tiếng chim hót và tiếng sóng vỗ dạt dào.

Nét độc đáo của hai ốc đảo này là gần TP.HCM (khoảng 70km), tiện cho du khách muốn đi du lịch trong hai ngày nghỉ cuối tuần (có thể sáng đi chiều về, hoặc ở qua đêm). Đến đây bạn sẽ được đắm mình vào thiên nhiên trong lành, yên ả và của mênh mông sông nước.Nếu muốn nghỉ qua đêm, đã có những nhà nghỉ rất đẹp ẩn mình dưới rừng cây bên mé đảo hoặc trên đồi cao trông xuống toàn cảnh hồ. Còn gì bằng nếu được đón trăng lên trên đảo!

Thác Ba Giọt

Thác Ba Giọt thuộc địa phận xã Phú Hòa, huyện Đinh Quán, tỉnh Đồng Nai, cách TPHCM khoảng 130 km.

Theo Quốc lộ 20 TPHCM - Đà Lạt, vừa qua cầu La Ngà đến km 107, các bạn sẽ gặp một đường lớn bên trái. Đường này dẫn đến một bến phà nhỏ. Qua phà, quẹo phải, hỏi thăm đường vào thác sẽ được chỉ dẫn đến tận nơi. Đường "du lịch" đến thác khá khó đi, khách phải gởi xe, rồi vượt một đoạn đường bộ lau sậy um tùm, lội qua một dòng suối nước ngập tới đầu gối, rồi vượt qua vài co dốc.

Khi vừa thấm mệt và có ý muốn quay về thì thác sẽ đột ngột hiện ra bất ngờ, như một phép lạ làm tan biến mọi nỗi mệt nhọc. Thác có tên là Thác Ba Giọt, vì đổ xuống theo ba dòng nước. Nhìn từ xa ba dòng chảy quả có dáng dấp của ba giọt nước. Đây là một thác lớn có thể so sánh tầm cỡ với những thác ở Đà Lạt. Nhưng thác không làm du khách có cảm

giác mình đang ở Đà Lạt mà lại làm du khách liên tưởng tới... Vũng Tàu. Với bờ cát thoai thoải, nhìn những con sóng bạc đầu xô vào bờ từ dòng nước chảy mạnh, có lúc chúng tôi nghĩ là nước thác sẽ... mặn!

Quanh thác và đặc biệt ngay giữa dòng nước có nhiều khóm hoa cao quá đầu người. Hoa đủ màu lung linh trên mặt nước bạc. Thác không có nhà dân, chỉ có vài túp lều của người đánh cá. Các bạn có thể mượn lưới và học cách đánh cá của những thanh niên chất phác ở đây. Người dân địa phương cũng có nói với chúng tôi rằng đi ngược dòng chảy không quá xa sẽ còn nhiều con thác nữa...

Thác Giang Điền

Nằm trong địa phận xã Giang Điền, huyện Thống Nhất, tỉnh Đồng Nai, thác Giang Điền hiện nay được xem là điểm dã ngoại sinh thái cuối tuần khá mới mẻ và hấp dẫn du khách (nhất là các bạn trẻ đi picnic) từ TP.Hồ Chí Minh và các vùng lân cận tìm đến. Để đến được thác Giang Điền, có thể xuất phát từ TP.Hồ Chí Minh đến ngã ba Vũng Tàu, rẽ trái quốc lộ 51, đến ngã ba Thái Lan, rẽ trái chừng 15km là đến thác.

Hoặc từ TP.Hồ Chí Minh theo quốc lộ 1A chạy thẳng đến huyện Thống Nhất, đến chợ Trà Cổ, có ngã ba rẽ phải theo đường đất đỏ, qua cầu Giang Điền gặp ngã ba tiếp tục rẽ trái chừng 1km là đến nơi.

Không kỳ vĩ như những dòng thác ở Tây Nguyên, nhưng do địa thế ở đây rộng, thoáng, con thác trải dài có rất nhiều tảng đá trên đỉnh tạo ra nhiều dòng chảy, tung bọt trắng xóa, rất đẹp. Hai bên bờ suối có rất nhiều hoa dại và bướm, cây cối xanh rì, trông rất thơ mộng.

Có lẽ vì nằm giữa những ruộng lúa xanh ngắt nên có tên gọi là thác Giang Điền. Vào mùa nắng, dòng thác có màu trắng bạc, chảy yên ả hiền hòa. Nhưng vào những tháng giữa mùa mưa, dòng nước chuyển sang màu vàng đục, nước chảy xiết, tiếng nước réo âm vang đến hàng cây số. Nước tung bọt và bốc lên thành tấm màn mờ mờ phủ trên ghềnh thác.

Trước đây, có nhiều cây cổ thụ tán tròn nghiêng bóng xuống dòng thác, chúng ta có thể nằm gối tay trên những thân cây đong đưa trên thác để nghe tiếng thác reo dưới vòm lá mát rượi. Nhưng nay trên thác chỉ còn lại vài cây nhỏ, thay vào đó là những quán lá. Ven dòng và giữa dòng thác, có những tảng đá to, chỗ câu cá lý tưởng. Mặc dù nước chảy mạnh nhưng thác vẫn có rất nhiều cá, đặc biệt là cá lớn. Mùa nắng các bạn có thể đắm mình trong dòng nước trong veo mát lạnh.

Dòng suối từ chân thác chảy ngoằn ngoèo dưới tán cây xanh tạo nên một khung cảnh khá ngoạn mục. Bên suối có nhiều nhà tranh nhỏ, tình hình an ninh ở khu vực tương đối bảo đảm. Các bạn có thể dạo chơi trên con đường dọc theo chân thác trong một đêm trăng để thưởng thức cảnh "trăng mờ bên suối".

Đến thác Giang Điền bạn tha hồ tắm, tha hồ đắm mình, vũng vẫy trong dòng nước trong vắt, mát lạnh. Có sẵn các nhà chòi dọc theo bờ suối rất mát mẻ.

Sông Ray

Mỗi con sông Việt Nam quê hương đều mang trong mình những kỳ tích hay những huyền thoại. Sông Ray cũng vậy, dòng sông này được mệnh danh "điểm cuối của đường mòn Hồ Chí Minh trên biển"...

Chuyện "dấu chấm đỏ" trên bản đồ

Nếu so với các dòng sông khác của miền Nam thì sông Ray không dài lắm. Nó chỉ khoảng chừng 150km, bắt nguồn từ vùng núi Xuân Lộc (Đồng Nai), chảy qua hai huyện Long Đất và Xuyên Mộc (thuộc tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu) rồi lặng lờ đổ ra đại dương bằng cửa biển Lộc An.

Lộc An là hạ lưu và đồng thời cũng là cửa biển của sông Ray. Cửa Lộc An lại là ranh giới của hai huyện: Long Đất (hữu ngạn), Xuyên Mộc (tả ngạn), đều thuộc tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu. Bên phía Xuyên Mộc có biển Bến Cát - mũi Hồ Tràm, bên phía Long Đất có biển Lộc An - Phước Hải. Vùng biển Bến Cát - Hồ Tràm - Lộc An - Phước Hải trải dài 15km. Ít vùng biển nào của Việt Nam có một địa thế và phong cảnh tuyệt đẹp như nơi này. Ở đây có những dải cát trắng vàng, nhiều đồi cát cao đến 7m, tạo nên những "sa mạc" chạy tít tắp. Thật khó hình dung nơi quá đỗi đẹp, thanh bình hôm nay, ngày xưa lại đã từng được "điểm" thành một "dấu chấm đỏ" trên bản đồ của quân địch. Vì sao vậy?

Do cửa sông Lộc An rộng, độ sâu từ 20 - 30m là lợi thế lý tưởng cho tàu thuyền cập cảng. Hai bên bờ sông có cây cối mọc rậm, không dân cư sinh sống nên dễ vận chuyển, che giấu được vũ khí... Với vị trí chiến lược này mà từ thời Pháp, cửa biển Lộc An đã trở thành tuyến giao thông nối liền giữa miền Bắc và miền Đông Nam bộ. Tháng 9 năm 1946, chiếc tàu chở khí tài đầu tiên của Trung ương từ miền Bắc vào miền Nam đã cập bến Lộc An an toàn. Đến thời Mỹ, Trung ương Cục miền Nam đã quyết định chọn cửa Lộc An làm điểm đón những con tàu chở vũ khí từ hậu phương miền Bắc vào tiếp tế cho chiến trường miền Nam. Nhiều chuyến tàu trong thời gian này đã cập bến an toàn, cung cấp vũ khí cho lực lượng vũ trang ở miền Đông Nam bộ, góp phần làm nên những chiến thắng oanh liệt như Đồng Xoài, Dầu Tiếng, Bàu Bàng, Phước Long...

Khám phá dòng sông

Thật ra, sông Ray nằm cách khu du lịch chỉ một đồi cát chừng 500m. Vì ở đây chưa có dịch vụ thuyền du lịch, nên khi muốn tham quan thuê một chiếc thuyền của ngư dân đánh cá. Khám phá sông Ray có hai hướng, nếu ngược dòng, sẽ gặp khu rừng cấm - rừng nguyên sinh ngập mặn Phước Bửu - Xuyên Mộc. Nơi đây là một "kho tàng" về hệ động thực vật quý hiếm. Rừng có khoảng 200 loài thực vật với nhiều gỗ quý như cẩm lai, căm xe, bằng lăng...; động vật đến hơn 150 loài, nhiều nhất là khỉ, trăn, rắn, chồn, các loại chim rừng...

Hướng xuôi về hạ lưu sông Ray để câu, nướng cá và đặc biệt là phải tận mắt nhìn, chụp hình cửa biển Lộc An đầy huyền thoại. Có thể tổ chức câu cá và mua thêm hải sản của những tàu đánh bắt trên sông, nướng thưởng thức ngay trên khoang tàu, thật vui, đầy thú vị.

Thuyền đến gần cửa biển, bên tay phải bỗng hiện ra một dải cát trắng rộng mênh mông, phẳng lì men theo mé sông rồi bất chợt đâm sầm ra biển như mũi một con tàu, người tài lam như ngày nay.

Phật Tích Tòng Tâm

Một trong những thắng cảnh ở huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai là Phật Tích Tòng Lâm. Đây là quần thể kiến trúc cụm chùa có những nét văn hóa đặc sắc. Trong không gian tràn đầy bóng râm của các cây cổ thụ, du khách cảm thấy lòng mình thanh thản lạ thường.

Điều để lại ấn tượng cho du khách là dòng suối thiên nhiên trong vắt chảy ngang qua chùa. Cũng từ đó mà trước kia hòa thượng tổ sư nảy sinh ý định xây dựng thành một đại già nhiệt ngọn lửa trần tục mỗi khi khách thập

phương dùng đến. Do vậy, không ngẫu nhiên con suối được mang tên suối "giải thoát".

Cảnh quan ở Phật Tích Tòng Lâm càng thêm phần tôn nghiêm bởi cụm tượng nghệ thuật đồ sộ, nhất là ở Bạch Liên tự. Khác với tượng Quan Âm sừng sững trước chánh điện Phật Tích Tòng Lâm, tượng Phật Thích Ca uy nghiêm trên tòa sen, tượng Thiên Thủ Thiên Nhãn diệu kỳ của chùa Bạch Liên được đặt trong các bảo tượng đài. Riêng cụm tượng "lục cảnh động tâm" (cảnh Phật xuất gia, Phật thành đạo, Phật thuyết Pháp...) tạo ra những Phật tích mang ý nghĩa giáo dục sâu sắc. Tất cả các hạng mục công trình đều lấy màu trắng làm nền, tạo nên một vùng không gian thanh khiết. Vì sao không có gam màu vàng truyền thống của cảnh chùa chiền? Ni sư Thích nữ Như Linh, trụ trì chùa Bạch Liên nói rằng, khi còn là cư sĩ, ni sư rất thích bông sen trắng bởi nó là biểu tượng của tinh khiết, vô nhiễm của người chân tu. Về sau, khi hội đủ nhân duyên xây chùa, ni sư đặt tên là Bạch Liên là do vậy. Và cũng không ngờ, cụm tượng Phật tích màu trắng nguyên sơ ở đây đã làm cho Phật Tích Tòng Lâm trở nên độc đáo, có sức hấp dẫn về du lịch, văn hóa. Quả thật, vào những ngày cuối tuần và các dịp đại lễ, Bạch Liên tự ở Phật Tích Tòng Lâm thường là điểm tham gia của du khách. Đến đây, họ cảm thấy thư thái tâm hồn, để lại sau lưng những nỗi lo đời thường.

Như đóa sen trắng nổi lên giữa màu xanh mênh mông của nền trời, Phật Tích Tòng Lâm với ngôi chùa trắng trong rừng tòng làm tăng thêm sắc thái mỹ học trong nghệ thuật kiến trúc chùa ở miền Đông Nam bộ.

Thiền Viện Thường Chiếu

Đi trên Quốc lộ 51 hướng từ Thành phố Hồ Chí Minh đến Vũng Tàu, đoạn cây số 76-77, thiền viện Thường Chiếu nổi bật với dãy hoa giấy đỏ rực trước cửa chùa. Bước qua cánh cổng tam quan uy nghi, hiện lên trước mắt du khách một khuôn viên sân chùa lộng gió, yên bình.

Thường Chiếu là danh xưng của một vị Thiền sư Việt Nam nổi tiếng vào thời Lý. Môn phong của Sư được các thế hệ sau phát triển rực rỡ và chuyển tiếp thành dòng thiền Trúc Lâm Yên Tử đời Trần. Danh Sư vì thế đã trở thành danh xưng của thiền viện Thường Chiếu non một thế kỷ sau.

Theo *Kỷ yếu 25 năm thiền viện Thường Chiếu*, sự ra đời của thiền viện này bắt nguồn từ những năm 1973-1974. Thời điểm ấy, có hai Phật tử ở Cát Lở phát tâm cúng dường thửa đất 52 mẫu tại xã Phước Thái (Thái Thiện cũ) - huyện Long Thành, để Hòa thượng Thích Thanh Từ lập Thiền Trang. Thửa đất khi ấy là một vùng bạt ngàn cỏ tranh cao tới ngực, ở giữa có một dòng suối sình lầy tre gai với dứa gai đan xen nhau. Tháng 10/1974, một ngôi chùa lợp lá tàu vách đất trên nền cao có sẵn bên cạnh cây bồ đề được cất lên, đó chính là thiền viện Thường Chiếu. Hòa thượng Đắc Huyền là Trụ trì đầu tiên. Ngày 15/4/1986, chánh điện Thường Chiếu được xây dựng xong và khánh thành.

Những năm 1990, hàng loạt các cảnh quan khác tại Thường Chiếu được xây dựng, trùng tu như tổ đường, giảng đường, thiền thất và toàn bộ cơ sở nhà tăng, thư viện...

Khu ngoại viện cũng được mở rộng. Năm 1998, tổ đường thiền viện Thường Chiếu được đại trùng tu.

Sau 31 năm hình thành và phát triển, thiền viện Thường Chiếu hôm nay thay da đổi thịt thành ngôi chùa thanh thoát và rợp ngời bóng mát. Ngày xưa hoang dã cây cỏ um tùm, hôm

nay sạch sẽ tôn nghiêm. Xưa đi qua Thường Chiếu với con đường mòn, với chiếâc cầu lắt lẻo vượt qua con suối cỏ dại phủ lấp bờ, với thiền đường vách đất phủ tranh, nay đi qua Thường Chiếu với đường mát thẳng dài, mái ngói đỏ tươi.

Ngoài những kiến trúc cổng tam quan, nội viện, thiền đường, chánh điện, thư viện với những mái ngói cong cong đậm nét xưa cũ, khung cảnh ở đây còn rất quyến rũ. Khuôn viên rộng trồng cây xanh bát ngát khắp mọi nơi. Những ai đã một lần đến thiền viện Thường Chiếu đều không thể quên hình ảnh ngôi chánh điện sừng sững trang nghiêm giữa hai hàng dương xanh mượt. Đứng nhìn từ cổng vào, hàng dương thẳng cao vút đong đưa với tán lá mềm rũ xuống sau một đêm mưa làm dịu nhẹ bao nỗi muộn phiền. Cảnh quan thanh tịnh, vì thế nhiều người dân ở những khu vực xung quanh rất thường đến đây nghỉ ngơi, thư giãn và vãn cảnh chùa.

Văn Miếu Trấn Biên - Biểu tượng tinh thần hiếu học đất Đồng Nai

Văn miếu đầu tiên của đất nước ta được xây dựng năm 1070, đó là văn miếu ở Thăng Long, xây dựng đời vua Lý Thánh Tông. Văn miếu là nơi thờ phụng các bậc vĩ nhân, danh nhân tiêu biểu của đất nước và là nơi hội tụ, biểu trưng của văn hóa dân tộc.

Trải qua thời gian, những giá trị văn hóa cũng như tinh thần hiếu học của người Việt Nam chẳng những không bị mai một đi mà ngày càng phát triển và theo chân những người đi mở đất để đến với tất cả mọi người. Năm 1698 khi Chưởng cơ Lễ Thành hầu Nguyễn Hữu Cảnh vào Nam mở đất thì vùng Đồng Nai bấy giờ đã khá trù phú với một thương cảng sầm uất ở phía nam. Nhằm từng bước nâng cao dân trí, đào tạo nhân tài cho vùng đất mới, 17 năm sau, năm 1715, chúa Nguyễn Phúc Chu sai trấn thủ Nguyễn Phan Long và ký lục Phạm Khánh Đức xây dựng Văn miếu Trấn Biên, có vai trò như một trung tâm văn hóa giáo dục ở vùng đất Đồng Nai. Sách *Đại Nam nhất thống chí* ghi: "Phía nam trông ra sông Phước Giang, phía bắc dựa vào núi Long Sơn, là một nơi cảnh đẹp thanh tú, cỏ cây tươi tốt...". Đây là văn miếu đầu tiên được xây dựng ở phương Nam. Người Đồng Nai kính trọng gọi đó là Văn Thánh miếu, nơi không chỉ thờ Khổng Tử mà còn thờ phụng các bậc vĩ nhân, danh nhân văn hóa, giáo dục của đất nước. Văn miếu Trấn Biên ở Đồng Nai là sự tiếp nối truyền thống của Văn miếu Thăng Long, là biểu trưng của tinh thần hiếu học và những giá trị văn hóa. Năm 1861, thực dân Pháp xâm lược đã tàn phá Văn miếu Trấn Biên nhằm mục đích tiêu diệt nguyên khí quốc gia, triệt tiêu sĩ phu yêu nước, dập tắt tinh thần yêu nước của người dân vùng Đồng Nai. Trải qua biết bao biến cố, thăng trầm của lịch sử, nhất là các cuộc chiến tranh xâm lược của giặc ngoại xâm, trong tâm thức của người Đồng Nai, Văn miếu Trấn Biên luôn luôn tồn tại. Ngày 9 tháng 12 năm 1998 văn miếu được khởi công khôi phục lại tại phường Bửu Long, TP.Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, diện tích 2ha. Ngày 14 tháng 2 năm 2002, văn miếu chính thức mở cửa đón khách tham quan. Rùa đội hạc, trống hội Thăng Long... như nhắc nhở chúng ta về cội nguồn Thăng Long ngàn năm văn hiến. Bia tiến sĩ được khắc bằng đá với dòng chữ đầu tiên "Hiền tài là nguyên khí của quốc gia".

Đậm đà hương vị Đồng Nai - Lãng du qua miền ẩm thực

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 - TP. Biên Hòa).

Ở Chợ Đồn lúc bấy giờ có bà Ba Láng (Lê Thị Láng) làm đầu nậu cá đồng do các ghe chở cá từ miền Tây cặp bến Chợ Đồn rồi phân phối lại cho các chợ Biên Hòa, Tân Vạn, Bửu Long... Bà Ba Láng có biệt tài là làm món cá lóc hấp và dùng phần đuôi cá dẽ ra nấu bánh canh. Món cá hấp do bà Ba làm phải là cá lóc đồng đen bóng rất ngọt thịt, nhưng đặc biệt qua tài nấu nướng của bà, 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. Rạp hát Chợ Đồn thời đó có chừng trăm chỗ ngồi bằng ghế cây, vách rạp còn lợp bằng lá dừa nước. Món bánh canh đầu cá của bà Ba Láng chỉ dàn ra trên hai chiếc bàn thấp có để cái đèn dầu lửa tù mù đặt trước hiên nhà với chừng một chục cái ghế đẩu, vậy mà không kịp bán.

Vào khoảng năm 1955, bà Ba Láng bắt đầu khuếch trương món ăn đặc sắc này bằng cách mở "quán bánh canh đầu cá bình dân Chợ Đồn". Bà là nghiệp chủ đầu tiên ở Chợ Đồn mua máy đèn để có điện thắp sáng bán bánh canh đầu cá. Khách đến Chợ Đồn, không chỉ là dân Biên Hòa mà Sài Gòn, Chợ Lớn, Bình Dương... đều có mặt.

Sau khi người phụ nữ đi tiên khởi trong việc chế biến món ăn độc đáo này qua đời. Mấy năm rồi, hàng loạt quán bánh canh đầu cá ở Chợ Đồn mọc lên. Trong đó có quán của bà Tư 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.

Gỏi cá Đồng Nai

Nếu có về Biên Hòa, khu vực Tân Mai hay Tam Hiệp, các bạn không thể không ghé qua quán gỏi cá Đồng Nai, nằm sát bờ sông, khu làng cá bè Tân Mai.

Nằm sát bờ sông Đồng Nai nên để đến được quán các bạn phải đi vòng vo qua rất nhiều con hẻm chật hẹp. Bắt đầu từ ngay cổng nhà thờ Tân Mai, các bạn nên hỏi người dân đường vào quán gỏi cá Đồng Nai sẽ được chỉ đi vào một con hẻm nhỏ trường tiểu học Tân Mai. Cứ đi mãi, vừa đi vừa hỏi, khoảng 2km là đến bờ sông. Hiện nay tại đây có hai quán gần nhau, đều thuộc một gia đình (hai cha con), ăn quán nào cũng ngon hết.

Có nhiều loại cá như: điêu hồng, chép, tai tượng, cá lóc,... bạn chọn loại nào cũng được. Cá được cắt lát, để lên đĩa và kèm theo là một nồi nước dùng để trên bếp ga. Khi nước dùng sôi, chúng ta nhúng cá vào đấy rồi sau đó cuốn với bánh tráng, rau sống. Ngoài gỏi cá, các bạn còn có thể ăn lẩu cá, rồi cá chép um, chiên xù,...

Sầu riêng Đồng Nai

Không thể không nhắc đến chôm chôm, sầu riêng - hai thứ đặc sản của các vườn cây Long Thành, Long Khánh.

Quả chôm chôm vỏ dày, thịt trắng trong, ngọt mát. Sầu riêng là loại đắt tiền nhất trong các loại hoa quả Việt Nam. Tên của loại quả này gắn liền với truyền thuyết về mối tình không thành của chàng hoàng tử láng giềng và cô gái Nam bộ Việt Nam. Sầu riêng vỏ dày, cứng, có gai nhọn lởm chởm. Khi chín, chỉ cần dùng lưỡi dao tách nhẹ vào đường rãnh vỏ là thấy ngay những múi sầu riêng vàng ngà, óng ánh như được phết bơ. Hương sầu riêng rất đậm, quyến rũ đến lạ kỳ. Sầu riêng đã được xuất khẩu sang nhiều nước trên thế giới.

Bưởi Tân Triều

Tân Triều thuở xưa là một vùng đất hoang vu, một nơi khỉ ho cò gáy, dân cư thưa thớt, nằm phía tả ngạn sông Đồng Nai, cách tỉnh lỵ Biên Hòa cũ khoảng 10km. Năm 1869, nhà thờ Tân Triều được xây dựng, một cha xứ đã đem hai cây bưởi ổi về trồng trước sân nhà thờ, hằng năm cho trái sum suê.

Thấy vậy, người dân ở đây xin chiết nhánh bưởi về trồng. Và cứ thế nhân rộng ra cùng với một số giống bưởi khác... Không ngờ, hơn một thế kỷ sau, Tân Triều trở thành một làng bưởi nổi tiếng.

Với hương vị ngọt ngào, nhiều nước và "tốt mã", bưởi Tân Triều nổi tiếng làm thơm lây cho đất Biên Hòa, cho nên Biên Hòa được mệnh danh là xứ bưởi. Chị Lan, người bán bưởi lâu năm ở chợ Biên Hòa, cho biết: "Đa số khách mua bưởi đều là người lạ ở vùng khác đến, khách vãng lai chủ yếu thường mua bưởi để làm quà". Hiện nay trên địa bàn tỉnh Đồng Nai và một số nơi ngoài tỉnh đã xuất hiện nhiều sạp bán bưởi dọc theo các tuyến đường có khách du lịch đi qua như chợ Long Thành, ngã ba Tân Vạn, ngã ba Vũng Tàu, ngã ba Cát Lái... Ngoài ra còn có nhiều người bán bưởi dạo nữa. Bưởi có nhiều loại, nhưng được bán phổ biến là bưởi đường lá cam, bưởi đường cao núm, bưởi thanh da láng... Bà Thành, một lái bưởi ở Tân Triều, cho biết: "Tuy trên thị trường có bán nhiều loại bưởi như vậy, nhưng khách chỉ ưa chuộng hai loại bưởi là bưởi đường lá cam và bưởi đường cao núm. Bưởi đường lá cam trái nhỏ nhưng rất ngọt và nhiều nước. Còn bưởi đường cao núm tuy chất lượng không bằng bưởi đường lá cam nhưng đẹp mã, trái to, cân đối, để chưng, cúng kiếng rất đẹp".

Hằng năm cứ vào độ tháng tư, tháng năm âm lịch, bưởi bắt đầu ra hoạ Vào thời gian này, nếu có dịp đến Tân Triều bạn sẽ thấy hoa bưởi nở trắng vườn, tỏa ngát hương thơm Làng bưởi Tân Triều chỉ cách trung tâm thành phố Biên Hòa và khu du lịch Bửu Long không xa, du khách có thể đến tham quan bằng hai tuyến: đường bộ hoặc đường sông. Loại hình "du lịch vườn" hiện nay đang có sức hấp dẫn du khách và mang lại hiệu quả cao như du lịch vườn trái cây Long Thành, vườn trái cây Lái Thiêu Từ tháng mười đến tháng mười hai là vào mùa bưởi Thời gian này không khí ở Tân Triều rộn ràng hẳn lên. Có nhiều mối lái từ miền Tây, miền Đông, miền Trung, Sài Gòn... đổ về, đi "ruồng" trong các vườn bưởi để mua.

3. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BÌNH DƯƠNG - NHỮNG ĐIỀU CÓ THỂ BẠN CHƯA BIẾT

Bình Dương - Di tích, danh thắng và những điểm hẹn của du khách

Long Hưng Cổ Tự

Nằm khuất trên một triền đồi thuộc xã Tân Định, huyện Bến Cát, Long Hưng cổ tự đang là điểm đến của các tăng ni, Phật tử và người mộ đạo từ các nơi trong và ngoài tỉnh đến tham quan, tìm hiểu. Long Hưng cổ tự còn gọi là chùa Tổ được lập nên từ năm 1768, cách nay gần 240 năm. Một quãng thời gian khá dài so với cuộc sống con người

Trải qua bao cuộc bể dâu và tàn phá của chiến tranh nhưng chùa Tổ còn có tục danh khác nữa là Tổ Đình Bưng Đỉa vẫn trầm ngâm soi cuộc thế gian dưới bóng mát của đức Phật. Ngôi chùa tuy mới được trùng tu vài năm trở lại đây nhưng vẫn còn đó nét hoang sơ thuở nào: Những hàng cây cổ thụ vẫn đang vút cao trên triền đồi, những ngôi mộ của các sư trụ trì viên tịch vẫn còn đó và ngày ngày chúng sinh bái vọng, nguyện cầu cho quốc thái dân an, cho người dân an cư lạc nghiệp.

Được biết, xung quanh ngôi chùa này vẫn còn đang lưu truyền sự chở che của đức Phật đối với chúng sinh qua các câu chuyện của một số cô bác sống lâu đời ở vùng này. Theo lời kể, ngày xưa ở nơi đây vô cùng vắng vẻ, u tịch, trên rừng có thú, dưới bưng thì đỉa vô cùng nhiều, người dân không thể sống được. Một ngày nọ có vị sư đến đây nghe dân làng nói thế nên cảm động dừng chân, cùng với dân làng phát nương làm rẫy, tỉa lúa, Thầy Tổ - vị sư nọ - đã phát tâm nguyện xua đuổi bầy đỉa đói giúp dân có miếng ruộng nương khoai sinh sống mà ngày nay người dân vẫn còn xưng tụng với danh hiệu Tổ Đỉa Thiền sư...

Lúc chiến tranh, vào khoảng giữa thập niên 60 thế kỷ trước, khi chiến sự lan ra vùng này, Mỹ - ngụy, do nghi ngờ có sự che giấu cán bộ cách mạng, nên chúng đã thả một quả bom ngay chánh điện khi mà ngay nơi đây và xung quanh chánh điện có gần 100 nhân mạng lớn nhỏ, đa số là cụ già, phụ nữ và trẻ em đang trú ngụ. Thế nhưng, các tượng Phật bị tung tóe khắp nơi còn gần 100 nhân mạng kia chỉ có một chị bị thương nhẹ... Tất cả những câu chuyện đó có thể có thực, có thể do sự ngưỡng mộ của người dân thập phương mà tạo dựng nên sự huyền bí đó nhưng trên hết đó chính là tấm lòng, là sự gửi gắm niềm tin và là sự đánh giá của người dân, người mộ đạo đối với ngôi chùa có thể là lâu đời nhất của Bình Dương.

Hiện tại, trong ngôi chùa còn có một đại hồng chung khá lớn, mang dáng vẻ cổ xưa là một trong những di sản còn lại của một ngôi chùa có trên 200 năm tuổi, đặc biệt, chùa vẫn còn đang lưu giữ bảo tồn một số phần mộ cổ mà theo như chú Vĩ, cô Sáu và một số cô bác đang làm công quả nơi đây thì đó là mộ Tổ-ngôi mộ của vị sư thầy tên Hiếu đã chọn nơi đây là chỗ dừng chân tu học và có công giúp dân ổn định cuộc sống, xây dựng ngôi chùa để dân chúng xung quanh có nơi gửi gắm niềm tin.

Được biết, Long Hưng cổ tự đã được tỉnh xếp hạng di tích lịch sử nhưng thiết nghĩ các cấp, các ngành chức năng, nhất là ngành văn hóa - thông tin và khảo cổ học, bảo tàng học cần có sự nghiên cứu, làm rõ và đánh giá một cách khoa học và lịch sử về ngôi chùa này, nhất là có phương án bảo tồn các ngôi mộ Tổ cổ xưa, đại hồng chung và một số hiện vật khác như ý nguyện của các vị bô lão quanh vùng.

Suối Trúc

Từ Khu du lịch lòng hồ Dầu Tiếng, khách lữ hành vượt qua 5km tỉnh lộ 751 đường tráng nhựa, xuyên rừng cao su bạt ngàn là đến suối Trúc.

Suối Trúc nằm vắt mình trên một ngọn núi cao nhất trong cụm núi Cậu gồm 12 nhóm lớn nhỏ. Cụm núi Cậu được xem là đoạn cuối của dãy Trường Sơn hùng vĩ và những ngọn núi này chỉ được gọi một cái tên chung là núi Cậu. Có lẽ do ngọn suối len mình giữa bạt ngàn rừng trúc thiên nhiên nên cư dân địa phương đặt tên là suối Trúc. Cũng có người gọi là suối Tre hoặc suối Tiên. Để thưởng ngoạn cảnh đẹp hoang sơ của suối Trúc, du khách phải bắt đầu từ ngọn suối đi ngược lên thượng nguồn.

Đặt chân lên núi, du khách sẽ phải len qua một lối mòn giữa rừng trúc để tiến vào ngọn

suối. Quang cảnh đầu tiên sẽ là những ghềnh đá bằng phẳng, vuông cạnh, được thiên nhiên sắp đặt thành những bậc thang dành cho "người khổng lồ". Theo truyền thuyết, nơi đây là chốn trú ngụ của "người khổng lồ".

Vừa qua khỏi những bậc thang của "người khổng lồ" du khách sẽ được thưởng lãm những bãi đá "bát quái trận đồ". Hàng triệu hòn đá lớn nhỏ được thiên nhiên xếp thành những bàn ăn thiên nhiên lý tưởng. Nếu chưa đói bụng, du khách tiếp tục tiến sâu hơn về phía thượng nguồn và tiếp tục thưởng ngoạn một bãi đá bằng phẳng bị nước mưa xâm thực tạo thành từng lọn sóng đá mà người dân địa phương cho rằng, đó là "chiếc giường" của "người khổng lồ". Do suy nghĩ nhiều về vợ nên "người khổng lồ" lăn lộn, trằn trọc nhiều đêm làm cho "chiếc giường" đá nhăn nheo, bèo nhèo. Điều lạ là những nếp nhăn của đá nằm song song nhau theo một chiều tạo thành những gợn sóng đẹp mắt. "Giường đá" thường được những nhóm du lịch dã ngoại chọn làm nơi hạ trại. Chiếc giường này rộng hơn 3km2 nên có thể chứa khoảng 300 chiếc lều dã chiến.

Qua khỏi "giường đá", một đoạn suối ngắn sẽ dẫn du khách vào một quang cảnh rất nên thơ được gọi là "Hồ Than Thở" và "Thác Bậc Thang". Một số du khách chọn nơi đây là nơi dừng chân để "tắm tiên" và bắt cá. Ở nơi đây, vào những ngày sau mưa, những ngọn thác hùng vĩ sẽ hình thành do lượng nước từ thượng nguồn ào ạt đổ về tạo nên cảnh quang rất hoành tráng. Sau khi "tắm tiên", bạn hãy chọn một nơi trên bãi đá bằng phẳng để ăn uống theo kiểu dã ngoại, nghỉ ngơi rồi trở về trước khi trời tối.

Suối Trúc thật sự là điểm tham quan kỳ thú và còn nhiều điều bí ẩn về câu chuyện của "người khổng lồ" năm xưa, như đang chờ đón sự khám phá của bạn.

Khu du lịch Đại Nam

Lạc Cảnh Đại Nam Văn Hiến:

Cổng vào Lạc Cảnh Đại Nam Văn Hiến Đại Nam thế giới du lịch (hay Đại Nam Quốc Tự), tên giao dịch: Công ty cổ phần du lịch Đại Nam - tên quốc tế: dainamgroup là một khu du lịch tọa lạc tại thị xã Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam, cách Ủy ban nhân dân thị xã vào khoảng 7km về hướng huyện Bến Cát. Đây là công trình du lịch thuộc loại quy mô với tổng kinh phí khoảng 6.000 tỉ đồng.

Với tổng diện tích giai đoạn 1 là 261ha, giai đoạn 2 là 450ha, Đại Nam Thế giới du lịch có đủ cả biển, hồ, sông núi và tường thành, với dụng ý làm toát lên vẻ đẹp của đất nước Việt Nam, trong đó điểm nhấn quan trọng nhất là đền thờ Đại Nam Quốc Tự và dãy Núi Bảo Sơn. Ngoài ra, tại khu du lịch còn có nhiều hạng mục quan trọng khác sẽ xây dựng như Việt Nam thu nhỏ rộng 30ha, thể hiện vẻ đẹp về thiên nhiên cũng như phản ánh những thành tựu nổi bật của 64 tỉnh, thành trong cả nước và những hình ảnh giới thiệu về 54 dân tộc Việt Nam.

Các hạng mục công trình trong khu du lịch Đại Nam:

Cổng Thanh Vân:

Kiến trúc của cổng Thanh Vân hoàn toàn xây dựng bằng chất liệu gỗ từ trong ra ngoài. Trước trước cổng Thanh Vân là bến xe điện và nhà rường kiểu Huế ở cả hai bên được lợp bằng ngói lưu li xanh.

Sau cổng Tam Quan này là dãy hành lang miêu tả 54 dân tộc Việt Nam trải dài cập theo cổng Tam Quan.

Từ cổng chính vào, du khách sẽ qua cầu Ngọc Bích và Hồ Ngọc Bích. Sau khi cầu Ngọc Bích và Hồ Ngọc Bích, du khách sẽ đến cổng chính của Đại Nam Quốc Tự. Khuôn viên chùa rộng 5.000m², cầu thang đi lên có 9 bậc tam cấp. Đây là lối đi cao, muốn lên Đại Tự, du khách phải leo lên 9 bậc cấp này. Phía sau đền thờ còn có thang máy dành cho người khuyết tật và người già. Hành lang bao quanh chùa được lát đá khổ lớn nhập từ Tây Ban Nha. Đây là gạch gương, mỗi viên có giá 2.800.000 đồng một viên. Tổng cộng có có 28 bộ cửa làm bằng gỗ quý, trên các bộ cửa có chạm khắc hình ảnh 28 giai đoạn lập quốc của Việt Nam.Tất cả các bức chạm khắc trên đều được khảm dát vàng 24k. Khu vực dát vàng du khách không thể sờ hiện vật và được bảo quản.

Phía trước chính điện là một hồ rộng có phun nước. Tổng cộng có 54 cột nước tượng trưng cho 54 dân tộc Việ. Nam. Phần hồ nước rộng phía trước có hệ thống nhạc nước, được sử dụng vào các dịp lễ hộ. và các chương trình sân khấu lớn.

Kim Điện:

Chính điện gồm ba tầng thờ tượng Đức Phật Tổ, vua Hùng Vương và vua Trần Nhân Tông, hai bên là tượng của Chủ tịch Hồ Chí Minh, danh tướng Trần Hưng Đạo và Mẹ Âu Cơ đều được mạ vàng. Bên dưới có bảng thờ 54 dân tộc và hơn 2.000 dòng họ Việt Nam. Các cánh cửa đền được khắc những câu chuyện lịch sử và dân gian của đất nước. Hai bên hông ngoài đền thờ là hai bức tượng Thánh Gióng và danh tướng Lý Thường Kiệt cưỡi ngựa, cũng mạ vàng.

Khu trò chơi:

Tàu lộn vòng siêu tốc: Đây được xem là phiên bản tàu lộn vòng siêu tốc có đường ray dài nhất Việt Nam. Độ lộn vòng của tàu cũng nhiều hơn so với các phiên bản khác

Đua xe: Đây được xem là trò đua xe duy nhất của Việt Nam tương tự đua xe của Thái Lan. Không giống như đua xe điện thông thường. Đua xe này có độ khó và độ dốc và tốc độ khá cao gây cảm giác mạnh và thú vị như thật.

Thập nhị cung kỳ án: là công trình mới khai trương của khu du lịch mô phỏng 12 kỳ án thời dựng nước của Việt Nam được xây dựng hoành tráng và quy mô. Du khách sẽ được phiêu lưu trong các vụ án với các hình nhân như thật

Phim 4D: Rạp chiếu phim 4D của Lạc Cảnh Đại Nam xây dựng lớn nằm bên trong kinh thành. Chiều không gian thứ tư là cảm giác giúp khách có cảm giác như thật. Các chương trình quý khách lựa chọn: Hành trình khám phá thế giới cổ đại, Tham quan dãy ngân hà, Cứu công chúa trong cây đèn thần, v.v...

Thuyền đụng: Thuyền đụng Đại Nam là trò chơi du khách tham gia chiến đấu bằng thuyền đụng, lướt trên mặt nước và điều khiển thuyền của mình. Thuyền đụng được xây dựng trên hồ sương mù khá lạ mắt. Trên hồ còn có quán cà phê sương mù cho du khách vừa nhâm nhi cà phê vừa xem thuyền đụng và ngắm tòa lâu đài cổ quái.

Thế giới tuyết: Mô hình trò chơi tuyết duy nhất của Việt Nam. Với âm 12 độ, du khách phải trang bị áo gió và giày và tham gia các trò chơi duy nhất của Việt Nam như: trượt tuyết, đắp người tuyết, và đùa giỡn trong không gian của tuyết

Kỳ lân cung - 18 tầng địa ngục: Đây là công trình mô phỏng theo Phật giáo về kiếp luân hồi, đưa du khách khám phá địa ngục qua 18 cửa ngục. Công trình to lớn này có 3 kim lân và cọ Ngưu Đầu, Mã Diện canh gác cổng, công trình đã hoàn thành và đang phục vụ

Đu quay dây văng: Đu quay dây văng có 2 loại: Đu quay dây văng võng đơn và đu quay trên mình thú.

Ếch nhảy: Độc đáo nhất là trò chơi xà ngang ếch nhảy này mà Đại Nam đưa vào khu du lịch của mình. Với độ cao nhất định, xà ngang đưa du khách lên cao rồi thả tự do từ trên xuống.

Vượt thác: Tương tự trò chơi vượt thác của Đầm Sen- thế nhưng độc cao của thác Đại Nam khiến du khách e ngại - khá cao và cảm giác mạnh hơn.

Rừng Amazon: Mô phỏng trò chơi du hành vào rừng rậm Amazon huyền bí.

Tàu lộn ngang: Tàu trượt ngang, xe trượt ngang trên đường ray hình vuông

Thiên đường tuổi thơ: Đây là một thiên đường đúng nghĩa khi Đại Nam cho xây dựng hoàng tráng với rất nhiều trò chơi như xe điện đụng, đua xe, v.v...

Vườn thú Đại Nam:

Vườn thú Đại Nam là vườn thú mở duy nhất của Việt Nam sẽ đưa du khách tiếp cận thật gần với đời sống của các loài động vật hoang dã, quý hiếm. Tại đây những con thú không bị nhốt mà được thả tự do đi lại trong môi trường thiên nhiên gần với môi trường sống của chúng, chỉ cách ly với con người qua những con suối, hàng cây. Vườn thú rộng mát với khuôn viên 12,5 hécta, đa dạng về chủng loại. Đặc biệt các loài thú quý hiếm như: sư tử trắng, tê giác trắng, hổ trắng, công trắng, ngựa vằn, Kanguroo, rùa da báo, hươu cao cổ, Hà mã, hổ Đông Dương, Khỉ sóc Nam Mĩ, Báo lửa, Naị cà tong, Hồng hoàng, Linh dương sừng kiếm. Khu thú nhỏ được nuôi tự nhiên và ngăn cách bởi tấm kiếng giúp du khách tìm hiểu rõ hơn về các loại thú vật. Sở thú mở này được các em thiếu nhi rất thích.

Dãy núi Bảo Sơn:

Dãy núi Bảo Sơn gồm 5 ngọn núi liên hoàn cao 65m, dài 250m, được đánh giá là ngọn núi nhân tạo cao nhất Việt Nam. Núi có ngọn bảo tháp cao sừng sững tạc bài thơ hay và suối thì chảy róc rách. Bên trong dãy Bảo Sơn là công trình Việt Nam thụ nhỏ và các vị Bồ Tát, Di Lặc,v.v... Cùng bao quanh dãy Bảo Sơn là con rồng vàng dài bao bọc cùng dòng Bảo Định Giang chảy róc rách ngày đêm.

Biển Đại Nam:

Biển Đại Nam được xem là biển nhân tạo lớn nhất Việt Nam hiện nay. Biển có mức sóng vỗ 1,6m, được xây dựng trên diện tích gần 22 ha, tổng diện tích mặt nước 20.000m², chiều dài bờ biển 1,4 km... đây được xem là biển nhân tạo lớn nhất Việt Nam. Nhằm phục vụ nhu cầu vui chơi giải trí mang lại cảm giác thật như biển.

Đình Phú Long

Quê hương nước Việt, đâu đâu cũng có đình làng. Ngôi đình là một biểu tượng cho sự sống, tồn tại và phát triển của làng xã thời trước.

Các huyện phía nam của tỉnh Bình Dương có nhiều đình. Huyện Thuận An có 37 ngôi, thị trấn Lái Thiêu có 4 đình, trong đó đình thần Phú Long là một trong số rất ít đình cổ đồ sộ còn lại.

Tại đây vẫn còn giữ nguyên hình thức cúng bái, tổ chức các ngày lễ hội một cách bài bản với đầy đủ các tiết lễ, hành lễ cổ truyền.

Những dịp đình cúng kỳ yên, rước sắc thần, cúng ông Quan Đế, ông Hổ... hằng năm còn có đông tín hữu các đình bạn từ Cần Giuộc - Long An, Biên Hòa, Tây Ninh... Các tỉnh thành xa xôi về dự.

Đình thần Phú Long đã có từ năm 1825 với lối kiến trúc "Trùng thiềm điệp ốc" thuộc các thế kỷ XVII - XVIII. Đình nằm trên một mẫu đất cách chợ Lái Thiêu 500 thước. Tiền diện hướng phía tây nam, sát bờ sông Sài Gòn chảy ngang.

Cổng ngoài sát mặt quốc lộ 13- trung tâm thị trấn, đầu con đường nay đã tráng nhựa bóng láng dài 300 thước dẫn vào cổng trong sát tận sân đình. Hai cổng của đình đều xoay về hướng mặt trời mọc. Dân gian tín ngưỡng, các bậc trưởng lão đã nói nhiều về vùng đất Lái Thiêu của xứ Gia Định xưa, bây giờ có nhiều tầng lớp cư dân tứ xứ đến lập nghiệp, thiên nhiên ưu đãi, người người làm ăn thịnh vượng.

Đình uy nghi rộng lớn trong nhiều gian, từng bậc tam cấp bước vào đại sảnh lát gạch hoa thoáng mát. Đình rộng 40 thước bề ngang vào sâu trên 50 thước.

Mái đình lợp ngói âm dương, cổng đình, tường vách dọc ngang, chạm trổ hoa văn, họa tiết phần lớn cẩn li ti bằng từng miếng men sành sứ đồ cổ bóng mượt, ẩn hiện đủ sắc màu, phong phú với biết bao hình tượng đa dạng, điển tích cổ kính, sắc thái đặc thù giữa vùng sông nước thiên nhiên hài hòa.

Đình thần Phú Long bấy nay còn lưu mãi ấn tượng sâu sắc. Dân làng dùng những chiếc thang tre dài 6 thước chui vào miệng nóc đình âm u dày đặc mạng nhện, tìm thấy biết bao vật chứng về sự tín ngưỡng, đi liền với lòng yêu Tổ quốc...

Trải qua thời gian, nhất là thời điểm chiến tranh, bom đạn đã làm cho ngôi đình xuống cấp trầm trọng. Mái ngói lủng dột nhiều nơi. Nội thất, hoành phi, các hình tượng phai mờ.

Nhân dân cùng chính quyền địa phương đã bỏ nhiều công sức, tiền của trùng tu di tích quý giá này.

Qua nhiều đợt trùng tu từ sauá năm 1975 đến nay, rất đông người đến chiêm ngưỡng bái vọng đình xưa. Đình thần Phú Long, thị trấn Lái Thiêu đang được đề nghị công nhận là di tích lịch sử văn hóa.

Vườn trái cây Lái Thiêu

Vườn cây ăn trái Lái Thiêu thuộc thị trấn Lái Thiêu, huyện Thuận An, tỉnh Bình Dương.

Từ hàng trăm năm nay Lái Thiêu đã nổi tiếng là một vườn cây trái tuyệt diệu với tổng diện tích trồng cây 1.230ha và trở thành điểm du lịch xanh thích hợp với các lứa tuổi.

Từ Thành phố Hồ Chí Minh đi khoảng 20km, vượt qua ga xe lửa Bình Triệu thì đến vườn Lái Thiêu.

Từ tháng 5 đến tháng 8 hàng năm là mùa trái cây chín rộ, du khách đi chơi vườn Lái Thiêu sẽ được tận hưởng không khí trong lành của vườn cây trải dài tít tắp và được thưởng thức các loại trái cây ngon như măng cụt, sầu riêng, chôm chôm, mít tố nữ, vú sữa... Du khách có thể xuống thuyền dạo chơi trên sông Sài Gòn mà ngắm cảnh vườn cây...

Chùa núi Châu Thới

Chùa núi Châu Thới thuộc địa phận xã Bình An, huyện Dĩ An, tỉnh Bình Dương.

Đây là một trong những ngôi chùa cổ nổi tiếng của xứ Gia Định xưa.

Theo sử triều Nguyễn, chùa do Thiền sư Khánh Long tạo dựng vào thế kỷ XVII. Kiến trúc hiện nay được xây dựng năm 1954, tam quan dựng năm 1970. Ở điện Phật có 3 pho tượng Phật cổ bằng đá. Hàng năm có đông khách thập phương đến viếng thăm chùa và lễ Phật. Chùa nằm trên núi Châu Thới, phong cảnh yên tĩnh, trang nghiêm. Đứng ở đây có thể ngắm nhìn cảnh đẹp của các vùng xung quanh.

Làng sơn mài Tương Bình Hiệp

Làng sơn mài Tương Bình Hiệp - nơi sản xuất ra các sản phẩm sơn mài truyền thống nổi tiếng về chất lượng.

Đến thăm làng sản xuất sản phẩm sơn mài, du khách được tận mắt nhìn thấy từng công đoạn của nghề truyền thống độc đáo chỉ có ở Việt Nam. Tùy theo qui mô lớn nhỏ của từng gia đình, mỗi gia đình có thể đảm nhận một khâu hoặc tất cả các khâu để hoàn thành một sản phẩm. Với hàng trăm hộ làm nghề sơn mài, làng Tương Bình Hiệp có thể xem như một xí nghiệp thủ công đã cơ giới hóa với những dây chuyền sản xuất rạch ròi nhưng mang tính chất gia đình truyền thống. Nhiều sản phẩm sơn mài của làng được xuất khẩu và tham gia các hội chợ trong nước và quốc tế.

Làng nghề gốm sứ

Các sản phẩm gốm sứ sản xuất ở đây đều mang những đặc điểm riêng biệt: bóng, bền, đẹp và mẫu mã phong phú được người tiêu dùng rất ưa chuộng.

Bình Dương vốn nổi tiếng với nghề làm gốm. Tại đây có nhiều làng sản xuất gốm sứ như ở các xã Hưng Định, Thuận Giao, Bình Hòa (huyện Thuận An).

Phường Chánh Nghĩa của thị xã Thủ Dầu Một với gần 500 lò gốm sứ. Nghề làm gốm sứ Sông Bé trước đây và Bình Dương ngày nay đã phát triển đến trình độ cao từ đồ gia dụng, đồ trang trí mỹ nghệ đến đồ sứ công nghiệp.

Chùa Bà

Chùa Bà có tên chính là Thiên Hậu Cung, là nơi thờ tự và tín ngưỡng của người Hoa ở Việt Nam.

Chùa Bà được dựng vào khoảng giữa thế kỷ XIX bên bờ rạch Hương Chủ Hiếu. Năm 1880, chùa được xây thêm phần nhà hậu ở phía sau. Năm 1925, chùa được dời về vị trí hiện nay.

Trong chùa thờ các vị thần thánh: Thổ công, Môn quan, Thiên Hậu Thánh mẫu, Ngũ hành nương nương (năm vị Thánh mẫu hành: Kim, Mộc, Thủy, Hỏa, Thổ), vợ chồng Bổn Đầu Công (một vị tướng Trung Hoa).

Hàng năm chùa Bà tổ chức lễ vía Bà rất linh đình vào ngày 23 tháng 3 âm lịch. Lễ hội thu hút người hành hương đông đảo vào hàng thứ ba ở Nam bộ, sau lễ vía Bà Chúa Xứ núi Sam (An Giang) và lễ hội Bà Đen (Tây Ninh).

Hồ Bình An

Đúng như tên gọi của nó, không gian yên tĩnh, thanh bình của hồ Bình An như đối lập với cuộc sống ồn ào, náo nhiệt nơi thành thị.

Đến với hồ Bình An du khách sẽ bị thu hút ngay trước vẻ đẹp cũng như khí hậu nơi

đây. Những hàng cây xanh vươn cao tỏa bóng mát dọc theo con đường ven hồ. Trên khắp các lối đi là những bồn hoa đủ màu sắc rực rỡ. Giữa hồ là đảo nhỏ ẩn hiện thấp thoáng đằng sau những tán lá sum xuê, những nhà hàng nổi trông giống như thuyền của những người dân chài đang neo đậu. Trên bờ là những ngôi nhà mái chóp cao nhỏ xinh theo mô hình nhà rông Tây Nguyên để du khách nghỉ ngơi, thư giãn.

Tại đây du khách có thể vừa câu cá, bơi thuyền thư giãn vừa thưởng thức những món ăn ngon. Khi màn đêm buông xuống, hồ Bình An như được khoác trên mình chiếc áo đen đính ngọc sáng lấp lánh bởi hàng trăm chiếc đèn lồng đủ màu sắc.

Sau một ngày làm việc căng thẳng, đến với hồ Bình An du khách sẽ quên hết mọi mệt nhọc, ưu phiền.

Chùa Khánh Hội

Toạ lạc tại số 35 đường Yersin, phường Phú Cường, thị xã Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, cách Thành phố Hồ Chí Minh 25km về phía nam.

Chùa Hội Khánh được Thiền sư Đại Ngạn (thuộc dòng Lâm Tế) khai sơn năm Cảnh Hưng thứ 2, đời Lê Hiển Tông, tức năm Tân Dậu (1741).

Lúc đầu chùa được xây trên một ngọn đồi cao, nhưng đến năm thứ 14 đời Tự Đức, tức năm Tân Dậu (1861), chiến tranh đã thiêu hủy toàn bộ ngôi chùa. Bảy năm sau chùa được Hòa thượng Chánh Đắc cho xây dựng lại dưới chân đồi, cách vị trí chùa cũ khoảng 100m về phía nam.

Chùa đã được tôn tạo và trùng tu nhiều lần nhưng vẫn giữ được kiến trúc cổ mang màu sắc dân tộc. Giảng đường và Đông lang được xây lại năm 1917, Tây lang được xây lại năm 1984. Ngôi chánh điện được xây dựng trong hai năm 1990 và 1991. Gần đây nhất, ngày 29/2/1992, di tích chùa Hội Khánh đã được tổ chức trùng tu.

Sau cổng tam quan cổ kính có chạm trổ rồng phượng là khuôn viên chùa yên tĩnh, với nhiều cây cao bóng cả, trong đó đặc biệt có bốn cây dầu cao chót vót, cành lá sum suê, được trồng lúc chùa mới bắt đầu xây dựng, nay tuổi cây đã trên một thế kỷ.

Trong chùa, toàn bộ diện tích chánh điện, giảng đường, Đông lang và Tây lang rộng đến 700m². Ở chánh điện, các pho tượng Phật Thích ca, Địa Tạng... đều được tạc bằng gỗ, sơn son thếp vàng. Ba tấm bao lam chạm khắc Tứ linh, Tứ quí, Cửu long và Thập bát La hán rất tinh vi, có giá trị nghệ thuật cao. Hai bên tường của chánh điện có bộ tượng Thập điện Minh Vương và bộ Thập bát La hán. Các tác phẩm chạm khắc gỗ này được tạc vào những năm cuối thế kỷ XIX đầu thế kỷ XX do nhóm thợ điêu khắc nổi tiếng ở Thủ Dầu Một thực hiện.

Sân gôn Sông Bé

Đây là sân golf đạt tiêu chuẩn quốc tế đầu tiên của Việt Nam. Được đưa vào sử dụng từ năm 1994, sân golf rộng 100ha và có hơn 10 hồ với các đường lăn bóng được viền bằng hàng cây xanh.

Với chiều dài hơn 6.000m và bao gồm 18 hố, sân golf Sông Bé đã được công nhận chính thức bởi USGA/SGA (Hiệp hội những người chơi golf của Mỹ và Singapore).

Những tiện nghi khác của sân golf bao gồm: sân tập, cửa hàng, sân tennis, phòng thay quần áo, nhà hàng, biệt thự, sân chơi cho trẻ em, bể bơi, phòng tập thể dục, phòng xông hơi,

phòng đọc sách và các phòng chức năng.

Độc đáo văn hóa ẩm thực Bình Dương

Bình Dương không chỉ nổi tiếng với vườn cây ăn trái Lái Thiêu - hoa quả bốn mùa, mà còn thu hút khách du lịch bởi những món ăn ngon, độc đáo, mang hương vị rất riêng của con người miền Đông Nam bộ.

Bánh bèo chợ Búng

Bánh bèo chợ Búng ở Bình Dương ngon đặc biệt nhờ có bì heo ram với nước dừa. Bánh màu trắng, ăn kèm với đồ chua và rau sống rất ngon miệng.

Khác với các loại bánh bèo khác, bánh bèo bì chợ Búng được làm từ loại gạo đỏ đặc sản. Muốn đổ bánh bèo thật ngon phải quấy cho nhuyễn tới khi các hạt gạo tan thành bột đặc quánh trong nồi. Quấy được nồi bột với nước cốt dừa ưng ý xong mới đổ vào khuôn bánh bèo rồi đem hấp chín. Công đoạn tiếp theo là đãi đỗ xanh ninh làm nhân phết trên mặt bánh.

Bánh bèo ngon phụ thuộc vào bì và nước chấm. Bì là hỗn hợp thịt heo xắt mỏng, thêm gia vị là tỏi và bột canh. Thịt heo phải lựa thịt đùi ngon bọc da chung quanh, ram gần vàng. Nước dừa cho vào nồi để lửa riu riu cho nước dừa ngấm vào thịt mới thơm. Kế tiếp là nước mắm, gia vị tưới lên bánh bèo, bún bì hoặc là nước chấm cho món bì cuốn. Khi ăn, sắp bánh bèo vào đĩa kèm thêm dưa chua hoặc kiệu muối, rau thơm, giá, rắc đậu phộng giã nhuyễn rồi chan nước mắm vô

Ngày nay, bánh bèo gắn liền với địa danh chợ Búng bởi nơi đây đã làm nên thương hiệu cho bánh bèo bì đất Bình Dương. Từ bánh bèo, dưới bàn tay pha chế và óc sáng tạo, các nghệ nhân nấu ăn đã sáng tạo thêm hai món mới từ bì, góp phần làm cho bữa tiệc bánh bèo thêm phong phú: bì cuốn và bún bì.

Đến Bình Dương bạn có thể ghé vào hai quán Mỹ Liên nằm sát quốc lộ 13, gần ngã ba Cầu Cống, hay quán Ngọc Hương trước cửa chợ Búng.

Có thể nói, khi nhìn hàng nghìn chiếc bánh trắng phau phau nằm trên đĩa và hàng rổ bì thái đều tăm tắp, sợi nào cũng giống sợi nào, khiến ai từng nhìn thấy cũng muốn được thưởng thức hương vị của nó.

Gà quay xôi phồng

Gà quay thường ăn chung với bánh bao, xôi đậu xanh, nhưng ở nhà hàng nổi Bình Dương, món gà quay được ăn kèm với xôi phồng. Xôi có nhiều loại: xôi đậu đen, đậu xanh, đậu phộng, xôi gấc, xôi cúc. Vật liệu chính để tạo xôi là gạo nếp và tuỳ loại xôi chỉ cần gạo nếp. Một đĩa xôi phồng tròn to chiên vàng đều đặn đặt bên cạnh một đĩa gà quay chín thơm, béo, ai trông thấy cũng muốn ăn.

Giá một đĩa xôi phồng chỉ từ 15 đến 20 ngàn đồng, ai có dịp qua Bình Dương đều không bỏ qua món ăn đặc sản này.

Làm sao có thể chiên một miếng xôi phồng lên tròn to, ruột rỗng, vàng đều thơm ngon? đó là một bí quyết. Vật liệu làm xôi được tán nhuyễn chung với dầu ăn, thêm một chút đường và đặc biệt không có bột nổi. Tuỳ theo đĩa lớn, đĩa nhỏ, đầu bếp ngắt một miếng xôi

này với lượng vừa đủ rồi bỏ vào chảo dầu sôi, nấu bằng lò khè, miếng xôi bỏ vào chảo dầu được đảo tròn đều và ép sát xuống đáy chảo bằng hai cây giá bếp. Khoảng 5 phút sau, miếng sôi bắt đầu phồng lên, lúc này hai tay đầu bếp phải thật khéo léo, nếu không phồng xôi sẽ bị méo, bể, hoặc xôi không ly tâm ra ngoài vỏ đều được, bị dồn cục giữa phồng xôi. Xôi chín vàng không đều hoặc bị cháy là không đạt chất lượng. Thời gian chiên phồng từ 10 đến 15 phút.

Trái cây Lái Thiêu Bình Dương

Từ tháng 5 đến tháng 8 hàng năm là mùa trái cây chín rộ, du khách đi chơi vườn Lái Thiêu sẽ được tận hưởng không khí trong lành của vườn cây trải dài tít tắp và được thưởng thức các loại trái cây ngon như măng cụt, sầu riêng, chôm chôm, mít tố nữ, vú sữa... Du khách có thể xuống thuyền dạo chơi trên sông Sài Gòn mà ngắm cảnh vườn cây...

Những năm qua, Lái Thiêu đã được coi là một địa điểm dã ngoại lý tưởng, nhất là đối với thanh niên nam nữ, sinh viên học sinh vào mùa cây trái nở rộ, bắt đầu từ tháng tư, cũng đồng thời vào dịp nghỉ hè. Lợi điểm của Lái Thiêu là ở sát cạnh Thành phố Hồ Chí Minh, hai điểm trung tâm chỉ cách nhau chừng 20km. Trái cây ngọt của Lái Thiêu đã hấp dẫn các bạn trẻ đến nỗi nếu đi xe đạp, thì cũng chỉ mất không quá một tiếng đồng hồ.

Đến đây, Du khách có thể vào vườn mua trái cây bằng cách hái tại chỗ ăn hoặc đem về, hay mua ở các hàng quán chuyên bán trái cây ở khắp Lái Thiêu.

Bún tôm Bình Dương

Có thể nói trong đời bạn đã thưởng thức nhiều loại bún như bún giò, bún riêu, bún cá, bún ốc... nhưng bún tôm chưa chắc bạn đã có dịp được thưởng thức. Đây là loại bún vừa rẻ vừa ngon lại rất dân dã. Nếu có dịp ghé qua Bình Dương, xin mời bạn hãy dừng lại ít phút để dùng thử món bún tôm độc đáo này. Nét đặc trưng riêng của bún tôm Bình Dương, trước hết là ở cách thức làm bún. Bún tôm không phải là loại bún làm sẵn bán ở chợ, hay bún được mua ở các lò làm bún nổi tiếng. Người bán bún tôm làm bún ngay tại chỗ, tức là khi có khách vào, chủ quán mới bắt đầu ép bột gạo đã làm sẵn và hấp trong nồi nước sôi. Do vậy, sợi bún ở đây trông nhỏ, mềm và trong vắt. Mặt khác, tôm dùng để làm bún tôm là những con tôm tươi, còn sống được bắt từ ao, đầm. Con tôm ở đây trông bụ bẫm và thịt săn, rất ngọt.

Do những nét độc đáo có một không hai đó nên tô bún ở Bình Dương có vị ngon rất đặc biệt. Người ta giã nhuyễn tôm sống đã lột vỏ, sau đó nhúng sơ vào nồi nước đang ở độ sôi, cho bún vào tô, chế nước dùng để xáo bún vào ngay sau đó, rắc một ít tiêu bột, một ít bột ngọt, một ít hành hương. Thế là đã có ngay một tô bún tôm nóng hổi, tỏa hương thơm rất hấp dẫn. Thường thì bún tôm được ăn kèm với bánh tráng gạo nướng. Nhiều người mới ăn lần đầu chưa thấy ngon và thích, nhưng ăn nhiều lần thì nghiện lúc nào không hay. Nghiện vì chất ngọt của nước xáo bún, của mùi hành hương thơm ngát. Giá lại rất bình dân, chỉ khoảng từ 800 - 1.000 đồng/tô cộng cả bánh tráng. Đặc sản bún tôm là món điểm tâm buổi sáng rất độc đáo.

Góc ẩm thực khác dành cho du khách

Hạt điều: Từ hạt điều người ta có thể chế biến thành nhiều món ăn ngon, hấp dẫn, bổ dưỡng. Theo đông y, hạt điều có vị ngọt, bùi, tính ấm, tác dụng bổ dưỡng, làm dịu, trừ đàm. Rất tốt cho người suy nhược cơ thể, đau họng, ho do phong hàn. Hạt điều không chỉ là một

sản phẩm có giá trị dinh dưỡng mà còn đem lại giá trị kinh tế cao.

Bánh bèo bì: Ai đã từng đi qua chợ Búng đều không thể không biết thương hiệu bánh bèo bì Bình Dương nổi tiếng từ nhiều năm nay. Nằm trên xã An Thạnh, chợ Búng tạo nên tiếng vang trong làng ẩm thực miền Nam với hai quán bánh bèo bì từ lâu đời là Ngọc Hương và Mỹ Liên. Một quán nằm ở sát quốc lộ 13, ngã ba cầu Cống, còn một quán ngay trước chợ Búng gần khu bến xe.

Bánh bèo ngon phụ thuộc bởi bì và nước mắm. Bì là hỗn hợp thịt heo và da heo ram xắt mỏng trộn thính và thêm gia vị cùng tỏi để tạo mùi vị và độ thơm. Thịt heo thì phải chọn loại đùi ngon bọc da, rang vàng ươm rồi hầm nước dừa cho ngấm vào thì mới ngon ngọt và mềm thịt.

Bò nướng ngói: Bò nướng ngói đặc biệt ở chỗ, thịt bò sau khi nướng giữ được mùi thơm, đồng thời có hương vị rất đặc biệt vì thịt bò chín được là nhờ sức nóng của miếng ngói đốt trên bếp. Bò nướng ngói là món ăn bổ, chứa nhiều chất sắt tốt cho sức khỏe, đặc biệt là phụ nữ, bà bầu.

Ăn bò nướng ngói không thể thiếu bánh tráng và rau thơm để cuốn. Rau thơm có thể dùng là tía tô, chuối chát thái lát, ngải cứu, khế chua, dưa leo... Đặt rau thơm lên bánh tráng, gắp miếng thịt bò vào giữa và cuộn lại rồi chấm mắm nêm. Bò nướng ngói có đầy đủ hương vị: vị ngọt của thịt bò, vị chát của chuối, vị tê tê, hăng hăng của ngải cứu, tía tô, vị chua của khế... cùng với mùi thơm hấp dẫn của mắm nêm.

Bún riêu lưỡi: Du khách đến Bình Dương thường phải mềm lòng trước những vườn trái cây trĩu quả của vùng đất Lái Thiêu hay món bánh bèo bì chợ Búng trứ danh, đó là chưa kể đến món cháo gỏi vịt Cu Chì từng khiến nhiều cư dân Sài Gòn lặn lội quãng đường gần trăm cây số đến để thưởng thức.

Song đặc sản Bình Dương vẫn còn những góc khác, bình dân và lạ lẫm, cũng đáng để thử đôi lần khi đặt chân đến nơi này...

Quán bún không tên ấy nằm trên đường Lò Chén, phường Chánh Nghĩa, thị xã Thủ Dầu Một, chỉ bán về buổi chiều. Vậy mà bất kỳ dân sành ăn nào ở Bình Dương cũng có thể mách đường cho bạn tìm đến tận nơi.

Hôm chúng tôi đến vào tầm 6 giờ chiều, trời hầm hập nóng. Khó có thể tin là trước quán bún xe máy lớp trong, lớp ngoài, lại có cả mấy chiếc ôtô đậu dài. Người mua về, người vào ăn nhộn nhịp. Thực khách ngồi chật trên bậc thềm cao, trên những bộ bàn ghế nhựa thấp.

Toàn bộ khâu phục vụ của quán ở bên dưới bậc tam cấp. Mấy nồi nước nóng to bự, những rổ rau tú ụ với rau muống chẻ, bắp chuối thái sợi, giá, rau thơm... được sắp xếp thứ tự theo lớp lang. Tô sạch nằm sẵn hàng dài chờ đến lượt. Bàn tay chị bán hàng thoăn thoắt khi xắt thịt, khi sắp bún, khi múc nước lèo. Tiếng người gọi bún, tiếng kêu tính tiền, rôm rả...

Người bạn Bình Dương nói nhỏ: "Chuẩn bị tinh thần phải tốn một giờ mới đến lượt đó!". Không biết có ngon hay không, nhưng nhìn thực khách đang xì xụp và cả hàng dài người đứng chờ phía ngoài thì ai cũng tò mò muốn biết độ ngon của tô bún đến đâu.

Khách vừa ngồi vào chiếc bàn trống là người phục vụ mang đến một khay nhựa có chén ớt đầy, tô mắm tôm đặc lềnh cùng đĩa chanh tươi xanh. Trong khi chờ đợi tô bún được mang đến (khoảng mười phút), khách chậm rãi lấy cái chén múc mắm tôm, thêm muỗng ớt

rồi vắt chanh, dùng thìa nhỏ đánh đều. Chén mắm tôm có thêm vị chanh chua liền nổi bọt và dậy mùi thơm, đầy kích thích vị giác.

Trên quầy hàng, những cái lưỡi heo cuộn tròn được chế biến theo kiểu thịt xíu sắp đầy trên một cái mâm. Lưỡi heo chỉ được cắt trước khi sắp vào tô thành từng miếng dày, nhìn đúng kiểu "chén to kho mặn", cắn ngập răng! Khách có thể kêu tô bún riêu riêng và một đĩa lưỡi riêng, hay cũng có thể cho hết mọi thứ vào một tô tùy thích.

Khởi động bằng cách gắp miếng lưỡi, chấm mắm tôm chanh. Miếng lưỡi mềm, dẻo lẫn chút dai dai. Nhai để tận hưởng vị ngọt của lưỡi heo cộng thêm vị mặn, cay, chua đặc trưng của mắm tôm! Sau khi "lấy đà" thì đến phần khám phá tô bún tuy vẫn mang hương vị riêu bình thường, nhưng như là bản hòa ca của vị ngọt từ hỗn hợp thịt, xương, lưỡi, đậu hũ và cả cách nêm nếm như một bí quyết riêng của nhà hàng.

Gỏi măng cụt - Đặc sản miệt vườn Thuận An - Bình Dương

Gỏi măng cụt với cơm măng giòn, ngọt kết hợp với vị béo của tôm, thịt, vị cay thanh của rau răm, vị cay nồng của nước mắm tỏi ớt sẽ thấm vào đầu lưỡi và âm thanh giòn tan của đậu phộng, bánh tráng sẽ tạo cho người dùng một cảm giác ngon khó tả và khi thưởng thức dường như hình ảnh thanh bình của vùng quê, về nơi "chôn nhau cắt rốn" và nơi ta sinh ra và lớn lên được tái hiện.

Với địa thế nhân hòa, được thiên nhiên ưu đãi và nằm trải dài bên sông Sài Gòn, khu vực An Sơn, Bình Nhâm, Lái Thiêu (TX.Thuận An, Bình Dương) quanh năm được phù sa bồi đắp nên các vườn cây ở đây luôn được đất mẹ nuôi dưỡng để sản sinh những trái cây ngon như măng cụt, dâu, mít, sầu riêng...

Măng cụt ở An Sơn, Lái Thiêu là trái cây đặc sản tiêu biểu cho xứ "cây ngọt trái lành" - Đất Thủ, Bình Dương. Với vị ngọt thanh tao, ngọt mà không gắt mang đến cho người ăn một cảm giác đê mê, ngọt ngào của đất mẹ. Ngoài việc dùng măng cụt khi chín thì măng cụt còn được dùng vào nhiều mục đích khác, trong đó được sử dụng làm nguyên liệu chính của món gỏi măng cụt - một trong những đặc sản ẩm thực của miệt vườn Thuận An.

So với các món gỏi truyền thống của Việt Nam như gỏi ngó sen, gỏi bắp chuối... thì gỏi măng cụt có những đặc trưng riêng, mùi vị riêng và cách chế biến riêng. Điều này thể hiện sự tinh túy trong chế biến món ăn của người Việt, tận dụng hết những gì thiên nhiên và đất mẹ ban tặng.

Nguyên liệu làm món gỏi măng cụt là những trái mang cụt còn sống (vỏ còn xanh nhưng phần cơm (ruột) đã chín tới). Theo cô Nga, người chuyên làm gỏi măng cụt ở xã An Sơn thì "măng cụt để làm gỏi phải là những trái măng cụt chưa chín, không quá non mà cũng không quá già, cơm măng vừa giòn vừa ngọt, vừa có độ chua vừa phải".

Măng cụt sau khi hái được gọt sạch vỏ và rửa sạch mủ. "Việc gọt vỏ măng cũng thể hiện "nghệ thuật" của người chế biến do vỏ măng chưa chín (lúc chín chuyển sang màu tím đậm) thì việc gọt rất khó do mủ măng còn nhiều, gọt măng làm sao vừa nhanh để măng không bị thâm và không phạm vào phần cơm măng, đó chính là "bí quyết", "nghệ thuật" và "kinh nghiệm" của người chế biến", cô Nga cho biết thêm.

Tùy theo khu vực mà cơm măng được cắt ngang để tạo thành hình hoa hoặc tách từng tép (múi) riêng, mỗi cách làm đều có "vị đặc trưng" riêng. Theo cảm nhận của người viết, cơm măng cụt cắt ngang thành hình hoa thì những gia vị nêm nếm và vị của cơm măng hòa

quyện vào nhau cùng lúc khi dùng; còn tách từng tép khi dùng sẽ cảm nhận được gia vị nêm nếm thấm vào đầu lưỡi trước và khi cắn cơm măng vị măng mới hòa quyện với gia vị. Đây chính là điểm "độc đáo" của gỏi măng cụt.

Việc cho thêm gia vị và các thành phần phụ khác của gỏi măng sẽ khác nhau theo từng khu vực và theo khẩu vị của người dùng, có nơi gỏi măng được trộn với tôm, tép, thịt heo ba chỉ, một số nơi còn dùng thịt gà nhưng có một gia vị không thể thiếu là đậu phộng (đậu lạc) rang vàng giã nhuyễn và rau răm. Chính vị giòn, béo và cay nồng của rau răm làm tăng thêm vị đặc trưng của gỏi măng cụt - sự hòa quyện giữa âm và dương mà không cần thêm tiêu hay ớt. Ăn kèm với gỏi măng cụt là nước mắm tỏi ớt, bánh tráng (bánh đa) nướng hoặc bánh phồng tôm.

Gỏi măng cụt với cơm măng giòn, ngọt kết hợp với vị béo của tôm, thịt, vị cay thanh của rau răm, vị cay nồng của nước mắm tỏi ớt sẽ thấm vào đầu lưỡi và âm thanh giòn tan của đậu phộng, bánh tráng sẽ tạo cho người dùng một cảm giác ngon khó tả và khi thưởng thức dường như hình ảnh thanh bình của vùng quê, về nơi "chôn nhau cắt rốn" và nơi ta sinh ra và lớn lên được tái hiện.

Như câu ca xưa "Đêm rằm mười sáu trăng treo/ Anh đóng giường lèo cưới vợ Lái Thiêu", thuở trước, có biết bao chàng trai người Minh Hương bỏ tiền ra mua được cho mình một chiếc giường lèo (một loại giường bằng gỗ có chạm trổ) với ước mong cưới được những cô con gái hương sắc ở Lái Thiêu. Từ dạo đó, Lái Thiêu đã được biết bao nhiêu người biết đến qua những nét đặc trưng về văn hóa, ẩm thực, con người mang đậm tính nhân văn và văn hóa dân tộc Việt.

Ai đã đi qua vùng An Sơn, Bình Nhâm, Lái Thiêu nhớ ghé ăn món gỏi măng cụt để nhớ về một thời tuổi thơ, nơi đất mẹ đã nuôi dưỡng ta và để hòa mình vào thiên nhiên sau những khoảng thời gian vất vả mưu sinh.

4. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BÌNH PHƯỚC - NHỮNG ĐỊA ĐIỂM NỔI TIẾNG

Du lịch Bình Phước - Những điều thú vị chờ du khách khám phá

Địa danh du lịch Bình Phước - Một số thông tin cho những cuộc hành trình

Bình Phước là một tỉnh thuộc vùng Đông Nam bộ, Việt Nam. Giáp với Campuchia ở phía bắc và tây bắc. Tỉnh Bình Phước còn có địa giới tỉnh liền kề với Đăk Nông ở phía đông bắc, giáp Đồng Nai và Lâm Đồng ở phía đông. Phía nam có Tây Ninh và Bình Dương. Bình Phước trước đây cùng Bình Dương thuộc địa phận tỉnh Sông Bé.

Bình Phước có gồm 03 Thị xã và 07 huyện nằm trong khu vực chuyển tiếp từ vùng Nam Trung Bộ sang vùng hạ Tây Nam bộ do đó cảnh quan thiên nhiên, môi trường sinh thái của Bình Phước tương đối đa dạng với những khu vực có cảnh quan thiên nhiên đẹp, hệ sinh thái còn được bảo tồn nguyên vẹn.... tạo thành các khu vực có khả năng phát triển du lịch đặc biệt là du lịch sinh thái.

Khu du lịch Sóc Xiêm

Khu du lịch Sóc Xiêm thuộc xã An Phú, huyện Bình Long, tỉnh Bình Phước, cách Tp. Hồ Chí Minh chừng 120km.

Nơi đây rất thích hợp cho loại hình du lịch săn bắt và câu cá trên hồ nước trong xanh, thơ mộng với những thác nước ở giữa vùng rừng đồi cao nguyên.

Du khách có thể tham dự các cuộc tham quan, tìm hiểu văn hóa, phong tục tập quán của người Xtiêng và nhiều di tích lịch sử trong cuộc kháng chiến chống Mỹ cứu nước.

Du khách có dịp nghỉ đêm trong các ngôi nhà rông truyền thống kiểu nhà rông Tây Nguyên với đầy đủ tiện nghi hay thưởng thức các món đặc sản địa phương rất mới lạ.

Bên cạnh hồ Sóc Xiêm quanh năm mát mẻ là Thác số 4 (thuộc huyện Bình Long), một khu vui chơi giải trí rất hấp dẫn cũng đang chờ đón các du khách.

Hồ Sóc Xiêm

Nói đến danh lam thắng cảnh, du lịch miền Đông Nam bộ, ta không thể nào không nhắc đến Khu du lịch Hồ Sóc Xiêm - Technique. Từ TX.TDM, theo quốc lộ 13 khoảng 70 cây số đường nhựa lên phía bắc, chúng ta sẽ đến thị trấn An Lộc, huyện Bình Long Bình Phước. Từ đó, rẽ phải tại ngã tư bùng binh, đi khoảng 10 cây số thì sẽ đến Khu du lịch Hồ Sóc Xiêm - Technique.

Khu du lịch Hồ Sóc Xiêm- Technique là nơi tham quan nghỉ mát, cắm trại, hội thảo, giao lưu... một cách lý tưởng. Nơi đây còn là điểm hẹn cho các bạn thanh niên, các đôi nam nữ đến thưởng ngoạn cảnh đẹp và tự tình. Chúng ta có thể ngồi hàng giờ bên hồ thoáng đãng hoặc bên bờ suối đẹp để tha hồ mà tâm sự, để nô đùa và hát những bài tình ca... mà không một ai đến quấy rầy chúng ta.

Khu du lịch Hồ Sóc Xiêm- Technique có cảnh đẹp là nhờ có con suối dài 15 cây số từ làng Phú Miện chảy về, uốn khúc quanh co, róc rách suốt ngày đêm, rồi đổ ra Bình Dương, chảy ra sông Đồng Nai, nhập vào biển cả. Bao quanh Hồ Sóc Xiêm - Technique có hàng trăm ha rừng nguyên sinh và rừng cao su, bao gồm một không gian rộng lớn, vừa trầm tĩnh vừa hài hòa. Và khi qua khu Technique, đã tạo nên thác số 4 với 4 con thác nước chảy xiết ngày đêm, khiến khách bộ hành qua đây đều trầm trồ ca ngợi bàn tay của tạo hóa khéo điểm tô nét hùng vĩ cho nơi đây để rồi ban tặng cho con người một cảnh đẹp tuyệt vời!

Đến Khu du lịch Hồ Sóc Xiêm - Technique chúng ta vừa được tham quan lại vừa được tìm hiểu những dấu tích thời xa xưa còn sót lại của khu sân bay Technique qua các thời kỳ lịch sử khác nhau. Thời Pháp thuộc các ông chủ đồn điền dùng sân bay để phục vụ cho việc khai thác, thí nghiệm và chế biến mủ cao su. Thời đế quốc Mỹ xâm lược sân bay lại được dùng cho quân sự. Nơi đây đã thành lập căn cứ hành quân của Lữ đoàn 173 thuộc Sư đoàn kỵ binh bay của Mỹ với nhiều máy bay C130... thường lên xuống để đổ quân và phục vụ hậu cần... và đây cũng là nơi đụng độ ác liệt giữa quân giải phóng với quân Mỹ ngụy Sài Gòn trước mốc lịch sử 30/4/1975.

Đây cũng là nơi gần vùng dân cư có nhiều buôn của đồng bào dân tộc S'tiêng sinh sống là vùng cách mạng đặt cơ sở. Và là một nhánh của đường mòn Hồ Chí Minh. Từ đây và những vùng lân cận, nhân dân Sông Bé đã vận chuyển đạn dược, lương thực, thực phẩm để phục vụ cho chiến binh giải phóng Bình Long, Lộc Ninh, "Mùa hè đỏ lửa" 1972 và các chiến dịch khác.

Đến với khu du lịch này, chúng ta muốn tìm hiểu kinh tế vùng cao su và những chiến dịch lịch sử hay truyền thuyết, truyện cổ dân gian thời quá khứ hoặc cuộc sống hiện tại, có thể đi ngựa, đi xe theo đường mòn, vào tận các lô cao su rộng hàng ngàn ha gặp những người công nhân đang khai thác để trò chuyện hoặc vào tận các sóc Xoài, sóc Xiêm, sóc Xacô, sóc Lạc Sứ - nơi đây trong thời kháng chiến đã có nhiều cán bộ cách mạng "nằm vùng" để gặp gỡ đồng bào dân tộc Stiêng hiếu khách và là nhân chứng sống trong các cuộc chiến tranh để lấy chứng cứ, tài liệu... họ rất cởi mở, chân thành, nếu sẵn có rượu cần, thịt rừng sẽ đem ra mời chúng ta thưởng thức... nếu thích thể thao, bạn có thể bơi lội hoặc lướt ca nô trên lòng hồ một cách thoải mái. Rồi chúng ta có thể chơi bóng ném, cầu lông... tại sân chơi thể thao thác số 4.

Khu du lịch Hồ Sóc Xiêm- Technique hiện nay do Công ty Cao su Bình Long đầu tư và quản lý. Chắc hẳn sẽ làm vừa lòng những ai đã từng đến đây. Mỗi chuyến đi, về chúng ta lại có thêm những điều mới mẻ, những kỷ niệm mạnh mẽ tự tin và ngọt ngào về vùng đất có lịch sử hào hùng và thiên nhiên kỳ vĩ nhất.

Khu du lịch Suối Lam Bình Phước

Khu du lịch Suối Lam thuộc xã Thuận Lợi, huyện Đồng Phú, tỉnh Bình Phước, Tx.Đồng Xoài (tỉnh lỵ Bình Phước) khoảng 10km.

Nơi đây có một hồ khá rộng, quanh năm nước trong xanh, in bóng những hàng cây cao su tươi tốt xung quanh.

Bên hồ là các công trình phục vụ cho du khách, nổi bật là nhà hàng nổi với nhiều món ăn đặc sản của vùng rừng núi Bình Phước. Du khách có thể bơi thuyền, tắm dưới hồ, hoặc cắm trại trong những rừng cây ven hồ.

Vào những ngày nghỉ cuối tuần, ngày hè, khu du lịch Suối Lam tấp nập du khách từ Thành phố Hồ Chí Minh, các tỉnh Đồng Nai, Bình Dương,... đến nghỉ ngơi, thư giãn.

Núi Bà Rá Bình Phước

Núi Bà Rá thuộc thị trấn Thác Mơ, huyện Phước Long, tỉnh Bình Phước, cách Tp. Hồ Chí Minh 180km.

Núi Bà Rá cao 723m, là một địa danh gắn liền với cuộc kháng chiến anh dũng của đồng bào Phước Long. Nơi đây đã xây dựng một nhà bia rất trang trọng để tưởng niệm các chiến sĩ đã hy sinh trong khu vực Bà Rá.

Giữa một vùng đồi thấp nhô lên một ngọn núi cao, cây cối xanh tươi, rậm rạp, tạo cho núi Bà Rá một vẻ hùng vĩ (như núi Bà Đen của Tây Ninh).

Đứng trên lưng chừng núi có thể nhìn thấy cả một khu vực rộng lớn, bao gồm thị trấn Thác Mơ xinh đẹp (trước đây là tỉnh lỵ của tỉnh Phước Long), hồ Thác Mơ mà trong mùa mưa rộng tới 12.000ha, cung cấp nước cho nhà máy thủy điện Thác Mơ.

Dưới chân núi, bên cạnh thị trấn Thác Mơ là di tích của nhà tù Bà Rá, nơi giam cầm nhiều chiến sĩ cách mạng Việt Nam. Xung quanh khu vực Bà Rá còn có nhiều điểm tham quan lý thú khác.

Trảng Cỏ Bù Lạch Bình Phước

Trảng cỏ Bù Lạch Bình Phước được bao bọc bởi cả một khu rừng nguyên sinh và một

lòng hồ rộng ở giữa. Màu xanh ngút ngàn của cỏ, rừng, hồ nước cùng với không khí trong lành, tạo nên nét đặc trưng cho nơi đây.

Gập ghềnh đường vào trảng

Trảng cỏ Bù Lạch cách trung tâm huyện Bù Đăng, tỉnh Bình Phước hơn 20km thuộc xã Đồng Nai, với diện tích gần 500ha. Tuy nhiên, khung cảnh thiên nhiên hoang sơ nơi đây lại là điều thu hút các du khách.

Từ trung huyện Bù Đăng, du khách vào đến trảng cỏ là cả một đoạn đường chông gai nhưng không kém phần ngoạn mục. Đường đi ngày càng dốc và nhỏ lại, một bên là vách núi, một bên là vực sâu. Hoa sim điểm xuyết một màu tím thơ mộng cho những hàng cây bên đường. Đến mùa, những vườn điều đỏ rực trái chín, những dòng suối róc rách chắn ngang đường đi tạo thêm nét chấm phá cho bức tranh thơ mộng này...

Vượt qua những đoạn dốc thẳng đứng, du khách sẽ dần tiến vào khu vực trảng cỏ. Khí trời trở nên mát hơn, dễ chịu hơn. Địa hình thay đổi đột ngột từ đèo dốc sang bằng phẳng và cuối cùng, hiện ra trước mắt một không gian rộng lớn với màu xanh ngút ngàn của cỏ...

