

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(29.7)

Số 12 - Bản tin tháng 7 năm 2021

ĐIỂM ĐẾN
ĐIÊN BIÊN
VÀ NHỮNG
Đặc sản
NƯỚC TIẾNG
TRANG 23

5 ĐIỂM ĐẾN
Hấp dẫn
Ở
TÂY BẮC
(MÙ CANG CHẢI, BÀN CÁT CÁT, THÁC BẠC,
CAO NGUYÊN MỘC CHÂU, ĐÈO KHAU PẠ)
TRANG 17



Lời Ngỏ

Kính chào Quý khách, Quý độc giả TSTtourist thân mến,

Kể từ lần bùng phát dịch Covid-19 lần thứ tư (27/4/2021) tại Việt Nam, tính đến nay, TP.HCM đã trải qua 5 lần giãn cách xã hội. Cụ thể:

- Lần 1: Từ 0h ngày 31/5, TP.HCM áp dụng Chỉ thị 15 trong 15 ngày, riêng Gò Vấp và phường Thạnh Lộc (Q.12) áp dụng Chỉ thị 16.
- Lần 2: Từ ngày 14/6, TP.HCM áp dụng Chỉ thị 15 thêm 2 tuần.
- Lần 3: Từ ngày 29/6, TP.HCM áp dụng Chỉ thị 10, không nêu thời hạn.
- Lần 4: Từ ngày 9/7, TP.HCM áp dụng Chỉ thị 16 trong 15 ngày.
- Lần 5: Từ ngày 23/7, TP.HCM siết chặt Chỉ thị 16 và tăng cường một số biện pháp cấp bách để phong tỏa, kiểm soát tốc độ lây lan của Covid-19.

Sau 5 lần thực hiện giãn cách xã hội, tình hình dịch Covid-19 ở TP.HCM vẫn còn nhiều diễn biến phức tạp, đòi hỏi các cơ quan ban ngành phải có những biện pháp cấp bách hơn để vừa chống dịch hiệu quả, vừa không bóp nghẹt nền kinh tế. Ngay lúc này, mỗi chúng ta đều hy vọng TP.HCM - đô thị lớn nhất phía Nam mau chóng phục hồi để không riêng thành phố mà đời sống người dân cả nước đều sớm bình thường trở lại.

Trong tuần này, E-magazine của TSTtourist trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả những thông tin mới nhất về tình hình du lịch trong và ngoài nước như 3 thành phố ở Việt Nam vào top 100 điểm đến tuyệt vời nhất thế giới do Tạp chí Time bình chọn; những đối tượng hướng dẫn viên nào được nhận gói hỗ trợ 26.000 tỉ đồng từ chính phủ; du lịch Sa Pa và du lịch Đà Nẵng có những bước chuyển mình dù trong tình hình dịch bệnh... Với phần tin thế giới, điểm lại xu hướng du lịch thế giới qua từng thập kỷ hay những điểm tiềm Covid-19 độc đáo trên thế giới... hứa hẹn sẽ là món ăn tinh thần đầy hấp dẫn. Kết thúc phần tin tức là những tranh vẽ về những ngày giãn cách xã hội ở TP.HCM của họa sĩ Lê Sa Long. Hy vọng những điều tích cực mà họa sĩ tài hoa này chia sẻ sẽ giúp người xem, dù đang ở đâu hay có bất kỳ cảm xúc nào với tình hình hiện tại, đều cảm thấy tâm hồn như được xoa dịu ít nhiều.

Tây Bắc hiện là toạ độ hấp dẫn với nhiều điểm đến nổi tiếng và đẹp nao lòng. Gắn liền với địa danh, đặc sản cũng là yếu tố nhận về nhiều sự quan tâm. Do đó, tạp chí tuần này của TSTtourist sẽ giới thiệu đến quý khách, quý độc giả nhiều đặc sản nức tiếng của núi rừng Tây Bắc như bê chao, pa pỉnh tộp... để hy vọng khi mọi thứ quay về trạng thái bình thường, Tây Bắc và những cung đường sẽ là dự định xê dịch hàng đầu của quý khách.

Sau cùng, Ban Biên tập E-Magazine TSTtourist xin gửi đến quý khách, quý độc giả **BẢN TIN DU LỊCH** số phát hành thứ 12, ngày 29/07/2021 với chủ đề: **"NGƯỢC VỀ TÂY BẮC - ĐÓN HÈ ĐẶC SẮC"**.

BAN BIÊN TẬP

NEW

DESTINATION

ĐIỂM ĐẾN MỚI HẤP DẪN Ở CÁC QUỐC GIA - VÙNG MIỀN



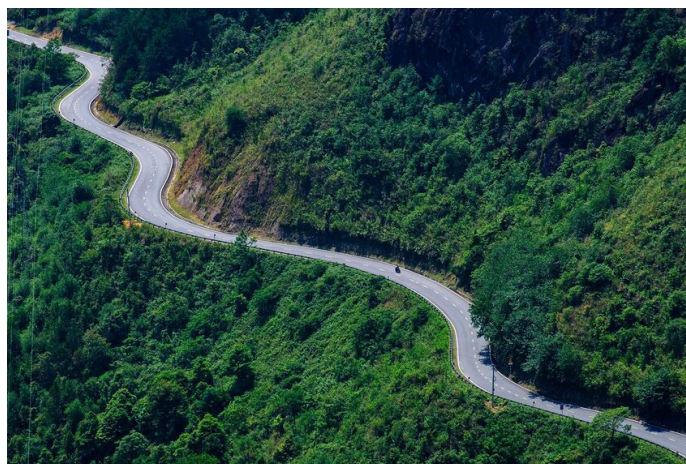
5 ĐIỂM ĐẾN

HẤP DẪN KHÓ BỎ QUA KHI ĐƯỢC DỊP

NGƯỢC VỀ TÂY BẮC

Quyên Trân

Tây Bắc là khu vực miền núi phía Tây thuộc miền Bắc Việt Nam. Nơi đây nổi tiếng với những đường đèo quanh co, khúc khuỷu; với những thửa ruộng bậc thang xanh mướt dưới nắng vàng; với những rừng hoa ban - mơ - mai - mận - đào rộ nở quanh năm. Đặc biệt là nếp sống vùng cao với nụ cười hiền và đôi mắt trong veo của người bản địa. Được dịp đến Tây Bắc nhưng vẫn chưa định hình là sẽ ghé lại đâu, đây sẽ là 5 gợi ý hấp dẫn mà bạn không nên bỏ lỡ.





Mù Cang Chải

Mù Cang Chải là một huyện thuộc phía Tây tỉnh Yên Bái, nằm ở độ cao 1000m so với mực nước biển và ở dưới chân của dãy Hoàng Liên Sơn. Để đến được Mù Cang Chải, bạn phải vượt qua đèo Khau Phạ - một trong tứ đại đỉnh đèo của vùng núi phía Bắc Việt Nam. Đường đến Mù Cang Chải được đánh giá là ngoằn ngoèo, hiểm trở và đầy thách thức với những bước chân mê khám phá.

Bù lại, khi đến được nơi này, người lữ khách sẽ được đền đáp xứng đáng bởi cảnh núi non, mây trời hoà quyện. Là huyện có đến 2.500 ha ruộng bậc thang, tập trung chủ yếu ở 3 xã là Chế Cu Nha, La Pán Tẩn và Dế Xu Phình, Mù Cang Chải được xem là toạ độ ngắm ruộng bậc thang tuyệt vời nhất cả nước. Năm 2007, ruộng bậc thang Mù Cang Chải đã được xếp hạng là danh thắng cấp quốc gia.

Ngoài việc ngắm nhìn cảnh đẹp hoang sơ hay có cơ hội tìm hiểu về phong tục, tập quán của người Thái, người Mông, du khách đến Mù Cang Chải còn được thưởng thức nhiều đặc sản hấp dẫn như xôi, cốm Tú Lệ, cá hồi, cá tầm, cua suối rang muối, rượu táo mèo,...





Trang trại sữa Mộc Châu

Những trang trại chăn nuôi bò sữa ở Mộc Châu không chỉ là nơi mang đến nguồn sữa sạch, mát lành và phân phối đi khắp cả nước, mà thời gian gần đây, nơi này còn nổi lên như một toạ độ check-in được giới trẻ cực kỳ yêu thích. Với những luống hoa tươi đầy đủ sắc màu; những đồng cỏ xanh mát mắt hay đơn giản là "sống ảo" bên cạnh những chú bò, các bạn trẻ đều dễ dàng có cho mình vô vàn shoot chụp "triệu view".