Bức tranh thủy mặc giữa núi rừng

Trảng cỏ Bù Lạch như một tồn tại lạ lùng, nằm lọt thỏm giữa bao la núi rừng với thác, suối, đèo. Cỏ xanh mướt pha lẫn với màu tím hoa sim tạo thành một bức tranh quyến rũ. Chúng tôi như lặng đi trước không gian xanh đến lạ kỳ. Trảng rộng mênh mông, ở giữa là một hồ nước trong vắt. Không gian vắng lặng, tiếng gió rì rào quyện lẫn tiếng chim rừng. Chúng tôi bắt gặp những đàn trâu lững thững đi dạo trên trảng, những lon sắt rung rinh dưới cổ thay cho lục lạc... Theo người dân địa phương, vào mùa khô, cả trảng cỏ chuyển sang màu vàng rực. Nhưng chỉ một cơn mưa là màu xanh mướt như ngọc lại trỗi dậy.

Sau khi đi dạo một vòng quanh hồ, du khách sẽ được ghé vào căn nhà Rông duy nhất ở đây chuyên cung cấp thức ăn, nước uống cho người đến thăm trảng. Tại đây, bạn có thể thưởng thức món gà rừng hấp dẫn, cá lóc nướng thơm lừng... Sau những giờ lang thang trên cỏ, bạn có thể đến gần bìa rừng để thưởng thức những trái sim rừng tim tím, khiến bạn thích thú với vị chua chua, ngọt ngọt rất lạ. Vượt qua những bụi sim là đường mòn vào rừng với thảm động thực vật phong phú và nhiều loại phong lan. Tuy nhiên, hiện nơi đây chưa có các dịch vụ du lịch nên phải cân nhắc thật kỹ trước khi khám phá rừng vì lý do an toàn.

Nhà Giao tế Bình Phước

Nói đến di tích lịch sử (DTLS) của tỉnh Bình Phước không thể không nhắc đến Lộc Ninh. DTLS cách mạng là thế mạnh nổi bật nhất của Lộc Ninh.

Khách du lịch trong và ngoài nước muốn đến thăm Lộc Ninh bởi đây là nơi ghi dấu ấn hội tụ của nguồn sức mạnh đưa con thuyền cách mạng Việt Nam đến bên bờ thắng lợi.

Trong lịch sử Lộc Ninh là địa bàn diễn ra nhiều trận đánh ác liệt và từng là thủ phủ của Chính phủ Cách mạng lâm thời Cộng hòa miền Nam Việt Nam (CPCMLTCHMNVN), là đoạn cuối đường Hồ Chí Minh - con đường chiến lược Bắc - Nam.

Ngày 7/4/1972 Lộc Ninh được hoàn toàn giải phóng. Đây là huyện đầu tiên giải phóng trên toàn miền Nam. Từ đó Lộc Ninh là nơi tập trung các cơ quan Chính trị, Quân sự, Hậu cần... Đặc biệt là Nhà Giao tế - Trụ sở của CPCMLTCHMNVN.

Ngôi nhà được xây dựng từ năm 1911, là văn phòng làm việc của công ty cao su Xét

Xô của Pháp, để quản lý việc khai thác mủ cao su ở Lộc Ninh. Nhà được xây dựng theo lối nhà sàn của đồng bào dân tộc thiểu số, cho nên nhân dân trong vùng vẫn quen gọi là Nhà "Cao Cẳng".

Trong chiến dịch Nguyễn Huệ (1972) ngôi nhà bị phá hủy toàn toàn. Tháng 03/1973, trước nhu cầu tình hình công tác trên mặt trận ngoại giao, CPCMLTCHMNVN thống nhất chọn vị trí nền ngôi nhà "Cao Cẳng" xưa để xây dựng trụ sở cách mạng, với đồ án bản vẽ thiết kế của kiến trúc sư Huỳnh Tấn Phát - Chủ tịch CPCMLTCHMNVN. Ngôi nhà xây dựng để đón tiếp các phái đoàn ngoại giao trong và ngoài nước nên tên gọi "Nhà Giao tế" ra đời từ đó.

Sau hơn một tháng thi công, công trình bề thế, khang trang đã được hoàn thành, gồm một trệt và một lầu.

Tầng trệt xây dựng bằng bê tông chắc chắn, dùng để hội họp, mitting và cũng là nơi diễn ra các hoạt động văn hóa văn nghệ.

Tầng lầu được xây dựng bằng gỗ, có lan can bao quanh được thiết kế theo kiểu phòng khánh tiết, mái tôn "5 nóc, 4 mái" được sơn đỏ. Tại phòng này năm 1973 đã diễn ra hội nghị quân sự bốn bên, gồm:

- Đại diện phái đoàn Quân sự CPCMLTCHMNVN;
- Đại diện phái đoàn Quân đội nhân dân Việt nam;
- Đại diện phái đoàn Quân sự Mỹ;
- Đại diện phái đoàn quân sự Việt Nam Cộng hòa.

Hội nghị bốn bên bàn về các điều khoản đã được ký trong hiệp định Paris dưới sự giám sát của Ủy ban Quốc tế ICCS, gồm bốn nước thành viên Ba Lan, Canada, Hunggary và Indonexia.

Trong thời gian họp đều có sự phân chia rõ ràng từ lối đi, vị trí ngồi họp và vị trí ngồi nghỉ trong giờ giải lao... đều được bố trí riêng biệt.

Đại diện của bốn phái đoàn ngồi họp trong một bàn tròn lớn, Ủy ban Quốc tế ngồi họp trong cùng một bàn tròn nhỏ, bốn bàn nhỏ bốn góc nhà là vị trí ngồi của tùy viên bốn bên. Tất cả đều đặt dưới lá cờ của Mặt trận dân tộc giải phóng miền Nam Việt Nam.

Hai bên có hai cầu thang đi lên. Nhìn từ trong ngôi nhà nhìn ra, cầu thang phía bên phải là lối đi của CPCMLTCHMNVN và Quân đội nhân dân Việt Nam, bên trái là lối đi của quân sự Mỹ và Việt Nam Cộng hòa.

Việc chọn bàn vuông hay bàn tròn để ngồi họp cũng là vấn đề mà các bên quan tâm.

Khi họp ở trại David (Sài Gòn) hay họp ở Paris, ban liên hợp quân sự bốn bên đã sử dụng bàn vuông hay bàn hình chữ nhật để ngồi họp nhưng khi họp ở Nhà Giao tế thì lại chọn bàn tròn. Bởi bàn tròn là thể hiện sự bình đẳng và tôn trọng giữa các bên, còn nếu là bàn vuông hay bàn hình chữ nhật thì một trong bốn bên khi đứng lên phát biểu trong cuộc họp thì giống như bên đó là chủ tọa cuộc họp. Còn sử dụng bàn tròn thì các bên đều ngang hàng như nhau.

DTLS Nhà Giao tế đã được Bộ Văn hóa Thông tin (nay là Bộ Văn hóa - Thể thao và Du lịch) công nhận là DTLS cách mạng cấp Quốc gia ngày 12/12/1986. Là một trong 9 DTLS

cấp Quốc gia của tỉnh Bình Phước và là một trong năm DTLS Quốc gia trên đoạn cuối đường Hồ Chí Minh.

Khu du lịch sinh thái Mỹ Lệ Bình Phước

Đến với Khu du lịch sinh thái Mỹ Lệ là đến với cảm hứng thiên nhiên mới lạ và khó phai mờ

Bấy lâu nay, khi nhắc đến Bình Phước ít ai có thể nghĩ đây sẽ là một điểm du lịch. Nhưng hiện nay, trong chiến lược phát triển của tỉnh, du lịch đang là một ngành đang được đầu tư và đẩy mạnh phát triển.

Chính nét hoang sơ của Bình Phước lại là điểm thu hút mạnh mẽ du khách thập phương. Thế mạnh du lịch của tỉnh vẫn còn đang ẩn mình dưới dạng tiềm năng nhưng nếu có một lúc nào đó, bạn bỗng thèm có được những phút giây thư giãn thật sự cùng đắm chìm với thiên nhiên cũng như muốn có chút mùi vị của sự khám phá thì có lẽ không đâu bằng Bình Phước.

Từ thị xã Đồng Xoài, băng qua những cánh rừng cao su bát ngát và những rừng điều trải dài dọc hai ven đường, khách du lịch sẽ sẽ đón nhận cái cảm giác chếnh choáng như người say vì độ cao ngày càng tăng khi càng tiến gần đến Phước Long.

Nằm ngay dưới chân núi Bà Rá, lòng hồ thủy điện Thác Mơ có diện tích khoảng 110 hecta trải dài trên địa bàn hai huyện Phước Long và Bù Đăng.

Hằng năm, hồ thủy điện Thác Mơ cung cấp gần 8 tỷ kw điện, là nguồn điện năng quan trọng của các tỉnh miền Đông Nam bộ và góp phần tích cực vào việc cải tạo môi trường sinh thái của tỉnh Bình Phước.

Hiện nay, ngoài chức năng sản xuất và cung cấp điện năng, lòng hồ Thác Mơ còn là một trong những điểm du lịch của tỉnh. Không khí trong lành và gió hồ mơn man, cảnh non nước hữu tình dần hiện ra trước mắt du khách. Núi Bà Rá sừng sững như một điểm tựa vững chắc không những của thủy điện Thác Mơ mà còn là của cả tỉnh Bình Phước. Đây còn là ngọn núi linh thiêng mang giá trị tâm linh rất lớn của tỉnh.

Là một trong những doanh nghiệp đi đầu trong việc khai thác và phát triển kinh tế mũi nhọn của tỉnh Bình Phước, Mỹ Lệ đã sớm nhận ra những tiềm năng triển vọng của ngành du lịch tại Bình Phước.

Khu du lịch sinh thái rộng hơn 60 hecta với hệ thống giao thông thuận lợi, tạo thành một quần thể kiến trúc và thiên nhiên hùng vĩ với núi non, sông nước đang dần dần hình thành.

Mỹ Lệ luôn muốn giới thiệu đến tất cả du khách khi đặt chân đến Bình Phước sẽ cảm nhận một Bình Phước rất khác và một địa điểm du lịch hấp dẫn mang tên Mỹ Lệ của tương lai.

Ẩm thực Bình Phước - Những điều du khách nên quan tâm

Cơm lam và thịt heo nướng

Cơm lam là loại cơm được làm từ gạo nếp cùng một số nguyên liệu khác, cho vào ống tre và nướng chín trên lửa. Ngoài ra có thể còn có dừa nạo, nước cốt dừa, vừng trộn lẫn gạo

trước khi nướng. Lấy gạo bỏ vào một chiếc ống tre một đầu hở, sau đó dùng lá chuối bịt kín lại rồi đốt. Nhưng nấu cơm lam thực ra không chỉ đơn giản như vậy. Ống tre dùng nấu cơm lam phải còn tươi để khi cơm chín, hạt cơm quyện thêm một chút vị ngọt và mùi đặc trưng của tre. Sau khi đốt lửa, chờ thật đượm rồi đặt lên trên một chiếc kiềng và xếp các ống Lam trên đó. Trong khi nấu không quên xoay đi xoay lại những chiếc ống Lam như khi nướng bắp. Khoảng một tiếng đồng hồ thì ăn được. Thực tế, theo kinh nghiệm của những người dân tộc thì khi nghe mùi thơm từ ống Lam bay ra là biết cơm chín hay chưa mà không cần mở nắp. Khi cơm chín, chẻ bỏ lớp cháy đen bên ngoài ống cơm thật khéo léo cho đến khi bao bọc phần ruột cơm chỉ là một lớp lạt mỏng. Xắt mỗi ống ra thành năm hay bảy khúc, khi ăn chỉ cần bóc bỏ lớp lạt bên ngoài. Cơm lam được dọn ra ăn cùng với thịt gà hay thịt heo nướng, tuy nhiên cơm lam ngon nhất khi ăn với muối mè.

Ve sầu sữa chiên giòn

Món ăn này mới chỉ phổ biến vài năm gần đây và khá hiếm, bởi để có nguyên liệu chế biến phải mất nhiều công sức. Ve sầu là côn trùng sống nhiều trên các cây điều, cao su hoặc cây rừng tại Bình Phước. Sau mùa hè, cứ vào khoảng 17 - 18 giờ tối là chúng sẽ lột xác hàng loạt. Và những con ve lột xác này gọi là ve sầu sữa. Để có ve sầu sữa, người "săn" ve phải nhanh tay bắt chúng khi ve vừa lột xác. Bởi sau khi lột xác khoảng 5 phút là con ve sẽ trở nên cứng, không thể ăn. Sau khi bắt ve, người ta bỏ ve vào túi ni lông rồi bịt kín lại và mang đi chiên giòn. Bắc một chảo dầu lên bếp, đợi dầu sôi lên, nhanh tay bỏ ve vào. Khi ve vàng và tỏa mùi thơm là ve đã chín. Món ve sầu chiên giòn thường ăn kèm với rau sống và nước mắm ớt tỏi, những con ve vàng óng, béo ngậy và giòn tan cùng với hương thơm rất cuốn hút và hấp dẫn.

Heo thả rong

Heo thả rong là đặc sản của sóc Bom Bo (huyện Bù Đăng, tỉnh Bình Phước) được nhiều du khách biết đến. Đây là loại heo được nuôi bán hoang dã, hoàn toàn không dùng thức ăn chế biến nên chất lượng thịt ngon, ít mỡ. Loại heo nuôi thả rong này còn được gọi bằng nhiều tên khác như: Heo tộc, heo do đồng bào nuôi... Heo được nuôi bán hoang dã: ban ngày, chúng được thả rong và tự tìm thức ăn từ các loại rau, củ và những thứ gì tìm được; ban đêm, chúng trở về nhà chủ. Nhiều gia đình để heo ngủ tự nhiên, không nhốt chuồng. Heo thả rong rất chậm lớn. Có khi nuôi suốt một năm, trọng lượng heo chỉ khoảng 7-8kg. Trọng lượng bình thường của chúng khoảng 12-15kg là đến lứa thu hoạch vì nếu nuôi tiếp, chúng càng chậm lớn. Heo thả rong vận động suốt ngày và ăn nhiều chất xơ nên heo gần như không có mỡ, thịt ngọt và dai. Heo thả rong được chế biến nhiều món như giả cầy nướng... Thịt heo làm sạch, để nguyên da ướp với gia vị rồi nướng trên than hồng là món được xem là ngon nhất trong các cách chế biến thịt heo thả rong. Thịt heo nướng ăn kèm với chuối chát, rau sống, nhất là rau rừng được hái ở chân núi Bà Ra hay rừng Bù Gia Mập càng ngon.

Đọt mây nướng

Đọt mây và lá nhíp vốn là nguyên liệu tất yếu để chế biến các món ăn trong bữa cơm hằng ngày của đồng bào S'tiêng tại Bình Phước. Với vị ngọt, đắng, bùi, béo lại giàu chất dinh dưỡng, 2 đặc sản của núi rừng đã nhanh chóng hút khách và trở thành món "hot" của các quán ăn và nhà hàng tại đây. Món đọt mây nướng dưới than củi hồng, khi ăn đọt mây nướng không thấy dai mà thơm giòn. Ăn xong, đọt mây đọng lại ở cổ họng vị the the đắng,

ngọt bùi và mát. Chấm đọt mây với muối hột dầm ớt hiểm có vắt chút nước chanh thì độ ngon tăng lên bất ngờ. Theo đồng bào nơi đây, rừng ngày càng thu hẹp nên đọt mây ngày càng khan hiếm. Đọt mây mùa nào cũng có nhưng khó tìm hơn măng. Nó thuộc họ cau, gồm nhiều loại khác nhau, nhưng chỉ có loại mây trắng là được ưa dùng. Cây mây thân dây, có khi dài hàng chục m, trên đọt có chùm lá gai. Muốn lấy đọt phải rút sợi mây xuống để hái. Hái xong đọt, đồng bào thu luôn thân cây để làm lạt buộc. Đọt mây rất tốt, được dùng để giải độc rượu, trị đầy hơi, trướng bụng... Chính vì thế, nó không còn là món ăn riêng của đồng bào, mà trở thành "món ngon của lạ" được nhiều người săn dùng.

Lá nhíp của người S'tiêng

Lá nhíp của người S'tiêng - (người M'nông gọi là lá bép): Tới Bình Phước, để mua lá nhíp dễ hơn mua đọt mây. Các phiên chợ huyện và dọc đường về buôn sóc của đồng bào S'tiêng là địa điểm dễ tìm mua. Lá nhíp non có màu đỏ phớt, dưới cuống lá màu xanh. Khi nấu chín, lá có vị dẻo, ngọt và bùi. Không chỉ thơm ngon, lá nhíp còn cung cấp nhiều năng lượng, giúp phục hồi sức khoẻ. Ngoài dùng để nấu canh thụt, bây giờ lá nhíp còn được các quán ăn, nhà hàng biến chế thành nhiều món ăn hấp dẫn như: Lá nhíp xào với thịt bò, lòng gà, nấu lẩu, nấu canh với cá, tôm... lá nhíp là một trong những món ăn khoái khẩu của tê giác nên rất bổ dưỡng.

Gỏi trái điều

Ai đã từng đi ngang qua một rừng điều đương vụ sẽ không thể nào quên hương thơm da diết của điều. Điều vàng, điều đỏ lúc lỉu trên cây, rồi rụng la liệt dưới gốc cây, tỏa mùi thơm ngát. Vì sản phẩm chính để thu hoạch là hạt điều nên trái điều không được trọng dụng lắm. Nhưng trẻ con vùng điều vẫn thích chọn những trái điều mọng nước, ngon lành nhất để chấm muối ớt, vừa ăn vừa... sặc mà thấy thú vị. Cắn một miếng, nước điều tứa ra đầy chân răng, vừa chua vừa ngọt, lại có thêm vị chát nhẹ. Chính vì vị chát đó mà điều không được xem là loại trái cây ngon. Đôi khi người ta cũng lấy điều làm gỏi. Vì vị chua ngọt của trái điều tự thân đã là thứ nước trộn tuyệt vời, chỉ cần thêm chút vị mặn, rồi thêm tôm thêm thịt là được món ăn lạ. Còn điều kẹp mắm thậm chí đã thành một món trong bản thực đơn của một nhà hàng sang trọng. Bạn thử đi, rồi nhớ trả lời câu đố vui thuở nhỏ: "Quả gì hột chẳng ở trong..."

Bánh hạt điều

Hạt điều có một hương vị rất riêng và được dùng làm gia vị cho các món ăn hay trang trí cho những món bánh. Bình Phước là một trong những tỉnh có diện tích trồng điều lớn nhất Việt Nam. Bởi thế, người dân nơi đây đã tận dụng nó để làm ra những món bánh thơm ngon nhất là món bánh hạt điều. Bánh hạt điều được làm từ những nguyên liệu chính gồm: bột nổi, trứng gà, một ít dầu ăn, đường, bột mì, bột quế, đường và hạt điều. Để làm được những chiếc bánh hạt điều, người ta rửa hạt điều thật sạch, ngâm trong nước khoảng 10 phút cho hạt điều mềm, sau đó vớt hạt điều ra và thấm khô hạt điều. Trộn các nguyên liệu như bột mì, bột quế, bột nổi cho hòa đều với nhau. Sau đó bơ và đường được cho vào máy đánh tơi thành kem và cho trứng với dầu ăn mới đánh xong vào đánh chung. Cuối cùng cho tất cả bột vào máy đánh đều, khi nào thấy bột trong máy không văng ra hai bên thành là bột đã tới, sau khi tất cả đã xong thì cho hạt điều vào trộn thật đều. Bánh sau khi đã được chuẩn bị xong phần nguyên liệu thì đưa vào lò nướng, bánh hạt điều sau khi nướng xong sẽ có màu vàng của bánh hòa với mùi thơm của hạt điều, rất hấp dẫn. Bánh khi ăn bạn sẽ cảm nhận

được độ giòn tan, hạt điều sần sật trong miệng sẽ làm cho người ăn thích thú khi cắn nát những hạt điều li ti ấy. Bánh có thời gian bảo quản được một tháng mà không sợ bị hư.

Hạt điều rang muối

Khoa học đã ghi nhận hạt điều có tác dụng tốt trong việc phòng ngừa ung thư, tốt cho tim mạch, giúp xương chắc khỏe, tăng sức sống cho tóc và da, giúp thư giãn thần kinh, ngăn chặn sỏi mật, và đặc biệt là giảm cân do chứa ít chất béo so với các loại hạt khác. Người ta có thể chế biến hạt điều theo cách rang muối, sấy khô nguyên hạt để ăn trực tiếp. Gần đây, để giữ trọn hương vị và đảm bảo vệ sinh, người ta đã chế biến hạt điều theo cách giữ nguyên vỏ lụa. Vì thế vị ngọt và hương thơm của hạt điều đậm đà hơn. Độ giòn của hạt được giữ lâu hơn, đây là món đặc sản Bình Phước mà ngày nay trong những dịp lễ tết chúng ta thường thấy.

Ngoài ra Bình Phước còn nổi tiếng với các loại đặc sản như: thịt thú rừng, rượu cần, các món ăn chế biến từ hạt điều,...

5. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC LÂM ĐỒNG - MỘT THOÁNG XỨ SỞ CAO NGUYÊN

Du lịch Lâm Đồng - Cao nguyên vẫy gọi

Du ngoạn các thác nước tuyệt đẹp và hòa mình với núi rừng

Thác Pongour

Thác Pongour hay còn gọi là thác Bảy tầng là một ngọn thác tại huyện Đức Trọng, tỉnh Lâm Đồng, nằm cách Đà Lạt 50km về hướng Nam.

Thác đổ từ độ cao gần 40m, trải rộng hơn 100m, qua hệ thống đá bậc thang bảy tầng. Bao quanh là khu rừng nguyên sinh có diện tích khoảng 2,5ha với thảm thực vật đa dạng, phong phú.

Truyền thuyết kể rằng:

Ngày xưa, vùng đất Phú Hội - Tân Hội - Tân Thành bây giờ do một nữ tù trưởng K'Ho xinh đẹp tên là Kanai cai quản. Nàng có tài chinh phục thú dữ phục vụ lợi ích con người, trong đó có bốn con tê giác to lớn khác thường, luôn tuân lệnh Kanai dời non ngăn suối, khai phá nương rẫy trồng bắp, gieo lúa và sẵn sàng xung trận chiến đấu chống kẻ thù, bảo vệ buôn làng. Nhờ đó, cuộc sống cộng đồng ngày càng sung túc, thanh bình. Mùa xuân năm ấy, đúng ngày rằm tháng giêng, nàng nhẹ nhàng trút hơi thở cuối cùng. Bốn con tê giác quanh quẩn đêm ngày không rời thân chủ nửa bước, chẳng buồn ăn uống cho đến chết...

Thác Prenn

Thác Prenn là một thác nước đẹp thuộc tỉnh Lâm Đồng. Thác mang một vẻ êm dịu, duyên dáng như một màn nước đổ nhè nhẹ từ độ cao 10 m xuống một hồ nước nhỏ, xung quanh đầy hoa lá và một đồi thông vi vu.

Thác Prenn nằm ở chân đèo Prenn cách trung tâm Đà Lạt khoảng 10 km, nằm ven quốc lộ 20.

Cái tên Prenn gợi nhớ đến một thời xa xăm vào khoảng thế kỷ XV - XVII, khi vùng núi rừng nơi đây còn là ranh giới chiến trường của các cuộc chiến tranh xâm lăng và bảo vệ lãnh thổ. Prenn gốc tiếng Chăm có nghĩa là "vùng xâm chiếm", còn các tộc dân bản địa như Lat, Chil, Sré lại gọi kẻ xâm lăng là "người Prenn".

Thác Bopla

Được mệnh danh là tuyệt tác huyền bí của cao nguyên Lâm Viên, thác Bopla nằm trên địa phận xã Liên Đầm, huyện Di Linh, cách thành phố Đà Lạt (Lâm Đồng) hơn 8km. Ẩn hiện giữa một khu rừng tự nhiên, Bopla còn giữ được nguyên vẹn vẻ hoang sơ, quyến rũ.

Nằm giữa một khu rừng còn giữ được nhiều nét hoang sơ, chưa bị bàn tay con người can thiệp, thác Bopla đổ xuống như một dải lụa trắng giữa những thảm xanh. Khi chỉ còn cách thác chừng 50m đã nghe tiếng nước đổ như một bản nhạc trữ tình êm ái. Càng tiến lại gần càng cảm nhận được vẻ hoang sơ của nó. Đồng bào các dân tộc bản địa sinh sống trên vùng đất này từ lâu đã xem thác Bopla là biểu tượng của sự bất khuất, là sức mạnh của người dân miền sơn cước. Theo tiếng K'ho, Bopla có nghĩa là ngà voi.

Anh Nguyễn Hoàng Tuấn, một khách du lịch đến từ TP. Hồ Chí Minh cho biết, anh đã chôn chân bên thác gần ngày trời chỉ để nghe âm thanh của thác cùng tiếng chim rừng. Bao bọc lấy thác Bopla, ngoài rừng tự nhiên còn có một quần thể thực vật phong phú, kèm theo đó là rất nhiều loại hoa rừng, tất cả đều đẹp và cuốn hút như tranh vẽ.

Đến thăm Bopla, du khách không chỉ chiêm ngưỡng sự hùng vĩ của dòng thác mà còn có thể bổ sung kiến thức về những loại cây cổ thụ. Có người ví von, nếu xem dòng thác là một dải lụa trắng khổng lồ thì những lớp trầm tích rong rêu và các loại rễ cây cổ thụ xõa xuống hai bên chính là đường diềm tô điểm cho dải lụa thêm quyến rũ.

Sau khi ngước mắt đắm đuối ngắm độ cao của thác, du khách có thể hạ tầm nhìn xuống phía chân thác. Dưới chân thác là một cái hồ nhỏ do nước chảy lâu ngày tạo thành, cạnh hồ có những tảng đá lớn trông như tấm phản. Qua sự bào mòn của nước và thời gian bề mặt những tảng đá trở nên bằng phẳng như một bàn cờ khổng lồ. Du khách có thể vừa ngồi nghỉ chân vừa ngắm thác. Vài năm trở lại đây, thác Bopla được quy hoạch thành một khu du lịch sinh thái tổng hợp nên trong những tour du lịch từ TP. Hồ Chí Minh lên Đà Lạt hoặc các tuyến du lịch khác, người ta đều xem Bopla là điểm dừng chân lý tưởng.

Sau khi chiêm ngưỡng vẻ đẹp của thác, du khách có thể ra các quầy hàng bán đồ thổ cẩm, các vật lưu niệm như túi thổ cẩm, nhẫn giả cổ, vòng ngọc... Thỏa sức ngắm nghía và mua sắm các món quà lưu niệm xong, bạn có thể ngược về thị trấn Di Linh thưởng thức sự hấp dẫn của món rau bép với nhiều kiểu chế biến như: sa lát, gỏi, xào... Đặc biệt, ở thị trấn Di Linh còn có món bún bò, do những người gốc Huế chế biến. Ngoài ra, bạn có thể thưởng thức món cháo lòng vỉa hè thơm ngon và nhiều dư vị. Chỉ cần có thế, quần thể thác Bopla đã trở thành điểm dừng chân lý tưởng.

Thác Gougah

Từ Đà Lạt, theo quốc lộ 20 chừng 37km rồi rẽ về phía tay trái theo một con đường mòn quanh co, xinh xắn dài 500m, du khách sẽ tới thác Gougah.

Thác Gougah hay còn gọi là thác Ô Gà là một con thác đẹp và nổi tiếng của vùng Đà Lạt - Lâm Đồng.

Tên thác Gougah là do người dân bản địa đặt, còn cái tên Ô Gà là của người Kinh. Sở

dĩ ngọn thác đẹp nhưng lại mang một cái tên quá mộc mạc và giản dị như vậy là vì nếu đứng từ xa người ta nhận thấy dòng thác được phân đôi thành hai nhánh theo chiều dọc. Một bên là dòng thác đậm màu đất đỏ chảy im lìm tựa hồ như lòng đỏ trứng gà. Còn một bên thì bọt nước trắng xóa bao phủ tựa như lòng trắng của một quả trứng. Có người cho rằng Ô Gà là biến âm của chữ Gougah.

Từ xa du khách đã có thể nghe thấy tiếng thác Gougah đang gầm réo suốt ngày đêm làm vang động cả núi rừng. Từ trên cao, một cột nước trắng như tuyết khổng lồ đổ xuống ì ầm hòa lẫn với tiếng chim chóc, tiếng gió rít qua từng cành cây kẽ lá tạo thêm vẻ đẹp cho một bức tranh vốn đã sống động. Ngày nay, thác Gougah vẫn còn giữ được nét hoang dã Tây Nguyên. Đứng ở đây du khách có dịp sống lại thời xa xưa nhiều huyền thoại. Núi đồi hoang vắng gợi cho ta nhớ đến những plei, làng Chăm một thuở. Xa xa về quốc lộ 20 (Sài Gòn - Đà Lạt), ngọn núi Chai yên lặng, cô đơn giữa cánh đồng xóm Chung, Phú Hội. Rải rác đây đó vài bon, plei của người K'ho, Churu. Nhà thơ Xuân Diệu lên Đà Lạt, ghé thăm Gougah đã viết mấy câu thơ sau:

"Đổ ào ào, đổ Gu Ga
Sông Đa Nhim tới đây òa thành bông
Thành tơ trắng xóa một vùng
Bạc vàng tuôn xuống vô cùng thời gian..."

Thác Đatanla

Thác Đatanla hay Datanla là một ngọn thác lớn nằm trong khu du lịch Đatanla - cách thác Prenn 2km và thành phố Đà Lạt 5km và là điểm tham quan, phiêu lưu mạo hiểm. Đatanla hay Đatania do các từ K'Ho ghép lại: "Đà-Tàm-N'ha" có nghĩa là "nước dưới lá" - liên hệ đến cuộc chiến tranh Chăm- Lạch - Chil thế kỷ XV - XVII.

Thác Datanla có lượng nước dồi dào do thượng nguồn là nguồn nước ổn định. Thác Datanla không ồn ào do chảy qua nhiều thềm đá. Thác đổ từ ghềnh cao 20m, nước suối phần dưới tạo thành khu vực nước rất trong nên gọi là Suối Tiên, phần sâu hun hút phía trên có một vực sâu gọi là Vực Tử Thần. Theo truyền thuyết, do thác có vực sâu nằm lọt thỏm giữa một vùng đồi núi nên đã từng là nơi lánh nạn của một cánh quân của người dân tộc bản địa trong các cuộc chiến tranh với người Chăm từ cách đây hàng trăm năm trở về trước. Nhờ có ngọn thác này nên một cánh quân đã trụ lại và bảo toàn được lực lượng.

Thác Camly

Thác Cam Ly là thác nước ở gần trung tâm thành phố Đà Lạt, chỉ cách khu Hòa Bình 2,3km về phía đông - nam.

Thác không đẹp và thường ít nước vào mùa khô nhưng nhờ vị trí gần trung tâm thành phố nên du khách thường ghé thăm.

Dưới chân thác là một vườn hoa nhỏ. Phong cảnh chung quanh thác không còn hoang vu như ngày xưa. Trong khu vực tháp có lăng Nguyễn Hữu Hào với nhiều kiến trúc độc đáo.

Người Lạch gọi thác Cam Ly là Liêng Tô Sra, về sau đổi thành thác Cam Ly mang tên đoạn suối chảy từ Liêng Tô Sra đến sông Đạ Đờng.

Hiện nay, thác Cam Ly do Công ty cổ phần Dịch vụ Du lịch Đà Lạt quản lý khai thác

nhưng đang trong tình trạng xuống cấp do không được tu bổ, sửa chữa thường xuyên. Lăng Nguyễn Hữu Hào bị đập phá, cảnh quan đang bị phá hủy

Về Hồ Xuân Hương ngắm cảnh mù sương

Hồ Xuân Hương nằm ngay trung tâm thành phố Đà Lạt và bên cạnh Đồi Cù. Hồ thực chất là hồ nhân tạo được xây dựng vào năm 1919 do sáng kiến của Cunhac. Để tạo thành hồ, người ta đắp một cái đập chắn dòng suối chảy qua thung lũng, hồ có diện tích mặt nước rộng 25ha, chu vi dài 5,1 km. Xung quanh hồ nhiều kiến trúc độc đáo có giá trị nghệ thuật, thẩm mỹ cao được xây dựng như khách sạn Palace, thao trường Lâm Viên, nhà nghỉ Công Đoàn, Nhà hàng Thanh Thủy, Thủy Tạ... Trước kia hồ có tên gọi Grand Lac (hồ lớn). Vào buổi sáng sớm sương mù hiện lên rất đẹp và thơ mộng.

Thăm Đồi Cù và thưởng thức thú chơi vương giả

Đồi Cù bên bờ Hồ Xuân Hương. Đồi Cù nằm giữa trung tâm thành phố Đà Lạt nằm kế bên là Hồ Xuân Hương do vậy thường được nhắc đến như một địa danh dính liền nhau - nhiều người cho rằng Đà Lạt sẽ kém phần mỹ lệ nếu thiếu Đồi Cù và hồ Xuân Hương. Năm 1942, khi thiết kế đồ án quy hoạch thành phố Đà Lạt, kiến trúc sư Lagisquet đã khoanh vùng Đồi Cù như một khu vực bất khả xâm phạm nhằm tạo một tầm nhìn thoáng đãng cho Đà Lạt. Về sau, một kiến trúc sư người Anh đã thiết kế biến Đồi Cù thành sân golf 9 lỗ khá nổi tiếng của vùng Đông Nam Á và hiện nay Đồi Cù đã được nâng cấp thành sân golf 18 lỗ. Tên Đồi Cù không rõ có từ bao giờ, và vì sao gọi là "Đồi Cù" lại có hai hướng lý giải, có người cho rằng những quả đồi thoai thoải nơi đây khi nhìn từ xa giống như tấm lưng trần của những con cù khổng lồ nên đã ví von gọi là "Đồi Cù"; cũng có người giải thích sở dĩ có tên "Đồi Cù" vì nơi đây là một địa điểm chơi golf hay còn gọi là đánh cù.

Biệt thự và các dinh thự ở Đà Lạt

Đà Lạt có nhiều dinh thự và biệt thự đẹp như:

Dinh I: đã từng là văn phòng quốc trưởng của Bảo Đại, nay được Công ty K'Gim - Hàn Quốc đầu tư thành khu khách sạn, giải trí cao cấp.

Dinh II: từng là biệt thự nghỉ mát của toàn quyền Decoux, rồi sau đó là của Ngô Đình Diệm và Nguyễn Cao Kỳ. Sau năm 1975 là nhà khách UBND tỉnh Lâm Đồng.

Dinh III: còn gọi là dinh Bảo Đại, xây dựng từ năm 1933, nằm ở đường Triệu Việt Vương, gần Viện vacxin và các chế phẩm sinh học Đà Lạt. Từ năm 1949, Đà Lạt là thủ phủ của Hoàng triều cương thổ, vua Bảo Đại sống với gia đình và làm việc tại đây. Hiện nay còn lưu giữ lại nguyên trạng 25 phòng và một số hiện vật của ông vua cuối cùng triều Nguyễn, hoàng hậu Nam Phương, các hoàng tử và công chúa. Vườn hoa trước biệt điện được chăm sóc công phu.

Biệt thự Long Mỹ Quận Công Nguyễn Hữu Hào (cha của Nam Phương Hoàng Hậu Nguyễn Hữu Thị Lan - vợ vua Bảo Đại); Biệt thự Thống đốc Nam kỳ, nay là trụ sở UBND tỉnh Lâm Đồng; Biệt thự Hằng Nga.

Ngoài ra còn hàng trăm biệt thự cổ khác nằm rải rác, nhiều căn bị bỏ hoang lâu ngày.

Biệt điện Trần Lệ Xuân

Biệt Điện Trần Lệ Xuân: Những ngôi biệt thự nằm len lỏi trên những đồi thông của thành phố Đà Lạt đã trở nên rất quen thuộc nhưng cũng thật lạ lùng với nhiều du khách.

Khu vườn Nhật Bản: Chắc hẳn nhiều người đến Đà Lạt đã từng được nghe những cái tên như "ngôi nhà ma" hay "biệt thự hoang vu" không người ở với biết bao câu chuyện được kể với độ rùng rợn và ly kỳ cao; nhưng có lẽ nhiều người chưa biết nhiều về ngôi biệt điện của Trần Lệ Xuân tại Đà Lạt, một ngôi biệt điện không kém phần xa hoa lộng lẫy nhưng cũng đầy bí ẩn. Theo nhiều người dân sống xung quanh khu biệt điện đó kể lại thì nó rất nổi tiếng, nổi tiếng đến độ sau khi chính quyền Ngô Đình Diệm bị lật đổ thì người dân đã đổ xô đến để xem.

Nhà thờ Con Gà - Công trình kiến trúc tôn giáo độc đáo

Nhà thờ chánh tòa Đà Lạt thường được gọi là Nhà thờ Con gà vì có hình con gà trên nóc, biểu tượng cho thánh Phê-rô. Nhà thờ được khởi công xây dựng từ năm 1931, đến năm 1942 thì hoàn thành. Nhà thờ là một trong những kiến trúc tiêu biểu và cổ xưa của Đà Lạt.

Ngoài ra Đà Lạt còn có nhiều nhà thờ khác như Nhà thờ Domaine de Marie với kiến trúc kiểu Pháp rất đẹp, trong nhà thờ còn có một vườn hoa tuyệt đẹp với 2 cây Tùng trên 75 năm tuổi, nhà thờ Du Sinh có kiến trúc cổ truyền Việt Nam với mái cong và rồng. Nhà thờ Cam Ly được xây dựng từ năm 1960 đến 1968 theo kiểu nhà rông Tây Nguyên.

Thiền viện Trúc Lâm - Thiền viện lớn nhất Việt Nam

Thiền viện Trúc Lâm là thiền viện lớn nhất Việt Nam, khánh thành năm 1994, là một trong những công trình xây dựng Phật giáo lớn nhất sau năm 1975. Chùa tọa lạc bên cạnh hồ Tuyền Lâm trên một khu đất rộng 25ha. Thiền viện Trúc Lâm hiện nay được nối với Trung tâm thành phố Đà Lạt (đồi Robin) bằng hệ thống cáp treo, chuyên chở khách đến Thiền viện và quay về Hồ Tuyền Lâm năm 2005 được chính quyền tỉnh Lâm Đồng xây dựng thành một khu du lịch lớn, thu hút khoảng khoảng 30 nhà đầu tư.

Ga Đà Lạt - Ga duy nhất là di tích lịch sử văn hóa quốc gia

Nhà ga xe lửa Đà Lạt Ga Đà Lạt cho đến nay là ga duy nhất của Việt Nam được công nhận là di tích lịch sử văn hóa quốc gia. Nhà ga được kiến trúc sư người Pháp Moncet cùng với đồng nghiệp là Revenron thiết kế và lãnh đạo thi công. Công trình khởi công năm 1932 đến năm 1936 thì hoàn thành. Các kiến trúc sư đã thể hiện hình tượng dãy núi Langbian qua 3 vòm mái của nhà ga. Tuyến đường sắt từ Đà Lạt đi Tháp Chàm (Phan Rang) đã là tuyến đường sắt răng cưa duy nhất của Việt Nam từ trước đến nay. Rất tiếc là hệ thống răng cưa này đã bị tháo dỡ bán sắt vụn gần hết. Cây cầu sắt dành cho tuyến tàu hỏa bắt qua sông Đa Nhim tại địa phận thị xã Dran cũng đã được chính quyền địa phương quyết định tháo dỡ vào năm 2004. Ga Đà Lạt hiện nay chỉ còn một chiếc đầu máy xe hỏa hơi nước chạy bằng than củi, 2 chiếc khác đã được Bảo tàng Xe lửa Thụy Sĩ mua lại. Ga Đà Lạt hiện nay là điểm tham quan du lịch, hằng ngày có các chuyến tàu chở du khách đi từ ga đến Trại Mát.

Chợ Đà Lạt - Trung tâm mua sắm của thành phố

Ngôi chợ đầu tiên của Đà Lạt được xây vào năm 1929. Chợ được xây bằng cây, lợp mái tôn, vì thế mà còn được gọi là "Chợ Cây". Năm 1931 "Chợ Cây" bị cháy rụi, đến năm 1937 Công ty SIDEC xây dựng một ngôi chợ mới thay thế "Chợ Cây" (nay là rạp 3/4. Ngoài bưu điện Đà Lạt, rạp 3/4 cũng được xem là 1 tâm điểm của thành phố).

Chợ Đà Lạt ngày nay (trước đây gọi là chợ mới) được khởi công xây dựng vào năm 1958 trên 1 thung lũng sình lầy ngay dưới chân đồi của chợ cũ, do kiến trúc sư Nguyễn Duy Đức thiết kế. Sau khi ở nước ngoài về, kiến trúc sư Ngô Viết Thụ có tham gia chỉnh trang về

quy hoạch và kiến trúc (đặc biệt là việc thay đổi mặt tiền, thiết kế bổ sung cầu nổi béton, khu công viên trước chợ, và các dãy phố lầu xung quanh chợ. Chợ được hoàn thành vào năm 1960, là một trong những ngôi chợ lầu đầu tiên ở Việt Nam. Năm 1993, nhân dịp kỷ niệm 100 năm tìm ra Đà Lạt, chợ đã được khởi công cải tạo nâng cấp.

Sông Đa Nhim - Con sông và những huyền tích

Sông Đa Nhim bắt nguồn từ phía bắc núi Gia Rích (1.923m) ở huyện Lạc Dương, tỉnh Lâm Đồng, gần ranh giới với hai tỉnh Khánh Hòa và Ninh Thuận. Sông chảy qua các huyện Đơn Dương, Đức Trọng và đổ vào sông Đa Dâng gần thác Pongour.

Truyền thuyết: Về lai lịch của con sông, người Cơ Ho có câu chuyện kể như sau: Ngày xưa, ở buôn Kon Đố, xã Đưng K'Nớ, huyện Lạc Dương, có một đôi vợ chồng: người chồng tên là Ha Biang, người vợ tên là K' Lang. Một năm nọ, toàn vùng bị hạn hán, Ha Biang lên đường đi kiện trời, nhưng khi đến núi Găng-reo ở huyện Đức Trọng hiện nay thì bị chết đói. K'Lang lần theo vết của cây con do Ha Biang đã bẻ đi tìm chồng. Nhìn thấy xác chồng, K' Lang khóc lóc thảm thiết, vang xa khắp "tám núi, tám sông, tám rừng, tám suối" và bay đến tận trời. Trời liền sai thần mưa trút nước xuống trần gian nhưng K'Lang vẫn tiếp tục khóc cho đến chết. Tiếng khóc của K'Lang làm xúc động con voi đầu đàn. Nó đến che mưa cho K'Lang và Ha Biang, đứng khóc rồi chết theo Ha Biang và K'Lang. Nước mưa hòa cùng nước mắt của K'Lang và con voi chảy thành sông gọi là sông Đa Nhim (da: nước; nhim: khóc). Các già làng đặt tên cho ngọn núi ở Kon Đố là Lang Biang và núi Găng-reo là núi Voi.

Thung lũng Tình yêu - Phong cảnh lãng mạn dành cho các cặp đôi

Cũng thật là một cái tên đầy lãng mạn dành cho thung lũng này, nhưng cái tên đó lại không được dệt nên từ những chuyện tình huyễn hoặc cổ tích mà hoàn toàn "trần thế". Đứng trên đồi thông nhìn xuống, mặt hồ Đa Thiện như một con tim. Xa xa là đỉnh núi Lang Bian ẩn hiện trong sương mù, mặt hồ phẳng lặng thấp thoáng những con thuyền nhỏ khiến ta hình dung ra một bức tranh thủy mặc rất gợi tình. Có cây xanh non, nhiều học sinh, sinh viên thường hay đến cắm trại nên họ gọi thung lũng này là thung lũng Tình Yêu với ý nghĩa yêu thiên nhiên, đất nước. Cách lý giải thứ hai, thung lũng gần biệt thự Bảo Đại và là nơi chứng kiến cuộc tình của hoàng đế cuối cùng này với người mỹ nữ (đồng thời là cô gái của cảm hứng bài hát "Ai lên xứ hoa Đào") nên thung lũng được gọi là thung lũng Tình Yêu (Vallée Amour). Sinh viên đại học Đà Lạt thấy đây là nơi hẹn hò lý tưởng của những lứa đôi nên cũng biến thành nơi thổ lộ tình yêu của mình. Còn bao nhiêu huyền thoại tình yêu gắn với nhiều danh thắng khác, Đà Lạt mộng mơ có lẽ là vì vậy. Mùa xuân này nếu có "Ai lên xứ hoa Đào" sẽ được tắm mình trong nền huyền thoại ấy, nếu ai chưa một lần đến cũng mong hình dung ít nhiều về xứ lạnh mộng mơ...

Hồ Than Thở - Nơi du lãm không nên thiếu trong cuộc hành trình của bạn

Trai gái hôm nay yêu đương không thành, thường đến hồ Than Thở để giải tỏa những sầu muộn và như một "tập tục" của những mối tình dở dang thời hiện đại. Không phải ngẫu nhiên mà họ "thở than". Chuyện kể rằng có hai người yêu nhau từ thuở học trò, chàng tên là Tâm, nàng tên là Thủy. Tình yêu gắn với nhiều mộng ước nhưng Tâm phải xa Thủy. Khi nàng nhận được tin Tâm thì đó lại là tin tuyệt vọng: chàng vui duyên mới. Nàng đau khổ ra đi cùng mối tình trong trắng, mượn hồ Than Thở kết liễu đời mình. Câu chuyện được học sinh trường Trần Hưng Đạo sưu tầm vào năm 1970. Sau khi Thủy chết, người đời thương

xót đắp cho nàng nấm mộ bên hồ với hai câu thơ trên bia:

"Mây xanh nước biếc dù thay đổi

Ngàn năm Thủy vẫn ở trong Tâm"

Bảo tàng tỉnh Lâm Đồng - Nơi gìn giữ những kí ức thời gian

Bảo tàng nằm trên một ngọn đồi cao ở số 4 đường Hùng Vương, cách trung tâm thành phố Đà Lạt chừng 3km về hướng Đông Bắc.

Bảo tàng tỉnh Lâm Đồng là nơi trưng bày nhiều hiện vật truyền thống và lịch sử của địa phương, đặc biệt là những hiện vật thể hiện truyền thống văn hóa của vùng đất Lâm Đồng.

Bảo tàng tỉnh Lâm Đồng trước đây đặt tại dinh thị trưởng cũ, trên một đỉnh đồi cao quanh co rất thơ mộng... được mệnh danh là "con đường tình ái". Do cơ sở này được chuyển giao cho quân đội quản lý nên bảo tàng đã tạm ngưng hoạt động từ tháng 10/1990 đến 22/12/1996 thì hoạt động trở lại phục vụ khách tham quan và du lịch tại dinh Nguyễn Hữu Hào. Nơi đây nguyên là tòa biệt thự do ông Nguyễn Hữu Hào xây tặng con gái là Nam Phương Hoàng hậu.

Bảo tàng tỉnh Lâm Đồng có nhiệm vụ sưu tầm và giới thiệu các nghiên cứu, phát hiện về khảo cổ học, dân tộc học và kháng chiến qua 2 thời kỳ trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng. Hiện nay bảo tàng đang có 9 phòng trưng bày gồm các chuyên mục:

- Các thời kỳ lịch sử.
- Các hiện vật khảo cổ do cơ quan công an và quản lý thị trường thu giữ.
- Các hiện vật khảo cổ tại duy chỉ Đại Làng.
- Các hiện vật khảo cổ tại duy chỉ Đại Lào và Đạ Đờn.
- Các hình thức cư trú, các dụng cụ săn bắt và hái lượm.
- Các nghề truyền thống.
- Các trang phục và sinh hoạt.
- Lễ hội truyền thống và đời sống văn hóa tinh thần.
- Các hiện vật về 2 cuộc kháng chiến chống Pháp và chống Mỹ.

Không chỉ dừng lại ở một bảo tàng đơn thuần, với chủ trương đa dạng hóa các hoạt động nhằm thu hút khách tham quan và du lịch, nơi đây sẽ dần dần định hình như một trung tâm sinh hoạt văn hóa. Bốn nhà sàn đặc trưng của các dân tộc bản địa Mạ, K'Ho, Churu sẽ được sưu tầm và đây cũng là nơi tổ chức giới thiệu một số sinh hoạt truyền thống như làm gốm, đan lát, dệt thổ cẩm... hoặc tổ chức các lễ hội như đâm trâu, cồng chiêng, uống rượu cần vào những dịp đặc biệt... Ngoài ra, du khách còn được mục kích những bộ đàn đá Di Linh, B'Lao khá nổi tiếng có niên đại từ 3.500-3.000 năm, các di tích kiến trúc P'Roh (huyện Đơn Dương), Cát Tiên (huyện Cát Tiên), các di chỉ khảo cổ được khai quật từ mộ táng của các dân tộc bản địa như Đại Làng (huyện Bảo Lâm), Đại Lào (thị xã Bảo Lộc), Đạ Đờn (huyện Lâm Hà)...Đây là bộ sưu tập khá phong phú với gần 10.000 tiêu bản gồm sứ, hiện vật đồng, sắt có giá trị tầm cỡ ở khu vực Đông Nam Á. Bảo tàng tỉnh Lâm Đồng đang có những nỗ lực nhằm tạo cho mình một sức hấp dẫn riêng biệt.

Khu du lịch rừng Madagui

Là khu du lịch dành cho nghĩ dưỡng, tổ chức các hoạt động vui chơi, cắm trại, dã ngoại và khám phá núi rừng hoang sơ

Cách Thành phố Hồ Chí Minh 152km, cạnh quốc lộ 20 thuộc địa phận huyện Đạ Huoai, Khu du lịch sinh thái Rừng Madagui có diện tích chừng 368ha là một phần của rừng Nam Cát Tiên, một trong những khu bảo tồn thiên nhiên lớn của Việt Nam với diện tích 73.887ha được UNESCO công nhận là khu dự trữ sinh quyển thế giới năm 2002. Nơi đây nhiều đỉnh núi cao từ 500 - 600m, đặc biệt nằm về phía bắc, cách quốc lộ 2,5km có núi Lu Mu cao 1.079m. Do nằm trong vùng có lượng mưa phong phú, lại được bao bọc bởi nhiều diện tích rừng và cây trồng cùng mạng lưới sông suối đổ về hợp lưu rất đa dạng nên địa hình Madagui đã bị các khe suối chia cắt tạo ra các loại hang động, vừa nằm trên cao cách mặt đất chừng 10m lại vừa nằm dưới sâu từ 10 - 12m.

Với một khung cảnh thiên nhiên hữu tình gồm núi rừng và thảm động, thực vật phong phú, đan xen nhiều sông suối cùng quần thể hang động liên hoàn nhưng không quá phức tạp và nguy hiểm, được bổ sung bởi hệ thống dịch vụ giải trí đã biến Khu du lịch sinh thái Rừng Madagui thành điểm dừng chân khá thú vị. Du khách thích mạo hiểm có thể dấn bước trên những con đường rừng rợp bóng cây giữa tiếng chim ríu rít đón chào, khám phá các hang động với những cái tên gợi ấn tượng như hang Tử Thần, hang Âm phủ, hang Rùng rợn, hang Thần Núi, hang Cô, hang Thầy, hang Dơi... Du khách sẽ còn nhiều bất ngờ với Thạch Lâm, suối Tiên, suối Voi, bãi Tình yêu và khu rừng mưa nhiệt đới.

Núi rừng Madagui còn là điểm cư trú lâu đời của dân tộc Mạ, họ sống tập trung thành từng bon (làng) với sự cai quản của quăng bon (già làng), mỗi bon từ 5 - 10 nhà sàn dài qui tụ các thế hệ có chung huyết thống. Người Mạ có một kho tàng văn học dân gian phong phú và độc đáo gồm nhiều truyền thuyết, huyền thoại, truyện cổ và trường ca, nhiều loại nhạc cụ truyền thống như các bộ chiêng đồng, trống, khèn, đàn lồ ô, sáo trúc...

Thăm buôn làng người Mạ, bên ánh lửa bập bùng, trong rộn ràng khèn, chiêng cùng tiếng hát mang âm hưởng núi rừng của những chàng trai, cô gái Châu Mạ, lại được chếnh choáng bởi hơi men rượu cần là một kỷ niệm đáng nhớ, một kết thúc có hậu cho hành trình khám phá núi rừng Madagui

Thác Dambri

Thác nằm cách thị xã Bảo Lộc khoảng 17 km, nằm giữa khung cảnh rừng nguyên sinh hoang sơ, hùng vĩ với nhiều loài động, thực vật quý hiếm. Ngày nay, khu du lịch sinh thái Đambri là một địa điểm du lịch hấp dẫn cho du khách thập phương

Từ thị xã Bảo Lộc đi quá 18km, qua những đồi chè, cà phê, cây ăn trái xanh ngát... du khách đến với khu du lịch sinh thái Đambri để được thưởng thức cảnh đẹp hùng vĩ cùng khí hậu trong mát của rừng nguyên sinh nam Tây Nguyên. Đambri là một thác nước đẹp, cao nhất vùng Lâm Đồng. Nguồn nước của dòng thác từ trên cao hơn 90 m đổ xuống, tạo nên một khung cảnh rất hùng vĩ.

Thác nằm cách thị xã Bảo Lộc khoảng 17km, nằm giữa khung cảnh rừng nguyên sinh hoang sơ, hùng vĩ với nhiều loài động, thực vật quý hiếm. Ngày nay, khu du lịch sinh thái Đambri là một địa điểm du lịch hấp dẫn cho du khách thập phương.

Theo truyền thuyết, ngày xưa có một đôi trai gái người dân tộc K'ho yêu nhau và

thường hẹn hò bên thác nước. Vào một ngày nọ, chàng trai bỗng mất tích không một dấu vết để lại. Cô gái khóc mãi, chờ mãi, nhưng không thấy người yêu quay lại. Lâu ngày, nước mắt của cô gái đọng lại và chảy thành dòng thác lớn. Người K'ho đặt tên thác là Đambri - nghĩa là "đợi chờ".

Mùa mưa, nước thượng nguồn đổ về ầm ầm, đi xa vài km còn nghe thấy tiếng. Xung quanh thác là một khu rừng hầu như vẫn còn giữ được nguyên vẹn nét đẹp hoang sơ chưa mấy người khám phá, diện tích gần 300ha với đủ loài chim. Nhiều cây cổ thụ quý hiếm như sao, kền kền, dổi... gốc to tầm vài ba vòng tay người ôm cũng có mặt ở đây.

Đường vào trung tâm khu du lịch có một cầu xi măng dài hơn 20m bắc ngang suối, gần đỉnh thác. Đứng trên cầu, khách du lịch có thể thưởng thức cảnh tượng hùng vĩ của dòng nước cuồn cuộn đổ từ đỉnh thác xuống. Khách muốn xuống chân thác có thể đi bằng hai đường: Thang máy hoặc đường bộ. Nhưng hầu hết du khách đều chọn đường bộ men theo sườn núi, đã được bê tông hóa nên đi lại thuận tiện và vừa được thưởng ngoạn phong cảnh.

Theo lối mòn ven suối đi về phía thượng lưu, muốn sang bờ bên kia khách sẽ được một lần thử độ khéo léo và lòng dũng cảm khi chênh vênh đi trện chiếc cầu dây theo kiểu của đồng bào dân tộc ở địa phương vẫn làm. Cầu được bện từ những thứ dây leo rất sẵn ở rừng như song, mây, giang, lồ ô... Vào buôn của người dân tộc Châu Mạ, một trong những làng văn hóa dân tộc ở Tây Nguyên, khách sẽ được thưởng thức những lễ hội cồng chiêng, khám phá tìm hiểu về nghề dệt thổ cẩm truyền thống và cũng có thể tự mang lều trại để tổ chức sinh hoạt dã ngoại.

Để những chuyến tham quan của du khách thêm sinh động, ban Quản lý khu du lịch sinh thái Đambri còn khoanh một khu vực nuôi các loài thú. Đảo khỉ tại đây có hàng trăm con, hươu nai được nuôi thả tự do khiến du khách không khỏi ngỡ ngàng và thích thú khi bắt gặp. Cũng có cả những khu nuôi gấu, ba ba, rùa. Đặc biệt, có những chú voi đã được thuần dưỡng và ngoan ngoãn tuân theo sự chỉ dẫn của quản tượng, du khách có thể ngồi trên lưng voi để chụp ảnh lưu niệm.

Đi một vòng quanh khu du lịch rộng lớn, du khách có thể nghỉ chân bên hồ nước Đambri rộng hàng nghìn m vuông, thuê một chiếc thuyền, hưởng thú câu cá trên hồ. Nếu muốn náu mình dưới bóng mát của rừng cây, hãy tạt thuyền vào ven bờ rồi chậm rãi khua mái chèo dưới những cây cổ thụ xoè tán vươn ra hồ...

Đây là ngọn thác lớn ở Lâm Đồng, nằm giữa khung cảnh rừng nguyên sinh hoang sơ và hùng vĩ.

Từ thị xã Bảo Lộc - Lâm Đồng qua những đồi chè, cà phê, cây ăn trái xanh ngát, du khách sẽ đến với khu du lịch sinh thái Đambri để được thưởng thức cảnh đẹp hùng vĩ cùng khí hậu trong mát của rừng nguyên sinh nam Tây Nguyên. Thác Đambri có độ cao khoảng 60m. Mùa mưa, nước thượng nguồn đổ về ầm ầm, đi xa vài kilôm còn nghe thấy tiếng. Xung quanh thác là một khu rừng hầu như vẫn còn giữ được nguyên vẹn nét đẹp hoang sơ chưa mấy người khám phá với diện tích gần 300ha cùng đủ loài chim. Nhiều cây cổ thụ quý hiếm như sao, kền kền, dổi... gốc to tầm vài ba vòng tay người ôm cũng có mặt ở đây. Đường vào trung tâm khu du lịch có một cầu ximăng dài hơn 20m bắc ngang suối, gần đỉnh thác. Đứng trên cầu, khách du lịch có thể thưởng thức cảnh tượng hùng vĩ của dòng nước cuồn cuộn đổ từ đỉnh thác xuống. Khách muốn xuống chân thác có thể đi bằng hai đường: thang máy hoặc đường bộ. Nhưng hầu hết du khách đều chọn đường bộ men theo sườn núi,

đã được bêtông hóa nên đi lại thuận tiện để được thưởng ngoạn phong cảnh.Theo lối mòn ven suối đi về phía thượng lưu, muốn sang bờ bên kia khách sẽ được một lần thử độ khéo léo và lòng dũng cảm khi chênh vênh đi trên chiếc cầu dây theo kiểu của đồng bào dân tộc ở địa phương vẫn làm. Cầu được bện từ những thứ dây leo rất sẵn ở rừng như song, mây, giang, lồ ô... Vào buôn của người dân tộc Châu Mạ - một trong những làng văn hóa dân tộc ở Tây Nguyên, khách sẽ được thưởng thức những lễ hội cồng chiêng, khám phá tìm hiểu về nghề dệt thổ cẩm truyền thống và cũng có thể tự mang lều trại để tổ chức sinh hoạt dã ngoại. Thật rất nhiều điều thú vị.

Để những chuyến tham quan của du khách thêm sinh động, Ban Quản lý khu du lịch sinh thái Đambri còn khoanh một khu vực nuôi các loài thú. Đảo khỉ tại đây có hàng trăm con, hươu nai được nuôi thả tự do khiến du khách không khỏi ngỡ ngàng và thích thú khi bắt gặp. Cũng có cả những khu nuôi gấu, ba ba, rùa. Đặc biệt, có những chú voi đã được thuần dưỡng và ngoan ngoãn tuân theo sự chỉ dẫn của quản tượng. Du khách có thể ngồi trên lưng voi để chụp ảnh lưu niệm. Đi một vòng quanh khu du lịch rộng lớn, du khách có thể nghỉ chân bên hồ nước Đambri rộng hàng nghìn m vuông, thuê một chiếc thuyền để hưởng thú câu cá trên hồ.

Ẩm thực Lâm Đồng - Những nét đặc sắc của văn hóa ẩm thực cao nguyên

Lâm Đồng có 03 đặc sản được công nhận vào Top Đặc sản Quà tặng Việt Nam lần thứ nhất 2013.

Tổ chức Kỷ lục Việt Nam sau thời gian triển khai Hành trình tìm kiếm Top đặc sản quà tặng Việt Nam lần thứ nhất đã nhận được nhiều đề cử từ các địa phương, các đơn vị ngành du lịch, du khách trong và ngoài nước và cộng đồng kỷ lục gia trên toàn quốc.

Qua thời gian bình chọn, tham vấn, tiếp nhận ý kiến phản hồi từ các cơ quan như Cục Sở hữu trí tuệ Việt Nam, Viện Nghiên cứu Cây ăn quả - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Hiệp hội du lịch, các đơn vị du lịch - lữ hành - du khách trong và ngoài nước, các cơ quan truyền thông - báo chí - báo điện tử - internet, các nhà chuyên môn, các nhà nghiên cứu và theo bình chọn của cộng đồng kỷ lục gia Việt Nam, Trung tâm sách Kỷ lục Việt Nam chính thức công bố Top đặc sản quà tặng Việt Nam (lần 1 - 2013) gồm có 50 đặc sản quà tặng.

Trong top 50 đặc sản quà tặng Việt Nam, tỉnh Lâm Đồng có 03 (ba) đặc sản được công nhận vào Top, đó là: Atisô Đà Lạt, mứt Đà Lạt, chè Bảo Lộc.

Atisô Đà Lạt - Món ăn và cây thuốc quý

Atisô (Cynara scolymus) là loại cây có nguồn gốc từ miền Nam châu Âu. Cây Atisô có thể cao lên tới 1,5 đến 2 m, lá cây dài từ 50–80 cm. Atisô được trồng ở Việt Nam đầu thế kỷ XX (Sa Pa, Tam Đảo), nhiều nhất là ở Đà Lạt. Atisô không những chỉ dùng lá bắc và đế hoa để ăn mà còn dùng làm thuốc. Hoạt chất chính của atisô là cynarine (Acide 1- 4 dicaféin quinic). Ngoài ra còn có inulin, inulinaza, tamin, các muối hữu cơ của các kim loại Kali, Canxi, Magiê, Natri... Atisô có tác dụng hạ cholesterol và urê trong máu...

Chè Bảo Lộc - Nước giải khát thích hợp với mọi lứa tuổi

Những năm 1930 -1940 Bảo Lộc được khai thác mạnh về nông nghiệp, công nghiệp. Nhiều nông trang, đồn điền để trồng chè, cà phê,... Cây chè có một lịch sử khá lâu đời tại Bảo Lộc đã khẳng định ưu thế tuyệt đối. Hiện nay, cây chè Bảo Lộc vẫn tiếp tục phát triển về diện tích và sản lượng. Trà Bảo Lộc được chuyển đi khắp các tỉnh, thành trong nước và xuất khẩu ra nước ngoài. Trà (chè) là thứ nước giải khát lành mạnh cho mọi tầng lớp, mọi lứa tuổi, ai cũng có thể thưởng thức hương vị thơm ngon, đậm đà của trà Bảo Lộc.

Mứt Đà Lạt - Phong phú đa dạng và vô cùng độc đáo

Mứt Đà Lạt có nhiều loại: mứt dâu tây, mức hồng, mức táo... Trong đó hai loại mứt dâu tây và mứt hồng được du khách ưa chuộng mua về làm quà. Dâu tây là thứ quả ngon, đẹp mắt, mứt làm từ dâu tây thơm ngọt lại bổ dưỡng. Mứt hồng rất ngon, vừa dai, vừa mềm lại dịu ngọt. Đó không chỉ là món ăn thỏa nỗi nhớ khi trái mùa mà còn dùng là quà biếu rất lịch sự.

Rượu và những bí quyết tạo nên sự khác biệt

Trong bất cứ lễ, tết nào, đồng bào Tây Nguyên cũng đều có nghi thức uống rượu cần. Rượu, theo họ tin tưởng, là do Trời (Yang) sai thần linh xuống trần dạy cho con người cách làm rượu đủ loại: từ gạo, mì, bắp cho đến bo bo, kê... để tế lễ các đấng tối cao trong năm.

Rượu Ba Na được các dân tộc ở Tây Nguyên khen là ngon nhất, sau đó mới là rượu của người Ê-đê và Xơ-đăng.

Rượu cần Tây Nguyên uống bằng cần. Rượu cần có nhiều thứ, ngon hay dở là do ở người làm cũng như các hợp chất có được đầy đủ hay không. Hiện nay, rượu cần không chỉ dành riêng cho các đồng bào Tây Nguyên, mà họ thường chế tạo, cất thành từng ghè (ghè hay ché là loại hũ cao để đựng rượu) chở đi bán tại các làng miền xuôi. Cho nên, người Kinh chúng ta nay cũng "khoái" uống rượu cần trong các tiệc tùng linh đình hay lễ, tết.

Uống rượu cần thể hiện sự đoàn kết, thương yêu không có chuyện chén chú, chén anh, chén ông, chén bác... Mọi người cùng uống với nhau chung cần, trẻ, già, trai, gái nhâm nhi thịt trâunướng mà không sợ mất vệ sinh.

Làm rượu cần rất đơn giản. Chỉ cần bỏ men vào cơm ủ trong ché (ghè) độ bốn năm hôm là thành rượu. Lúc nào uống thì đổ thêm nước lã vào chứ không cất như rượu đế. Rượu để lâu ngày càng ngon. Có người đem chôn rượu ở dưới đất hàng năm cho rượu hả hơi mới đem lên uống.

Rượu cần có nhiều loại. Rượu thóc là lúa mới xay, rửa cho sạch, ngâm nước rồi trộn men để bỏ vào ché. Lấy lá chuối bịt chặt miệng ché độ năm, sáu hôm sau là dùng được. Rượu cơm là rượu làm bằng gạo nấu thành cơm ủ với men; hoặc là trộn đều bỏ vào ché; hay bỏ một lớp cơm, một lớp men cũng được. Cơm rượu chỉ độ vài ba hôm là nở tràn ché. Còn rượu kê, bo bo, bắp, mì, v.v... thì cũng làm theo cách trên.

Đồng bào Ba Na gọi rễ cây men là Hiam. Rễ này cùng với gừng, ớt được giã nhỏ, trộn với gạo rồi viên thành viên nhỏ. Hoặc lấy rễ dây men - loại dây có gai bò trên mặt đất giống như dây trầu - đem phơi khô, giã nhỏ với củ riềng hay củ gừng rồi cũng viên thành từng viên lớn như quả trứng gà so. Mỗi ché chỉ bỏ độ một viên men là đủ.

Đến lúc uống mới đem cần cắm vào ché. Cần uống thường làm bằng cây trúc hay cây

triêng. Cuốn cây triêng thường dài cả m, chặt đem về phơi khô, rút lõi bỏ đi, dùng làm cần rượu thì tuyệt!

Rượu cần tuy nhẹ, dễ uống, nhưng uống nhiều, khách dễ bị đau đầu và có thể ngã lăn quay lắm...

Cà chua Lâm Đồng

Người Tây Nguyên sống chân thật, mộc mạc, nên các món ăn chế biến cũng giản đơn. Nguồn thực phẩm không dồi dào, chủ yếu dựa vào tự nhiên nên mỗi khi săn bắt được thú rừng, được con cá... bao giờ cũng nghĩ cách để dành cho ngày hôm sau như phơi khô, sấy khô, treo gác bếp... Đặc biệt là chế biến món cá chua. Thức ăn này để càng lâu càng ngon. Đây là món ăn đặc sản Tây Nguyên.

Cách làm món cá chua thật dễ dàng. Trước hết cần chọn loại cá niệng để chế biến - Cá niệng trông hơi giống cá trôi nhưng mình dẹt có nhiều ở vùng sông suối Tây Nguyên. Cá được đánh hết vảy, bỏ ruột, bóc mang và rửa sạch, cắt thành khúc nhỏ dày chừng 2 phân đến 3 phân, để trước gió cho ráo nước. Khi cá se khô, bắt đầu trộn đều với muối, ớt, lá bép (tức cây mì chính) thính ngô (được giã nhỏ mịn). Trộn đều xong cho vào ống nứa hay ống lồ ô khô, sạch, nút thật kín, chặt rồi gác lên dàn bếp hoặc dưới mái nhà, chỉ sau vài ngày là có thể ăn được. Cá chua để càng lâu ăn càng ngon vì miếng cá sắt lại nhờ các gia vị đã thấm sâu vào thịt cá làm cho người ăn thấy vị mặn của muối, vị cay của ớt rừng, vị ngọt đằm của lá bép, vị thơm của thính ngô và vị chua do hỗn hợp này đã được lên men...

Người Tây Nguyên mến khách. Nếu có dịp về Tây Nguyên chắc bạn sẽ được mời thưởng thức món đặc sản này.

Cháo chua Lâm Đồng - Món ăn độc đáo nhất

Cháo chua của người K'ho: Trên cao nguyên Lâm Viên (Lâm Đồng) có một món ăn mang đậm dấu ấn bản địa vùng nắng nóng và mưa rào. Đó là món cháo chua của người K'ho vốn được làm từ gạo nương ủ từ tháng mười cho đến tháng ba đã lên men, ăn vừa chua vừa ngọt. Hạt gạo lúa nương có sự kết tinh của nắng, gió và đất đỏ bazan nên mùi thơm đậm đà khác biệt với các thứ gạo đồng bằng. Người ta bỏ thứ "ngọc" trời phú này vào nồi nấu cháo. Mùi hương của cháo gạo mới bốc lên thơm ngát hòa quyện vào khói lam chiều tạo nên một không gian yên lành của núi rừng Tây Nguyên. Khi cháo chín nhừ người ta cho thêm chút muối để tạo độ mặn vừa phải, sau đó bắc khỏi bếp đợi nguội vừa rồi múc cháo đổ vào những trái bầu khô đã được lấy ruột từ trước, nút lại treo lên vách nứa nhà sàn. Cứ để vậy cho đến tháng ba năm sau vào mùa phát nương, mỗi người buổi sáng lên rẫy, ngoài bình nước, mấy con cá khô, vài trái ớt, quả cà không ai quên mang theo quả bầu đựng món cháo chua.

Cháo chua theo quan niệm của người K'ho là món ăn bổ dưỡng. Nó có vị chua xen vị ngọt, có mùi của men rượu. Nó là thứ nước uống giải được cơn khát giữa trưa, chống được cảm nắng, tăng sức đề kháng cơ thể. Chính nó làm cho người dân dẻo dai, chống chịu được nắng, gió và mưa rào của cao nguyên đầy khắc nghiệt.

Cháo chua còn là món ăn truyền thống tín ngưỡng dân gian. Tương truyền món ăn này được thần linh dạy cách làm, giúp người dân chống đỡ với thiên nhiên khắc nghiệt. Do đó khi vào tham quan vùng này, nếu bạn được mời món cháo chua, xin đừng từ chối. Hãy thử một lần để biết.

Nước cốt trái cây- Nước giải khát giàu dinh dưỡng

Đặc Sản Đà Lạt - Nước cốt trái cây là cái hồn tinh túy của xứ sở sương mù. Qua quá trình chế biến bằng công thức truyền thống và công nghệ hiện đại, nước cốt trái cây ra đời với hương vị thơm ngon, đậm đà, mang tính năng bồi bổ sức khỏe, thường xuyên xuất hiện trên các bàn tiệc, bữa ăn gia đình của nhiều người trên khắp cả nước.

Nước cốt dâu tằm được chiết xuất nguyên chất từ trái dâu tằm Đà Lạt. Đây là sản phẩm giàu dưỡng chất thiên nhiên, nên sử dụng rất tốt cho sức khỏe. Đặc biệt trị bệnh nhức mỏi, sáng mắt, chống rụng tóc và giúp dễ ngủ.

Nước cốt chanh dây được chiết xuất nguyên chất từ trái chanh dây tươi Đà Lạt. Đây là sản phẩm giàu dưỡng chất thiên nhiên (không sử dụng màu và mùi tổng hợp) nên sử dụng rất tốt cho sức khỏe, đặc biệt giúp trị bệnh tim mạch.

Nước cốt dâu tây Đà Lạt được trồng quanh năm, nhưng rộ mùa từ dịp Noel đến đầu mùa hè. Dâu tây chứa nhiều vitamin A, E, B1, B2 và C giúp làm đẹp da, tăng sức đề kháng cho cơ thể chống nhiễm trùng, nhiễm độc cảm cúm.

6. KỲ THÚ TÂY NINH - ÂM VANG HỒN XỨ NẮNG

Tây Ninh - Du lãm về xứ sở huyền bí

Long Điền Sơn

Long Điền Sơn là một khu du lịch mới đi vào hoạt động phục vụ du khách đến với Tây Ninh. Nằm trong phong cảnh hữu tình, nhà đầu tư đã xây dựng nên khu du lịch đậm nét truyền thống và bản sắc của làng quê và văn hóa Việt...

Long Điền Sơn tọa lạc tại ấp Ninh Trung, xã Ninh Sơn, cách thị xã Tây Ninh khoảng 5km. Mới đưa vào hoạt động vào dịp Tết Nguyên đán vừa qua, khu du lịch đã được nhiều người biết đến và đã xuất hiện trong nhiều chương trình các tour đến Tây Ninh.

Hai bên lối vào khu du lịch Long Điền Sơn là tượng 12 con giáp. Trên dãy phân cách lối đi, có đặt 2 con rồng nằm phun nước tạo ra không gian dịu mát giữa cái nắng của vùng đất cao này. Nhà đầu tư đã làm nên vườn cây lớn và những trảng cỏ rộng đảm bảo màu xanh phủ khắp nội viên. Đá tự nhiên và các công trình kiến trúc được xếp đặt hài hòa bên cạnh những tán cây lớn, hồ nước... Trung tâm của khu du lịch là một cái hồ rộng lớn, nước màu vàng đỏ đặc trưng của đất bazan vùng này. Giữa hồ có quán cà phê để khách có thể ngồi ngắm cảnh, cà phê được bán trong hang động hình đầu rồng được gọi là đảo Long Ẩn. Giữa đất liền và đảo được nối bằng chiếc cầu dài mang dáng dấp Chùa Cầu ở Hội An-Quảng Nam. Bên trong đầu rồng được thiết kế kiểu hang động mát lạnh. Thiết kế nội thất dạng quán bar, nhạc không lời nhẹ nhàng thích hợp cho du khách thư giãn và suy ngẫm. Bên ngoài nhiều ghế ngồi được bố trí dọc bờ hồ, nhà nổi... Nếu đi lên trên hang động, khách sẽ ngắm được toàn cảnh Long Điền Sơn cả 4 phía.

Ngoài đảo Long Ẩn, du khách có thể đi dạo quanh hồ dưới những tán cây cổ thụ mát rượi. Bên bờ hồ là những rặng liễu rũ mơ màng, những cây thuộc họ rừa và si với những hình thù kỳ quái lạ mắt. Trong khu vực còn có nhà hàng với ba mái ngói nhà rường xứ Huế. Nhà hàng thiết kế theo lối không gian mở, 3 gian nhà nằm lệch nhau và cùng quay mặt ra hồ

nước rộng, trông rất thơ mộng. Khu vực này vừa là nhà hàng kết hợp trung tâm hội nghị, tổ chức sự kiện... Khu vực này tách biệt với các khu vui chơi khác nhưng không gian vẫn liên kết thành một chỉnh thể thống nhất. Ngồi ở nhà hàng, một bên là nước, một bên là cây xanh, du khách cảm nhận được sự thoải mái vô cùng.

Nếu muốn tham quan hết khu du lịch cần nhiều thời gian. Khuôn viên Long Điền Sơn rộng khoảng 27 ha với nhiều sản phẩm du lịch phong phú phục vụ du khách cả ngày lẫn đêm. Không hoành tráng như Đầm Sen, Suối Tiên nhưng Long Điền Sơn có một không gian thiên nhiên tươi đẹp và hữu tình. Du khách có thể đến đây vui chơi thưởng ngoạn vào nhiều thời gian khác nhau. Nhiều người thích đến đây vào lúc hoàng hôn và chơi tới khuya là tuyệt vời nhất. Khi đó, thời tiết đã dịu mát. Cả khu vực được dát lên những ánh đèn đầy màu sắc, tạo cho Long Điền Sơn một không gian lung linh, huyền ảo. Các bạn trẻ tay trong tay cùng người yêu đi dạo dưới những tán cây, ngồi trò chuyện bên những tảng đá tròn đặt quanh hồ hay thưởng thức các món uống bên đảo Long Ẩn nghe sóng nước rì rào... thì còn gì bằng. Không gian này cũng rất thích hợp cho khách đi theo nhóm sinh hoạt lửa trại: ngồi trên những trảng cỏ rộng lớn, khách tha hồ trò chuyện, vui những trò chơi tập thể mà không sợ làm phiền người khác. Vào dịp cuối tuần, ngày lễ, Long Điền Sơn luôn có những chương trình văn nghệ, tiệc buffet trên bờ, buffet chợ nổi...

Khu du lịch Long Điền Sơn đang được tiếp tục đầu tư xây dựng công viên nước và vườn bách thú. Khi các công trình này hoàn thành, Long Điền Sơn hứa hẹn là điểm du lịch độc đáo của vùng biên Tây Ninh. Long Điền Sơn còn là một điểm đến hài hòa trong chuỗi tour du lịch Địa đạo-Củ Chi, siêu thị miễn thuế Mộc Bài, Tòa Thánh Cao Đài, núi Bà Đen, Khu di tích Trung ương Cục miền Nam...

Hồ Dầu Tiếng

Cách thị xã Tây Ninh 20km hồ Dầu Tiếng là điểm du lịch nằm trong tuyến liên hoàn giữa thị xã Tây Ninh - Tòa thánh Tây Ninh - núi Bà Đen với diện tích 27.000ha, có sức chứa 1,5 tỷ m^3 nước tưới cho đồng ruộng tỉnh và các tỉnh lân cận (như Long An, Bình Phước, TP.HCM...)

Hồ Dầu Tiếng với khoảng không gian rộng lớn, sơn thủy hòa quyện, các ốc đảo tự nhiên lạ mắt, không khí trong lành, thoáng mát sẽ tạo cho du khách cảm giác thoải mái trong một chuyến du lịch. Đến nơi đây, quý khách còn được thưởng thức các món ăn thủy sản của địa phương.

Tây Ninh có công trình thủy lợi Dầu Tiếng đóng vai trò chủ lực trong hệ thống phân phối nguồn nước, không chỉ cho riêng tỉnh mà còn tác động đến cả khu vực kinh tế trọng điểm phía nam.

Được khởi công xây dựng vào tháng 9/1981, đến đầu năm 1985 hồ Dầu Tiếng chính thức mở nước phục vụ sản xuất. Tính đến nay, toàn hệ thống có tổng chiều dài các kênh gần 1.550 km với ba kênh chính; 64 kênh cấp 1; 448 kênh cấp 2; 671 kênh cấp 3, 4 và 129 kênh tiêu. Thế nhưng chỉ có hơn 129 km, chiếm khoảng 8,77% được kiên cố hóa.

Hiện năng lực tưới của hồ đạt hơn 67.400 ha/vụ cho trong và ngoài tỉnh, đồng thời giúp đẩy mặn, ngọt hóa vùng hạ du sông Sài Gòn, sông Vàm Cỏ Đông, gián tiếp phục vụ sản xuất nông nghiệp cho hơn 32.000ha trong lưu vực.

Từ khi có hệ thống thủy lợi Dầu Tiếng, bộ mặt nông thôn các vùng hưởng lợi đã thay

đổi hẳn, nhiều vùng đất trước chỉ làm được một vụ nhờ nước trời, nay canh tác đến ba vụ, góp phần tích cực chuyển dịch cơ cấu cây trồng tăng thu nhập cho nông dân và xóa đói, giảm nghèo.

Môi trường sinh thái cũng được cải thiện. Ngoài ra, hàng nghìn hộ dân còn được hưởng lợi từ nguồn nước để nuôi trồng, khai thác thủy sản, nhiều khu công nghiệp, khu dân cư được cấp nước vận hành và nước sạch trong sinh hoạt...

Suối Trúc

Từ Khu du lịch lòng hồ Dầu Tiếng, khách lữ hành vượt qua 5km tỉnh lộ 751 đường tráng nhựa, xuyên rừng cao su bạt ngàn là đến suối Trúc.

Suối Trúc nằm vắt mình trên một ngọn núi cao nhất trong cụm núi Cậu gồm 12 nhóm lớn nhỏ. Cụm núi Cậu được xem là đoạn cuối của dãy Trường Sơn hùng vĩ và những ngọn núi này chỉ được gọi một cái tên chung là núi Cậu. Có lẽ do ngọn suối len mình giữa bạt ngàn rừng trúc thiên nhiên nên cư dân địa phương đặt tên là suối Trúc. Cũng có người gọi là suối Tre hoặc suối Tiên. Để thưởng ngoạn cảnh đẹp hoang sơ của suối Trúc, du khách phải bắt đầu từ ngọn suối đi ngược lên thượng nguồn.

Đặt chân lên núi, du khách sẽ phải len qua một lối mòn giữa rừng trúc để tiến vào ngọn suối. Quang cảnh đầu tiên sẽ là những ghềnh đá bằng phẳng, vuông cạnh, được thiên nhiên sắp đặt thành những bậc thang dành cho "người khổng lồ". Theo truyền thuyết, nơi đây là chốn trú ngụ của "người khổng lồ".

Vừa qua khỏi những bậc thang của "người khổng lồ" du khách sẽ được thưởng lãm những bãi đá "bát quái trận đồ". Hàng triệu hòn đá lớn nhỏ được thiên nhiên xếp thành những bàn ăn thiên nhiên lý tưởng. Nếu chưa đói bụng, du khách tiếp tục tiến sâu hơn về phía thượng nguồn và tiếp tục thưởng ngoạn một bãi đá bằng phẳng bị nước mưa xâm thực tạo thành từng lọn sóng đá mà người dân địa phương cho rằng, đó là "chiếc giường" của "người khổng lồ". Do suy nghĩ nhiều về vợ nên "người khổng lồ" lăn lộn, trằn trọc nhiều đêm làm cho "chiếc giường" đá nhăn nheo, bèo nhèo. Điều lạ là những nếp nhăn của đá nằm song song nhau theo một chiều tạo thành những gợn sóng đẹp mắt. "Giường đá" thường được những nhóm du lịch dã ngoại chọn làm nơi hạ trại. Chiếc giường này rộng hơn 3km2 nên có thể chứa khoảng 300 chiếc lều dã chiến.

Qua khỏi "giường đá", một đoạn suối ngắn sẽ dẫn du khách vào một quang cảnh rất nên thơ được gọi là "Hồ Than Thở" và "Thác Bậc Thang". Một số du khách chọn nơi đây là nơi dừng chân để "tắm tiên" và bắt cá. Ở nơi đây, vào những ngày sau mưa, những ngọn thác hùng vĩ sẽ hình thành do lượng nước từ thượng nguồn ào ạt đổ về tạo nên cảnh quang rất hoành tráng. Sau khi "tắm tiên", bạn hãy chọn một nơi trên bãi đá bằng phẳng để ăn uống theo kiểu dã ngoại, nghỉ ngơi rồi trở về trước khi trời tối.

Suối Trúc thật sự là điểm tham quan kỳ thú và còn nhiều điều bí ẩn về câu chuyện của "người khổng lồ" năm xưa, như đang chờ đón sự khám phá của bạn.

Núi Bà Đen

Câu chuyện thứ nhất về Bà Đen được lưu truyền trong dân gian như sau: Vào khoảng nửa cuối thế kỉ XVIII, những cuộc xâu xé nhau giữa Chúa Trịnh và Chúa Nguyễn đã đẩy nhân dân lâm vào cảnh khốn khổ lầm than. Nguyễn Huệ dấy lên cao trào Tây Sơn dẹp thù trong giặc ngoài. Bấy giờ có người thanh niên tên Lê Sĩ Triệt, quê ở Quang Hóa (tức huyện

Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh ngày nay) tài cao, chí lớn, vì nước nhà nên chia tay người yêu là Lý Thị Thiên Hương lên đường phò Nguyễn Huệ giữ nước. Lý Thị Thiên Hương là cô gái xinh đẹp với làn da bánh mật và có đức hạnh. Người yêu lên đường vì nghĩa lớn, cô ở nhà sống trong vòng vây của cường hào ác bá nhưng vẫn một lòng chung thủy với người yêu. Vì không muốn làm tì thiếp cho bọn quan lại, nên bà quyết định lên núi đi tu và bị cọp ăn thịt. Sau khi chết, bà rất linh thiêng và phù hộ cho nhiều người trong vùng. Vì thế, thi thể bà được đem về mai táng, phụng thờ. Nhà chùa cũng đã cho lập đền thờ riêng để nhân dân đến cúng bái. Ngày nay, mỗi khi xuân về người dân khắp nơi lại đến đây hành hương, cúng bái.

Theo một truyền thuyết khác thì có một người con gái tên là Đênh (sau gọi chệch sang là Đen) sùng Phật đạo, con một viên quan trấn thủ người Khmer. Do từ chối ép duyên với con quan trấn vùng Trảng Bàng, nàng Đênh bỏ nhà trốn lên núi xuất gia cầu đạo và chết ở đó. Sau này triều đình nhà Nguyễn đã cho đúc tượng đồng đen và sắc phong cho bà là "Linh Sơn Thánh Mẫu".

Rải khắp từ chân núi lên đến đỉnh là những quần thể kiến trúc gồm điện, chùa, miếu, tháp... hầu hết đều phản ánh những đặc trưng của văn hóa Phật giáo và tín ngưỡng dân gian. Nổi bật trong số những quần thể ấy là điện thờ Linh Sơn Thánh Mẫu (Điện Bà), bên trong có bức tượng đồng Bà Đen. Tục truyền rằng đây chính là nàng Đênh, con một vị quan ở đất Trảng Bàng, xuất gia đầu Phật rồi chết trên núi, sau linh hiển phù hộ giúp đỡ dân chúng trong vùng những lúc mất mùa đói kém hoặc gặp chuyện oan ức. Hàng năm, cứ vào ngày mùng 5 tháng 5 âm lịch là đến hội vía Bà, khách hành hương đổ về đây lễ bái, tham quan du lịch. Có thể nói, cùng với lễ hội vía Bà Chúa Xứ núi Sam ở Châu Đốc (An Giang), hội vía Bà Đen (Tây Ninh) là một trong những nét đặc trưng của nền văn hóa dân gian Nam bộ.

Đường lên đỉnh núi quanh co có nhiều cảnh trí do thiên nhiên tạo ra. Lên cao, về phía đông là ngọn núi Cậu, phía tây bắc là núi Heo và núi Phụng. Trong núi có rất nhiều hang động đẹp. Nhiệt độ ở đây thường thấp hơn nhiệt độ ở Tây Ninh và ở các nơi khác trong vùng. Núi Bà Đen thuộc xã Thạnh Tân, huyện Hòa Thành, thị xã Tây Ninh, tỉnh Tây Ninh, cách thị xã Tây Ninh 11km về phía đông bắc.Nhìn xa núi Bà Đen như một chiếc nón úp trên đồng bằng. Núi nằm trong một quần thể di tích văn hóa lịch sử nổi tiếng bởi phong cảnh hữu tình và nhiều huyền thoại tại Tây Ninh. Quần thể di tích Núi Bà trải rộng 24 km², gồm 3 ngọn núi tạo thành: Núi Heo - Núi Phụng - Núi Bà Đen. Núi Bà Đen cao 986 m cao nhất Nam bộ. Cách Thành phố Hồ Chí Minh 110 km. Núi Bà Đen còn gọi là núi Điện Bà, còn có tên là Vân Sơn, vì thường có mây phủ. Và còn có tên là núi Một.

Hệ thống chùa Điện Bà ở núi có chùa Hạ, chùa Trung, chùa Thượng, chùa Hang và một số hang động được các tăng ni, Phật tử sửa chữa làm nơi thờ tự như động Thanh Long, động Ông Hổ, động Ba Cô, động Ba Tuần, động Thiên Thai, động Ông Tà... Ngọn núi này thu hút khách thập phương vì cảnh núi non hùng vĩ, nhiều hang động, nhiều ngôi chùa nguy nga tráng lệ. Trước đây vốn là nơi ẩn cư của nhiều sư sãi.

Tại đây có 3 khu triển lãm bảo tàng được hình thành, giới thiệu một phần hiện vật và hình ảnh của cán bộ, chiến sĩ quân Giải phóng trong cuộc kháng chiến chống Mỹ trước đây.

Ngày nay, núi Bà là một khu du lịch lớn của tỉnh luôn đón khách thường xuyên.

Từ chân núi, để lên đến điện Bà, bạn có thể đi bằng ba cách: Chinh phục núi bằng đường bộ (hơn một giờ đồng hồ, khó nhọc, nhưng vui), đi cáp treo (dài 1.200m, dễ dàng chỉ mất 20 phút) và hệ thống máng trượt (lần đầu tiên xuất hiện tại Việt Nam). Đi cách nào

cũng có cái thú riêng, nhưng với các bạn trẻ, ý kiến chung đều cho rằng máng trượt là thú vị nhất.

Máng trượt ở núi Bà là một hệ thống khép kín, gồm có hai tuyến: tuyến kéo (tuyến lên) dài 1.190m và tuyến trượt (tuyến xuống) dài 1.700m, được đặt trên 482 trụ móng, gồm 102 xe trượt đôi (hai người ngồi), với công suất phục vụ 500 người/giờ. Hai bên tuyến lên và xuống đều có hành lang bảo vệ và lưới an toàn. Hệ thống máng trượt được sản xuất theo công nghệ hiện đại do tập đoàn công nghiệp máy bay Thành Đô (Trung Quốc) sản xuất, với tổng mức vốn đầu tư 25 tỷ đồng. Đến núi Bà Đen (Tây Ninh), du khách - nhất là các bạn trẻ rất thích thú khi chơi máng trượt. Đây là loại hình du ngoạn lần đầu tiên được giới thiệu ở Việt Nam, và được đánh giá như một "sản phẩm du lịch" độc đáo, tạo ấn tượng mạnh đối với khách du lịch, hành hương khi đặt chân đến ngọn núi xinh đẹp này.

Xuất phát từ nhà ga dưới chân núi, vận chuyển khách lên bằng hệ thống kéo (xe trượt được kéo bằng 3 môtơ công suất 22kW và có hệ thống chống trượt của tuyến kéo bảo đảm xe không tuột xuống), du khách vượt qua ba đoạn đường ray và ba đoạn trung chuyển mới lên được mặt bằng Chùa Bà (nhà ga trên máng trượt). Ở tuyến lên, đường uốn lượn dọc theo sườn núi, thoắt ẩn thoắt hiện sau những mỏm đá, rặng cây tạo cảm giác hào hứng, sống động. Với tốc độ chậm như vậy, du khách có thể ngắm nhìn hoặc ghi hình vẻ đẹp hoang sơ của núi Bà.

Thích thú nhất là khi trượt xuống bằng hệ thống máng trượt inox, du khách sẽ phải vượt qua nhiều chặng quanh co, khúc khuỷu. Có đoạn xe đang chạy thẳng tắp, bỗng phía trước là đoạn cua, khi xe đến nghiêng chừng 40 độ, tạo cho bạn cảm giác khá mạo hiểm và thích thú (với điều kiện bạn phải bình tĩnh và nhớ buộc dây an toàn). Mỗi xe đều có hệ thống thắng tay để khách chủ động điều chỉnh tốc độ trượt. Nếu du khách cảm thấy "e ngại", mỗi xe trượt nên đi hai người. Riêng các em nhỏ bắt buộc phải có người lớn đi kèm.

Ma Thiên Lãnh

Từ chân núi, men theo con đường nhựa trải dài uốn lượn trên một sườn đồi thơ mộng một bên là núi và một bên là chẹo leo vực thẳm, văng vẳng bên tai đâu đó là tiếng chim kêu, vượn hú, tiếng suối róc rách giữa đại ngàn bao la cùng một bầu không khí trong lành đến tuyệt vời.

Sapa hay cao nguyên Đà Lạt chăng? Không! Đấy chỉ là buổi hoàng hôn của một Ma Thiên Lãnh hoang sơ nằm ẩn mình ở độ cao trên 50m giữa đồng bằng rộng lớn. Nằm cách thị xã Tây Ninh chưa đầy 30 phút ôtô, được che mình bởi núi Lớn (hay còn gọi là núi Bà), núi Phụng và núi Heo, Ma Thiên Lãnh hiện ra như một quần thể địa danh được kiến tạo bởi hang Ông Hổ, suối vàng, hầm đá...

Bắt đầu từ chân núi vào, ngồi trên xe bạn có thể thưởng ngoạn khung cảnh tuyệt vời như của Đà Lạt bởi hai bên là sườn đồi và thung lũng. Dừng xe ở cuối con đường, du khách men theo những bậc đá quanh co cạnh con suối vàng thơ mộng để bước tiếp lên hang Ông Hổ. Mặc dù có nhiều truyền thuyết tương truyền về sự ra đời của chiếc hang này nhưng là gì đi nữa, nơi đây cũng ghi nhận sự thành kính của nhiều người dân địa phương tin vào một đức tin thần bí. Từ trên cao nhìn xuống, du khách có thể dễ dàng nhận ra ngay cây đại thụ bồ đề đang mọc lên từ trên những phiến đá to nhẵn nhụi, Cách đấy không xa, trong một ngày gần đây, đường dây cáp treo sẽ được đưa vào hoạt động, góp phần đưa du khách chinh phục đỉnh Bà Đen mà không cần tốn sức.

Từ trên đỉnh cao nhất của ngọn núi cao nhất đồng bằng, chúng ta có thể phóng tầm mắt quan sát khắp các vùng lận cận. Băng qua hố Bảy Ngày sâu hun hút và khi đã vượt qua những con dốc dựng đứng, cùng rừng tre già, một làn hơi nước mát lạnh từ trong các hốc đá sẽ làm chúng ta cảm thấy sảng khoái vô cùng, lên cao đến đỉnh là những sương là đà trông thật huyền ảo và lãng mạn cứ như một Sapa vậy. Buổi chiều đến, nếu như những ai vẫn còn quyến luyến vẻ hoang sơ và tĩnh lặng của nơi này, xin chớ có vội quay về mà hãy nghỉ lại ban đêm ở những dãy nhà trọ cao cấp được dựng lên trong quần thể Ma Thiên Lãnh.

Còn gì bằng nếu bạn tận tay bắt từng con ốc núi để rồi trổ tài đầu bếp của mình. Trở lại con đường vào chân núi, một khu vực trường bắn hiện đại và tầm cỡ sẽ được mở ra để giúp chúng ta tha hồ giải trí với trò săn bắn. Con đường hình vòng cung cũng sẽ giúp du khách dễ dàng qua phía bên kia cửa núi, tiếp tục cuộc hành trình chinh phục từ chân núi phía đông lên đỉnh Điện Bà và quần thể chùa, am, điện. Ma Thiên Lãnh là thế đấy, bằng những ưu đãi mà thiên nhiên đã ban tặng từ điều kiện khí hậu đến sinh thái, chính quyền và người dân Tây Ninh đang bắt nhịp đầu tư, quyết biến nơi đây thành một khu du lịch có sức hút riêng và mạnh mẽ, góp phần nâng cao chất lượng và sản phẩm ngành du lịch.

Tòa thánh Tây Ninh - Điểm hành hương tôn giáo

Tòa Thánh Cao Đài Tây Ninh được bao bọc bởi 4000m hàng rào gạch có trang trí hoa văn rất ấn tượng. Nội ô của Tòa Thánh rộng khoảng 1km^2, trong đó còn có đền thờ Phật mẫu, có vườn kiểng đoàn kết, có cả rừng thiên nhiên.

Đập vào mắt du khách đầu tiên có lẽ là hệ thống cổng của Tòa Thánh, đường vào nội ô Tòa Thánh có tất cả 12 cổng, các cổng đều xây dựng theo kiểu Tam quan, được chạm hình Tứ linh (Long, Lân, Quy, Phụng) và hoa sen.

Trong đó, cổng chính nổi bật lên bởi chiều cao, chiều rộng và cách trang trí khác hẳn. Trên cổng chính người ta đắp lưỡng long tranh châu, hoa sen cùng ba cổ pháp: quyển sách Xuân Thu, bình Bát Vu và Phất Trần. Ý nghĩa của việc bài trí ba cổ pháp nổi tiếng này cạnh nhau nói lên sự đồng nguyên của Phật giáo, Tiên giáo và Nho giáo.

Nhìn tổng thể Tòa Thánh Cao Đài Tây Ninh, người ta thấy Tòa Thánh mang hình tượng Long Mã bái sư. Long Mã là con vật linh huyền thoại mang Hà đồ trên mình, gợi ý cho vua Phục Hy vẽ nên Bát Quái Tiên Thiên.

Đầu Long Mã là mặt tiền nhìn thẳng về phía tây. Hai lầu chuông và trống vươn lên như hai sừng nhọn. Nằm giữa hai lầu chuông trống là tòa nhà lầu với tầng trệt (Tịnh Tâm Đài) như miệng Long Mã hả ra.

Tầng hai (Phi Tưởng Đài) như cái trán với 2 cửa được coi như hai con mắt. Giữa là mắt Huệ (Thiên Nhãn). Trên cao có tượng Đức Di Lặc ngồi trên lưng cọp và tòa sen.

Đuôi Long Mã là Bát Quái Đài hướng thẳng phía đông Thân Long Mã là phần ở giữa Đền (Cửu Trùng Đài) chia thành 9 gian cao dần từ phía trước ra sau, nối liền Hiệp Thiên Đài với Bát Quái Đài.

Mặt trước Tòa Thánh nhìn tổng thể trông thật nguy nga tráng lệ.

Biểu tượng của đạo Cao Đài là Thiên Nhãn. Ngoài việc thờ Thiên Nhãn, họ còn thờ Phật Thích Ca, chúa Giê su, Khổng Tử, Lão Tử, Phật Bà Quan Âm...

Từ Chánh môn đến đền thánh ta bắt gặp ba bảo tháp, sở dĩ gọi là bảo tháp vì đây là nơi

thờ ba vị Đức Hộ Pháp, Đức Thượng Phẩm và Đức Thượng Sanh. Các tháp này được xây đắp, chạm trổ nhiều họa tiết thật tinh vi, sắc sảo.

Qua các tháp là sân Đại Đồng Xã, nơi có tượng Thái tử Siddharta cưỡi ngựa tìm Đạo, theo sau là người hầu cận Channa. Kế là Cửu Trùng Thiên, hình bát quái có 9 bậc và được sơn ba màu vàng, xanh, đỏ.

Cạnh đó là cây bồ đề cổ thụ nổi tiếng, người ta kể rằng cây bồ đề này được Đại Đức Thera Narada tặng, đây là cây con lấy từ Bồ đề đạo tràng bên Ấn độ - nơi Thái tử Siddharta đã tham thiền nhập định và trở thành Đấng Giác Ngộ, Đức Phật Thích Ca.

Có thể thấy, mỗi bộ phận Tòa Thánh Tây Ninh đều mang biểu tượng sâu sắc. Chẳng hạn, trên vòm trần nhà bên trong tòa thánh được ngăn ra làm 9 khoảng có hình bầu trời đầy mây và sao.

Khu chính diện thờ Thiên Nhãn nằm trên quả càn khôn có 3.027 ngôi sao (tượng trưng cho 3.072 quả địa cầu). Ngay cái tên Đại Đồng Xã cũng nói lên tính nhân bản chia sẻ cùng nhau, và tinh thần đại đồng để có thể chung sống hòa bình.

Hay các cột được đắp hình rồng và sen, trong tiềm thức của người phương Đông, hình ảnh rồng tượng trưng cho sự uy mãnh, cao quý, thiêng liêng..., và sen tượng trưng cho vẻ đẹp thanh khiết.

Gió và ánh sáng luôn tràn ngập trong đền, vì thế khi bước vào đền ta vẫn cảm nhận được thiên nhiên thật gần.

Đền Thánh là sự kết hợp độc đáo của nền kiến trúc Âu và Á. Với hai lầu chuông trống cao như tháp chuông nhà thờ phương Tây, nhưng Đền cũng có mái lợp uốn cong nhẹ, mái kép kiểu "trùng thiềm điệp ốc" của phương Đông.

Tuy nhiên, ta vẫn cảm nhận hồn Việt khi đến tham quan Tòa Thánh, đặc biệt qua Tứ Linh: Long, Lân, Quy, Phụng và hình ảnh hoa sen.

Đến thăm Tòa Thánh Tây Ninh, bạn sẽ cảm thấy mình thật nhỏ bé trước một kiệt tác kiến trúc ẩn chứa bao nhiêu điều mầu nhiệm về bí pháp.

Vườn quốc gia Lò Gò - Xa Mát

Vườn quốc gia Lò Gò - Xa Mát nằm trên địa phận 3 xã Tân Lập, Tân Bình, Hòa Hiệp thuộc huyện Tân Biên, tỉnh Tây Ninh, cách thị xã Tây Ninh khoảng 30km về phía bắc tây bắc. Vườn quốc gia Lò Gò - Xa Mát có hệ động thực vật phong phú đặc biệt là hệ chim nước quý hiếm, nằm ở phía tây vùng đất thấp miền Đông Nam bộ, chủ yếu là rừng nguyên sinh, địa hình khá bằng phẳng.

Với diện tích 18.765ha, nằm ở độ cao từ 5-10m so với mực nước biển và là khu vực có rừng che phủ lớn nhất tại tỉnh Tây Ninh, được chia thành ba phân khu. Trong đó, khu được bảo vệ nghiêm ngặt là 8.590ha, khu phục hồi sinh thái: 10.080 ha còn lại là khu hành chính dịch vụ.

Lò Gò - Xa Mát có thảm thực vật rừng dạng khảm giữa rừng bán rụng lá, rừng rụng lá trên đất thấp và các dải hẹp rừng thường xanh ven sông suối và rừng tràm. Gần biên giới với Campuchia là các dải rộng đồng cỏ đất lầy với các thảm cói lác.

Hệ thực vật phong phú có giá trị như: các cây họ dầu: dầu nước, dầu cát, dầu chai, dầu song nàng, sao đen, nến mủ, một số loài đã có tên trong sách đỏ như: gõ cà te, giáng hương,

mạc sưa.

Khu hệ chim tại vườn quốc gia này rất đặc trưng, tại các sinh cảnh đất ngập nước đã ghi nhận nhiều loài chim nước quý hiếm như giang sen, già đẫy nhỏ và cò nhạn, gà lôi lông tía, gà tiền mặt đỏ, chích chạch má xám. Ngoài ra, Lò Gò - Xa Mát còn là nơi dừng chân bay qua của loài sếu đầu đỏ, trên tuyến di cư về nơi sinh sản tại Campuchia. Lò Gò-Xa Mát được công nhận là một trong các vùng chim quan trọng của Việt Nam.

Trong chiến tranh chống Mỹ, Lò Gò - Xa Mát là cơ sở của Đài phát thanh Giải phóng miền Nam Việt Nam, đồng thời cũng là căn cứ cách mạng của quân giải phóng. Bởi vậy, khu vực này còn có ý nghĩa quan trọng về mặt lịch sử.

Vườn quốc gia Lò Gò - Xa Mát nơi có con sông Vàm Cỏ bắt nguồn từ Campuchia chảy qua nên rừng ở đây có vai trò quan trọng trong việc phòng hộ đầu sông. Nhiều hộ dân cư sống phụ thuộc vào nguồn tài nguyên thủy sản của con sông này.

Đặc sản Tây Ninh - Tìm hiểu và thưởng thức

Muối tôm

Muối tôm - đặc sản Tây Ninh - là loại gia vị ăn dễ nghiện. Một lần chấm trái cây cóc, xoài, me, ổi... với muối Tây Ninh thì cứ luyến nhớ mãi. Muối này lại để được lâu, trong hộp hay bịch ni lông dễ vận chuyển, nên đi Tây Ninh, ai ai cũng xách về một ít để dùng dần hay làm quà cho bà con họ hàng.

Muối tôm không chỉ gồm muối và tôm. Các công đoạn làm cũng mất nhiều thời gian và công sức nên muối khá đắt. Các chị các mẹ làm loại muối này còn phải tính tỉ lệ của nhiều thành phần: tôm, thịt, tỏi, cải đỏ, muối, ớt, bột nêm... rồi cho vào xay đều, rang và phơi cho muối dậy mùi thơm.

Tên thì chỉ có một nhưng muối tôm lại phân thành vô số các loại với mùi vị và cảm nhận rất khác khi ăn. Chính vì thế, cứ vung tay tiền nhiều, chưa chắc đã sở hữu muối ngon. Nhưng nếu chọn đúng loại thì đúng là đáng đồng tiền bát gạo.

Bánh tráng - Thương hiệu nổi tiếng khắp nơi

Quá nổi tiếng và được ưa chuộng, bánh tráng Tây Ninh là thương hiệu mạnh không cần bàn cãi. Người ta biến tấu bánh tráng Tây Ninh thành nhiều món khác nhau, mà món nào cũng hút khách.

Bánh tráng trộn thì khỏi nói, đồ ruột của không biết bao nhiêu chị em, nhắc đến hay nghe mùi thôi là "không thể kiềm lòng". Cái hay là mỗi nơi, mỗi người lại làm ra bánh tráng trộn của riêng mình trên nền nguyên liệu chính, làm cho món ăn ngày càng phong phú.

Bánh tráng me với những bịch mắm me, hành phi thơm lừng, đậu phộng, muối ớt dành cho người thích tiện lợi cũng hấp dẫn lắm. Chỉ một bịch với các thành phần chuẩn bị sẵn, người ăn cứ thế trộn lẫn các gói gia vị, làm thành nước chấm cay, ngọt ngọt, chua chua để chấm chung với bánh tráng dẻo và dai, ngon khó tả.

Cứ bên bịch bánh tráng trộn hay me, hít hà và tận hưởng cái mùi vị đặc trưng của món ngon Tây Ninh, người ta có thể nói bao thứ chuyện trên trời dưới bể, hỏi sao không mê, không khoái?

Bánh canh Trảng Bàng

Đến Tây Ninh, thường mọi người tìm đến bánh canh, mà phải bánh canh ở Trảng Bàng mới là nhất. Người ta tìm về bánh canh Trảng Bàng cũng vì vị giản đơn của nó.

Sợi bánh canh ở đây làm từ gạo ngon vừa dai, vừa thơm lại mềm mướt. Nước lèo ngọt mùi xương và cộng hưởng gia vị tạo thành vị thanh nhẹ. Ngoài ra, những thành phần khác như rau sống, giá trụng, ớt tươi, chanh... làm món ăn bớt đơn điệu. Tất cả hòa quyện với nhau cho ra món ăn cuốn hút.

Ốc xu - Đặc sản Tây Ninh

Ốc xu sống trên núi Bà có hình dáng gần giống loài ốc bươu nhưng mình dẹt và nhỏ hơn. Người dân ở đây cho rằng, ốc này ăn vào không những ngon vì thịt dai mà còn có tác dụng chữa nhức mỏi khá tốt.

Đơn giản nhất là ốc xu luộc với sả hoặc hấp gừng, sẽ nguyên dai giòn. Đặc biệt, khác nhiều loại ốc chấm mắm, ốc xu đi kèm với muối tiêu chanh mới đúng vị. Nếu thích đậm đà và lạ miệng hơn, có thể dùng ốc trộn gỏi, xào me, xào tỏi, xào sa tế...

Vì là món ở Tây Ninh mới có, ốc xu khá đắt. Tuy nhiên, vẫn nhiều người muốn thưởng thức món lạ, nên ốc xu chẳn bao giờ sợ ế khách.

Nem bưởi

Món nem dùng được cho cả người ăn chay lẫn ăn mặn này cũng là một trong những đặc sản của Tây Ninh. Nem bưởi dễ ăn và tiện lợi. Chua chua, mặn mặn, ngọt ngọt, cay cả ớt và tiêu và mùi đặc trưng khó lẫn làm nên đặc trưng của nem bưởi.

Những người dân Tây Ninh tài tình lắm khi loại bỏ được vị đắng của vỏ bưởi và biến nó thành thứ đồ ăn phổ biến. Nhìn những chiếc nem màu tươi rói, được gói như nem thịt hẳn nhiều người sẽ ngạc nhiên lắm khi biết thành phần của nó.

Nguyên liệu chính làm nên món này là vỏ bưởi và đu đủ xanh bào nhuyễn phơi khô kết hợp với nhiều phụ liệu như khế chua, ớt hiểm, tiêu, lá vông nem, chùm ruột, lá chuối... Dạo qua Tây Ninh, thưởng thức và mua về mấy chục nem làm quà cũng là một ý hay.

7. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH - ĐI VÀ NHỚ

Du lịch Thành phố Hồ Chí Minh - Ký ức xưa và nay

Khu du lịch sinh thái Vàm Sát

Nằm giữa dòng chảy của hai con sông Vàm Sát, Lòng Tàu, Khu du lịch sinh thái rừng ngập mặn Vàm Sát mang trong mình những khoảng rừng đẹp nhất của khu dự trữ sinh quyển thế giới rừng ngập mặn Cần Giờ, thuộc huyện Cần Giờ, TP.HCM.

Lịch sử của vùng đất này đã từng trải qua thời kỳ hoang hóa do ảnh hưởng của chất độc hóa học trong chiến tranh. Nhờ bàn tay con người, rừng đã dần hồi sinh và được trả về dáng vẻ uy nghiêm và sự rộng lớn vốn có trước đây. Theo đánh giá của các chuyên gia nước ngoài, rừng ngập mặn Cần Giờ là khu rừng được khôi phục, chăm sóc, bảo vệ và quản lý

thuộc vào loại tốt nhất ở Việt Nam và thế giới. Với tổng diện tích 75.740 ha, rừng Cần Giờ là một quần thể động thực vật đa dạng, rất lý tưởng cho mục đích phục vụ nghiên cứu khoa học, du lịch sinh thái và nghỉ ngơi cho du khách.

Kể từ khi thành lập vào năm 2000, Khu du lịch Sinh thái Vàm Sát đã xây dựng các điểm tham quan dựa trên môi trường tự nhiên sẵn có. Đầm Dơi là một trong những điểm tham quan thu hút sự quan tâm của du khách. Phong cảnh thiên nhiên đẹp như tranh vẽ. Đi sâu vào bên trong khu đầm, du khách sẽ bắt gặp lũ dơi quạ treo mình ẩn bên trong tán lá những ngọn đước cao. Dơi là loài khá nhạy cảm với môi trường. Chỉ nơi nào thật sự an toàn chúng mới đến cư ngụ. Thú tiêu khiển thú vị nhất ở Đầm Dơi chính là trò câu cua. Những con cua to càng chắc nịch sẽ giúp cho bữa ăn trưa của bạn ngon miệng hơn.

Thuyền máy sẽ tiếp tục đưa du khách đến điểm tham quan tiếp theo. Khu du lịch Vàm Sát có một trại cá sấu đang nuôi khoảng 40 con. Du khách đến đây để tham quan môi trường sống, tìm hiểu tập quán và cách săn mồi của chúng. Nơi đây cũng có một trò chơi khá ấn tượng: "Du thuyền câu cá sấu". Thuyền câu là một chiếc xuồng đặc biệt bằng chất liệu composit có các khoang không khí giữ thăng bằng, bao bọc lưới B40 xung quanh. Người câu chỉ việc "thả mồi" và chờ chúng...táp.

Tàu đưa du khách đến khu trung tâm để ăn trưa và nghỉ ngơi. Trong khi chờ buổi cơm trưa, bạn nên ghé qua thư giãn tại một hồ bơi độc đáo. Nếu bạn không biết bơi thì tại đây bạn bỗng có khả năng... nổi lềnh bềnh, có muốn chìm cũng chẳng được. Lý do là vì độ mặn trong hồ khá cao 30% - gấp 10 lần của nước biển nên khối lượng riêng của cơ thể con người sẽ nhỏ hơn của nước trong hồ, thế là bạn tự nhiên nổi. Bạn có thể bơi theo mọi kiểu mình thích, thậm chí có thể vừa bơi vừa đọc báo nữa.

Sau khi thư giãn, bạn sẽ dùng cơm trưa tại nhà hàng Vàm Sát. Những món ăn chủ yếu được làm từ sản vật sẵn có tại đây như tôm, cua, cá, sò, ốc... Hoặc nếu có nhu cầu, bạn có thể làm thêm món cá thòi lòi béo ngậy... Sau đó khách sẽ yên vị trên những chiếc võng đón làn gió mát rượi từ sông thổi lên.

Do Khu du lịch sinh thái rừng ngập mặn Vàm Sát nằm trong vùng lõi của khu dự trữ sinh quyển thế giới rừng ngập mặn Cần Giờ, việc tuân thủ các tiêu chuẩn về môi trường luôn được đưa lên hàng đầu trong chiến lược xây dựng và phát triển. Mọi hoạt động của Vàm Sát luôn theo sát ý kiến của các chuyên gia, các nhà sinh vật học để không làm hỏng môi trường tự nhiên.

Nhờ vào chiến lược đó, Vàm Sát đã xây dựng thành công một sân chim tự nhiên với diện tích hơn 100 ha. Dõi ống nhòm từ đài quan sát, bạn có thể thấy lũ chim đang đậu trên cành, chốc chốc lại vỗ đôi cánh trắng bay lên như thể đang làm duyên với du khách. Mùa hè là mùa chim làm tổ, đẻ trứng và chăm sóc chim non. Du khách có thể đi thuyền điện tham quan, hoặc nếu thích thì băng đồng vào thám hiểm. Cả cánh rừng chà là rộng 100 ha là lãnh địa của chúng. Len lỏi qua những bụi chà là gay góc, du khách sẽ thấy các tổ chim, có ổ còn trứng, có ổ đã nở thành chim non trông thật sinh động. Khi nắng chiều dần tắt, những con bay đi kiếm ăn lũ lượt vỗ cánh trở về, dệt nên một bức tranh thiên nhiên đẹp lộng lẫy.

Để phát triển thêm sân chim, những người bảo vệ rừng đang dùng phương pháp dẫn dụ bằng thức ăn để lôi kéo những bầy đàn khác về, trong đó có cả những loài chim có tên trong sách đỏ Việt Nam và thế giới. Ngoài sân chim, Vàm Sát cũng còn có khu bảo tồn động vật hoang dã như nai, heo rừng, trăn, rắn, kỳ đà... nhằm giúp du khách hiểu thêm về lịch sử của

vùng đất này.

Hệ thống đập nuôi trồng thủy sản ở khu vực Vàm Sát được xem là hoàn chỉnh và có hiệu quả nhất của cả huyện Cần Giờ, giúp cho những người giữ rừng nơi đây vừa trồng rừng, vừa chủ động được nguồn nước để nuôi thủy sản quanh năm. Do nguồn thức ăn dồi dào nên chim cò về nhiều, vì vậy sân chim phát triển được là điều dễ hiểu; Nguồn lợi của người dân gắn liền với nguồn lợi khai thác thủy sản và bảo vệ rừng nên việc bảo vệ môi trường là việc cần làm để bảo tồn hệ sinh thái vốn rất nhạy cảm này.

Nhờ những thành quả đó, tháng 7/2003, Tổ chức Du lịch Thế giới (WTO) đã công nhận Khu du lịch sinh thái rừng ngập mặn Vàm Sát là một trong 2 khu du lịch sinh thái phát triển bền của thế giới tại Việt Nam. Riêng khu vực sân chim và Đầm Dơi của Vàm Sát cũng đã được UBND thành phố phê duyệt khoanh vùng quy hoạch chim thú rừng tại rừng phòng hộ Cần Giờ nhằm mục đích bảo tồn và phát triển bền vững hệ sinh thái rừng ngập mặn, khu dự trữ sinh quyển, tạo nơi tham quan học tập, nghiên cứu và giáo dục cho nhân dân thành phố, du khách trong và ngoài nước.

Du lịch đến Vàm Sát bằng thuyền buồm:

Đến Vàm Sát bằng thuyền buồm là một hình thức du lịch mới đầy hấp dẫn và thú vị đối với khách du lịch. Hành trình chuyến đi bắt đầu tại bến Bạch Đằng vào lúc sáng sớm khi dường như thành phố còn chưa thức giấc. Quý khách sẽ được tận hưởng một không khí thật trong lành, khoan khoái với gió sông và thỏa chí ngắm nhìn phong cảnh thiên nhiên hai bên bờ. Trên du thuyền quý khách sẽ được phục vụ ăn uống và tận hưởng cảm giác an lành. Và một điều hết sức thú vị đó là khi tham gia tour du lịch Khu sinh thái Vàm Sát quý vị sẽ được ngắm nhìn cảnh bình minh và hoàng hôn thật tuyệt diệu của thành phố trên thuyền buồm.

Làng du lịch Bình Quới

Làng Du lịch Bình Quới nằm trên bán đảo Thanh Đa bên bờ sông Sài Gòn, cách trung tâm Thành phố Hồ Chí Minh 8km.

Với cảnh quan sông nước độc đáo, đây là khu du lịch tổng hợp lớn nhất tại Thành phố Hồ Chí Minh.

Tại đây có 55 phòng ngủ trang thiết bị hiện đại, ẩn mình dưới những tán cây rợp mát ven sông. Nhà hàng ở đây là địa chỉ tin cậy cho những cuộc liên hoan, chiêu đãi và rất nổi tiếng với những món nướng hay đặc sản Việt Nam. Hàng đêm tại khu du lịch có chương trình văn nghệ dân tộc độc đáo: "lễ hội Kỳ Yên", "ca nhạc tài tử Nam bộ trên Ghe Hầu", "đám cưới truyền thống Việt Nam", ca nhạc dân tộc... Các chương trình văn nghệ này đã cuốn hút đông đảo du khách trong và ngoài nước tới xem. Tại đây, du khách cũng có thể tham dự lướt ván, câu cá, quần vợt, bơi lội, và nhiều môn thể thao khác.

Từ Bình Quới, du khách có thể du thuyền theo tuyến sông Sài Gòn đến thăm địa đạo Bến Dược, vườn trái Lái Thiêu hoặc về bến cảng Nhà Rồng...

Khu du lịch Văn Thánh

Vị trí: Nằm ở phía đông Thành phố Hồ Chí Minh, thuộc quận Bình Thạnh, hướng ra thành phố Vũng Tàu.

Đặc điểm: Khu du lịch Văn Thánh hay còn gọi là công viên Văn Thánh là nơi thường tổ chức những đêm lễ, trình diễn thời trang, thi sắc đẹp để tuyển diễn viên điện ảnh.

Nằm trong khu vực rộng rãi bên bờ sông Thị Nghè, nhánh của sông Sài Gòn - Văn Thánh là nơi vui chơi giải trí của dân chúng Sài Gòn. Buổi tối Văn Thánh luôn rộn rã tiếng nhạc và sàn nhảy trong không khí mát rượi của sông nước, của vườn cây bạch đàn.

Khu du lịch Suối Mơ

Nằm ở phường Long Bình, quận 9, TP. Hồ Chí Minh, cách trung tâm thành phố khoảng 15km.

Khu du lịch Suối Mơ trở thành điểm du lịch hấp dẫn trong những ngày nghỉ cuối tuần của cư dân thành phố và vùng phụ cận Đồng Nai, Bình Dương...

Khu du lịch có lợi thế nằm gần công viên nước Việt Nam Water World, Con Nai Vàng, lại có nhiều tiết mục mới lạ như biểu diễn cá heo, sư tử biển, hải cẩu nên Suối Mơ có sức hấp dẫn với du khách, đặc biệt là những thượng đế tí hon.

Với giá vé 30.000 đồng/người/ buổi biểu diễn khoảng 45 phút, khán giả còn được sử dụng miễn phí các dịch vụ hỗ trợ khác như hồ bơi (dành cho cả người lớn và trẻ em), câu cá, cắm trại, chơi tenis, ăn đặc sản, ăn nhanh tại các nhà hàng sẽ đáp ứng số đông lượng khách đến tham quan tại đây trong những ngày cao điểm. Suối Mơ đang phủ thêm hàng chục hécta cây xanh trên những phần đất còn lại để mở rộng khu cắm trại và phát triển một số loại hình giải trí cảm giác mạnh khác.

Nhà hát Thành phố Hồ Chí Minh

Tọa lạc trên con đường Đồng Khởi - trung tâm Thành phố Hồ Chí Minh, bên cạnh là hai khách sạn lớn Caravelle và Continental.

Nhà hát Thành phố Hồ Chí Minh có kiến trúc cổ kính, uy nghi với 1 tầng trệt, hai tầng lầu, 1800 ghế, không khí thoáng, hệ thống âm thanh ánh sáng hiện đại.

Nhà hát Thành phố Hồ Chí Minh là nơi tổ chức biểu diễn sân khấu chuyên nghiệp như: biểu diễn kịch nói, cải lương, ca nhạc, múa balê, dân tộc, ôpêra cho tất cả các đoàn nghệ thuật trong và ngoài nước. Tại đây có thể tổ chức những buổi mít tinh, kỷ niệm những ngày lễ lớn, các hội thảo chuyên đề...

Chợ lớn - Sài Gòn

Chợ Lớn là cả một khu vực rất rộng, bao gồm quận 5, quận 10, một phần quận 11 và quận 6.

Khi nhắc đến Chợ Lớn là mọi người nghĩ ngay đến một Chợ Lớn - phố Tàu (China Town) trong lòng Thành phố Hồ Chí Minh. Chợ Lớn đã trở thành một địa danh nổi tiếng không thể thiếu trong các chương trình du lịch tại Thành phố Hồ Chí Minh.

Khi nghe đến tên Chợ Lớn mọi người sẽ nghĩ tới hình ảnh của các xưởng sản xuất thủ công nghiệp nhộn nhịp, tới nơi san sát các hàng quán, tiệm ăn mang phong vị Trung Hoa... Đây là nơi tập trung nhiều người Hoa nhất, họ sinh sống chủ yếu ở quận 5 - nơi còn bảo tồn nguyên vẹn các giá trị văn hóa, kiến trúc và tôn giáo của hàng trăm năm trước. Những mái nhà lợp ngói ống ở dãy phố Hoa kiều cùng với kiến trúc đặc trưng nổi bật lên một nét đẹp rất cổ điển. Khách viếng thăm cảm giác như đang hiện diện trong khu phố cổ nào đó của người Hoa vào những thế kỷ trước.

Ban ngày Chợ Lớn ồn ào náo nhiệt người mua kẻ bán tấp nập. Chợ Lớn độc đáo ở chỗ

ngoài việc tham quan, mua sắm, khách du lịch còn được tận mắt chứng kiến một cuộc sống sôi động của những người Hoa di cư đến từ hàng thập kỷ nay, và cả những người được sinh ra và lớn lên ngay trên mảnh đất này.

Mỗi khi nói đi đến Chợ Lớn không có nghĩa là du khách đi chợ mà có thể là vào bất cứ một tiệm ăn nào. Các tiệm ăn có bảng hiệu ghi hai thứ tiếng và đặc biệt là chủ nhà vừa có thể đối đáp với thực khách bằng tiếng Việt, vừa tíu tít gọi người nhà bằng tiếng Hoa. Ở đây du khách còn bắt gặp khuôn mẫu của những ông chủ quán ăn Tàu - đó là một người đàn ông bụng to, khuôn mặt hớn hở với chiếc khăn mặt vắt vai.

Từ những năm xa xưa người dân miền Nam đã có câu: "Ăn cơm Tàu, ở nhà Tây" hoặc dân Sài Gòn thường kháo nhau: "Ăn quận 5, nằm quận 3"... Đặc trưng của các món ăn do người Hoa nấu là nhiều chất bổ dưỡng béo ngậy. Thức ăn trong các nhà hàng đa dạng và tên gọi cầu kỳ.

Khi thành phố lên đèn, Chợ Lớn được bộc lộ rõ nét hơn. Hầu hết các nhà đều mở cửa bán buôn, kinh doanh, dịch vụ. Hàng loạt bảng hiệu được thiết kế với ánh đèn điện tử màu, chớp sáng theo đủ mọi dáng, mọi kiểu.

Chợ Bến Thành

Nằm ở trung tâm thành phố. Chợ Bến Thành ngày nay có hình chữ nhật, trổ bốn cửa ra quảng trường Quách Thị Trang và các con đường: Phan Bội Châu, Phan Chu Trinh và Lê Thánh Tôn thuộc quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.

Chợ Bến Thành rất đỗi quen thuộc với người dân Việt và du khách quốc tế khi đến tham quan du lịch Thành phố Hồ Chí Minh.

Trước khi Pháp xâm chiếm Sài Gòn năm 1859, có một chợ nhỏ nằm ở khu đất đồng lầy kề bên bờ sông Bến Nghé và sát thành Sài Gòn. Từ xuất xứ ấy mà chợ đã mang tên ghép là Bến Thành. Chợ được xây bằng gạch, khung gỗ, lợp tranh. Năm 1870, chợ bị cháy một phần. Năm 1911, chợ cũ bị phá đi, chợ mới được xây khang trang rộng rãi hơn và hoàn thành vào tháng 3/1914.

Sau năm 1975, chợ Bến Thành lại được đầu tư nâng cấp to đẹp lên rất nhiều so với trước. Năm 1985, chợ Bến Thành được sửa chữa lại toàn bộ bên trong, bên ngoài, duy chỉ có dáng vẻ phía trước với tháp đồng hồ được giữ lại như xưa. Hình ảnh chợ Bến Thành với tháp đồng hồ thường được dùng làm biểu tượng cho thành phố.

Giờ đây chợ Bến Thành là một trung tâm buôn bán lớn không chỉ của TP Hồ Chí Minh mà còn của các tỉnh phía nam.

Vườn cò Thủ Đức

Ấp Gò Công, phường Long Thạnh Mỹ, quận 9, cách trung tâm Thành phố Hồ Chí Minh khoảng 20km.

Từ ngã tư Thủ Đức đi về phía Tăng Nhơn Phú, rẽ phải theo đường Nguyễn Văn Tăng đến ngã ba Gò Công, tiếp tục rẽ phải, băng qua cầu, cặp theo con đường đất nhỏ khoảng 800m sẽ đến vườn cò của bác Tư Đê. Vườn cò của bác Tư Đê cách ngã tư Thủ Đức chừng 7km bằng đường bộ.

Điều kỳ lạ là bên cạnh phố thị luôn nhộn nhịp, sầm uất như vậy lại có một điểm du lịch sinh thái rất yên tĩnh, trong lành.

Không hiểu lý do nào mà loài cò lại chỉ chọn 2 khu vườn này làm nơi trú ngụ. Vào mùa cao điểm từ tháng 9 đến tháng 4, nơi đây quy tụ đàn cò lên đến 2.000 con. Cứ mỗi buổi chiều khi hoàng hôn đến, từng đàn cò lại rủ nhau lũ lượt bay về, xao động cả một góc trời. Ngắm nhìn hình ảnh cánh cò nổi bật trong ánh tà dương sẽ để lại ấn tượng khó quên. Để có được góc nhìn như vậy, khách phải thuê đò ra giữa dòng sông với giá 80.000 đồng/ giờ (cho cả một chuyến đò có thể chứa đến 10 người).

Sau một vòng thăm quan ngắm cò thấm mệt, khách trở về có thể thả mình đong đưa trên những chiếc võng mắc sẵn quanh vườn và thưởng thức nước dừa ướp lạnh nguyên trái rất ngọt ngào mát rượi. Nếu cảm thấy bao tử cồn cào, khách có thể thử qua tài nghệ nấu nướng của gia đình bác Tư Đê qua những món đặc sản hiếm có: thịt chuột đồng nướng vàng ngậy, cá tai tượng chiên xù dòn rụm, ếch xào lăn nước cốt dừa béo ngọt, gà nước rô ti, thịt săn chắc, ăn "đã" hơn thịt gà nuôi nhiều...

Khu du lịch Một thoáng Việt Nam

Bến Bò Cạp, ấp Phú Bình, xã An Phú, huyện Củ Chi.

Khu du lịch "Một Thoáng Việt Nam" là một quần thể làng nghề thủ công truyền thống.

Khu du lịch "Một Thoáng Việt Nam" là một quần thể làng nghề thủ công truyền thống, với diện tích 22,5ha đất bưng biền, nằm cạnh rạch Bò Cạp, gần sông Sài Gòn. Khu du lịch bao gồm 30 hạng mục với: đền thờ đất nước, sa bàn nước Việt Nam, lầu vọng, ba khu tiêu biểu cho ba miền đất nước. Bên cạnh là khu văn hóa ẩm thực, đảo nuôi chim thú tự nhiên, khu chợ hàng tiểu thủ công nghiệp, chợ trên sông, vườn cây ăn trái...

Ở đây, những người thợ thủ công, nông dân, nghệ nhân... thuộc nhiều dân tộc khác nhau, đến từ những miền quê khác nhau cùng lao động sản xuất bên nhau trong một số nghề truyền thống tiêu biểu như: đan lát mây tre, dệt tơ lụa và thổ cẩm, gốm sứ, chằm nón, thêu ren, làm giấy dó, in khắc tranh, điêu khắc đá, điêu khắc mộc, chế biến mía đường, canh tác lúa nước, nuôi trồng thủy sản, ươm trồng hoa lan, cây cảnh, chăn nuôi gia súc, gia cầm... Du khách khi đến thăm khu du lịch "Một Thoáng Việt Nam" sẽ lưu lại những ấn tượng sâu sắc về đất nước Việt Nam.

Khu du lịch Suối Tiên

Khu du lịch Văn hóa Suối Tiên nằm ở cửa ngõ Đông Bắc Sài Gòn, được xây dựng cải tạo với mục đích kết hợp du lịch với giáo dục văn hóa lịch sử, nguồn cội dân tộc. Là một vùng đất đồi hình chữ S, rộng 200.000m^2, chính giữa có dòng suối với nhiều mạch nước ngầm uốn lượn chảy xuyên qua suốt chiều dài 2.000m.

Suối Tiên gồm 12 khu vực chính, vốn đầu tư 50 tỷ đồng. Hàng năm Suối Tiên đón từ 1,5 - 2 triệu lượt khách đến tham quan. Nét độc đáo của Suối Tiên là tính chất lịch sử, huyền thoại, các cụm mô hình ở đây được lấy ý tưởng từ các truyền thuyết, huyền tích của dân tộc và tư tưởng đạo học phương Đông. Với mơ ước về sự thái bình, an khang thịnh vượng, những nhà thiết kế xây dựng Suối Tiên thành 4 vùng đất theo truyền thuyết về tứ linh: Long, Lân, Qui, Phụng, mỗi vùng đất ứng với 1 hành trong ngũ hành: kim, mộc, thủy, hỏa lấy thổ làm trung tâm. Vẻ đẹp nên thơ kết hợp hài hòa, khéo léo giữa thiên nhiên và nhân tạo, giữa kiến trúc cổ và kiến trúc hiện đại, không khí trong lành nơi đây đã khiến cho Suối Tiên thực sự trở thành khu nghỉ ngơi, giải trí hấp dẫn của người dân thành phố cũng như của du khách từ xa đến.

Kim Long Thổ:

Là thế giới của huyền thoại và truyện cổ tích. Qua Cầu Tứ Linh du khách gặp ngay Rồng khổng lồ dài 400m. Thủy cung ngầm trong lòng đất trưng bày hơn 500 loài sinh vật biển với đủ loại màu sắc sống động. Theo bụng Rồng đưa du khách đến Long Quy ẩn thủy gợi nhớ huyền tích rùa vàng dâng kiếm báu cho vua Lê. Đuôi Rồng là Đồi Âu Lạc - nơi Lạc Long Quân và Âu Cơ gặp nhau, Long Quân và Âu Cơ lấy nhau và sinh ra bọc trăm trứng nở thành trăm con, niềm tự hào dòng dõi con Rồng cháu Tiên của Người Việt. Sau đó du khách sẽ được đến Đảo Thiên nơi tưởng niệm Tổ tiên cùng các anh hùng dân tộc đã có công dựng nước và giữ nước. Lên Đảo Long Hoa thấy Quần Tiên hội tụ, ở đây còn có sự tích Hội nghị Diên Hồng đời Trần, Qua cầu "Ô Thước" du khách sẽ đến Đảo Tiên - nơi gặp gỡ của đôi vợ chồng Ngưu Lang - Chức Nữ.

Mộc Lân Thổ:

Mộc Lân Thổ là một vùng đất nằm gần cổng chính, hướng bắc. Qua Cổng Thần Tiên du khách như bước vào một khu rừng nguyên sinh hùng vĩ, nằm cạnh bờ suối là những Cầu Kiều, Giếng Tiên, Hang Tiền Sử, Thác nước Chín dòng, Đền thờ Phật Bà Quan Thế Âm Bồ Tát.

Một thế giới hoang sơ thu nhỏ, đến đây ta sẽ có được những phút giây cực kỳ sảng khoái, thanh thản. Cạnh bên là sân khấu Ếch thần, biểu hiện của sự may mắn, du khách có thể ghé qua đây để thưởng thức những tiết mục văn nghệ đặc sắc sau đó vào chơi Sân Patin với những đường băng uốn lượn trong vườn cây rợp bóng mát.

Thủy Quy Thổ:

Thủy Quy Thổ là một vùng đồng bằng rộng lớn với bạt ngàn rừng nhãn, nơi đây là địa điểm lý thú cho các cuộc picnic, cắm trại, sinh hoạt dã ngoại...

Hỏa Phụng Thổ:

Vùng đất mang tên Hỏa Phụng Thổ bạt ngàn với những hàng dương, những thảm cỏ xanh. Nơi đây còn trưng bày hàng trăm loài thú quí hiếm làm cho bức tranh thiên nhiên thêm sống động hơn. Xa xa là Tượng Phật Thích Ca tịnh tọa dưới cội bồ đề cao 20m. Đi thêm một chút là Sơn Cung, những danh lam thắng cảnh của đất nước như: Đèo Hải Vân, Vịnh Hạ Long, Hòn Phụ Tử, các hình tượng trong truyền thuyết dân gian tại các hang động... đều được tái hiện lại ở đây.

Các trò chơi:

Không chỉ có những cụm mô hình gợi nhớ truyền thống dân tộc, Suối Tiên còn hấp dẫn với những trò chơi phong phú và hiện đại, từ những trò chơi thiếu nhi như nhà banh, thú nhún, ngựa gỗ, xe điện, xe lửa... đến các trò chơi mới lạ, phiêu lưu, mạo hiểm, ngoạn mục nhưng an toàn tuyệt đối như: Xe đạp trên không đưa du khách tham quan "Trại sấu" từ trên cao nhìn xuống với trên 1.500 con cá sấu. Với trò chơi Đu quay đứng du khách sẽ được nhìn toàn cảnh Suối Tiên từ độ cao 30m. Và sẽ không có gì thích thú hơn khi bay vào không gian bằng chiếc Boeing tự điều khiển ở độ cao 9m.

Thảo Cầm Viên

Thảo Cầm Viên Sài Gòn là một trong những địa chỉ văn hóa của Thành phố Hồ Chí Minh, nơi bảo tồn động thực vật có tuổi thọ đứng hàng thứ 8 trên thế giới.

Bắt đầu xây dựng vào tháng 3/1864 trên một khu đất rộng 12ha nằm cạnh sông Rạch Lăng (phía đông bắc Sài Gòn) do một chuyên viên khảo cứu thực vật nhiệt đới người Pháp là ông J.B.Louis Pierre phụ trách. Công trình hoàn thành vào năm 1865, trong đó trồng nhiều loại cây quí ở trong nước và trên thế giới, nhập từ ấn Độ, Thái Lan, Lào, Campuchia như cacao, cafe, vani, một vài giống mía gọi là Jardin Acclimater... Nhiều loại động vật lạ và qúi hiếm được đưa về nuôi ở đây và nơi đây được gọi là Sở thú.

Đến năm 1924, Sở thú được mở rộng thêm 10ha. Ngày 27/11/1927 Pháp cho xây dựng Viện Bảo tàng Blanchard de la Bross trong khuôn viên Sở thú theo thiết kế giống tháp cung điện mùa hè Bắc Kinh.

Năm 1929, Pháp cho xây Temple Du Souvenir có kiến trúc giống như đền thờ lăng tẩm Huế. Trên lầu có thư viện khá rộng. Năm 1956, chính quyền Sài Gòn cho tu sửa và thiết kế lại, viện bảo tàng Blanchard de la Bross được đổi là Viện Bảo tàng Quốc gia Sài Gòn, sở thú đổi là Thảo Cầm Viên.

Từ năm 1989, chuồng trại được cải tạo và mở rộng cho thích hợp với đời sống sinh thái của từng loại thú. Diện tích chuồng trại là 21.352m^2. Năm 1990, Thảo Cầm Viên là thành viên chính thức của hiệp hội các vườn Đông Nam á. Năm 1991, khu hoa viên trong Thảo Cầm Viên được thiết lập lại sau nhiều năm bị bỏ hoang. Sau hơn 130 năm xây dựng, Thảo Cầm Viên đã trở thành một vườn thú lớn của cả nước với 590 đầu thú thuộc 125 loài; thực vật có 1.800 cây gỗ thuộc 260 loài, 23 loài lan nội địa, 33 loài xương rồng, 34 loại bonsai và thảm cỏ xanh trên diện tích 20ha, chia ra làm nhiều khu: khu nuôi cầm thú, khu cây cảnh và phong lan, khu vui chơi... Thảo Cầm Viên hàng ngày đón hàng nghìn lượt khách đến tham quan.

Đền tưởng niệm liệt sĩ Bến Dược - Củ Chi

Đền được xây dựng để tưởng nhớ công ơn to lớn của đồng bào, chiến sĩ đã chiến đấu, hy sinh trên vùng đất Sài Gòn - Chợ Lớn - Gia Định trong hai cuộc kháng chiến chống quân xâm lược chống Pháp và Mỹ.

Trên vùng đất nổi tiếng của địa đạo Củ Chi năm xưa đánh Mỹ và ngay giữa lòng "tam giác sắt" một thời rền vang bom đạn, ngày nay, sau 20 năm giải phóng thành phố và thống nhất đất nước, đảng bộ và nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh đã tạo dựng nên công trình: Đền Tưởng Niệm Liệt Sĩ Bến Được - Củ Chi, là một công trình dành cho thế hệ mai sau nhớ mãi, tri ân và tự hào.

Đền tưởng niệm liệt sĩ Bến Dược - Củ Chi là một công trình tập hợp những đóng góp vật chất và trí tuệ của đồng bào, của lãnh đạo Thành ủy, ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh và các bậc lãnh đạo trí thức, văn nghệ sĩ, nghệ nhân... Mỗi người đóng góp bằng sự nhiệt tình của trái tim cháy bỏng, của đạo lý và trí tuệ trong sáng nhất để làm nên một quần thể kiến trúc đậm đà bản sắc dân tộc.

Đền được xây dựng trên một vùng đất rộng 7ha, khởi công vào ngày 19/5/1993 nhân kỷ niệm ngày sinh lần thứ 103 của Chủ tịch Hồ Chí Minh, vị lãnh tụ kính yêu của dân tộc, người sáng lập Đảng Cộng sản Việt Nam.

Ngày 19/12/1995, đền tưởng niệm khánh thành giai đoạn 1 và bắt đầu đón lớp lớp những đoàn người trong nước và nước ngoài đến tưởng niệm, và trầm ngâm về một lẽ sống còn đã làm nên hồn thiêng dân tộc.

Đền tưởng niệm được các nhà kiến trúc, những nhà xây dựng và những người tâm huyết tạo thành một quần thể kiến trúc hài hòa, thoáng đãng, mang bản sắc văn hóa Việt một cách tinh tế, dịu dàng như tâm hồn dân tộc Việt.

Đền tưởng niệm liệt sĩ Bến Dược gồm có các hạng mục:

Cổng tam quan: Cổng tam quan được kiến trúc theo phong cách cổ truyền của dân tộc với các hàng cột tròn, trên lợp ngói âm dương. Cổng có hoa văn, họa tiết, mái cong của những cổng đình lành nhưng được cách tân bởi những vật liệu mới. Chính giữa cổng tam quan là biển đề "Đền Bến Dược" và trên các thân cột là những câu đối của nhà thơ Bảo Định Giang:

Trải tấm lòng son vì đất nước,

Đem dòng máu đỏ giữ quê hương."

"Lòng biết công ơn nhang thơm một nén,

Đời còn bóng dáng sao sáng ngàn năm."

Nhà văn bia: Nhà văn bia là một nhà vuông có hai mái, lợp ngói, ở giữa đặt một tấm bia đá cao 3m, ngang 1,7m, dày 0,25m, nặng 3,7 tấn. Tấm bia đá này được lấy từ một khối đá nặng 18 tấn ở Ngũ Hành Sơn, Tp. Đà Nẵng và được các nghệ nhân đẽo gọt, chạm khắc những hoa văn độc đáo của dân tộc. Bài văn được khắc vào bia đá với tựa đề *Đời đời ghi nhớ* của nhà thơ Viễn Phương, được chọn trong một cuộc thi có 217 bài ở 29 tỉnh, thành phố. Bài văn bia thật sự là một áng hùng văn bất hủ, vừa thể hiện hào khí ngất trời của dân tộc ta, vừa nói lên cái tâm nhân hậu của dân tộc, cái hùng "bạt núi, san đèo" của nhân dân, cái nghĩa tình cao cả, đằm thắm của biết bao đồng chí, đồng bào đã không quản ngại gian khổ, hy sinh để làm nên những trang lịch sử vẻ vang, chói lọi.

Đền chính: Kiến trúc mang dáng dấp đền đài cổ của Việt Nam, vừa tôn nghiêm, vừa tĩnh mịch. Điện thờ bố trí theo hình chữ U: Trung tâm là bàn thờ Tổ quốc, chính giữa có tượng Chủ tịch Hồ Chí Minh, phía trên ghi: Vì nước quên mình. Tổ quốc ghi công. Đời đời ghi nhớ. Tả, hữu là hai hương án thờ các bậc tiền hiền tiên liệt và đồng bào, chiến sĩ đã hy sinh, chưa tìm được tên. Dọc theo các bậc tường bên trái là liệt sĩ Khối dân Chính Đảng, các bậc tường bên phải là tên liệt sĩ lực lượng võ trang.

Tên liệt sĩ được khắc vào bia đá hoa cương, chữ mạ vàng. Có 44.209 liệt sĩ được ghi tên trong đền. Gồm Mẹ Việt Nam anh hùng, anh hùng, liệt sĩ, trong đó có 9.119 liệt sĩ là con em của 40 tỉnh, thành phố khác. Hằng ngày, có nhiều lượt người đếm tìm tên của thân nhân và đồng đội, đã nghẹn ngào, xúc động vì đã tìm thấy được tên, biết được nơi an táng và những chi tiết khác của liệt sĩ do ban quản lý cung cấp.

Chúng ta vừa xúc động vừa tự hào về những con người ưu tú của quê hương được khắc tên trong đền. Từ nay hương hồn của các liệt sĩ sẽ được ấm áp, thanh thản bởi hằng ngày có biết bao nhiêu người đến dâng hoa, thắp hương tưởng nhớ đến những người đã hy sinh vì sự nghiệp độc lập, tự do hạnh phúc của dân tộc!

Tháp: Thể hiện cho sự vươn lên đỉnh cao trong tương lai. Tháp có 9 tầng, cao 39m. Trên vách tháp có nhiều văn hoa, phù điêu thể hiện cuộc sống và chiến đấu của nhân dân Củ Chi "đất thép thành đồng". Đứng trên tầng cao của tháp, chúng ta có thể ngắm nhìn một phần của vùng căn cứ cách mạng mà địa danh đã đi vào lịch sử: vùng "tam giác sắc".

Hoa viên: Từ khu đất đầy hố bom, cằn cỗi do chiến tranh tàn phá, nay đền đã có một mảng hoa viên mượt mà, tươi đẹp, hoa nở quanh năm với nhiều loại cây kiểng quý do nhiều nghệ nhân và các nơi gởi tặng. Đặc biệt, các đồng chí lãnh đạo trung ương, thành phố và các tỉnh đã trồng lưu niệm nhiều loại cây quý ở đây.

Bảo tàng Cách mạng Thành phố

Tòa nhà được xây dựng từ năm 1885 hoàn thành năm 1890, theo đồ án của kiến trúc sư người Pháp là Alfred Foulhoux, để làm nhà trưng bày sản phẩm Nam Kỳ nhưng xây xong Thống đốc Nam Kỳ lấy làm tư dinh.

Sau đó, nơi đây lần lượt làm dinh Thống đốc Nhật Minôda, dinh Khâm sai đại thần Nguyễn Văn Sâm, trụ sở Ủy ban Hành chánh Lâm thời Nam bộ (1945), trụ sở của Cao ủy Cộng hòa Pháp, dinh Thủ hiến Nam Kỳ của Trần Văn Hữu, Dinh thủ hữu Nam phần, Dinh Gia Long của Ngô Đình Diệm và cố vấn Nhu chạy trốn từ đường hầm dưới ngôi nhà này. Thời kỳ Nguyễn Văn Thiệu, tòa nhà này được dùng làm Tối cao pháp viện.

Ngày 12/8/1978 ngôi nhà này được sử dụng làm nhà Bảo tàng Cách mạng Thành phố Hồ Chí Minh.

Bảo tàng thể hiện các nội dung chính như sau:

1. Lược sử Sài Gòn xưa.

2. Thực dân Pháp xâm lược Việt Nam. Những cuộc vận động chống thực dân Pháp trước khi Đảng cộng sản Việt ra đời (1859 - 1930).

3. Đảng cộng sản Việt Nam ra đời, cuộc vận động chống thực dân Pháp của nhân dân Sài Gòn - Gia Định.

4. Cuộc kháng chiến chống Pháp ở Sài Gòn - Gia Định (từ ngày 23/9/1945 đến 1954).

5. Cuộc kháng chiến chống Mỹ cứu nước của nhân dân Sài Gòn - Gia Định và chiến dịch Hồ Chí Minh lịch sử, giải phóng miền Nam, thống nhất đất nước (1954 -1975).

Địa đạo Củ Chi

Địa đạo Củ Chi là một di tích lịch sử cách mạng nổi tiếng, thuộc xã Phú Mỹ Hưng, huyện Củ Chi, cách trung tâm Tp. Hồ Chí Minh 70km về phía tây bắc.

Địa đạo quả là kỳ quan độc nhất vô nhị: dài 250km chạy ngoắt ngoéo trong lòng đất. được làm nên từ dụng cụ thô sơ là lưỡi cuốc và chiếc ki xúc đất.

Đường hầm sâu dưới đất từ 3 - 8m, chiều cao chỉ đủ cho một người đi lom khom. Căn hầm đầu tiên ở ngay bìa rừng có giếng ngầm cung cấp nguồn nước uống và sinh hoạt cho toàn khu vực địa đạo. Giếng sâu 15m, trong vắt. Hệ thống địa đạo gồm 3 tầng, từ đường "xương sống" toả ra vô số nhánh dài, nhánh ngắn ăn thông nhau, có nhánh trổ ra tận sông Sài Gòn. Tầng một cách mặt đất 3m, chống được đạn pháo và sức nặng của xe tăng, xe bọc thép. Tầng 2 cách mặt đất 5m, có thể chống được bom cỡ nhỏ. Còn tầng cuối cùng cách mặt đất 8-10m hết sức an toàn. Đường lên xuống giữa các tầng hầm được bố trí bằng các nắp hầm bí mật. Bên trên nguỵ trang kín đáo, nhìn như những ụ mối đùn, dọc đường hầm có lỗ thông hơi. Liên hoàn với địa đạo có các hầm rộng để nghỉ ngơi, có nơi dự trữ vũ khí, lương thực, có giếng nước, có bếp Hoàng Cầm, có hầm chỉ huy, hầm giải phẫu... Còn có cả hầm lớn, mái lợp thoáng mát, nguỵ trang khéo léo để xem phim, văn nghệ.

Hãy một lần chui vào địa đạo, ta sẽ thấy rõ chiều sâu thăm thẳm của lòng căm thù, ý chí bất khuất của "vùng đất thép" và sẽ hiểu vì sao một nước Việt Nam nhỏ bé lại chiến thắng một nước lớn và giàu có như Hoa Kỳ? Ta cũng sẽ hiểu vì sao Củ Chi - mảnh đất nghèo khó lại đương đầu ròng rã suốt 20 năm với một đội quân thiện chiến, vũ khí tối tân mà vẫn giành thắng lợi. Cũng từ địa đạo này, cuộc hành quân Crimp (cái bẫy) của Mỹ với 3.000 quân bộ, cuộc hành quân Sedarfall gồm 12.000 lính, có xe tăng, máy bay yểm trợ tối đa, nhằm biến Củ Chi thành "khu tự do hủy diệt" đã bị đập tan. Củ Chi thật xứng danh "đất thép thành đồng" qua 20 năm bền bỉ chiến đấu.

Điều thú vị nữa khi về thăm mảnh đất anh hùng này là các hướng dẫn viên đều ăn mặc như hồi chiến tranh: nam mặc đồ giải phóng, mũ tai bèo; nữ mặc bà ba đen, quàng khăn rằn và đi dép lốp. Sự có mặt của họ bên trong những búi cây, ở mỗi khúc quanh khiến du khách có cảm giác đang được sống trong sự thật của Củ Chi thời đánh giặc. Cảm giác thời chiến rõ nét hơn khi đĩa sắn luộc, bát muối vừng được đưa mời khách du lịch. Những ly rượu bé xíu, trong vắt và nồng nàn được gọi đùa là nước mắt quê hương bên đĩa rau mốp muối chua, giòn và ngon đến lạ. Bạn đừng quên nếm thử món rau mốp. Rau mốp là lương thực chính của quân dân Củ Chi ngày trước, còn giờ đây đang là đặc sản.

Chùa Linh Sơn

Khoảng hai trăm năm trước, nơi đây là ngôi miếu thờ Linh Sơn Thánh Mẫu. Đến cuối thế kỷ XIX, các Phật tử và nhân dân địa phương đã xây dựng nơi đây thành ngôi chùa nhỏ.

Năm 1929, chùa đã được trùng tu trở thành ngôi thiền viện khang trang. Ngày 26/8/1931, Hội Nam kỳ nghiên cứu Phật học ra đời, đặt trụ sở ở chùa. Hội ra tạp chí *Từ Bi Âm* từ ngày 1/1/1932; lập Pháp bảo phường, thỉnh Tam Tạng kinh từ Trung Quốc về làm tài liệu nghiên cứu, phiên dịch những phần cốt yếu trong kinh ra chữ quốc ngữ, mở Thích học đường đào tạo tăng, ni để phát triển đạo Phật tại miền Nam.

Kiến trúc chùa ngày nay do Hòa thượng Thích Nhật Minh trùng tu vào năm 1968 và hoàn thành vào năm 1971. Chùa thường xuyên đón tiếp nhiều du khách, Phật tử đến tham quan, chiêm bái.

Nhà thờ Đức Bà

Nhà thờ Đức Bà hay còn gọi là Nhà thờ Lớn là một công trình kiến trúc bề thế có hai tháp chuông cao, tại quảng trường mang tên "Công xã Paris" nơi trung tâm thành phố.

Công trình được khởi công xây dựng ngày 7/10/1877 và được khánh thành vào ngày 11/4/1880. Nhà thờ được thiết kế tại Pháp, thi công xây dựng do kỹ sư ngươi Pháp tên là Bourad chỉ huy thực hiện. Tổng kinh phi xây dựng lúc bấy giờ là 2,5 triệu Frances do Thống sứ Nam kỳ cung cấp.

Thánh đường có chiều dài là 133m tính từ cửa ngăn đến cuối phòng đọc kinh, chiều ngang 35m và cao 21m. Lúc đầu, hai tháp có chiều cao tính từ mặt đất là 36,6m. Sau xây thêm hai chóp nhọn lầu chuông 21m nữa, do vậy chiều cao của tháp là hơn 57m (Tháp chuông làm năm 1895). Sáu đại hồng chung, nặng 25.850kg đặt dưới hai lầu chuông.

Ngày 7 và 8 tháng 12 năm 1959, theo sự chấp thuận của tòa thánh Vantican, nhà thờ làm lễ "xức dầu" đặt tên là "Vương Cung Thánh Đường".

Công viên nước Đầm Sen

Công viên nước Đầm Sen được trang bị hệ thống các thiết bị trị chơi dưới nước rất hiện đại, được đặt hài hòa trong một vườn cảnh Phương Đông xanh mát rộng 3 hecta ngay trong lòng thành phố là một địa điểm vui chơi lý tưởng dành cho bạn và gia đình.

Nằm trong quần thể dịch vụ vui chơi giải trí Đầm Sen, công viên nước Đầm Sen với 26 loại thiết bị trò chơi dưới nước độc đáo và một hồ tạo sóng rộng 3000m^2 nằm dưới rừng cây xanh mát là một địa chỉ vui chơi giải trí lý tưởng cho bạn và gia đình sau những ngày làm việc, học tập căng thẳng.

Đến với công viên nước Đầm Sen các bạn sẽ cảm nhận ngay về một ốc đảo xanh mát giữa lòng thành phố. Hãy hít thật sâu để tận hưởng không khí trong lành của một thiên nhiên thơ mộng rồi đắm mình vào sóng biển nhấp nhô như vỗ về nâng niu bạn. Các bạn trẻ thích chinh phục độ cao ư? Các bạn sẽ được thử thách cùng các trò chơi cảm giác mạnh như: máng trượt cao tốc Kamikaze cao 19m, hay bạn sẽ trở thành Tarzan trong phim trường của trò chơi Đu dây vượt thác, còn các bạn thích trò chơi cảm giác nhẹ nhàng êm ái hơn có thể thả mình dưới Dòng sông lơ đãng trôi bồng bềnh quanh dòng sông dài 400m hay thật sự thư giãn với Hồ Massage giữa thiên nhiên xanh mát. Và còn nhiều trò chơi hấp dẫn khác đang chờ các bạn khám phá chinh phục nữa đấy.

Để đem đến cho du khách nhiều cảm giác mới lạ trong các năm qua công viên luôn đầu tư, nâng cấp nhiều trò chơi mới như: máng trượt siêu tốc Tornado cao 20m, dài 119m; máng trượt phao ba Black Thunder với hiệu ứng âm thanh ánh sáng đặc sắc, máng trượt thảm Multi Slide với 4 đường trượt để bạn và gia đình có thể thi thố tài năng xem ai là người trượt nhanh nhất; máng trượt Love Storm cao 12m với 3 vòng xoắn độc đáo. Đặc biệt, trong dịp hè 2006 vừa qua công viên đã khai trương một trò chơi hoàn toàn mới lạ lần đầu tiên xuất hiện máng trượt Twister-Space Bowl chắc chắn sẽ đem đến cho du khách nhiều cảm giác đặc biệt thú vị.

Khi đến với công viên các bạn sẽ thật sự an tâm khi tham gia các trò chơi của công viên vì luôn có một đội ngũ cứu hộ chuyên nghiệp luôn sẵn sàng hỗ trợ và chăm sóc bạn. Ngoài ra, công viên còn có một hệ thống các quầy thức ăn nhanh và một nhà hàng 400 chỗ cùng các thực đơn phong phú, được chế biến hấp dẫn luôn sẵn sàng phục vụ quý khách.

Bảo tàng chứng tích chiến tranh

Được thành lập tháng 9/1975, tiền thân là nhà trưng bày tội ác chiến tranh Mỹ - ngụy.

Bảo tàng trưng bày một số hiện vật, hình ảnh tội ác của Mỹ - Ngụy trong chiến tranh với các chủ đề: lính Mỹ tàn sát nhân dân, rải chất độc hóa học, tra tấn, tù đày, chiến tranh phá hoại miền Bắc. Các hiện vật như máy bay, đại bác, xe tăng, máy chém và hai ngăn "chuồng cọp" được xây dựng đúng kích thước như ở nhà tù Côn Đảo.

Có các phòng trưng bày về: Chiến tranh biên giới Tây Nam, chiến tranh bảo vệ biên giới phía bắc, vấn đề quần đảo Trường Sa, âm mưu của các thế lực địch. Bên ngoài, bảo tàng có những gian hàng trưng bày, giới thiệu sản phẩm văn hóa dân tộc Việt Nam, phòng rối nước Việt Nam. Hơn 20 năm qua đã có gần 6 triệu lượt người xem, trong đó có gần 1 triệu lượt khách nước ngoài, đông nhất vẫn là các du khách người Mỹ.

Thành phố Hồ Chí Minh - Điểm nhấn các vùng ẩm thực

Kem chiên Sài thành

Đến với Sài Gòn có thể bắt gặp nhiều món ăn vặt vừa lạ, vừa quen như bột chiên, tàu hũ, bò bía, bánh cuốn, bò kho... Những món ăn này không phải đặc sản của Sài Thành, nhưng nơi đây lại hội tụ rất nhiều món ăn đặc trưng của mọi vùng miền tạo nên sự đa dạng và phong phú của ẩm thực Sài Gòn.

Nếu đến Sài Gòn, đi lang thang một ngày qua các con phố bạn sẽ không lo bị đói nếu trong túi không có nhiều tiền để vào các nhà hàng sang trọng. Dọc các con đường trong thành phố hay các con hẻm nhỏ nơi đâu cũng có những hàng quán bán đồ ăn vặt. Quán tuy nhỏ nhưng lại có những món ăn rất độc đáo và thú vị. Tất cả những điều nhỏ nhặt ấy như những mảnh ghép tạo nên một Sài Gòn bình dân, thân thuộc hơn đối với những người con xa quê, những người dân tỉnh lẻ lên học tập và làm việc tại Sài Gòn.

Du lịch Viễn Đông muốn giúp bạn đọc hiểu thêm những điều rất nhỏ về Sài Gòn, muốn cũng mọi người khám phá thế giới ẩm thực phong phú ở Sài Gòn, không phải những món ăn cao lương mỹ vị có xuất xưa từ phương Tây mà là các món ăn vặt bình dân, gần gũi với mọi người, mọi tầng lớp.

Du lịch Viễn Đông gửi đến bạn đọc một món ăn rất độc đáo, thú vị mà nhiều người rất thích ăn, nhất là các bạn trẻ. Món ăn này có đặc điểm là vừa nóng, vừa lạnh khác với hương vị của các món ăn khác. Khi cắn từ từ, đầu tiên bạn sẽ cảm thấy nóng ở chân răng, thấy vị dầu tan nhẹ trong miệng, cảm giác dòn tan nhưng ngay sau đó răng bạn lại cảm thấy lạnh tê lại, mát rượi đầu lưỡi...Khi ăn vị dầu chiên, dòn của bột, lạnh của kem tan vào nhau sẽ khiến bạn thích thú và khó quên. Đó chính là hương vị quen thuộc của món kem chiên có tiếng ở Sài Gòn.

Nhiều người khi nhắc đến kem chiên đều tròn mắt "Kem mà chiên được ư?". Ừ, kem hoàn toàn chiên được và ăn rất ngon, với vỏ bọc bên ngoài là một lớp bột được chiên vàng rộm, giòn tan. Cũng có loại kem được bọc trong một chiếc bánh sanwich, sau đó bỏ vào tủ lạnh cho kem đông cứng lại. Khi ăn, mang ra chiên cho vàng lớp vỏ bên ngoài. Cầm trên tay cây kem chiên nóng giòn nhưng qua lớp bánh ấy là miếng kém mát lạnh, ngọt ngào.

Để có một cây kem chiên ngon, giòn và không bị ngấy dầu người đầu bếp phải rất tỉ mỉ và khéo léo trong việc bọc bột và bánh quanh kem tạo thành một hình tam giác vừa đều lại đẹp mắt. Khi chiên cũng phải canh lượng dầu vừa đủ thấm vào bánh, để khi ăn dầu không chảy ra hay tạo cảm giác béo ngấy.

Ở TP.HCM còn có món kem chiên của Nhật Bản. Kem được cuộn lại thành một khoanh tròn dài trong bánh bông lan, sau đó những bánh với hỗn hợp nước, bột mì và trứng tạo nên vỏ bánh rất thơm, dẻo và bùi.Sau đó cắt khúc nhỏ rồi rưới thêm xốt chocolate hay dâu tây làm món ăn hấp dẫn và bắt mắt hơn.

Đây là món ăn vặt được nhiều bạn sinh viên, các bạn trẻ rất thích vì vừa ngon giá lại rẻ, dao động ở một số quá chỉ từ 5.000 đến 10.000/ cây.

Chè Sài Gòn

Chè ở mỗi vùng miền đều mang những hương vị độc đáo riêng. Và đã từ lâu, hương vị

chè Sài Gòn đã làm say lòng người Hà Nội. Chè có mặt ở khắp mọi nơi trên đất nước Việt Nam. Tuy mang một tên gọi chung là chè, không phân biệt vùng miền nhưng chè mỗi nơi có những điểm đặt trưng riêng biệt khác nhau. Nếu chè Huế có vị ngọt đậm, chè Hà Nội chú trọng vào hương vị và nguyên liệu thì chè Sài Gòn đặc biệt là rất phong phú về nguyên liệu.

Chè Sài Gòn là sự pha trộn sắc màu rất thú vị khác hẳn với sự giản dị của chè Huế hay chè Hà Nội. Với chè Sài Gòn, không chỉ là thưởng thức từng hương vị của từng nguyên liệu mà còn thưởng thức bằng mắt ngay từ cái nhìn đầu tiên.

Các nguyên liệu được đựng trong những chiếc bát thủy tinh to trong một chiếc tủ kính sạch sẽ. Sắc chè như làm rực rỡ thêm phố phường. Màu nâu đỏ của đỗ ngự, màu vàng lóng lánh của chè ngô, màu xanh non thanh tao của chè cốm, màu trắng đến tinh khiết của nước cốt dừa điểm thêm những mẩu thạch đen và đỏ như một bức tranh hối hả mùa hè. Một nét riêng của chè Sài Gòn chính là các món chè đều phải có thêm nước cốt dừa vừa thơm, vừa béo.

Đâu chỉ có màu sắc chè hấp dẫn mà nhìn hình dạng của chúng cũng đã thấy thú vị. Đỗ ngự trông như những con hến còn đang nằm yên, những viên bánh trôi thì tròn trùng trục, trân châu và hạt lựu từng viên nhỏ xinh xinh, thạch được cắt hình răng cưa hoặc làm dài như những sợi bún làm cho bức tranh giải khát mùa hè thêm phần sôi động.

Tùy vào sở thích của bạn mà yêu cầu chủ quán chế biến những nguyên liệu ưa thích của mình thành một cốc chè hoàn hảo. Với gần 20 loại nguyên liệu thì không biết bao nhiêu loại chè sẽ được pha trộn. Người thì thích ăn hạt lựu, trân châu chan thêm nước cốt dừa. Có người lại chỉ khoái món chè ngô thôi. Có người thì lại thích pha trộn tất cả. Với chè Sài Gòn, bạn có thể tự sáng tạo ra món chè cho riêng mình.

Có lẽ loại chè được nhiều người ưa thích nhất là món chè thập cẩm. Bởi ai cũng muốn thưởng thức được nhiều hương vị của chè và món chè thập cẩm này lại được chế biến rất hài hòa. Nguyên liệu thường có là thạch đen, thạch thủy tinh, một viên bánh trôi, đỗ ngự, lạc rang giòn, trân châu, hạt lựu, chè cốm, thạch dài và không thể thiếu nước cốt dừa chan đều lên các nguyên liệu. Món chè thập cẩm thực chất là đủ 10 loại chè mà từng cửa hàng chế biến, không có công thức chính xác nào cả. Có hàng thêm bớt cả dừa sợi, dừa khô, mứt chuối...

Cái nắng, cái nóng của mùa hè sẽ tan ngay khi bạn gọi một cốc chè. Bạn phải dùng thìa đảo thật đều để đá bào và các nguyên liệu chè hòa vào nhau rồi mới thưởng thức. Vị ngọt đậm của nguyên liệu, vị béo ngậy của cốt dừa, lai rai những viên trân châu nhỏ, dẻo mềm một viên trôi tàu, bùi bùi lạ rang hay dừa khô... tất cả tạo nên một cảm giác mát lạnh. Hòa vào vị ngọt thanh là mùi thơm của các nguyên liệu, bạn sẽ cảm thấy sảng khoái lạ kỳ.

Kem xôi Sài Gòn

Sài Gòn rất đa dạng những món ăn vặt khác nhau, mỗi món ăn lại mang đến những hương vị và cảm nhận rất riêng và độc đáo. Mỗi món ăn dù là đặc sản của vùng miền nào khi đến với Sài Gòn cũng tạo nên những nét đặc sắc riêng, khiến người ăn nhớ mãi thật khó để mà quên những hương vị ấy.

Kem xôi- là một trong những món ăn độc đáo khó quên ấy. Hương vị ngọt ngào của kem sữa hay vị ngọt đắng của kem socola, bùi bùi của đậu phụng quyện với vị thơm, dai dai của hạt nếp được nấu rất khéo léo tạo nên một món ăn rất quyến rũ.

Ở Sài thành thời tiết lúc nào cũng nóng nực, khó chịu nếu được ngồi trong một không gian lãng mạn, yên tĩnh và thưởng thức những ly kem xôi thơm mát thì thật tuyệt vời.

Xôi được nấu rất kỹ, những hạt xôi rời ra chứ không kết lại, được nấu chung với đậu xanh nên ăn rất thơm và dai. Khi thưởng thức, cô chủ quán thường bỏ một lớp kem sữa phía dưới cốc, rồi bỏ một lớp xôi lên rồi lại thêm một lớp kem, phía trên phủ một vài cộng dừa nạo và mấy hạt đậu phụng rang. Xúc thìa kem vừa cổ kem, có đậu, có xôi bỏ vào miệng vị kem tan ra trong cái dai, mềm của nếp, thơm bùi của đậu phụng làm cứ muốn ăn mãi, ăn liền mấy ly cho đỡ thèm.

Khác với những ly kem khác, kem xôi không quá lạnh cũng không quá ngọt mà kem sữa ăn kèm với xôi có một vị thơm rất đặc trưng, giống như mùi dầu thơm mà khi nấu chè mọi người thường cho vào để chè ngậy mùi thơm thu hút.

Món ăn này không còn lạ với nhiều người Sài Gòn, nhất là những bạn trẻ, sinh viên. Nhưng dù quen thuộc, dù đã ăn nhiều lần nhưng món ăn này vẫn là khoái khẩu của nhiều người. Ở Làng Đại học Thủ Đức có một quán kem xôi đối diện trường Đại học Quốc Tế lúc nào cũng nườm nượp khách, nhất là vào giờ trưa và chiều tối khi sinh viên tan trường. Quán nhỏ chỉ chừng 25m^2 nên nhiều khi các bạn sinh viên không có chỗ ngồi phải mua về. Giá cả bán tại quán cũng rất rẻ, phù hợp với các bạn sinh viên. Để thưởng thức một ly kem xôi ngon chỉ có 6.000/1y.

Trong trung tâm thành phố cũng có rất nhiều quán kem xôi, mỗi quán lại mang đến những hương vị thưởng thức khác nhau, nhưng đều rất ngọt ngào và thơm mát. Vào một số quán kem lớn trong thành phố cũng có phục vụ kem xôi, được để trong những chiếc ly trong suốt với kem nhiều màu theo yêu cầu của khách, ly kem không chỉ còn ngon mà còn rất bắt mắt nữa. Cùng đi thưởng thức kem xôi cho những ngày hè nóng nực sắp tới thôi nào!

Bún riêu phương Nam

Rẻ vì nguyên liệu không đắt tiền mà cũng chẳng nhiều nhặn gì: Chỉ có lớp riêu cua, cà chua nấu nhừ, cây chả quế, thêm vài cục huyết, da heo... Bình dân vì riêu cua - Thành phần chính của món ăn này - vốn là sản vật của ruộng đồng.

Bún riêu vốn là món ăn bình dân xuất thân từ miền Bắc. Trên con đường phiêu dạt vào phương Nam, người địa phương đã làm cho món ăn này có thêm những biến tấu khác nhau.

Theo đúng gu Bắc, bún riêu chỉ có chất đạm chính là lấy từ cua đồng. Người ta chọn những con cua mập nhưng không lớn xác, mình dày tròn và phủ đầy gạch vàng ươm, đem giã nát, lược kỹ, cho vào nồi cùng một chút muối nấu lửa liu riu cho riêu cua nổi lên thành từng mảng mềm mịn, thơm lừng hương đồng. Nồi bún ngon còn có màu đỏ au của cà chua chín nhừ, vị chua thanh của mẻ và điểm thật nhẹ chút hương nồng của mắm tôm. Để khử mùi tanh của cua đồng, món bún riêu không thể thiếu rau canh giới vị the hăng hắc như một phụ kiệu làm cân bằng âm dương để tránh lạnh bụng khi ăn món này.

Bún riêu của người Sài Gòn thì khác. Sự biến tấu lớn nhất của bún riêu đất phương Nam là hầu như không dùng mẻ. Thay vào đó, người ăn được gợi ý bằng tô nước me pha sẵn thường đặt riêng bên ngoài, ai ăn chua bao nhiêu thì cho vào tùy thích. Nhằm tăng phần hấp dẫn, người nấu thắng thêm hạt điều màu, tạo sắc đỏ cam sóng sánh. Sản vật trù phú và phong thái ưa đầy đặn cũng khiến tô bún "phình" to hơn, có đủ thứ hương vị: huyết heo mềm, da heo dai, đậu hũ chiên giòn, chả lụa, chả chiên, chả cá và cả giò heo - những chất

đạm để lấp đầy bụng hiệu quả. Điểm nhấn cuối cùng là ở đĩa rau đầy vun giá, rau muống, bắp chuối bào xoăn xoăn cùng nhiều thứ rau thơm khác. Bún riêu sài Gòn vì thế nay thường có giá chừng mười, mười lăm ngàn đồng, còn ở nhà hàng sang trọng thì phải tốn 20 - 25 ngàn đồng, cũng không rẻ chút nào!

Người Sài Gòn nấu riêu cua thường thích ép thành bánh dày chắc nịch, pha thêm lòng đỏ trứng và cả thịt bằm để lớp riêu dày dặn hơn, sau đó xắn từng muỗng (tựa như cách múc tàu hũ) cho vào tô. Lại có những quán thành danh với bún riêu tôm khô, mà đa phần là quán hẻm, không tên như trên đường Nguyễn Đình Chiểu (Quận 3) hay Nguyễn Kim (Quận 10). Điểm hấp dẫn của riêu bún là ngoài riêu cua mềm, sóng sành ánh đỏ của nước điều màu và cà chua còn có vị ngọt của tôm khô, trong khi gắp bún, húp nước còn được nhai nhai xác tôm xam xảm, mặn mặn.

Nếu muốn thưởng thức bún riêu mang đậm hương vị Bắc hơn thì đến hẻm 14 Kỳ Đồng (Quận 3) hay hẻm chung cư Trần Quốc Thảo. Quán nhỏ nhưng đầy đủ món, có cả bún ốc đến ốc bưu xào chuối xanh. Để bụng no hơn, có thể đến thưởng thức một tô bún riêu giò heo Nam bộ (385 Nguyễn Trọng Tuyển, quận Tân Bình hay trên đường Nguyễn Cảnh Chân (Quận 1). Giò heo hầm mềm, chấm với nước me pha ớt cay nồng, tạo nên một vị bún riêu rất lạ.

Rắn trun nướng lèo Sài Gòn

Ở đồng bằng sông Cửu Long mùa nước nổi, trên những cánh đồng người ta bắt được rất nhiều rắn trun. Giống như thời khẩn hoang xưa, rắn sau khi làm thịt được kẹp nẹp tre nướng trên lửa than hồng thơm nứt mũi.

Rắn trun là loại rắn nước lành, thường sống ở rừng, đầm, lung, ao, hồ, ruộng ngập nước. Rắn trun dài khoảng 40cm đến 60cm, con nhỏ mình tròn bằng ngón tay út, con lớn có thể to cỡ ngón chân cái người lớn, lưng đen bóng, đầu nhỏ dẹt.

Rắn trun để nguyên con, đập đầu cho chết, khoanh tròn hình chữ S kẹp gắp tre nướng, hoặc nướng vỉ trên lửa than hồng. Trở rắn cho đều, độ chừng non 10 phút, thấy da rắn phù lên rồi nứt bung, răn ra một đường, ấy là rắn đã chín tới. Mở kẹp, vỉ ra, để rắn trên lá chuối xanh cho thịt hút hơi nước dịu lại. Cầm rắn bẻ thành khúc, chấm muối ớt ăn kèm với rau răm, diếp cá rất hấp dẫn.