Đến với trang trại bò sữa ở Mộc Châu, những bạn trẻ còn có cơ hội tham gia vào một số quy trình chăn nuôi bò như vắt sữa, cho bò ăn và được tận tay vắt sữa bò, sau đó trực tiếp thưởng thức tại trang trại. Ngoài sữa, các sản phẩm được chế biến từ sữa như sữa chua nếp cẩm, phô mát... cũng hứa hẹn mang đến nhiều trải nghiệm đáng nhớ.



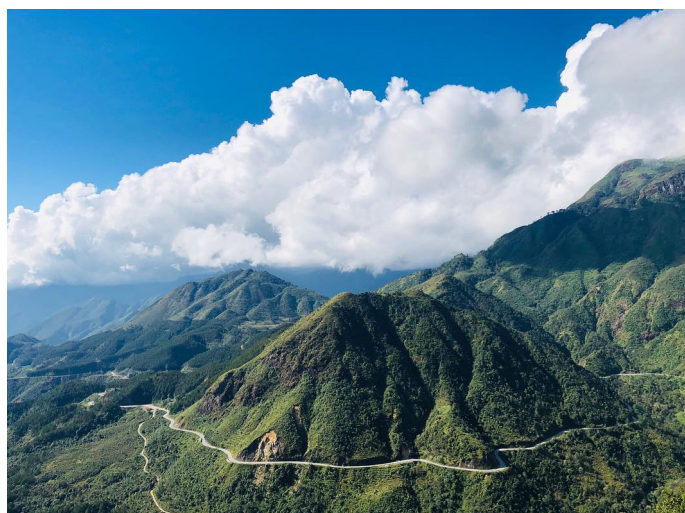


Đèo Ô Quy Hồ

Đèo Ô Quy Hồ thuộc quốc lộ 4D cắt ngang dãy Hoàng Liên Sơn, nối liền hai tỉnh Lai Châu - Lào Cai và đỉnh đèo cũng là ranh giới giữa hai tỉnh. Đây là một trong "tứ đại đỉnh đèo" của Việt Nam bên cạnh đèo Khau Phạ, đèo Mã Phi Lèng và đèo Pha Đin. Đèo Ô Quy Hồ còn được gọi với hai cái tên khác là đèo Hoàng Liên hay đèo Mây (do đỉnh đèo quanh năm được mây mờ bao phủ).

Đèo có độ cao 2.000m so với mực nước biển và dài hơn 50km. Độ cao, chiều dài và sự hiểm trở khiến Ô Quy Hồ được gán cho danh xưng "vua đèo của vùng Tây Bắc". Năm 2013, đèo được Tổ chức Kỷ lục Việt Nam (VietKings) xác nhận là con đèo dài nhất Việt Nam.

Cung đường đèo Ô Quy Hồ nổi tiếng với vẻ đẹp biến hoá ảo diệu: phía Lào Cai thì sương giăng trắng lối, phía Lai Châu thì nắng ấm chan hoà. Mùa đông tuyết phủ còn mùa hè thì mây trôi bồng bềnh... tất cả tạo nên vẻ đẹp vô cùng kỳ ảo và cuốn hút cho đỉnh đèo trú danh.