Về những tỉnh có đồng, rừng, rộng và còn hoang dã như U Minh, Đồng Tháp Mười, tứ giác Long Xuyên... du khách sẽ có dịp thưởng thức nhiều loại bò sát rất đặc trưng của đồng bằng sông Cửu Long. Ngoài rắn trun nướng lèo, bạn còn có thể "đưa cay" với rắn bông súng nướng mọi, rắn trun bằm xào lá cách, lươn hấp đọt bầu, lá nhàu, rau ngổ, lá cách, rắn hổ hành nấu cháo đậu xanh, hầm sả, cua đinh nướng mật ong, canh chua ba ba nấu con mẻ, bắp chuối xiêm...

Rắn trun theo y học cổ truyền có tính mát, bổ thận, trị đau lưng nhức mỏi... Rắn trun, rắn bông súng, hổ hành, ba ba không nằm trong danh sách các động vật hoang dã bị cấm săn bắt, nên bạn có thể tìm thưởng thức thoải mái ở những nhà hàng đặc sản hoặc các quán ẩm thực bình dân khắp đồng bằng sông Cửu Long.

Phở Sài Gòn

Khi nhắc đến Phở người ta nghĩ ngay đến Hà Nội, đến Phở gia truyền bao đời nay của vùng Bắc bộ. Và cũng từ lâu, Phở đã trở thành món ăn quen thuộc và truyền thống của

người Phương Bắc.

Phở Sài Gòn hay là Phở Nam bộ cũng có nguồn gốc từ Phở Bắc, qua những lần dân đi tản cư, lập nghiệp ở vùng đất mới, người dân đất Bắc đã mang theo hương vị của xứ mình đến với miền đất phương Nam.

Khi theo chân người dân xứ Bắc vào Nam thì món phở đã được sự và để phù hợp với khẩu vị của người dân nơi đây phở đã có sự thay đổi đã hình thành nên một phong cách khác của phở: Phở Sài Gòn.

Cũng với những thành phần nguyện liệu chính như dùng xương bò nấu nước dùng để nước dùng thơm thơm mùi vị đặc trưng của bò, cũng bánh phở, cũng hành hoa... nhưng vì người miền Nam vốn thích ăn ngọt hơn nên nước dùng của Phở Sài Gòn cũng được thêm một tí vị ngọt hơn miền Bắc.

Người Sài Gòn được biết đến với phong cách sống rất phóng khoáng và thư thái mặc dù cuộc sống của họ lúc nào cũng rất bận rộn. Tính cách ấy cũng ảnh hưởng đến văn hóa ăn uống của người Sài Gòn. Ngoài ăn ngon, món ăn còn được trang trí, bày biện một cách đẹp mắt, họ thường cảm nhận bằng thị giác trước thưởng thức món ăn... Nếu như ở xứ Bắc phở chỉ được bày ra một cách mộc mạc với nước dùng, bánh phở và một ít hành hoa cho thơm thì ở miền Nam phở còn được ăn kèm với các loại rau khác như: giá,rau húng, ngò gai, rau mùi..., phở Sài Gòn còn ăn với hai loại tương đen và tương đỏ. Người ta thường đổ ngay tương vào tô phở để có thêm vị mặn mặn ngọt ngọt. Còn ở miền Bắc người ta thường nêm bằng nước mắm, loại nước mắm ngon để tăng vị mặn theo ý muốn. Người miền Nam là thế, thưởng thức món ăn không chỉ bằng miệng mà còn bằng cả mắt, cả mũi...

Phở mới được du nhập vào Nam từ 1954 đến nay, nhưng tiếng tăm của Phở thì không thua gì những món ăn đặc sản khác tại sài Gòn. Đi đâu người ta cũng có thể bắt gặp được một quán phở. Phở được bán cả ngày, để ăn sáng, ăn trưa, hoặc ăn tối. Dù khẩu vị mỗi miền mỗi khác, dù người thưởng thức là Nam hay Bắc thì Phở vẫn là Phở, một món ăn thuần túy của người Việt.

Cháo Tiều Chợ Lớn

Được gọi bằng thổ âm là món "ciae mué" (chè muế), ăn với "kềm xại" (cải chua) và "từ tố" (lòng heo) hay còn gọi là "tư khoan xoại".

Món cháo này thường dành cho giới lao động nghèo, ngoài chuyện giá cả bình dân, món cải chua lòng heo của cháo Tiều nhìn vẻ ngoài cũng rất đơn giản. Một nồi nước lèo lủng củng trong đó là cải chua, lòng heo, huyết heo, thịt mỡ, giò heo, tàu hũ, đậu phụng... dồn chung vào đó, để lửa sôi riu riu hầm hết ngày này qua ngày khác, ăn béo ngậy, phục vụ cho giới bình dân dùng chung với cháo trắng.

Ở Chợ Lớn, món cháo Tiều vẫn duy trì được những phẩm vị nguyên thủy của cháo Tiều từ vùng huyện Kiết Dương, Triều Châu do tám anh em của anh Trịnh Văn Tường nối nghiệp từ thời ông nội, bán ở 63 Hồng Bàng, phường 6, quận 6. Anh Tường cho biết: "Từ thời ông nội ở Triều Châu nhà đã bán cháo rồi, khi ông nội sang Việt Nam mang nghề này theo, truyền cho ba, và đến giờ là tám anh em trai gái nối nghiệp...". Cháo Tiều rất đơn giản, chỉ là cháo trắng, ăn kèm với cải chua lòng heo và các món muối từ rau củ đến động vật. Cháo Tiều nấu lạt, không nêm nếm gia vị, hạt gạo nấu cháo vừa nở bung (người Việt thường gọi cháo hoa) là xong.

Ở các quán cháo Tiều, nồi nước lèo là tinh hoa của cả tiệm cháo bởi trong đó gia vị đều lấy từ các vị thảo dược, mỗi tiệm có một bí quyết riêng để tạo nên vị đặc trưng. Ở tiệm cháo của gia đình anh Tường cũng vậy, anh cho biết thêm: "Cách chế biến thực phẩm cũng phải tuân thủ các kỹ thuật như hồi xưa, ví dụ giò heo hầm, khi làm lông phải dùng dao lam cạo thật kỹ, không thui qua lửa, như vậy khi hầm món giò da heo sẽ láng mịn, căng bóng lưỡng nhìn rất bắt mắt. Giò heo hầm phải thiệt nhừ, nhưng không nát thịt, chỉ cần xoi đũa là thịt bung ra, nhờ hầm với cải chua, có tác dụng rút mỡ, vị chua giúp cho món giò ăn không ngán".

Trải qua ba đời, tiệm cháo của gia đình anh Tường hiện được xem là tiệm cháo Tiều hiếm hoi còn sót lại của vùng Sài Gòn - Chợ Lớn.

Xôi xiêm Sài thành

Bình dị, không kén thực khách, xôi không chỉ là món ăn sáng tiện lợi mà nó còn là một thứ quà trưa, là bữa lót dạ đêm. Xôi hiện hữu trong từng hơi thở của cuộc sống, từng góc phố, từng tiếng rao vội vã và trên những nẻo đường mà nó đi qua. Nếu như người miền Bắc có đậu xanh, người Hà Thành có xôi lúa, thì người dân Sài thành lại có xôi bắp, xôi gà, xôi ngọt, xôi xá xíu và đặc biệt là xôi xiêm (hay xôi sầu riêng).

Làm xôi sầu riêng không khó, người ta đồ chín xôi rồi đánh cho nếp tơi ra. Nước cốt dừa nấu cho keo đặc lại, thêm đường, muối, và sầu riêng rồi nấu cho sôi lên, đổ ngay lên mặt xôi, trộn đều. Thế là có ngay xôi sầu riêng. Xôi vừa đậm đà, vừa ngòn ngọt, vị bùi béo của nước cốt dừa quyện trong hương thơm của sầu riêng, một miếng xôi đặc trưng của người Nam bộ.

Nếu như người Bắc có xôi xéo thì người Nam cũng xôi xéo sầu riêng. Chỉ có điều cách làm sẽ khác xôi sầu riêng thông thường. Sầu riêng tán nhuyễn, dừa vắt lấy một chén nước cốt, cho vào chảo để lửa riu riu, thắng lấy hai muỗng súp tinh dầu dừa. Đậu xanh ngâm một đêm, đãi sạch vỏ, đem hấp đậu, đậu vừa chín tới, nhấc xuống xay nhuyễn, cho ra mâm, để nguội rồi cho vào tủ lạnh. Nếp ngâm nước từ 2- 3 giờ rồi để thật ráo. Trút nếp ra mâm thêm chút, đậu xanh, sầu riêng và tinh dầu dừa vào rồi trộn đều, đem hấp.

Đi trên đường Nguyễn Đình Chiểu, hay Chè Kỳ Đồng (quận 3), Bến Vân Đồn (quận 4), những quán xôi lúc nào cũng đông nghẹt khách, không chỉ có học sinh, sinh viên mà còn là những người lao động, nhân viên văn phòng... Bởi vậy mới nói xôi không kén khách là thế.

Có thể, với những ai không ưa mùi vị của sầu riêng sẽ không thể nào cảm nhận được hết vị ngon của xôi Xiêm. Nhưng với những người con đất Sài thành thì xôi vị sầu riêng đặc trưng là món ăn ngon rất đặc sắc và tinh tế. Dù có đi xa tận phương nào thì dường như mọi ngõ ngách, tất cả các thúng xôi, dù chỉ hé mở một góc thôi, vẫn đồng loạt phả vào đất trời mùi hương thơm dịu dàng của nếp, của dừa, của sầu riêng Nam bộ.

Hủ tiếu gõ Sài thành

Hủ tiếu gõ đặc sản của người dân xứ Quảng giờ đã trở thành món ăn quen thuộc ở mảnh đất phương Nam đầy nắng gió - Sài thành.

Sài thành về đêm, khi thành phố bắt đầu lên đèn, đâu đó trong từng con hẻm nhỏ, những ngóc ngách của các khu phố lại vang lên tiếng "lóc cóc... lóc cóc..." của những người đi gõ hủ tiếu. Âm thanh vang lên từ hai thanh gỗ hoặc kim loại đập vào nhau.

Thường thì những đứa trẻ được đưa đi gõ, rồi kiêm luôn cả việc chạy bàn, bưng bê.

Tiếng gõ hủ tiếu rất riêng, không lẫn với những tiếng "xèng xẹt... xèng xẹt..."của những người bán phục linh, sương sáo, hay tiếng "lét két... lét két..."của những chàng trai làm nghề tẩm quất.

Gọi là quán hủ tiếu cho nó sang chứ thực ra ai đã bán hoặc ăn hủ tiếu gõ đều biết là nó nằm ở một vỉa hè nào trống, mọi thứ cũng chỉ gói gọn trong một chiếc xe nhỏ, phía bên dưới chứa được thùng nước lèo. "Bà chủ quán" tận dụng tối đa chiếc xe kéo chất những bàn ghế, tô, đũa, thau, xô, nước... và những gia vị dùng trong việc làm ra tô hủ tiếu.

Những năm đầu thế kỷ XXI, giá một tô hủ tiếu gõ chỉ 2.000 đồng, sau này vì giá cả mọi thứ đều lên thì hủ tiếu gõ cũng không là ngoại lệ tăng lên 5.000 đồng, ai muốn "đủ chất" thì thêm cục xương có dính ít thịt mà chúng ta vẫn hay gọi là xí quách thì giá sẽ là 8.000-10.000 đồng.

Thịt dùng làm hủ tiếu là thịt heo mua từ chợ về và bò viên đã được làm sẵn. Thịt heo được mua từ sáng, toàn là thịt nạc. Sau khi mua về được rửa sạch, cắt ra từng khúc, luộc chín. Sau đó là các công đoạn khác như chuẩn bị bàn ghế, giá, hẹ, nước tương, chanh, ớt... để chuẩn bị cho việc bán buổi chiều. Có một điều là hủ tiếu gõ không ai bán buổi sáng mà thường từ khoảng 14-15h đến 24h hoặc 1h ngày hôm sau.

Hầu hết những người bán hủ tiếu gõ là người Quảng Ngãi, vào Sài thành buôn bán, thấy làm ăn được rồi về quê dắt díu nhau. Tuy mỗi người bán một nơi nhưng chất lượng vá giá cả thì giống nhau. Bình thường thì vợ hoặc chồng đứng bán, người còn lại lặn lội vào những con hẻm và gõ thanh kim loại đập vào cái cổ xe đạp, tạo ra những tiếng "lóc cóc...lóc cóc..." quen thuộc. Nếu quán nào bán khá hơn thì thuê thêm một đứa trẻ trạc 14, 15 tuổi phụ việc và bưng bê hủ tiếu cho nhưng ai ở xa có nhu cầu.

Đa số những người ăn hủ tiếu là giải quyết cơn đói bụng tạm thời trong lúc gấp hoặc những người đi chơi, đi làm về khuya tìm chút gì lót dạ cho dễ ngủ khi những hàng quán khác đã dọn hết. Chẳng mấy ai lại chọn hủ tiếu gõ làm bữa ăn chính bởi thịt hoặc bò viên trong tô hủ tiếu chỉ vài lát mỏng dính, nói theo kiểu bình dân là... không đủ nhét kẻ răng.

Nghề bán hủ tiếu gõ tuy không quá nặng nhọc nhưng cũng nhẹ nhàng gì. Phải đi chợ từ sớm, chuẩn bị mọi thứ cho việc bán buổi chiều, rồi thức đêm bởi đây là món ăn khuya. Nhưng bù lại được cái thu nhập cũng tạm tạm. Thường thì vợ chồng vào thành phố bán, các con gửi lại cho ông bà ngoại hoặc ông bà nội. Hằng tháng gửi tiền về nuôi con ăn học, sắm sửa tiện nghi, vật dụng trong nhà. Nếu biết chắt chiu thì cũng có thể sửa sang được nhà cửa...

Chẳng ai biết hủ tiếu gõ có từ bao giờ, nhưng giờ đây món ăn này, dù không sang trọng nếu không muốn nói là quá bình dân đã tồn tại, gắn liền với bao số phận con người, dần trở thành một phần của ẩm thực của thành phố năng động và hào sảng này.

Gỏi cóc Sài thành

Việt Nam có rất nhiều loại trái cây không chỉ dành riêng để ăn tươi, mà còn có thể chế biến thành nhiều món ăn rất ngon. Thường thì những loại trái cây tươi này, người ta đem trộn gỏi, những món gỏi này có vị rất ngon, và mùi thơm tự nhiên của trái cây.

Những món gỏi từ trái cây mang hương vị dân dã rất ngon, những ai đã từng niếm thử một lần thì khó có thể quên được hương vị đồng nội đó. Những món gỏi đã trở thành một đặc sản miệt vườn không thể thiếu trong nền ẩm thực Việt Nam. Một trong những món gỏi

được nhiều người khoái khẩu nhất đó là món gỏi cóc, món gỏi cóc không biết từ bao giờ đã được nhiều người biết đến như một món đặc sản miệt vườn.

Cóc không phải là một loại trái cây có quanh năm, cóc chỉ cho trái trong mùa thu, vào độ khoảng tháng tám đến tháng mười âm lịch. Vào mùa này, nông dân thu hoạch cóc và tranh thủ giới thiệu với thực khách món ăn mang đậm nét văn hóa đồng quê.

Muốn có được một đĩa gỏi cóc đãi khách phương xa, trước hết phải vào được vườn lựa cho được những trái cóc còn xanh, không non hay già quá. Cóc đem gọt vỏ, lấy dao sắc xẻ dọc thành nhiều đường theo chiều dài trái cóc, lấy dao bào lát mỏng ra, khi đủ phần ăn, rửa lại bằng nước nóng ấm, để ráo rồi cho vào một cái tô lớn, cho thêm một ít đường cát, một vài muỗng nước mắm ngon (nếu có nước mắm Phú Quốc thì món gỏi sẽ càng ngon hơn) trộn đều lên. Trên bếp lửa than hồng đang nóng rực, có một vài con khô cá lóc nướng, xẻ nhỏ trộn chung với cóc là có một món gỏi cóc đặc sản của miệt vườn đãi khách, một món ngon mà không gì có thể sánh bằng.

Với hương vị phảng phất thơm ngon quyến rũ của nước mắm Phú Quốc, cùng với vị hơi chua của cóc toả ra, cùng với hương thơm của khô cá lóc quyện chặt vào nhau, tạo nên một món ăn độc đáo của miệt vườn đồng bằng sông Cửu Long, chỉ cần nhìn vào là thèm, muốn ăn ngay. Để có được những sợi cóc trắng tinh, giòn, cùng với thịt cá lóc khô hấp dẫn lạ thường là bí quyết của những chủ nhân miệt vườn Tây Nam bộ. Gỏi cóc còn có thể ăn kèm với tôm khô thay cho khô cá lóc, và dĩ nhiên mùi vị cũng ngon không kém mùi vị cóc trộn chung với khô cá.

Món gỏi cóc này thường dùng cho phái nữ ăn với gạo nàng hương, ăn hoài chẳng thấy no, còn đấng mày râu thì nhâm nhi món này với rượu đế cùng bè bạn, nhậu hoài mà chẳng thấy say.

8. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BÀ RỊA - VŨNG TÀU – HÀNH TRANG CHO DU KHÁCH

Bà Rịa - Vũng Tàu, trên những chặng đường du lịch

Bạch Dinh

Bạch Dinh dọc theo bãi trước về phía Núi Lớn, chúng ta luôn trông thấy một dinh thự màu trắng, mái ngói đỏ sừng sững trên núi nổi bật trên nền xanh tươi của cây cỏ. Đấy chính là Bạch Dinh.

Bạch Dinh được người Pháp xây dựng năm 1898 đến năm 1916 dùng làm nơi nghỉ mát cho toàn quyền Pháp Paul Doumer và được gọi là Villa Blanche theo tên cô con gái yêu của ông ta, dân địa phương quen gọi Bạch dinh là biệt thự trắng. Sau đó nhiều đời toàn quyền Đông Dương (người Pháp) cũng dùng Bạch Dinh làm nơi nghỉ ngơi giải trí nên gọi là Villa Dugouverneur (Dinh toàn quyền).

Sau này Ngô đình Diệm, Nguyễn văn Thiệu cũng lấy Bạch Dinh làm nơi nghỉ ngơi giải trí nên Bạch Dinh còn có tên là Dinh ông Thượng. Phía trước Bạch Dinh hướng ra biển. Tại đây có thể nhìn bao quát cảnh bãi trước, núi nhỏ, núi lớn nhìn thẳng xuống ta sẽ thấy hòn Hải ngưu, đó là mũi đá nhỏ nhô ra biển có hình dáng một con trâu nằm dưới nước bây giờ

Bạch dinh được là dùng nhà bảo tàng trưng bày cổ vật tìm được ở Hòn Cau - Côn Đảo.

Tượng Chúa Kitô

Theo đường vòng núi nhỏ (đường Hạ Long) từ bãi trước qua bãi Dứa đến mũi Ninh Phong. Tượng chúa được xây dựng từ năm 1972 những công trình bị bỏ dở, do yêu cầu cuả đồng bào giáo dân ngày 28 tháng 1 năm 1992 UBND tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu đã quyết định xây dựng tiếp công trình tượng Chúa trên Núi Nhỏ. Sau hai năm xây dựng ngày 2 tháng 2 năm 1994 công trình đã được hoàn tất. Tượng chúa được xây dựng trên núi cao 136 m và cao so với mực nước biển 176 m. Tượng đài cao 31 m, hai tay dang rộng 18,4 m được đặt trên một ngôi nhà hình vuông có trạm trổ chúa và 13 tông đồ trên mặt tượng.

Phía trong bụng tượng có thể chứa được hàng trăm người đi trên 133 bậc thang được làm bằng đá mài. Từ hai tay của tượng ta có thể nhìn bao quát được toàn bộ thành phố Vũng Tàu.

Hải Đăng

Hải Đăng Vũng Tàu được xây dựng từ năm 1907, lúc đầu đặt ở mỏm thấp của núi nhỏ, thắp bằng dầu năm 1911 được xây dựng thành tháp tròn có đường kính 3m cao 18m được làm trên đỉnh cao nhất của núi nhỏ có độ cao 170 m.

Hải đăng Vũng Tàu dọi xa đến 35 hải lưu có kính viễn vọng để theo dõi tàu và hướng dẫn thuyền trên biển.

Núi Lớn

Vũng Tàu có hai hòn núi là Núi Lớn và Núi Nhỏ. Núi Lớn có diện tích khoảng 400 ha, có ba đỉnh lớn là Vũng Mây, Núi Lớn và Hòn Sụp.

Theo đường Núi Lớn (đường Trần Phú) quanh sườn núi từ Bến Đình sẽ đến chùa Thích Ca Phật Đài, Bãi Dâu, đến Bãi Trước dài 10km, đường dốc quanh co, trên là núi, dưới là biển, phong cảnh hữu tình, hùng vĩ lên thơ. Có nhiều thắng cảng dọc đường đi như tượng Đức mẹ, tượng Phật Bà Quan Âm, Bạch Dinh...

Núi Nhỏ

Núi Nhỏ có diện tích khoảng 120 ha, đỉnh núi cao 170m. Về truyền thuyết, Núi Nhỏ mang tên Tao Phùng kể về câu chuyện giữa người con gái vua Thủy Tề và một chàng trai làng chài.

Theo đường vòng Núi Nhỏ (đường Hạ Long) chạy từ bãi trước qua Bãi Ô Quắn, Bãi Dứa đến mũi Nghinh Phong và ra Bãi Sau dài khoảng 6km. Đường mới, rộng và đẹp. Hai bên đường có nhiều điểm du lịch hấp dẫn như Bãi Trước, chùa Niết Bàn Tịnh Xá, tượng Chúa Kitô, Hòn Bà.

Lăng Cá Ông

Lăng Cá Ông nằm trên đường Hoàng Hoa Thám, trong khuôn viên rộng và thoáng mát trong cả quần thể gồm đền thần Thắng Tam và miếu Bà Ngư Hành. Chuyện kể rằng, vào thế kỷ XIX có một đầu cá Ông rất lớn trôi dạt vào Bãi Sau. Đầu cá to đến nỗi không thể kéo lên bờ nên ngư dân địa phương phải lấy gỗ, tre rào lại cho thịt rữa hết rồi tháo từng khớp xương rửa sạch đem về thờ tại một miếu sơ sài tại Bãi Trước. Cùng thời gian đó ở Cần Giờ, có một thân cá và ở Long Hải có một đuôi cá dạt vào bờ. Do vậy trong giới ngư phù có một truyền

thuyết cho rằng Cá Ông này là vị Tướng quân được Long Vương ra lệnh phải bảo vệ và giúp đỡ thuyền bè qua lại trong vùng biển này. Những vị Tướng quân này không hoàn thành nhiệm vụ khiến cho chiếc tầu bị đắm trong cơn bão tố, nên Long Vương nổi giận hạ lệnh chém làm ba khúc

Đối với ngư dân khắp vùng biển phía nam thì Cá Ông được xem là loài linh thiêng thường hay cứu giúp những con thuyền gặp sóng to gió lớn. Vì vậy mỗi khi có xác Cá Ông trôi dạt vào bờ, thì người đầu tiên trông thấy được coi là con trưởng nam, phải có bổn phận để tang và lo toan việc chôn cất xác cá thật chu đáo. Khoảng 40 năm sau lại có một xác Cá Ông lớn trôi vào Bãi Sau, dân làng được tin kéo tới đem xác cá lên bờ rồi chôn cất tử tế. Đến năm 1911, ngư dân địa phương chung nhau góp tiền xây một Lăng tại khu vực lăng hiện nay, rồi đào xương cá Ông này và dời xương cá Ông trước đó về thờ trong lăng. Từ đó Lăng được nhiều lần tu bổ và đến tháng 4 năm 1969 được sửa chữa có hình dáng như hiện nay. Giữa lăng là bàn thờ được trạm trổ công phu các hình long, ly, quy, phụng giao đầu, cá hóa Rồng giỡn sóng. Phía sau bàn thờ là ba tủ kính lớn đựng xương cá. Tủ bên trái đựng xương cá Ông nhỏ vớt được trong những lần sau. Ngày vua Ông (ngày Giỗ) được định vào ngày 16 tháng 8 âm lịch hàng năm.Vào ngày nay, ngư dânVũng Tàu kéo về làm lễ cúng bái rất linh đình, trọng thể

Cảng Cầu Đá

Cảng Cầu Đá được xây dựng tế năm 1896 nhằm phục vụ cho mục đích quân sự, đồng thời phục vụ cho việc bốc xếp về kho, hàng hóa phục vụ cho thành phố nghỉ mát và các căn cứ quân sự.

Tiền cảng Vũng tàu là một con đê dài hơn 400m, chân đê rộng 15m, mặt đê rộng 4m được kè bằng đá đổ bê tông chạy dài tế mũi phía bắc Núi Nhỏ ra giữa biển, song song với bãi trước. Đê cảng Vũng Tàu được kỹ sư Pháp thiết kế và thị trưởng Vũng Tàu lúc đó phê duyệt và thi công.

Tiền cảng được xây dựng và sử dụng chưa tới bảy năm đã hư hỏng do những tính toán sai lầm của người Pháp. Cùng với trận địa pháo trên Núi Nhỏ, Cầu Đá Bãi Trước hợp thành một quần thể di tích đã được Bộ Văn hóa Thông tin xếp hạng cấp quốc gia.

Hòn Bà

Hòn Bà là một hòn đảo nhỏ, dưới chân đảo sóng biển đánh tung bọt trắng xóa rất lên thơ, nằm phía ngoài biển theo đường hạ Long vòng Núi nhỏ, Từ Bãi Trước, qua Bãi Dứa đến mũi Nghinh Phong. Hòn Bà nằm cách chân Núi Nhỏ khoảng 200m. Năm 1881 ông Hồ Quang Minh gốc miền Trung đã bỏ kinh phí ra xây dựng một ngôi miếu nhỏ trên đảo gọi là Miếu Bà.

Miếu Bà hiện nay có chiều cao nổi trên mặt đất là 4m. Trong là điện thờ các vị thần linh. Bên dưới có một tầng hầm dài 6m rộng 3m, trước kia tếng là nơi hội họp bí mật của đồng bào yêu nước chống đế quốc.

Khi thủy triều xuống thấp, có thể men theo một lối đá chập trùng để ra đảo. Ngày rằm hay mồng một, bà con thường ra đảo rất đông để thắp hương cầu may tại ngôi miếu nhỏ này.

Vũng Tàu Paradise

Piz 1: Khu du lịch thiên đường với những thú vui giải trí phong phú dựa vào mẫu của người châu Âu, những khu vườn theo kiểu châu Âu và Trung Quốc, phòng Karaoke hiện đại. Đã khai trương tế ngày 19/3/1995.

Piz 2: Câu lạc bộ Marina: Những sinh hoạt thể thao trên biển với nhiều trò đặc sắc, hấp dẫn như: thuyền buồm, thuyền máy... bãi đậu xe rộng rãi, nhà hàng với thiết kế độc đáo, trang nhã phục vụ những món ăn biển.

Piz 3: Câu lạc bộ sân golf Paradise là sân golf bờ biển đầu tiên tại Việt Nam. Chọn kiểu gôn, chọn lỗ nổi tiếng của Anh, Mỹ, phù hợp với tất cả mọi người.

Căn cứ Minh Đạm

Núi Châu Long - Châu Viên ở đông Nam huyện Long Đất, Tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, cách thành phố Vũng Tàu 30km. Từ Đông sang Tây dài 8km điểm cao nhất là 355m. Ba mặt giáp biển, có nhiều hang động hiểm trở. Dãy núi này là căn cứ chống Pháp, Mỹ của Tỉnh ủy Bà Rịa và Huyện ủy Long Điền. Năm 1948 đổi tên là căn cứ Minh Đạm, đó là ghép tên của hai đồng chí Bùi Công Minh và Mạc Thanh Đạm là Bí thư và Phó bí thư Huyện ủy Long Điền đã hy sinh tại đây.

Căn cứ Minh Đạm bao gồm 4 khu: Chùa Viên, Đá Chẻ, Chùa Giếng Gạch, Đá Chồng.

Căn cứ Minh Đạm được công nhận là di tích lịch sử theo quyết định số 57/QĐ-VHTT ngày 18/01/1993 của Bộ Văn hóa Thông tin.

Nhà tưởng niệm nữ anh hùng Võ Thị Sáu

Ngôi nhà lưu niệm nữ liệt sĩ Anh hùng lực lượng vũ trang công an nhân dân Võ Thị Sáu thật đơn sơ, khiêm nhường bên tỉnh lộ 23, cách thị xã Bà Rịa 12km về phía tây, thuộc xã Phước Long Thọ, Huyện Long Đất, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tầu. Ngôi nhà có lối kiến trúc dân dã đặc trưng của làng quê Việt Nam. Xung quanh được che bằng các tấm ván gỗ, mái lợp ngói âm dương, nền đất. Căn nhà dài 10m, rộng 3m gồm 2 phòng nhỏ. Phòng ngoài rộng 5m, ở giữa bài trí tủ thờ gia tiên, kế sát bên vách phía phải là bộ đồ ván gỗ nơi chị em Sáu thường nằm ngủ. Phía trong là nơi nghỉ của ông bà song thân. Nối giữa phòng ngoài và vòng trong là một hành lang nhỏ thông ra phía sau nhà.

Cách đó chừng 50m về hướng Đông nằm kế ngã tư tỉnh lộ 32 là khu công viên tượng đài nữ anh hùng Võ thị Sáu đặt trang trọng tại công viên, bốn mùa bát ngát hương hoa sứ, ngọc lan, lêkima. Tượng đúc bằng đồng, cao 7m do tác giả Thanh Thanh sáng tác, diễn tả tư thế chị Sáu ung dung ra pháp trường với tà áo tung bay trong gió.

Địa đạo Long Phước

Thuộc xã Long Phước thị xã Bà Rịa là căn cứ cách mạng của tỉnh Bà Rịa Long Khánh. Năm 1948 nhằm bảo tồn lực lượng và củng cố phong trào cách mạng, đảng bộ Long Phước phát động phong trào đào hầm bí mật trong toàn xã. Tiền thân chọn là căn hầm nhà ông Năm Hồi với chiều dài 300 m nhờ đó tháng 10 năm 1949 lực lượng vũ trang cách mạng đã chiến thắng cuộc càn quét của giặc Pháp giữ vững xam ấp và cơ sở cách mạng.

Năm 1963 địa đạo được khôi phục và phát triển ở ấp Nam Tây chiều dài 200m, có cấu trúc thêm giao thông hào, ụ chiến đấu kho lương thực, kho về khu, hầm cứu thương. Địa đạo đã trở thành thế trận vững chắc để lực lượng cách mạng bám trụ kiên cường đánh bại

nhiều cuộc tấn công lấn chiếm của địch góp phần cùng quân dân cả nước giải phóng miền Nam.

Ngày 09 tháng 1 năm 1990 Bộ Văn hóa Thông tin đã ra quyết định số 34/HVQĐ công nhận di tích lịch sử địa đạo Long Phước. UBND tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu đã cho trùng tu lại khu di tích địa đạo Long Phước và đón khách du lịch trong và ngoài nước đến tham quan.

Căn cứ núi Dinh

Núi Dinh chạy hình vòng cung theo hướng Đông Nam - Tây Bắc. Đỉnh cao nhất là núi Ông Trịnh cao 504m, phần còn lại thoải dần về 2 phía. Đầu thế kỷ XX, ở đây là rong nguyên sinh với thảm thực vật nhiệt đới đa dạng, nhiều lại cây gỗ qúi hiếm.

Trong hai cuộc kháng chiến, Núi Dinh là căn cứ cách mạng, trải dài trên một diện tích có địa hình phức tạp, hiểm trở. Mỗi hốc đá, bờ suối đều tạo lên những kỳ tích anh hùng. Những địa danh như Hang Dây Bí, Hang Tổ, Hang, Mai Chùa Diệu Linh, Hang Dơi đều làm nhiều thế hệ bồi hồi xúc động.

Suối nước nóng Bình Châu

Khu du lịch nước nóng Bình Châu nằm cách huyện Xuyên Mộc khoảng 30 km, theo quốc lộ 23. Nằm giữa rừng nguyên sinh rộng tới 7000 ha, một bầu nước sôi với hơn 70 điểm phín nước lộ thiên, vùng có nước nóng hoạt động rộng hơn 1km^2, gồm nhiều hồ lớn nhỏ tạo thành các dòng chảy có lưu lượng nhỏ. Vùng hồ rộng nhất khoảng 100m^2 với độ sâu hơn 1m. Đây là điểm nóng nhất, nhiệt độ tầng mặt nước khoảng 64 độ và đáy nước là 84 độ. Những nơi nông, nước chỉ nóng khoảng 40 độ, có thể ngâm chân, tay để chữa bệnh.

Khu du lịch này đã được đầu tư thành nơi phục vụ đông đảo du khách trong nước và nước ngoài. Du khách có thể tắm nước nóng trong bồn tại phòng riêng hay chọn ở hồ hoặc tự nhiên giữa thiên nhiên tại các dòng mương dẫn nước khoáng nóng.

Rừng nguyên sinh Bình Châu

Rừng Bình Châu - Phước Bửu là một quần thể cảnh quan đa dạng, có sức thu hút nhiều du khách trong và ngoài nước đến tham quan.

Khu rừng cấm quốc gia Bình Châu - Phước Bửu nằm dọc theo ven biển, thuộc phía nam huyện Xuyên Mộc, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu. Khu rừng này trải dài trên đại phận 5 xã Bình Châu, Bưng Riềng, Bông Trang, Xuyên Mộc và Phước Bửu, với tổng diện tích hơn 11.000ha. Địa hình rừng cấm tương đối bằng phẳng, những ngọn đồi thoải dần xen lẫn những vạt rừng tươi tốt và hệ thống hồ nước ngọt tự nhiên đã tạo lên cảnh quan tuyệt đẹp.

Với hệ thực vật phong phú, đa dạng, có tới 113 họ, 408 chi, 661 loài trong đó có rất nhiều loại cây qúi hiếm. Dưới tán rừng là vô số loại cây cảnh sinh sống như thiên tuế, vạn tuế, mai, lan... Động vật có 178 loài thuộc 70 họ, 29 bộ, 36 loài thú như voi, báo, khỉ, voọc, heo, hoẵng... 96 loài chim, 33 loài bò sát...

Giữa rừng già hoang sơ, du khách sẽ gặp dòng sông Hòa êm đềm chảy về biển. Rừng Bình Châu - Phước Bửu là một trong những khu rừng nổi tiếng ở miền Nam Việt Nam. Ngày 9 tháng 8 năm 1986, Hội đồng Bộ trưởng đã ký quyết định số 194, đưa rừng Bình Châu - Phước Bửu vào danh mục rừng cấm quốc gia.

Cầu Tàu

Cầu Tàu được khởi công xây dựng vào văn 1873, với chiều dài là 107m, từ mép lộ trước cổng dinh Chúa Đảo lao thẳng ra vịnh Côn Sơn. Dấu ấn sâu lắng nhất đọng lại di tích lịch sử này. Trong hơn một thế kỷ qua chọn là những phiến đá ngổn ngang, sắp lớp. Những tảng đá đó đã đè nát bao nhiêu thân tù khi họ đưa nó từ núi Chùa về đây. Cái thời đau thương ấy như vẫn còn âm vang trong từng phiến đá và có câu trường hận của tù nhân: "Côn Lôn ơi, viên đá mạng người....".

Cầu Tàu đã từng rợp bóng cờ đỏ sao vàng những ngày Cách mạng Tháng Tám (1945) thành công ở Côn Đảo. Trên 2000 tù nhân đã trở về tiếp tục cuộc kháng chiến chống Pháp. Một số người đã trở thành những đồng chí lãnh đạo Đảng và Nhà nước. Ngày 4/5/1975 trên chuyến tàu đầu tiên ra giải phóng Côn Đảo 500 bức ảnh Bác Hồ được in lụa đã được chuyển tới Cầu Tàu để về đất liền, chấm dứt hơn một thế kỷ "địa ngục trần gian" nơi Côn Đảo.

Côn Đảo

Là quần đảo Côn Lôn bao gồm 14 đảo lớn nhỏ nằm ở phía nam Tây Nam biển Đông cánh Vũng Tàu 97 hải lưu, cánh mũi Cà Mau 100 hải lưu. Là quần đảo có diện tích rộng 76.71km, dân cư thưa thớt. Hòn đảo lớn nhất gọi là Côn Đảo (Còn có tên là Phú Hải) rộng 51.52km^2.

Côn Đảo là trung tâm Kinh tế - Chính trị - Xã hội của quần đảo. Côn Đảo có 200km bờ biển, có rừng rậm quốc gia rộng 6.043ha là rừng nguyên sinh. Có thảm thực vật phong phú, có rất nhiều loại động vật qúi hiếm vùng nhiệt đới.

Côn Đảo có ngư trường lớn, phạm vi đánh bắt hải sản rộng rất thuận tiện cho các hoạt động dịch vụ phục vụ khai thác xây dựng cơ sở chế biến hải sản xuất khẩu. Có nhiều thắng cảnh và bãi tắm nổi tiếng.

Nghĩa trang Hàng Dương:

Được quy hoạch rộng 190.000m^2. Bao gồm khu A, khu B và khu C.Theo ước định có khoảng 20.000 tù nhân đã chết ở Côn Đảo, tuy nhiên không phải tất cả đã nằm ở Hàng Dương. Nghĩa địa tù này được lập đầu tiên ở Chuồng Bò sau đó chuyển lên Hàng Keo. Tính đến ngày miền Nam hoàn toàn giải phóng (1975) nghĩa trang lịch sử này đã tròn 35 tuổi.

Khu A nghĩa trang, nơi có phần mộ của cụ Nguyễn An Ninh và đồng chí Lê Hồng Phong, là nơi chôn những ngôi mộ đầu tiên. Năm 1944 khu A đã chôn chật mộ nhà tù mở rộng nghĩa trang về phía nam tức khu B hiện nay.

Hài cốt của lớp tù nhân trong kháng chiến chống Pháp (1945 - 1954) được chôn kế tiếp từ đồi cát chạy dài xuống phía nam nơi có ngôi mộ của người nữ anh hùng Võ Thị Sáu. Hài cốt của lớp tù nhân chống Mỹ được chôn tiếp vào phần còn lại của khu B và chuyển sang khu C.

Sân hành lễ nằm ở trung tâm nghĩa trang với một tượng đài mang một hình tượng Trao áo. Tượng đài cao 9m, nặng 25 tấn được khởi dựng ngày 16/07/1980. Dưới chân bức tượng có ghi dòng chữ "Vĩnh biệt các đồng chí". Nghĩa trang Hàng Dương được bảo tồn như một di tích lịch sử đặc biệt. Nghĩa trang Hàng Dương với hàng ngàn nấm mộ có tên và không có tên là bằng chứng hùng hồn về tội ác của đế quốc, thực dân đối với dân tộc ta.

Rừng nguyên sinh Côn Đảo

Rừng nguyên sinh Côn Đảo là khu bảo tồn quốc gia rộng 6.043ha trên 14 hòn đảo nằm trong quần đảo Côn Lôn,được bao bọc đường hành lang biển rộng 4 km. Quần đảo bao gồm 3 hệ sinh thái: Rừng nhiệt đới quanh năm xanh tốt, Rừng đồi cát khô, Rừng đước và rừng sau đước.

Những khảo sát sơ bộ cho thấy có khoảng 361 loài cây thuộc về 22 lớp, 71 họ, 191 giống đại diện cho vùng khu hậu Việt Nam.Trong đó có 26 loại cây lấy gỗ (Với nhiều loại cây gỗ qúi như: lát, quăng, sao, giáng hương...), và có 76 loại cây thuốc dân tộc.

Khu rừng có 100 loài chim và thú lưỡng cư thuộc 50 họ và 22 lớp: 18 loại động vật có vú; 62 loài chim; 19 loài bò sát; 6 loài ếch và 150 loại động vật thân mềm. Động vật qúi có Sac đen, Sac da đỏ, Sac bay, khỉ vàng, đại bàng biển, trăn...

Hòn Trứng trong quần đảo là nơi trú ngụ của các loài chim biển với mật độ dày đặc có thể so sánh với sân chim ở miền Tây Nam bộ.

Trong biển có những bãi Hải Sâm lớn, nơi cư ngụ của cá Heo. Những bãi biển của hòn Bảy Cạnh, hòn Tre Lớn là nơi sinh đẻ của Voọch và đồi mồi. Nhiều hang, vách đá của hòn Cau, hòn Tre Nhỏ, vịnh Đầm Tre... là nơi trú ngụ của chim yến. Khu rừng bảo tồn quốc gia Côn Đảo là bức tranh thu nhỏ, thiên nhiên rừng Việt Nam. Tại đây người ta đã bắt đầu phát hiện được những di tích lịch sử văn hóa cổ. Tương lai Côn Đảo đáng được nghiên cứu hoạch định để Côn Đảo có thể trở thành một trong những trung tâm du lịch thiên nhiên hấp dẫn nhất vùng Đông Nam Á.

Thắng cảnh Bàu Sen

Khu nghỉ mát Bàu Sen nằm cách thị xã Bà Rịa 30km về phía bắc nằm trong một trong những khu rừng lịch sử phía nam.

Rừng Bàu Sen mọc trên vùng sình lầy quanh năm ngập nước, với diện tích 120ha (dài 3000m rộng 400m) độ sâu trung bình 3,5m, được cung cấp nước bởi con suối Tầm Bó bắt nguồn từ Cẩm Mỹ rừng Bàu Sen có hệ sinh thái hết sức đa dạng với nhiều loài động thực vật quý hiếm như: bời lời, dầu nước, sao mây, các cây họ tre; các loài thủy đặc sản: cá, cua, ốc, lươn...

Ngoài giá trị du lịch sinh thái, nơi đây còn được coi là di tích lịch sử với khu căn cứ Bàu Sen nổi tiếng.

Thắng cảnh Suối Tiên

Đã từ lâu, du khách trong và ngoài nước đều gọi khu du lịch Suối Đá, Suối Tiên là Đà Lạt thứ hai của Việt Nam bởi phong cảnh thiên nhiên đẹp tuyệt vời mà tạo hóa đã ban tặng cho nơi này. Suối Đá, suối Tiên đều bắt nguồn từ đỉnh núi Dinh cao 491m do những dòng suối nhỏ chảy men theo các vách núi, sườn đồi hợp thành chảy êm đềm uốn lượn quanh những rừng cây tạo nên những cảnh sắc thiên nhiên hoang sơ, kỳ thú.

Núi Dinh với rất nhiều vách núi đẹp tự nhiên khi nhìn từ xa có hình chú voi khổng lồ nằm chầu về phía biển. Những chùm hoa cương trần trụi, bám đầy địa y xen lẫn rêu phong, có lẽ hàng ngàn năm rồi đá nằm ngủ trong rừng sâu nay bỗng thức giấc, có rất nhiều những tảng đá cao với hình khối sống động: Đây là hai tảng đá đứng gần nhau như hai mẹ con lâu ngày gặp nhau đang ngồi trò truyện, còn kia là cảnh một hòn đá giống chú bé con đang hờn

dỗi mẹ, kế đó là cảnh một cụ già đang ngồi trầm tư với con mắt đang thả vào cõi mông lung, xa thẳm...

Dọc theo suối còn có những thạch bàn phẳng lỳ nằm nghiêng nghiêng khá rộng, bạn có thể ngồi hay nằm nghỉ khi dừng chân, ở đây bạn có thể nghe tiếng suối ào ạt tuôn chảy từ đỉnh thác của suối Tiên đổ xuống tạo thành những giếng trời khá sâu nước trong xanh có thể nhìn thấy những hòn sỏi trắng muốt dưới đáy. Nước chảy xối xả, tung toé, hơi nước hòa vào không gian những hạt bụi li ti tạo nên cảm giác thật dễ chịu. Từ tháng 7 - 8, suối cuộn mình tung bọt trắng xóa để tới tháng 10 khi bắt đầu vào mùa khô dòng suối hiền hòa trở lại. Du lịch suối Đá, bạn nên chuẩn bị giày thể thao và một chiếc gậy nhỏ để đi dọc các bờ và vượt thác, qua đoạn đường gập ghềnh và dốc trơn, bạn có thể dừng chân nghỉ hoặc tắm ở những giêng nước nhân tạo trong mát.Từ Suối Đá đến Suối Tiên phải vượt qua 600m đường rừng quanh co. Tương truyền ở nơi đây cây cối rậm rạp, núi rừng hoang vắng và những đêm trăng sáng các nàng tiên trên trời thường xuống hạ giới để du ngoạn. Qua dòng suối này các nàng tiên rủ nhau tắm mát rồi mới về trời. Hiện nay ở phía mỏm đá của núi Dinh có dấu chân thật xinh xắn in thành ngấn trên đá gọi là dấu chân tiên. Có lẽ người xưa qúa yêu cảnh sắc nơi đây nên đã đặt cho nó một cái tên thật huyền ảo: Suối Tiên. Khu thắng cảnh Suối Tiên xứng đáng là địa điểm lý tưởng cho những cuộc tham quan, dã ngoại, tìm về thiên nhiên khiến du khách quên đi những giờ phút làm việc căng thẳng.

Tổ đình Thiên Thai & thắng cảnh Dinh Cố

Tổ đình Thiên Thai - nằm ở phía bắc chân núi Dinh Cố (ấp 3 xã Tam An, huyện Long Đất, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu) - được khởi công xây dựng năm 1925 bởi Hòa Thượng Thích Huệ Đăng. Nhưng mảnh đất này trước đó đã là nơi trì niệm của sư tổ Huệ Đăng. Phía sau Tổ đình có Thạch Động. Thạch Động được tạo dựng công phu trong hang đá, là nơi Hòa Thượng Huệ Đăng sống tu hành trong điều kiện lúc đầu chưa dựng được ngôi chùa như hiện nay.

Tổ đình Thiên Thai toạ lạc trên diện tích tương đối rộng (6ha), được chia làm 4 khu vực chủ yếu đó là: điện chính (Thiên Thai), Thạch Động, Thiên Khánh và Thiên Bửu Tháp (được xây dựng năm 1936). Hai câu đối bằng chữ Hán trước cửa Thạch Động: "Tá thạch vi tường thục lão tăng cùng đáo đế, Vĩ phong tác chiến thuỳ chi đại đạo lạc vô cương"(tạm dịch: Đá mượn làm tường, ai có biết lão tăng nghèo đến thế; Gió dùng thay quạt, người đâu hay đạo lạc vô cương.)

Cụ tổ Thiên Thai đạo hiệu Huệ Đăng (ngọn đèn Huệ soi sáng mãi tương lai), tên thật là Lê Quang Hóa, sanh năm 1873 tại xã An Đông, huyện Bình Khê, tỉnh Bình Định. Lê Quang Hóa tham gia phong trào Cần Vương chống Pháp từ năm 17 tuổi. Năm 1895 phong trào chống Pháp của Phan Đình Phùng thất bại. Nhiều cơ sở, tổ chức ở Bình Định bị phá vỡ, anh em chiến sĩ bị bắt, bị tù đày. Ông tìm đường vào Nam và đi tu. Nhưng hoài niệm cứu nước vẫn canh cánh trong lòng bậc chân tu, thể hiện trong cuộc sống, trong giảng dạy đạo pháp Phật giáo cho đệ tử, đã đào tạo được nhiều tăng ni yêu nước. Những người trụ trì Thiên Thai đều thực hiện theo tinh thần đạo pháp gắn với dân tộc. Sư tổ Huệ Đăng vốn quen biết cụ phó bảng Nguyễn Sinh Sắc, thân sinh của Chủ tịch Hồ Chí Minh. Hồi đầu mới dựng chùa, cụ phó bảng có ghé thăm và ở lại Thiên Thai một đêm để đàm đạo với Huệ Đăng. Rời tổ đình Thiên Thai, du khách rẽ trái theo con đường tam cấp uốn lượn quanh núi Dinh Cố lên cao 82m để chiêm ngưỡng toàn cảnh đồng bằng trù phú Long Đất,Tân Thành vàn xa xa là Xuyên Mộc mờ ảo...

Trên đỉnh núi Dinh Cố có một ngôi miếu được xây dựng công phu trên những khối đá lớn, tương truyền đó là miếu thờ một hiền nữ, còn gọi là Dinh Cố. Không biết trước khi có danh sơn trên, núi Dinh Cố còn có tên gọi nào khác?

Một số người say mê tìm hiểu lịch sử địa phương cho rằng núi Dinh Cố xưa được gọi là núi Bà Rịa. Nếu quả thật như vậy thì giữa ngôi miếu thờ một hiền nữ không tên không tuổi được sử tịch ghi chép và lưu truyền kia với Bà Rịa, một nhân vật lịch sử có thật có mối quan hệ gì chăng?Núi Dinh Cố không cao lớn, hình dáng như một chiếc nón khổng lồ úp trên cánh đồng Tam An. Lên Dinh Cố, du khách không quên vào miếu Hiền Nữ thắp hương. Theo nhân dân Tam An, từ khi Bà Cố qua đời ngọn núi này trở nên linh thiêng. Người ta truyền rằng đến đây dâng hương, cầu mong cuộc sống gặp nhiều may mắn, hạnh phúc sẽ được toại nguyện. Những huyền thoại thần bí về Bà Cố có thể đã được nhân dân thêu dệt thêm rất nhiều, âu đó cũng là mơ ước về con người tư đức, công hạnh để nhân dân tôn kính ngưỡng mộ.

Chùa Đại Tòng Lâm

Khu chùa Đại Tòng Lâm nằm ngay phía bên phải quốc lộ số 51 tính theo hướng từ Vũng Tàu đi Thành phố Hồ Chí Minh, cách Thành phố Hồ Chí Minh khoảng 80km.

Chùa thuộc thị trấn Phú Mỹ, huyện Tân Thành, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, trong một khu đất rộng 100ha. Từ năm 1958 đến năm 1960 là thời kỳ xây dựng và hoàn thành vào năm 1962.

Qua cổng chùa, phía bên trái là khu chính để thờ Phật, tiếp sau là nơi thờ di ảnh của Hòa thượng Thích Thiện Hòa (1907 - 1978), người có công khai sơn Đại Tòng Lâm.

Tiếp theo là khu vườn Lâm Tỳ Ni, diễn tả nơi Đức Phật sinh ra, rồi đến vườn Lộc Uyển là nơi Phật đắc đạo, thuyết pháp. Tiếp phía trong là nơi Phật viên tịch gồm hai khu tượng giống như ở chùa Thích Ca Phật Đài, đó là pho tượng Kim thân Phật tổ và pho tượng miêu tả lúc Đức Phật viên tịch.

Tiếp tục đi sâu vào bên trong khu Đại Tòng Lâm theo một con đường cây cao bóng mát, không khí thật trong lành sảng khoái, du khách tới miếu thờ Phật Di Lặc. Qua một hồ nước, có cây cầu gọi là Đoạn Trần Kiều sẽ đến khu Đức Phật Thích Ca tĩnh tọa dưới gốc cây bồ đề. Rẽ sang phía bên trái khoảng 200m là tượng đài Quan Âm Bồ Tát đứng trên đầu rồng cao 12m.

Tiếp tục tản bộ vào bên trong du khách sẽ có dịp thăm một ngôi chùa và cũng là một trường Phật học. Có hai khu rõ rệt; khu cho nam sinh riêng và khu nữ sinh riêng theo học khóa Phật học căn bản trong thời gian từ 3 đến 4 năm.

Điều hấp dẫn du khách có lẽ là khu rừng cây với phong cảnh hữu tình, với các kiến trúc phong phú của đạo Phật và hồ nước thả sen với bầu không khí thật trong lành.

Đại Tòng Lâm là điểm dừng chân của du khách trong và ngoài nước trong chuyến du lịch của mình.

Nhà hát lớn Long Sơn - Đảo Long Sơn

Nhà Lớn Long Sơn tại xã đảo Long Sơn, phía tây núi Nứa là hồ nước ngọt Mang Cá, những đầm sen tỏa hương thơm ngát, là một trung tâm văn hóa, tôn giáo của cư dân Long Sơn. Khu di tích và danh thắng này là nơi thu hút khá đông khách du lịch ngay khi chiếc cầu

Ba Nanh được xây dựng nối đảo Long Sơn với TP. Vũng Tàu.

Khu nhà lớn có 3 phần riêng biệt là khu đền thờ: nhà Long Sơn hội, trường học, nhà chợ, nhà mát, nhà bảo tồn ghe sấm, các dãy phố quanh chợ và lăng mộ Ông Trần, người sáng lập ra tín ngưỡng khác lạ pha trộn nhiều đạo giáo khác, không có kinh kệ, chuông mõ, ăn chay... chỉ có những lời dạy truyền khẩu trong dân gian.

Khu di tích đang lưu giữ nhiều cổ vật quý báu có nguồn gốc nhiều nơi trên đất nước Việt Nam, chẳng hạn như bộ tủ thờ cẩn xà cừ, chạm khắc tinh xảo gồm 33 cái có nguồn gốc vùng Hà Đông, bộ bàn ghế Bát Tiên tương truyền của vua Thành Thái...

Bố cục kiến trúc nghệ thuật trang trí thể hiện nét tiêu biểu tín ngưỡng Ông Trần, phá vỡ những nghiêm luật đăng đối đương thời. Hàng năm ở đây có hai lễ hội là ngày "Vía Ông" 20/02 âm lịch (ngày giỗ Ông Trần) và lễ "Trùng Cửu" vào ngày 09/9 âm lịch. Du khách đến đây có thể tìm thấy những điều mới lạ mà người dân nơi đây đã tạo ra theo ý muốn và ước vọng của họ, bổ sung cho kho tàng hiểu biết của mình.

Biển Lộc An

Từ Vũng Tàu, theo quốc lộ 51B đến Bà Rịa, rẽ vào lối đi Long Hải, đến thị trấn Long Hải, gặp ngã ba, đi về phía tay trái khoảng 10km gặp ngã tư Xuyên Mộc - Long Đất - Long Hải - Lộc An. Như vậy nếu tính từ Vũng Tàu đến cửa biển Lộc An, du khách phải đi 50km đường bộ. Đường tốt cảnh hai bên đường rất đẹp. Khi đi ngang qua khu căn cứ Minh Đạm, nếu đúng dịp lễ Giáng Sinh và Năm mới du khách sẽ được chứng kiến cảnh đẹp của rừng cây Anh Đào. Đúng mùa rừng cây Anh Đào bạt ngàn thi nhau đua sắc hoa mà nhiều người cứ ngỡ loài hoa này chỉ có ở xứ sở đất nước Phù Tang. Hoa đủ màu: trắng tinh, trắng xanh, hơi tím và hơi vàng. Hoa tràn ra hai bên đường như vẫy gọi, như chào mời làm cho du khách quên đi nỗi mỏi mệt của đường xa, để tha hồ mà tưởng tượng theo suy nghĩ riêng của mỗi người.

Đường từ ngã tư đến Lộc An rất đẹp, Hai bên đường là rừng cây chạy dài tớI cửa biển. TạI đây du khách có dịp đến thăm chợ cá Lộc An. Chứng kiến từng đoàn ghe thuyền của ngư dân ra vào, neo đậu ở cửa biển, ghi lại những hình ảnh lao động cần cù của ngư dân...

Cửa biển Lộc An chính là điểm hẹn của đường mòn Hồ Chí Minh trên biển. Trong hai cuộc kháng chiến chống Pháp và Mỹ của dân tộc, cửa biển Lộc An đã trở thành tuyến giao thông nối liền giữa Miền Bắc và Đông Nam bộ. Nơi đây đã bao lần chứng kiến nghệ thuật tài tình, khéo léo của các chiến sĩ cách mạng chuyển vũ khí cho mặt trận miền Đông Nam bộ góp phần giành thắng lợi trong chiến dịch Bình Giã năm 1964 - 1965 và các chiến thắng ở Đồng Xoài, Dầu Tiếng, Bàu Bàng, Phước Long...

Ngày nay, trở lại cửa biển Lộc An thăm lại di tích lịch sử - nơi đã từng ghi dấu bao chiến công oanh liệt của quân và dân Bà Rịa - Vũng Tàu trong những năm kháng chiến chống thực dân Pháp và đế quốc Mỹ xâm lược để nhớ lại một thời đầy oanh liệt của dân tộc Việt Nam.

Đền Dinh Cô

Theo truyền thuyết kể rằng: cách đây 200 năm có một cô gái trẻ tên Lê Thị Hồng (tục danh là Thị Cách) quê ở Phan Rang trên đường đi qua đây thì thuyền gặp giông bão. Cô bị rớt xuống biển tử nạn, xác trôi dạt vào Hòn Hang. Nhân dân vùng này đã chôn cất cô trên đồi Cô Sơn và lập đền thờ gần biển. Từ đó cô luôn hiển linh, mộng báo điềm lành, diệt trừ

dịch bệnh nên vào năm 1930 người dân trong vùng đã lập đền thờ và tôn xưng cô là Long Hải Thần Nữ.

Lúc đầu Dinh Cô chỉ là một ngôi miếu nhỏ đơn sơ. Năm 1930 Dinh Cô được xây dựng khá khang trang và đến năm 1987 thì được xây dựng lại như hiện nay sau khi bị hỏa hoạn.

Dinh Cô có diện tích trên 1.000m^2. Cổng Tam quan vào Dinh Cô nằm dưới chân mũi Thùy Vân, đắp nổi "Long hổ hội", phía trên có "Lưỡng long chầu nguyệt" và song phụng chầu. Lối lên điện Cô là 37 bậc tam cấp.

Chính điện Dinh Cô bài trí 7 bàn thờ. Ngay trung tâm chánh điện là bàn thờ Bà Cô. Nổi bật với bức tượng Bà Cô cao hơn 0,5m, mặc áo choàng đỏ, viền kim tuyến lấp lánh, đội mũ gắn ngọc. Phía sau cạnh bàn thờ Bà Cô là bàn thờ Diêu Trì Phật Mẫu, Chúa Cậu (Nhị vị Công tử, tức là Cậu Tài, Cậu Quý), Ngũ Hành Nương Nương, Tứ Pháp Nương Nương (Pháp Vân, Pháp Vũ, Pháp Lôi, Pháp Điện), Ông Địa, Thần Tài.

Ngoài chính điện, ngư dân còn lập bàn thờ Cửu Thiên Huyền Nữ, Chúa Ngọc Nương Nương, Chúa Tiên Nương Nương, Chư vị, Bà Mẹ Sanh, Chủ tịch Hồ Chí Minh và miếu thờ Hỏa Tinh Thánh Mẫu, Quan Thánh Đế Quân, Quan Thế Âm Bồ Tát.

Liên quan đến Dinh Cô là Mộ Cô, nằm trên đồi Cô Sơn, cách Dinh Cô chừng 1km. Mộ Cô là một nơi khang trang đẹp đẽ, thu hút nhiều người đến thăm viếng, chiêm bái, đặc biệt là trong dịp diễn ra lễ Nghinh Cô.

Những bãi tắm bạn không nên bỏ qua

Bãi tắm Long Hải

Cảnh thiên nhiên ở đây thật thơ mộng. Bãi cát vàng chạy dài, yên tĩnh dành cho du khách yêu biển nhưng không thích ồn ào. Nối liền với bãi Long Hải là đèo Nước Ngọt. Nơi đây núi đá vươn ra biển thách thức cùng với sóng tạo nên phong cảnh vừa nên thơ vừa hùng vĩ.

Phía bên kia đèo Nước Ngọt là rừng hoa anh đào. Mỗi khi xuân về, từ trên đèo Nước Ngọt nhìn xuống du khách sẽ không khỏi ngỡ ngàng trước màu tím trắng của anh đào, màu xanh của rừng và biển Long Hải.

Bãi Vọng Nguyệt

Vọng Nguyệt có nghĩa là đón trăng. Những đêm vào mùa trăng mọc, hay lúc hoàng hôn, biển ở đây sáng rực như được dát một lớp bạc óng ánh. Bên tiếng sóng rì rào, trước mặt biển sáng bạc mênh mông, du khách sẽ có cảm giác cái mênh mông bao la của trời mây sóng nước, của vũ trụ vô cùng, vô tận, lâng lâng bay bổng trong tâm hồn.

Nước biển ở đây rất trong và sạch. Bờ biển ít thoải, sâu hơn các bãi tắm khác ở Vũng Tàu, phù hợp với những người thích cảm giác mạnh từ những ngọn sóng dồn dập. Không ồn ào, náo nhiệt như ở bãi Trước. Không thoáng đãng, dữ dội như ở bãi Sau. Bãi Vọng Nguyệt không dài nhưng đủ để đi vào tiềm thức của người dân Vũng Tàu qua bao thế hệ bởi sự nên thơ, kỳ bí. Nhất là khi đứng từ tượng Chúa Kitô trên đỉnh núi Tao Phùng nhìn xuống, du khách sẽ có cảm giác biển ở đây xanh hơn những nơi khác, lộng gió và mát mẻ lạ thường.

Bãi Dâu

Bãi Dâu là một bãi biển kín gió với nhiều ghềnh đá kỳ thú, thơ mộng. Hai đầu bãi có nhiều mỏm đá lớn nhô ra ngoài biển, sau lưng bãi là địa hình lòng chảo được cây cối um

tùm bao bọc tựa vào triền núi Lớn.

Chân núi Lớn ở bãi Dâu dốc đứng và ăn ra sát biển. Giữa màu xanh thẳm của biển và cây rừng nổi bật tượng đức mẹ Maria cao gần 30m và những tòa nhà sáng trắng.

Bãi Dâu là bãi biển đẹp, yên bình và dường như tách hẳn với không khí ồn ào, náo nhiệt của trung tâm thành phố Vũng Tàu.

Bãi Dứa

Cũng có thể do mùi hương đó đã quyến rũ bước chân du khách và các lãng tử không thể rời xa nên bãi Dứa còn có tên gọi là bãi Lãng Du.

Bãi Dứa là một trong những bãi biển đẹp và thu hút nhiều du khách của Vũng Tàu. Cái đẹp ở đây không ồn ào tấp nập mà là một vẻ đẹp mộng mơ, thầm kín. Biển len lỏi trong các hõm núi, ghềnh đá, tạo nên các vũng biển nhỏ ôm ấp những mạch nước ngầm trong suốt, thoang thoảng mùi thơm đồng nội.

Phía trên triền núi bãi Dứa, dọc theo đại lộ Hạ Long là các nhà nghỉ, khách sạn theo kiểu biệt thự đầy đủ tiện nghi, những ngôi chùa, miếu với những khu cây cảnh đầy vẻ u tịch, thần bí. Nghỉ ngơi, du ngoạn nơi đây sẽ làm tâm hồn du khách nhẹ nhàng, thoải mái sau những ngày làm việc căng thẳng.

Ẩm thực Bà Rịa - Vũng Tàu - Đặc trưng văn hóa miền biển

Hải sản Bà Rịa - Vũng Tàu, nét đặc trưng của ẩm thực biển

Được xem là một nguồn tài nguyên, hải sản Bà Rịa - Vũng Tàu có một vị trí khá quan trọng không chỉ trong phát triển kinh tế mà còn có vai trò không nhỏ trong việc tăng thêm sự hấp dẫn cho du lịch Vũng Tàu.

Được biết đến là thành phố biển, Vũng Tàu trong mắt du khách dường như chỉ có những con sóng nhấp nhô, những bãi biển lúc nào cũng nhộn nhịp người vui chơi tắm biển và những món hải sản - đặc sản Vũng Tàu ngon rẻ. Ngoài một số điểm tham quan trong thành phố, các tour du lịch Vũng Tàu luôn thu hút rất nhiều du khách, đặc biệt là khởi hành từ Sài Gòn, Phan Thiết và một số tỉnh thành lân cận chủ yếu là dành để khách tắm biển thỏa thích, tận hưởng những khoảng thời gian thoải mái nhất nơi những bãi biển đông vui. Trong các hành trình này, việc thưởng thức hải sản Bà Rịa - Vũng Tàu là một trong những hoạt động không thể thiếu. Được xem như một vựa hải sản lớn, du khách đến Vũng Tàu có thể thưởng thức những loại hải sản tươi ngon nhất khi mới được đánh bắt về như tôm, ghẹ, các loại cá... Ngay tại bãi biển không thiếu những quán cóc phục vụ hải sản tươi đủ loại và đủ dạng từ hấp, luộc đến nướng vàng thơm phức, vừa mang lại cảm giác ngon miệng vừa tạo sự hào hứng cho thực khách. Gần các bãi biển là những hàng quán và ngay cả những khách sạn ở nơi đây cũng luôn sẵn sàng phục vụ du khách những món ăn chế biến từ hải sản tươi ngon khá hấp dẫn. Không chỉ có du khách Việt, du khách nước ngoài khi lui tới Vũng Tàu đều rất hứng thú với việc thưởng thức hải sản ở thành phố du lịch biển này. Đôi khi có những đoàn khách, yêu thích Vũng Tàu chỉ với hai việc, tắm biển và ngồi ở bãi tắm thong thả thưởng thức hải sản, nhâm nhi vài chai bia và vãn sự đời.

Mực lá nướng bơ Vũng Tàu...

Những món ăn từ hải sản giản dị được chế biến nhanh, gọn, không cầu kỳ để giữ

nguyên được chất ngọt, độ ngon của hải sản mới đánh bắt. Sự ngon ngọt giản dị đó luôn hiện diện trong hải sản Bà Rịa - Vũng Tàu, khiến du khách nhớ về thành phố biển này dù đã rời xa, cũng như biển cùng những con sóng nhấp nhô... chỉ có thế nhưng có thể cuốn trôi bao ưu tư của con người và đủ để trở thành chốn tìm về của biết bao du khách.

Khám phá món ngon ở Vũng Tàu

Đối với du khách đã đi du lịch tại BR-VT hẳn biết đến bánh canh Long Hương. Từ một quán nhỏ cách đây hơn 30 năm, nay quán đã khá nổi tiếng với món ăn đặc sản quê hương, luôn tấp nập thực khách nội địa và quốc tế ra vào thưởng thức. Nước lèo trong veo nhưng có vị ngọt đậm đà của xương và thịt, sợi bánh được làm bằng bột gạo pha bột lọc để có độ dẻo, dai và màu trắng trong. Bánh canh ăn kèm với giá đậu xanh, rau cần và các loại rau thơm khác. Bánh canh có nhiều món cho khách lựa chọn: giò, que nạc (que là thanh xương có nhiều nạc nằm trong chân giò sau, mỗi con heo chỉ có 2 que), xương ống, móng... Quán bánh Canh Thúy nằm ngay cổng chào thị xã Bà Rịa, phía tay trái nếu đi từ hướng Sài Gòn đến Vũng Tàu.

Nếu có dịp đến An Nhứt (huyện Long Điền) hãy dừng chân thử món đặc sản của vùng đất An Nhứt, đó là bánh hỏi truyền thống nổi tiếng. Bánh hỏi được làm bằng một thứ gạo thơm và bí quyết là cách pha chế bột sao cho bánh dẻo, dai. Miếng bánh hỏi trắng thơm mùi gạo mới càng nhai càng thấy ngọt, bánh hỏi cuốn với rau sống, thịt nướng, chả giò chấm với nước mắm, kèm ngó sen chua ngọt, hoặc ăn với thịt bò xiên bằng que nướng trên bếp than hồng, chấm mắm nêm cũng rất ngon.

Cũng là món ăn đặc sản lâu đời nhưng cá nấu canh chua tương me (hay lẩu chua tương me) của vùng Phước Hải, huyện Đất Đỏ, món ăn mà người dân địa phương còn gọi là "nấu súng" rất ngon và lạ, có vài loại cá biển thường được dùng để nấu lẩu chua tương me như cá dứa, cá lò, cá ngao... và đặc biệt là đầu cá thiều.

Bánh xèo Long Hải (thị trấn Long Hải, huyện Long Điền) cũng là món ăn làm xiêu lòng bao du khách thập phương. Nổi tiếng không chỉ vì có những bí quyết nghề nghiệp và những ngón độc chiêu như: nguồn thực phẩm tươi nguyên mua của dân chài đánh bắt trong ngày mang về chưa ướp đá; kỹ thuật đổ bánh giòn tan, bánh có màu vàng tươi, thơm ngon; nước chấm được pha chế công phu, vị chua chua ngọt ngọt của dưa cải, vị đậm đà của nước mắm ngon loại đặc biệt... khiến người ăn có thể cảm nhận được hương vị đặc trưng không lẫn vào đâu được.

Ốc len xào dừa là một trong những món đặc sản miền Nam ở Vũng Tàu, Long Hải, Phước Hải đều có món này. Ăn ốc len có một điều thú vị là phải mút mới ngon, vị béo của nước cốt dừa, mùi thơm của hành phi, rau răm, vị ớt cay cay cộng với cảm giác giòn giòn của ốc mới "đã cái sự đời!".

Có mặt từ lâu tại TP. Vũng Tàu và là một trong những món ăn dân dã nổi tiếng từ xưa đến nay, món bánh khọt đã tạo tiếng vang trong lòng du khách. Đến Vũng Tàu ngoạn cảnh và thưởng thức ẩm thực mà bỏ qua món bánh khọt thì không thể gọi là "viên mãn" được. Khu đường Nguyễn Trường Tộ được xem là nơi hội tụ của đặc sản này, quán Gốc vú sữa, Cô Ba đường Hoàng Hoa Thám, một số quán khác ở ngã 4 Hoàng Hoa Thám và Nguyễn Trường Tộ như: Cây hoa sữa, Cây sung, 16A... So với nhiều món ăn cầu kỳ khác, bánh khọt là món ăn dân dã nhưng mang một hương vị rất riêng của Vũng Tàu. Màu trắng của bột gạo quyện với vị béo ngậy của mỡ hành và độ ngọt của tôm tươi, vị thơm của tôm khô chà

nhuyễn trong món bánh khọt. Chỉ với 30.000 đến 40.000 đồng là có ngay một dĩa bánh khọt ăn kèm với rau thơm, đu đủ chua và nước chấm rất hấp dẫn và bắt mắt. Bánh khọt Vũng Tàu đã theo chân du khách về Sài Gòn cùng với tên hiệu như: Cô Ba, Cô Tư kèm theo thương hiệu "Vũng Tàu".

Món độc đáo

Đến Vũng Tàu phải thưởng thức món tiết canh tôm để biết thêm một món ăn độc đáo. Tiết canh tôm ăn là lạ, phần thịt tôm mềm lẫn với tiết tôm sừn sựt như rau câu, mằn mặn, ngòn ngọt. Nhưng phải thật tinh ý lắm mới nhận ra phong vị trên, vì tiết tôm ít và mỏng. Tiết canh tôm cũng được ăn chung với bánh tráng nhưng phần rau thì ngoài ngò gai, không thể thiếu rau diếp cá và có thể ăn chung với khế chua, chuối chát. Thưởng thức món tiết canh tôm tại nhà hàng Hải Phương (693 - 695, đường 30/4, phường 10) thực khách được tận mắt xem màn biểu diễn đánh tiết canh tôm ngay tại bàn ăn.

Đặc sản ốc Vú Nàng của Côn Đảo cũng là một món ăn khó quên, ốc có thể nướng, luộc hoặc trộn gỏi đều ăn rất ngon. Hai câu thơ: "Ai qua đất Thắm, Bãi Bàng, Hỏi thăm Ông Đụng, Vú Nàng lớn chưa?" của người dân Côn Đảo từ mấy chục năm qua dần dần trở nên quen thuộc với du khách để nói đến một loại đặc sản biển quý hiếm này.

Đến Côn Đảo, bạn cũng nên ngồi bên bãi biển vào một buổi chiều nhạt nắng và gió lộng, nghe tiếng sóng vỗ rì rào, thưởng thức con cua rang me, chấm với muối tiêu chanh. Vị giòn, thơm, ngọt ngon của món ăn lạ này khiến bạn ăn rồi lại muốn ăn thêm... Đặc sản Côn Đảo mà du khách có thể mang về làm quà là các loại mắm như: mắm nhum, mắm hàu.

Đối với đồ uống thì đặc sản của BR-VT là rượu áp xanh Bà Đập và rượu đế Hòa Long. Không ai biết rượu áp xanh Bà Đập (Phước Hải - Đất Đỏ) có tên gọi tự bao giờ nhưng nó trở nên nổi tiếng là nhờ thang thuốc gia truyền dùng để nấu rượu tạo hương vị thơm với màu xanh rất đặc trưng.

Còn rượu đế Hòa Long được liệt vào hàng "danh bất hư truyền". Rượu có nồng độ cao và ngon nổi tiếng là nhờ nguồn nước giếng khơi trong mát, ngọt lành của vùng đất Hòa Long. Hai loại rượu này được bày bán khá phổ biến, giá cả phải chăng.

Lẩu chua tương me

Cũng là món ăn đặc sản lâu đời của vùng Phước Hải (Đất Đỏ) "Lẩu chua tương me", người dân địa phương còn gọi là "nấu súng" rất ngon và lạ. Không rõ từ khi nào món này đã đi vào lòng người với cách chế biến và sự đa dạng trong việc chọn nguyên liệu. Nguyên liệu chính để nấu món này là cá biển: cá dứa, cá bông lau, cá bóp..., nhưng "đúng điệu và ngon nhất" vẫn là đầu và lòng cá thiều.

Cảnh trí thiên nhiên sơn thủy hữu tình, cùng với những ngôi nhà kiến trúc theo lối cổ có sức hấp dẫn kỳ lạ của xã đảo Long Sơn (Vũng Tàu), nơi này ẩm thực cũng rất lạ và đặc sắc, là những món ăn được chế biến từ hàu và ốc móng tay, đây là hai loại hải sản được khai thác tại chỗ, còn sống, tươi nguyên vừa vớt lên từ các bè. Thực khách được trải nghiệm cảm giác ngồi thưởng thức những món hải sản trên bè, bốn bề là nước, thỉnh thoảng có những con cá bóp nhảy xoành xoạch đớp mồi. Du khách sẽ nhớ mãi khi một lần đến đây.

Cháo hàu

Món ăn mang đậm chất biển, được chế biến từ con hàu (hàu sữa được cậy ra từ những khe đá ở vùng biển Vũng Tàu). Vị ngọt của hàu quyện với mùi thơm của gạo cộng với vị

cay, thơm của tiêu, hành, gừng, rau thơm, nấm rơm... làm cho món cháo hàu trở nên hấp dẫn và rất đặc trưng.

Bánh khọt Vũng Tàu

So với nhiều món ăn cầu kỳ khác, bánh khọt là món ăn dân dã nhưng mang một hương vị rất riêng của xứ biển Vũng Tàu, đã tạo tiếng vang trong lòng du khách. chiếc bánh thơm lừng nóng hổi, độ ngọt của tôm tươi, vị thơm của tôm khô chà nhuyễn, thật hấp dẫn khi ăn kèm với rau thơm, cải xanh và đu đủ chua, chấm với nước mắm chua ngọt.

Tiết canh tôm

Món tiết canh tôm được mệnh danh là danh bất hư truyền, món này phải dùng loại tôm hùm rồng, lưng tôm có sọc đen, đốt chân màu xanh lục, đầu tôm lấp lánh sắc cầu vồng... Tiết tôm tuy rất ít nhưng ăn là lạ, phần thịt tôm mềm lẫn với tiết tôm sừng sựt như rau câu, mằn mặn, ngòn ngọt, có hương vị rất đặc trưng, thực khách được tận mắt xem màn biểu diễn đánh tiết canh tôm ngay tại bàn ăn.

Ốc Vú Nàng

Ốc Vú nàng là đặc sản quý hiếm ở biển Côn Đảo (Bà Rịa - Vũng Tàu). Vú nàng là một loài nhuyễn thể hình chóp lệch, vỏ ngoài màu đen xám, mặt trong lấp lánh xà cừ. Ốc này có thể nướng, luộc hoặc trộn gỏi đều ăn rất ngon. "Ai qua đất Thắm, Bãi Bàng; Hỏi thăm Ông Đụng, Vú nàng lớn chưa?". Câu thơ ấy trở nên quen thuộc với người dân Côn Đảo từ mấy chục năm qua, để nói đến một loại đặc sản biển quý hiếm này.

Ngoài ẩm thực, du khách có thể chọn mua những món quà đặc trưng của biển đem về làm quà cho người thân, bạn bè như hải sản khô (tôm, cá, mực), vài ký cua, ghẹ, tôm, mực tươi hoặc những mặt hàng thủ công mỹ nghệ rất phong phú, bắt mắt được làm từ vỏ sò, vỏ ốc... bởi bàn tay khéo léo của những nghệ nhân.

Cá Mú đỏ - Côn Sơn

Hải sản dường như là cả một thế giới riêng thu hút người sành ăn. Trong thế giới đó, cá mú đỏ được xem là một vị hoàng đế nếu tính về độ thơm ngon, ngọt chắc và hương vị tự nhiên của loài cá này.

Hải sản mỗi thứ có một mùi vị riêng. Tôm, cua, mực... hấp dẫn dân mê hải sản vì thịt chắc, vị ngọt. Nhưng đối với người sành ăn thì cá mới là "thực phẩm nền" của biển. Thử ăn một con cá mú biển xem, cá thơm ngon, ăn cho đến miếng cuối không hề bị cảm giác ngậy như tôm, cua.

Cá mú luôn là loại cá được ưa chuộng hàng đầu trong các loài cá biển vì thịt trắng, ngọt, dai. Nhưng nếu so với cá mú đỏ thì mú thường phải thua vài bậc, vì mú đỏ cũng có vị như trên, nhưng còn hương thơm và màu da cá đỏ tươi khi hấp chín không có cá nào qua mặt nổi.

Cá mú thường, đã có nơi nuôi được, nhưng mú đỏ thì chỉ có trong thiên nhiên. Mú đỏ sống ở các rặng san hô ngoài đại dương vùng Nha Trang, Côn Sơn. Là loài cá dữ, khỏe chuyên ăn mồi sống nên cá mú đỏ chỉ có thể bắt bằng cách câu mà thôi.

Để câu cá mú, người thợ câu phải dùng mồi sống thì cá mới ăn. Đó là mực sống lớn khoảng gang tay. Dùng một thẻo câu (đoạn dây inox chừng 1 m) gài lên lưng mực rồi thả nó xuống nước. Theo phản xạ tự nhiên mực sẽ bơi xuống sát đáy biển, tìm đến ẩn mình trong

dãy san hô. Lúc này cá mú từ rạn sẽ phóng ra phập con mồi rồi lùi ngay vào rạn. Trong tích tắc, người thợ câu phải giựt mạnh cần, lưỡi câu cắm sâu vào cổ họng con cá tham mồi. Để thoát thân, cá giãy giụa dữ dội, cuộc chiến giữa con người và cá càng trở nên quyết liệt. Sau một hồi quần thảo, cú giựt cần quyết định sẽ hạ gục con cá tội nghiệp

Chắc chắn không có nơi nào ăn hải sản ngon bằng giữa biển khơi, mọi thứ đều còn tinh nguyên hơi hướm của biển. Để giữ trọn vẹn hương vị đại dương, nên dùng thật ít gia vị.

Cá được hấp với một ít gừng, hành hoa, nước tương và phải canh lửa sao cho vừa chín tới thì mới còn đủ mùi vị của cá. Lớp da cá đỏ tươi, béo giòn sừn sựt, sớ thịt dai trắng phau, hương cá thơm lừng càng nhai càng ngọt mà không ngậy. Cá còn được làm gỏi, nấu cháo... món ăn nào cũng không được dùng nhiều gia vị thì mới giữ đúng vị của loại cá này. Cá mú đỏ với hương vị độc đáo quả thực xứng danh là hải sản hàng đầu của biển Côn Sơn từ bấy lâu nay.

Quán Bờ Sông - Hải Sản giá rẻ tại Bà Rịa Vũng Tàu

Quán Bờ Sông (gần bến xe Bà Rịa, vừa qua Vựa ghẹ 5 Cua, Phước 9 ghẹ), nơi đây xứng đáng là một không gian thư giãn, Câu cá giải trí và thưởng thức ẩm thực của những ai yêu mến vẻ đẹp hiền hòa của thiên nhiên.Với khung cảnh lãng mạn và thơ mộng bên sông.

Điều đầu tiên khiến thực khách ấn tượng với Quán Bờ Sông là một không gian mở với những chòi lá dọc bờ sông. Một sảnh chính bằng chòi lá lớn có sức chứa trên 200 khách, khu vực phòng Vip lịch sự cho bạn một chốn riêng tư cùng gia đình hay tiếp đối tác.

Với không gian sân vườn rộng gần 5000m^2 trải dài theo bờ sông hơn 500m, với những chòi lá mộc mạc, gần gũi với thiên nhiên, điểm nhấn của quán là ao cá rộng gần 3000m^2 dành cho khách thích câu cá giải trí với các loại cá như: cá Chẽm, cá Bóng Mú....

Quán Bờ Sông chuyên về các món ăn hải sản. Với tiêu chí " Hải sản tươi ngon" "Giá bình dân", đến với Quán Bờ Sông quý khách sẽ được tận hưởng hương vị thực của các món ăn hải sản tươi ngon với giá bình dân mà không thể có được ở các nhà hàng khác. thực khách tư do lựa chọn hải sản tươi sống tại bè, còn gì thú vị bằng cảm giác tự tay bắt những chú cá có trọng lượng "khủng" tại bè nữa.

Tại Quán Bờ Sông thực khách còn bắt gặp những hình ảnh của một vùng quê xưa, chiếc xe bò, cối xay bằng đá, máy đập lúa, chiếc xuồng ba lá nhỏ.... tạo nên một khung cảnh giản dị bình yên sông nước.

Đặc biệt, món ăn hải sản tại nhà hàng rất phong phú, độc đáo về chủng loại như Phi Gò bờ sông (hình dạng giống Chem Chép) nhưng thịt ngọt thơm hơn hẳn, món này nướng mỡ hành rắc ít đậu phộng nữa thì số zách,

Bạn thích ăn Ốc Móng tay, nhưng đa phần các quán chỉ bán móng tay cái, còn tại Quán Bờ Sông bạn sẽ kinh ngạc với con ốc móng tay bằng cổ tay, đây là móng tay chúa hay nhỏ hơn tí gọi là móng tay đực, thịt của 2 loại này thì khỏi phải bàn, dân sành ăn đã ăn qua sẽ hơi bị "nghiện" đấy.

Trong danh sách "hàng khủng" của quán phải kể đến Nghêu biển đại, Sò Huyết đại, loại này 1kg/10 con, món này chỉ cần chần sơ qua nước sôi, một chén muối tiêu chanh nữa bạn đã có một món ngon thơm ngon bổ dưỡng rồi.

Để buổi gặp gỡ, giao lưu của bạn thêm phần sum vầy, ấm cúng thì những món lẩu: lẩu

'Cá Mú tương me, lẩu Chả Cá Nhồng Măng (loại cá này thịt rất dai và thơm) ăn ngon hơn cả Chả Cá thác Lác. ... hay những món nướng lạ, độc tại Quán như: Vách Dừng nướng chao (một bộ phận trong lòng heo), gỏi Hào bóp gỏi, Cá Hồng Giòn nhúng mẻ, Cá Thòi Lòi nướng muối ớt là những lựa chọn bạn không nên bỏ qua.

Bữa cơm gia đình đậm chất quê với các món Canh chua cá lóc, Cá Dứa kho tộ hay tép Đồng xào khế hay rang lá chanh là là sự lựa chọn thú vị cho rất nhiều bữa tiệc sum họp trong gia đình.

Ngoài các món hải sản, Nấm Mối là một đặc sản của quán, luôn có quanh năm, Nấm mối ăn ngon, có vị ngọt và dai như thịt gà, đặc biệt nhắc đến món nấm xào tỏi, nấm mối chiên trứng thì ai từng được nếm cũng phải thèm...

Luôn mong muốn mang lại cho thực khách những món ăn đặc sắc, các đầu bếp cũng như chủ Quán Bờ Sông đều đưa ra những yêu cầu khắt khe ngay từ những khâu lựa chọn nguyên liệu chế biến. Dù với bất cứ món ăn nào thì đầu bếp cũng phải tìm ra những bí quyết riêng để vừa làm cho món ăn được tươi ngon, bổ dưỡng mà vẫn giữ được "hương vị riêng" trong từng món ăn.

Đi Vũng Tàu nhớ ghé Quán Bờ Sông để thưởng thức những món hải sản tươi sống, ngon, lạ, độc đáo với giá cả thật bình dân bạn nhé.

Hấp dẫn ẩm thực đêm Vũng Tàu

Đêm phố biển Vũng Tàu, muốn thưởng thức các món ăn ngon, bên cạnh những nhà hàng sang trọng, du khách còn có thể tìm tới không gian đường phố rất bình dân nhưng cũng rất hấp dẫn...

Ban đêm, đi dạo trên những con đường ven biển Vũng Tàu, du khách cảm nhận được hương vị mằn mặn của biển hòa quyện trong gió; trên nhiều con phố có các quán hải sản bày bán đủ loại đồ ăn miền biển hấp dẫn. Du khách thích cùng bạn bè ngồi bên chiếc bàn nhỏ tán gẫu và nhâm nhi với hàng chục loại hải sản như các món lẩu, cá biển, khô mực, khô đuối... có thể tìm đến các quán ăn hải sản bình dân trên các tuyến đường Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Nguyễn Thái Học, Lê Hồng Phong, Bãi Sau... Giá ở các quán này phù hợp với túi tiền, các món hải sản được ưa chuộng có giá cả chỉ từ 30.000 đồng đến 150.000 đồng/đĩa đầy đặn. Tất cả các loại hải sản ở đây đều còn tươi sống do được đánh bắt ngay trong ngày. Thực khách được tự mình lựa chọn bất cứ món ăn nào yêu thích. Thực đơn khá phong phú với hàng chục loại hải sản, từ quen thuộc như sò huyết, sò đá, ốc hương, bạch tuộc... cho đến những loại nghe tên đã thấy tò mò như càng cúm, sam sam...

Hàng quán vỉa hè thường chỉ bán hải sản nướng, luộc, hấp. Tuy nhiên, chính sự đơn giản này lại giúp cho món ăn giữ được mùi vị đặc trưng và thơm ngon nhất. Trong cái tiết trời se se của gió biển, co ro ngồi xuýt xoa thưởng thức vị cay của ớt trong nước sốt, nước chấm cùng đủ thứ hải sản tươi ngon là cái thú tuyệt vời của du khách thập phương khi đến Vũng Tàu.

Chị Nguyễn Thị Thu Hương cùng chồng bán hải sản nướng ở khu ẩm thực Chợ du lịch Vũng Tàu. Chị Hương cho biết, gian hàng ẩm thực của chị nằm hơi xa so với biển nhưng thường thu hút khá đông người nước ngoài đến thưởng thức hải sản. Để giữ chân khách, chị Hương luôn chú trọng tìm kiếm nguồn hàng tươi ngon, bảo đảm an toàn.

Khách nước ngoài khá hào hứng khi cùng hòa nhập vào không gian văn hóa ẩm thực

của địa phương.

Anh Jond Fonton, 30 tuổi, người Úc cùng nhóm bạn thường ghé khu Chợ du lịch Vũng Tàu cho biết: "Tôi biết đến những gian hàng ẩm thực ở đây từ lời giới thiệu của một người bạn Việt. Luôn có nhiều món hải sản tươi ngon, nên lần nào về Vũng Tàu tôi cũng ghé vào để thưởng thức". Cầm đũa chưa thạo lắm nhưng khi Jond ngồi húp xì xụp từng con ốc biển đã được chế biến thơm ngon, vẻ thích thú hiện rõ ở Jond.

"Đi dạo và thưởng thức hải sản là một trong những thú vui tôi rất thích khi đến đây. Món bạch tuộc nướng rất tuyệt và mùi vị rất khó quên", Alice - một du khách người Mỹ hào hứng nói.

Thưởng thức hương vị hải sản vỉa hè không chỉ hấp dẫn khách du lịch mà còn được dân địa phương đặc biệt yêu thích, nhất là giới trẻ. Bạn Minh Hiền, nhà ở TP. Bà Rịa cho biết: "Cuối tuần tôi cùng bạn bè tập hợp đến đây ăn ốc len xào dừa, ngao hấp. Cũng không quá đắt mà lại rất ngon".

Ngoài việc thưởng thức hương vị hải sản, du khách có thể chọn lựa những món ăn "cho ấm bụng" theo một cách khác là đến các quán ăn đêm nằm quanh rạp Điện Biên, Đồ Chiểu vòng sang Lê Lai. Đến đây, bất kể giờ nào bạn cũng có thể gọi cho mình những món ăn, thức uống nóng sốt không thua gì vào giờ bán ban ngày. Theo anh Hưng, chủ quán hủ tiếu Cẩm Hưng, đường Đồ Chiểu, cao điểm là đêm những ngày cuối tuần, ngày lễ. Khi ấy khách du lịch kéo xuống đông không có chỗ ngồi. Khách đến đây có thể gọi cho mình những món ăn đặc sản như hủ tíu, cơm tấm, cháo bồ câu với giá 15.000-30.000 đồng/tô đến những món ăn vặt bình dân như bánh mì, bánh bao, bánh tráng nướng, sinh tố và nước mía.

Du lịch đến một điểm mới luôn khơi dậy trong du khách những bất ngờ đầy thú vị, từ cảnh thiên nhiên cho đến con người, tuy nhiên, ẩm thực của từng địa phương đối với du khách đều là những trải nghiệm hấp dẫn. Qua ẩm thực, một phần bản sắc văn hóa của địa phương đã được gìn giữ và phát huy trong quá trình hội nhập, giao lưu văn hóa quốc tế.

9. XỨ GẠO TRẮNG NƯỚC TRONG VÀ ÂN TÌNH CỦA NGƯỜI CẦN THƠ

Những điểm du lịch không nên bỏ lỡ ở Cần Thơ

Cần Thơ là trung tâm đồng bằng sông Cửu: Long, có nếp sống kinh tế văn hóa đặc trưng. Với lợi thế miền Tây song nước, khách du lich sẽ có những buổi dã ngoại xanh ngắn ngày mà không kém phần thú vị.

Chợ nổi Cái Răng

Chợ nổi Cái Răng thuộc quận Cái Răng, Tp. Cần Thơ, cách bến Ninh Kiều 30 phút bằng canô. Chợ nổi Cái Răng chuyên mua bán nông sản, các loại trái cây của vùng. Đến Cần Thơ mà chưa đi chợ nổi Cái Răng, thì kể như chưa biết về đất Tây Đô này".

Cái Răng là một trong những chợ trên sông nổi tiếng ở miền Tây Nam bộ. Chợ chuyên mua bán các loại trái cây, nông sản của vùng. Sáng sáng, hàng trăm chếc thuyền lớn bé đậu san sát. Bán sản vật gì người ta treo sản vật đó (treo bẹo) lên cây sào (cây bẹo) trên mũi thuyền. Không cần phải rao hàng như các chợ trên đất liền (thực tế cũng không thể rao khi

tiếng sóng, tiếng máy nổ liên tục, và khó có thể áp mạn với xuồng khác để xem bán hàng gì).

Du lịch vườn Cần Thơ

Vườn du lịch Mỹ Khánh, vườn nhà ông Sáu Dương, vườn lan Bình Thuỷ, vườn vòng cung, trên các tuyến sông Phong Điền, Phụng Hiệp và nhiều vườn du lịch gia đình khác ở Ô Môn, Thốt Nốt đang phát triển.

Từ TP. Cần Thơ du khách theo quốc lộ 1A về hướng Sóc Trăng, qua cầu Đầu Sáu, đến gần cầu Cái Răng rẽ phải khoảng 6km là đến vườn du lịch Mỹ Khánh. Vườn Mỹ Khánh rộng 2,2ha với hơn 20 loại cây trái, hoa kiểng và nhiều loại động vật như chim các rùa, rắn, cua, tôm ...

Vườn cò Bằng Lăng

Trên đường từ Cần Thơ về thành phố Long Xuyên (An Giang), qua khỏi thị trấn Thốt Nốt chừng 5km là đến vườn cò Bằng Lăng. Đi dọc theo bờ sông nhỏ, dưới những hàng cây rợp bóng trước một vùng nước trắng mênh mông như biển, đó là ruộng lúa đã gặt xong vào mùa nước nổi. Du khách đến thăm vườn cò sẽ được thấy hàng trăm, hàng ngàn, hàng vạn con cò (cò trắng, cò xám, cò đen, cồng cộc) chao cánh và sà xuống những cành trúc la đà, đong đưa theo gió, rối rít gọi đàn... Vườn cò Bằng Lăng – một trong những sân chim lớn nhất nơi miệt vườn chín dòng sông.

Nhà cổ Bình Thủy

Ngôi nhà cổ năm gian hai mái, kiến trúc kiểu Pháp được gia đình họ Dương xây vào năm 1870.

Kiến trúc nhà kiểu Pháp với nền nhà cao hơn mặt sân 1m; có bốn bậc thanh hình cánh cung tao nhã, nối kết nhà với khoảng sân rộng, trần cao, trang trí hoa văn, mở nhiều cửa lớn nhỏ với khung sắt khá đơn giản giúp nhà thông thoáng, mặt tiền trang trí phù điêu đắp nổi... Toàn bộ gạch bông hoa hồng đỏ – đen lát nền nhà với hàng rào sắt đúc bảo vệ khuôn viên đều được đặt và trở từ Pháp sang.

Đây là mẫu nhà cổ hiếm hoi còn sót lại khá nguyên vẹn giúp các nhà nghiên cứu tìm hiểu đời sống sinh hoạt, văn hóa cũng như tiến trình phát triển dưới tác động khác nhau lúc giao thời giữa hai thế kỷ của cư dân ĐBSCL.

Chùa Ông

Chùa Ông là nơi sinh hoạt tín ngưỡng và văn hóa của người Hoa tại Cần Thơ. Chùa được Bộ Văn hóa – Thông tin công nhận là di tích kiến trúc nghệ thuật quốc gia năm 1993.

Chùa Ông có lối kiến trúc độc đáo được giữ gìn gần như nguyên vẹn từ thuở ban đầu.

Chùa được xây dựng năm 1894 – 1896 trên một khu đất có diện tích chừng 532m². Mái chùa lợp ngói âm dương với các gờ bó mái bằng những hàng ngói ống men xanh thẫm, trên bờ nóc có vô số hình nhân đủ màu bằng gốm sứ, lưỡng long chầu nguyệt, cá hoá long, chim phụng. ở hai đầu đao là hai tượng người cầm mặt trời, mặt trăng

Trong chùa thờ Quan Công, một vị tướng thời Tam Quốc, tấm gương về lòng trung hiếu tiết nghĩa và các vị Quan Âm Nam Hải, Thái Bạch tinh quân, Thổ Địa, Đồng Vĩnh...

Chùa Nam Nhã

Chùa do ông Nguyễn Giác Nguyên đứng ra xây dựng năm 1895, theo tông phái Minh Sư nên còn được gọi là chùa Minh Sư.

Trước đây, Chùa Nam Nhã là tiệm thuốc bắc Nam Nhã Đường và là nơi liên lạc, hội họp của các phong trào đấu tranh chống Pháp. Chùa Nam Nhã là nơi hoạt động của những sĩ phu yêu nước trong tổ chức Việt Nam Quang Phục hội.

Năm 1917, chùa được trùng tu. Sân chùa rộng rãi trồng nhiều cây, giữa sân là hòn non bộ cao hơn 2m.

Trong chính điện có bàn thờ sư cụ Giác Nguyên, Lịch Đại Tổ sư, ban thờ Tam giáo với ba pho tượng bằng đồng là tượng Đức Phật Thích Ca, Đức Khổng Tử và tượng Lão Tử. Hai bên chính điện là hai ngôi nhà 5 gian dành cho phái nam và phái nữ ở. Phía sau là khu vườn mộ, nơi yên nghỉ của những người tham gia phong trào Đông Du và xây dựng chùa.

Ngày nay, du khách đến đây không chỉ thưởng thức vẻ đẹp cổ kính, trang nghiêm của chùa, mà đến đây họ còn tìm hiểu những hoạt động sôi nổi của các sĩ phu yêu nước phong trào Đông Du, Đặc ủy Hậu Giang, Xứ ủy Nam Kỳ trong những năm đầu khó khăn gian khổ của cách mạng Việt Nam.

Chợ đêm Tây Đô - chợ văn hóa du lịch

Chợ Tây Đô là trung tâm buôn bán lớn của các tỉnh Nam bộ đồng thời cũng là điểm vui chơi giải trí, du lịch hấp dẫn.

Tuy mới hoạt động trong vài năm gần đây nhưng chợ đêm Tây Đô được xem là một điểm du lịch văn hóa đặc trưng, nổi bật và hấp dẫn ở Cần Thơ, thu hút không chỉ người dân địa phương mà cả du khách phương xa.

Chợ Tây Đô trước đây là một chợ đầu mối chung chuyển các mặt hàng với nhiều địa phương trong và ngoài nước. Bên cạnh chức năng trao đổi hàng hoá, tại đây còn có các dịch vụ ẩm thực, giải trí... Do quy mô hoạt động và tầm quan trọng đối với khu vực nên chợ Tây Đô là một trung tâm buôn bán lớn của các tỉnh Nam bộ.

Hương vị dân dã - Từ truyền thống đến hiện đại trong ẩm thực Cần Thơ

Canh chua cá lóc, bánh cống Cần Thơ, cá kèo nướng ống sậy, nem nướng Cái Răng, bánh tét lá cẩm, ốc nướng tiêu... là những món ăn quen thuộc của người dân Cần Thơ - những hương vị hút hồn bao khách du lịch.

Cá kèo nướng ống sậy

Cá kèo còn gọi là cá bống kèo, được nhiều người ưa thích. Cá kèo có thể chế biến nhiều món ăn như: cá kèo kho tiêu, cá kèo chiên giòn, cá kèo kho rau răm, cá kèo nướng muối ớt, cá kèo nướng ống tre, cá kèo nướng bơ tỏi, cháo cá kèo... Trong đó, đặc biệt nhất có lẽ là cá kèo nướng ống sậy.

Cá kèo nướng ống sậy là món ăn do nhà hàng Hoa Sứ (Cần Thơ) sáng tạo, và từ lâu đã trở thành một trong những lựa chọn hấp dẫn của nhà hàng này. Đó cũng là món quyến rũ

thực khách ghé trở lại nhà hàng. Ăn kèm cùng cá kèo nướng ống sậy là các loại rau thơm, chuối chát. Đặc biệt, món này không kén thức chấm, chỉ cần muốt ớt chanh là đủ. Xé ống sậy ra, hơi nóng từ con cá bốc lên, cho miếng cá vào miệng, vị ngọt của cá hòa cùng vị ngọt của sậy, lẫn vị cay, mặn, chua của muối chanh ớt cho ta hương vị rất lạ.

Bánh cống Cần Thơ

Bánh cống là thứ bánh dân dã, đã rẻ lại ngon, ai đã ăn một lần không dễ quên. Người Cần Thơ xem bánh cống là thứ quà vặt nên chỉ để ăn vào buổi chiều hay tối. Nguyên liệu chính để làm bánh là bột, đậu xanh và tôm. Bột pha chế qua nhiều công đoạn. Ba phần gạo, một phần nếp, ngâm một đêm rồi xay mịn. Sau khi "bồng" bột gạo nếp trong một túi vải cho ráo nước, người ta lại pha vào bột gạo nếp này một phần ba bột mì loại ngon, thêm nước, hành lá cắt nhỏ và gia vị. Hỗn hợp bột này không được lỏng như bột đổ bánh xèo. Có người còn cho thêm vào bột vài quả trứng gà cho thêm phần thơm ngon.

Bánh cống ăn với nước mắm chua ngọt và các loại rau diếp cá, đọt xoài, cải đắng, xà lách, húng quế... Chỉ nhìn dĩa bánh vàng ươm và dĩa rau tươi xanh là đã muốn thưởng thức. Mùi đậu xanh, mùi thịt, mùi tôm chiên trộn lẫn vào nhau thơm nức mũi, bát nước mắm lấm tấm hạt ớt, tép chanh, trong veo mấy cọng dưa chua đu đủ. Đúng là một món ăn phong phú về cả mùi vị và màu sắc.

Nem nướng Cái Răng

Từ hình thức của món ăn cho đến cách bán hàng đều khác lạ, không thuận tiện - nếu không nói là khó khăn cho thực khách. Muốn ăn nem nướng, khách phải điện thoại đặt trước với điều kiện đặt từ 1 ký trở lên, rồi đúng hẹn khách phải tự đến nơi nhận nem đem về. Cách buôn bán này có từ rất lâu đời của một lò nem nướng ở trung tâm quận Cái Răng, thành phố Cần Thơ. Mọi thức ăn kèm theo buộc phải có khi ăn nem nướng như rau thơm, dưa leo, khóm, khế, chuối chát, ớt, sả, đậu phộng rang đâm sơ, bánh tráng nem và bánh hỏi...

Nem nướng Cái Răng ngon nhất vẫn là làm từ thịt lợn tươi, quết dẻo rồi vo tròn nướng trên than hồng. Từng viên nem tròn trĩnh, xỏ xâu bởi thanh tre chuốt nhỏ, mỡ vàng rượm do được nướng khéo.

Canh chua cá lóc

Cá lóc làm sạch, cắt ra từng khứa to nấu với me, giá, bạc hà, ngò gai, cà chua... phi thêm chút tỏi cho thơm. Ăn canh chua cá lóc muốn ngon thì nước chấm phải là nước chấm trong (chưa pha chế), dầm ớt vào cho cay. Tô canh chua cá lóc nóng nghi ngút, hấp dẫn với màu trắng của thịt cá, màu vàng của thơm, màu đỏ của cà, màu xanh của ngò gai... cùng lớp tỏi phi vàng nổi trên mặt khiến ta chỉ nhìn thôi cũng muốn ăn ngay...

Chỉ với con cá lóc. người dân Cần Thơ còn có thể chế biến ra hơn một chục món ăn ngon khác, món nào cũng độc đáo, hấp dẫn, đậm đà hương vị miền Nam. Chắc chắn rằng, cá lóc nướng trui, canh chua cá lóc, cá lóc nướng lá sen... vẫn luôn là những món ăn thấm đẫm hồn quê mà người dân đất phương Nam vẫn luôn lưu giữ trong tâm khảm mình, dù có đi bất cứ nơi đâu.

Bánh Tét lá cẩm

Bánh tét lá cẩm Cần Thơ có hương vị riêng rất đặc biệt. Phải là loại nếp thơm và dẻo

ngâm với lá cẩm để có màu tím tự nhiên. Sau đó, cho nếp này xào với nước cốt dừa trước khi gói. Bánh nấu từ 4 đến 5 tiếng đồng hồ là chín. Cắt bánh, vành ngoài ánh lên một màu tím mượt mà của nếp, bên trong là thịt, tròng đỏ hột vịt muối, mỡ và đậu tỏa mùi thơm.

Bánh tét lá cẩm được bày bán ở góc đường Phan Đình Phùng, Tân Trào và trong chợ Cần Thơ. Có thể mua về làm quà cho gia đình và bè bạn vì bánh để được vài ngày.

Ốc nướng tiêu Cần Thơ

Ốc được luộc sơ cho rớt mặt rồi bỏ lên lửa than nướng, vừa nướng vừa bỏ nước mắm đã làm sẵn gia vị như tiêu, tỏi, bột ngọt... khi thấy nước bên trong con ốc sôi lên, hơi cạn xuống thì cho vào đĩa lót rau răm thơm phức. Ốc nướng như vậy rất vừa ăn, hơi cay, vừa ngọt mặn, vừa giòn, ăn thịt rồi mà húp nước ốc thì rất tuyệt.

Khi thưởng thức, món ốc nướng tiêu có vị thơm của mùi than nướng, độ ngọt và giòn của ốc. Ốc nướng tiêu ăn đúng điệu phải húp cả nước gia vị bên trong ốc. Vị mặn, hơi cay của nước ốc càng làm cho món ăn thêm phần hấp dẫn và lạ miệng. Cũng có lẽ vì thế khi dùng món ăn này, người ta không cần thêm thứ nước chấm nào khác.

Chuối nếp nướng

Ở đâu thì người bán cũng nướng khoai, nướng chuối, nướng ngô theo cùng một kiểu, còn chuối nếp nướng lại khác. Sài Gòn thì trái chuối nếp thon dài, Mỹ Tho thì trái to bự ăn một quả là căng bụng, còn ở Cần Thơ, trái chuối nướng be bé, xinh xinh, không thon dài mà cũng không mập. Chuối nếp nướng ngon là những trái có màu nâu giòn của lớp nếp ngoài, màu trắng mềm của lớp nếp trong, màu vàng vừa chín tới của trái chuối không hề nhũn.

Trời mưa, cầm trái chuối nướng nóng vùi trong tấm lá chuối tươi vừa mua ở gánh hàng rong, vừa xuýt xoa thổi vừa cắn ngập hàm răng vào, vừa la ngon quá, là cũng đủ làm nên những phút giây hạnh phúc. Không sơn hào hải vị, chỉ là thú ăn chơi, nhưng ăn một lần là ghiền luôn món chuối nướng thơm thảo mùi ruộng đồng dân dã.

Bánh tầm bì

Hương vị bánh tầm bì ở Cần Thơ rất đặc biệt: bánh được hấp trong cái xững trên bếp than, nên luôn nóng hổi. Những sợi bì óng ánh tươm mỡ, thơm ngon. Còn nước mắm thì vàng sóng sánh, trong vắt. Cái vị béo của nước cốt dừa luôn hoà quyện vào những sợi bánh tầm trắng phau đi cùng rau, giá, dưa chua Còn nếu thêm chút xíu mỡ hành nữa thì quá lại tuyệt vời. Một món ăn sáng vừa rẻ tiền, lại vừa giản dị. Cho dù đi nơi đâu, hay là người Cần Thơ xa quê hương sẽ luôn nhớ về hương vị ấy.

Bánh hỏi - heo quay Phong Điền

Đến vùng đất Cần Thơ, nếu có dịp ghé thăm Phong Điền với những vườn trái cây trĩu quả, tham gia tour dã ngoại một ngày tập làm nông dân với các hoạt động như hái rau vườn, bơi thuyền và giăng lưới bắt cá khách phương xa đừng quên ghé Nhà vườn Minh Cảnh, thưởng thức bánh hỏi – heo quay ngon tuyệt do chính nhà vườn làm ra.

Bánh hỏi là món ăn được làm từ bột gạo, được ăn kèm với thịt heo quay, rau thơm và chấm nước mắm, nước tương chua cay ngọt. Người miền Nam ăn bánh hỏi có tẩm mỡ hành. Người dân miền Trung ăn bánh hỏi thoa dầu lạc hoặc dầu dừa, trộn với lá hẹ xắt nhỏ. Những cuốn bánh hỏi trăng tinh, nhỏ xíu,ăn kèm rau sống, heo quay nóng hổi, chấm nước

mắm chua ngọt ăn thiệt dễ ghiền.

Lẩu bần Phù Sa

Sự hấp dẫn của lẩu bần không chỉ nằm ở cái tên "trái bần" đồng quê dân dã mà chính là hương vị rất đặc trưng của món ăn. Vị chua của lẩu bần rất thanh và dịu. Tinh tế một chút khi thưởng thức lẩu bần, người ăn còn cảm nhận ra mùi thơm dịu nhẹ của hương bần, gợi thương, gợi nhớ về "hương đồng gió nội".

Nồi lẩu ngon, phải dùng bần chín bởi bần sống sẽ làm cho nồi lẩu có vị chát. Cũng có thể biến tấu các loại thực phẩm chính để nấu lẩu bần. Tùy theo mùa, đó có thể là các loại cá da trơn như cá tra, cá ba sa, cá ngát hoặc cá điêu hồng... sang hơn khách có thể thưởng thức món lẩu bần nấu ba ba, cua đinh.

Vào mùa nước nổi, rau ăn kèm với lẩu bần ngoài bông so đũa, bắp chuối hột, cọng bông súng và một số loại rau canh chua thông thường khác, khách còn được thưởng thức bông điên điển - một loại bông dân dã nên rất "hợp tình hợp cảnh".

Đặc biệt là khách đến khu du lịch Phù Sa có thể gọi món lẩu bần vào bất cứ mùa nào dù đó là mùa không có bần chín bởi nhà bếp ở đây đã có cách chiết xuất nước cốt trái bần để phục vụ du khách quanh năm.

10. AN GIANG - NHỮNG ĐIỂM NỔI BẬT TRONG DU LỊCH VÀ ẨM THỰC

Du lịch An Giang - Những địa chỉ hấp dẫn du khách

Thành phố Long Xuyên

Thành phố Long Xuyên là một thành phố thuộc tỉnh An Giang, đồng thời cũng trung tâm chính trị, kinh tế, văn hóa và khoa học kỹ thuật của vùng đồng bằng sông Cửu Long. Các bạn có thể đến Long Xuyên từ nhiều đường, từ Cần Thơ tới Long Xuyên khoảng 65km, cách Thành phố Hồ Chí Minh bằng đường Cầu Mỹ Thuận -QL80 - phà Vàm Cống khoảng 200km, có rất nhiều phương tiện để đi như: xe khách Phương Trang, Mai Linh, Tuyết Hon (Tuyến Rạch Giá), Huệ Nghĩa,....

Thành phố Long Xuyên là một nơi nghỉ đêm rất thú vị. Du khách có thể tham quan chợ đêm, bán rất nhiều thứ, nhưng điều chú ý nhất là các món ăn chơi, nhậu nhẹt từ thấp bình dân đến cao cấp đều có.

Cách Thành phố Long Xuyên không xa, có một nơi du lịch rất thú vị, đó là Thoại Sơn An Giang. Nơi dây có rất nhiều những địa điểm hấp dẫn cho bạn khám phá.

Khu du lịch Núi Sập: Khu du lịch núi Sập cách thành phố Long Xuyên khoảng 26km. Trước kia, núi Sập có hình con thỏ nằm phủ phục bên những đồng lúa xanh ngút ngàn đến tận chân trời. Theo thời gian, ngọn núi bị biến dạng thành những hình khối muôn màu, vẽ lên một không gian núi non huyền bí.

Sườn phía tây của núi Sập có danh thắng bậc nhất của vùng núi Thoại Sơn: hồ số 1, hồ

số 2, hồ Ông Thoại, được thông nhau bằng các đường hầm xuyên núi và hang núi Sập. Ba hồ nước này chỉ được tạo ra cách đây vài năm khi núi Sập bị con người khai thác sâu vào chân núi để làm nên những sản phẩm bằng đá độc đáo. Du khách đến đây có thể bơi thuyền thưởng ngoạn cảnh đẹp hùng vĩ của núi cao, hang sâu, hồ nước xanh thẳm với những đàn cá lượn bơi. Để tạo điểm nhấn cho cảnh đẹp của các hồ nước, Ban quản lý khu du lịch Núi Sập đã dựng quanh hồ và các đảo nhỏ nhô lên mặt nước những tượng đá mang hình Nữ thần Siva, tháp Ponagar, hình tượng Linga, Yony... do những nghệ nhân vùng núi Ngũ Hành Sơn, Đà Nẵng đẽo gọt.

Một hệ thống đường lên núi cũng đã được mở rộng để lên đỉnh, dù không cao lắm nhưng vẫn tạo cho du khách cảm giác sảng khoái nhờ khí trời trong lành và từ đó phóng tầm mắt bao quát được cả thị trấn Núi Sập, xa hơn nữa là cánh đồng lúa mênh mông, vào mùa đốt đồng khói lan tỏa trắng xóa, huyền ảo...

Di chỉ Óc Eo: Thành cổ Óc Eo là một thương cảng thời trung cổ bị chìm dưới đất, được phát hiện khi nhân dân đào kênh xáng Ba Thê. Đây là một địa danh được nhiều người trong và ngoài nước biết đến: là một khu di tích cổ rộng lớn, gắn liền với vết tích vật chất của vương quốc Phù Nam, một quốc gia hùng mạnh ở vùng Đông Nam Á cách nay khoảng hai nghìn năm. Ngoài khu vực được xem là "thành phố Óc Eo" có diện tích 4.500ha, còn có một vài vùng ở miền Tây Nam bộ như: Đồng Tháp Mười, Châu Đốc, Kiên Giang... mà cho đến nay vẫn còn nhiều điều bí ẩn đối với các nhà nghiên cứu.

Hiện nay, khu di chỉ Óc Eo không những đón được rất nhiều nhà sưu tầm, khảo cổ đến nghiên cứu, tìm hiểu mà còn hấp dẫn được rất nhiều du khách trong và ngoài nước đến đây để xem di vật, vết tích được phát hiện để biết thêm về một thời kỳ phát triển rực rỡ của vùng đất An Giang ngày xưa nói riêng và Đồng bằng sông Cửu Long nói chung.

Núi Ba Thê: Núi Ba Thê còn có tên gọi là Vọng Thê, tên chữ là Hoa Thê Sơn. Hoa Thê Sơn đẹp như chốn bồng lai tiên cảnh, có nhiều sự tích và huyền thoại gắn liền với một nền văn minh một thời kỳ phồn thịnh, rực rỡ trong quá khứ. Trên đỉnh Vọng Thê có ngôi chùa cổ tên Sơn Tiên Tự được dựng vào năm 1933. Trước sân chùa có tượng Phật Quan Thế Âm Bồ Tát cao chừng tám mét, đứng trên tòa sen, khoác áo choàng đỏ, uy nghi, tự tại, bao quát khắp thế gian. Mây bay là đà mang hơi sương mát lạnh, cỏ cây xanh tốt ngút ngàn, chim hót líu lo khắp nơi. Thỉnh thoảng tiếng chuông chùa ngân vọng khắp núi rừng làm bâng khuâng, xao xuyến lòng người. Chùa Sơn Tiên: nằm trên đỉnh núi Ba Thê.

Tri Tôn - Xưa và nay

Nói đến Tri Tôn, đến nơi này du khách phải nhắc tới các món ngon như: lẩu bò, phở bò, ngoài ra còn món Bánh Canh Vĩnh Trung, cháo bò Tri Tôn, và món Bánh Canh cá...

Núi Cô Tô: cao 614m, dài 5.800m, rộng 3.700m. Đây là một vùng bán sơn địa và do cấu tạo địa chất đặc biệt, nên nhiều nơi bên trong núi là một hệ thống hang động ngầm như tổ ong vĩ đại, rất kiên cố và vững chắc.

Hồ Soài So: Soài So là một điểm tham quan du lịch vừa được tỉnh An Giang đưa vào khai thác trong những năm gần đây. Hồ Soài So thuộc xã Núi Tô, huyện Tri Tôn, có diện tích khoảng 5 ha chứa khoảng 400.000m^3 nước từ con suối Bạc đổ xuống. Khu du lịch nằm trong quần thể các khu du lịch nổi tiếng của Tri Tôn xưa và nay. Trên đường đến khu du lịch này, từ xa du khách đã có thể nghe được tiếng nước chảy của con suối Bạc đổ xuống lòng hồ. Khi vào đến hồ, du khách sẽ không khỏi choáng ngợp trước một vẻ đẹp hùng vĩ của

ngọn núi Tô và sự nên thơ của bờ hồ. Nước dưới hồ trong vắt, mặt nước phẳng lặng, thỉnh thoảng bị những cơn gió thổi lướt qua làm mặt hồ xao động. Ngọn núi Tô đứng sừng sững bên bờ hồ càng tô đậm thêm sự quyến rũ cho khu hồ này.

Khu di tích lịch sử Tức Dụp: Đồi Tức Dụp cách biên giới Campuchia 10km, đây là một điểm du lịch kỳ thú. Bốn mùa nước trong xanh và rực rỡ hương sắc của các loài hoa như trong chuyện cổ tích. Đường lên đồi được lát đá phẳng và đẹp. Với chút máu phiêu lưu, bạn có thể tự khám phá hàng chục lối đi riêng, vượt qua nhiều mỏm đá. Bạn sẽ tự thưởng cho mình cái thú len lỏi, tìm tòi và sau cùng đứng trên những tảng đá sừng sững như một viên tướng chỉ huy trận mạc đang quan sát toàn cảnh xung quanh. Bạn tha hồ hít thở không khí trong lành và thu vào tầm nhìn bao cảnh quan kỳ thú mà thiên nhiên đã hào phóng ban tặng cho Tức Dụp.

Về Tịnh Biên thăm núi Két, rừng Tràm

Núi Két có hình khối tròn, cao 225m, dài và rộng hơn 1.100m. Núi ở phía đông thị trấn Nhà Bàng, huyện Tịnh Biên, cách trung tâm thành phố Long Xuyên khoảng 70km về hướng Tây theo Quốc lộ 91 rồi rẽ qua tỉnh lộ 948. Được gọi là Núi Két vì ở độ cao khoảng một trăm mét, tính từ chân núi, bên vách phía tây gần trên đỉnh có một tảng đá khổng lồ nằm nhô ra, theo sự mường tượng của nhiều người, nó gần giống mỏ chim Két (tức chim anh vũ).

Đường lên đỉnh núi Két dài khoảng 600m, được xây bậc thang và đều có hành lang an toàn. Đi dần lên núi có các địa điểm đáng tham quan như: Sân Tiên, Giếng Tiên, Điện Chư Thần, Điện Phật Thầy, Điện Phật Mẫu, Điện Ngọc Hoàng, Điện Huỳnh Long, Điện Ba Cô, Điện U Minh, Điện Chư Vị Năm Non Bảy Núi và tiêu biểu nhất là "mỏ ông Két" cùng với nhiều truyền thuyết dân gian...

Chợ Tịnh Biên: Chợ Tịnh Biên nằm ngay trung tâm thị trấn Tịnh Biên, cách biên giới Campuchia chừng 1,5km. Chợ không có gì lạ, những thứ có thể mua như: trái cây (me thái, bòn bon, măng cụt,...) ngon giá rẽ, võng dù (dạng mùng, hàng Thái), nón bảo hiểm (hàng Thái), "động vật lạ" (bò cạp, bửa củi) còn sống hay ngâm rượu đều có,... Chợ này đa số bán hàng ngập theo đường tiểu ngạch từ Cam về, đa số là hàng Thái thật, giá cả phải chăng.

Rừng tràm Trà Sư: Trà Sư nằm ở huyện Tịnh Biên, An Giang. Khu này rộng 845 ha được trồng cách đây hơn 20 năm, nhưng chỉ mới được đưa vào khai thác du lịch cách đây 2 năm. Ngoài hàng trăm loài cây dược liệu, thực vật, rừng Tràm Trà Sư có hơn 70 loài chim đang cư trú, đặc biệt nhất là 2 loài chim được ghi vào sách đỏ Việt Nam là cò Ấn

Cứ độ tháng 10 tháng 11 hàng năm, dân du lịch từ Nam ra Bắc lại rủ nhau đi ngắm rừng tràm Trà Sư yên bình và xanh mát mùa nước nổi.

Với diện tích khoảng 850ha, rừng tràm Trà Sư phủ một màu xanh mơn mởn của đám bèo tây giăng kín mặt nước. Đây sẽ là một trải nghiệm bạn không thể bỏ lỡ khi đi thuyền trên đồng nước mênh mang và say mê với vẻ đẹp mát rượi của khu rừng, lắng nghe tiếng chim chóc kêu thật gần và những bông điên điển vàng nghiêng nghiêng soi bóng.

Đi về phía huyện Tịnh Biên, tỉnh An Giang, cách Long Xuyên khoảng 100 km, bạn sẽ gặp con đường đất đỏ dẫn vào rừng tràm Trà Sư. Hai bên đường, những cánh đồng lúa ngút ngàn và những cây thốt nốt cao cao tỏa bóng như mê đắm, nhất là trong ánh hoàng hôn rực rỡ của miền nhiệt đới. Đâu đó, bạn còn gặp những đàn vịt đủ màu sắc, bởi họ nhuộm lông

cho những chú vịt, nào vàng, nào xanh, nào tím... để nhận biết vịt của các nhà.

Tới Trà Sư, bạn gửi xe và tản bộ vào cửa rừng, dọc bên đường là những đầm sen và hàng cây xanh mát. Vé đi thuyền ở rừng tràm khá rẻ, theo nhóm 3-5 người một thuyền có giá khoảng 50.000-60.000 một người cho 2 tiếng tham quan. Thuyền chạy máy rẽ nước đưa du khách vào sâu trong rừng tràm. Thi thoảng, khi bắt gặp những chú chim dạn dĩ đậu ngay thân cây, khóm hoa súng hay điên điển bên bờ, bạn cũng có thể yêu cầu lái thuyền dừng máy để thưởng thức không gian tĩnh lặng và ghi lại khoảnh khắc tuyệt đẹp của thiên nhiên.

Tới một bến thuyền nhỏ hơn bên trong rừng, bạn được chuyển sang một chiếc ghe, thuyền nhỏ do người chèo tay. Từ đây, chiếc thuyền rẽ con nước đưa bạn vào khu vực đẹp nhất của rừng, nơi những cánh bèo tấm phủ xanh kín mặt nước. Chiếc thuyền, được trang bị cả nón lá để chụp ảnh hay tránh "bom" của những chú chim trong rừng, khỏa nước theo giọng nói chuyện chầm chậm của cô lái thuyền.

Bạn có thể với tay chạm vào những tấm bèo ngay sát mặt nước, ngắm những bông điên điển vàng rực. Nếu đi vào sáng sớm hay chiều tối, bạn sẽ bắt gặp cảnh tượng hàng đàn chim tỏa đi khắp bầu trời rồi bay về tổ.

Sau khi chuyển lại về thuyền máy, bạn được đưa tới Vọng gác quan sát, nơi có thể chiêm ngưỡng toàn cảnh khu rừng rộng bao la. Vì đi vào mùa mưa tháng 10, 11, đôi khi bạn cũng có thể bắt gặp những cơn mưa bóng mây trong rừng, ào ào rồi chợt tạnh.

Sau khi khám phá rừng tràm, bạn nên ghé qua các địa điểm du lịch khác của An Giang như đền bà Chúa Xứ, khu du lịch núi Cấm... hay dừng chân thưởng thức nước thốt nốt bên đường và mua về làm quà.

Hành hương Châu Đốc thưởng lãm danh lam, thắng cảnh

Thăm núi Sam

Cuối xuân, vào mùa lễ hội, về đồng bằng sông Cửu Long, du khách đến Châu Đốc (An Giang) sẽ là một chuyến đi với nhiều khám phá. Nếu như bạn là một người có tâm nguyện, cầu mong sự tốt lành cho người thân, thì có thể viếng miếu Bà Chúa Xứ, hoặc Tây An Cổ Tự hay Lăng Thoại Ngọc Hầu. Đó là những di tích với nhiều huyền thoại và truyền thuyết dân gian có từ thời tiền nhân khai mở đất phương Nam.

Vài nét về núi Sam: có các tên gọi khác như Vĩnh Tế Sơn hay Học Lãnh Sơn. Đó là một ngọn núi nhỏ, cao 284 m, nằm lẻ loi giữa đồng bằng Long Xuyên, thuộc địa phận phường Núi Sam, thị xã Châu Đốc. Từ thị xã Châu Đốc, đi thêm 5km tới một ngã ba dưới chân núi, rẽ trái là đường đi lên đỉnh núi Sam. Con đường này có từ thời Pháp thuộc, nơi đây thuở xưa từng là một pháo đài trấn ải vùng "Châu Đốc tân cương" của quan binh nhà Nguyễn.

Ngắm hoa Ti-gôn đường lên núi Sam

Thật thú vị khi bạn đi theo con đường quanh co theo triền núi. Hai bên đường là những vạt rừng tầm vông đều hân hấn như đũa giắt. Có khá nhiều những cây bụi, cây chồi tái sinh rậm rạp. Rừng nguyên sinh hầu như không có ở núi Sam bởi ngọn núi này đã bị khai thác từ rất lâu. Có một loài hoa quý phái, gặp rất nhiều ở núi Sam, ấy là hoa ti-gôn. Hoa ti-gôn hồng tươi bò, leo, quấn quýt trên những cây điệp, bằng lăng ổi, bình linh, trâm, trông rất đẹp. Thỉnh thoảng có tiếng chim rừng hót "hít... cô... hít... cô..." ngân xa vời vợi khiến khách nhàn du thoáng ngẩn ngơ rồi thích thú lắng nghe.

Biệt thự của bác sĩ Mô

Gần tháp Pháo đài, dựa lưng vào vách núi có một ngôi miếu nhỏ thờ nho sĩ Trương Gia Mô, tự Cúc Nông (1866-1929), ông là một nhân sĩ của phong trào Duy Tân chống Pháp. Ông đã gieo mình xuống vực sâu của núi Sam, kết thúc cuộc đời vào một đêm cuối năm 1929 do bị bế tắc và trầm uất. Miếu thờ có bia tưởng niệm kể về thân thế và sự nghiệp của ông.

Ngôi biệt thự của bác sĩ Mô là một kiến trúc đẹp, hài hòa với những đường nét thanh thoát, xinh xắn, tao nhã nằm bên sườn núi. Nhà được xây bằng những viên đá núi hoa cương hình chữ nhật với mái lợp tôn giả ngói đỏ, ở mặt tiền tầng lầu có ban công hình chữ U, bao lơn tầng trệt hình bán nguyệt. Từ dưới lên biệt thự là những bậc tam cấp như cầu thang giữa thiên nhiên phóng khoáng. Toàn cảnh mô phỏng cách điệu mô-tip pháo đài thời trung cổ của châu Âu. Chung quanh nhà nghỉ được bao bọc, che mát bởi nhiều cây phượng cổ thụ, về mua hè hoa nở đỏ rực. Dọc con đường lên núi có nhiều chòi, quán võng bán nước giải khát. Du khách có thể thư thả nằm nghỉ, nghe tiếng lá cây rừng xào xạc, tiếng chim hót âm vang lúc gần, lúc xa. Vào buổi sáng hoặc buổi chiều có khá nhiều tốp trung niên, phụ lão đi lên xuống núi như một bài tập thể dục rèn luyện thể lực và sức khỏe.

Long Sơn Tự

Long Sơn Tự là một ngôi chùa đẹp với nhiều tượng Phật, bồ tát uy nghi, tự tại như đang nhìn bao quát thế gian. Thỉnh thoảng tiếng chuông chùa ngân vọng giữa núi rừng hoang sơ, tĩnh mịch khiến lòng khách du lâng lâng như thoát tục.

Mặc dầu núi Sam khá nhỏ bé so với những núi non hùng vĩ ở miền Trung, miền Bắc, nhưng đây là nơi có nhiều di tích lịch sử quốc gia do tính đặc thù của nó, với những dấu ấn của thời mở đất như lăng Thoại Ngọc Hầu, miếu Bà Chúa Xứ, Tây An Cổ Tự...

Viếng Chùa Bà (Châu Đốc)

Gần đến ngày viếng bà chúa xứ núi Sam, một trong những lễ hội lớn được công nhận lễ hội văn hóa cấp quốc gia. Có đến đây, du khách mới có thể cảm nhận được sự tâm linh của đông đảo người dân dành cho bà chúa xứ núi Sam là như thế nào...

Tuy nhiên, khi đến những ngày này một điều quan tâm nhất của ban quản lý chùa bà cũng như chính quyền sở tại là nạn lọc lừa, dụ, gạt và rồi móc túi du khách diễn ra nhan nhản. Sau đây một vài lưu ý được Cổng thông tin sổ tay du lịch và khám phá tổng hợp từ độc giả gởi về, mong các bạn có một mùa viếng chùa khỏe và trọn vẹn. Xem thêm Lưu ý khi thăm núi Sam (Châu Đốc)

- Lễ vật: Lễ vật cúng bà được đông đảo người đi hành hương là heo quay, từ đó xảy ra dịch vụ cho thuê heo quay mướn. Du khách đến đây, có thể thuê heo quay được tính bằng kg, sau khi cúng vái xong thì chú heo quay ấy sẽ trở về vòng quay cho thuê người tiếp theo...liệu như thế bạn chứng tỏ lòng thành của mình hay chỉ là góp phần cho nạn cò heo quay lộng hành??

- Giá cả: Trả giá là điều cần phải làm khi đến Châu Đốc nhất là nhà nghỉ, lễ vật... vào những ngày đỉnh điểm của lễ hội nếu không bạn sẽ là người bị hại nhiều nhất.

- Ăn xin: Tình trạng ăn xin diễn ra rầm rộ khi ngày lễ diễn ra, đừng nên cho tiền ăn xin vào ngày này nếu như bạn muốn bị hàng chục người ăn xin khác vây bạn như thể bạn là một "ngôi sao". Mặc khác, tình trạng giả bệnh, giả cụt chân, tay... được biến hóa một cách rất

tài tình...lợi dụng tình trạng này mà móc túi, giật đồ diễn ra mà bạn không hay biết.

- Lộc "trời cho": Bạn đang thần thần thành tâm viếng chùa, bỗng một người lạ đến đưa bạn một túi nhỏ trong đó đủ thứ những vật cúng hoặc một tờ giấy 500 đồng được xếp theo đủ kiểu dúi vào tay, túi áo... cho bạn, ngay lập tức hãy trả lại hoặc bỏ mà đi vào chùa nếu như bạn không muốn bị dính vào cảnh người dúi túi lộc đó cho bạn đi theo xin tiền "trả lễ". Tuy là nói tùy hỷ, nhưng nếu bạn trả lộc ít thì bạn sẽ nhận ngay những lời lẽ thô tục dần dập vào bạn.

- Chen lấn: Không thể tránh khỏi khi mà hàng trăm ngàn người đổ về chùa bà cùng lúc. Đây là cơ hội của bọn móc túi rinh tiền, điện thoại, nữ trang của bạn, do đó khi đã viếng bà những ngày này tuyệt đối không nên mang nữ trang trên người, điện thoại và ví tiền nên bỏ vào tùi quần có dây kéo cẩn thận và khó luồng tay vào được.

Lăng Thoại Ngọc Hầu: cách chùa Bà khoảng 50m, bên chân núi Sam, đây là khu thờ tự và an nghỉ của Thoại Ngọc Hầu và 2 bà vợ Châu Vĩnh Tế và Trương Thị Miệt.

Chùa Huỳnh Đạo: chùa có khuôn viên rất đẹp, là một nơi bạn nên ghé tham quan vì vẽ đẹp của nó. Chùa nằm cặp quốc lộ 91, phía phải hướng từ núi Sam về TX Châu Đốc.

Chợ Châu Đốc: được mệnh danh là vương quốc mắm, có rất nhiều sạp bán mắm và khô đủ loại. Ngoài ra còn có các loại đặc sản như: đường Thốt lốt, kẹo me, thạch thốt lốt, khô bò, các loại kẹo về làm quà,... Các loại trái cây ngon, chủ yếu là trái cây nhập theo đường tiểu ngạch về bày bán ở chợ (hàng Thái - đường Cam nhé), nên trái cây tương đối rẻ và ngon.

Làng nuôi cá Bè Châu Đốc: kéo dài trên đoạn sông từ TX Châu Đốc qua cầu Cồn Tiên, làng cá này rất đẹp và chuyên nuôi cá cung cấp cho thị trường và xuất khẩu.

Búng Bình Thiên: nằm cách thị xã Châu Đốc chừng 25km, từ cầu cồn Tiên chạy dọc theo tỉnh lộ 956 khoảng 25km, tới chợ xã Quốc Thái, vừa qua nhà lồng chợ có một con đường láng nhựa chừng 3m, quẹo trái chạy vô chừng 2 km là tới Búng Bình Thiên, đây là một hồ nước rộng, nước trong, xung quanh là cư dân sinh sống, chủ yếu là người Chăm.

Ẩm thực An Giang - Ngọt ngào những hương vị truyền thống

Xôi phồng Chợ Mới

Chợ Mới được phù sa bồi đắp quanh năm nên cây nếp bản địa chất lượng cao, hạt tròn, đẹp. Nếp kết hợp với đậu trồng trên đất rẫy cho ra món xôi dẻo thơm. Đậu và nếp được hấp chín như nấu xôi truyền thống. Sau đó, phụ nữ đất cù lao dùng chày quết nhuyễn hỗn hợp nếp và đậu này lại với nhau.

Càng quết xôi càng dẻo dai, được cho thêm dầu ăn vào để "chống" dính và tạo độ bóng. Xôi ở Chợ Mới sau khi quết được cho vào khay hoặc quấn lại thành cuốn tròn để tiện bảo quản trong tủ lạnh. Khi dùng, khách chỉ cần cắt từng khoanh vừa ăn, chiên với dầu nóng. Xôi chiên có màu vàng ươm, thơm, ăn rất ngon.

Ăn xôi chiên phồng Chợ Mới có thể chấm với tương ớt, xì dầu hoặc ăn không vẫn "bắt". Khách đến Chợ Mới, cù lao Giêng có thể thưởng thức xôi chiên với gà quay. Gà được nuôi thả vườn nên thịt dai và ngọt, được quay thủ công nên giữ được vị thơm của gà và mùi vị đặc trưng.

Món gà quay ăn với xôi phồng mới nghe đã ngán - nhưng khi thưởng thức tại Chợ Mới này thì có vị khác lạ, làm khách cứ ăn mãi, quên thôi. Nhiều du khách đến đây chỉ yêu cầu luộc gà hoặc quay gà rồi ăn với xôi chiên phồng thay cho bữa ăn chính.

Chợ Mới có nhiều cơ sở làm xôi để phục vụ trước hết cho người dân địa phương. Trong mâm quả đi cưới ở đây hiện vẫn phải có mâm xôi truyền thống. Xôi phồng Kim Hương của bà Hồng Thu ở thị trấn Chợ Mới được nhiều người biết đến không chỉ chế biến ngon miệng mà còn biết cách xây dựng thương hiệu...

Bò leo núi

Ở miệt Tân Châu (An Giang) có món ăn hấp dẫn là "bò leo núi". Cách tẩm ướp, chế biến "bò leo núi" khác lạ với món bò nướng trong ẩm thực người Việt ĐBSCL.

Nhiều người nghĩ bò leo núi là bò được nuôi ở vùng núi, thịt rắn chắc. Nhưng thực tế vẫn là thịt bò bán tại chợ nhưng qua bàn tay khéo léo của người đầu bếp, món ăn trở nên khác lạ.

Dĩa thịt bò được dọn lên nhìn rất đỗi bình thường. Thịt được cắt dày hơn so với các món bò nướng như thường thấy. Hỏi ướp gia vị gì, chủ quán chỉ cười, không tiết lộ. Tuy nhiên có thể thấy đầu tiên thịt được ướp bằng trứng gà tươi được khuấy đều. Vỉ nướng được làm bằng gang. Giữa vỉ mô lên tròn trĩnh tượng hình quả núi nên tên gọi món ăn xuất phát từ cái vỉ này.

Đầu tiên chủ quán cho một miếng mỡ heo thật to lên trên vì được bắc trên bếp than hồng khòa đều. Mỡ làm nhiễu xuống tạo âm thanh xèo xèo, vui tai. Sau đó để thịt bò và phết lên một ít bơ vàng óng. Trứng và bơ hòa quyện thấm vào thịt thơm lừng, ngọt lịm. Miếng thịt dù để trên bếp bao lâu vẫn không bị dai, cứng mà luôn mềm mại, rất vừa miệng ăn. Thịt nướng xong được gói với bánh tráng, rau sống, chuối chát... chấm với chao hoặc mắm pro-hốc.

Một phần ăn đủ cho 3-4 người, giá chỉ 100.000 đồng. Một món ăn đặc sắc, giá hợp lý nên du khách không ai chần chừ khi chọn món này vào thực đơn trưa khi đến vùng biên giới Tân Châu. Rõ ràng món này có sự giao thoa văn hóa ẩm thực giữa người Kinh và người Khmer.

Bánh canh bò viên Bảy Núi

Bánh canh bò viên là một trong những món ăn đặc sản của vùng sơn cước có nhiều cái ngon kết hợp lại. Đầu tiên phải kể đến loại gạo thơm đặc biệt Neang Nhen, đặc sản vùng Bảy Núi được xay ra bột làm bánh canh theo công thức thủ công gia truyền.

Để có những cọng bánh canh đòi hỏi người bán phải qua nhiều công đoạn. Từ khuya, chủ quán phải thức dậy để xay gạo được ngâm trong đêm, xay xong giằng bột cho khô nước, kế tiếp là nhồi bột, cán, cắt mỏng tạo nên sợi bánh nhỏ trắng phau mềm, dai, mang đậm vị ngọt của thổ nhưỡng.

Kế đến là nồi nước súp hỗn hợp được ninh nhừ từ xương heo, xương gà, tôm khô, cá... những tinh túy trong nồi nước súp cho ta hương vị đậm đà, bổ dưỡng. Nhưng cái ngon nhất là bò viên. Bảy núi là xứ sở bò vỗ béo, món ngon từ thịt bò được chế biến thành bò viên đã khẳng định vị trí món ăn ngon ngọt mang phong cách địa phương vùng Bảy Núi này.

Bò viên được cắt làm đôi có màu đỏ hồng nằm bên cạnh là những đoạn hành gọi mời

hấp dẫn. Cho miếng bò viên nhẫn nha nhai, thịt vừa dòn dai, thơm ngọt đậm đà của bò sơn cước.

Bánh phồng cá linh

Năm nào cũng vậy, khi ngọn gió chướng thổi về, đàn cá linh làm cuộc "di cư" theo con nước đỏ từ Biển Hồ, Campuchia đổ về miền Tây. Căn cứ vào các con nước kém từ mùng 7 đến mùng 10 và từ 20 đến 25 âm lịch, bà con địa phương thường mua lú, lưới mịn về giăng bắt cá linh. Gặp con nước trúng thường họ bắt được mỗi lần vài chục ký.

Những con cá bụ bẫm, thân thể đẫy đà còn tươi roi rói được cắt đầu, cắt đuôi, bỏ ruột rửa sạch để ráo nước. Cho cá vào cối quết nhuyễn, cứ ½ ký thịt cá thì 6 lòng trắng trứng vịt (không dùng lòng đỏ), ½ ký bột mì ngang, nêm các loại gia vị tiêu sọ, tỏi, hành, bột ngọt, nước mắm, muối tất cả trộn đều. Sau đó, dùng lá gói kín như bánh tét, cho vào bọc ni-lon bịt kín. Đưa vào nồi hấp cách thủy chừng 1,5 - 2 giờ.

Đem ra để nguội, dùng dao cắt từng lát mỏng phơi khô khoảng 4 - 5 nắng là được. Làm đúng, bạn chiên lên miếng bánh trắng hồng, giòn rụm vừa xốp vừa béo ngậy, vừa mằn mặn lại thơm mùi vị hải sản.

Bánh Chăm

Huyện An Phú có đông đúc đồng bào Chăm cư ngụ. Đến đây, bạn sẽ không khỏi ngạc nhiên khi nhìn thấy thiếu phụ Chăm, choàng khăn "tah co" kín mái tóc và chiếc áo dài trùm kín chân ngồi bán những chiếc bánh màu vàng mỡ gà có hình dáng lạ lùng. Đó là bánh "ha nàm căn". Để có bánh này, người ta dùng bột mì trộn với hột vịt đánh thật đều tay cùng đường thốt nốt.

Bột bánh sẵn sàng, trên bếp lửa cháy đỏ rực là những cái chảo nhôm dày, đường kính khoảng 20 cm. Chảo nóng, phết lớp dầu trước khi chế hỗn hợp bột trên vào, rắc lớp mè rang thơm rồi đậy kín lại bằng chiếc nắp đất nung nhỏ. Khoảng 5 phút sau, bánh chín, xúc chiếc bánh có hình tròn cỡ lòng bàn tay, chóp nhọn theo núm nắp vung ra mâm.

Cắn, nhai, nghe vỏ bánh giòn nhưng ruột bánh hơi xốp, dai, mềm của bột, béo của dầu thực vật, ngọt thanh của đường thốt nốt, bùi thơm của những hạt mè rang vàng.

Thưởng thức bánh Chăm dân dã để gợi nhớ thời ấu thơ của mình với những chiếc bánh quê của người Kinh ở miền Tây Nam bộ. Bởi vì "ha nàm căn" là bánh bông lan, "cô ăm" là bánh bò nướng.

Bánh Chăm dân dã giống bánh của người Kinh nhưng hình dáng có đôi chút khác biệt, đặc biệt là người Chăm sử dụng đường thốt nốt - một đặc sản nổi tiếng của vùng Thất Sơn, chứ không dùng đường cát trắng.

Đi Bảy Núi thưởng thức bọ rầy

Đối với những người chưa biết loài bọ rầy khi mới thấy qua đã lợm giọng. Thế nhưng, đối với người dân vùng Bảy Núi-An Giang, bọ rầy được xem là món ăn "độc chiêu" và trở thành nguồn cảm hứng ẩm thực của nhiều quán nhậu. Cứ vào mùa mưa, bọ rầy được bạn hàng bày bán nhiều ở các chợ nông thôn vùng Bảy Núi.

Đặc biệt là vào các buổi chợ sáng khi trời còn lờ mờ sương đã thấy dân nghèo lỉnh kỉnh xách rọng bọ rầy đếm lại cho bạn hàng. Vài năm gần đây, loài bọ rầy không còn là món ăn xa lạ với cư dân xứ này.

Đặt 2 chiếc rọng bọ rầy đầy ắp bắt được từ tối hôm qua xuống đất, thấy tôi trợn tròn mắt nhìn, ông Chau Sóc Rươnl ở xã An Phú cười sặc sụa: "Hổm rày, vùng Bảy Núi xuất hiện lác đác vài cơn mưa đầu mùa, cây rừng đâm chồi, nảy lộc xanh tốt nên bọ rầy sinh sôi nảy nở nhiều vô kể. Bọ rầy sống lẩn khuất trên những chồi lá xoài, điều, mít... để ăn đọt non. Con nào con nấy mập mạp ú nu nên được nhiều bạn hàng thu mua nườm nượp. Mặc dù thấy nó xấu xí nhưng ăn là ghiền!".

Ông Chau Sóc Rươnl cho biết thêm, một đêm ông cùng đứa con lội sang vùng núi Ô Tà Bang hoặc len lỏi vào các khu vườn xoài, vườn điều của người dân, bắt được khoảng 4 thiên bọ rầy (1 thiên = 1.000 con) đếm lại với giá 60.000 đồng/thiên, kiếm cũng được trên 200.000 đồng.

"Bọ rầy được dân nghèo tụi tôi xem như là chiếc cần câu cơm hằng ngày. Cách bắt bọ rầy cũng dễ như bắt ve sầu. Ban đêm từ 9-10 giờ khuya là thời điểm thích hợp để bắt bọ rầy, bởi lúc này loài côn trùng xuất hiện nhiều để cắn phá vườn tược.

Chỉ cần dùng chiếc đèn bình rọi thẳng lên cây, thấy ánh sáng là bọ rầy bắt đầu xuất hiện và bay quanh quẩn ánh đèn. Khi lượn khoảng vài vòng, bọ rầy mệt rớt xuống đất ngay ánh đèn, mình chỉ cần bỏ công lượm từng con bỏ vào rọng. Một đêm chịu siêng chút xíu, bắt ít nhất từ 4-5 thiên"- ông Rươnl chia sẻ.

Về chợ Nhà Bàng, gặp chị Trần Thị Thu đang bày một thau bọ rầy đon đả mời chào với giá 65.000 đồng/thiên, vậy mà chỉ trong nháy mắt người qua lại đã mua sạch. Chị nói, năm ngoái bọ rầy chỉ với giá 40.000 đồng/thiên, nhưng năm nay, người dân biết chế biến món ăn này thay cho thịt, cá nên giá có tăng.

Mỗi ngày chị Thu bán khoảng 10 thiên mà vẫn không đủ bọ rầy để cung ứng. Hốt một bụm bọ rầy đếm cho khách, chị Thu khoe: "Mấy năm đầu tiên, tôi bày bán bọ rầy, nhiều bà nội trợ đi ngang gặp, họ rất sợ. Tuy nhiên, chỉ vài năm sau, món ăn từ bọ rầy được truyền tai nhau nên phổ biến rộng rãi hơn. Hiện nay, món bọ rầy không chỉ dành riêng cho dân nhà nghèo mà còn trở thành món khoái khẩu trong nhà hàng, quán nhậu. Thấy nó xấu xí vậy chứ khi đem chế biến ăn ngon đáo để...".

Bọ rầy có hình dạng giống bọ hung, to cỡ ngón tay cái, màu nâu cánh gián, thân ngắn, có cánh, đầu và bộ chân rất cứng nhưng thân mềm và tròn. Loại côn trùng này ngày nay được bày bán ở các chợ Nhà Bàng, chợ Văn Giáo, An Hảo hay chợ thị trấn Tịnh Biên và các chợ miền núi huyện Tri Tôn. Cách chế biến món ăn từ bọ rầy cũng dễ.

Khi mới đem bọ rầy về, công đoạn đầu tiên là phải ngắt bỏ cánh cứng. Sau đó, móc bỏ phần đít, moi ruột, rồi đem rửa sạch bằng nước muối pha loãng. Bước tiếp theo để bọ rầy cho ráo, rồi đem chiên hoặc xào.

Muốn cầu kỳ hơn, có thể dồn thịt ba chỉ băm nhuyễn hay nhét thêm đậu phộng đem chiên giòn. Món bọ rầy chiên giòn ăn kèm với rau sống, cà chua xắt lát, cải xà lách chấm với tương ớt, muối ớt chanh, ngon khó tả.

Anh Nguyễn Nhậm, Bí thư Chi bộ ấp Phú Nhứt, xã An Phú cho biết: "Món bù rầy chiên giòn đã chễm chệ trong thực đơn của nhiều nhà hàng tại vùng Bảy Núi. Thậm chí bọ rầy còn được bạn hàng thu mua từ Campuchia về mới đủ cung cấp..."

Khô rắn

Có dịp về An Giang, du khách sẽ được thức nhiều món ngon làm từ rắn, đặc biệt là khô

rắn. Tự tay xé từng thớ thịt rắn vàng ươm, nhai chầm chậm, nuốt hết chất ngọt, thực khách sẽ cảm nhận một thứ mùi vị thật lạ lẫm và khoái khẩu...

Trong các loại khô (khô cá sặc rằn, khô cá lóc, khô cá chạch...), thì nổi tiếng nhất ở xã Vĩnh Hội Đông (huyện An Phú, An Giang) là khô rắn. Khô rắn ở đây nổi tiếng khắp vùng mà mỗi khi du khách đến thăm đều mua về làm quà cho người thân, bạn bè.

Anh Lê Văn Tiểu, người chuyên làm khô rắn ở xã Vĩnh Hội Đông, cho biết: Vào mùa nước nổi rắn nhiều vô số kể, không chỉ cư dân vùng biên theo nhau săn rắn nội đồng, mà người dân Campuchia mang rắn sang Việt Nam bán cho các chủ vựa. Nhiều lúc lỡ chuyến hàng, thấy rắn chết bỏ phí, nhiều chủ vựa rắn đã nghĩ cách làm sạch rắn rồi đem phơi khô.

Bước đầu họ chỉ làm để ăn, sau đó đem giới thiệu với một vài người dùng thử, trong đó có cả những người chuyên làm khô thứ thiệt. Thấy khô rắn ăn ngon, nhưng không có nhiều người thưởng thức thì uổng, nên các hộ làm khô đã học cách chế biến món khô rắn để bán cho du khách.

Cách làm khô rắn, theo anh Tiểu phải lóc phần thịt và xương rắn riêng biệt chỉ để lại thịt rắn. Ướp một ít muối, gia vị vào thịt rắn sau đó ép mỏng và phơi qua vài lần nắng (ít nhất 3 ngày) để thịt rắn khô. Tuy nhiên để thịt khô rắn ngon, người phơi cũng phải đảm bảo kỹ thuật, sao cho thịt rắn phơi rồi thân ngoài đã ráo hẳn, nhưng bên trong thịt vẫn còn tươi. Trong quá trình phơi, thịt sẽ rút bớt nước, bay bớt mùi tanh, chín ở dạng tái...

Còn việc chọn rắn chế biến khô thường là các loại, như: rắn nước, rắn bông súng, ri voi, ri cá... vì chúng có nhiều, giá lại rẻ, dễ làm, nhất là hợp với túi tiền của người tiêu dùng. Mỗi ngày mỗi hộ làm khô rắn như anh Tiểu cần khoảng 20-40kg rắn nguyên liệu để cho ra đời và ký khô thành phẩm (trung bình gần 10kg rắn tươi được 1kg khô thịt rắn).

Nguồn rắn nguyên liệu do người dân từ các nơi đến bán hoặc được các hộ làm khô rắn đặt hàng từ Campuchia đem về. Tùy theo mùa, nguồn nguyên liệu có nhiều hay ít mà giá khô bán ra cao hay thấp, nhưng thường giá dao động từ 250.000-350.000đ/kg khô rắn, trừ các chi phí hộ làm khô rắn thu lãi vài chục ngàn đồng/kg.

Khô rắn khi nướng đòi hỏi sự tỉ mỉ, phải nướng kỹ trên lửa than liu riu, không để lửa quá già. Thị phạm cách nướng khô rắn cho chúng tôi xem, anh Tiểu nói: Nướng khô rắn lửa vừa phải, hơi nóng sẽ làm thịt chín cả trong lẫn ngoài, bay tỏa mùi thơm ngọt ngọt tự nhiên. Nếu để lửa già quá, thịt sẽ cháy bên ngoài. Khi thịt chuyển sang màu vàng, mùi thơm bốc lên hai cánh mũi ăn được...

Rắn tươi sau khi làm sạch, tẩm ướp được phơi nắng khoảng 3 ngày để trở thành khô rắn.

Khô rắn ăn tuy hơi dai, nhưng không cứng so với khô cá lóc và cá chạch. Muốn cầu kỳ hơn, thực khách có thể nhấm nháp khô rắn kèm với dưa leo, xoài sống, cóc non và chấm với tương ớt. Tận tay xé từng thớ thịt vàng ươm, nhai chầm chậm, nuốt hết chất ngọt, thực khách sẽ cảm nhận một thứ mùi vị thật lạ lẫm và khoái khẩu, mà chỉ có ở những nơi miền sông nước như An Giang mới có...

Dưa xoài Cù Lao Giêng

Cù Lao Giêng (xã Bình Phước Xuân, huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang) cây trái xanh tươi suốt bốn mùa. Đặc sản của xứ này là dưa xoài, hiện đang được bán tại nhiều siêu thị trên cả nước

Xoài non chừng bằng ngón chân cái, gọt vỏ, xẻ đôi, hoặc xẻ tư, bỏ hột rồi cho vô nước ngâm. Sau đó, người ta rửa sạch, ngâm muối rồi đem xả một lần nữa khi ướp nước đường thắng cùng ớt đâm. Sau đó cho xoài đã ướp gia vị vào bọc ni lông, cột chặt miệng, đặt trong thùng xốp, dằn nước đá. Để có những miếng dưa xoài ngon là bí quyết ướp gia vị đúng liều lượng nhưng không sử dụng phèn chua hoặc hàn the để tạo độ giòn. Hiện nay trên thị trường dưa xoài bán 22.000 đồng/kg.

Từ nhiều năm nay, dưa xoài là món khai vị rất phổ biến tại các nhà hàng, quán nhậu tại thành phố Long Xuyên, An Giang. Trong khi chờ món ăn, khách được dọn ra bàn một dĩa dưa xoài cùng dĩa muối ớt nhỏ để "nhâm nhi lấy trớn" miễn phí.

Bốc miếng dưa có màu vàng nghệ đưa lên miệng cắn, dưa giòn trong răng nghe thấy "đã", nhai nhẹ: vị mặn ngọt chua cay của nó thấm nhanh trong miệng. Muốn mặn, ngọt và cay "nặng" hơn thì chấm dưa vào dĩa muối ớt. Dưa xoài còn là món ăn chơi của các thiếu nữ.

Cá kho sặc rằn Khánh An

Xã Khánh An (An Phú, An Giang) nằm vắt bên đường biên giới Việt Nam - Campuchia, chỉ cách nước bạn con sông Bình Di, mấy năm nay nổi tiếng với cá khô sặc rằn.

Khô sặc rằn Khánh An nổi tiếng nhờ lớn con, màu đen bóng, thơm ngon, mỡ nhiều, người tiêu dùng rất ưa chuộng. Mỗi ki-lô-gam cá khô loại 1 chỉ 7 -8 con, giá khi cao nhất 160.000- 170.000 đồng.

Bà Trịnh Thị Thu, một chủ vựa lớn chuyên cung cấp thị trường ĐBSCL và TPHCM cho biết, cá muối 2 đêm thật mặn, sau đó rửa thật sạch, nếu rửa không sạch sau này muối mặn nổi trắng lên không bán được, nếu muối không ăn, cá phình lên là hết vốn.

Phơi cá 2 nắng, nắng không tốt thì cá kho sẽ hôi. Mùa mưa phải thức sáng đêm, nếu mưa suốt ngày không nắng phải đem khô vào bọc bỏ thùng đông lạnh, chờ nắng tốt rửa lại đem phơi. Để có một ki-lô-gam cá khô cần 2,2 - 2,5 ki-lô-gam cá tươi.

Cá nguyên liệu phải chọn lựa kỹ. Muối đen phải mua từ Ba Tri (Bến Tre). Làng khô xóm bãi ở sát biên giới chịu cái nắng oi bức trong mùa khô hạn, còn mùa nước lên, tất cả ngập chìm trong nước, duy chỉ có những giàn cá phơi khô bện bằng cây tầm vông nhô cao.

Bà Thu đến với khô sặc rằn như một duyên nghiệp. Con cá là hình ảnh thân thiết, gần gũi trong cuộc đời bà, thuở nhỏ, bà chuyên làm mắm cá linh. Từ khi lấy chồng, nuôi con bà tảo tần làm khô nhiều năm bỏ mối. Con khô bà làm đen bóng, không mặn, trong bụng con khô đều mang cục mỡ tan dần ngấm vào thịt cá nhỏ xuống bếp than, bốc mùi thơm hấp dẫn.

Sạp khô Lan Vinh ở TP Hồ Chí Minh biết được chất lượng con khô sặc rằn Khánh An của bà Thu, cho bà mượn tiền mua đất, làm nhà có sân phơi cạnh dòng sông tiện lợi chuyên chở, mở rộng sản xuất. Quá trình hợp tác làm ăn, bà Thu luôn giữ chữ tín, nên kinh doanh không ngừng phát đạt. Đều đặn mỗi ngày có 1,5 - 2 tấn cá khô. Gặp lúc cá nguyên liệu về nhiều thì tăng đến 5 - 7 tấn cá khô một ngày. Nợ gối đầu tiền tỷ và bà Thu luôn thanh toán đúng hẹn.

Những chuyến ghe chở cá tươi về, chở cá khô đi ngày càng tấp nập và gia đình bà Thu ngày mỗi thay da đổi thịt. Qua bao nhiêu thăng trầm mưa nắng, từ hai bàn tay trắng với sáu năm cật lực, từ một người làm công, bà Thu đã trở thành chủ vựa cá khô lớn. Con cá khô sặc rằn Khánh An cũng theo bà thêm nổi tiếng với người tiêu dùng gần xa.

Khô bò, mắm Thái, đặc sản trứ danh vùng Châu Đốc

Câu tục ngữ trên đã nói lên phần nào xứ sở Châu Đốc, tỉnh An Giang có nhiều giống bò tốt, nổi tiếng trên cả nước, trước phục vụ nông nghiệp, khi phế canh chế biến thức ăn, mà khô bò là đặc sản tiêu biểu. Còn kinh Vĩnh Tế là dòng kinh lịch sử do Thoại Ngọc Hầu tổ chức huy động lực lượng lao động đào từ Châu Đốc đến Hà Tiên; ngày nay là công trình văn hóa, giao thông thuận lợi hệ trọng của tỉnh An Giang.

Châu Đốc có nhiều đặc sản quý: Mắm Thái trộn với thịt ba rọi luộc; Rắn hổ rút xương bóp gỏi ngó sen, thịt bò xào lá vang và các đặc sản của vùng núi Sam chế biến từ cá bông, cá lóc, rắn, trăn, rùa... thịt heo rừng từ mạn biên thùy Việt - Campuchia chở đến. Đó là các món đặc sản thưởng thức tại chỗ với hương vị tuyệt hảo đậm đà phong cách Nam bộ, khó tìm ở các địa phương khác.

Còn một đặc sản mà du khách nếu có dịp tham quan hay dự lễ vía bà Chúa Xứ Châu Đốc, trên đường về chắc chắn không thể thiếu món quà cho bạn bè người thân. Đó là món khô bò, một đặc sản trứ danh đã trở thành quen thuộc được du khách trong nước và ngoài nước ưa chuộng.

Trên thị trường, du khách sẽ nhận dạng 3 loại khô bò: Loại màu vàng cứng và giòn; loại màu nâu sẫm cứng mà khô giòn; loại màu nâu xốp, giòn và dẻo. Để làm ra miếng khô bò thơm ngon, người sản xuất phải chọn nguyên liệu tốt. Chọn bò làm khô, thông thường chọn những con chắc thịt, sử dụng phần thịt đùi. Vì bò thiếu, nhiều cơ sở sản xuất dùng cả thịt bụng, thịt hai bên sườn, thậm chí dùng gân. Sản xuất khô bò chủ yếu làm thủ công. Khâu quyết định cho chất lượng là cách ướp, tẩm, sấy... tùy theo công thức và bí quyết riêng, mỗi loại khô bò có đặc trưng riêng.

Đây là loại lương khô hấp dẫn trong bữa tiệc, liên hoan, mùi vị phong phú, đầy đủ đạm tố với các chất mặn, ngọt, béo, cay, thơm... dùng làm món khai vị trước khi nhập tiệc. Đặc sản khô bò Châu Đốc được tặng Huy chương Vàng tại các kỳ hội chợ; nhiều năm liền được Ủy ban Khoa học kĩ thuật tỉnh An Giang công nhận đạt tiêu chuẩn chất lượng cao, với quy trình sản xuất hiện đại, hợp vệ sinh. Hiện nay Châu Đốc sản xuất và tiêu thụ khô bò với số lượng lớn, khoảng 7 đến 10 tấn/tháng.

Gỏi sầu đâu

Cây sầu đâu còn gọi là cây xoan ăn gỏi, một loài cây mọc hoang, nhiều nhất ở Châu Đốc và vùng Bảy Núi - An Giang. Lá sầu đâu nhỏ, dài và mỏng. Lúc còn non, đọt có màu tim tím.

Lá sầu đâu được chế biến thành nhiều món ăn, phổ biến nhất là sầu đâu chấm cá kho, thịt kho hoặc ăn kèm với mắm thái, mắm chưng, từng được coi là món ngon hiếm có trên đời. Chính vị mặn nồng của mắm hòa hợp với vị đăng đắng, hậu ngọt của lá sầu đâu sẽ làm cho vị giác lâng lâng khó tả, càng ăn càng cảm thấy khoái khẩu. Nhưng thực đơn nổi tiếng nhất ở An Giang xưa nay vẫn là món gỏi sầu đâu. Từ gỏi tôm, gỏi thịt, gỏi cá cho đến gỏi khô, thứ nào cũng tuyệt hảo.

Vị đắng dìu dịu của sầu đâu và vị mặn, ngọt, dai dai của cá quyện với nhau càng làm cho khẩu vị thăng hoa nhờ mùi đặc trưng, lạ miệng, hoàn toàn không giống với bất cứ loại gỏi nào.

Mắm ruột

An Giang nổi tiếng về mắm và mắm ruột là món ăn làm từ ruột cá ngon, trộn với thính gạo lứt để chừng ba tháng. Mắm ngấu chao với đường thốt nốt lên vị rất ngon.

Mắm sống ra ăn kèm với rau thơm, ớt "sừng trâu". Người cầu kỳ ham thích đậm đà hương vị thì cho mắm chưng với thịt ba rọi, hột vịt, rắc chút hành tiêu, vài lát gừng xắt mỏng. Người ta thích ăn nóng hôi hổi, thoang thoảng hơi cay của sả ớt thì chọn mắm kho ăn kèm mớ rau đồng xanh mơn mởn.

Tung lò mò

"Tung lò mò" chính là một tên gọi khác của món lạp xưởng bò. Đây là món ngon độc đáo của người Chăm ở An Giang. Từ lâu, người Kinh cũng ưa thích và chế biến món lạp xưởng bò gần giống như của người Chăm và hiện phổ biến rộng rãi ở phường Núi Sam, Châu Đốc, Tịnh Biên và Tri Tôn.

Khác lạp xưởng lợn, lạp xưởng bò sau khi làm xong chỉ cần phơi cho khô là có thể đem chiên hoặc nướng. Hấp dẫn nhất là lạp xưởng nướng trên bếp than hồng. Khi nướng chín xong cắt ra thành viên có màu đỏ hồng, hương bay thơm phức không còn mùi mỡ bò.

"Tung lò mò" nướng nên chín tới đâu, ăn tới đó. Bạn sẽ thấy vị ngọt bùi của thịt và mỡ bò, vị chua chua của cơm nguội lên men hòa cùng gia vị cay của ớt, lại ăn kèm với rau sống, rau cần tươi, vị chua của khế, vị chát của chuối sống. Lạp xưởng bò khi ăn phải chấm muối tiêu chanh hoặc tương ớt. Hấp dẫn hơn là có ăn kèm rau sống và ăn chung với bún hoặc bánh mì.

Bánh phồng Phú Mỹ

Làng nghề bánh phồng Phú Mỹ hình thành, tồn tại và phát triển gần 70 năm nay, có 50 cơ sở sản xuất, thu hút khoảng 300 lao động. Trong đó, các gia đình nổi tiếng có truyền thống làm bánh như gia đình cụ Lê Minh Dơn, Ngô Thị Dờn, Trần Văn Tâm...

Bánh phồng Phú Mỹ nhỏ bằng cái dĩa nhưng nướng chín phồng to hơn cái quạt nan. Bánh vừa xốp, vừa mềm, cắn vào nghe "phao" miệng bởi vị béo của nếp, vị ngọt của đường, mùi thơm của sữa, mè, đậu nành, đậu phộng... tạo nên hương vị đặc trưng và không thể thiếu trong bữa ăn ngày Tết hay các dịp đám tiệc, cưới hỏi.

Gà hấp lá trúc

Đây là món ngon trên núi Cấm (Châu Đốc, An Giang). Trúc là loại cây có múi, mọc ở núi Cấm, hương vị độc đáo. Gà để hấp phải là gà thả vườn có trọng lượng 0,8-1kg, để nguyên con ướp sơ với muối, gia vị... rồi mang đi hấp cách thủy khoảng 20 phút. Thịt gà vừa chín tới dùng dao bén chặt thành miếng to cỡ 2 ngón tay, lá trúc xắt nhuyễn rải lên. Món ăn này mang đến cho thực khách cảm nhận được vị ngọt mềm của thịt, vị béo dai của da gà tơ hòa quyện với hương vị nồng the của lá trúc, ngọt chát của bắp chuối, cay cay của muối ớt...

Khô cá tra phồng

Khô cá tra phồng được bày bán ở chợ Châu Đốc (An Giang), rất thu hút khách phương xa.

Cách đây gần 40 năm, lần đầu tiên tôi được người bạn cho ăn miếng khô ngon đến

không thể nào quên, dù chỉ ăn độc món này với cơm trắng. Đó là khô cá tra phồng, một trong những đặc sản nổi tiếng của Châu Đốc (An Giang).

Trong tự nhiên, cá tra từ Biển Hồ (Campuchia) vừa trôi xuống vừa sinh nở và lớn lên ở đầu nguồn sông Hậu. Hàng trăm năm trước, bà con nơi đây đã biết vớt cá bột, cá con nuôi dưỡng thành cá giống bán cho những nhà bè. Khi cá "dội chợ", người ta bảo quản lâu ngày dưới dạng làm khô. Sách *Gia Định thành thông chí*, Trịnh Hoài Đức có ghi: "Tra ngư, vi và kỳ có xương nhọn, không có vảy, mình xanh, bụng trắng, lớn năm sáu thước, béo lắm. Thịt dùng phơi khô, mỡ dùng thắp đèn, sơn ghe". Theo nguyên tắc, cá càng lớn làm khô càng ngon, nhưng ngon nhất là cá nuôi khoảng 3 - 4 năm tuổi, nặng chừng 5 - 7 kg. Khi làm cá, người ta nắm chặt đuôi, cầm cây to đập mạnh xuống đầu cá. Không làm vậy, đuôi cá vẫy đập xuống nền gạch sẽ khiến khúc này bị bầm đỏ, khô không đẹp và miếng khô mất ngon. Sau khi cắt đầu, lấy hết ruột gan và mỡ, phần còn lại được ngâm trong nước. 4 - 5 tiếng đồng hồ sau, cá nổi lên, vớt ra, xẻ, lóc bỏ xương rồi ngâm nước muối bão hòa rồi đem phơi vừa nắng. Nếu phơi quá nắng khô bị "lộc", mỡ từ thịt cá cứ tươm ra mãi, giảm ngon và mất ký. Nếu phơi thiếu nắng, miếng khô còn tanh mùi cá, không thơm.

Khô cá tra phồng chỉ chiên chứ không nướng như các loại khô khác. Để có miếng khô chiên phồng, giòn thơm và béo, độc đáo nhất là chiên bằng nước lạnh. Cho nước lạnh vào chảo, đun sôi, thả miếng khô vào. Khi nước cạn, trở qua trở lại vài lần là miếng khô nở phồng lên, vàng ươm, thơm, giòn và béo khi ăn.

11. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC ĐỒNG THÁP - BÌNH YÊN TRÊN VÙNG SÔNG NƯỚC

Những điểm đến trên miền quê sông nước

Khu Di tích Cụ Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc

Khu Di tích cụ Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc với diện tích 3,6 ha nằm cạnh ngay trong nội ô của TP.Cao Lãnh.Khu di tích là công trình ghi ơn cụ Nguyễn Sinh Sắc-người đã sinh thành ra vị lãnh tụ vĩ đại của dân tộc Việt Nam-Chủ tịch Hồ Chí Minh. Công trình được xây dựng được khánh thành ngày 13/12/1977

Toàn bộ khu di tích chia làm ba khu vực: Khu mộ cụ Phó bảng, nhà sàn Bác Hồ và ao sen. Bên trong khu mộ có nhà trưng bày về cuộc đời của Cụ Nguyễn Sinh Sắc. Tất cả những công trình nơi đây không những được xây dựng rất kỳ công mà còn chứa đựng nhiều ý nghĩa sâu sắc. Vòm mộ hướng về phía đông, là một cánh hoa sen cách điệu, có dáng dấp hình bàn tay xoè úp xuống, trên là 9 con rồng cách điệu tượng trưng cho hình ảnh nhân dân đồng bằng sông Cửu Long chở che, ôm ấp cho Cụ. Ngôi mộ cụ Phó bảng được ốp đá hoa cương, núm mộ hình chữ nhật màu xám tro. Phía trước vòm mộ là hồ sen hình ngôi sao năm cánh, giữa hồ sừng sững một đài sen trắng cách điệu cao 6,5m, tượng trưng cho cuộc đời thanh bạch của cụ Nguyễn Sinh Sắc và cũng là biểu tượng cho quê hương Đồng Tháp yêu quý vươn thẳng giữa lòng Tổ quốc Việt Nam. Bên cạnh Khu mộ Cụ là Nhà Sàn Bác Hồ được thiết kế đúng theo tỷ lệ với ngôi nhà sàn Bác ở Hà Nội, để cho những người dân ở miền Nam không có điều kiện ra miền Bắc có thể biết được ngôi nhà của Bác. Khung cảnh nơi đây mang lại cho bạn một cảm giác thư thái nhẹ nhõm với hàng trăm loại cây trái, hoa,

cây cảnh quý hiếm được bà con địa phương và các tỉnh bạn hiến tặng. Với những nét độc đáo đó ngày 09/04/1992 Khu di tích được Bộ Văn hóa Thông tin công nhận là Di tích Lịch sử văn hóa cấp quốc gia.

Hằng năm cứ vào ngày 27/10 âm lịch, bà con xa gần ở các nơi hội tụ về đây tổ chức lễ giỗ cụ Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc trong không khí trang nghiêm, trọng thể, đông vui như một ngày hội lớn mang đậm bản sắc văn hóa dân tộc.

Vườn quốc gia Tràm chim - Tam Nông

Vườn quốc gia Tràm Chim - Tam Nông có diện tích tự nhiên 7.612ha, thuộc địa phận 5 xã: Tân Công Sinh, Phú Đức, Phú Thọ, Phú Thành, Phú Hiệp và thị trấn Tràm Chim – huyện Tam Nông, tỉnh Đồng Tháp.

Nơi đây có cảnh quan thiên nhiên tuyệt đẹp cùng với hệ sinh thái vô cùng phong phú khoảng 130 loài thực vật khác nhau,đồng thời nơi này cũng chính là nơi cư trú của hàng trăm loài động vật có xương sống, hàng chục loài cá và hơn 198 loài chim nước, chiếm khoảng 1/4 số loài chim có ở Việt Nam. Trong số đó có nhiều loài chim quý hiếm trên thế giới như ngan cánh trắng, te vàng, bồ nông, già đẫy Java và đặc biệt là sếu cổ trụi, hay còn gọi là sếu đầu đỏ. Chúng được xếp vào sách đỏ thế giới cần được bảo vệ vì đang có nguy cơ tuyệt chủng trên thế giới. Hằng năm từ cuối tháng 12 đến đầu tháng 5 là lúc đàn sếu bay về Tràm Chim cư trú. Đến đây vào thời gian này, bạn sẽ chứng kiến từng đàn sếu đầu đỏ bay về hòa cùng các loài chim khác để kiếm ăn.

Hiện nay, vườn quốc gia Tràm Chim được Nhà nước đầu tư, nâng cấp mở rộng thành một bảo tàng thiên nhiên, một trung tâm du lịch sinh thái hấp dẫn. Nhiều tổ chức bảo tồn thiên nhiên quốc tế cũng đã tài trợ để bảo vệ hệ sinh thái đa dạng ở vùng này.

Khu du lịch sinh thái Gáo Giồng

Khu du lịch sinh thái Gáo Giồng thuộc ấp 6, xã Gáo Giồng, huyện Cao Lãnh, Đồng Tháp, nơi mọi người thường quen gọi là vườn chim Gáo Giồng từ lâu đã nổi tiếng là "ốc đảo xanh" với cảnh quan thiên nhiên quyến rũ, đặc trưng cho vùng đất trũng Đồng Tháp Mười.

Được xem là lá phổi của Đồng Tháp Mười, rừng tràm Gáo Giồng có diện tích khoảng 1.700 ha, trong đó có 250 ha rừng nguyên sinh, với những bưng trấp, lung, bàu đầy sen, súng, lau sậy,... sinh sống và làm tổ quanh năm như: trích mồng đỏ, cồng cộc, le le, diệc, vịt trời...; nhiều hơn hết vẫn là đàn cò trắng hàng chục nghìn con khiến rừng tràm này được xem là vườn cò lớn nhất hiện nay ở vùng Đồng Tháp Mười.

Vào mùa nước nổi, trên các cánh đồng, hàng nghìn cánh cò trắng bay lượn trên nền tràm xanh tươi tạo thành một khung cảnh ngoạn mục. Còn các lung sen lại là nơi quy tụ hàng nghìn con trích mồng đỏ về đây thư thả nhổ những cọng năn tươi non, thỉnh thoảng cất tiếng gáy kèm theo những vũ điệu tuyệt đẹp.

Đến với Gáo Giồng, không những nghe chim hót trên cây, bạn còn được nghe tiếng cá quẫy đuôi mời chào dưới nước. Những câu thơ:

Xin mời ghé chốn quê tôi xứ này

Quê tôi vừa đẹp vừa hay

Dưới sông cá lội, chim bay trên trời.

Quả thật không sai. Thủy sản ở đây vô cùng phong phú với nhiều loài cá như cá lóc, cá bông, cá sặc, cá chốt, cá lăng, cá bống, cá nhái...; đặc biệt là loài cá linh từ Biển Hồ Campuchia vào mỗi mùa nước lên lại lũ lượt kéo về từng đàn đông vui...

Gáo Giồng đẹp nhất vào mùa nước nổi. Lúc ấy, nước từ sông Mêkông kéo về phủ ngập cánh đồng, biến Gáo Giồng thành một ốc đảo giữa trời nước mênh mông, rực lên màu vàng hoa điên điển, màu tím hoa súng pha lẫn sắc hồng của những cánh sen, màu xanh mướt của rừng tràm. Đến đay du khách có thể thưởng thức những món ăn đậm chất Nam bộ, nhâm nhi rượu đặc sản từ rượu nếp pha với mật ong tràm, ngả mình trên chiếc võng đong đưa, đón những luồng gió mát rượi, bạn sẽ cảm nhận hết sự thanh bình, yên ả nhưng cũng không kém phần độc đáo của khu du lịch sinh thái Gáo Giồng.

Làng hoa kiểng Sa Đéc

Nói đến hoa và kiểng, người ta không thể không nghĩ đến địa danh Sa Đéc. Hơn một trăm năm qua, Sa Đéc nổi tiếng khắp cả nước với nghề trồng hoa kiểng, cây cảnh truyền thống. Sản phẩm hoa, cây cảnh của Sa Đéc hiện đang cung cấp cho các tỉnh ĐBSCL, TP.HCM, các tỉnh miền Trung, thị trường Campuchia và đang hướng đến những thị trường xuất khẩu khác.