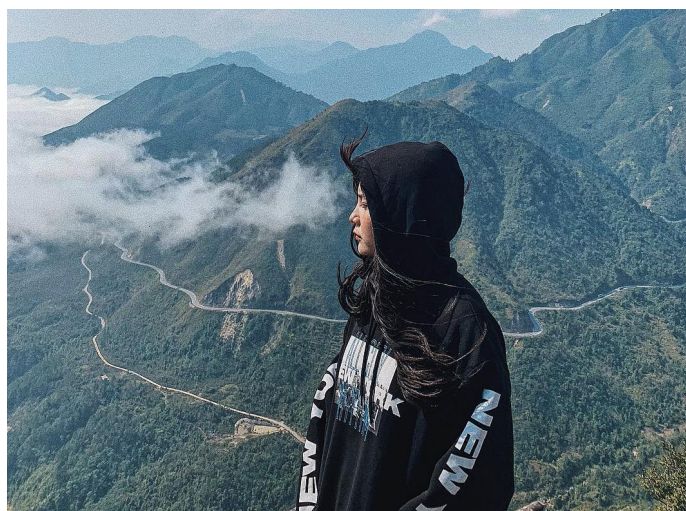
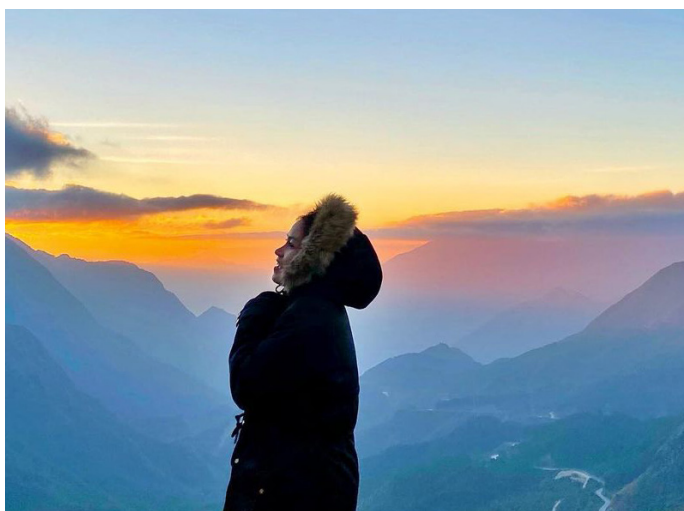


Cổng trời Sa Pa

Nằm cách thị trấn Sa Pa 18km về phía Bắc, Cổng trời không chỉ là điểm đến lý tưởng để du khách chiêm ngưỡng vẻ đẹp kỳ vĩ của dãy Hoàng Liên Sơn, mà còn là toạ độ săn mây mỹ mãn của những tín đồ mê khám phá.

Để đến được cổng trời Sa Pa, du khách phải đi hết đèo Ô Quy Hồ - cung đường nhỏ hẹp và dài nhất trong "tứ đại đỉnh đèo" của núi rừng Tây Bắc. Nếu không có tinh thần "phượt thủ", khách tham quan có thể chọn cách an toàn hơn là di chuyển lên Cổng trời bằng cáp treo.

Lên tới Cổng trời, bạn sẽ được dịp thu hết vào tầm mắt những ngọn núi, đồi xanh mướt bao phủ đèo Ô Quy Hồ; lộng ngấm Sa Pa thu nhỏ phía dưới chân hay đặc sắc hơn nữa là sân mây ở độ cao hơn 2.000m. Độ tháng 9, tháng 10, những thửa ruộng bậc thang bắt đầu vào mùa trổ chín, đây được xem là thời điểm lý tưởng để đứng từ Cổng trời nhìn xuống, sau đó ôm hết vào lòng vẻ mãn nhãn của trời đất Sa Pa.



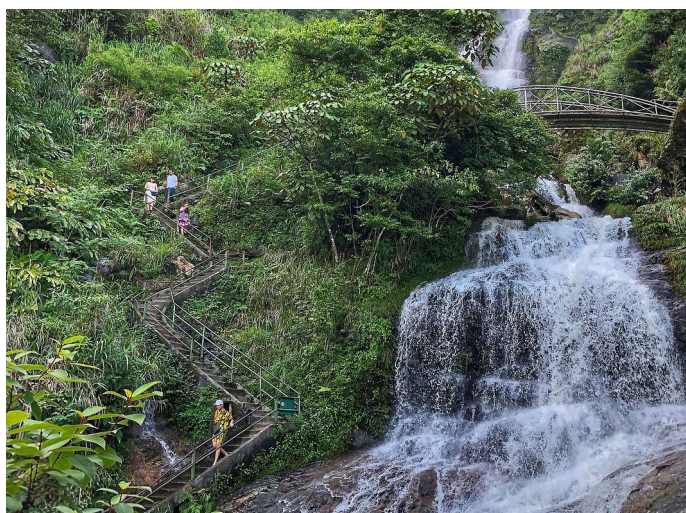


Thác Bạc

Nằm ở vị trí đặc địa thuộc xã Sán Sả Hồ, Sa Pa, Lào Cai, thác Bạc được ví như cây vĩ cầm rót thứ âm thanh sống động vào sự hoang sơ của núi rừng Tây Bắc.