Làng hoa kiểng Sa Đéc trước đây nằm trên địa phận xã Tân Quy Đông, thị xã Sa Đéc, rộng khoảng 60ha, với 600-3.600 lao động chuyên trồng hoa và cây cảnh. Trong mấy năm gần đây, diện tích trồng hoa kiểng ở Sa Đéc ngày tăng nhanh, hiện nay đã lên đến 177ha, sản lượng trên 10 triệu chậu các loại, bình quân mỗi năm tăng 10ha.

Vào làng quê hiền hòa Tân Quy Đông, vào bất cứ tháng nào trong năm bạn cũng có cảm giác như lạc vào thế giới của màu sắc và hương thơm kỳ ảo. Thược dược, tú cầu, lan, cau bình rượu, mai chiếu thủy, tùng Nhật, vạn thọ Pháp, hoa dâm bụt vàng, đỏ, tím; ớt kiểng, mãn đình hồng, cúc kim... có mặt khắp nơi, đua nhau khoe hương, khoe sắc. Nhưng nhiều nhất về số lượng, chủng loại ở đây chính là hoa hồng. Dường như các nàng hồng kiêu sa, lộng lẫy nhất đều đã tụ hội về đây. Làng hoa hiện nay còn lưu giữ được trên 50 giống hoa hồng: hồng nhung đỏ thắm, hồng Grada tím sen, hồng Cleopatre màu hồng phấn, hồng Korokit màu gạch tôm nhạt, hồng Masseille màu trắng, hồng Elizabet phơn phớt hồng, hồng Comfidence màu vàng hột gà, hồng Maccasa màu cam...

Không những vậy, làng hoa Tân Quy Đông còn là xứ sở của nhiều loại cây kiểng quý hiếm, tuổi thọ hàng trăm năm. Mỗi thế cây, dáng đứng đều thấm đượm nền văn hóa và triết học phương Đông. Có những loại cây rất bình dị, gần gũi với đời sống hằng ngày như khế, cau, bùm sum, si, mai... qua bàn tay khéo léo tài hoa của các nghệ nhân đã trở thành những cây kiểng quý, có hình dáng đẹp, lạ.

Đến với làng hoa kiểng Sa Đéc, bạn được đắm mình trong thế giới của muôn hoa với vô vàn hương thơm thanh cao, quyến rũ, bao nhiêu mệt mỏi tan biến, chỉ còn lại cảm giác thanh thản yên bình.

Khu di tích Xẻo Quýt

Đồng Tháp có khá nhiều di tích lịch sử mà Xẻo Quýt là một trong những điểm du lịch về nguồn độc đáo, để lại nhiều ấn tượng đẹp đẽ trong lòng du khách.

Khu căn cứ Xẻo Quýt với diện tích khoảng 50 ha, trong đó có 20 ha rừng tràm nguyên sinh, thuộc 2 xã Mỹ Hiệp và Mỹ Long, huyện Cao Lãnh, Tỉnh Đồng Tháp. Nơi đây Khi xưa

cỏ dại hoang vu, kênh rạch chằng chịt, lau sậy mịt mùng, từ năm 1960-1975 đã được Tỉnh ủy Kiến Phong (nay là Đồng Tháp) chọn làm căn cứ chiến lược để lãnh đạo nhân dân kháng chiến.

Đến đây bạn sẽ cảm nhận ngay một khung cảnh thiên nhiên tuyệt đẹp.Tham quan Xẻo Quýt vào mùa khô, bạn sẽ len lỏi theo những con đường mòn ngoằn ngoèo dưới tán tràm mát rượi. Mùa nước lên, trên chiếc xuồng ba lá, những cô du kích áo bà ba đen, khăn rằn, nón tai bèo đưa bạn luồn lách qua những con rạch nhỏ hoang sơ để vào những di tích nằm khuất trong rừng tràm mênh mông.

Đến đây bạn còn được sống lại khung cảnh của chiến khu xưa khi chứng kiến những hầm tránh bom chữ A, hầm bí mật cá nhân hình chữ L, công sự chiến đấu hình chữ Z được đào đắp bằng đất được phục chế nguyên vẹn như trước. Ngoài ra còn có những "bãi ngù - tử địa" có gài lựu đạn chống trực thăng và xe tăng bộ binh.

Ở đây môi trường sinh thái hết sức đa dạng với hơn 170 loài thực vật: tràm, gáo, sậy, trâm bầu, sen, súng... và 200 loài động vật hoang dã, trong đó có 13 loài được ghi vào Sách đỏ Việt Nam như trăn mốc, rắn hổ trâu, rái cá, rùa hộp... Vì vậy mà người ta gọi Xẻo Quýt là Đồng Tháp Mười thu nhỏ.

Khu di tích Gò Tháp

Khu di tích Gò Tháp có diện tích 320ha nằm trên địa bàn hai xã Mỹ Hòa và Tân Kiều, huyện Tháp Mười, tỉnh Đồng Tháp.Khu di tích cách huyện lỵ Tháp Mười khoảng 11 km về hướng Bắc,cách TP.Cao Lãnh 43 km về hướng Đông Bắc. Đây là khu di tích cấp quốc gia được Bộ VH-TT công nhận từ năm 1998, nơi đây chứa đựng nhiều giá trị văn hóa-lịch sử của dân tộc và nhân loại.

Quần thể di tích Gò Tháp gồm có 5 di tích tiêu biểu: Gò Tháp Mười, Tháp Cổ Tự, Mộ và Đền thờ cụ Đốc Binh Kiều, Gò Minh Sư, Miếu Bà Chúa Xứ. Tại đây, giới khảo cổ học phát hiện được nhiều di vật cổ rất giá trị của nền văn hóa Óc Eo xưa. Phải chăng khoảng 1500 năm về trước, một thành phố cổ của vương quốc Phù Nam đã từng tồn tại nơi đây? Trong hai cuộc kháng chiến chống Pháp và Mỹ, Khu di tích Gò Tháp từng là căn cứ của các cơ quan ở Nam bộ, Khu 8, trường Quân chính khu 8...

Hằng năm, tại Khu di tích này có hai kỳ lễ hội truyền thống dân gian: Vía Bà Chúa Xứ (rằm tháng 3 âm lịch) và tưởng niệm hai vị anh hùng dân tộc Thiên hộ Dương, Đốc binh Kiều (rằm tháng 11 âm lịch) đã thu hút hàng trăm ngàn lượt khách về Gò Tháp hành hương.

Đến Gò Tháp, bạn sẽ bất ngờ bởi đây không chỉ là khu di tích mà còn có cảnh quan thiên nhiên đẹp với môi trường sinh thái còn mang nhiều dấu vết hoang sơ. Ở đây mùa khô nhiều gò cát lớn nhỏ uốn lượn quanh co, tạo thành khu gò nổi, trên gò có nhiều cây cổ thụ trăm tuổi xoè bóng mát, sừng sững vươn cao. Mùa nước nổi thì đồng nước mênh mông xen lẫn màu xanh cây cỏ, tạo thành phong cảnh thiên nhiên kỳ vĩ.

Với những giá trị truyền thống ấy, tỉnh Đồng Tháp đã có kế hoạch xây dựng Gò Tháp thành một khu du lịch sinh thái mang đậm bản sắc của vùng Đồng Tháp Mười. Trong đó nổi bật nhất là đài sen cao 79m.

Vườn Cây trái Đồng Tháp

Hai con sông Tiền và sông Hậu với dòng nước ngọt ngào hằng năm đã bồi đắp phù sa

cho Đồng Tháp, khiến nơi đây đất đai màu mỡ, xóm làng trù phú, vườn cây trái xanh tươi trĩu quả. Trái cây Đồng Tháp từ xa xưa đã vang danh khắp mọi miền đất nước, gắn liền với những địa danh rất đỗi quen thuộc: xoài Cao Lãnh, nhãn Châu Thành, bưởi Phong Hòa, quýt Lai Vung...

Xoài Cao Lãnh là đặc sản quý của Đồng Tháp. Người dân Đồng Tháp đã tặng cho huyện Cao Lãnh cái tên "vương quốc của xoài" vì nơi đây có hơn 4000ha vườn cây ăn trái, trong đó hơn một nửa là diện tích trồng xoài và trồng nhiều nhất là xoài cát Hòa Lộc và xoài cát Chu. Ở đây còn có rất nhiều loại xoài khác, nào là xoài Thơm, xoài Tượng, xoài Gòn, xoài Cóc, xoài Thanh Ca... Mỗi loại xoài có màu sắc và hương vị riêng mà ai đã nếm thử thì không thể nào quên được hương thơm, vị ngọt đậm đà chỉ riêng trái xoài ở miền châu thổ sông Cửu Long mới có. Chính vì vậy mà dân gian có câu ca: "Xoài nào ngon bằng xoài Cao Lãnh - Vú sữa nào ngọt bằng vú sữa Cần Thơ".

Rời Cao Lãnh đến Châu Thành nơi đây có một loại trái cây làm nên danh tiếng của Châu Thành đó là nhãn. Vườn nhãn Châu Thành bạt ngàn, vàng rực vào mùa trái chín, hái trái cây trên cành thưởng thức ngay quả thật tuyệt vời. Bạn sẽ không thể quên nhãn tiêu Châu Thành trái to hạt lép, hương thơm, cơm dày trắng ngần ngọt lịm - thứ đặc sản có thể sánh ngang với nhãn lồng Hưng Yên...

Ngoài ra, đến với Đồng Tháp, bạn sẽ được nghe nhắc nhiều đến đặc sản quýt hồng Lai Vung. Quýt hồng ở đây không chỉ cho nhiều quả mà đặc biệt là quả to, vàng óng, nhiều nước, vị ngọt thanh tao. Toàn huyện Lai Vung có hơn 1000ha trồng quýt hồng. Mỗi độ xuân về, Lai Vung như bừng sáng với vườn quýt hồng trĩu quả, chín mọng rực rỡ, nhộn nhịp khách phương xa ghé về tận hưởng cảm giác đi trong vườn quýt hồng thơ mộng, nhìn trái vàng óng ả và được tận tay hái trái ngọt đầu mùa.

Hãy tham gia một chuyến du hành trên sông, vừa thưởng thức các loại trái cây vừa ngắm nhìn sông nước hữu tình, những cù lao xanh mượt trải dài, thấp thoáng vườn cây ăn trái... bạn sẽ cảm thấy vừa thích thú vừa thêm lưu luyến mảnh đất Đồng Tháp trù phú, yên bình.

Chợ chiếu Định Yên

Chợ chiếu Định Yên nằm cách TX.Sa Đéc 35km thuộc Xã Định Yên, Huyện Lấp Vò, tỉnh Đồng Tháp.

Nét văn hóa độc đáo của chợ chiếu này là chợ được họp vào ban đêm trong thời gian khoảng 2 tiếng đồng hồ và được người dân ở đây gọi là "chợ ma". Do bà con suốt ngày bận rộn với công việc đồng áng hoặc miệt mài bên khung dệt nên tối đến mới rảnh. Chỉ có đến Định Yên vào ban đêm bạn mới thấy được cảnh họp chợ nhộn nhịp, mọi người chong một đèn quây quần trước sân chùa An Phước. Giờ họp chợ không cố định, đêm sau thường sớm hơn đêm trước 1 giờ và cứ thế xoay vòng.

Hằng năm chợ chiếu Định Yên cung cấp hàng triệu sản phẩm các loại khắp vùng đồng bằng sông Cửu Long và miền Đông Nam bộ. Chiếu thường bán chạy nhất vào khoảng tháng chạp, tháng giêng và tháng hai. Chợ chiếu không cần có quầy, sạp kinh doanh mà vẫn tấp nập người mua kẻ bán. Một điểm đặc biệt khác với những phiên chợ khác là ở đây người bán thì đi, đứng, trong khi người mua lại ngồi (thay vì người bán ngồi, người mua đi). Người mua chiếu tìm một chỗ ngồi chờ còn người bán ôm hoặc vác chiếu trên vai đến chào hàng, ngã giá. Nơi đây nhộn nhịp những cô gái trẻ ngược xuôi mời chào sản phẩm chiếu đủ

loại, đa dạng về màu sắc, hoa văn, từ chiếu trắng thường cho đến chiếu vảy ốc, chiếu Trà Niên, chiếu con cờ, chiếu cưới trang trí lộng lẫy... Chiếu được bán sỉ và lẻ với giá cao thấp khác nhau tuỳ theo mẫu mã và độ dày-mỏng, thưa-khít...

Nếu như trên bờ có rừng chiếu đầy màu sắc rực rỡ, chen nhau dưới ánh đèn thì dưới bến, ghe, xuồng của cả trăm người buôn chiếu từ các tỉnh đến chọn hàng cũng kề nhau san sát. Thông thường, mỗi người buôn chiếu đậu ghe tại bến sông vài đêm, mua chứng 500-1000 chiếc là nhổ neo, đi bỏ mối hoặc bán lẻ khắp vùng sông nước Cửu Long; còn người bán được hàng cũng trở về tiếp tục công việc hàng ngày.

Ngoài ra chợ chiếu dầu mối, Định Yên còn là nơi tập trung của tàu thuyền khắp mọi nơi như Sa Đéc, Vĩnh Long... về bán trân, bố, lác, phẩm màu... là những nguyên liệu phục vụ cho sản xuất chiếu, khiến chợ đêm càng thêm nhộn nhịp trong ánh đèn rực rỡ, để lại ấn tượng khó phai trong lòng du khách.

Chùa Kiến An Cung

Chùa Kiến An Cung hay còn gọi là chùa Ông Quách tọa lạc tại trung tâm thị xã Sa Đéc. Đây là công trình văn hóa đã được công nhận là di tích lịch sử quốc gia năm 1990. Chùa khởi công xây dựng từ năm Giáp Tý (1924) khánh thành năm Đinh Mậu (1927) do nhóm người Hoa ở tỉnh Phúc Kiến (Trung Quốc) định cư tại Sa Đéc xây dựng để thờ cúng tổ tiên và dạy dỗ con cháu,

Đến với di tích này, bạn sẽ được chiêm ngưỡng một lối kiến trúc độc đáo, lộng lẫy và trang trọng. Chùa được xây theo kiểu chữ "Công" uy nghi, bề thế, gồm 3 gian, trong đó gian giữa rộng nhất là điện thờ. Toàn bộ chùa không có kèo, chỉ có đòn tay ráp mộng lại chịu lực trên những cột gỗ tròn làm trụ. Mái ngói được làm rất công phu, gồm 3 lớp: mặt trên là ngói, mặt giữa là gạch, cuối cùng là ngói.

Trước cửa chánh điện có hai con kỳ lân bằng đá xanh to lớn, miệng ngậm trái châu, chạm khắc tinh xảo. Hai bên tả, hữu là 2 vị thần Thiện - Ác. Bước vào bên trong là sân lộ thiên nhỏ để dành làm chỗ cúng tế theo cổ tục. Những cột lớn trong chánh điện, các tấm hoành phi, bao lam, đối liễn đều được chạm trổ hoa lá, chim muông lộng lẫy, tôn nghiêm. Chánh điện chùa thờ Quan Công (Quan Vân Trường), Ngọc Hoàng Thượng Đế. Phía trong chánh tẩm là bệ thờ ngài Quảng Trạch (Ông Quách). Hằng năm chùa có 2 ngày lễ tế: ngày 22-2 và ngày 22-8 âm lịch. Mỗi 3 năm có thiết lập trai đàn, cúng cầu siêu cho bá tánh quá vãng và cầu cho quốc thới dân an.

Trăm nghe không bằng một thấy, nếu có dịp về Đồng Tháp, mời bạn đến viếng chùa Kiến An Cung để tận mắt chiêm ngưỡng một công trình kiến trúc độc đáo, một nghệ thuật chạm khắc tinh vi.

Nhà Cổ Huỳnh Thủy Lê

Nhà cổ Huỳnh Thủy Lê toạ lạc tại số đường Nguyễn Huệ, Phường 2, TX Sa Đéc. Nhà được ông Huỳnh Thuận (cha của Huỳnh Thủy Lê) xây dựng năm 1895 và được trùng tu năm 1917. Ngôi nhà này có lối kiến trúc và trang hoàng hết sức độc đáo, nó thể hiện lối kiến trúc Đông Tây kết hợp. Cụ thể là lối kiến trúc truyền thống của Pháp cao ráo bên trong thoáng mát, tường được xây bằng gạch đặc rất dày từ 30 -40cm bao lấy kết cấu khung gỗ làm tăng khả năng chịu lực. Tuy nhiên hình dáng theo kiểu nhà truyền thống người Việt, mái lợp ngói âm dương, hai bên đầu hồi cong vút hình thuyền theo kiểu đình chùa Bắc bộ

nhằm tạo nét mềm mại cho mái. Nhà có 3 gian, đây là loại nhà truyền thống của người Việt, cửa gỗ chạm khắc rất công phu. Trang trí bên trong theo kiểu người Hoa. Các bao lơn, thành vọng sơn son thếp vàng, chạm khắc rất giống như chùa người Hoa, khung bao lơn chính giữa có chạm đôi Loan Phụng thể hiện Loan Phụng hòa mình, sắc cầm thỏa hiệp có ý nghĩa là hạnh phúc trường tồn. Các khung bao hai bên chạm trổ chim muôn hoa lá thể hiện sự sung túc của gia đình đặc biệt giữa gian nhà chính có thờ Quan Công đây là tín ngưỡng truyền thống của người Hoa đồng thời cũng thể hiện sức mạnh và sự phồn thịnh trong cuộc sống..

Ngoài nét kiến trúc độc đáo ra, ngôi nhà cổ này là nơi cư ngụ của ông Huỳnh Thủy Lê - là người tình đầu tiên của nữ văn sĩ Marguerite Duras. Mối tình này về sau trở thành *Hồi ký* để bà viết lên tiểu thuyết nổi tiếng *Người tình*(The Lover) năm 1984 và cuốn hồi ký *The North China Lover* năm 1992.

Địa danh Cao Lãnh

Địa danh Cao Lãnh được người dân địa phương giải thích như sau: Ông Đỗ Công Tường tục danh là Lãnh, không rõ quê quán ở đâu, chỉ biết ông và vợ từ miền Trung vào lập nghiệp tại làng Mỹ Trà (nay thuộc P.2, TP. Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp) vào khoảng năm Đinh Sửu (1817), dưới triều vua Gia Long.

Sau nhiều năm chăm chỉ khai hoang và ươm trồng, gia cư ông dần khấm khá nhờ có nguồn thu từ vườn quýt. Vườn quýt nhà ông ở nơi thuận cả đường sông và đường bộ nên người dân xa gần thường tụ tập đến đây để đổi chác, mua bán. Cái tên chợ Vườn Quýt có từ khi ấy. Và cũng vì hay giúp đỡ người nghèo, cộng thêm tính tình cương trực, nên ông được dân làng cảm phục, cử làm chức Câu Đương để lo việc phân xử những việc kiện cáo nhỏ tại địa phương.

Năm Canh Thìn (1820), nạn dịch tả bỗng dưng hoành hành rất dữ. Ông và vợ đã bất chấp cả tính mệnh mình để ra sức cứu chữa cho người dân. Sau khi ông và vợ mất, người dân đã lập miếu thờ. Tên Cao Lãnh là đọc trại của Câu Lãnh - chức và tục danh của ông. Miếu Ông chủ Bà chủ tọa lạc gần chợ Cao Lãnh chính là thờ hai vị ấy.

Chợ âm phủ một thời

Xã Định Yên thuộc huyện Lấp Vò - Đồng Tháp đã có nghề dệt chiếu lâu đời. Trước đây do ban ngày bà con bận bịu việc đồng áng hoặc miệt mài dệt chiếu nên đến tối mới rảnh rỗi và có chiếu bán. Thương thuyền ghe lái cũng thế, ban ngày buôn bán nơi khác tối về buông sào neo lại để mua. Do vậy chợ chiếu thường họp vào ban đêm trong làn khói đuốc mỏng manh và hơi gió lành lạnh trên sông.

Trong sân chùa cổ kính, dưới ánh đèn dầu leo lắt, những người họp chợ đi qua lại lặng lẽ mờ ảo như những bóng ma... Vì thế, chợ chiếu Định Yên còn được gọi là chợ ma, chợ âm phủ. Nhưng hiện nay, việc lưu thông buôn bán thuận tiện hơn rất nhiều nên "chợ ma" làng chiếu đã vãn. Về Định Yên, du khách chỉ còn được tham quan làng chiếu vào ban ngày.

Đường Phan Bội Châu

Nếu nghỉ chân lại Sa Đéc, bạn nên chọn thuê nhà nghỉ, khách sạn tại đường Phan Bội châu, con đường thơ mộng nhất thị xã Sa Đéc. Dọc theo đường là con rạch Cái Sơn rộng chừng 5m. Bên này có hàng liễu buông mình soi tóc xuống dòng nước. Bên kia là chùa Kim

Huê cổ kính được xây dựng từ năm 1806. Chiếc cầu nhỏ cong vút nối hai bờ với nhau. Bạn sẽ có cảm giác mình đang là nhân vật trong một bộ phim cổ trang nào đấy.

Về Đồng Tháp - Thưởng thức những đặc sản của miền quê Nam bộ

Nem Lai Vung

"Lai Vung là xứ lạ lùng

Nem chua mà ngọt, thơm nồng mà say".

Nếu Sa Đéc có làng hoa Sa Đéc thì huyện Lai Vung của tỉnh Đồng Tháp cũng nổi tiếng khắp vùng đồng bằng Nam bộ với nghề làm nem truyền thống. Nằm ở phía bắc sông Hậu, làng nghề làm nem ở Lai Vung được hình thành hơn 60 năm nay và là một trong những làng nghề lâu đời nhất ở địa phương, nằm trong số gần 30 làng nghề được tỉnh Đồng Tháp công nhận.

Hủ tiếu Sa Đéc

Sa Đéc tỉnh Đồng Tháp là một trong những nơi sớm hình thành nền văn minh miệt vườn của vùng đất Nam bộ. Vì vậy, nơi đây hiện còn lưu giữ nhiều nét văn hóa mang tính đặc trưng của vùng sông nước Cửu Long Giang. Trong đó ẩm thực ở Sa Đéc được xem là một dấu ấn văn hóa về truyền thống của vùng đất Nam bộ này.

Cá lóc nướng cuốn lá sen non

Sự tinh tế, đậm đà trong từng món ăn, trong khẩu vị và sự kết hợp hết sức thú vị giữa sản vật địa phương với cách chế biến đơn giản nhưng vô cùng khéo léo, đã luôn là một nét cuốn hút đặc biệt trong các món ăn của miền đất phương Nam trù phú.

Bánh phồng tôm Sa Giang

Nói đến đặc sản miền Tây, sẽ là thiếu sót nếu không nhắc đến bánh phồng tôm Sa Giang. Hằng năm, con sông Tiền thơ mộng đã cung cấp cho Sa Đéc một lượng tôm cá dồi dào, nguyên liệu chính của bánh phồng tôm Sa Giang nổi tiếng khắp trong và ngoài nước.

Đồi lươn rim nước cốt dừa Đồng Tháp

Dồi lươn rim nước cốt dừa: Đây là món ăn khoái khẩu của người dân vùng Đồng Tháp Mười. Dồi lươn có hương vị đặc trưng của nước dừa, hành và đậu phộng, thơm, béo rất hấp dẫn.

Để chế biến món dồi lươn, trước hết phải làm cho lươn chết rồi dùng tro hoặc cám tuốt sạch nhớt, moi bỏ ruột rồi đem rửa sạch. Dùng dao sắc cắt phần thịt ở phía cổ lươn mà không làm đứt rời da lươn, đảm bảo da được liền từ đầu tới đuôi.

Thịt lươn băm nhuyễn rồi trộn với thịt nạc, nấm mèo, bún tàu cũng đã được băm nhuyễn cùng với gia vị, đường, nước mắm, tiêu sọ để nguyên hạt. Dùng thìa nhỏ trộn đều và múc hỗn hợp thịt băm cho vào đầy da thân lươn đã lột ra trước đó như làm dồi lợn, dồi chó. Dồn thịt xong khoanh tròn nguyên con lươn đặt vào nồi lấy củ hành tàu lột bỏ vỏ lụa, cắt đứng làm tư nếu là hành nhỏ, hoặc làm tám nếu là hành to xếp lên trên.

Đổ nước cốt dừa ngập thân lươn rồi bắc lên bếp, để lửa liu riu. Khi nước cốt dừa sôi lên

vài lượt thì nêm gia vị, đường, nước mắm cho vừa ăn, xong nhấc xuống múc ra đĩa rắc đậu phộng giã giập lên trên.

Hãy thử món dồi lươn rim nước cốt dừa ăn kèm với bánh mì hoặc nhậu lai rai với rượu mạnh, đó quả là món ăn tuyệt vời khiến bạn ăn rồi khó thể nào quên.

Cháo đậu xanh Đồng Tháp

Cháo đậu xanh nấu với rắn hổ đất: Đồng Tháp Mười nổi tiếng có nhiều rùa, rắn. Khi bắt được rắn hổ đất, đem đập đầu cho chết, dùng nước sôi cạo vẩy thật sạch. Kế đến mổ lấy ruột gan, rồi chặt rắn thành từng khúc dài khoảng tấc tây, đem hầm cho nhừ mới vớt ra. Sau đó, đổ gạo và đậu xanh vào nồi nước hầm rắn. Cháo chín nêm nếm vừa miệng, xé thịt rắn hổ đất nhỏ như thịt gà, trộn chanh, rau răm. Múc mỗi tô cháo cho vào một ít thịt rắn, có rắc tiêu hành trộn đều, ăn đến đâu mát đến đó vì cháo đậu xanh rắn hổ đất có tác dụng làm mát gan, giải nhiệt, vừa ngon vừa giàu dinh dưỡng.

Chuột xào xả ớt Đồng Tháp

Sau khi săn chuột về, người ta đun nước cho sôi, trụng chuột vào chảo nước, lột da cho sạch, lộ ra lớp thịt chuột trắng phau đem treo lên cho ráo nước, chặt bỏ đầu, đuôi, chân v.v... Sau đó, chặt thịt chuột thành từng miếng vừa miệng, ướp tỏi, bột ngọt, đường, muối, ngũ vị hương, nước tương v.v... độ chừng 5 phút cho thấm. Xong đâu đó, bắc chảo lên bếp, để thật nóng, cho mỡ, phi tỏi thật vàng, thơm, đổ sả ớt giã nhuyễn vào xào liên tục đến khi se lại mới cho thịt vào đảo đều tay. Khi thịt chín múc ra đĩa, rắc tiêu, đậu phộng lên. Dùng khi thịt còn nóng thì càng ngon tuyệt.

Tắc kè xào lăn Đồng Tháp

Vùng Đồng Tháp Mười bao la ngút ngàn còn là địa danh có nhiều tắc kè, rắn mối. Đây là món ăn khá phổ biến của nhân dân quanh vùng. Sau khi bắt tắc kè, người ta chặt bỏ đầu, nhúng nước sôi, cạo cho sạch lớp vẩy. Trước khi ướp, chặt tắc kè ra từng miếng, ướp với đại hồi, tiểu hồi, bắc chảo phi mỡ tỏi, rồi đổ thịt tắc kè vào xào cho săn lại; sau đó vắt nước cốt dừa vào xâm xấp, chụm lửa liu riu để thịt hòa quyện với gia vị và nước cốt, nhưng đừng để lửa nóng quá sẽ mất ngon. Hễ thấy nước cốt dừa sắc xuống, ta bắc chảo ra, rắc đậu phộng lên là xong. Thịt tắc kè thơm ngon lạ lùng, đặc biệt là phần đuôi béo ngậy, tập trung mỡ và xương sụn, bồi bổ cho ngũ tạng, lục phủ rất tốt. Nếu có thêm rượu đế nhâm nhi thì quả là không còn gì tuyệt bằng.

Khô cá lóc

Khác với món cá lóc nướng trui, cá lóc làm khô phải là những con to. Sau khi làm sạch, cá lóc được xẻ thịt, bỏ đầu, bỏ xương, ướp các loại gia vị: muối, ớt, bột ngọt... rồi đem phơi. Kỹ thuật phơi như thế nào thì người làm giữ riêng cho mình bí quyết.

Do vậy, khô cá lóc rất nhiều nơi có nhưng không phải chỗ nào cũng ngon được như ở Đồng Tháp.

Khô cá lóc dù chiên, nướng hay làm gỏi cũng đều ngon và nhiều hương vị.

Khô cá thường dùng để ăn dần. Dù để lâu nhưng hương vị thơm ngon thì không đổi. Người ta có thể chế biến thành nhiều món khác nhau, nào chiên, nào nướng, thậm chí còn làm nên các loại gỏi như gỏi xoài, gỏi lá sầu đau... Cá lóc khô ăn cùng nước mắm me dằm ớt hay mắm xoài rất đưa cơm.

Món ăn dung dị thế thôi nhưng khiến người đi xa nhớ mãi, người mới ăn sẽ thèm khi nghĩ đến.

12. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC KIÊN GIANG - THẾ GIỚI CỔ TÍCH ĐẾN TỪ THIÊN NHIÊN

Du lịch Kiên Giang - Những khoảnh khắc tuyệt vời giữa thiên nhiên, cây cỏ

Vườn quốc gia U Minh Thượng

Đặt chân đến Vườn quốc gia U Minh Thượng (Kiên Giang), bạn như lạc vào thế giới cổ tích của rừng tràm, cỏ cây, chim muông đẹp như một bức tranh. Lánh xa cuộc đời ồn ào, rừng U Minh Thượng đón bạn với rất nhiều bất ngờ.

Trước kia, đường đất còn khó khăn, nói đến U Minh Thượng là thấy xa xôi cách trở và buồn bã. Nhưng nay, không còn phải đi phà, không phải qua sông qua cồn nữa, cầu Tắc Cậu ra đời nối U Minh Thượng với du khách bằng một hành trình khá dễ dàng và thuận tiện.

Từ ngã ba Rạch Giá, rẽ qua Tắc Cậu, đi khoảng 20km nữa là đến vùng đệm rừng U Minh Thượng. Toàn bộ diện tích khu rừng đã được nhận danh hiệu Vườn di sản ASEAN (ngày 12/8/2013) rộng hơn 21.000ha, lối vào vùng lõi rộng hơn 8.000ha đã được trải nhựa rất đẹp.

Đi du lịch khám phá rừng ở U Minh Thượng tiện nhất là đi trên xuồng máy, để ngắm được toàn bộ cảnh sắc hai bên đường là những rặng rừng tràm xanh mướt mắt.

Một điểm gây ngạc nhiên cho du khách lần đầu tiên đến với U Minh Thượng là nước ở đây không đỏ mà lại có màu đen, tìm hiểu thì được biết màu sắc của nước là bởi địa hình của khu này hình thành trên mỏ than bùn do thảm thực vật của Vườn quốc gia U Minh Thượng phân hủy lâu ngày tạo nên. Nơi đây có thể nói là mỏ than bùn với trữ lượng lớn nhất nước.

Chị Kiều Thị Duyên- một hướng dẫn viên ở vườn cho biết: "Kể từ năm 2002, sau trận cháy lớn thiêu rụi gần 4.000ha rừng tràm nguyên sinh tại Vườn quốc gia U Minh Thượng, toàn bộ rừng tràm tại đây luôn đầy ắp nước, tính độ sâu thấp nhất cũng 1m, ngay trong thời điểm mùa khô". Ban quản lý Vườn quốc gia U Minh Thượng xem đây là một giải pháp an toàn nhằm tránh nguy cơ cháy.

Du khách đến với Vườn quốc gia U Minh Thượng hiện nay chủ yếu là khách du lịch nước ngoài và cư dân một số tỉnh lân cận Kiên Giang và các nhà khoa học đến để nghiên cứu thảm thực vật và hệ động vật quý hiếm trong rừng. Dân gian có câu: "Đất lành chim đậu" thật chính xác với U Minh Thượng.

Người ta ước tính ở đây có hơn 200 loài chim, 32 loài thú thuộc 7 họ; 7 loài dơi cùng 5 loài nằm trong *Sách đỏ Việt Nam* như rái cá lông mũi, mèo cá, cầy giông đốm lớn, sóc lửa... Ông Lê Hoàng Hưởng- Giám đốc Vườn quốc gia U Minh Thượng cho biết, cảnh quan hấp dẫn nhất, thu hút khách nhiều nhất của vườn chính là sân chim nằm giữa mênh mông trời nước, về phía tây bắc vùng lõi, được coi như một bảo tàng chim lớn nhất đồng bằng sông Cửu Long.

Người ta ước tính ở đây có hơn 200 loài chim, trong đó 12 loài có giá trị bảo tồn, 8 loài đang bị đe dọa toàn cầu như: Bồ nông chân xám, điên điển, quắm đầu đen, giang sen, gà đẫy, giòng giọc vàng, diều cá đầu xám, đại bàng đen...

Trong cái mênh mông của trời nước, bạn lắng tai nghe tiếng hót các loài chim, và nếu may mắn hơn, bạn sẽ được chứng kiến cảnh đàn sếu đầu đỏ vỗ cánh bay lên trong ánh chiều tà thật không gì sánh được vẻ lộng lẫy.

Khách có thể được thưởng thức chút mật ong của rừng tràm, sánh mịn và thơm lừng, được tham gia các tour câu cá trên sông, thưởng thức những đặc sản của sông nước nơi đây như cá lóc nướng trui cuốn rau sống, chấm mắm me; cá rô kho tộ, cá thác lác nấu canh chua và nhâm nhi ly rượu đế miền Tây.

Những chiếc xuồng sẽ đưa khách vào sâu trong rừng để tham quan Tràm Chim và Đầm Dơi. Bạn sẽ không thể không thốt lên tiếng kêu ngạc nhiên khi thấy một sân dơi đậu dày đặc trên những ngọn tràm, trong đó có cả những loài dơi quý hiếm như dơi đầu ngựa.

Vì hiện nay U Minh Thượng chưa có dịch vụ lưu trú cho du khách nên mỗi chuyến thăm ngắn ngủi như một giấc mơ, tuy nhiên với mỗi người, chắc chắn đó sẽ là một lần khám phá không thể quên xứ sở cổ tích này.

Đảo Phú Quốc

Đảo Phú Quốc nằm trong vịnh Thái Lan thuộc huyện Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang. Thị trấn Dương Đông, thủ phủ của đảo cách thành phố Rạch Giá 120km và cách Hà Tiên 45km.

Đảo Phú Quốc là đảo lớn nhất Việt Nam, là hòn đảo lớn nhất trong số 22 hòn đảo của huyện đảo Phú Quốc, tài nguyên thiên nhiên phong phú, giàu tiềm năng du lịch. Du lịch Phú Quốc chiếm ngôi vị một trong mười địa danh có bãi biển hoang sơ và đẹp nhất thế giới, luôn nhận được sự quan tâm đặc biệt của cả khách du lịch quốc tế và nội địa.

Phú Quốc có nhiều bãi biển đẹp trải dài từ phiá bắc đến phía nam, có 99 ngọn núi đồi và dãy rừng nguyên sinh với hệ động thực vật phong phú. Phía nam của đảo có 12 hòn đảo nhỏ to khác nhau thuộc quần đảo An Thới, hay ở phía bắc có hòn Móng Tay, hòn Đồi Mồi, hòn Bàng và hòn Thầy Bói,... là những nơi lý tưởng cho các hoạt động du thuyền, ra khơi khám phá thế giới đại dương kỳ thú.

Câu cá, lặn ngắm san hô, khám phá đảo hoang là sự lựa chọn dành cho những ai muốn trải nghiệm nét đẹp của Đảo Ngọc - Phú Quốc và tận hưởng một ngày rong ruổi trên biển theo cách riêng của mình.

Phú Quốc ngày nay đã thay da đổi thịt và có thể làm ngỡ ngàng với những ai đã từng đến đây những năm cuối thế kỷ trước. Sân bay quốc tế Phú Quốc hoàn thành và đưa vào khai thác là một điều kiện hết sức quan trọng góp phần thúc đẩy tiến độ độ xây dựng cơ sở hạ tầng, tạo đà phát triển không ngừng và bền vững cho điểm du lịch có quá nhiều tiềm năm này. Ngành du lịch Phú Quốc đã có sự chuyển biến rõ rệt, hệ thống khách sạn, nhà hàng, điểm vui chơi giải trí trên đảo hôm nay đã có thể sẵn sàng đón nhận khách du lịch từ khắp mọi nơi đến Phú Quốc để nghỉ dưỡng hay thỏa chí khám phá đảo xanh...

Thắng cảnh Hà Tiên

Hà Tiên là một thị xã biên giới, tỉnh Kiên Giang, cách thành phố Rạch Giá 90km đường bộ.

Thị xã Hà Tiên được hình thành cách đây gần 300 năm mà tên tuổi của nó được gắn liền với dòng họ Mạc. Hà Tiên là nơi hội tụ của nhiều danh lam thắng cảnh, thiên nhiên hoang sơ đầy quyến rũ: có hang sâu, động hiểm, nhiều đảo đá trên biển; có sông, hồ, chùa, lăng tẩm và nhiều bãi tắm đẹp.

Thơ mộng Đông Hồ

Thị xã Hà Tiên sầm uất và nên thơ nằm giữa các núi pháo đài (Kim Dữ), núi Lăng (Bình San), núi Ngũ Hổ và Đông Hồ. Muốn ngắm toàn cảnh Hà Tiên không gì thú bằng trèo lên tận đỉnh núi Tô Châu, một quả núi nho nhỏ, xinh xắn nằm phía trước thị xã.

Đứng từ đỉnh, du khách có thể chiêm ngưỡng cảnh quan Đông Hồ, một hồ nước có chiều dài 3km và rộng 2km, ở ngay cửa sông Giang Thành. Đông Hồ đẹp nhất vào những đêm gió mát trăng thanh, do đó họ Mạc (Mạc Cửu) mới đặt tên là "Đông Hồ ấn nguyệt" tức Đông Hồ in bóng trăng.

Ngày xưa, gần núi Tô Châu có một đảo nhỏ gọi là Tiểu Kim Dữ, nay đã dính vào địa đầu núi này. Đối diện với Tiểu Kim Dữ là Đại Kim Dữ ở bên mé chợ Hà Tiên, họ Mạc đặt tên là "Kim Dữ lan đào" (hòn đảo vàng chắn sóng gió).

Lăng họ Mạc

Từ mé Kim Dữ đi về hướng tây vài km là đến núi Lăng tức Bình San. Họ Mạc đặt tên là "Bình san điệp thuý". Trên núi Lăng có lăng mộ họ Mạc, hiện nay còn khoảng hơn 40 ngôi, có bia đá. Ngôi mộ Mạc Cửu quy mô hơn cả, chiếm địa thế cao nhất. Trước lăng có tượng Mạc Cửu mặc nhung phục, tay cầm kiếm đứng trên một bệ cao oai phong lẫm liệt. Dưới chân núi Lăng có đền thờ họ Mạc, lúc nào cũng mở cửa để khách thập phương đến chiêm bái.

Từ lăng tẩm họ Mạc, du khách có thể đến thăm chùa Phù Dung gần đó. Chùa do Mạc Thiên Tích xây để cho bà vợ thứ tu hành. Còn một ngôi chùa khác mang tên Tam Bảo do Mạc Cửu xây để cho mẹ già tu niệm cùng với hai quả đại hồng chung ngân vang, được họ Mạc đặt tên là "Tiêu tự thần chung".

Từ chợ Hà Tiên đi về hướng biên giới chừng 3km là Thạch Động. Động đá này cao 98m, hình dáng tương tự như chiếc mũ lông của lính ngự lâm Hoàng gia Anh quốc, trông vừa đẹp vừa lạ mắt. Đi thêm chừng 2km nữa thì đến núi Đá Dựng. Đây là ngọn núi đá vôi cao 83m, đỉnh bằng phẳng, bên trong có nhiều hang động đầy thạch nhũ óng ánh trông như ngọc châu. Họ Mạc đặt tên là "Châu nham lạc lộ" (châu nham là núi như châu ngọc, lạc lộ là bãi chim cò thường đến ngủ).

Nếu đi dọc bờ biển, cách thị xã 4km là Mũi Nai, cao 100m, trên đỉnh có ngọn hải đăng xây từ thế kỷ XIX. Từ xa trông Mũi Nai nhô ra biển chẳng khác nào đầu chú nai đang ngơ ngác nhìn sóng nước. Đẹp nhất và nổi tiếng nhất phải kể đến hòn Phụ Tử, xưa nay là hình ảnh biểu trưng cho non nước Hà Tiên thơ mộng và quyến rũ. Hòn Phụ Tử gồm hai trụ đá, một cao lớn, một thấp bé nhô lên từ biển trông như hình tượng cha con quấn quýt lấy nhau, dầm mưa dãi nắng từ bao vạn kỷ giữa mặt nước trong xanh... Thật là kỳ thú và đầy ấn tượng nếu các du khách đến với Hà Tiên.

Thắng cảnh Nam Phố

Xã Dương Hòa, huyện Kiên Lương, tỉnh Kiên giang, cách thị xã Hà Tiên 10km.

Nam Phố là một điểm nghỉ mát nổi tiếng với hai bãi tắm rất đẹp là bãi Hòn Heo và bãi Ớt.

Bãi Hòn Heo có cát vàng mịn, mặt nước trong xanh, cảnh vật yên tĩnh. Bãi Ớt trước kia là một xóm chài của dân tộc người Việt, có từ đầu thời kỳ thị trấn Hà Tiên được khai phá. Vẻ đẹp độc đáo của Nam Phố là do dãy núi bãi Ớt nhô hẳn ra ngoài khơi tạo thành bức bình phong khổng lồ. Vào mùa biển động, cả vùng biển xung quanh nơi nào cũng cuộn sóng, chỉ riêng vùng biển bãi Ớt là sóng yên gió lặng.

Thắng cảnh Thạch Động

Thạch Động nằm kề quốc lộ 17, cách thị xã Hà Tiên 3km.

Thạch Động là một tảng đá xanh khổng lồ cao 80m hình mũ lông của kỵ mã ngự lâm quân mọc trơ trọi giữa một vùng toàn đất.

Thạch Động còn được gọi là Thạch Động Thôn Vân (động đá nuốt mây) vì động ở độ cao 50m. Vào lúc sáng tinh mơ những tảng mây trắng xốp nhẹ như bông là là bay qua đỉnh động rồi bị cản. Mây dừng lại rồi từ từ tỏa quanh cửa động gây ấn tượng như miệng động đang nuốt mây.

Nhìn từ phía nam, những vỏ đá gồ ghề của Thạch Động trông giống như mặt mũi của một vị tướng đội mũ lông nên người Pháp đặt tên là "Bonnet à Poil". Thạch Động có cả đường xe hơi lên tới bậc thang vào động. Động khá rộng, những giọt nước mưa theo tháng năm xâm thực đá, len lách chảy xuống hòa tan với chất vôi tạo thành những thạch nhũ rất độc đáo.

Đứng trước cửa động nhìn lên đỉnh Thạch Động trông giống một con đại bàng đang tung cánh rất oai phong. Xung quanh Thạch Động có những hòn đá nhô ra giống như đầu của chim đại bàng.

Phía trong động có cất một chùa Phật. Sang cửa tây - nam có điện Bà Chúa Xứ. Phía đông, đứng ở vách đá nhìn lên có cửa hang thấu đến đỉnh nên khi ánh sáng mặt trời rọi xuống người xưa gọi là đường lên trời. Trong hang động có một miệng hang, nhìn vào thăm thẳm không biết thông đến đâu. Có biết bao người hiếu kỳ đã xuống đó đều không trở lên được. Sau đó có người lấy trái dừa khô khắc chữ lăn dấu ném xuống hang thì ít lâu sau phát hiện trái dừa đó trôi trên mặt biển. Điều đó có nghĩa là hang thông ra đến biển. Hiện giờ thì miệng hang đã bị lấp để tránh tai nạn.

Suối Tranh

Suối Tranh nằm trên dãy Hàm Ninh, phía đông bắc đảo Phú Quốc, huyện Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang. Suối Tranh tạo nên từ nhiều dòng suối nhỏ, len lỏi qua rừng cây khe núi.

Có dịp đến đảo Phú Quốc, ngoài việc đắm mình ở những bờ biển trong xanh với những bãi cát trắng vàng chạy tít tắp tuyệt đẹp hay tham quan các điểm di tích lịch sử... du khách hãy đến điểm du lịch sinh thái Suối Tranh, một tuyệt tác của thiên nhiên ban tặng cho hòn đảo này.

Từ thị trấn Dương Đông theo tuyến đường Dương Đông - Hàm Ninh khoảng 10km, du khách đã đến được Suối Tranh. Nằm ở phía đông bắc đảo có dãy Hàm Ninh xanh thẳm, từ trong khe núi, nhiều dòng suối nhỏ len lỏi qua rừng cây, gộp đá để rồi hòa mình vào dòng chính tạo nên dòng Suối Tranh chảy hiền hòa, có đoạn chảy qua các ghềnh đá tạo nên những

con thác nhỏ với màn nước mềm mại, trắng xóa trong màu xanh mượt mà của cỏ cây hoa lá... Khung cảnh tựa như bức tranh thiên nhiên tuyệt đẹp (người ta gọi là Suối Tranh).

Đến với Suối Tranh, du khách có thể tắm suối, đắm mình ở những bờ biển trong vắt, mát lạnh; ngả mình trên những tảng đá bằng phẳng nghe tiếng suối chảy rốc rách, tiếng chim kêu trong bầu không khí thoảng hương hoa rừng bên suối. Du khách có thể cắm trại, câu và nướng cá, thưởng thức tại chỗ rất thú vị. Ở gần suối Tranh còn có nhiều hang động huyền hoặc, kỳ bí. Hang Dơi nằm trên núi cao chừng 200m, sâu đến 50m, có nhiều thạch nhũ đẹp, lạ mắt.

Hòn Tre

Hòn Tre là trung tâm hành chính của huyện Kiên Hải, tỉnh Kiên Giang, cách thành phố Rạch Giá 30km về phía tây. Từ bến cảng Rạch Giá đến Hòn Tre mất độ 2 giờ ngồi tàu.

Hòn Tre có chiều dài 3,5km, nơi rộng nhất chừng 2km. Đỉnh cao nhất 395m. Cư dân trên đảo sinh sống bằng nghề làm vườn, đánh bắt và chế biến hải sản.

Từ Rạch Giá nhìn ra biển, Hòn Tre có dáng tựa con rùa khổng lồ bơi trên biển, nên đảo còn có tên là Hòn Rùa. Có người cho rằng đúng tên phải là Hòn Tre bởi đảo có vị trí án ngữ dông bão, che chắn cho Rạch Giá. Hòn Tre có nhiều cảnh đẹp như bãi Chén, động Dừa, Đuôi Hà Bá... Bãi Chén nằm ở phía tây bắc của đảo, là một vịnh nhỏ sóng êm, có chiều dài khoảng 2km. Đặc điểm của bãi Chén là ven bờ có rất nhiều tảng đá to tròn như cái bát (chén) úp khổng lồ. Đến bãi Chén du khách thích ngồi trên những cái chén đá đó câu cá, ngắm cảnh, nghỉ ngơi sau những giây phút bơi đùa thỏa thích. Đây là bãi tắm sạch đẹp nhất của Hòn Tre, cảnh vật vẫn giữ được nét hoang sơ, dưới là biển, trên bờ cây rừng tỏa bóng mát

Từ trung tâm thị trấn Hòn Tre đi tàu ven theo đảo độ 20 phút thì tới bãi Chén; ngồi trên tàu ngắm cảnh thiên nhiên, vừa lai rai những món đặc sản của biển thật tuyệt vời. Nếu đi đường bộ phải băng qua núi mất độ 45 phút, mệt hơn nhưng lại có những thú vị khác; trên núi vườn trái cây bạt ngàn, nào là mãng cầu, xoài, thanh long, mít... Du khách có thể vào tận vườn thưởng thức, chủ vườn hiếu khách nên thường vừa bán vừa tặng. Lạ một điều, trái cây ở đây lại ngon ngọt hơn trong đất liền rất nhiều.

Động Dừa là một vịnh nhỏ với rất nhiều dừa mọc ven biển, có một làng chài ở đây nên ghe tàu thường ghé lại để tiếp tế lương thực và nghỉ ngơi sau những giờ vất vả giữa biển khơi. Động Dừa cũng có bãi tắm đẹp với nhiều ghềnh đá nhấp nhô trên sóng biển. Đến đây du khách có thể vào thăm làng chài, xem cảnh sinh hoạt thường ngày của người dân.

Đuôi Hà Bá chỉ dành cho người có can đảm chơi đùa, lặn hụp xuống biển để cạy hàu bám vào ghềnh đá, rồi vắt chanh, ăn sống tại chỗ.

Đến đây leo lên đỉnh đầu rùa, nơi có những tán cây cổ thụ lớn; ngồi ngắm cảnh thiên nhiên bốn bề, sau đó thám hiểm các hang động tìm dấu vết di chỉ của người tiền sử.

Du khách đến Hòn Tre được thưởng thức những món ăn thật hấp dẫn, lạ miệng, chẳng hạn như cồi của một loại hàu có tên là Biện Mai. Con hàu được người dân đảo chế biến thành nhiều kiểu: ăn sống, nấu cháo, lăn bột chiên dòn dùng chung với các loại rau thiên nhiên mọc trên đảo. Dưới lớp cát biển có loại cà xỉu cũng được người dân đảo chế biến thành nhiều món ăn ngon.

Từ Hòn Tre cũng rất tiện lợi để tổ chức các tour du lịch liên kết giữa đất liền và các hòn

đảo chung quanh.

Hòn Phụ Tử

Từ lâu, hòn Phụ Tử được xem là biểu tượng cho cảnh đẹp Kiên Giang. Đó là hai trụ đá cao nghiêng nghiêng cùng một chiều tượng trưng cho hình hai cha con quấn quýt bên nhau trông ra biển cả. Hòn Phụ Tử thuộc huyện Kiên Lương, tỉnh Kiên Giang

Theo truyền thuyết, xưa kia ở vùng biển này có con thuồng luồng rất hung dữ, hay đánh đắm thuyền bè để ăn thịt ngư dân. Bên chân ngọn An Hải Sơn, cạnh chùa Hang, có hai cha con làm nghề chài lưới. Quá bất bình trước tình cảnh này, người cha quyết lòng tiêu diệt con ác thú trừ hại cho bà con. Sau khi tính hết kế, cuối cùng ông thấy chỉ còn cách hy sinh thân mình mới mong giết được con thuồng luồng này. Thế là ông liền tẩm thuốc độc vào mình, nằm sát mé biển để dụ con ác thú. Thấy mồi ngon, con thuồng luồng đến cắn đứt đầu ông, trúng độc rồi chết. Người con đi tìm cha, bắt gặp xác cha cụt đầu liền ôm lấy khóc thương thảm thiết. Không ngờ chất độc từ người cha thấm qua khiến người con trúng độc rồi chết. Trời nổi giông bão, mưa suốt mấy ngày liền. Và nơi hai cha con nằm mọc lên hai hòn đá lớn và nhỏ. Hòn to là cha và hòn nhỏ là con, người ta gọi là hòn Phụ Tử.

Hai bên hòn Phụ Tử là hai hòn đảo có hình dáng giống như một con thỏ quỳ hai chân sau để giỡn với sóng biển và một con rùa. Thiên nhiên đã tạo nên một cảnh quan thật kỳ lạ khéo léo. Chắc chắn rằng ai đã đến hòn Phụ Tử thì không thể quên được cảnh non nước hữu tình.

Lắng hồn giữa không gian ẩm thực Kiên Giang - Cuộc thưởng lãm kéo dài bất tận

Nấm tràm

Hà Tiên là một địa phương nổi tiếng cả nước về mặt cảnh quan, được nhiều người ví là "Hạ Long trên cạn". Đến đây, bạn sẽ được thưởng ngoạn những thắng cảnh và thưởng thức một món ăn nổi tiếng, đó là nấm tràm. Tuy không có nhiều như ở Phú Quốc, chỉ xuất hiện ở Hà Tiên trong vòng một tháng, nhưng nấm tràm cũng làm nên tên tuổi một Hà Tiên ẩm thực.

Rừng tràm Hà Tiên rụng lá phủ ngập các lối đi hoang vắng, lâu ngày trở thành lớp mùn. Những cơn mưa đầu mùa ào ạt đổ xuống, hơi nóng ẩm của lớp mùn khiến những mầm non của tai nấm tròn cỡ đầu ngón tay út nhú lên. Chẳng bao lâu nấm mọc rộ lên. Những tai nấm tròn căng, màu sôcôla nổi bật trên đường viền màu trắng sữa, khiến bạn mải miết hái trong một niềm vui. Nếu đi thành đoàn, bạn hãy đi xuyên qua những cánh rừng tràm xạc xào, hái không biết chán những tai nấm. Sau đó, gà giò chuẩn bị sẵn, cho vào nồi bắc lên bếp, luộc vừa chín tới, thả nấm vào. Những tai nấm đẹp như miếng rau câu, vừa giòn vừa xốp, càng nhai càng nghe vị đắng từ từ lan tỏa khắp miệng.

Với vị đắng thanh, nấm tràm xào với tép bạc, thịt ba rọi, tôm, mực đều là những món ăn hấp dẫn. Ở vùng biển đảo Phú Quốc, nếu đánh bắt được con cá rựa hoặc cá nhồng, người dân nơi đây nhất định sẽ lấy thịt làm chả cá nấu với nấm. Trước khi múc ra tô, người ta đập một vài trứng vịt thả vô. Món ngon này sẽ là kỷ niệm khó quên đối với bất cứ ai đã một lần được thưởng thức. Cái vị đắng của nó hòa trong vị ngọt của con cá rựa, cá nhồng và vị béo

của lòng trắng lòng đỏ trứng như cứ làm ngây ngất những thực khách sành ăn nhất.

Gỏi cá trích Phú Quốc

Nếu bạn đã một lần đặt chân đến mảnh đất Phú Quốc, Kiên Giang đừng quên thưởng thức món gỏi cá trích đầy hấp dẫn. Món gỏi này chỉ ngon đúng nghĩa khi bạn thưởng thức ở một nơi hoang sơ, mộc mạc, vì thế dĩ nhiên không nơi nào tuyệt vời hơn như ở một huyện đảo du lịch - Phú Quốc. Bạn có thể vừa nhâm nhi món gỏi cá trích với gia đình, bạn bè và cùng ngắm nhìn những bãi cát trải dài, những đầu sóng trắng xô vào bờ, những hàng dừa xanh xanh...

Gỏi cá trích là những con cá vừa được vớt lên từ biển, tươi rói với vây mịn trắng bóng. Ăn gỏi cá trích thì không thể thiếu rau rừng với đủ vị chua, chát, ngọt, bùi, nào là đọt bứa, bằng lăng, trâm dòi, lá neng, lá cóc rừng...

Món nước chấm dùng cho gỏi được pha từ nước mắm ngân nhĩ Phú Quốc hảo hạng. Những miếng thịt cá dọc xương sống của cá trích trộn với nước giấm có nêm muối, đường, hành phi... được bày lên đĩa. Bên cạnh là đĩa rau rừng và một chén dừa nạo thịt, một chén nước chấm và đĩa bánh tráng được nhúng bằng nước cốt dừa, vừa dai vừa không dính. Bánh tráng dùng để ăn gỏi cá trích cũng do người dân nơi đây làm ra và có bí quyết riêng.

Mới nhìn đĩa cá tươi nhiều người không quen sẽ có cảm giác ngại ngần, nhưng cứ trải bánh tráng ra đĩa, sắp lên đủ loại rau, ít dừa nạo và cuối cùng là vài miếng cá trích. Cuốn lại, chấm với nước mắm hảo hạng. Khi nhai, bạn sẽ thật sự ngạc nhiên vì hoàn toàn không tanh mà chỉ thấy mùi thơm của rau rừng, vị béo của dừa và miếng cá thật giòn ngọt. Ăn mãi không ngán và cũng không thấy no.

Bánh tét Mật Cật

Đến Phú Quốc, tham quan chợ Dương Đông ai cũng thích thú được nhìn ngắm và mua những con cá biển ngon lành vì tươi xanh. Nhưng nếu không thưởng thức và mua bánh tét mật cật sẽ là thiếu sót lớn, bởi đây là loại bánh độc quyền của địa phương này.

Mật cật là loại cây lá xòe như lá cọ, mọc đầy trên dãy núi Hàm Ninh - ngọn núi cao và dài nhất huyện đảo Phú Quốc. Thông thường, người ta dùng lá mật cật để chằm nón lá. Nhưng từ xưa đến nay, lá mật cật được dùng để gói bánh tét thay cho lá chuối truyền thống.

Trước tiên, lá mật cật được phơi cho hơi héo, cọng và lá mềm để không rách khi gói. Sau đó, lá được rửa, lau sạch, bôi lớp dầu. Gói đòn bánh tét bằng lá mật cật là một việc làm công phu vì mặt lá hẹp, không to bản như lá chuối. Càng phải khéo tay hơn vì bánh được cột bằng gân lá mật cật, không mềm như dây lạt. Bánh ngon còn nhờ kỹ thuật buộc dây. Buộc chặt, bánh không chín đều, buộc lỏng thì bánh ăn mất ngon. Khó hơn là đòn bánh dài khoảng 30cm này được gói theo dạng hình tam giác. Nhờ vậy, bánh tét mật cật Phú Quốc vừa không giống bánh đất liền mà còn có một hình dạng rất đẹp mắt.

Bánh tét mật cật làm từ nếp được lựa kỹ không lẫn gạo. Đậu xanh cà nấu nhừ cùng dây thịt mỡ làm nhân. Bánh tét nấu chín vừa dẻo chất nếp, vừa ngọt bùi hương đậu xanh, vừa thơm béo thịt mỡ.

Bún cá Kiên Giang

Ai về Rạch Giá, Kiên Giang
Ăn tô bún cá chứa chan tình người

Gọi là món ăn dân dã là theo cách nói khiêm tốn của người dân nơi đây. Nhưng xem họ chế biến, quả thực không kém phần công phu. Trước tiên cá lóc mua về phải còn sống. Chọn cá khoảng 1 kg/con là vừa. Cá được cạo vẩy, rửa sạch, cắt thành ba khúc đầu, mình và đuôi. Đầu cá được cắt khéo léo rời khỏi khúc mình nhưng còn dính nguyên bộ lòng. Dùng mũi dao nhỏ, khẽ rạch bao tử một đường, nhẹ nhàng lấy thức ăn thừa ra, chà muối rửa sạch. Nhớ cẩn thận không để vỡ mật, dập gan thì ruột bò mất ngon. (Ở Nam bộ, người ta rất quý ruột cá lóc, bởi nó không những được xem là miếng ngon nhất trong con cá, mà còn mang một ý nghĩa văn hóa trong ứng xử giữa con người với nhau. Trong bữa ăn, họ thường nhường bộ lòng cá cho khách quý hoặc người trọng vọng nhất trong bàn).

Cá được đem hấp bằng xửng (*), để nước ngọt trong cá chảy xuống nồi nước lèo (**) bên dưới. Cá chín vớt ra, lột da đem bỏ, bẻ cá ra từng miếng, thịt trắng phau, xếp gọn gàng ra đĩa để riêng một chỗ. Kế đến người ta tìm cho được loại tép to bằng ngón tay, còn tươi rói, mà phải là tép biển chớ không được tép đồng. Tép đem rửa sạch, lột vỏ, bỏ đầu, ướp chút muối, một ít tiêu, tỏi... Sau đó đặt chảo lên bếp, phi tỏi mỡ cho thơm, bỏ tép vào rim, nhỏ lửa để tép săn lại, cuộn tròn vàng ươm, thơm lừng, múc ra tô để nguội. Nồi nước lèo được nêm cho vừa ăn. Muốn ngọt nước mà vẫn giữ được vị mặn mà, ta đem nướng con khô mực bằng bàn tay, rồi xé nhỏ bỏ vào. Không dùng xương heo hoặc bò, gà như nấu phở vì sẽ mất mùi đặc trưng của bún cá. Gặp mùa cá có trứng, người ta đánh trứng tơi ra, cho vào nồi nước, trứng nổi lên vàng tươi trông thật đẹp mắt.

Bún cũng được chế tác thật kỹ. Đầu tiên là phải chọn gạo trắng thơm ngon, không lẫn tạp phẩm đem ngâm với nước dừa thơm. Sau đó vo sạch trong nước để gạo trắng tinh. Đem xay rồi cô lại, nhào bột cho thật mịn, cho vào khuôn và ép bột bún vào nồi nước đang sôi. Bún nổi lên là chín, vớt ra rửa lại với nước sạch để sợi bún không dính vào nhau. Công phu như thế, sợi bún mới được thơm ngon, mượt mà óng ánh như tơ.

Cho bún vào tô nhúng qua nước lèo để sợi bún nóng lên, khi đó mới cho cá và tép lên trên, múc nước lèo ngập tô. Chớ vội ăn ngay, mà hãy ngắm nhìn những miếng cá trắng tinh nằm lẫn với tép vàng ươm co tròn xinh xắn, điểm trang thêm vài sợi hành lá thái nhỏ thơm thơm, nước lèo thì nóng hổi, bốc hơi nghi ngút. Ta hít một hơi thật dài để cảm nhận vị ngon bằng mũi, sau đó mới húp nhẹ chút nước lèo xem có vừa miệng không. Nếu lạt thì thêm nước mắm, mà phải là nước mắm nguyên chất chính hiệu Phú Quốc - Kiên Giang thì mới đúng hương vị bún cá nơi này. Thích cay thì có sẵn lọ ớt chua, bằm nhuyễn, muốn ăn bao nhiêu tùy thích. Ăn kèm với nó còn có giá sống, rau răm, húng thơm...

Ở Kiên Giang, bún cá được bán cả ngày. Những tô bún thơm lừng là món lót dạt buổi sáng mà người dân ở đây ưa thích. Xế tầm, người ta tìm nó như một chút giải khuây, bồi dưỡng sức khỏe sau giờ lao động mệt nhọc. Nhưng có lẽ, ăn bún cá vào buổi đêm là thú vị nhất. Vào một tối nào đó, ta cùng với vài người bạn, chọn một quán ven đường cạnh dòng sông Kiên để được ngắm sao trời lấp lánh trên sông. Đừng quên gọi thêm tô đầu cá và một ít rượu...

Trời về khuya, phố thị nằm yên, sương đêm nhẹ rơi và gió biển ngoài khơi nồng nàn thổi vào bờ... Ngà ngà say với bạn bè bên tô bún cá, mà thấy cuộc đời đáng yêu biết bao.

Sò huyết Hà Tiên

Chưa ăn sò huyết, chưa biết Hà Tiên. Hà Tiên là quê hương của đặc sản nổi tiếng: sò huyết.

Những con sò to, tròn, cỡ ngón chân cái, vỏ có nhiều lằn khía chạy dọc theo thân sò. Cứ dùng tay tách vỏ ra sẽ thấy bên trong thit đỏ hồng có nhiều gạch vàng, trông bắt mắt.

Vào buổi chiều, lúc thủy triều xuống, dân nhậu sò huyết thường đến các bãi biển có nhiều sò, thả thuyền lửng lơ trên mặt biển, nhất là những đêm trăng sáng, gió biển thổi lao rao, vừa hưởng vị ngọt mềm của sò, vừa thưởng thức cảnh ánh trăng phản chiếu mặt nước biển rập rờn tựa hồ rải bạc.

Trên thuyền chuẩn bị sẵn bếp lò, vỉ nướng, gia vị, rau tươi và rượu đế gạo chính hiệu của Hà Tiên. Khi tới bãi sò, cho người bắt sò thả từ trên thuyền xuống nước, hai tay cầm thúng đẩy tới, hai chân dậm nhẹ trên mặt bùn sục sạo kiếm sò. Khi đạp trúng sò, lắc nhẹ bàn chân, rồi dùng ngón chân quặt chặt từ từ đưa lên, bàn tay thò xuống bắt sò qua kẽ ngón chân rồi cho vào thúng. Lúc lò than đã đỏ lửa, đặt vỉ nướng lên, đưa tay vào thùng đựng sò đã nhả bùn làm sạch vỏ. Ai ăn chọn con vừa bỏ lên vỉ, gắp rau thơm xà lách cho vào chén.

Sò huyết trên vỉ vừa chín tới há vỏ tuôn nước, dùng muỗng nạy phần thịt khỏi vỏ sò, trút cái và nước vào chén, thêm ít muối tiêu, chút chanh giấy, là có món đặc sản tuyệt vời. Thật hấp dẫn khi từ đầu lưỡi cảm giác cái dai của thịt sò, vị ngọt, vị mặn của nước từ thân sò tứa ra, cộng với mùi rong biển hòa quyện mùi rau thơm, vị chua của chanh rồi vị cay nồng của rượu đế. Tuyệt diệu! Trời trăng thanh, gió mát, bên bếp lửa hồng, vừa thưởng trăng vừa lai rai vị ngọt mềm của sò với vị cay của rượu, còn gì thi vị hơn.

Mắm cá lưỡi trâu - Đặc sản vùng U Minh Thượng

Có thể nói vùng U Minh Thượng, tỉnh Kiên Giang là vựa mắm. Với nguồn cá đồng dồi dào quanh năm, từ lâu người ta nghĩ ra cách biến các loại cá như cá sặc, cá trê vàng, cá rô... làm mắm. Tuy nhiên, mắm được làm từ con cá lưỡi trâu mới thực sự là mắm ngon và chỉ có trên thị trường cách đây một vài năm.

Ăn mắm cá lưỡi trâu cũng có nhiều cách, nhưng ăn mắm sống, thêm một ít gia vị gồm chanh tươi, tỏi, ớt... là ngon nhất. Những thứ rau ăn kèm không thể thiếu với mắm cá lưỡi trâu là chuối chát, dứa, lá mơ...

Mắm cá lưỡi trâu U Minh Thượng không chỉ có trong bữa cơm gia đình dân dã mà còn có mặt ở những bữa tiệc chiêu đãi sang trọng.

Trước đây, cá lưỡi trâu bị xem là không có giá trị về kinh tế. Khi kéo lưới được, người dân chỉ dùng làm phân bón hoặc thức ăn cho gia súc gia cầm.

Bây giờ thì khác, giá cá lưỡi trâu nguyên liệu đã lên đến 20.000 đồng/kg, giá mắm lưỡi trâu thành phẩm mua tại nơi chế biến đã lên 60.000 đồng/kg.

Làm mắm cá lưỡi trâu cũng đã tăng thêm thu nhập, cải thiện mức sống cho người dân ở vùng đất này.

Bánh thốt nốt

Du khách đến chùa Hang được trẻ em người Khmer ở đây mời mua một loại bánh đặc sản của vùng đất này: bánh thốt nốt được đặt trong những chiếc rổ tre, trông rất xinh xắn. Bánh thốt nốt là loại bánh dân dã của người Khmer Nam bộ, nay trở thành đặc sản.

Với các chuyên gia ẩm thực, bánh thốt nốt của người Khmer bán ở chùa Hang - Kiên Lương là sản phẩm của sự tinh tế. Bánh là sự kết hợp hài hòa từ những nguyên liệu đặc sản đặc trưng của địa phương.

Du khách đến chùa Hang được trẻ em người Khmer ở đây mời mua một loại bánh đặc sản của vùng đất này: bánh thốt nốt được đặt trong những chiếc rổ tre, trông rất xinh xắn. Bánh thốt nốt là loại bánh dân dã của người Khmer Nam bộ, nay trở thành đặc sản. Chỉ có bà con Khmer mới có thể làm ra chiếc bánh ngon và đậm đà hương vị.

Cách làm bánh thốt nốt tương tự như bánh bò của phụ nữ Nam bộ. Vẫn là bột gạo, đường cát, nước dừa nhưng bánh thốt nốt có thêm nguyên liệu từ trái thốt nốt già. Cái thốt nốt già được chà vào rổ cho nhuyễn. Bà con lấy luôn nước để trộn vào bột gạo làm bánh. Bột được chọn làm từ những loại gạo ngon, thường là gạo lúa mùa để bột có độ dẻo thơm. Gạo được rút nước cho sạch cám rồi xay nhuyễn để ủ qua đêm.

Sau đó, người ta cho đường cát, một ít muối tạo vị vừa ngọt cho bánh, một ít nước cốt dừa tạo vị béo. Màu bánh tự nhiên bởi trái thốt nốt có màu vàng sáp trông rất bắt mắt. Bánh được gói trong lá chuối, tạo hình chữ nhật, bên trên rắc sợi dừa. Bánh hấp trên xửng, khi giở nắp ra tỏa ra mùi thơm nồng nàn, kích thích miệng tiết nước bọt thèm thuồng. Bánh để nguội, ăn càng ngon.

Bánh thốt nốt thường xuyên có mặt tại các kỳ ẩm thực dân gian hoặc các lễ hội ẩm thực lớn trên cả nước. Bánh thốt nốt cũng được nhiều thực khách đón nhận. Ăn thử một cái, khách muốn mở ngay cái thứ hai để ăn tiếp. Đến chùa Hang-hòn Phụ Tử, nhiều du khách mua vài chục cái, có khi cả trăm cái về làm quà... Hiện nay, Kiên Giang đã được sự hỗ trợ của Tập đoàn xi măng Holcim bảo tồn nghề làm bánh này ở địa phương vừa giữ gìn bản sắc văn hóa dân tộc vừa tạo được sản phẩm ẩm thực độc đáo đặc trưng địa phương phục vụ du lịch...

Cơm ghẹ Phú Quốc

Cơm xào ghẹ Phú Quốc khi chế biến có màu vàng ươm của tơ vàng óng ánh rất đẹp. Cơm khi xào xong được ăn kèm với dưa leo xắt nhuyễn, rau tươi, cà chua xắt lát dùng với nước mắm pha chế sẵn. Đây là món ăn ngon, giàu chất đạm, vị lạ đặc trưng rất ấn tượng và cũng rất khó quên.

Không tápílù như cơm Hến của Huế, không màu sắc rực rỡ như cơm chiên Dương Châu của Trung Hoa, cơm xào ghẹ Phú Quốc là cốt cách của đất, là tinh túy của biển, là tinh thần của người phương Nam Việt Nam. Thực chất món cơm ghẹ này chỉ là món cơm trộn và xào đã được cách điệu từ món cơm trắng hàng ngày của người nông dân.

Thành phần chính của cơm xào ghẹ Phú Quốc là cơm trắng, thịt ghẹ bóc sẵn, hành tây xắt lát mỏng, tỏi, ít tương cà vàng, dầu ăn. Thịt ghẹ khoảng 300g bỏ vào chảo xào sau khi phi tỏi vàng cùng với hành tây, cơm trắng khoảng một ký cho năm người dùng. Tương cà giúp cho món ăn có màu sắc đẹp, nêm gia vị vào để có hương vị ngon, khi chế biến cũng thể dùng hạt nêm Knorr thay thế cho gia vị.

Cơm xào ghẹ Phú Quốc khi chế biến có màu vàng ươm cũa tơ vàng óng ánh rất đẹp. Cơm khi xào xong được ăn kèm với dưa leo xắt nhuyễn, rau tươi, cà chua xắt lát dùng với nước mắm pha chế sẵn. Đây là món ăn ngon, giàu chất đạm, vị lạ đặc trưng rất ấn tượng và cũng rất khó quên.

Xôi Hà Tiên

Xôi là món ăn bình dị làm từ nếp nhiều nơi có nhưng thưởng thức món ăn này tại Hà Tiên lại khác lạ: vẻ bóng bẩy, óng ánh của xôi khiến du khách không kềm lòng được...

Nhiều du khách đến Hà Tiên (Kiên Giang) thưởng thức xôi dân dã vào bữa sáng đã buột miệng khen: "Xôi Hà Tiên ngon và đẹp". Màu óng ánh và vị thơm của nếp, vị béo của dừa làm xao xuyến lòng người...

Hà Tiên là xứ biển với bao nhiêu món ăn là hải sản tươi sống nhưng nhiều du khách vẫn chọn cho mình gói xôi điểm tâm bữa sáng. Xôi là món ăn bình dị làm từ nếp nhiều nơi có nhưng thưởng thức món ăn này tại Hà Tiên lại khác lạ: vẻ bóng bẩy, óng ánh của xôi khiến du khách không kềm lòng được...

Xôi được nấu từ nếp thơm nên khi vừa chín đã thơm lừng. Đặc biệt, phụ nữ Hà Tiên nấu xôi rất khéo, hạt nếp chín có màu trắng ngà bóng lưỡng, thoạt nhìn đã kích thích thị giác và truyền xung thần kinh đến não tạo cảm giác thèm ăn nơi đầu lưỡi. Nếu chỉ ăn xôi không cũng thấy ngon vì mùi thơm lừng của nếp và độ vừa ăn. Xôi Hà Tiên có 2 loại ngọt và mặn. Xôi ngọt có thêm nước dừa sặc sánh và xoài chín được chế biến sền sệt như nước sốt. Bên trên để thêm chút dừa nạo sợi. Ăn vào béo ngậy, thơm tho. Xôi mặn Hà Tiên không để nhiều gia vị, thịt như các nơi khác. Xôi mặn Hà Tiên chỉ có lớp tôm khô giã sợi nhuyễn để trên bề mặt nhưng hương vị rất đậm đà. Mỗi gói xôi Hà Tiên nhỏ gọn nằm trong lòng bàn tay. Người ăn ít nhất cũng phải thấy thèm ăn thêm nữa khi đã ăn hết gói xôi.

Chuyên gia ẩm thực nổi tiếng ở Việt Nam, cô Dzoãn Cẩm Vân, nói về xôi Hà Tiên trên chương trình truyền hình về ẩm thực: "Nhu cầu ẩm thực hiện nay rất cao. Khi nghèo, người ta chỉ mong được ăn no. Khi khá giả hơn, người ta muốn ăn ngon. Và hiện nay, món ăn không chỉ ngon mà còn phải đẹp. Món ăn dù bình dân hay đắt đỏ nhưng trình bày bắt mắt lập tức hấp dẫn thực khách. Xôi Hà Tiên là một trong những món như thế. Vừa nhìn đã cảm thấy thèm ăn vì vẻ bên ngoài hấp dẫn của nó. Lần đầu tiên cầm gói xôi Hà Tiên trên tay, tôi không dám ăn vì gói xôi quá đẹp, ăn thấy tiếc. Một người trong đoàn đã mua cho tôi gói khác để ăn. Gói xôi đó tôi mang về tận Sài Gòn chỉ... để nhìn và nhớ

Lẩu chua sả nghệ cá nhám giàu

Cá nhám giàu có màu trắng, là tên gọi một loài cá nhám (cá mập nhỏ) của người dân Hà Tiên (Kiên Giang). Cá tương đối hiếm nên chỉ được ngư dân cung cấp cho các nhà hàng lớn hoặc người "đăng ký" trước chứ không bán tràn lan ngoài chợ.

Người Hà Tiên thường chế biến cá nhám giàu thành nhiều món ăn bổ dưỡng, rất ngon nhưng "số dzách" vẫn là nấu lẩu chua sả nghệ. Có thể nói, chỉ riêng vùng biển Kiên Giang mới có món này. Lẩu chua cá nhám giàu phải có sả băm nhuyễn nấu chung với nghệ. Cách làm này mang cung cách ẩm thực Kinh - Khmer, lại giúp khử mùi tanh cá biển. Nếu không có măng chua, me tươi, me muối, có thể nặn vào món ăn này nước cốt chanh tươi.

Khi nấu, cắt cá từng khứa từ 1-1.5cm. Không nên cắt dày hơn vì cá sẽ lâu chín, phải nấu nhiều lửa khiến "đồ bổi" nát nhừ, mất ngon. Bắc lên bếp, nồi cá sôi khoảng 5-10 phút, cho bạc hà, giá, cà chua, đậu bắp, bắp cải, măng tươi... rồi nêm chút đường. Nồi cá sôi lần nữa, múc ra tô, rắc rau ngò om xắt nhỏ với mấy lát ớt sừng. Bữa ăn chỉ cần có cơm gạo thơm nóng hổi, tô chua cá nhám giàu cùng một món mặn là ý vị lắm rồi. Ăn kèm với lẩu cá nhám giàu canh chua sả nghệ cũng có thể là đĩa bún tươi, đĩa rau muống và nước mắm trong. Lẩu cá nhám giàu canh chua sả nghệ là sự kết hợp hài hòa giữa vị chua chủ lực của món lẩu, hương vị đặc trưng của sả và nghệ, tạo ấn tượng khó quên.

Ngày thường, giá cá nhám giàu khoảng 140.000 đồng/kg nhưng có lúc lên cao ngất ngưởng. Giá cao vậy vì từ rất lâu, người Hà Tiên tin rằng cá nhám giàu là một loại cá "tâm

linh". Chữ "giàu" trong "cá nhám giàu" sẽ giúp họ làm ăn phát đạt khi thưởng thức món này trong những ngày đầu năm mới.

13. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC SÓC TRĂNG - TÌM TÒI VÀ SUY NGẪM

Da diết tình đất và người Sóc Trăng

Chợ nổi Ngã Năm

Chợ nổi Ngã Năm nằm tại thị trấn Ngã Năm, huyện Thanh Trị, tỉnh Sóc Trăng.

Chợ nổi Ngã Năm là giao điểm của năm con sông đi năm ngả: Cà Mau lên, Vĩnh Quới vào, Long Mỹ, Thanh Trị qua, Phụng Hiệp xuống. Đây là một trong những chợ nổi có từ lâu và nhộn nhịp nhất ở vùng đồng bằng sông Cửu Long.

Ghe tàu từ các nơi đến đây để mua bán, trao đổi đủ loại hàng hóa. Vào những ngày giáp tết Nguyên Đán, cảnh chợ càng nhộn nhịp, náo nhiệt hơn.

Tờ mờ sáng sớm, chợ nổi Ngã Năm đã hoạt động, khu vực trung tâm của chợ nổi Ngã Năm, có đến hàng trăm ghe, tàu đủ loại đậu san sát nhau.

Đứng trên bờ nhìn xuống, chợ nổi lung linh với đủ loại màu sắc của ánh đèn. Hàng hóa ở chợ nổi Ngã Năm hầu như không thiếu món gì. Nếu như khu vực dưới sông chủ lực là thực phẩm tươi sống, lúa gạo, trái cây... thì khu vực trên bờ các cửa hàng cũng đầy ắp tivi, đầu video, tủ lạnh, máy giặt...

Đến nay chợ nổi Ngã Năm vẫn giữ được nét sinh hoạt đặc trưng văn hóa của chợ nổi khu vực đồng bằng Nam bộ. Chợ nổi Ngã Năm là một địa chỉ du lịch hấp dẫn du khách trong và ngoài nước.

Khu du lịch Bình An

Khu du lịch Bình An nằm bên quốc lộ 1A, tại số 71, phường 2, thành phố Sóc Trăng, tỉnh Sóc Trăng.

Khu du lịch Bình An với diện tích khoảng vài hécta là "bản sao" với quy mô nhỏ hơn công viên văn hóa Đầm Sen ở Thành phố Hồ Chí Minh.

Đây là điểm có nhiều hoạt động, dịch vụ: vui chơi giải trí, nhà hàng ăn uống, biểu diễn sân khấu, lưu trú... Hệ thống cây xanh, hoa trái, bể bơi, ao cá, đu quay... được bố trí hợp lý, hài hòa, gần gũi với thiên nhiên vừa yên tĩnh nhưng vẫn sinh động. Khu du lịch có thể đáp ứng nhu cầu và sở thích của nhiều lứa tuổi, nhiều đối tượng.

Qua cổng, phía sau sân khấu ta có thể nhìn thấy một trái núi nhân tạo cao khoảng ba bốn chục m, trên đỉnh là bức tượng Phật Bà Quan Âm khá lớn. Dưới chân núi là ao cá; cây cối được trồng rất tự nhiên; những lối mòn len lỏi giữa những tảng đá to, nhỏ khấp khểnh mô phỏng lối mòn trên núi đá. Dây leo đeo bám cây cối rậm rịt. Trong lòng quả núi là một khách sạn mini. Cạnh trái núi là một ngôi biệt thự hai tầng, mô tuýp kiến trúc kết hợp kiểu Nga - Trung Đông. Nơi đây có thể tổ chức lễ cưới, dạ tiệc, vũ hội...

Khu du lịch Bình An ra đời đã phá tan sự bình lặng vốn có của một thị xã mang đậm dấu ấn văn hóa Khmer ở một tỉnh miền Tây Nam bộ.

Vườn cò Tân Long

Vườn cò này thuộc xã Long Bình, huyện Ngã Năm, tỉnh Sóc Trăng; cách thị trấn Phú Lộc 17km (theo tỉnh lộ 42).

Gần ba mươi năm, nơi đây hình thành một sân chim với hàng ngàn con cò sống trên những cây tre, cây dừa quen thuộc của gia đình ông Huỳnh Văn Mười.

Trong vài năm trở lại đây, ông Mười đã đón du khách đến tham quan vườn cò. Tại đây ông dựng một tháp quan sát cao hơn 10m để du khách được chiêm ngưỡng cò trong khu vườn có diện tích khoảng 1,5ha của ông.

Cò đang sống ở đây thuộc mấy giống: cò ma, cò ngà, cò quắm, còng cọc... Cùng với cơ hội được quan sát đời sống thực của các chú cò, du khách có dịp nghỉ ngơi thư giãn, cắm trại trong khuôn viên xanh hay thưởng thức nhiều món đặc sản.

Cồm Mỹ Phước

Cồn Mỹ Phước thuộc xã Nhơn Mỹ, huyện Kế Sách, tỉnh Sóc Trăng; ở giữa sông Hậu, cách thị trấn Kế Sách chừng 10km, đi canô mất nửa giờ.

Cồn Mỹ Phước còn được gọi là cồn Công Điền hay cồn Bùn từ xưa đã nổi tiếng với hồng xiêm, xoài, sầu riêng, cam quít, nhãn.

Người dân cồn Mỹ Phước đã tạo dựng những khu vườn sinh thái trồng cây ăn trái, làm nơi ăn nghỉ dành cho du khách tham quan. Cồn Mỹ Phước với không gian bao la rộng mát, với sông nước hữu tình thơ mộng, đã trở thành một điểm thu hút khá đông khách tới thăm quan.

Chùa Sà Lôn

Chùa Sà Lôn nằm trên quốc lộ 1A, cách thành phố Sóc Trăng 12km, hướng từ thành phố Sóc Trăng đi Bạc Liêu.

Nét đặc sắc ở ngôi chùa là sử dụng những mảnh bát (chén), đĩa sứ ốp lên tường trang trí cho ngôi chùa, bởi vậy chùa còn được gọi là chùa Chén Kiểu.

Thuở ban đầu chùa được dựng bằng cây và lá rừng. Trong thời kỳ chiến tranh, ngôi chánh điện bị sập do bom đạn tàn phá. Chùa được dựng lại năm 1969, đến năm 1980 hoàn thành.

Kỹ thuật ốp sứ độc đáo đã tạo nên vẻ đẹp riêng rất ấn tượng của ngôi chùa. Tại chùa Sà Lôn còn lưu giữ một bộ sưu tập đồ gỗ quý hiếm được chạm, khảm rất tinh tế, nhà chùa mua lại trong phần gia sản của công tử Bạc Liêu năm 1947.

Chùa Đất Sét

Chùa tọa lạc tại 163A, đường Lương Đình Của, thành phố Sóc Trăng, tỉnh Sóc Trăng.

Các tác phẩm tượng Phật, linh thú, đỉnh trầm, bảo tháp... được tạo ra từ đất sét, thoạt nhìn không ai có thể tin là thật.

Chùa Đất Sét có tên chữ là Bửu Sơn tự. Nhìn bề ngoài nó giống như các ngôi nhà dân khác. Ngôi nhà không lớn, mái lợp tôn, vách ván, khung bằng gỗ dầu, gỗ đước. Gia đình họ Ngô lập am thờ này để tu tại gia qua nhiều đời, vì vậy chùa không có sư, chỉ có người trong gia đình quản lý.

Bước vào bên trong, sau khi được giới thiệu tỷ mỷ ta mới cảm phục sức lao động bền bỉ, sáng tạo phi thường của ông Ngô Kim Tòng - người đã dồn hết sức lực trong suốt 42 năm dòng dã để tạo nên 1901 bức tượng Phật, trên 200 mẫu tượng thú, bảo tháp, lư hương... đều bằng đất sét.

Đặc biệt trong chùa có 8 cây nến: 6 cây lớn chưa đốt và 2 cây nhỏ hơn đang cháy. Trọng lượng mỗi cây nến lớn khoảng 200kg, cao 1,6m, ước cháy liên tục khoảng 70 năm. Hai cây nến nhỏ đã cháy từ khi ông Ngô Kim Tòng qua đời, năm 1970, dự kiến thời gian cháy hết khoảng 35 năm, nhưng năm 2006 vẫn đang cháy và có thể cháy tiếp vài năm nữa. Tại đây còn có 3 cây hương (nhang) mỗi cây cao 1,5m chưa đốt.

Chùa Đất Sét đang là một trong những điểm tham quan hấp dẫn nhất ở thành phố Sóc Trăng.

Bảo tàng Khmer

Bảo tàng nằm đối diện với chùa Khleang tại thành phố Sóc Trăng, tỉnh Sóc Trăng.

Bảo tàng là công trình có kiến trúc theo phong cách chùa của người Khmer.

Trong bảo tàng trưng bày nhiều hiện vật quý, phản ánh đời sống văn hóa vật chất và tinh thần của đồng bào Khmer qua nhiều thế hệ như: trang phục, kiến trúc nhà ở, chùa, nhạc cụ... Đến thăm Bảo tàng Khmer Sóc Trăng, du khách hiểu hơn về cộng đồng người Khmer - bộ phận cư dân quan trọng của tỉnh Sóc Trăng.

Chùa Dơi

Chùa tọa lạc ở số 73B đường Lê Hồng Phong, phường 3, thành phố Sóc Trăng, tỉnh Sóc Trăng, cách trung tâm thành phố khoảng 2km.

Chùa Dơi là một ngôi chùa đẹp, thanh bình với thiên nhiên xanh, là nơi cư trú của hàng vạn con dơi quạ.

Chùa Dơi còn được gọi là chùa Mã Tộc hay chùa Mahatuc. Chùa được xây dựng vào thế kỷ XVI và đã được trùng tu nhiều lần. Chùa được xây dựng theo lối kiến trúc truyền thống Khmer. Đặc biệt khuôn viên chùa rộng lớn chính là nơi cư trú của hàng vạn con dơi quạ từ bao đời nay, chúng treo mình trên những cành cây trong khuôn viên chùa vào ban ngày, khoảng 6h chiều dơi bay đi kiếm ăn đến 5h sáng hôm sau lại quay về. Điều thú vị nữa là dơi không bao giờ ăn và phá hại trái cây trong khu vực chùa, nơi chúng nương náu.

Chùa có tôn trí pho tượng đức Phật cổ bằng đá cao 1,5m và nhiều bộ kinh luật viết trên lá cây thốt nốt.

Dư vị đậm đà ẩm thực Sóc Trăng

Hủ tiếu cá

Sóc Trăng vốn có nhiều món ăn ngon, nhưng xưa nay ít ai nói đến món hủ tiếu như một đặc sản của địa phương này, nhất là hủ tiếu cá. Nhưng nhiều du khách đến đây có dịp thưởng thức món hủ tiếu cá một lần đều tấm tắc khen ngợi như một phát hiện thú vị.

Tô hủ tiếu cá gồm hủ tiếu, cá, mực và cật heo, ăn kèm với ba loại rau gồm xà lách dòn, giá và rau cần. Một đặc điểm của món hủ tiếu cá là nồi nước dùng được hầm xương heo

suốt đêm, cứ ba bộ xương heo hầm cho lượng nước dùng của 50 tô. Để nước dùng được trong, nồi nước không để dầu, mỡ vào.

Đầu bếp một quán hủ tiếu cá ở Sóc Trăng cho biết, hủ tiếu cá ở đây chỉ dùng cá chẽm, phi lê lấy phần thịt; tôm, mực loại tươi; cật heo phải dòn, ngon bằng cách ngâm nước đá cho nở. Riêng hủ tiếu làm bằng bột gạo lúa mùa.

Bò nướng xẻng

Bò nướng xẻng được xem là một đặc sản của Sóc Trăng, bò được nướng trên miếng ngói làm bằng đất sét nung. Ngói là một miếng kim loại như cái xẻng trắng sáng.

Chọn món này, người bán sẽ bưng bày ra cho bạn một miếng ngói bằng kim loại, sạch sẽ, láng bóng, một chén mỡ heo, một đĩa thịt bò đã ướp gia vị sẵn, có rắc đậu phộng lên trên. Kế bên là một đĩa bánh tráng, một đĩa bún. Đĩa rau sống phong phú với khế, chuối, rau thơm, rau diếp cá... tất cả đã được xắt ra, xếp trên đĩa gọn gàng đẹp mắt. Cuối cùng là hai chén mắm nêm. Trước khi ăn, du khách phải đợi miếng xẻng nóng, sau đó múc vài muỗng mỡ xối lên. Chén mỡ được đặt ngay đầu nhỏ của xẻng để hứng phần mỡ chảy xuống. Rồi lần lượt gắp thịt bò để lên xẻng, thỉnh thoảng lại xối mỡ, trở thịt qua lại cho đến khi thịt chín.

Lấy một miếng bánh tráng gói những thực phẩm bày biện nói trên, cả miếng thịt bò đang nóng, chấm mắm nêm. Cuộn bò nướng cho cảm giác khá thú vị, cái ngọt của thịt, vị béo của mỡ, đậu phộng; vị chan chát của chuối sống, tí chua của khế; vị mặn cay và thơm của mắm nêm... tất cả dấy lên hương vị mặn nồng. Khi đến Sóc Trăng, bạn hãy tới Mỹ Xuyên để thưởng thức món ăn thơm ngon này.

Bánh Pía

Dọc theo mọi con đường của tỉnh Sóc Trăng, du khách dễ dàng bắt gặp những chiếc bánh tròn, dẹp, nhìn đẹp mắt và có mùi vị ngọt ngào được bày bán tại nhiều cửa hàng. Đó là món bánh pía - đặc sản số một của vùng đất này.

Theo chuyện kể của ông bà, bánh pía Sóc Trăng xuất hiện ở vùng đất này từ thế kỷ XVII, theo chân những người Hán di cư đến phương Nam, chiếc bánh này khi đó là lương thực để ăn dọc đường. Đầu tiên, bánh được làm khá đơn giản: vỏ ngoài là bột mì cán thành da mỏng bao quanh nhân ở bên trong. Nhân gồm có: đậu xanh và mỡ heo. Cùng với sự phát triển của xã hội, bánh pía Sóc Trăng được "biến tấu" với các nguyên liệu khác như khoai môn, sầu riêng... tạo cho chiếc bánh có mùi thơm hấp dẫn.

Thông thường, bánh pía Sóc Trăng có 2 loại là bánh pía khoai môn và bánh pía đậu xanh. Các công đoạn làm bánh đòi hỏi sự khéo léo và khá cầu kỳ. Đầu tiên, bột mì được cán mỏng để làm vỏ. Để có những lớp vỏ mỏng tang, người ta phải chế biến bột mì qua nhiều công đoạn như: trộn bột, cán mỏng và cuộn tròn... Khâu làm nhân bánh quan trọng từ việc lựa chọn nguyên liệu cho đến cách phối hợp hài hòa chúng với nhau để làm nên hương thơm riêng. Nhân bánh được thực hiện như sau: đậu xanh hoặc khoai môn đem hấp chính, chà nhuyễn, xào với đường rồi trộn chung với chút sầu riêng tươi, lòng đỏ trứng muối. Sau khi cho nhân vào vỏ bánh, người ta thoa bên ngoài vỏ bánh lòng đỏ trứng muối và đưa vào lò nướng.

Được kết hợp hài hòa từ các nguyên liệu khác nhau, bánh pía Sóc Trăng đem lại cho thực khách một cảm giác rất đặc biệt: sự mềm, dẻo của lớp vỏ bánh; vị bùi bùi của khoai

môn hay đậu xanh, vị ngọt thơm của hương sầu riêng, vị mặn và chút béo ngậy của trứng muối... Bánh pía Sóc Trăng có độ ngọt vừa phải và không quá béo, khiến thực khách không cảm thấy ngán.

Ăn bánh pía phải uống trà mới đúng kiểu. Cắn một miếng bánh, hớp một ngụm trà, bạn sẽ cảm thấy độ ngọt của bánh hòa cùng vị đắng của trà tan ra nơi đầu lưỡi. Thú ẩm thực tao nhã này đã trở thành một nét đặc trưng của văn hóa Sóc Trăng.

Bánh pía Sóc Trăng giờ đây đã trở thành một món bánh nổi tiếng trong nền ẩm thực của Việt Nam. Du khách nào ghé qua vùng này cũng không thể quên đem những hộp bánh pía về làm quà cho người thân, như đem theo hương vị ngọt ngào của tâm hồn người miền Tây Nam bộ gửi gắm trong từng chiếc bánh.

Bánh Cóng

Bánh cóng là món ăn do người Kinh Nam bộ sáng chế. Tên gọi bánh cóng phát sinh từ chiếc cóng, một dụng cụ bằng kim loại không rỉ, hình nón cụt, miệng loe, có cán cầm để chiên. Bánh cóng được bán ở rất nhiều nơi thuộc khu vực này nhưng nổi tiếng nhất vẫn là bánh cóng Đại Tâm - huyện Mỹ Xuyên (Sóc Trăng) bởi bánh có độ giòn, độ xốp vừa phải, rất thơm, lại có màu vàng ươm bắt mắt. Nguyên liệu chính gồm bột gạo, nước cốt dừa, đậu xanh, thịt heo, tép đất, tôm với gia vị được chế biến qua bàn tay khéo léo của người thợ ở Đại Tâm đã trở nên thật hấp dẫn và trở thành một món ăn khá nổi tiếng ở vùng đồng bằng sông Cửu Long. Bánh cóng ăn kèm với các loại rau sống chấm với nước mắm có đủ gia vị mặn - chua - ngọt - cay kèm củ cải trắng và cà rốt xắt nhỏ. Bánh cóng mới chiên vàng vớt ra còn nóng được cắt ra từng miếng, gói với lá cải xanh, lá lụa non, salach, rau thơm... chấm với nước mắm chua - ngọt, tạo nên hương vị đậm đà, độc đáo khó lẫn với món ăn nào khác.

Mè Láo Sóc Trăng

Mè láo là loại bánh do người Hoa ở Sóc Trăng làm ra. Mè Láo được làm từ khoai môn, gọt vỏ bào mỏng, quết nhuyễn, cán mỏng, sau đó đem phơi nắng khoảng 3 ngày. Cắt miếng khoai môn này thành những lát nhỏ hình chữ nhật lăn vào bột nếp rồi chiên trong chảo dầu sôi. Miếng khoai môn sẽ phồng lên thành hình khối chữ nhật, vớt ra đem trộn vào nước đường đã thắng thành kẹo, rồi lăn vào mè rang chín. Do ruột bên trong tơi xốp nên mè láo rất giòn, có vị ngọt của đường và thơm của mè chín.

Lạp xưởng Sóc Trăng

Lạp xưởng, phiên âm từ tiếng Hoa 'Lạp Xéng", là một trong những món ăn do người Hoa ở Sóc Trăng chế biến. Lạp xưởng ngày nay là món ăn ưa thích của nhiều người. Nó hiện diện ở mọi lúc, mọi nơi từ những bữa ăn trong gia đình đến những bữa tiệc sang trọng. Hiện nay, ở Sóc Trăng ngoài lạp xưởng được chế biến bằng thịt heo người ta còn chế biến lạp xưởng bằng chất liệu tôm và cá.

Lạp xưởng Sóc Trăng không chỉ được tiêu thụ rộng rãi ở các tỉnh, thành trong cả nước mà còn vươn xa ra ngoài lãnh thổ Việt Nam đến các nước như Mỹ, châu Âu, Hồng Kông...

Bún nước lèo Sóc Trăng

Bún nước lèo là món ăn rất dân dã mang đậm bản sắc của cộng đồng người Khmer đồng bằng sông Cửu Long. Khi nhắc đến bún nước lèo là phải nói đến Sóc Trăng vì có những bí quyết rất riêng mà khi ăn vào làm ta nhớ mãi hương vị thơm ngon của nó. Nước

lèo được nấu từ mắm bò hóc với nước mưa pha lẫn nước dừa làm cho hương vị thêm ngọt ngào và một loại gia vị không thể thiếu đó là ngãi bún để làm tăng thêm hương vị đặc trưng của nước lèo. Những miếng thịt cá lóc, thịt heo quay vàng tươi, tôm luộc được đặt phía trên kèm theo các loại rau ghém như: rau muống, bắp chuối, giá, hẹ, rau thơm... kèm thêm một ít nước mắm nhĩ điểm thêm 01 thìa ớt bằm và 01 miếng chanh nữa sẽ làm cho tô bún nước lèo thêm phần đậm đà và hấp dẫn.

14. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BẠC LIÊU - NHỮNG THÚ VỊ BẤT NGỜ CHO DU KHÁCH

Du lịch Bạc Liêu - Ngạc nhiên và thú vị từ những khám phá

Đền thờ Bác Hồ - Tấm lòng tri ân của nhân dân Bạc Liêu

Ngày 3/9/1969 toàn thể nhân dân Việt Nam bị bao trùm trong buồn đau không kìm được nước mắt vì nhận được tin vị lãnh tụ kính yêu Hồ Chí Minh đã từ trần. Hồ Chủ tịch mất đi là một tổn thất vô cùng lớn lao của toàn Đảng, toàn quân, toàn dân tộc Việt Nam và cả nhân loại tiến bộ trên Thế giới.

Để tỏ tấm lòng kính trọng và thương tiếc Người, sau tang lễ Huyện ủy huyện Vĩnh Lợi, tỉnh Sóc Trăng (Nay là Huyện Vĩnh Lợi, tỉnh Bạc Liêu) đã chỉ đạo và phát động nhân dân trong toàn huyện xây dựng Đền thờ Bác. Địa điểm xây dựng ở ấp Bà Chăng A - Xã Châu Thới - Huyện Vĩnh Lợi.

Tháng 3 năm 1970 Xã ủy Châu Thới thực hiện chủ trương của Huyện ủy Vĩnh Lợi tiến hành xây dựng Đền thờ Bác. Mặc dù bị địch đốt phá hai lần nhưng nhân dân cũng như Xã ủy Châu Thới và Huyện ủy Vĩnh Lợi vẫn quyết tâm xây dựng bằng được Đền thờ Bác và lần này quyết không để địch phá hoại. Xã ủy Châu Thới lập ra ban xây dựng và ban bảo vệ trong lúc xây dựng và sau khi xây xong, lần này xây dựng kiên cố bằng xi măng, cốt sắt.

Công việc mua vật liệu để xây dựng gặp nhiều khó khăn do phải đi qua nhiều đồn bót của địch, nhưng với tấm lòng yêu thương Bác nhân dân xã Châu Thới xung phong đi mua vật liệu, mỗi người mua một ít, mua làm nhiều lần. Khi đã chuẩn bị xong, lúc 10 giờ sáng ngày 25/4/1972 Xã ủy Châu Thới đã làm Lễ khởi công xây dựng Đền thờ Bác. Sau 24 ngày đêm không ngại đạn pháo của địch, nhân dân và Xã ủy Châu Thới đã hoàn thành việc xây dựng Đền thờ.

Sáng ngày 19/5/1972 (ngay ngày sinh nhật Bác) Lễ khánh thành Đền thờ Bác được tiến hành trong niềm hân hoan và trang nghiêm của trên một ngàn người trong Xã Châu Thới và các chiến sĩ huyện Vĩnh Lợi.

Từ lúc xây dựng xong cho đến ngày thống nhất đất nước (30/4/1975) Đền thờ Bác luôn là mục tiêu bắn phá của địch. Mặc dù địch dùng những phương tiện và vũ khí hiện đại mở nhiều đợt tấn công đánh phá Đền thờ, nhưng lần nào chúng cũng nếm mùi thất bại trước tinh thần chiến đấu dũng cảm của quân dân xã Châu Thới, họ sẵn sàng hy sinh cả tính mạng để cho Đền thờ không bị vết đạn nào tàn phá. Có những tiểu đoàn của địch bị tập kích đánh úp khi chúng có ý định tấn công Đền thờ Bác.

Đến với di tích này bạn sẽ thấy được tinh thần anh dũng và sự mưu trí của quân dân

Châu Thới, cũng như nhân dân Bạc Liêu nói chung thông qua những hiện vật được trưng bày tại di tích, bạn sẽ gặp được những chiến sĩ đã từng không tiếc sinh mạng mình để bảo vệ Đền thờ, và họ vẫn tiếp tục quãng đời còn lại của mình bảo vệ Đền thờ Bác.

Sau ngày giải phóng đến nay Đền thờ thường xuyên là địa điểm để tổ chức những hoạt động xã hội, là nơi họp mặt những ngày truyền thống. Năm 1998, Đền thờ Bác đã được Bộ Văn hóa Thông tin công nhận là di tích lịch sử - văn hóa.

Vườn chim Bạc Liêu

Bạc Liêu là một trong 13 tỉnh Đồng bằng Sông Cửu Long, được biết đến không chỉ là một vùng lúa trù phú; những cánh đồng muối trắng ven biển; những vườn nhãn xum xuê, cây xanh, trái ngọt, nổi tiếng khắp vùng... mà còn đó những dãy rừng phòng hộ như những chiến sĩ kiên cường giữ đất, bám biển và lấn biển, cho con cháu đời này sang đời khác những mảnh đất trù phú, giàu có mà mặn mà tình người, tình đất; và còn hơn nữa là nơi đây cũng được biết đến với một Vườn Chim còn đậm nét thiên nhiên hoang dã đã cùng hòa quyện nhau vẽ nên bức tranh sinh động với một Bạc Liêu khỏe khoắn, giàu tiềm năng đã in sâu trong kí ức của nhiều người qua bao thế hệ.

Cách thị xã Bạc Liêu 6km về hướng Biển, trên con đường nhựa sạch đẹp mang tên cố nhạc sĩ Cao Văn Lầu, người sáng tác bản Dạ cổ Hoài Lang về phía phải, sang kênh 30 tháng 4 trên con cầu bê tông vững chắc là đến Vườn Chim Bạc Liêu, thuộc địa phận Phường Nhà Mát, thị xã Bạc Liêu.

Vườn Chim Bạc Liêu là nơi làm tổ quan trọng của nhiều loài chim nước, điển hình là các loài le le, cò, diệc, vạc, còng cọc, quắm đen và nhiều loài chim khác. Sáng sớm, từng đàn chim đi kiếm mồi ở những nơi xa xôi, tối đến tìm về tổ ấm là Vườn Chim, cũng là lúc những loài chim ăn đêm bắt đầu cuộc hành trình hoạt động của mình làm xao động một góc trời đất Biển.

Trải qua gần một thế kỷ tồn tại, nơi đây đã có không biết bao nhiêu thế hệ các loài chim sinh sôi, nẩy nở. Thường là vào mùa mưa, hiện nay, qua tính toán sơ bộ, số lượng chim ở Vườn Chim còn khoảng 40 ngàn con và 5 ngàn tổ chim các loại.

Theo tư liệu của khu bảo tồn thiên nhiên Vườn Chim Bạc Liêu, địa danh này xuất hiện cách nay khoảng 100 năm, lúc đó là thảm rừng ngập mặn ven biển rất phong phú và đa dạng, với hệ sinh thái ngập mặn tự nhiên. Vườn Chim là một phần thảm rừng còn sót lại ven Biển Đông do sự bồi tụ tự nhiên nên ngày càng xa biển hơn. Vào năm 1962, Vườn Chim được một hộ dân quản lý chăm sóc bảo vệ và khai thác chim non. sau đó, chính quyền địa phương sớm nhận thức Vườn Chim là tài sản thiên nhiên quý hiếm nên đã có sự đầu tư từng bước.

Với hệ sinh thái rừng ngập mặn tự nhiên trên diện tích khoảng 385ha, trong đó có 19ha rừng nguyên sinh. Vườn chim Bạc Liêu là nơi cư trú của khoảng 46 loài chim, trong đó có một số loài chim được ghi vào sách Đỏ như Giang Sen, Cốc Đế nhỏ..., 109 loài thực vật thuộc 90 chi của 46 họ: 150 loài động vật, trong đó có 58 loài cá, 7 loài ếch nhái, 10 loài có vú, 8 loài bò sát và một số động vật khác cùng sống chung trong một quần thể đa dạng, thể hiện cao tính đa dạng sinh học rất cần được bảo tồn và phát triển.

Ngày nay, nằm trong tổng thể phát triển du lịch của tỉnh, cùng với một số dự án khác như: Khu du lịch - dịch vụ cụm nhà Công tử Bạc Liêu; khu du lịch bãi biển Nhà Mát - Hiệp

Thành; Vườn nhãn; Du lịch sinh thái rừng phòng hộ, rừng ngập mặn ven biển; dự án khôi phục, bảo vệ Vườn Chim Bạc Liêu tại Phường Nhà Mát, thị xã Bạc Liêu đang được tích cực triển khai thực hiện, khi dự án hoàn thành, sẽ bao gồm các hạng mục công trình như: mở rộng diện tích, trồng thêm rừng; xây dựng khu bảo tồn thiên nhiên; cầu qua sông (đã hoàn thành); khu Lâm viên và công viên văn hóa; các cửa hàng dịch vụ ăn uống, bán hàng lưu niệm.

Vườn Chim Bạc Liêu đang từng bước được tỉnh đầu tư theo hướng vừa giữ được sắc thái thiên nhiên hoang dã, phù hợp với tính đa dạng sinh học, phục vụ cho nghiên cứu khoa học vừa khai thác một phần thích hợp, tạo điều kiện cho khách tham quan du lịch và giải trí. Ngoài khả năng đầu tư của Nhà nước, tỉnh rất mong có sự quan tâm, hỗ trợ của các nhà khoa học, các doanh nghiệp trong và ngoài nước.

Tháp cổ Vĩnh Hưng

Tháp Vĩnh Hưng là một di tích kiến trúc cổ được xây dựng tại ấp Trung Hưng I, xã Vĩnh Hưng, huyện Vĩnh Lợi, tỉnh Bạc Liêu ngày nay.

Theo sự khảo sát của các nhà khảo cổ Pháp vào những năm đầu thế kỷ XX thì Tháp này được xây dựng vào khoảng thế kỷ thứ IX sau Công nguyên.

Tháp được xây dựng trên một diện tích hơn 1.000 m^2. Bình diện chân tháp hình chữ nhật với hai cạnh là 5,6 m và 6,9 m, chiều cao của Tháp còn lại 8,2 m (đỉnh Tháp đã bị sập), cửa Tháp quay về hướng Tây. Toàn bộ ngôi Tháp được xây dựng bằng gạch, chúng được kết dính với nhau bằng một loại keo (có giả thuyết cho rằng keo này được làm từ thực vật).

Những lần khảo sát và thăm dò các nhà khảo cổ đã tìm thấy những mảnh gốm thuộc nền văn hóa Óc Eo và những tượng đồng - đặc biệt có tượng bốn mặt.

Nhưng lý thú hơn cả là lần khai quật gần đây nhất (3/2002) các nhà khảo cổ đã phát hiện nhiều tượng đồng đặc biệt quí hiếm, bên cạnh đó còn có những tấm ngói còn nguyên vẹn hoa văn. Mặc dù chưa công bố kết quả nhưng những bức tượng ấy các bạn khó tìm thấy ở đâu đó được cho dù trong những quyển sách nói về tượng cổ.

Di tích này đã được Bộ Văn hóa Thông tin công nhận là di tích lịch sử - văn hóa vào năm 1992 và dự án trùng tu, tôn tạo di tích này đã được bắt đầu thực hiện. Dự án ấy đã được mở đầu bằng cuộc khai quật đầu năm 2002 và sẽ kết thúc dự án bằng phòng trưng bày các hiện vật, tư liệu liên quan đến Tháp cổ này.

Di tích Đồng Nọc Nạng - Biểu tượng của tinh thần đấu tranh chống địa chủ - thực dân

Đây là di tích được Bộ Văn hóa Thông tin công nhận là di tích lịch sử - văn hóa. Di tích này nằm ở ấp 4, xã Phong Thạnh, huyện Giá Rai, tỉnh Bạc Liêu.

Di tích này là nơi diễn ra cuộc đấu tranh anh dũng của nông dân để bảo vệ ruộng đất của mình trước sự cướp bóc của bọn địa chủ cường hào dựa vào thế lực của bọn thực dân Pháp.

Chuyện bắt đầu vào năm 1927, sau nhiều thủ đoạn xảo quyệt và thâm độc hòng chiếm đất của gia đình ông Nguyễn Văn Tại không xong, tên Mã Ngân (một địa chủ có tiếng ở Cà Mau) đã lừa bán cho vợ một Quan huyện là Hồ Thị Trân. Sau khi mua đất mà không lấy được đất do gia đình ông Tại phản đối kịch liệt, nên bọn chúng đã mượn thế lực thực dân

Pháp đến trấn áp nhằm lấy ruộng và lúa của gia đình ông Tại. Thế là một cuộc đấu tranh của gia đình ông Tại chống lại sự trấn áp của bọn thực dân Pháp đã xảy ra đẫm máu vào ngày 17/02/1928 (nhằm ngày 29/01 âm lịch). Trong cuộc chống trả này, gia đình ông Tại mất 4 người là: Mười Chức (em ông Tại), vợ ông Mười Chức (cùng đứa con trong bụng), Năm Mẫn (em ông Tại), Sáu Nhịn (em ông Tại). Về phía bên kia thì tên cò Toutnierbị thương nặng (qua ngày sau thì chết) và vài tên khác bị thương. Mấy người còn lại trong gia đình ông Tại đều bị bắt và kết tội là "dậy loạn, chống công quyền, giết người".

Nhưng không vì thế mà chùn bước, gia đình ông Tại lại tiếp tục gửi đơn khiếu nại... Báo chí cũng lên án mạnh mẽ. Trước dư luận của công chúng cuối cùng bên Chính quyền Pháp phải ra Nghị định trả đất cho gia đình ông Tại.

Sự kiện đồng Nọc Nạng năm 1928 là một bằng chứng, chứng minh tính đặc thù của chế độ thực dân Pháp cướp nước và bè lũ quan lại tay sai, nó cũng nói lên được tinh thần chống áp bức của người nông dân thật thà chất phác. Tuy cuộc đấu tranh của nông dân vùng Nọc Nạng là một cuộc đấu tranh tự phát nhưng cuộc đấu tranh ấy biểu hiện được đặc điểm sự đấu tranh của giai cấp nông dân ở Đồng bằng Sông Cửu Long thời ấy, ở cuộc đấu tranh đó thể hiện được tinh thần kiên cường và nghĩa khí phóng khoáng của người nông dân Nam bộ, tinh thần đó đã góp phần hun đúc cho truyền thống kiên cường, bất khuất của dân tộc Việt Nam.

Đã trải qua hơn bảy mươi năm, cánh đồng Nọc Nạng vẫn còn đọng lại khúc ca bi tráng ngày nào, sự kiện ấy đã đi vào thơ ca hò vè và nhiều tác phẩm văn học nghệ thuật với hình tượng người nông dân Bạc Liêu chất phác thật thà mà đầy nghĩa khí.

Phước Đức cổ miếu

Di tích Phước Đức cổ miếu tọa lạc tại đường Điện Biên Phủ, Phường 3, Thị xã Bạc Liêu, nằm bên dòng kênh xáng Bạc Liêu. Đây là ngôi miếu lâu đời nhất của người Hoa sống ở Bạc Liêu, nó được một nhóm người Hoa xây dựng vào khoảng năm 1810, bàn thờ chính là thờ Ông Bổn - Một vị thần được coi là có công khai hoang đất đai và phù trợ cho mọi người sinh cơ lập nghiệp có cuộc sống an lành.

Đến với Phước Đức cổ miếu du khách sẽ tận mắt thấy dược kiến trúc đặc biệt theo cấu trúc của người Hoa cổ. Toàn bộ ngôi miếu là một kiến trúc nghệ thuật qui mô và hoàn mỹ từ đầu kèo, đầu xiên cho đến các linh thú và hoa văn trên các khánh thờ đều được chạm khắc tinh tế. Phải nói rằng mỗi bộ phận trong miếu là một cổ vật có giá trị nghệ thuật cao bởi chúng đã tồn tại trên 100 năm. Những tấm biển bằng đá cũng như bằng gỗ khắc chữ Hán và mạ vàng cũng là những tác phẩm có giá trị được khắc sắc xảo theo lối viết Hành thư và Khải thư trong uy nghiệm và hùng mạnh.

Các tác phẩm nghệ thuật ấy đã được các nghệ nhân liên kết với nhau một cách hài hòa và chặt chẽ tạo thành một kiến trúc độc đáo vô song. với giá trị nghệ thuật ấy Phước Đức cổ miếu đã được Bộ Văn hóa Thông tin công nhận là di tích lịch sử văn hóa.

Nếu du khách đến di tích vào ngày 29/3 âm lịch bạn sẽ được dự lễ Đản sinh Thần Phước Đức (Sinh nhật Ông Bổn), đây là lễ chính của miếu. Lễ được diễn ra vào lúc tám giờ sáng, nghi lễ diễn ra rất đơn giản nhưng rất trang nghiêm, nghi lễ phải trải qua nhiều giai đoạn như: Hiến đèn, hiến hương, dâng hoa, dâng trà, dâng rượu, hiến vật tế (thường là heo)... Sau Lễ tế Ông là Lễ "Đấu đèn", lễ này diễn ra trong không khí vui nhộn của những người đến dự lễ, ban tổ chức lễ sẽ định số đèn theo từng năm (thường thì chọn 3 cây đèn -

dạng đèn Kéo quân) và sau đó sẽ đem từng cây đèn ra đấu giá, ai trả giá cao sẽ được "Thỉnh đèn" về nhà. Số tiền thu được từ cuộc đấu đèn sẽ sử dụng cho công tác cứu tế hay những hoạt động xã hội khác.

Ngoài lễ Đản sinh Thần ở Phước Đức cổ miếu còn có tổ chức các lễ khác trong năm như: Lễ Thượng Nguyên tổ chức vào ngày rằm tháng Giêng (15 tháng 1 âm lịch). Lễ Vu Lan vào ngày 24 đến ngày 26 tháng 7 âm lịch và Tết Nguyên Đán vào mùng 1 đến mùng 3 âm lịch.

Nhà Công tử Bạc Liêu

Đây là ngôi biệt thự được xây dựng từ năm 1917, và là ngôi biệt thự to lớn nhất vùng lúc bấy giờ, ngôi biệt thự được cất theo mô típ Pháp, toàn bộ vật liệu dùng để xây dựng ngôi biệt thự được chở từ Pháp sang. Ngôi biệt thự được xây trong khuôn viên gồm vườn hoa, hàng rào bảo vệ, nhà ở chính, nhà bếp, nhà kho và các công trình phụ, hướng nhà được chọn theo phong thủy quay mặt về hướng Nam và kênh Xáng Bạc Liêu.

Hiện nay nhà Công tử Bạc Liêu tọa lạc tại số 13-15 Điện biên Phủ, phường 3 TX Bạc Liêu. Ngôi biệt thự này thường được gắn với một danh xưng "Công tử Bạc Liêu", danh xưng đó đã ra đời cùng nhiều giai thoại được mọi người truyền tụng đến ngày nay. Công tử Bạc liêu là một nhân vật có thật, là con một địa chủ giàu khét tiếng tại đất Bạc liêu và cùng những giai thoại về Công tử Bạc liêu:

Hắc Công tử và Bạch Công tử với giai thoại đốt tiền: Cả Hắc Công tử và Bạch Công tử đều say m ê nhan sắc của cô Ba Trà (Hoa khôi Nam kỳ). Muốn thi thố chứng tỏ anh hào, mỗi người cân một ký đậu xanh, một ký đường rồi dùng tiền làm củi đốt nấu chè. Những giai thoại như đốt tiền làm đuốc, đốt tiền nấu chè đã tồn tại song hành với danh hiệu Công tử Bạc Liêu 6 - 7 thập niên qua. Nó tồn tại để minh họa cho thói ăn chơi quăng tiền qua cả sổ của Công tử Bạc Liêu

Công tử Bạc Liêu học võ... Xiêm: Công tử Bạc Liêu rất mê nghề võ. Vào nữa đầu thế kỷ XX, học võ là một cái mốt với nhận thức: Học võ để nâng cao cái khí phách thượng võ của kẻ anh hào. Công tử Bạc Liêu không học võ Tây hay võ Ta mà học võ Xiêm (Thái Lan). Ông ta đã cất công qua Xiêm mướn một ông thầy thượng hạng về dạy cho mình và Tám Bò (em út của ông ta).

Công tử Bạc Liêu thăm ruộng bằng máy bay: Sự kiện thật sự làm chấn động Nam kỳ Lục tỉnh bấy giờ là lúc Trần Trinh Huy đi thăm ruộng bằng máy bay khi mà cả nước Việt Nam lúc đó chỉ có hai người mua máy bay đó là Ba Huy và vua Bảo Đại.

Công tử Bạc Liêu ăn chơi ở Sài Gòn: Mỗi lần từ Bạc Liêu đi là ông ta ngồi trên một chiếc xe cáu cạnh, có tài xế lái. Lưng túi bao giờ cũng đầy ắp giấy bạc bộ lư, bạc con công... Thói quen của Công tử Bạc Liêu khi đi Sài Gòn là ít khi ở ngôi biệt thự của Trần gia mà vào một trong những khách sạn nổi tiếng hạng sang ở Sài Gòn. Và sau đó là những cuộc ăn chơi nổ trời diễn ra. Trần Trinh Huy lặn ngụp trong những bàn tiệc với rượu sâm banh và sau đó thì nhảy đầm hoặc rủ nhau đi Đà lạt, đi Cấp... Buồn nữa thì Ba Huy đánh bài, cái máu mê cờ bạc của Ba Huy cũng khá đậm đặc, dám đánh một cây bài 30.000 đồng, trong khi lúa chỉ 1,7 đồng/giạ, lương của Thống đốc Nam kỳ chưa tới 3.000 đồng/tháng.

Công tử Bạc Liêu "vinh quy bái tổ": Sau ba năm "sôi kinh nấu sử" tại Pháp. Trần gia tổ chức tiệc mừng, người Bạc Liêu đồn rằng còn lớn hơn buổi tiệc tân gia nhà lớn để mừng Ba

Huy ăn học thành tài. Mục đích của buổi tiệc là phô trương sự giàu có lẫn quyền uy. Và tất cả đã được khoe mẽ một cách triệt để, duy chỉ có một điều Trần gia không dám khoe là sau đó họ gạn hỏi mới biết được Ba Huy sau ba năm dùi mài học tập ở Pháp quốc đã không mang về cho gia tộc Trần Trinh một học hàm, học vị nào cả. Công tử Bạc Liêu về nước, hành trang của ông ta là kinh nghiệm nhảy đầm, lái xe và một bầu tâm sự ngày đêm thương nhớ cô vợ đầm và đứa con còn gửi nơi kinh thành ánh sáng Paris. Và phải chăng chính cái văn hóa ăn chơi của một nước tiên tiến đã pha trộn dòng máu mê ăn chơi của Ba Huy để rồi nâng tầm vóc ăn chơi của ông ta lên đến đỉnh điểm.

*Công tử Bạc Liêu "trấn nhậm" điền Bàu Sàn*g: Vào thập niên 30, các sở điền mà Trần Trinh Huy thường hay lui tới là Bàu Sàng, Vĩnh Hưng. Tại Bàu Sàng, đời nông dân là những kiếp đời nghèo hèn cơ cực trải ra trên cánh đồng ngập úng lưu niên. Giữa cái không gian quê mùa hiu hắt, xã hội lạc hậu..., Trần Trinh Huy xuất hiện một cách "rực sáng" và xa lạ: Quần tây, áo sơ mi, đội nón nỉ, đi giày da, lưng giắt đồng hồ quả quít Ăng lê... Ba Huy mở lễ hội, ăn chơi kéo dài, tổ chức nhiều trò chơi ta có Tây có, như thí võ đài, các trò chơi dân gian, đặc biệt là "đấu xảo sắc đẹp" và có treo giải thưởng hẳn hoi. Ba Huy lăn xả vào các cuộc chơi chứng tỏ rằng máu ham vui của Công tử Bạc Liêu rất đậm đặc. Chỉ có điều sau những buổi Lễ, những trò chơi nửa Tây nửa ta thì tá điền nghèo lại thêm nghèo và người ngợm thêm đỏ đốn. Nói cho công bằng, do tính ham vui, phóng khoáng nên Ba Huy rất rộng rãi. Tá điền không thấy ông đòi nợ ai bao giờ, ai nghèo quá, năn nỉ ông còn bớt lúa ruộng. Cho nên tá điền Bàu Sàng ít ai oán ghét Ba Huy.

Đình Tân Hưng - Nơi khám phá vẻ đẹp của đình làng Nam bộ

Đình nằm tại khóm 3, phường 3, TX Bạc Liêu. Diện tích bảo vệ 1.200 m^2 trong đó diện tích kiến trúc là 559,65 m^2.

Từ buổi đầu khẩn hoang lập làng tại Bạc Liêu, nhân dân đã dựng lên ngôi đình bằng tre lá để thờ vị thành hoàng bổn cảnh. Đình rất linh "hữu cầu tất ứng". Ngày 8/1/1853 đình được sắc phong thần của vua Tự Đức.

Khoảng cuối năm 1853 dân làng khởi công xây dựng Đình kiên cố, khang trang hơn thể hiện sự uy nghi của khối kiến trúc đình làng Nam bộ (kiến trúc chánh điện theo kiểu tứ trụ và phía trước chánh điện nối tiếp với võ ca, phía sau từ chánh điện là hậu đình). Ngày nay sau gần 150 năm, tuy đã hiều lần sửa chữa lớn nhỏ, nhưng Đình tân Hưng vẫn giữ được nét kiến trúc ban đầu.

Đình An Trạch

Đình thuộc khóm 2, phường 5, TX Bạc Liêu, cách trung tâm thị xã khoảng 1.500m về hướng Đông Nam. Diện tích đình là 2.980 m^2, cửa chính Đình quay về hướng Bắc, có con sông Bạc Liêu - Cà Mau chảy ngang qua theo hướng Đông - Tây.

Đình An Trạch được xây dựng vào năm Đinh Sửu (1887) theo lối kiến trúc đình làng Miền Trung (Huế).

Năm Khải Định thứ 9 (1924) vua Khải Định đã sắc phong cho đình. Đến nay tuy đã nhiều lần sửa chữa trùng tu nhưng Đình an trạch vẫn giữ được nét kiến trúc xưa với nhiều tác phẩm nghệ thuật, điêu khắc độc đáo.

Vào các ngày 15, 16, 17 tháng giêng âm lịch hàng năm, nhân dân tổ chức lễ Kỳ yên rất lớn tại đình. Đình được Bộ Văn hóa Thông tin công nhận là di tích kiến trúc nghệ thuật cấp

quốc gia năm 2000.

Chùa Vĩnh Đức

Chùa tọa lạc tại số 132, đường cách mạng, khóm 7, phường 1, TX Bạc Liêu. Diện tích 2.232,01m^2. Chùa được xây dựng lần đầu vào năm 1890, quy mô nhỏ. Đến năm 1915, chùa được xây dựng khang trang, quy mô hơn. Đến năm 1961, một phần kiến trúc chùa được trùng tu và xây thêm chính điện, hoàn tất phần kiến trúc cơ bản như: Chánh điện, hậu liêu, Đông Lang, Tây Lang,...

Chùa Vĩnh Đức thờ Phật thích ca ở chánh điện, các vị tu hành ở chùa theo phái Bắc Tông, Phật tử khắp nơi thường đến chùa cúng bái, nhất là các ngày lễ lớn (theo âm lịch) trong năm như ngày 15/01 lễ thượng ngươn, ngày 24/01 giỗ Hòa thượng Thích Thiển Giác (là 01 trong 3 người thuyết phục đại tá tỉnh trưởng Bạc Liêu đầu hàng vô điều kiện không để đổ máu vào ngày 30/04/1975), ngày 15/04 lễ Phật Đản, 15/07 lễ Vu Lan, ngày 15/10 lễ Hạ Ngươn,...

Không chỉ là nơi sinh hoạt tín ngưỡng của Phật tử trong vùng, chùa Vĩnh Đức còn là cơ sở cách mạng trong các thời kỳ kháng chiến.

Chùa Xiêm Cán (Chùa Komphir sakor Prêkchru)

Chùa được xây dựng vào năm 1887, toạ lạc tại ấp biển Đông A, xã Vĩnh Trạch Đông, thị xã Bạc Liêu, cách trung tâm thị xã 12km về hướng Đông Nam, tổng diện tích của chùa là 43.790m^2.

Hiện nay chùa vẫn giữ được nét kiến trúc truyền thống của người khmer Nam bộ và còn lưu giữ được khá nhiều tượng cổ và các tác phẩm nghệ thuật độc đáo như những tác phẩm điêu khắc (tập trung ở chính điện) diễn tả quá trình tu hành của đức Phật Thích Ca, các con rồng cabacroca uốn éo mềm mại (ở cửa chính điện), hoặc tượng chim thần krud đính ở các đầu cột hay tượng thần nhân điểu (nữ thần) kayno hai tay nâng đỡ mái chùa,...

Vườn nhãn cổ Bạc Liêu.

Vườn nhãn Bạc Liêu cách thị xã Bạc Liêu 6km về hướng Đông Nam, nằm trên đất giồng biển bồi từ thời xa xưa, kéo dài từ phường Nhà Mát đến xã An Trạch Đông dài 7km.

Vườn nhãn được hình thành khoảng hai trăm năm trước đây, khi những lưu dân đầu tiên đến đây khai mở đất họ đã trồng những hạt nhãn mang theo trên những giồng cát ven biển và thu hoạch được những trái nhãn có vị ngon rất đặc trưng.

Hiện nay vườn nhãn cổ trải dài hàng chục km và trên một diện tích hàng trăm héc ta, hàng năm cung cấp ra thị trường hàng trăm tấn quả.

Vườn nhãn có những gốc nhãn hàng trăm năm tuổi, trái có vị ngọt, thơm được du khách trong và ngoài nước ưa chuộng.

Ẩm thực Bạc Liêu - Kết tinh của miền quê trù phú

Cá kèo khô rồ

Tre có nhiều sông rạch phù sa nước lợ, cây đước, cây bần rất phát triển, đặc biệt thích nghi cho loại cá kèo sinh sống. Khoảng tháng 10 âm lịch, theo con nước rằm, mùng một, cá

kèo xuất hiện rất nhiều. Khi xưa có những miệng bung một đêm đựng cả trăm ký cá, gánh về nhà không kịp, phải đào lỗ đổ xá trên bờ, chớ chậm chạp là bể bung. Cá nhiều mà lại ngon. Con nào con nấy mập lù, dài cả gang, ruột trắng phau. Cá kèo quý nhất là bộ gan, ăn béo lại thêm tí mật nhân nhẩn, đăng đắng.

Cá kèo mang về còn tươi rói, không đánh vẩy, cắt khúc vì làm như vậy con cá sẽ cứng mình, không ngon. Bắc nồi nước chỉ chờ hơi ấm ấm là cho cá sống vào, đậy nắp lại đun tiếp, cá quẫy nghe rồ rồ (nên có tên là kho rồ), lát sau giở nắp hớt vẩy cá nổi theo bọt. Nêm vài muỗng nước mắm, mặn lạt tùy khẩu vị, thêm bột ngọt, hành lá. Thế là đã có một món ăn tuyệt hảo.

Thử tưởng tượng cảnh trong nhà chòi lá giữa đồng rộng, mùa gió chướng lập đông vào đêm trăng tỏ, vừa lội dưới ruộng lên lạnh cóng tay chân, gặp món cá kèo kho rồ nóng hổi này thì còn gì bằng. Phần đói, phần lạnh, phần ngon nên mỗi người ăn một ký khỏe re.

Khi ăn phải nguyên con, không được giẻ ra, đừng ăn nhỏ nhẹ, gắp con cá để vào miệng tuốt cái một chỉ còn xương sống rồi thưởng thức mùi thơm, ngọt của thịt, vị béo của gan, đắng nhưng hậu ngọt của mật, rồi hớp một ngụm rượu đế và nghe thoảng đưa trong gió hương lúa đương thì hé nhụy hứng sương đêm. Tất cả sẽ hòa quyện với nhau đằm thắm, mặn mà.

Nhãn da bò

Nếu như miền Bắc nổi tiếng với cam xã Đoài, vải thiều Lục Ngạn, nhãn lồng ở Hưng Yên, miền Đông Nam bộ có nho Phan Thiết, thì Tây Nam bộ Việt Nam lẫy lừng với nhãn da bò Bạc Liêu.

Nhãn Bạc Liêu có nguồn gốc từ Trung Quốc do người Hoa đem qua Việt Nam nhân giống trong buổi đầu di cư lập nghiệp. Nhãn da bò có mặt ở Bạc Liêu từ những năm 1920 đến 1930. Cho đến nay, các nhà vườn trồng nhãn ở Bạc Liêu có cây đã hơn 70, 80 năm tuổi.

Hàng năm, khi mùa mưa đến, những vườn nhãn sum suê trĩu quả đón tết Trung thu. Nhãn da bò lúc nào cũng vàng óng ánh, vỏ mỏng, vàng đều, láng bong và ngọt thanh. Cây nhãn da bò Bạc Liêu càng lớn tuổi thì cho trái càng nhiều, dày cơm hơn và hương vị thơm tho hơn (trái ổn định nhất kể từ năm thứ 10 trở lên). Chiều cao của cây 7 - 8m, tán rộng hơn $40m^2$. Từ lúc ra hoa cho đến khi kết trái chín là 45 đến 60 ngày. Mỗi cây trung bình ít nhất cho ra 30kg, nhiều khoảng 200kg, tùy theo tuổi thọ cây nhãn và phụ thuộc nhiều vào thời tiết, công đầu tư chăm sóc của nhà vườn. Đến tham quan vườn nhãn, du khách có thể vừa thưởng thức nhãn thơm ngon ngọt, vừa tận hưởng không khí miệt vườn thanh bình.

Đi dưới những tán lá xum xuê trong vườn nhãn ở Bạc Liêu vào những ngày trái chín du khách sẽ thấy từng chùm nhãn trĩu cành đong đưa theo chiều gió, cùng cảnh sinh hoạt nhộn nhịp nơi đây.

Cá chốt

Nói đến xứ Bạc Liêu người ta hay nhắc đến câu "Bạc Liêu là xứ quê khờ/ Dưới sông cá chốt, trên bờ Triều Châu". Đúng như câu ca dao ấy vùng Bạc Liêu xưa người Tiều sinh sống rất nhiều, và ngày nay dấu ấn của nó là các ngôi nhà cổ, những món ẩm thực làm nên tên tuổi Bạc Liêu như bánh củ cải, nhãn, xá bấu... và một loại thủy sản đặc biệt là cá chốt.

Ngày trước cá chốt không thuộc một loại đặc sản như bây giờ mà là một loại cá khó ưa

mà bất cứ dân chài nào cũng ghét. Chỉ cần vung tay lưới, cá chốt dính trĩu cả tay, kéo lên đã mệt ngồi gỡ cá mắc lưới lại càng mệt hơn. Một buổi vung chài, lỡ trúng ngay luồng cá chốt thì gỡ xong cũng không còn ham muốn vung chài bắt con gì khác.

Con cá chốt có bề ngoài khá giống cá lăng nhưng nhỏ hơn và có ba ngạnh sắc bén vì vậy mà nó dính lưới và cũng rất khó gỡ, nếu lỡ đâm trúng tay thì cũng nhức đến mấy ngày. Cá chốt có thể làm được nhiều món như kho tiêu, kho sả, muối chiên giòn, nấu canh chua lá me, canh chua bần; nấu kiểu nào cũng ngon, cũng hấp dẫn. Người miền Tây cũng có một món mắm làm từ cá chốt rất ngon. Mắm này không kho hay chưng như mắm linh, mắm sặc mà trộn tỏi ớt ăn sống. Khi ăn kèm thêm rau sống, khế, chuối chát, thơm. Kẹp một miếng mắm với rau và thêm miếng cơm nóng hổi thì ăn hoài mà bụng no vẫn thòm thèm.

Thời những năm 80 của thế kỷ XX người ta thường ví cá chốt là món ăn của người nghèo vì lúc ấy cá nhiều, rẻ lắm, người dân thị thành chê nó là loại ăn tạp nên ít khi mua, nên lỡ có bắt được nhiều người ta cũng làm mắm chứ ăn tươi thì không xuể. Nhưng thời nay thì đã khác, cá chốt trở thành một loại đặc sản đồng quê mà người dân thành phố rất thích, còn dân Bạc Liêu xa xứ thì nhớ vô cùng.

Và đã về Bạc Liêu thì ai ơi đừng quên con chốt, loài cá làm nên tên tuổi xứ này. Có lẽ vài mươi năm nữa cá chốt cũng giống cá linh, trở nên đắt đỏ và khó tìm, món cá chốt chỉ còn mùi nhớ trong giấc mơ của những người xa xứ.

Cốn xại xá bấu

Không biết món cốn xại, xá bấu có tự khi nào, nhưng người Hoa ở Bạc Liêu sử dụng cốn xại (cải muối), xá bấu (củ cải muối) trong bữa ăn hàng ngày. Đây được coi là món ăn đặc sản mang đậm tính truyền thống của người Hoa. Xuất phát từ tiết kiệm, nên nguyên liệu để làm cũng đơn giản. Muốn làm cốn xại ngon, thì cải làm cốn xại (cải tùa xại dùng để làm dưa cải) phải thật tươi non. Đầu tiên, cải được cắt thành miếng nhỏ hoặc để nguyên bắp, rồi đem phơi cho đến héo, nếu không khi làm cải dễ bị hư, đây được coi là khâu quan trọng nhất. Cải sau khi phơi xong, sẽ đem trộn với muối hột, đường, rượu và nhất định không thể thiếu củ riềng để tạo mùi. Cốn xại tính từ khi muối, đến khi ăn được cũng mất trên hai tuần.

Đối với xá bấu thì cách làm đơn giản hơn. Xá bấu mua về chỉ cần rửa sạch, xắt từng cọng nhỏ phơi khô. Lúc muối, chuẩn bị các thứ gia vị như: đường, bột ngũ vị hương, rượu rồi trộn đều với nhau. Khi nào thấy đường tan, thấm hết vào cọng xá bấu là ăn được. Món này ăn với cháo trắng thì thật tuyệt vời. Có người nói: "Đã là người Hoa thì phải biết ăn cháo trắng với xá bấu".

Ngày nay, khi cuộc sống đã được nâng cao, thực phẩm ngày càng phong phú, trong đó có cả cốn xại, xá bấu đóng hộp. Tuy nhiên, ở nhiều gia đình người Hoa hiện nay, Tết đến, người ta vẫn giữ nguyên cái tục làm cốn xại, xá bấu. Theo bà Thái Tú Anh, một người làm cốn xại có tiếng ở phường 2, Thị xã Bạc Liêu, làm cốn xại, xá bấu không chỉ để làm một món ăn truyền thống của dân tộc, mà nó còn thể hiện sự đảm đang, khéo léo của người phụ nữ. Mỗi khi ăn vào, được người khác khen bằng một câu "họ khan khụi" (tiếng Triều Châu có nghĩa là tay nghề khéo) và trước đây việc mai mối cũng nhờ vào những hũ cốn xại, xá bấu như thế này, nó đã giúp không ít người được nên vợ nên chồng từ tiếng đồn lành "họ khan khụi".

Khi mới ra đời, cốn xại, xá bấu thường chỉ dùng để ăn cháo. Nhưng trải qua quá trình sinh sống lâu dài với các dân tộc anh em, hai món này cũng được chế biến thành những món

ăn mang đậm phong cách của một vùng đất hào phóng, vốn được thiên nhiên ưu đãi, cụ thể như biến tấu từ món gỏi cốn xại.

Cốn xại từ khi làm đến lúc ăn được không dưới hai tuần, nhưng đối với cốn xại dùng để làm gỏi thì chỉ cần vài ngày. Khi làm món này, người ta lấy cốn xại trộn với củ kiệu, thịt luộc thái mỏng, tôm đồng luộc lột vỏ hoặc tôm khô và chấm nước mắm chua. Với món ăn này, người ăn sẽ cảm nhận được cái vị cay cay của cải mới, cái ngọt, béo của thịt, tôm, cộng thêm mùi thơm của lạc rang được trộn vào và cái vị hăng hăng của củ riềng, làm cho món gỏi cốn xại mang một hương vị đặc trưng không lẫn vào đâu được. Nhiều người đã ví von rằng, ăn món gỏi cốn xại, có thể ăn đến nhức cái chân răng mới thôi. Rồi để góp phần làm phong phú thêm cái hương vị của mấy ngày Tết, cốn xại còn được ăn kèm với nhiều món khác như: bánh tét chiên, bánh phồng tôm, cá khô, thịt khô... Đây thật sự trở thành món ăn khoái khẩu của nhiều người.

Bánh củ cải

Bánh củ cải có nguồn gốc của người Hoa. Đi vào chợ Bạc Liêu, đánh một vòng, bạn sẽ thấy có một vài chỗ bán bánh củ cải. Bánh củ cải có bao ngoài làm bằng bột mì trắng pha với ít bột củ cải trắng nghiền nhuyễn, cán mỏng ra như bánh ướt. Nhân bánh - phần quyết định chất lượng của bánh. Trong nhân có tôm khô nhỏ hoặc tép bạc đất lột vỏ, đâm dập vừa phải, cùng ít thịt nạc bằm với vài hạt đậu xanh hột hấp. Tất cả được xào chín, nêm nếm vừa ăn.

Đặt cục nhân cỡ bằng nhúm tay vào giữa lòng cái bánh bằng bàn tay khép. Người ta cuốn bánh khéo như làm gỏi cuốn bánh tráng. Sắp bánh đều ra đĩa hoặc khay. Sau đó, xắt hành lá hột lựu, phi sơ nhanh qua mỡ heo, sao cho hành lá còn giữ màu xanh. Vớt hành phi để dăm ba phút cho ráo mỡ, rắc đều lên đĩa bánh.

Pha nước mắm chanh, đường, tỏi ớt cho vừa ăn như nước chấm ăn bánh xèo. Bánh củ cải ăn kèm với rau thơm, giấp cá, húng nhủi, húng cây, quế và ít xà lách. Bánh thơm, hăng hăng và đặc biệt ngọt vị của con tôm đất - khác xa con tôm sú, tôm bạc.

15. THĂM BẾN TRE - HIỂU THÊM VỀ ĐẤT VÀ NGƯỜI NAM BỘ

Bến Tre - Những điểm đến và cảm xúc khó tả trong lòng du khách

Vườn cây ăn trái Cái Mơn

Thuộc xã Vĩnh Thành, huyện Chợ Lách, tỉnh Bến Tre. Đây là một làng quê thuần chất Nam bộ với những con đường nhỏ hẹp bao phủ bởi rặng cây xanh nặng trĩu quả ngọt. Làng nghề Cái Mơn là nơi chuyên cung ứng các loại cây giống như sầu riêng, măng cụt, xoài cát, nhãn tiêu, bòn bon, các loại cây có múi, các loại cây cảnh hình nai, phượng, rồng... Đến với vườn cây ăn trái Cái Mơn là đến với du lịch miệt vườn, du lịch sinh thái. Du khách sẽ không hề mệt mỏi khi được thưởng thức các loại hoa quả có quanh năm tươi ngon trong vườn cây trái Cái Mơn này.

Chùa Tuyên Linh

Ở xã Minh Đức, huyện Mỏ Cày, tỉnh Bến Tre được xây năm Tân Dậu (1861), dưới triều

Tự Đức năm thứ 14. Lúc đầu, chùa có tên là Tiên Linh do Hòa thượng Khánh Phong trụ trì và được làm bằng tre, lá để thờ bà Sầm. Chùa Tuyên Linh là nơi mà cụ Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc, thân sinh Bác Hồ, nhiều lần ghé lại tá túc. Thời gian cụ Phó bảng ở đây lâu nhất là từ năm 1927 đến 1929. Trong 2 cuộc kháng chiến, chùa Tuyên Linh là nơi che giấu, nuôi dưỡng cán bộ cách mạng nên đã hai lần bị giặc dùng máy bay ném bom, phá hủy và đốt chùa. Chùa được trùng tu nhiều lần và được xây mới vào năm 1999 trên nền cũ rất khang trang. Tuy nhiên, những hiện vật gắn với quá khứ của chùa không còn nhiều. Tại đây, ngày 19/5 hàng năm đều diễn ra ngày hội với nhiều hoạt động giao lưu văn hóa và mít-tinh kỷ niệm sinh nhật Bác Hồ.

Làng du kích Đồng Khởi

Thuộc xã Định Thủy, huyện Mỏ Cày, tỉnh Bến Tre, cách Tx. Bến Tre 15km. Đây là nơi nổi dậy đầu tiên của phong trào Đồng Khởi năm 1960. Ở đây có nhà triển lãm tất cả các loại vũ khí thô sơ tự tạo trong hai cuộc kháng chiến chống Pháp và Mỹ. Bến Tre đang xây dựng khu di tích Đồng Khởi để tái tạo lại hình ảnh của một làng đã từng là cái nôi cách mạng của miền Nam. Về thăm nơi đây, con dân Việt Nam như sống lại cùng lịch sử hào hùng của dân tộc cha ông xưa.

Cồn Tiên

Ở trên sông Hàm Luông thuộc xã Tiên Long, huyện Châu Thành, tỉnh Bến Tre, cách trung tâm Tx. Bến Tre 23km (đường bộ), 15km (đường sông). Với diện tích 7ha, ven bờ Cồn Tiên gồm đất pha cát, mỗi khi thủy triều xuống lộ ra bãi cát rộng lớn. Hằng năm, vào dịp tết Đoan Ngọ (mùng 5 tháng 5 âm lịch), hàng vạn du khách từ các nơi trong tỉnh, ngoài tỉnh, kể cả Sài Gòn đổ về đây tắm lội, vui chơi, thưởng thức trái cây của các nhà vườn trong vùng.

Cồn Ốc

Hay còn gọi cù lao Ốc thuộc xã Hưng Phong, huyện Giồng Trôm, tỉnh Bến Tre, cách thị xã Bến Tre khoảng hơn 10km có chiều dài 8,3km, rộng hơn 1km. Đây là cồn nổi lớn nhất trên sông Hàm Luông. Từ một cồn nhỏ, thấp ban đầu, có nhiều ốc bám vào các loài cây ngập nước trên nền phù sa và sinh sôi nảy nở nhanh chóng, trở thành một nguồn lợi đáng kể của dân địa phương từ đó cồn mang tên Cồn Ốc. Vào khoảng đầu thế kỷ XIX, Cồn Ốc mới có người đến khai phá và định cư. Trong thời kỳ kháng chiến, nhiều gia đình ở Cồn Ốc đã nuôi giấu cán bộ cách mạng trong những ngày đen tối khó khăn nhất. Đến với Cồn Ốc khách du lịch còn được thưởng thức thủy hải sản vùng nước ngọt lợ và các loại hoa quả đặc sản nơi đây.

Đền thờ nhà thơ Nguyễn Đình Chiểu

Nguyễn Đình Chiểu tự Mạnh Trạch, hiệu Trọng Phủ, sau khi mù lấy hiệu Hối Trai, sinh ngày 1/7/1822 tại làng Tân Khánh, huyện Bình Dương, phủ Tân Bình, tỉnh Gia Định. Ông đỗ tú tài ở trường thi Gia Định năm 1843. Khi 3 tỉnh miền Đông rơi vào tay quân Pháp, không chịu sống trong vùng chiếm đóng của giặc, cụ Nguyễn Đình Chiểu cùng gia đình chạy về làng An Đức, tổng Bảo An, tỉnh Vĩnh Long (nay là huyện Ba Tri, tỉnh Bến Tre). Tại đây ông dạy học trò, bốc thuốc chữa bệnh cho dân và sáng tác thơ văn. Hàng năm, vào ngày 1/7 là ngày hội truyền thống văn hóa của người Bến Tre để tưởng nhớ nhà thơ yêu nước vào bậc nhất của Nam bộ nói riêng, của Việt Nam nói chung trong thời kỳ chống Pháp. Lễ hội

1/7 được tổ chức long trọng, trang nghiêm nhưng không kém phần sôi nổi với những hoạt động như biểu diễn võ thuật, múa lân, đánh trống hội, liên hoan đờn ca tài tử, thi hóa trang các nhân vật trong truyện *Lục Vân Tiên*, thi nấu mâm cơm ngày giỗ, triển lãm ảnh nghệ thuật, thi viết thư pháp, ngâm thơ, diễn cải lương, tuồng cổ...

Ngoài ra Bến Tre có nhiều điểm thú vị để đi du lịch, có biển, có vườn, có nhiều đặc sản trái cây và nhiều di tích văn hóa, thuận lợi để phát triển loại hình du lịch sinh thái, và các loại hình du lịch miệt vườn sông nước...

Sân chim Vàm Hồ

Sân chim nằm trên địa bàn xã Tân Mỹ, huyện Ba Tri, tỉnh Bến Tre. Từ thành phố Bến Tre theo đường tỉnh 885, đến thị trấn Ba Tri rồi rẽ về ngã Tân Xuân là đến Vàm hồ, đoạn đường dài khoảng 52km. Vườn chim Vàm Hồ là hệ sinh thái đặc sắc, tiêu biểu cho rừng ngập mặn ven biển cửa sông Cửu Long, có giá trị sinh học cao và tiềm năng phát triển du lịch sinh thái.

Người ta biết đến vùng đất này từ hơn 100 năm nay với tên gọi là cù lao Lá. Lúc đầu, nơi đây là một con rạch nhỏ, đổ ra sông Ba Lai, dần dần do phù sa bồi đắp mà nên. Với độ cao trung bình khoảng 1,2m so với mặt nước biển, Vàm Hồ là địa điểm lý tưởng cho các loài thực vật phát triển tạo thành một dãy rừng ngập mặn rộng hàng chục ha xuôi theo dòng Ba Lai. Đó chính là nơi trú ngụ của hơn nửa triệu con chim các loại. Theo thống kê, sân chim Vàm Hồ có khoảng 84 loài thuộc 35 họ và 12 bộ khác nhau; đông đảo nhất phải kể đến cò trắng, cò ngang nhỏ, vạc, diệc xám...; các bụi cây thấp hơn là thế giới của các loài cuốc, bìm bịp, chèo bẻo....; dưới cùng là nơi sinh sống của các loài thú hoang dã như dơi, chồn, rắn, sóc, trăn....

Hàng năm, cứ đến tháng 4, khi trời bắt đầu sa mưa và kéo dài cho đến tháng 10 âm lịch là đến mùa quần cư và sinh sản của chim. Trên các ngọn chà là, tổ chim treo oằn những cành cây. Mỗi buổi sáng sớm, các loài vạc ăn đêm kéo về nghỉ ngơi, còn các loài chim khác thì thức dậy bắt đầu ngày mới. Sân chim Vàm Hồ không chỉ có các loài chim bản xứ, thỉnh thoảng, các loài chim di cư từ những vùng khác như Trung Quốc, Nga, Úc trên đường bay tới biển Đông ghé qua tá túc, tìm thức ăn rồi lại đi tiếp. Hiện tại, nơi đây có hơn 700.000 con cò, vạc và các loại khác như còng cọc, le le, bìm bịp... Địa hình vàm gần sông, thức ăn dồi dào nên số lượng chim, cò ngày một gia tăng. Chim, cò làm tổ trên ngọn cây chà là, còn cây đước là chỗ đậu sau khi chim kiếm ăn về.

Ngày 29/12/1997, Ủy ban Nhân dân tỉnh Bến Tre ra Quyết định số 2409/QĐ-UB thành lập Khu bảo tồn sân chim Vàm Hồ với tổng diện tích (khu I và II) 67,6 ha. Ngày 21/12/1998, tỉnh ra Quyết định 2179/QĐ-UB, phê duyệt dự án đầu tư xây dựng KBTSCVH. Năm 2001, Bến Tre đưa sân chim Vàm Hồ vào khai thác du lịch. Đến đây du khách được đi dạo đường rừng, bơi xuồng len lỏi trong rừng ngập mặn, đến tham quan khu căn cứ kháng chiến, đi qua những chiếc cầu tre lắt lẻo, ngã lưng trên chiếc võng mắc đung đưa giữa hàng dương. Sau khi tận hưởng cảm giác hòa mình với thiên nhiên, du khách có thể thưởng thức các món ăn dân dã từ tôm, cá, rùa... vừa bắt từ dưới ao lên.

Tuy nhiên, quá trình khai thác du lịch đã làm lượng chim sụt giảm. Để bảo vệ sân chim, Ủy ban Nhân dân huyện Ba Tri giao sân chim cho xã Tân Mỹ quản lý, bảo tồn. Sân chim ngưng khai thác du lịch, xã đóng cửa rừng, thuê lao động canh giữ, mọi việc ra vào khu rừng bảo tồn đều hạn chế. Khu rừng trở nên yên tĩnh, mùa mưa đàn chim cò về làm tổ sinh

sản, mỗi năm một nhiều hơn. Năm 2007, diện tích rừng có chim làm tổ khoảng 20ha, năm 2008 có hơn 30ha trong tổng số 42ha rừng bảo tồn. Mỗi m^2 có khoảng 15 con, hơn 1,5 lần chim số năm trước. Tháng 06/2009, lượng chim về Vàm Hồ tăng khoảng 5% so với năm trước, nhiều nhất vẫn là cò, vạc, chim diệc, đáng chú ý là chim cổ đầu rắn, loại chim tương đối hiếm tại sân chim nhưng năm nay lại tập trung về với số lượng tương đối lớn, bay rợp bầu trời. Tại thời điểm này, sân chim Vàm Hồ đang có 35 họ chim với trên 80 loài sinh sống. Tháng 08/2009, tỉnh Bến Tre thực hiện dự án mở rộng sân chim Vàm Hồ thêm 20ha, nâng diện tích khu bảo tồn sân chim lên 67ha. Việc mở rộng nhằm đáp ứng nhu cầu sinh nở cho lượng chim, cò về ngày một nhiều. Diện tích mở rộng được Chi cục Kiểm lâm tỉnh trồng các loại cây chà là gai, tràm bông vàng, dừa nước, đước.

Cồn Phụng

Cồn Phụng nằm trên một cù lao nổi giữa sông Tiền thuộc xã Tân Thạch, huyện Châu Thành, Bến Tre, cách trung tâm thị xã Bến Tre 12km (đường bộ) và 25km (đường sông).

Cồn Phụng có diện tích 50ha, dân cư sống chủ yếu bằng nghề làm đồ thủ công mỹ nghệ từ cây dừa và trồng cây ăn trái.

Cồn Phụng có di tích Đạo Dừa trên diện tích chừng 1.500m^2, hiện được bảo tồn nguyên trạng các hạng mục kiến trúc được xây dựng từ thời giáo chủ Đạo Dừa là Nguyễn Thành Nam: sân 9 con rồng; tháp Hòa bình (cửu trùng đài) - nơi ông Đạo Dừa ngồi giảng kinh pháp và truyền bá đạo giáo, tòa tháp có kiến trúc lạ mắt với những mảng đắp chạm rồng, phượng được gắn bằng những mảnh vỡ của bát đĩa, ấm chén; một đỉnh lớn. Nguyễn Thành Nam tự xưng là "Xứ giả của hòa bình", chủ trương mang lại hòa bình từ mọi tôn giáo, sống bằng hoa trái (không ăn các sản vật khác).

Đến Cồn Phụng du khách có thể đi xuồng máy dọc cồn thăm các cơ sở sản xuất kẹo dừa, sản xuất đồ lưu niệm từ cây, vỏ trái dừa... lên xe ngựa thăm vườn cây ăn trái, dừng chân ngồi nghỉ dưới ngôi nhà lợp lá dừa để uống trà với mật ong và quất, thưởng thức các món ăn trái cây miền nhiệt đới, nghe nhạc đờn ca tài tử.

Tại đây có nhiều món đồ lưu niệm: từ những chiếc mặt nạ xanh đỏ, khung ảnh, chiếc xe ba gác, đến đồ dùng nhà bếp như chén, bát, muỗng, thìa... hầu hết được chế tác từ những chế phẩm của cây dừa.

Cồn Qui

Cồn Qui - một cồn đất rộng 65ha, nằm trên sông Tiền Giang giữa 2 xã Tân Thạch và Quới Sơn thuộc huyện Châu Thành, tỉnh Bến Tre, cách trung tâm Tx. Bến Tre 22km đường sông.

Trên Cồn Qui là các khu vườn trồng cây ăn trái như: sa-pô-chê, nhãn, bưởi... Dạo chơi sông Tiền, du khách thường ghé vào Cồn Qui để thưởng thức trái cây thơm ngon và các loại tôm cá.

Cồn Qui là cồn nhỏ nhất của Bến Tre, được khai thác từ những năm đầu thập kỷ 1960. Vào năm 1955, ông Phạm Cao Thăng là người đầu tiên đến đây khai hoang lập ấp. Ông trồng nhiều cây bần để giữ đất không bị trôi. Hàng năm, nhờ lượng phù sa bồi đắp nên Cồn Qui ngày càng được mở rộng. Vì vậy, ngày càng có nhiều hộ dân đến đây sinh sống và khai thác đất trồng hoa màu và nhiều loại cây ăn trái.

Là vùng đất mới nên Cồn Qui vẫn còn giữ được những nét hoang sơ. Những bông bần trắng tím là đà mặt nước, đung đưa trong gió. Những rặng dừa nước xanh um chạy dọc triền sông đến hút mắt, lả lơi trong sóng. Những mái nhà lá đơn sơ thấp thoáng trong những vườn cây nặng trĩu trái. Những cô thôn nữ mặc áo bà ba, quẫy mạnh mái chèo hoặc điều khiển máy đuôi tôm chở trái cây ra chợ bán...

Ngồi trong các gian nhà sàn rộng rãi, đa số là thủy tạ, của nhà hàng du lịch Quê Dừa lồng lộng gió thổi, du khách có thể thư thái ngắm nhìn đám lục bình nở bông tím ngát, đẹp đến nao lòng. Các nhà ăn cất bằng tre lá nhưng đầy đủ tiện nghi với những món ăn đặc sản, dân dã đặc sắc như: cá bông lau nấu canh chua bần với rau muống đồng; cá điêu hồng hấp nấm mối với bông bí; cá rô, cá kèo hoặc cá lóc kho tộ. Du khách có thể vừa ăn trái cây mới hái, hớp ngụm trà mật ong (mật ong khai thác tại vườn) vừa nghe tiếng đờn ca tài tử réo rắt. Đờn ca tài tử tồn tại cùng năm tháng trên đất Bến Tre, ngày càng phát triển như điểm tô thêm nét duyên dáng cho vùng sông nước này.

Làng hoa kiểng Chợ Lách

Về làng hoa kiểng, cây giống Chợ Lách, bạn như bị "mê hoặc" bởi không gian của một vùng quê trù phú, hoa trái bạt ngàn. Trải qua gần trăm năm gầy dựng với bao thăng trầm, có lúc tưởng như tàn lụi, giờ đây, mỗi năm làng nghề này mang về lợi nhuận khoảng 100 tỷ đồng, tạo công ăn việc làm cho hàng chục ngàn lao động địa phương. Nơi đây còn là địa chỉ du lịch lý tưởng mang đậm nét miệt vườn Nam bộ...

Lịch sử địa phương và các lão nông tri điền khẳng định: Công đầu đặt nền móng cho nghề sản xuất cây giống huyện Chợ Lách là 2 ông Phan Văn Minh và Trương Vĩnh Ký (Pétrus Ký) ở xã Vĩnh Thành. Cuối thế kỷ XIX, đầu thế kỷ XX, chính 2 nhân vật này đã mang một số giống cây mới từ những chuyến công du các nước Đông Nam Á về trồng.

Để đáp ứng nhu cầu thưởng thức của công chúng và yêu cầu ngày càng đa dạng của thị trường, các nghệ nhân Chợ Lách đã nghĩ ra việc làm các loại kiểng thú, kiểng hình. Đây là loại kiểng mà ai nhìn vào đó cũng có thể hình dung ra hình thế của các con thú, đồ vật. Trước đây, kiểng thú ở Chợ Lách được làm chủ yếu bằng cây bùm sụm, do loại cây này có thân dẻo dễ uốn. Nhưng cây bùm sụm có thân nhỏ, chậm phát triển và mau chết. Sau đó một số nghệ nhân ở Chợ Lách đã sử dụng cây mai trắng lá nhuyễn (mai chiếu thủy) để làm kiểng thú. Song, cây mai trắng cũng "khó nuôi" giống như cây bùm sụm nên các nghệ nhân chuyển sang sử dụng cây si để uốn kiểng thú.

Lúc đầu các loại kiểng thú được làm chủ yếu là những con vật quen thuộc như: hươu, nai và các con vật trong 12 con giáp. Hiện nay, Chợ Lách đã có sự đột phá mới cả về quy mô lẫn chất lượng và đa dạng về mẫu mã. Do si dễ uốn có sức sống mãnh liệt nên các nghệ nhân có thể làm được hình dáng những con thú rất lớn theo yêu cầu của khách hàng như: hươu, nai, khủng long, cá hóa long: cao 3-4m, rồng dài 30-40m. Bên cạnh đó, các nghệ nhân còn uốn thành các loại kiểng hình như: nhà lục giác, nhà bát giác; hồ lô, bình bông, ấm trà, hình tháp Eiffel... Điều đặc biệt là các loại kiểng thú, kiểng hình làm từ cây si để được lâu năm và càng lâu năm càng đẹp.

Du lịch xuồng chèo Bến Tre

Bến Tre là một trong các tỉnh miền Tây Nam bộ, cũng là vùng đất sông nước miệt vườn thích hợp cho loại hình du lịch sinh thái, với nét hoang sơ mang đậm chất làng quê. Đến xứ

dừa quê tôi du khách sẽ bắt gặp những vườn cây xum xuê, trĩu quả; để khám phá có nhiều phương tiện nhưng ấn tượng nhất là phương tiện xuồng chèo, đã làm cho du khách nhớ mãi khi ngồi trên những chiếc xuồng chèo bé nhỏ len lỏi trong những con rạch dài ngoằn ngoèo thật là thơ mộng.

Về với vùng đất có nhiều sông rạch chằng chịt, du khách sẽ được đi xuồng chèo trong rạch nhỏ mà hai bên bờ là những rặng dừa nước, còn bên trên vô vàn vườn cây ăn trái. Phương tiện này đã có từ lâu nhưng mới được đưa vào du lịch trong thời gian gần đây, đã tạo được ấn tượng trong lòng du khách khi về với miền Tây sông nước. Cách thức vận chuyển rất đơn giản với phương tiện thô sơ nhưng lại mang nhiều cảm xúc mới lạ; một xuồng có bốn khách cùng với người chèo. Đặc điểm của xuồng chèo là người chèo cũng là người giữ lái để cho xuồng đi đúng hướng; người đứng chèo đòi hỏi phải có kỹ năng và sức khỏe dẻo dai để duy trì xuồng đi đều mà không kiệt sức; xuồng lướt nhẹ theo nhịp chèo, đưa chúng ta ngắm nhìn cảnh vật từ từ hiện ra. Chính cảm giác chầm chậm đó giúp du khách có giây phút lắng đọng, thả hồn theo sóng nước ti tách làm cho ta quên đi những gì cực nhọc hay buồn phiền trong cuộc sống hối hả ngày nay.

Chúng ta có cảm giác thư thái với bầu không khí trong lành yên tĩnh ở một vùng quê an bình. Đôi khi bắt gặp những điệu hò quen thuộc phát từ chiếc radio, làm gợi nhớ đến những ký ức tuổi thơ, ngày nào được bà ru trên võng hay một chuyến nghỉ hè về vùng quê ngoại được nô đùa tắm sông cùng các bạn. Tiếng mái chèo khua nhẹ trong làn nước mát, một câu hò bất chợt của cô gái chèo xuồng trong bộ bà ba mộc mạc tạo ấn tượng khó quên trong lòng du khách. Thật vậy, người Bến Tre hiền hòa, hiếu khách bao đời cùng với cái mộc mạc quê mùa đã tạo nên nhiều vẽ đẹp tiềm ẩn đã làm cho biết bao người vương vấn mà ít nơi nào có được.

Điều thú vị nữa là du khách có thể học bơi xuồng theo sự hướng dẫn nhiệt tình của cô chèo đò; một công việc tưởng chừng như đơn giản nhưng thật sự không giản đơn để chèo chiếc xuồng đi đúng hướng. Những câu chuyện trò ngắn ngủi với cô gái chèo đò cũng làm tăng thêm hương vị miền Tây quê tôi, để lại nhiều cảm nhận sâu sắc trong lòng du khách. Ngoài ra, chúng ta còn chụp được những bức ảnh tuyệt đẹp giữa rừng dừa nước xanh bạt ngàn; được thả hồn thư giản theo tiếng rì rào của gió qua những chiếc lá dừa, tiếng tí tách của nước hay hương thơm của bông bần ven bờ.

Dịch vụ xuồng chèo không mới nhưng lại mang nét đặc trưng của sông nước miền Tây; đây là phương tiện di chuyển chủ yếu của người dân địa phương đã góp phần cho du lịch Bến Tre phong phú trong tour du lịch sinh thái nơi đây khi đã trải nghiệm qua các dịch vụ khác như xe ngựa trên đường quê, uống mật ong, ăn trái cây, nghe đờn ca tài tử Nam bộ và tham quan các cơ sở làm kẹo dừa, bánh tráng, các cơ sở sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ từ dừa,.... Ôi! thật là thú vị làm sao!./.Bến Tre là một trong các tỉnh miền Tây Nam bộ, cũng là vùng đất sông nước miệt vườn thích hợp cho loại hình du lịch sinh thái, với nét hoang sơ mang đậm chất làng quê. Đến xứ dừa quê tôi du khách sẽ bắt gặp những vườn cây xum xuê, trĩu quả; để khám phá có nhiều phương tiện nhưng ấn tượng nhất là phương tiện xuồng chèo, đã làm cho du khách nhớ mãi khi ngồi trên những chiếc xuồng chèo bé nhỏ len lỏi trong những con rạch dài ngoằn ngoèo thật là thơ mộng.

Về với vùng đất có nhiều sông rạch chằng chịt, du khách sẽ được đi xuồng chèo trong rạch nhỏ mà hai bên bờ là những rặng dừa nước, còn bên trên vô vàn vườn cây ăn trái. Phương tiện này đã có từ lâu nhưng mới được đưa vào du lịch trong thời gian gần đây, đã

tạo được ấn tượng trong lòng du khách khi về với miền Tây sông nước. Cách thức vận chuyển rất đơn giản với phương tiện thô sơ nhưng lại mang nhiều cảm xúc mới lạ; một xuồng có bốn khách cùng với người chèo. Đặc điểm của xuồng chèo là người chèo cũng là người giữ lái để cho xuồng đi đúng hướng; người đứng chèo đòi hỏi phải có kỹ năng và sức khỏe dẻo dai để duy trì xuồng đi đều mà không kiệt sức; xuồng lướt nhẹ theo nhịp chèo, đưa chúng ta ngắm nhìn cảnh vật từ từ hiện ra. Chính cảm giác chầm chậm đó giúp du khách có giây phút lắng đọng, thả hồn theo sóng nước ti tách làm cho ta quên đi những gì cực nhọc hay buồn phiền trong cuộc sống hối hả ngày nay.

Chúng ta có cảm giác thư thái với bầu không khí trong lành yên tĩnh ở một vùng quê an bình. Đôi khi bắt gặp những điệu hò quen thuộc phát từ chiếc radio, làm gợi nhớ đến những ký ức tuổi thơ, ngày nào được bà ru trên võng hay một chuyến nghỉ hè về vùng quê ngoại được nô đùa tắm sông cùng các bạn. Tiếng mái chèo khua nhẹ trong làn nước mát, một câu hò bất chợt của cô gái chèo xuồng trong bộ bà ba mộc mạc tạo ấn tượng khó quên trong lòng du khách. Thật vậy, người Bến Tre hiền hòa, hiếu khách bao đời cùng với cái mộc mạc quê mùa đã tạo nên nhiều vẻ đẹp tiềm ẩn đã làm cho biết bao người vương vấn mà ít nơi nào có được.

Điều thú vị nữa là du khách có thể học bơi xuồng theo sự hướng dẫn nhiệt tình của cô chèo đò; một công việc tưởng chừng như đơn giản nhưng thật sự không giản đơn để chèo chiếc xuồng đi đúng hướng. Những câu chuyện trò ngắn ngủi với cô gái chèo đò cũng làm tăng thêm hương vị miền Tây quê tôi, để lại nhiều cảm nhận sâu sắc trong lòng du khách. Ngoài ra, chúng ta còn chụp được những bức ảnh tuyệt đẹp giữa rừng dừa nước xanh bạt ngàn; được thả hồn thư giản theo tiếng rì rào của gió qua những chiếc lá dừa, tiếng tí tách của nước hay hương thơm của bông bần ven bờ.

Dịch vụ xuồng chèo không mới nhưng lại mang nét đặc trưng của sông nước miền Tây; đây là phương tiện di chuyển chủ yếu của người dân địa phương đã góp phần cho du lịch Bến Tre phong phú trong tour du lịch sinh thái nơi đây khi đã trải nghiệm qua các dịch vụ khác như xe ngựa trên đường quê, uống mật ong, ăn trái cây, nghe đờn ca tài tử Nam bộ và tham quan các cơ sở làm kẹo dừa, bánh tráng, các cơ sở sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ từ dừa,.... Ôi! thật là thú vị làm sao!.

Những đặc sản nổi tiếng của quê hương Bến Tre

Kẹo dừa Bến Tre

Từ bao đời này, những rặng dừa xanh đã là hình ảnh đặc trưng của Bến Tre cũng như vị ngọt ngào của kẹo dừa Bến Tre đã làm nên thương hiệu cho vùng đất này.

Ở khu vực Nam bộ có nhiều nơi sản xuất kẹo dừa, nhưng thơm ngon nhất vẫn là kẹo dừa Bến Tre, và đặc biệt là kẹo Mỏ Cày. Thế nên mới có câu ca dao lưu truyền từ ngàn xưa đến nay" Chợ Mỏ Cày có kẹo nổi danh". Dừa Mỏ Cày nói riêng và dừa Bến Tre nói chung đều có vị ngọt thanh đặc trưng và là nguyên liệu tốt nhất cho việc chế biến kẹo.

Sống dưới rừng dừa từ bao đời nay, người Bến Tre đã biết dùng nguyên liệu dân dã tại đây để làm ra kẹo dừa. Món ngon kẹo dừa, lúc đầu được dùng làm quà tặng cho bà con láng giềng trong những ngày giỗ tết như là một món quà thắm tình làng nghĩa xóm, sau nổi tiếng nhờ vị ngọt thanh thanh, đậm đà và mùi thơm béo ngậy. Đến năm 1999, kẹo Mỏ Cày chính

thức mang thương hiệu "Kẹo dừa Bến Tre" và được xuất đi nhiều nước trên thế giới. Giờ đây, du khách quốc tế biết đến món ngon Việt Nam không chỉ bởi những tô phở bốc khói, những món ăn cung đình Huế cầu kỳ, sang trọng và đẹp mắt... mà còn nhớ vị kẹo dừa mộc mạc, dân dã nhưng ngọt ngào.

Nguyên liệu làm kẹo dừa, đầu tiên và không thể thiếu là những quả dừa. Thế nhưng, để tạo ra đúng hương vị đặc trưng của kẹo dừa Bến Tre thì phải dựa vào kỹ thuật độc đáo của nghề. Đó là cách chọn nguồn nguyên liệu và có công thức pha chế riêng. Và cách thức chế biến kẹo dừa Bến Tre trong mắt người dân địa phương dường như là cả một nghệ thuật. Đầu tiên là phải thật tinh tế trong việc chọn nguyên liệu. Nếp nấu mạch nha phải là nếp mùa vụ xuân, hạt nảy to, chín đều. Ruộng lúa được chọn lấy nếp phải không dùng phân hóa học, thuốc trừ sâu. Thóc nếp để nảy mầm được tưới nước mưa sạch rồi mới đem nấu mạch nha.

Công đoạn nấu mạch nha cũng là cả một nghệ thuật đòi hỏi người thợ nấu mạch nha phải kiên nhẫn, tỉ mỉ và có tay nghề điêu luyện. Những trái dừa để làm kẹo cũng được lựa chọn rất cẩn thận. Đó là những trái dừa bắt đầu khô để có hương vị dừa đặc trưng nhất, nước cốt ngọt thanh và tạo nên độ béo rất riêng của kẹo dừa. Đường thô để chế biến kẹo cũng phải là loại đường tốt, mới, có màu vàng tươi như nghệ, có độ dẻo nhất định...Tất cả cộng với tay nghề, kinh nghiệm và thuật đánh kẹo nhuần nhuyễn để tạo ra những mẻ kẹo thơm ngon đậm đà, trước sau như một làm hài lòng cả những thực khách khó tính nhất.

Ngày nay, người dân Bến Tre đã sáng tạo ra nhiều loại kẹo dừa với những hương vị khác khau làm say lòng du khách gần xa. Nào là kẹo dừa cacao, kẹo dừa sầu riêng, kẹo dừa nhân đậu phộng... Mỗi loại có hương vị đặc trưng riêng nhưng vẫn đảm bảo hương vị dừa căn bản. Nhiều cơ sở chế biến kẹo dừa với những thương hiệu quen thuộc như Thiên Long, Ngọc Hương đã mang kẹo dừa đến các tỉnh thành trong nước và xuất khẩu sang nước ngoài. Có thể nói, kẹo dừa đã gắn bó với hành trình văn hóa, ẩm thực và du lịch của đất nước Việt Nam.

Bánh tét Lá Cẩm Bến Tre

Ở Cần Thơ, bánh tét ngon nhất thuộc về gia tộc họ Huỳnh ở Bình Thủy. Con cháu họ Huỳnh đã làm cho đòn bánh tét độc đáo hơn bằng cách nấu lá cẩm lấy nước xào nếp dẻo với nước cốt dừa và dùng thịt, trứng vịt muối làm nhân. Muốn bánh ngon phải lựa nếp rặt mới làm cho đòn bánh dẻo. Lá cẩm phải tươi. Lá úa sẽ làm cho nước lá cẩm xuống màu. Thịt làm nhân phải là thịt tươi, ướp cho thịt tẩm thấm... Nếu thịt không ngon, nếp không rặt sẽ làm cho khẩu vị bánh mất ngon.

Bánh tét lá cẩm ở Bình Thủy gói dẽ, cắt thành từng khoanh không bời rời. Cắn một miếng bánh tét màu tím, nếp dẻo và cái vị ngọt của thịt, của hương thơm trứng muối như đọng trong đầu lưỡi. Nó khác với những đòn bánh tét đậu trắng, đậu đen nhân mỡ hành, nhân chuối theo kiểu truyền thống của người Việt.

Bánh tét từ lò Chín Cẩm, Tư Đẹp ngày thường bán ở chợ Xuân Khánh, An Thới, Mít Nài... nhiều du khách thập phương biết tiếng đều tới tận điểm bán hàng mua về làm quà.

Lẩu cháo cua đồng Bến Tre

Canh cua đồng rau đay là món Bắc chính hiệu. Lẩu cháo cua đồng có xuất xứ từ món này và có lẽ chỉ có ở thị xã Bến Tre.

Cua đồng được mua ở Đồng Tháp về, rửa sạch, tách mai và yếm bỏ. Gạch cua lấy từ

yếm ra, trộn với một số gia vị, để riêng. Phần còn lại của cua xay nhuyễn, hòa nước lạnh, quậy đều, lược lấy nước cốt. Nồi cháo gạo ngon nấu nhừ với đậu xanh cà, nấm rơm cho vào lẩu, nêm nếm vừa ăn rồi mới cho nước lọc cua vào cùng với hành lá xắt nhỏ và gốc hành Sau cùng cho lớp gạch cua phi với hành thơm nức lên làm mặt.

Thưởng thức lẩu cháo cua đồng với 5 thứ rau đồng quê: rau ngót, rau má, rau mồng tơi, rau đay, cải xanh và mướp hương. Đặc biệt, ăn "kèm" món này còn có hột vịt lộn. Ngoài tiêu và ớt xắt khoanh, món ngon nhờ có nước mắm rươi trong.

Lẩu cháo cua đồng ăn mát, bổ dưỡng mà lại giúp hạ đường huyết nên thu hút rất đông khách. Ngoài ra, các quán còn bán chả cua đồng cùng một số món khác để thực khách thay đổi khẩu vị, như chân gà hấp hành, cháo gà ác, cánh gà chiên bơ...

Canh chua cá linh bông so đũa Bến Tre

Nước bắt đầu rút trên Đồng Tháp Mười thì ở dưới hạ lưu như Bến Tre người sành ăn cũng bắt đầu thưởng thức món canh chua cá linh nấu với bông so đũa. Cá linh được các ghe bầu ở miệt trên chở xuống còn sống, bán cho bạn hàng ở chợ Bến Tre. Mấy bà nội trợ đi mua cá, người bán vớt ra làm trước mặt cho khách hàng coi (có khi cũng làm sẵn nhưng như thế cá kém tươi, nấu canh chua không ngon). Cá linh chọn con lớn, cắt ngang phía dưới mang, nặn cho mật vọt ra còn ruột thì để nguyên. Cá mùa này mỡ bám đầy, thịt béo ngậy! Hễ có cá linh là đúng lúc so đũa ra hoa. Bông so đũa đầu mùa ăn rất ngọt, cuối mùa thì đắng lại có nhiều sâu, cũng là lúc cá linh ăn hết béo. Khi mua, chọn so đũa còn búp hoặc mới nở, đã được nhặt sạch hết nhụy, cuống.

Canh chua cá linh ăn một lửa mới ngon, không hâm lại vì cá mềm, dễ nát. Có thể dùng me hoặc chanh để nấu canh chua. Còn rau nêm nên dùng rau om hoặc ngò gai... Nên chuẩn bị sẵn một tô nêm, gồm có các loại gia vị: rau thơm xắt nhỏ, ớt, đường, muối hoặc nước mắm... Khi nước sôi bỏ cá vào rồi đậy nắp lại. Canh chừng xem nồi canh sôi lại cho bông so đũa vào, dùng đũa đè chìm bông ngập nước nóng. Bắc nồi canh xuống rồi mới nêm. Nêm canh chua cũng là một nghệ thuật: nêm sao cho có vị không chua quá cũng không quá ngọt, mà ngót ngót là được. Múc canh chua ra tô lớn, nhìn những chấm mỡ li ti của cá linh nổi lên trên mặt nước canh và khói từ tô canh bốc lên thơm ngạt ngào rất... thèm ăn! Ăn canh chua, dù nấu với cá nào, cũng nên ăn với nước mắm nguyên chất. Đừng quên cho thêm vào đĩa nước mắm vài khoanh ớt!

Cơm Dừa Bến Tre

Muốn ăn cơm dừa phải điện thoại đặt trước và hình như cho tới nay chỉ có Nhà hàng nổi ở thị xã Bến Tre mới phục vụ món ăn cầu kỳ này. Nấu cơm dừa tốn thời gian chừng 2 tiếng đồng hồ nên nhà hàng chỉ đặt làm từ 10 trái dừa trở lên...!

Làm cơm dừa, người ta dùng gạo ngon, sau khi vo sạch, để cho ráo rồi cho vào trái dừa đem chưng cách thủy. Trái dừa dùng nấu cơm phải là dừa xiêm, sau khi chọn được trái vừa ý, người ta không đả động gì đến phần bên trong quả dừa, chỉ gọt cho quả dừa có hình dáng bắt mắt. Kế đó, cắt ngang một phần trên quả dừa để trút nước ra và dùng miếng cắt đó như cái nắp để đậy "nồi cơm dừa". Kế tiếp đầu bếp sẽ trổ tài cho gạo vào trái dừa, sau đó đổ nước dừa tươi vào vừa đủ rồi đậy nắp lại.

Nấu cơm dừa cái khó nhất là phải canh nước dừa và gạo phải đều nhau, nếu nhiều nước ít gạo và ngược lại thì cơm dừa sẽ nhão nhoẹt hoặc cứng ngắc, hỏng mất mùi vị. Cơm dừa

ăn nóng mới ngon. Nếu để lâu, hạt cơm trắng ngần sẽ bị thấm thêm hơi dầu từ dừa sẽ ngả sang màu vàng nhạt. Một trái cơm dừa được tính 15.000đ.

Cơm dừa phải ăn cùng tôm rang dừa mới đúng gu. Tôm đất, tôm bầu, tôm lóng, tôm càng xanh sau khi lặt chân, rửa sạch và ướp gia vị từ đường, muối, bột ngọt để một lúc cho ngấm. Rang dừa cũng đơn giản, sau khi bỏ tôm lên chảo rang người ta cho nước cốt dừa vào chảo để lửa riu riu. Đến khi tôm ngấm nước cốt dừa chuyển sang màu đỏ quạch là coi như đã xong món tôm rang dừa. Lúc này thịt tôm ngấm dừa sẽ có mùi vị dai, giòn.

Tới Bến Tre mà chẳng nán lại dùng cơm dừa, tôm rang dừa thì xem như cuộc du lịch tới xứ dừa chưa trọn vẹn. Nếu đã có mặt xứ này thì hãy tranh thủ làm một "quả" cơm dừa để bổ sung thêm kho tàng ẩm thực phong phú và có thêm ấn tượng về vùng đất mang tên dáng đứng Bến Tre này.

Rượu dừa Bến Tre

Nếu nói về cái "thú say" thì ẩm thực Việt có bao điều thú vị. Từ những loại rượu của vùng núi ngàn lừng lẫy như rượu cần, rượu táo mèo, rượu ngô Nà Hang đến các loại rượu bình dân của xứ sở đồng bằng như nếp than, rượu gạo, tất cả đều khiến lắm kẻ ngất ngây. Ấy thế mà có một loại rượu chẳng thể làm người ta say, nếu có chăng thì chất men nồng của nó dễ làm người ta nhớ: nhớ về một vùng đất của ba dải cù lao, nhớ về những con người chất phát và bao đặc sản khó quên.

Cây dừa gắn bó máu thịt với người dân Đồng Khởi từ bao đời nhưng hình như rượu dừa mới được biết đến như một đặc sản của vùng chỉ vài năm trở lại đây. Câu chuyện cũng bắt đầu với những con người tâm huyết với cây dừa quê hương. Họ là những ông chủ của thương hiệu rượu dừa Bến Tre. Bỏ công mày mò với trái dừa xứ sở, bao sáng kiến nảy nở để rồi cuối cùng chắt lọc được thức ngon hiếm có. Đặc sản xứ dừa luôn có sức hút lạ: bình dị, ngọt ngào, chất phát và hiền hòa như người dân quanh năm gắn bó với mảnh đất này. Thế là nhắc đến đặc sản Bến Tre, nhiều người có thể hồn hậu thêm vào hai tiếng rượu dừa như một minh chứng cho sự ưu đãi của thiên nhiên đối với vùng đất này. Rượu dừa Bến Tre đã trở thành sản phẩm thương mại. Những "bình rượu" được "đúc" hoàn toàn từ trái dừa tươi được cho vào những túi lưới nhỏ, đi khắp mọi miền để quảng bá cho sản phẩm làm nên một nét đặc trưng xứ sở. Rượu dừa góp vào danh sách các loại rượu ba miền như một hương lạ. Không phiêu du như rượu cần, không cay nồng như Bàu Đá, không chan chát mặn ngọt như rượu táo mèo, rượu dừa có hương của đất, của người, của cây dừa quê đến độ đậm đà. Uống rượu dừa không phải để say men mà để say lòng, một cái gì đó phảng phất nhưng đầy dư vị.

Rượu dừa chẳng thể làm ai say, có chăng sẽ khiến ai đó "ứ ừ", tỉnh táo nhận ra thứ này làm họ say theo cách khác, cái cách quyến rũ của hương quê chứ không phải là chất men ủ thuần túy. Những ai đã từng thưởng thức rượu dừa, mới lần đầu sẽ có sự ngần ngại ngay đầu lưỡi vì rượu nhưng không hẳn là rượu, cay thâm thúy đó nhưng cũng ngọt ngào ngay đó. Uống mãi đến hết bình, cảm giác say chỉ mới ngà ngà, giống như cái cảm giác ngất ngây trước một sự mê hoặc khó cưỡng. Rượu có hương men, hương nếp và tất nhiên là hương dừa. Sự hòa quyện của những nguyên liệu nồng nàn cho ra một loại rượu đặc sản. Uống rượu dừa hẳn cũng như một cách giải khát, chỉ có điều thức uống này lạ lùng quá đỗi. Nghe qua về quy trình làm rượu, cũng thấy hẳn sự công phu. Trái dừa được chọn phải là dừa già, cơm dày, béo mỡ màng và thơm ngai ngái. Hình dáng bên ngoài của quả cũng quan trọng. Thông thường, những quả có đường kính quả từ 16 đến 18cm, cân nặng từ 1,2 đến 1,4 kg

(sau khi đã lột sạch vỏ) mới được chọn. Lớp sùi bên ngoài được mài nhẵn cho trơn láng để tạo độ bóng đẹp, ấn tượng như một bình rượu bầu. Nếp cái chọn loại căng tròn, hạt mẩy, trộn với men cổ truyền chuyên dùng cho rượu nếp. Sau đó, người ta khoét một lỗ nhỏ trên đầu quả dừa, tiêm hỗn hợp nếp cái, men vào theo một tỉ lệ nhất định, hàn kín và ủ từ 15 đến 20 ngày là có thể dùng được. Rượu có màu trắng ngà, vân vẩn đục với những chấm xác dừa lơ lửng. Rượu có vị ngọt mát với hương thơm đặc trưng của trái dừa bản xứ, vừa nồng nàn, vừa thanh tao, dịu nhẹ. Trong những ngày se se, dùng rượu dừa hâm nóng sẽ tốt và ấm hơn, ngược lại, những ngày oi nồng, một chút mát lạnh sẽ làm rượu càng thêm ngon. Nói là rượu nhưng đây không hẳn dành cho nam giới bởi người phụ nữ khi đã mê thì cũng dễ say với rượu dừa. Rượu làm cho nét chấm hồng trên khuôn mặt của người thiếu nữ thêm hao hao, làm nét duyên ngầm càng thêm quyến rũ. Một phương pháp sản xuất rượu đại trà hơn nữa là thông qua quá trình chưng cất từ nước dừa. Nước dừa được lọc, ủ men, sau đó được trưng lên như cách làm rượu nếp hay rượu gạo. Tuy nhiên, hương dừa sẽ giảm và rượu cũng không có được vị hòa quyện khi được ủ ngay trong lòng trái. Ngày nay, về Bến Tre, du khách dễ dàng tìm thấy những "mẻ" rượu dừa được bày bán dọc các tuyến đường. Đừng ngại ngần để thử vì hương vị thật rất khó quên.

Gỏi gà trộn môn ngọt, đặc sản Bến Tre

Khi nhắc đến gỏi gà trộn môn ngọt, nhiều người sẽ e dè sợ ngứa do nhầm với cây môn nước, nhưng thực tế đây là món ăn rất hấp dẫn.

Khi nhắc đến món gỏi gà, người ta thường nghĩ ngay đến gỏi gà trộn bắp chuối, trộn lá chanh, trộn dưa ngó sen, trộn dưa bồn bồn..., ít ai nói đến món gỏi gà trộn môn ngọt. Nhưng ở Bến Tre, đây là đặc sản được nhiều người yêu thích.

Môn ngọt còn có tên là môn đúm, hình dáng giống cây bạc hà, thân thấp và chắc. Trên đọt tàu lá có chấm màu nâu, đầu lá bầu (ít nhọn). Như tên gọi của nó, môn ngọt có vị ngọt, làm món ăn gì cũng ngon như: xào thịt, làm bánh xèo, nấu canh chua, làm gỏi... Môn ngọt khác với môn nước (còn có tên là môn ngứa), là loại cây hoang dại, chỉ làm thức ăn gia súc. Trên đọt tàu lá môn ngứa có chấm màu trắng, đầu lá nhọn, toàn thân chứa một thứ nhựa rất ngứa khi đụng phải.

Làm gỏi gà trộn môn ngọt rất dễ dàng và nhanh gọn. Gà ta mua ở chợ đem về làm sạch, bỏ vào nồi nấu cháo với gạo cho nhừ. Cháo phải loãng, húp nóng mới ngon. Chờ gà chín lấy ra xé vừa miếng gắp. Thêm gia vị nước cốt chanh tươi (không dùng giấm), muối, đường, một ít nước mắm ngon (cho có mùi thơm) trộn đều gà vừa khẩu vị để riêng ra đĩa.

Kế đến, môn ngọt tước vỏ, rửa sạch, xắt xéo thành miếng dầy cỡ 2-3mm. Lại trộn gia vị vào môn như phần gia vị đã trộn thịt gà cho vừa ăn. Dùng tay bóp nhẹ môn cho thấm đều. Rau răm rửa sạch, xắt nhuyễn, cùng hành tây xắt mỏng, ngâm với giấm đường, trộn đều hỗn hợp nguyên liệu trên với gà, múc ra dĩa và rắc lên một ít đậu phộng rang giã dập là xong.

Nếu muốn đậm đà hơn, làm thêm chén nước mắm chua ngọt hay chén muối ớt có vắt chút chanh cùng một đĩa bánh tráng nhúng nữa là "đủ bộ".

Bữa ăn đã sẵn sàng, nồi cháo thơm lừng bốc khói đã múc ra tô và san đều ra chén cho những thực khách. Để miếng bánh tráng nhúng vào lòng bàn tay, gắp một miếng thịt gà có kèm miếng môn ngọt cuốn lại chấm vào chén muối ớt đưa lên miệng nhai chậm rãi, ta sẽ cảm nhận được vị ngọt, dai của thịt gà, chua chua, giòn giòn của môn ngọt.

Làng nghề sản xuất "Bánh tráng Mỹ Lồng"- "Bánh phồng Sơn Đốc" và "Bánh phồng Phú Ngãi"

Từ thành phố Bến Tre, du khách theo đường tỉnh 885 đi khoảng 7km là tới làng nghề làm "bánh tráng Mỹ Lồng". Làng nghề này, nằm ở xã Mỹ Thạnh, huyện Giồng Trôm, sản phẩm rất được người tiêu dùng ưa chuộng. Có thể nói, đây là sản phẩm có tiếng cả trong lẫn ngoài tỉnh. "Bánh tráng Mỹ Lồng" có nhiều hương vị khác nhau, để du khách có thể lựa chọn như: bánh tráng béo nước cốt dừa (loại ngọt, mặn), bánh tráng béo dừa có thêm sữa, trứng gà hay bánh tráng sữa không dừa. Tuy nhiên, loại bánh tráng ngon nhất, được ưa chuộng nhất vẫn là bánh có dừa (loại này vừa béo, vừa xốp). Khi đặt bánh lên lò lửa than nướng, bánh vừa vàng tới đã tỏa mùi hương thơm béo béo, rất hấp dẫn.

Trải qua bao thăng trầm, tâm huyết nghề truyền thống, kết hợp với sự khéo léo từ những bàn tay của người thợ ngày nay ở làng nghề đã sáng tạo thêm loại bánh tráng nem (hay còn gọi là bánh tráng cuốn), vừa mỏng, vừa dai, vừa tay cuốn. Loại bánh tráng nem này, hiện có mặt ở rất nhiều nhà hàng sang trọng chốn thị thành.

Từ điểm làng nghề "Bánh tráng Mỹ Lồng", du khách tiếp tục đi theo tuyến đường này khoảng 15km. Đến ngã ba Sơn Đốc, có bày bán thật nhiều dừa xiêm và bánh phồng nếp, rẽ phải gần 1km du khách đến làng nghề "Bánh phồng Sơn Đốc". Làng nghề này, nằm tại chợ Sơn Đốc, thuộc xã Hưng Nhượng, huyện Giồng Trôm. Chợ tuy nhỏ nhưng khang trang nằm lọt thỏm giữa rừng dừa xanh mát và những ngôi nhà tường mới xây lợp mái ngói, đã chứng tỏ sự hưng thịnh của làng nghề "Bánh phồng Sơn Đốc".

Là vùng làm bánh có tiếng từ lâu và nhờ có tiếng tăm như thế, nên bánh phồng được lấy tên bởi chính địa danh nơi làm bánh. Theo người làm bánh, thì bánh phồng làm công phu hơn bánh tráng. Nguyên liệu làm từ nếp nhưng phải nấu thành xôi, cho vào cối "quết" nhuyễn cùng với các phụ liệu khác; rồi mới bắt bột vo tròn lại, cán mỏng đem phơi. Cũng như bánh tráng, phơi bánh phồng là một kỳ công, nắng vừa phải, nếu nắng quá bánh sẽ chai, gặp mưa xuống bánh bị hư. Vào làng nghề quết bánh phồng mỗi sáng, du khách nhìn thấy và sẽ nghe tiếng chày thậm thịch, rộn rã khác thường. Bình thường mỗi lò quết khoảng 30 - 40 lít nếp mỗi ngày. Cao điểm nhất là vào dịp tết, có khi đến 200 lít.

Ở xã Phú Ngãi - Ba Tri cũng có một làng nghề làm bánh phồng rất có tiếng. Nếu du khách muốn tham quan, cũng tuyến đường tỉnh 885 này đến thẳng thị trấn Ba Tri. Sau đó tiếp tục đi khoảng 7km nữa là đến làng nghề "Bánh phồng Phú Ngãi". Mặc dù cũng làm bánh phồng như làng nghề ở Sơn Đốc, nhưng với bí quyết riêng nên bánh ở đây cũng ngon không kém gì nơi khác.

Theo truyền thống của người dân xứ dừa, khi thưởng thức được chiếc bánh tráng, bánh phồng, đều phải dùng lửa than để nướng. Người ta dùng vỏ dừa khô hoặc gáo dừa đốt thành than đỏ rực, rồi để bánh lên nướng. Bánh nướng phải trở qua, trở lại, liên tục thì bánh mới nở bung ra, vàng đều, ăn mới giòn và ngon. Mỗi khi tết đến, tiết trời se se lạnh, nhất là vào buổi sáng và tối, hình như gia đình nào ở làng quê xứ dừa cũng chuẩn bị cho nhà mình vài chục bánh tráng, vài chục bánh phồng. Rồi mọi người đều thích quây quần bên bếp lửa đỏ để nướng bánh, để thưởng thức, để được sưởi ấm. Rộn rã, lộn xộn nhất là sự chen chút giành chỗ ngồi quanh bếp lửa vẫn là các cháu nhỏ tuổi bí bô, tuổi cắp sách đến trường, để được ông, bà hay cha, mẹ, anh, chị cho những miếng bánh vừa mới nướng xong. Nhìn những gương mặt ngồi quanh bếp lửa, xem nướng bánh, hình như ai cũng có đôi gò má ửng

hồng hây hây rất đáng yêu.

Ngày nay, do sự hối hả, tất bật của cuộc sống, do nhu cầu thưởng thức bánh ngày càng nhiều, nên người dân xứ dừa đã làm lò nướng được một lúc với số lượng rất bánh nhiều. Du khách có thể bắt gặp và dễ dàng mua các loại bánh tráng, bánh phồng nướng sẵn rất xốp, giòn, rất thơm ngon tại các điểm nằm dọc trên đường đến làng nghề này. Nếu du khách mua bánh mang về thì có thể nướng được trên bếp gas hay lò nướng bằng điện hoặc có thể cắt nhỏ ra dùng dầu, mở chiên như bánh phồng tôm.

Có thể nói, nghề quết bánh phồng kỳ công, vất vả hơn so với nghề làm bánh tráng, ngay cả từ khâu nguyên liệu đến các công đoạn làm ra sản phẩm.

Để trải nghiệm quy trình làm nên sản phẩm bánh tráng, bánh phồng, tại các điểm du lịch sinh thái Châu Thành có tổ chức các điểm làm bánh tráng, bánh phồng truyền thống, để du khách có thể tham quan và trực tiếp cùng tham gia làm bánh.

Làng nghề tiểu thủ công nghiệp Phú Lễ

Làng nghề TTCN ở Phú Lễ (Ba Tri) ngoài nghề đan đát còn có nghề nấu rượu nếp truyền thống rất nổi tiếng từ xưa đến nay. "Rượu Phú Lễ" không biết có tự bao đời, chỉ biết tư liệu sách sử ghi lại vào năm 1851, Đình Phú Lễ tại làng Phú Lễ - Ba Tri được vua Tự Đức sắc phong, trong nghi thức đón nhận sắc phong "Rượu Lễ" đóng vai trò quan trọng. Nguyên liệu dùng để nấu rượu này là loại nếp mùa dài ngày ngon nhất, được đích thân trưởng lão trong làng chọn 36 vị thuốc theo liều lượng thích hợp. Các vị thuốc đó là: trần bì, quế khâu, đinh hương, tất phát, đại hồi, sa nhân, tiểu hồi, lương cương, càng cương, bạch khấu, ngọc khấu, mai hoàng, hậu phát, thảo quả, quế chi, trạch lan, xích thước, hồng hoa, linh cừ, mật nang, tạo giác, cam thảo, son tàu, cam thảo nam, thiên niên kiện, cát cánh, bồ kết, hương truật, nhãn lòng, trầu lương, rau răm, lá nhãn, ngũ vị, tai vị, tiêu sọ, mồng tưới. Các vị thuốc này được xay nhuyễn, trộn bột gạo lứt, nhồi chung với cám, vo thành viên rồi phơi khô tạo thành một loại men đặc biệt gọi là hồ men.

Cũng từ tư liệu sách sử ghi lại và lưu truyền qua lời kể của các hộ dân có truyền thống nấu rượu lâu đời nơi đây, thì quy trình làm rượu Phú Lễ rất công phu. Nếp nấu chín rồi rắc trộn với men này, cho vào tĩnh ủ kín. Sau 07 ngày 07 đêm mới đưa vào diệm khấp. Lửa đun phải dùng chính vỏ trấu của nếp mùa, ngọn lửa phải đằm không lớn, không nhỏ thì rượu mới không bị đắng không bị "thét". Rượu ra lò chưa dùng ngay mà phải hạ thổ (chôn xuống đất) 100 ngày, để hấp thụ âm dương của trời đất cho rượu thật "nhuần". Đến ngày khai rượu, Trưởng lão chay tịnh sạch sẽ, lấy rượu hạ thổ đặt vào nơi trang trọng nhất. Nhờ vậy mà rượu Phú Lễ có được hương vị thật thanh tao, diễm tuyệt. Rượu Lễ này được chuyển về kính dâng vua, được ngài khen tặng và đặt tên rượu theo tên làng là "Rượu Phú Lễ".

Trải qua bao thăng trầm, vượt qua bao thử thách, bền bỉ tạo dựng, rượu Phú Lễ vẫn được người dân Phú Lễ làm công phu như thế, để giữ bằng được chất lượng của loại rượu danh tiếng này. Vì thế, mà hương vị rượu Phú Lễ ngày càng thanh tao diễm tuyệt hơn. Điểm đặc biệt nhất trong quy trình kháp rượu Phú Lễ là người dân sử dụng cùng lúc hai loại men để lên cơm da. Loại thứ nhất (men Phú Lễ) làm từ gạo lứt và một số vị thuốc bắc để lên cơm da. Loại thứ hai (hồ men Phú Lễ) cũng từ gạo lứt và có đến 36 vị thuốc dùng để tạo hương vị đặc trưng riêng cho rượu. Như vậy, nghề nấu rượu đế ở xã Phú Lễ đã có từ lâu đời và đã trở thành một làng nghề truyền thống của địa phương.

Ở Đồng bằng sông Cửu Long, giới "ẩm giả" sành điệu xưa nay vẫn xếp rượu Phú Lễ

(Bến Tre) vào hàng "danh tửu" cùng với rượu Gò Đen (Long An), Xuân Thạnh (Trà Vinh). Làng nghề nấu rượu đế này đã tồn tại rất lâu đời tại xã Phú Lễ - Ba Tri. Rượu Phú Lễ được nhiều người tiêu dùng ưa chuộng và biết đến bởi sản phẩm rất thơm ngon, tinh khiết, chất lượng ổn định, không độc hại và hợp khẩu vị của người tiêu dùng.

Đến Bến Tre, khám phá và trải nghiệm tại các làng nghề truyền thống làm nên những đặc sản nổi tiếng của Bến Tre, đón nhận những tình cảm mến khách và nét đôn hậu, mộc mạc của đất và người dân vùng sông nước xứ dừa, du khách sẽ rất thú vị không thể nào quên và rồi du khách sẽ trở lại tiếp tục khám phá các làng nghề khác nơi đây.

16. MIỆT VƯỜN SÔNG NƯỚC, NÚI RỪNG CÀ MAU - MIỀN QUÊ TRÙ PHÚ

Du lịch Cà Mau - Khám phá những điều mới lạ

Rừng U Minh và miệt vườn sông nước Cà Mau

Cà Mau vùng đất tận cùng của đất nước, nằm tại cực Nam của Tổ quốc. Tuy là em út của Việt Nam nhưng Cà Mau đã và đang từng bước thay da, đổi thịt.

Là một huyện thuộc tỉnh Cà Mau, phía đông giáp với huyện Thới Bình, phía tây giáp với Vịnh Thái Lan, phía nam giáp với huyện Trần Văn Thời, phía bắc giáp tỉnh Kiên Giang và được ngăn cách với Rừng U Minh Thượng của tỉnh Kiên Giang bằng con sông Trẹm. Do đó, giao thông chủ yếu của huyện U Minh là đường thủy.

Rời thành phố đi theo Quốc lộ 63, đi về phía bắc của huyện Trần Văn Thời và cách Thành phố Cà Mau hơn 50km du khách sẽ đến được thiên đường của du lịch sinh thái Cà Mau - Rừng U Minh để về với miệt vườn sông nước đồng quê của vùng bán đảo Cà Mau. Tại nơi đây, du khách sẽ khám phá ra những điều mới lạ. Huyện U Minh của tỉnh Cà Mau nổi lên với vẻ đẹp của những cánh rừng tràm bạt ngàn, tạo nên một không gian rộng lớn làm nên nét đặc trưng của quê hương Cà Mau.

Du khách sẽ thích thú khi thưởng ngoạn cảnh rừng xanh bao la - nét đặc trưng của rừng tràm U Minh. Đặc biệt, vào buổi sáng tinh mơ, rừng tràm U Minh lại lan tỏa hương thơm của bông tràm, hòa lẫn tiếng hót véo von của lũ chim rừng, làm say đắm lòng lữ khách. Không những thế, rừng tràm U Minh còn là nơi ẩn chứa, sinh sản của nhiều loài động vật quý hiếm đã được ghi vào *Sách đỏ Việt Nam* và Thế giới. Đây là nơi có điều kiện lý tưởng cho du khách thả câu, giăng lưới trong một chuyến về với U Minh khu căn cứ địa cách mạng và cũng là khu bảo tồn di tích lịch sử - văn hóa của vùng bán đảo Cà Mau.

Ngoài ra, nếu du khách chọn phương tiện bằng xe gắn máy theo hướng tỉnh lộ Cà Mau - U Minh đến xã Khánh An, chạy theo con đường nhựa dọc theo sông Cái Tàu, chỉ cần một giờ, du khách đến với Nguyễn Phích - xứ sở của những vườn dâu bạt ngàn.

Trong tương lai không xa Rừng U Minh sẽ trở thành nơi du lịch tiềm năng để phát triển hơn nữa du lịch của Cà Mau.

Vườn chim Lâm Viên

Cà Mau là tỉnh thuộc châu thổ đồng bằng sông Cửu Long, nằm về phía cực Nam của

Việt Nam, hình dạng giống chữ V, như một bán đảo có 3 mặt giáp với biển. Phía bắc giáp tỉnh Kiên Giang, phía đông bắc giáp tỉnh Bạc Liêu, phía đông và Đông Nam giáp với Biển Đông, phía tây giáp với vịnh Thái Lan. Diện tích tự nhiên 5.211 km^2, địa hình bằng phẳng thuần nhất là đồng bằng, đất đai phì nhiêu, sông ngòi chằng chịt. Hàng năm ở phía tây vùng Mũi Cà Mau bồi ra biển trên 50 m. Ngoài biển có đảo Hòn Khoai, Hòn Chuối, Hòn Bương và Hòn Đá Bạc. Khí hậu Cà Mau ôn hòa thuộc vùng cận xích đạo, nhiệt đới gió mùa, có 2 mùa mưa nắng rõ rệt, không bị ảnh hưởng của lũ và ít có bão.

Cà Mau giàu tài nguyên về rừng và biển. Hệ sinh thái rừng ngập nước có diện tích gần 100.000 ha được chia thành 2 vùng: rừng ngập lợ với đặc trưng cây tràm là chủ yếu nằm sâu trong đất liền ở vùng U Minh hạ; ngập mặn với đặc trưng cây đước, cây mắm là chủ yếu ở vùng Mũi Cà Mau và ven biển; trong rừng có nhiều loài động vật, thực vật phong phú với trữ lượng lớn là đặc sản của rừng ngập nước. Rừng Cà Mau trở thành nổi tiếng trên thế giới và chỉ đứng sau rừng ngập mặn ở Cửa sông Amazôn (Brazil). Bờ biển Cà Mau dài 254 km chạy từ phía biển Đông sang vịnh Thái Lan, bờ biển thấp, nền đất yếu và bằng phẳng. Diện tích vùng biển Cà Mau rộng trên 71.000 km^2, độ sâu trung bình từ 30 đến 35m; trong lòng biển có nhiều loài tôm cá, dưới thềm lục địa có trữ lượng dầu khí và khí đốt rất lớn, có khả năng khai thác trong nhiều năm. Biển Cà Mau có vị trí trung tâm đường biển trong vùng Đông Nam Á và sát với đường biển quốc tế, rất thuận lợi cho phát triển kinh tế biển.

Cà Mau có cảng Năm Căn là cảng quan trọng trong hệ thống cảng ở đồng bằng sông Cửu Long được đầu tư xây dựng ở vị trí vòng cung đường biển của vùng Đông Nam Á. Cảng Năm Căn có nhiều điều kiện thuận lợi trong việc mở rộng giao thương với các nước trong vùng như: Singapore, Indonesia, Malaysia...

Ai nghĩ đến Cà Mau cũng đều nghĩ đến nơi cuối cùng của Tổ quốc: Mũi Cà Mau, đến với điểm du lịch Mũi Cà Mau, du khách được thăm cột mốc toạ độ quốc gia, ngắm rừng, ngắm biển, chiêm ngưỡng ráng chiều ẩn hiện trên vùng trời biển bao la.

Mũi Cà Mau là mảnh đất nhô ra ở điểm tận cùng phía nam của Tổ quốc Việt Nam thuộc địa phận xóm Mũi, xã Đất Mũi, huyện Ngọc Hiển, cách thành phố Cà Mau hơn 100 km.

Đất Mũi được nhắc đến như một vùng đất thiêng liêng trong tâm thức người Việt Nam và trong đời, ai cũng ước một lần được đến. Nơi đây có hệ sinh thái rừng ngập mặn rất đa dạng và phong phú.

Còn rất nhiều nơi khác mà du khách không thể bỏ qua khi tới Cà Mau như vườn chim Lâm Viên, vườn chim Cà Mau, vườn chim Ngọc Hiển là những vườn chim tự nhiên lớn nhất nước

Nằm trên địa bàn phường 1 cách trung tâm thành phố Cà Mau chừng 2km về phía tây, Công viên Văn hóa hay còn gọi Lâm viên 19/5 là một khu vui chơi giải trí rộng chừng 18,2ha với nhiều tiểu cảnh gồm vườn hoa, tượng đài, cụm nhà sàn và ao cá Bác Hồ... Nơi đây còn giới thiệu đến công chúng nhiều loài sinh vật đặc trưng rừng ngập mặn như cá sấu, ba ba, khỉ, kỳ đà, trăn, rắn... đặc biệt khu vực vườn chim thu hút khá nhiều khách tham quan.

Thoạt đầu Công viên có một khu rừng rộng chừng 2ha, cứ chiều đến là trở nên huyên náo với hàng ngàn chim, cò bay về, dần dà lại có thêm một số loài chim khác như vịt nước, le le, mồng két cũng tìm về làm nơi trú ngụ và sinh sản. Để đáp ứng nhu cầu số cư dân lông vũ ngày một đông, Công viên đã mở rộng khu rừng đến 6ha gồm ao nước và rừng cây nhiều

tán lá, cây lúp xúp ven hồ tạo điều kiện cho đàn chim tụ hội và phát triển, đồng thời cũng quây rào thành khu sinh thái biệt lập để bảo vệ đàn chim và cảnh quan.

Vườn chim ở phường 1 thành phố Cà Mau xuất hiện từ năm 1995, với hàng chục ngàn con, nơi đây thật sự trở thành điểm thu hút khách tham quan, du lịch trong nước và quốc tế.

Nếu đến thành phố Cà Mau, đây sẽ là địa chỉ tham quan gần nhất và thú vị đối với mọi du khách. Chỉ cách một con mương không đầy 6m, du khách sẽ tận mắt chứng kiến hàng vạn chim, cò, cồng cộc, le le, vạc, cúm núm, gà nước... bay sà xuống những thửa rừng đước, bờ tre đậu đông nghẹt. Chúng nhảy múa, âu yếm và tấu lên bản "đại giao hưởng" cho đến khi mặt trời khuất bóng. Sân chim này đã tồn tại hàng chục năm nay, luôn được địa phương bảo vệ cẩn thận, chu đáo.

Mặc cho phố xá và những công trình xây dựng đua nhau phát triển xung quanh, vườn chim vẫn tồn tại như là nét đặc thù quý giá của một thành phố vùng chót mũi.

Hòn đá Bạc

Hòn Đá Bạc hôm nay là điểm du lịch đang trở nên hấp dẫn đối với du khách trong và ngoài nước. Đây là địa điểm du lịch hiếm hoi ở vùng đất cực nam Tổ quốc này vẫn còn tấp nập du khách đến cắm trại, thư giãn và thưởng thức hải sản tươi sống...

Vài năm trước, nghe nhắc đến hòn Đá Bạc ai cũng muốn đi nhưng ngại đường xa. Tuy nhiên, hơn hai năm nay con đường dài 42km từ TP Cà Mau chạy dài đến tận cổng vào hòn Đá Bạc đã được tỉnh Cà Mau trải nhựa phẳng lì với tổng vốn đầu tư trên 70 tỉ đồng.

Từ Cà Mau du khách có thể đi taxi, xe đò hoặc xe gắn máy theo hướng Tắc Thủ rồi xuống vườn quốc gia U Minh Hạ. Từ đây theo hướng về nông trường Minh Hà rồi qua Cơi Năm sẽ đến xã Khánh Bình Tây thuộc huyện Trần Văn Thời với tổng thời gian khoảng một giờ. Nếu đi bằng canô, du khách sẽ xuôi dòng Tắc Thủ sang kênh Hội Đồng Thành về phía tây rồi sang hòn Đá Bạc cũng với thời gian tương đương đi bằng đường bộ.

Vài năm trước hòn Đá Bạc rất hoang sơ, khách du lịch ít khi ra hòn nhưng từ năm 2004 đến nay, mỗi năm nơi đây đón hàng chục ngàn lượt khách trong và ngoài nước vì đất liền.

Từ trong ấp Đá Bạc B, xã Khánh Bình Tây nhìn ra ngoài khơi đã thấy một cụm hòn nhằm nhô cao khoảng 50m so với mặt nước biển. Hòn Đá Bạc gồm các hòn nằm liền nhau là hòn Trọi, hòn Ông Ngộ và hòn Đá Bạc với tổng diện tích khoảng 6,5ha. Trên các hòn có một số đỉnh đồi cây cối chen vào các hốc đá, mọc um tùm. Quanh hòn, hàng ngàn viên đá granit đủ mọi kích cỡ nằm chồng nên nhau với nhiều hình thù kỳ lạ như những bàn tay, bàn chân

Theo nhiều tài liệu khoa học, hòn Đá Bạc được hình thành cách nay khoảng 180 triệu năm thuộc kỷ Jura giữa - Trung Sinh.

Hiện trong hai ngày nghỉ cuối tuần, nhiều gia đình cùng người thân thường ra hòn Đá Bạc cắm trại bởi không khí nơi đây rất trong lành.

Giá vào cổng hòn Đá Bạc không chỉ "mềm" (20.000 đồng/người, trẻ em 10.000 đồng/người) mà các loại hải sản do ngư dân ven hòn bán cho khách du lịch cũng cực kỳ rẻ. Từ giữa trưa đến chiều tối, du khách sẽ được tận mắt nhìn ngư dân bơi thuyền ra biển câu mực, câu cá nâu, lặn xuống biển để đục lấy những con hàu bám chặt vào các hốc đá dưới nước.

Nhiều trẻ em ở xóm Kênh Hòn cũng tranh thủ thời gian nghỉ học cuối tuần để theo cha mẹ ra biển câu cá nâu, bắt hàu, tôm tít... bán lấy tiền mua tập viết, quần áo mới. Nhiều em "săn" hàu rất giỏi, chỉ một buổi trưa đã bắt được gần 50 con hàu. Nếu như ở các nhà hàng trong đất liền bán một con hàu với giá 5.000 - 7.000 đồng thì ngư dân nơi đây tách thịt hàu ra bán cho thực khách chỉ với giá 1.500 - 2.000 đồng/con.

Giá tôm tít, một trong những loại đặc sản biển, cũng được bán với giá 1.500 đồng/con nếu khách mua với số lượng nhiều, trong khi ở các quán ăn một dĩa tôm tít khoảng 10 con giá lên đến 50.000 - 70.000 đồng. Tuyệt vời hơn khi ngư dân bán hải sản tươi sống còn mang theo cả lò than để nướng hàu, tôm tít cho du khách. Nếu mang theo một chai rượu "ông uống bà khen" để uống cùng với đặc sản biển nơi đây thì các cậu thanh niên chắc chắn chỉ muốn... "mọc rễ" ở đất hòn.

Những ai qua đêm ở hòn Đá Bạc cùng bạn bè đều đốt lửa trại, uống rượu và ăn hải sản tươi sống. Con hàu biển xù xì như hòn đá nhưng lại là món ăn vô cùng bổ dưỡng. Nhiều khách du lịch đi nhiều nơi đã nhận định rằng chỉ có hàu biển ở hòn Đá Bạc là ngon nhất so với hàu ở các vùng biển khác trong khu vực ĐBSCL. Khi nướng, hàu được tách vỏ, phi hành mỡ tỏi vào lớp vỏ, còn lại có thịt hàu để nướng dưới lửa than hồng làm hương thơm tỏa ra ngào ngạt. Đưa vào miệng, thịt hàu béo ngậy đến... lâng lâng.

Những ai ăn được các món tái chanh thì bóc thịt hàu sống ra cho vào nước đá rồi gắp từng con chấm vào dĩa nước tương trộn với chanh, mù tạt và ngò gay băm nhuyễn để ăn cũng rất ngon. Đặc biệt, hàu nấu cháo thì không có loại hải sản nào sánh bằng khi ăn kèm với vài gốc hành lá và rau đắng biển.

Khi sương đêm xuống lạnh cũng là lúc những con cá đối biển no tròn trứng được ngư dân mang vào cùng với những thau mực ống tươi xanh. Giá mỗi con mực, cá đối cũng chỉ 2.000 đồng nên du khách tha hồ đưa lên bếp than hồng. Những hôm du khách may mắn mua được những "nàng mực" đang mang trứng, đưa lên lò than nướng vàng chấm với nước tương hảo hạng, đưa vào miệng ăn sẽ thấy... "thơm ngon đến miếng mực cuối cùng".

Huyện Ngọc Hiển - Một địa điểm đặc biệt của Cà Mau

Là vùng đất thuộc nơi tận cùng của Tổ quốc, Cà Mau được nhắc đến với những nét đẹp mang tính miệt vườn sông nước, đặc trưng của Đồng bằng sông Cửu Long. Nhắc đến vẻ đẹp của Cà Mau chúng ta không nên quên khi nhắc về những cảnh đẹp mang đậm màu sắc thiên nhiên.

Huyện Ngọc Hiển là một trong những huyện của tỉnh Cà Mau. Điều đặc biệt của huyện Ngọc Hiển đó chính là ba phía đông, Tây, Nam đều giáp với biển. Bên cạnh đó, phía bắc của huyện lại giáp với sông Cửa Lớn và sông Bồ Đề nên địa bàn huyện Ngọc Hiển bị tách biệt như một cù lao. Đây còn là nơi được biết đến với sự hiện diện của Mũi Cà Mau và Vườn Quốc gia Mũi Cà Mau. Bên cạnh đó, huyện Ngọc Hiển còn được biết đến với vẻ đẹp của Sân chim Ngọc Hiển, Đảo Hòn Khoai...Tất cả đã tạo nên vẻ đẹp hấp dẫn du khách từ mọi miền đất nước.

Cách Cà Mau khoảng 120km, du khách sẽ được nhìn thấy vẻ đẹp của mảnh đất tận cùng phía nam của Tổ quốc - Mũi Cà Mau.

Nếu đi tàu từ Rạch Gốc (cửa ngõ của huyện Ngọc Hiển ra biển Đông), thì chỉ sau 3 giờ vượt biển, du khách đã có thể chiêm ngưỡng được Hòn Khoai - một trong những hòn đảo

đẹp nhất miền cực nam của Tổ quốc.

Hòn Khoai

Hòn Khoai là thắng cảnh của tỉnh Cà Mau nằm ngoài biển Đông, cách đất liền khoảng 15km. Cụm đảo nhỏ này nằm sát bên nhau với tổng diện tích gần 5km^2, với hòn Khoai, hòn Sao, hòn Tượng, hòn Đá Lẻ, hòn Đồi Mồi... nằm về phía tây nam thị trấn Năm Căn thuộc huyện Ngọc Hiển. Thuở xưa, hòn Khoai còn có tên là hòn Giáng Hương, hòn Độc Lập, thời Pháp thuộc gọi là đảo Poulo Obi. Tuy nhiên, người địa phương vẫn quen gọi là hòn Khoai vì hình dạng của nó trông giống như củ khoai khổng lồ. Trên đỉnh cao nhất của Hòn Khoai có ngọn hải đăng do người Pháp xây dựng vào năm 1920. Hải đăng Hòn Khoai được xem là một trong những công trình đèn biển có mặt sớm nhất tại hải phận Việt Nam. Từ trên ngọn hải đăng, du khách có thể chiêm ngưỡng mũi đất tận cùng của Tổ quốc.

Với khí hậu mát mẻ, thời tiết tốt, phong cảnh đẹp, có rừng, có biển, ngày nay Hòn Khoai rất thích hợp với các loại hình du lịch về nguồn, dã ngoại, nghiên cứu, nghỉ ngơi. Và là điểm đến hấp dẫn của du khách trong và ngoài nước.

Từ thành phố Cà Mau, du khách sẽ đi bằng canô xuống vùng đất mũi. Trên đoạn đường sông chằng chịt dài hơn 100 km đó, du khách sẽ được nhìn thấy Đầm Dơi, nghỉ dọc đường tại chợ Năm Căn và sau đó canô sẽ đưa du khách sang Cồn Ông Trang - điểm du lịch sinh thái nổi tiếng ở vùng Đất Mũi.

Cồn Ông Trang

Cồn Ông Trang nằm ở cửa sông Cái Lớn thông ra bãi bồi phía tây thuộc xã Viên An, huyện Ngọc Hiển. Cồn Ông Trang bao gồm 2 cồn: Cồn trong và Cồn ngoài. Cồn Trong hình thành năm 1960 có diện tích 122ha,cồn Ngoài hình thành muộn hơn (năm 1980). Gắn với cồn Ông Trang là bãi bồi phía tây Mũi Cà Mau. Bãi bồi là nơi hội tụ của nhiều loài thủy sản về đây sinh sản. Với điều kiện tự nhiên có một không hai, bãi bồi không chỉ có ý nghĩa về kinh tế, nghiên cứu khoa học mà còn là điểm du lịch hấp dẫn đối với du khách khi đặt chân đến Cà Mau. Trong tương lai, cồn Ông Trang và bãi bồi phía tây Mũi Cà Mau sẽ là điểm du lịch sinh thái đầy hứa hẹn của Cà Mau.

Ngoài ra, khi đến với huyện Ngọc Hiển, du khách còn có thể chiêm ngưỡng mốc tọa độ quốc gia - biểu trưng cho sự toàn vẹn của đất nước Việt Nam.

Huyện Ngọc Hiển là một trong những huyện có nhiều cảnh quan thiên nhiên đẹp của Cà Mau. Và đang ngày càng thu hút khách du lịch trong cả nước đến với vùng đất mới này.

Hồng Anh Thư Quán

Vào thập niên XX của thế kỷ XX, khi phong trào cách mạng dâng cao ở khắp nơi trong cả nước, tại tầng 2 nhà số 43 đường Phạm Văn Ký, phường 2, thành phố Cà Mau (ngày nay) đã hình thành cơ sở chi hội hoạt động cách mạng là Việt Nam Thanh niên cách mạng đồng chí Hội có tên là Hồng Anh Thư Quán. Nơi đây có nhiệm vụ tuyên truyền giáo dục tư tưởng chủ nghĩa Mác - Lênin trong lòng mọi tầng lớp nhân dân, tạo mọi điều kiện thuận lợi để cơ sở của Đảng Cộng sản được ra đời tại Cà Mau. Hồng Anh Thư Quán đã từng là hiệu sách của chi hội, cung cấp các loại sách, báo tiến bộ được xuất bản tại Sài Gòn, trong đó có *Tư bản luận* của Mác và Ăng-ghen. Năm 1992, Hồng Anh Thư Quán được Bộ Văn hóa Thông tin công nhận là di tích lịch sử cách mạng.

Quan Âm Cổ Tự

Quan Âm Cổ Tự tọa lạc tại số 84/4 đường Rạch Chùa phường 4 thành phố Cà Mau. Chùa do hòa thượng Tô Quang Xuân dựng và khoảng giữa thế kỷ XIX. Lúc bấy giờ, chùa là một am nhỏ để Ngài tu hành và chữa bệnh cho dân. Sau này Ngài về tu tại chùa Kim Chương (Gia Định) và lấy pháp hiệu là Trí Tâm. Năm 1842 vua Thiệu Trị sắc phong Hòa Thượng cho Ngài và sắc tứ cho Chùa Quan Âm.

Kiến trúc ngày nay của chùa do Hòa Thượng Thiện Tường và Thiện Đức xây dựng vào năm 1936. Trong chùa ngoài "Sắc Tứ Quan Âm Cổ Tự" và tháp Hòa Thượng Trí Tâm còn có một số hiện vật như: tượng Phật, tượng Bồ Tát, tượng La Hán, các bức hoành phi, câu đối và nhiều đồ thờ phụng khác như những di vật Phật giáo của thời kỳ khẩn hoang. Mặc dầu không phải là một công trình kiến trúc đồ sộ nhưng đây là một nơi gắn liền với đời sống tâm linh của người dân Cà Mau. Đặc biệt, trong thời kỳ chiến tranh, đây là nơi nuôi dấu các chiến sĩ cách mạng và không ít các nhà sư của Quan Âm cổ tự thành liệt sĩ. Sắc Tứ Quan Âm Cổ Tự được Bộ Văn hóa Thông tin công nhân là di tích lịch sử, kiến trúc vào năm 2002.

Chùa Bà Mã Châu

Chùa Bà Mã Châu nằm trên đường Lê Lợi ngay trung tâm thương mại của thành phố Cà Mau. Chùa được xây dựng từ năm 1882, chùa là biểu tượng văn hóa tâm linh của người Hoa nơi đây. Chùa thờ Thiên Hậu Thánh Mẫu, người quê Phù Điều, Phúc Kiến, Trung Quốc. Tương truyền Bà sinh sống vào khoảng cuối thế kỷ X. Cả cuộc đời Bà dành để cứu giúp dân nghèo và sau khi qua đời Bà tiếp tục độ cho ngư dân vượt qua bão táp, hoạn nạn tới chốn bình yên. Nhờ tài năng, đức độ Bà được nhân dân tôn thờ là "Thần Biển" và đến đời vua Càn Long nhà Thanh đã phong cho Bà là Thiên Hậu Thánh Mẫu. Chùa có nét kiến trúc cuối đời Minh, với hình quả ấn nhìn từ chính điện. Mái chùa có những đầu đao cong vút. Bên trong lại có lối kiến trúc Thiên tình (Giếng trời). Chùa cất bằng chất liệu bền vững với các bệ đá được chở từ cảng Hạ Môn - Phúc Châu (Phúc Kiến). Các bệ đá này ngày nay vẫn bền chắc,dù đã trải qua bao thế hệ tồn tại. Hàng năm nhân dân trong vùng đến chùa Bà để tham quan, chiêm bái, tạ ơn, cầu an rất đông. Đặc biệt vào ngày vía Bà 23/3 âm lịch (tương truyền là ngày sinh của Bà).

Chùa Monivonsa BoPharam (Chùa Khmer)

Chùa Khmer tọa lạc ngay trung tâm thành phố Cà Mau. Chùa là một quần thể kiến trúc mang đậm nét văn hóa của người Khmer Nam bộ, thể hiện ở những họa tiết độc đáo nơi mái vòm, các hàng cột, vách... Chùa gồm chính điện, sala, nhà ở của các sư sãi, tháp để cốt, am... Chính điện là nơi thờ tự chính trong chùa, nằm ở vị trí trung tâm khuôn viên trên nền cao 1.5m, Chính điện được chia làm nhiều cấp, bậc và có hành lang bao quanh. Bên trong chính điện là hai hàng cột cao và to nâng đỡ mái chùa. Mái chùa được cấu trúc thành nhiều tầng lớp chồng lên nhau, tỏa ra khoảng không gian cao vút, hòa với đỉnh nhọn như một chóp tháp. Bên trong Chính điện là một bàn thờ Phật với một tượng Phật to lớn đặt cao hơn hết. Bên dưới là tượng Phật trong nhiều tư thế khác nhau, các thời kỳ hóa thân của Phật. Bàn thờ Phật được trang trí với nhiều hoa văn, điêu khắc phong phú. Trên vách, trên trần và các cột chùa được trang trí bằng nhiều màu sắc, bằng các phù điêu bích họa. Đặc biệt là các bích họa kể lại cuộc đời của đức Phật và chuyện Riêm - kê, tức trường ca Ra-ma-ya-ma do họa nhân Danh Bên ở Cà Mau khắc họa.

Sala là nhà hội của sư sãi và các tín đồ Phật giáo Khmer. Trong gian sala có bàn thờ

Phật và các ghế, sàn là nơi các tín đồ bàn bạc, chuẩn bị trước khi lên Chính điện hành lễ. Trên vách và trần sala được trang trí các họa tiết, bích họa. Chùa có khu vực hỏa thiêu với một nhà thiêu kiến trúc đơn giản, nằm xa trung tâm chùa. Tháp để cốt được xây dựng trong khuôn viên chùa, quanh chính điện. Ngoài nhiệm vụ chính là thực hiện các hoạt động tôn giáo, chùa còn là trung tâm văn hóa giáo dục dành cho người Khmer sống quanh vùng. Trong khuôn viên chùa có trường dạy chữ Khmer, dạy kinh..., là nơi lưu giữ các tập truyên kể dân gian xưa và nay, các vốn văn hóa truyền thống. Đối với dân tộc Khmer, tính cộng đồng rất cao, ngôi chùa là nơi thiêng liêng nhưng cũng rất gần gũi.

Khi vào chùa, khách thăm viếng nhớ phải bỏ mũ nón, đi chân không. Chùa là nơi thể hiện rõ nét những tập tục, cũng như những bản sắc văn hóa của dân tộc Khmer Nam bộ.

Từ năm 1985 đến nay, Đại đức Thích Hà - Trưởng ban đoàn kết sư sãi yêu nước tỉnh Cà Mau giữ trụ trì, với sự tín nhiệm của cộng đồng Khmer và uy tín với xã hội đã giúp cho chùa nói riêng và bà con dân tộc Khmer nói chung có nhiều chuyển biến tích cực. Được sự quan tâm của chính quuyền địa phương cũng như đồng bào Phật tử trong và ngoài nước ủng hộ vật chất góp công sức xây dựng Chính điện, dự kiến khánh thành vào năm 2008. Đây sẽ là chính điện lớn nhất của tỉnh Cà Mau và là chính điện có kiến trúc độc đáo nhất của người Khmer Nam bộ.

Hàng năm vào ngày 30/8 và 1/9 Âm lịch diễn ra lễ Sendolta là lễ hội lớn nhất trong năm của người Khmer.

Minh Nguyệt Cư Sĩ Lâm

Những người Hoa di cư vào đất Cà Mau từ rất sớm, theo sự truyền tụng từ lâu đời người Hoa vào đất Cà Mau lập nghiệp từ hai con đường, thứ nhất là đường biển với những con tàu cập bến Hà Tiên rồi đi qua Cà Mau sinh sống, thứ hai là đường bộ từ Đồng Nai, Biên Hòa tràn xuống vùng đất miền Tây hoang sơ này. Một đặc tính của người Hoa là dù đi bất kỳ nơi đâu vẫn phát huy và phát huy có tác dụng cho cộng đồng: đó là sự kết hợp với nhau thành hội đoàn, những Hội đoàn này có thể theo họ hàng hoặc vùng miền nơi cố hương. Chính những cộng đồng có tính bền vững này mà họ đã tương trợ lẫn nhau nơi đất khách quê người, cùng nhau thăng tiến. Ngay tại chính mãnh đất Cà Mau này, những người Hoa đầu tiên cũng họp nhau thành những nhóm, cùng nhau chọn mãnh đất màu mỡ này làm quê hương thứ hai - quê hương mà họ sẽ gắn bó trọn cuộc đời còn lại của mình. Đã là quê hương thì có nơi sinh hoạt cộng đồng, nơi làm chốn nương thân cho cõi tâm linh của mình để mơ về một cuộc sống tâm hồn bình ổn hơn.

Ngay từ những buổi sơ khai, những người Hoa ở phường 2 thành phố Cà Mau bây giờ đã cùng nhau tạo dựng nên một Minh Nguyệt Cư Sĩ Lâm - một ngôi chùa theo đạo Phật nhưng thuộc hệ phái cư sĩ - một hệ phái tu tại gia, hệ phái lấy tu tại tâm là chính yếu bởi sự suy cho cùng, Phật chẳng đâu xa, Phật luôn trú ngụ trong mỗi tâm hồn của chúng ta (theo kinh Phật).

Minh Nguyệt Cư Sĩ Lâm còn là nơi sinh hoạt cộng đồng của những người Hoa quanh vùng. Qua bao nhiêu biến cố, Minh Nguyệt Cư Sĩ Lâm đã được tái tạo một cách nghiêm trang như ngày nay. Minh Nguyệt Cư Sĩ Lâm ngoài việc thờ phượng chính là Đức Phật Quan Thế Âm Bồ Tát - theo truyền thuyết của đạo Phật, một vị Bồ Tát luôn xuất hiện giúp đỡ con người trong những cơn nguy khốn của cuộc đời, thì Minh Nguyệt Cư Sĩ Lâm còn thờ những tổ tiên người Hoa xưa kia..

Minh Nguyệt Cư Sĩ Lâm tọa lạc ngay bến Bạch Đằng phường 2 thành phố Cà Mau.

Thánh Thất Cao Đài

Ở Cà Mau đạo Cao Đài được hoạt động khá sớm. Những tín hữu của đạo đã cùng nhau xây dựng một Thánh thất bề thế tại phường 5 vào năm 1960. Thánh thất được phân ra làm 3 khu vực chính: phía ngoài là Hiệp Thiên đài là nơi giữ luật đạo, nơi này được thông thiên với đức chí tôn. Ngay giữa Thánh Thất được gọi là Cữu Trùng đài - đây là cơ quan hành đạo. Phía trong là Bát Quái đài, nơi thờ phương những linh hồn...

Thánh Thất Cao đài nơi nào cũng có một tháp chuông và một tháp trống bát nhã làm tôn vinh vẻ đẹp uy nghi cho Thánh thất.

Đạo Cao Đài thờ Thiên Nhãn và xem đây là con mắt của đấng tối cao nhìn xuyên suốt mọi sự hiện hữu và vô hình của vũ trụ. "Thiên Nhãn" được dùng làm biển hiệu cho đạo. Đặc biệt đạo Cao Đài thờ cả Phật, Chúa, Khổng tử, Lão tử, Trang tử, Tiên, Thánh...

Cũng như với những đạo khác, đạo hữu cao đài cũng có một nơi để gửi gắm cõi tâm linh cho riêng mình.

Đình Tân Hưng

Đình Tân Hưng thuộc ấp Xóm Lớn, xã Lý Văn Lâm, TP. Cà Mau, tỉnh Cà Mau, cách trung tâm TP. Cà Mau 4km về phía nam, trên tuyến kênh rạch Rập, đường đi huyện Cái Nước.

Đình được bộ Văn hóa Thông tin công nhận là di tích năm 1992. Đình được xây dựng năm 1907, trải qua thời gian chiến tranh, đình bị hư hỏng toàn bộ. Trên nền đó, người dân địa phương cho dựng một ngôi đình khác nhỏ hơn gồm một gian hai chái, mái lợp ngói âm dương, trên nóc đúc hai rồng chầu. Phía trước đình có bức bình phong bằng gạch đắp hình hổ, hai bên có hai trụ gạch vuông, đỉnh trụ đắp hình hai bông sen. Hai bên sân có hai miếu thờ nhỏ.

Đình Tân Hưng là nơi treo cờ Đảng Cộng sản Đông Dương đầu tiên tại Cà Mau (năm 1930). Đây còn là nơi đóng quân của Bộ chỉ huy Mặt trận Tân Hưng, mặt trận chống Pháp tại Cà Mau.

Ngày nay, để ghi dấu di tích cách mạng này ngành Văn hóa đã cho đắp một bức phù điêu và xây dựng một nhà Lưu niệm mặt trận Tân Hưng để nhân dân khắp nơi về đây thưởng lãm và nhớ về một truyền thống hào hùng của cha anh.

Chùa Cao Dân

Chùa Cao Dân nằm bên bờ sông Bạch Ngưu xã Tân Lộc huyện Thới Bình, chùa Cao Dân là một trong những ngôi chùa Phật giáo Nam tông Khmer có truyền thống cách mạng lâu đời - là nơi nuôi dấu cán bộ hoạt động trong hai cuộc kháng chiến và cũng là điểm sinh hoạt cộng đồng, tín ngưỡng tôn giáo của người Kinh, người Khmer quanh vùng. Tại đây có rất nhiều vị sư và achar đã trưởng thành trong cách mạng, nhiều người trở thành cán bộ chủ chốt của Đảng, tiêu biểu là cố Đại Đức Hữu Nhem người trùng tu chùa Cao Dân.

Chùa Cao Dân là nơi gắn liền với cuộc đời tu học và hoạt động của Đại Đức Hữu Nhem. Tại ngôi chùa này trong thời gian trụ trì Đại đức Hữu Nhem đã góp phần to lớn trong việc kiến thiết xây dựng chùa cũng như xây dựng cơ sở bí mật và vận động cách mạng trong đồng bào người dân tộc, cùng với việc thực hiện nhiều chính sách binh vận của Đảng... Tự

hào về nhà sư, liệt sĩ Hữu Nhem, Tỉnh ủy, Ủy ban nhân dân tỉnh Cà Mau quyết định xây dựng tháp cổ Đại đức Hữu Nhem tại chùa Cao Dân.

Chùa Cao Dân được xếp hạng di tích lịch sử, văn hóa cấp tỉnh vào ngày 11 tháng 10 năm 2007.

Ẩm thực Cà Mau - Thưởng thức sản vật văn hóa của vùng miệt vườn, sông nước

Tiết canh cua

Có lão ngư miệt biển kể lại rằng: Xưa kia, trong những chuyến đi biển dài ngày, khi nước uống trên thuyền cạn, không kịp trở về hoặc ghé đảo Hòn Khoai để lấy nước ngọt, người đi biển thường bẻ càng cua, hứng lấy chất dịch bên trong để uống. Vị mằn mặn, ngòn ngọt trong càng cua dễ uống hơn nước biển, lại không tanh. Sau này, có người khéo chế biến thành món ăn trong hành trình tìm món lạ đã nhớ đến chất dịch này trong cơ thể cua, và món tiết canh cua ra đời từ đó. Đúng hay sai? Ta không quan tâm, mà chỉ biết trên thực đơn miền cuối đất đã có món tiết canh cua cùng với hành trình mở đất trên xứ này.

Cua dùng làm tiết canh nhất thiết phải là cua biển, và nên lựa những con có gạch thì đĩa tiết canh cua mới ngon ngọt và đầy đủ chất bổ khi ăn.

Để có đủ tiết làm được một đĩa tiết canh cua loại thường, người ta phải cần từ ba đến bốn con cua loại lớn, mỗi con chừng bảy tám trăm gam đến một ký. Nhưng chưa hết, vì tiết cua không thể hãm được như tiết canh vịt, tiết canh heo nên người ta phải chuẩn bị trước phần nguyên liệu từ một con cua khác. Cua được luộc sơ, khi luộc cho vào một chút rượu đế... để cho thơm thịt cua. Khi cua chín, gỡ lấy từng miếng nạc cua, cho vào đĩa để nguội, rồi trộn với gia vị cho đậm đà; trộn thêm ít ngò gai, tía tô, rau húng xắt nhuyễn và phải có một ít lá quế để giảm bớt vị nồng của cua.

Kế đến mới thực hiện giai đoạn quan trọng nhất là cắt tiết cua. Cua còn sống, rửa thật sạch, sau đó dùng dây buộc thật chặt bốn chiếc ngoe lại thành một chụm. Dùng kéo bén cắt thật ngọt một lượt. Tiết cua màu trắng từ những chiếc chân còn ngo ngoe chảy thẳng xuống đĩa thịt cua đã được bày biện sẵn, ban đầu thành vòi nhỏ, sau cứ ri rỉ cho đến hết. Xong phần chân bên này lại cắt tiếp phần chân bên kia. Ở những con cua có gạch thì ta lấy phần gạch có ở mu cua cho vào đĩa tiếp theo sau phần lấy tiết cua. Phần tiết cua luôn có lẫn nước, khi tiết đã đông, phần nước nổi lên mặt, phải khéo léo dùng muỗng hớt ra cho thật khô, rồi mới rắc lên ngò rí, đậu phộng rang giã nhỏ.

Tiết cua đông lại trông như rau câu. Tiết canh cua ăn là lạ, phần thịt cua mềm lẫn với tiết cua, thêm vào đó vị ngọt béo của gạch cua cho ta một hỗn hợp: mằn mặn, ngòn ngọt khiến dễ hình dung đến những lần trên bãi biển ta ăn cua luộc mà miệng và tay còn dính nước biển. Tiết canh cua cũng được ăn chung với bánh tráng như các loại tiết canh khác, nhưng phần rau thì ngoài mùi tàu, không thể thiếu rau dấp cá và có khi cũng ăn chung với khế chua, chuối chát cũng rất hợp và ngon. Và nhất là, không thể không nhắc đến món tiết canh cua trên mỗi bàn nhậu của cư dân miệt biển sành ăn món như là những cư dân đất Cà Mau.

Lẩu mắm U Minh

Khi về vùng đất U Minh (Cà Mau), ngoài việc được thưởng thức những món ăn ngon, đặc trưng, bạn đừng quên dùng qua món lẩu mắm (mắm kho cho vào lẩu) - một trong những món ăn dân dã không thể thiếu của người dân Nam bộ.

Đối với người dân Nam bộ nói chung và U Minh nói riêng thì món mắm đã xuất hiện từ khá lâu trước đây. Từ giai đoạn khai khẩn vùng đất phía nam này cho đến nay thì dường như mắm đã trở thành món ăn quen thuộc. Người Việt kho, chưng mắm theo cách làm của người Khmer, rồi lại biến tấu thành món lẩu ăn theo kiểu người Hoa. Cứ thế, mắm là món ăn không thể không dùng qua đối với du khách khi đến Việt Nam.

Vì thế, khi có dịp đến U Minh Hạ - vương quốc của cá đồng, bạn đừng quên ghé qua khu sinh thái rừng tràm của anh Quốc (ở Cty Lâm nghiệp U Minh II) để thưởng thức món lẩu mắm với rất nhiều loài cá và rau đồng chỉ có ở vùng đất U Minh.

Theo lời anh Quốc, để có được một lẩu mắm ngon, có mùi thơm đặc trưng, mùa khô hạn đến, gia đình anh tát đìa, lựa từng con cá sặc bướm làm sạch vẩy, ruột, sau đó rửa sạch đem phơi cho cá ráo mặt, muối đâm nhuyễn cho vào một cái khạp, bên trên anh dùng mo cau và sống dừa cài thật chặt để giữ cho con nắm không thấm nước muối trên bề mặt. Theo kinh nghiệm của gia đình anh, cứ bốn tháng thính mắm một lần bằng gạo rang và cháo nếp (một năm 3 lần), để đến mùa sau, mới mang ra chế biến món lẩu mắm.

Ăn lẩu mắm của anh Quốc có tới bốn đĩa rau to, đủ các loại: bông súng, đọt nhãn lồng, ngò gai, ngò om, cải xanh, rau muống, rau ngổ, đậu rồng, kèo nèo, rau đắng, càng cua, bông so đũa, cà phổi, bắp chuối, ớt hiểm, tỏi... và đặc biệt là đọt choại - loại rau rừng chỉ có nhiều nhất ở rừng tràm U Minh. Chưa kể đậu bắp, nấm rơm bỏ vào khi lẩu vừa sôi, với các loài cá đồng tươi vừa chín: lươn, cá rô, các sặc rằn, cá dầy, cá lóc... rất thơm ngon.

Đuông chà là

Đuông chà là là ấu trùng của một loại côn trùng có cánh gọi là kiến dưởng. Cây chà là sinh sống rất nhiều ở rừng ngập mặn, hình dáng giống như cây cau kiểng, mọc thành từng bụi, mỗi bụi có nhiều cây và gai sắc nhọn. Ngày xưa, rừng ngập mặn Cà Mau có rất nhiều chà là, nên cũng rất nhiều đuông. Nhiều người đã từng biết đuông tơ tằm, đuông dừa. Đuông chà là cũng giống như vậy nhưng lớn con hơn - cỡ bằng ngón tay cái và ngón chân cái với hình thù béo ú, no tròn, trắng nõn. Điểm đặc biệt là mỗi đọt chà là chỉ có một con đuông. Không hiểu do đọt chà là nhỏ, ít dinh dưỡng nên chỉ có một con đuông tồn tại hay là do giống côn trùng này chỉ đẻ một con, nên đã trở thành quý hiếm?

Rừng Đầm Dơi đặc biệt là khu vực sân chim với diện tích gần 150ha hiện còn tương đối nhiều chà là. Hễ có cây chà là thì có đuông và mùa có đuông là mùa gió bấc - từ tháng 10 đến tháng 2 âm lịch năm sau.

Biết đọt cây chà là có đuông nhưng muốn bắt được cũng không đơn giản, vì đầy gai nhọn ở lá, ở thân và cả gốc cây. Phải là thợ rừng chuyên nghiệp, có dụng cụ chuyên nghiệp thì mới bắt được nhiều đuông chà là, còn nếu như tay ngang, đi bắt mỗi ngày chắc chỉ được vài con, nhưng tay chân, mình mẩy phải rướm máu vì bị gai đâm phải.

Cầm đũa gắp một con đuông chà là vừa lăn bột chiên trên chảo mỡ, vàng óng, thơm phức. Đưa vào miệng cắn thử một cái, sữa trào ra miệng, ngọt và béo không thể tả. Đuông chà là chiên bột hoặc đuông chà là tẩm nước mắm mà dân sành điệu thường gọi "đuông lội

sông". Thật ra nhìn hình ảnh những con đuông vàng rụm dài khoảng 2-3cm, mình tròn trịa, đang di chuyển trong đĩa nước mắm người ta liên tưởng đến các chiến xa lội nước đang hành quân qua sông. Trên đĩa thức ăn, 4 "chiến xa" đuông đang chuyển động. Thực khách gắp lấy một "chiến xa" cho vào miệng, nhai cái bụp, vỏ đuông vỡ ra, chất protein loại albuminoid hòa tan chứa trong mình đuông lan toả ra miệng tạo nên hương vị ngọt ngọt, bùi bùi, vừa giống như trứng vừa giống như phô mai "con bò cười". Ăn đuông không nên ăn vội vã mà ăn từ từ, cắn từng con để tận hưởng hương vị "ngậm mà nghe", chiêu thêm cốc rượu nữa thì quả là không còn cảm giác ngon nào có thể so sánh bằng. Ăn rồi mới thấy quả thật " quả thật Đuông chà là, danh bất hư truyền.

Ba Khía

Về với vùng đất Rạch Gốc (thuộc xã Tân Ân huyện Ngọc Hiển tỉnh Cà Mau), hẳn du khách không khỏi chạnh lòng. Từ trung tâm Tp. Cà Mau, khoảng hơn một giờ đồng hồ đi bằng tàu cao tốc, du khách sẽ đến được với cửa biển Rạch Gốc.

Ngoài các cảnh quan thiên nhiên mang vẻ đẹp hoang sơ, thì chắc chắn những ai đến đây cũng sẽ rất thích thú với một món ăn mà từ lâu đã trở thành đặc sản của địa phương: ba khía.

Ba khía Rạch Gốc đã có thương hiệu từ xưa đến nay vì chỉ có địa phương này con ba khía mới thật sự ngon, hấp dẫn hơn cả. Khoảng tháng 7, tháng 8 Âm lịch hàng năm là vào mùa ba khía. Loại ba khía này ăn trái mắm đen rụng xuống nên có gạch son, thịt thơm và chắc hơn giống ba khía ở các nơi khác.

Ba khía sau khi bắt xong, rửa sạch và muối ngay tại chỗ. Cho muối thấm khoảng 5 đến 7 ngày đêm là có thể ăn được. Muối ba khía không nên mặn quá, cũng không muối lạt quá. Vì nếu mặn thì thịt sẽ xẵng lại, còn nếu lạt quá thì thịt mau bủng, ăn mất ngon.

Ngoài ra, ba khía còn được chế biến bằng cách luộc sả ăn cùng với nước chấm. Nước chấm được chế biến rất đơn giản nhưng không kém phần đặc biệt; gồm sả băm nhuyễn, trộn chung với cơm mẻ, cho chút ớt vào tạo vị cay rồi bỏ thêm chút gia vị cho vừa ăn. Với cách ăn này, thịt của ba khía rất ngọt, thơm do hòa với hơi cay của ớt, sả và chút chua, nồng của cơm mẻ; ba khía luộc ăn cùng với nước chấm sẽ là một món ăn không thể quên đối với du khách.

Với hai món ăn độc đáo từ ba khía Rạch Gốc của vùng đất mũi, du khách nên đến tận địa phương vào những ngày tháng 7, tháng 8 Âm lịch này để được thưởng thức một cách trọn vẹn.

Cháo cá kèo

Cháo cá kèo là món ăn bình dân ở xứ Cà Mau chằng chịt sông rạch này! Cá kèo - một loài hải sản nhiều chất dinh dưỡng, bổ, thơm và đặc biệt tăng cường sinh lực cho người ăn. Cá kèo thường sinh sống ở những vùng sông nước lợ hoặc trong những vuông tôm của những vùng đất ngập mặn. Vào những ngày xổ tôm, ngay con nước, người dân có thể thu hoạch hàng trăm ký cá kèo trên một héc-ta mặt nước. Đó là những con nước mà cá kèo chạy ở con nước này ngoài việc bán, phơi khô để làm cái ăn hằng ngày thì người dân vùng đất này không quên được một món ăn truyền thống của mình, đó là nấu cháo cá kèo, sau khi gật gù tàn buổi nhậu trúng vuông.

Chế biến cháo cá kèo cũng thật đơn giản: Cà kèo được rửa sạch rồi cho vào dĩa để tươi

sống cạnh bếp ăn và ta cũng không được quên một dĩa hành sống cọng non mơn mởn để giải nhiệt những buổi trưa hè. Bên cạnh đó, ta bắc một nồi cháo trắng, nấu nhừ nêm nếm bột ngọt, mắm muối vừa ăn. Để có một nồi cháo cá kèo ngon hợp khẩu vị, người nấu phải nêm nếm làm sao để khi cháo vừa nhừ là ta có thể cho cá kèo còn tươi vào mà nồi cháo cũng vừa ăn. Có lẽ đây là một bí quyết nhà nghề của người nấu. Khi khách đã yên vị, thì chủ nhà cùng khách cho những con cá kèo vài cọng hành sống rồi khi thấy cá vừa chín thì múc ra tô hoặc chén không quên rắc thêm một ít hành lá, ngò, tiêu vào. Trên bàn bày một lọ nước mắm, một chén gừng xắt nhỏ và một đĩa chanh ớt, tùy ý khách có thể cho thêm để hợp khẩu vị mình. Vậy là ta có thể thưởng thức hương vị của nồi cháo cá kèo của vùng sông nước cực nam này. Món cháo cá kèo thật tuyệt vời khi vừa ăn vừa thổi mới thấy hết vị ngon và hấp dẫn của nó.

Cháo cá kèo chẳng khác nào một phương thuốc "thần hiệu" mỗi khi ăn, sẽ làm ta quên hết ưu phiền mệt mỏi, và nhất là giải nhiệt sau một ngày lao động mệt nhọc.

MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU 5

CHƯƠNG I. HÀNH TRÌNH KHÁM PHÁ DU LỊCH VÀ ẨM THỰC MIỀN BẮC 7

1. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC HÀ NỘI - NƠI HỘI TỤ TINH HOA ĐỒNG BẰNG SÔNG HỒNG 7
   - Du lịch Hà Nội - Những danh thắng kinh kỳ 7
   - Ẩm thực Hà Nội - Những nét trang nhã và tinh tế đất kinh kỳ 16
2. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC THÁI NGUYÊN - HẤP DẪN TỪ NHỮNG ĐIỀU QUEN THUỘC 20
   - Du lịch Thái Nguyên - Những điều bạn chưa biết 20
   - Ẩm thực Thái Nguyên - Những điều hấp dẫn 22
3. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC SƠN LA - THỎI NAM CHÂM MỚI TRONG HÀNH TRÌNH DU LỊCH 24
   - Du lịch Sơn La - Vùng thảo nguyên bất tận 24
   - Ẩm thực Sơn La - Những sản vật miền sơn cước 28
4. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC LAI CHÂU - CUỘC PHIÊU LƯU KỲ LẠ 30
   - Du lịch Lai Châu - Sự trải nghiệm kỳ thú 30
   - Ẩm thực Lai Châu - Đậm đà hương vị rừng núi 33
5. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC ĐIỆN BIÊN - THĂM CHIẾN TÍCH XƯA VÀ THƯỞNG THỨC ĐẶC SẢN 36
   - Du lịch Điện Biên - Đến với lễ hội dân gian và di tích lịch sử oai hùng 36
   - Ẩm thực Điện Biên - Sự đặc biệt níu chân từng du khách 38
6. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC LÀO CAI - VỀ VỚI MIỀN CỔ TÍCH 41
   - Du lịch Lào Cai - Vùng đất thơ mộng 41
   - Ẩm thực Lào Cai - Những ký ức khó quên 42
7. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC YÊN BÁI - VÙNG ĐẤT THÂN THIỆN HỮU TÌNH 46
   - Du lịch Yên Bái - Những điều kỳ bí 46
   - Ẩm thực Yên Bái - Đi tìm những nét khác biệt trong hương vị làng quê 49

8. ĐẾN VỚI VÙNG ĐẤT CAO BẰNG - ÁM ẢNH LÒNG DU KHÁCH NHỮNG GIÁ TRỊ VĂN HÓA ẨM THỰC VÀ DU LỊCH 51
• Du lịch Cao Bằng - Hành trình về nguồn 51
• Ẩm Thực Cao Bằng - Hương vị quê níu chân người ở lại 53
9. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BẮC KẠN - NHỮNG ẤN TƯỢNG KHÓ QUÊN 56
• Du lịch Bắc Kạn - Khám phá sự huyền bí của thiên nhiên 56
• Ẩm thực Bắc Kạn - Độc đáo và riêng biệt 57
10. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC TUYÊN QUANG - NHỮNG ĐIỀU KỲ THÚ 59
• Du lịch Tuyên Quang - Những điểm hẹn lý tưởng 59
• Ẩm thực Tuyên Quang - Những sự khác lạ từ những bí quyết gia truyền 61
11. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC LẠNG SƠN - KHOẢNG LẶNG THỜI GIAN.... 65
• Du lịch Lạng Sơn - Vùng đất sơn thủy hữu tình 65
• Ẩm thực Lạng Sơn - Sự cầu kỳ tạo nên sự độc đáo 69
12. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC QUẢNG NINH - NÍU HỒN DU KHÁCH BỐN PHƯƠNG 72
• Du lịch Quảng Ninh - Khám phá những danh thắng có một không hai..... 72
• Ẩm thực Quảng Ninh - Sự kết hợp thú vị của hương vị biển 77
13. DU LỊCH - ẨM THỰC HẢI PHÒNG - TẬN HƯỞNG DƯ VỊ NGỌT NGÀO 82
• Những điểm đến hấp dẫn du khách 82
• Tận hưởng món ngon Hải Phòng – Đa dạng và phong phú 84
14. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BẮC GIANG 86
• Du lịch Bắc Giang - Hấp dẫn thành cổ và những cảnh đẹp thiên nhiên 86
• Ẩm thực Bắc Giang - Muôn nẻo hương vị quê hương 92
15. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BẮC NINH - NHỮNG NÉT ĐỘC ĐÁO CỦA VÙNG KINH BẮC 97
• Du lịch Bắc Ninh - Hiểu thêm về văn hóa làng xã miền Bắc 97
• Ẩm thực Bắc Ninh - đậm đà như câu hát quan họ 103
16. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC HÒA BÌNH 107
• Du lịch Hòa Bình - Những địa điểm không nên bỏ qua 107
• Ẩm thực Hòa Bình - Dấu ấn của văn hóa ẩm thực miền núi 110

17. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC THÁI BÌNH - NHỮNG CẢM NHẬN TỪ LÀNG QUÊ LÚA 112
• Du lịch Thái Bình - Đằng sau những chuyến đi 112
• Ẩm thực Thái Bình - Nét đặc sắc của vùng quê lúa 115

CHƯƠNG II. MIỀN TRUNG VÀ NHỮNG CUỘC LÃNG DU BẤT TẬN 120

1. LÃNG DU THANH HÓA - TÌM DẤU TÍCH XƯA TRONG THỜI HIỆN ĐẠI 120
• Du lịch Thanh Hóa - Hiểu thêm về cảnh và người xứ Thanh 120
• Những hương vị ẩm thực chỉ có ở xứ Thanh 145
2. NGHỆ AN - VÙNG ĐẤT ĐỊA LINH, NHÂN KIỆT; CẢNH SẮC TUYỆT VỜI 153
• Du lịch Nghệ An - Những công trình mang tầm vóc quốc gia 153
• Ẩm thực Nghệ An - Phong cách chế biến độc đáo 172
3. HÀ TĨNH - NHỮNG CHẶNG ĐƯỜNG THƯỞNG LÃM DANH THẮNG VÀ ẨM THỰC 175
• Du lịch Hà Tĩnh - Đi và nhớ 175
• Ẩm thực Hà Tĩnh - Đâu chỉ có hương vị bánh Cu đơ 183
4. QUẢNG BÌNH - SỰ LỰA CHỌN SÁNG SUỐT CHO MỖI CHUYẾN HÀNH TRÌNH 185
• Du lịch Quảng Bình - Chiêm ngưỡng hang động thiên nhiên kỳ thú 185
• Ẩm thực Quảng Bình - Chắt chiu tinh chất của thiên nhiên 193
5. QUẢNG NAM – MẢNH ĐẤT TÌNH NGƯỜI VÀ NHỮNG SÁNG TẠO ĐỘC ĐÁO 200
• Du lịch Quảng Nam – Những kỳ quan thiên nhiên và nhân tạo 200
• Đặc sản xứ Quảng – Quyến rũ khó quên 201
6. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC ĐÀ NẴNG - NHỮNG DƯ VỊ KHÓ QUÊN 202
• Du lịch Đà Nẵng - Dấu yêu một miền quê 202
• Ẩm thực Đà Nẵng - Lâng lâng khó tả với hương vị mộc mạc đơn sơ 204
7. QUẢNG TRỊ - MIỀN QUÊ GIÓ LÀO CÁT TRẮNG VÀ NHỮNG KHOẢNH KHẮC NÊN THƠ 207
• Du lịch Quảng Trị - Chặng đường du lãm theo những dòng ký ức 207
• Ẩm thực Quảng Trị - Thoải mái trong từng nhịp thở 214

8. HUẾ - LÃNG DU SÔNG HƯƠNG, NÚI NGỰ, KINH THÀNH CỔ XƯA 220
• Du lịch Huế - Lãng du trong thơ mộng và cổ kính 220
• Ẩm thực mang phong cách Huế - Những hương vị ngọt ngào 228
9. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC KHÁNH HÒA - CHỈ CÓ THỂ LÀ CẢM GIÁC TUYỆT VỜI 231
• Khánh Hòa - Tận hưởng những ngày thoải mái 231
• Ẩm thực Khánh Hòa - Thưởng thức và cảm nhận sản vật quý giá từ thiên nhiên 242
10. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BÌNH ĐỊNH - KHÔNG PHAI SAU NHỮNG NGÀY RONG RUỔI 244
• Du lịch Bình Định - những kho báu đang dần hé lộ 244
• Món ngon du lịch Bình Định - Nét quyến rũ của một vùng quê 248
11. PHÚ YÊN - TẬN HƯỞNG NHỮNG CẢM GIÁC BÌNH AN 251
• Những điểm đến khó cưỡng ở Phú Yên 251
• Ẩm thực Phú Yên – Những đặc sản nức tiếng cả nước! 256
CHƯƠNG III. THẢ HỒN TRONG NHỮNG KHOẢNH KHẮC DU LÃM PHƯƠNG NAM 261
1. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BÌNH THUẬN - DI TÍCH VÀ ĐẶC SẢN 261
• Du lịch Bình Thuận - Khám phá thế giới bí ẩn 261
• Ẩm thực Bình Thuận - Đậm đà những hương vị truyền thống 264
2. ĐẤT VÀ NGƯỜI ĐỒNG NAI - DẤU ẤN DU LỊCH VÀ VĂN HÓA ẨM THỰC 267
• Du lịch Đồng Nai - Những bước chân không mỏi 267
• Đậm đà hương vị Đồng Nai - Lãng du qua miền ẩm thực 275
3. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BÌNH DƯƠNG - NHỮNG ĐIỀU CÓ THỂ BẠN CHƯA BIẾT 277
• Bình Dương - Di tích, danh thắng và những điểm hẹn của du khách 277
• Độc đáo văn hóa ẩm thực Bình Dương 285
4. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BÌNH PHƯỚC - NHỮNG ĐỊA ĐIỂM NỔI TIẾNG 289
• Du lịch Bình Phước - Những điều thú vị chờ du khách khám phá 289
• Ẩm thực Bình Phước - Những điều du khách nên quan tâm 294

5. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC LÂM ĐỒNG - MỘT THOÁNG XỨ SỞ CAO NGUYÊN 297
• Du lịch Lâm Đồng - Cao nguyên vẫy gọi 297
• Ẩm thực Lâm Đồng - Những nét đặc sắc của văn hóa ẩm thực cao nguyên 306
6. KỲ THÚ TÂY NINH - ÂM VANG HỒN XỨ NẮNG 309
• Tây Ninh - Du lãm về xứ sở huyền bí 309
• Đặc sản Tây Ninh - Tìm hiểu và thưởng thức 316
7. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH - ĐI VÀ NHỚ 317
• Du lịch Thành phố Hồ Chí Minh - Ký ức xưa và nay 317
• Thành phố Hồ Chí Minh - Điểm nhấn các vùng ẩm thực 329
8. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BÀ RỊA - VŨNG TÀU – HÀNH TRANG CHO DU KHÁCH 336
• Bà Rịa - Vũng Tàu, trên những chặng đường du lịch 336
• Ẩm thực Bà Rịa - Vũng Tàu - Đặc trưng văn hóa miền biển 347
9. XỨ GẠO TRẮNG NƯỚC TRONG VÀ ÂN TÌNH CỦA NGƯỜI CẦN THƠ 353
• Những điểm du lịch không nên bỏ lỡ ở Cần Thơ 353
• Hương vị dân dã - Từ truyền thống đến hiện đại trong ẩm thực Cần Thơ 355
10. AN GIANG - NHỮNG ĐIỂM NỔI BẬT TRONG DU LỊCH VÀ ẨM THỰC 358
• Du lịch An Giang - Những địa chỉ hấp dẫn du khách 358
• Ẩm thực An Giang - Ngọt ngào những hương vị truyền thống 363
11. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC ĐỒNG THÁP - BÌNH YÊN TRÊN VÙNG SÔNG NƯỚC 371
• Những điểm đến trên miền quê sông nước 371
• Về Đồng Tháp - Thưởng thức những đặc sản của miền quê Nam bộ 378
12. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC KIÊN GIANG - THẾ GIỚI CỔ TÍCH ĐẾN TỪ THIÊN NHIÊN 380
• Du lịch Kiên Giang - Những khoảnh khắc tuyệt vời giữa thiên nhiên, cây cỏ 380
• Lắng hồn giữa không gian ẩm thực Kiên Giang - Cuộc thưởng lãm kéo dài bất tận 385

13. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC SÓC TRĂNG - TÌM TÒI VÀ SUY NGẪM 391
• Da diết tình đất và người Sóc Trăng.....391
• Dư vị đậm đà ẩm thực Sóc Trăng.....393
14. DU LỊCH VÀ ẨM THỰC BẠC LIÊU - NHỮNG THÚ VỊ BẤT NGỜ CHO DU KHÁCH..... 396
• Du lịch Bạc Liêu - Ngạc nhiên và thú vị từ những khám phá.....396
• Ẩm thực Bạc Liêu - Kết tinh của miền quê trù phú 402
15. THĂM BẾN TRE - HIỂU THÊM VỀ ĐẤT VÀ NGƯỜI NAM BỘ... 405
• Bến Tre - Những điểm đến và cảm xúc khó tả trong lòng du khách 405
• Những đặc sản nổi tiếng của quê hương Bến Tre 411
16. MIỆT VƯỜN SÔNG NƯỚC, NÚI RỪNG CÀ MAU - MIỀN QUÊ TRÙ PHÚ..... 418
• Du lịch Cà Mau - Khám phá những điều mới lạ 418
• Ẩm thực Cà Mau - Thưởng thức sản vật văn hóa của vùng miệt vườn, sông nước.....426