Thác Bạc là dòng thượng nguồn của suối Cá Hoa (còn gọi là suối Mường Hoa) cao đến 200m. Vào những ngày nắng đẹp, thác Bạc như một sợi chỉ lấp lánh, rạng ngời vắt ngang vẻ muốt mát xanh tươi vốn dĩ của chốn núi rừng. Khi đông đến, toàn cảnh thác Bạc được phủ một lớp tuyết trắng ngần, dày đến hơn 15cm. Với vẻ đẹp sơn thủy hữu tình, thác Bạc được đánh giá là một trong những nơi ngắm tuyết rơi đẹp nhất Việt Nam.

Nằm cạnh quốc lộ 4D, trên tuyết đường huyết mạch để đến tỉnh Lai Châu, đường đến thác Bạc khá dễ dàng. Hàng năm, nơi đây thu hút một lượng lớn du khách đến check-in và thưởng cảnh, cũng như trở thành toạ độ mà ai đến Sa Pa cũng nên ghé lại một lần.



NEW

DESTINATION

ĐIỂM ĐẾN MỚI HẤP DẪN Ở CÁC QUỐC GIA - VÙNG MIỀN

ĐIỂM ĐẾN ĐIỆN BIÊN

VÀ NHỮNG ĐẶC SẢN NÚC TIẾNG

Thanh Nghĩa

Nhắc đến Điện Biên, ta chỉ thường hay nhớ đến những dấu vết của thời kỳ chiến tranh nhưng ít ai biết rằng, mảnh đất lịch sử này ngày nay đã chuyển mình trở thành địa điểm du lịch nổi tiếng. Tìm về cực Tây của tổ quốc, chúng ta hãy bắt đầu cuộc hành trình khám phá vẻ đẹp của vùng đất Điện Biên.

Tên gọi Điện Biên được đặt vào năm 1841, trong đó “Điện” nghĩa là vùng chài, “Biên” nghĩa là vùng biên giới, biên ải. Điện Biên tức là miền biên cương vững chãi của tổ quốc. Ngày 7/5/1954, sau chín năm kháng chiến trường kỳ cùng với quân dân của cả nước, nhân dân tỉnh Điện Biên đã làm nên chiến thắng lịch sử Điện Biên Phủ “lừng lẫy năm châu chấn động địa cầu”, đất nước ta chấm dứt 80 năm nô lệ dưới ách thực dân phong kiến.

Cách thủ đô Hà Nội gần 500km, Điện Biên ngày nay là một vùng đất đã thay da đổi thịt, đang hưng hực nhịp sống xanh tươi cùng sức sống bản mường với sự thân thuộc và gần gũi, đoàn kết của 21 dân tộc anh em sinh sống nơi đây.



Du khách có thể dễ dàng đi máy bay và ô tô để đến được vùng đất anh hùng Điện Biên. Nằm trên cánh đồng Mường Thanh bằng phẳng, chạy dọc theo thung lũng sông Nậm Rốm, Điện Biên lọt thỏm giữa lòng chảo rộng được bao quanh bởi nhiều dãy núi trùng điệp.

Đến với mảnh đất này, ấn tượng để lại trong du khách là bản sắc văn hóa độc đáo, phong tục tập quán đặc thù cùng cảnh đẹp Điện Biên với lễ hội hoa Ban và điệu Xòe mê mải của các cô gái Thái. Đó là những trải nghiệm đặc sắc có thể kể đến như đặc sản rượu sâu chít, măng đắng, thịt trâu gác bếp, bắp cải cuốn nhót xanh... mang đậm hương vị của núi rừng vùng cao.

Ngoài ra, khi đã đến với mảnh đất biên giới Tây Bắc này, bạn còn có cơ hội được chiêm ngưỡng những quần thể di tích lịch sử, bản sắc văn hóa dân tộc cùng với núi rừng bạt ngàn, hùng vĩ.





1. Khu di tích Đồi A1

Đồi A1 nằm tại phường Mường Thanh thuộc thành phố Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên. Ngay tại Đồi A1, đài kỷ niệm được xây theo kiểu Tam Sơn ở giữa cao và hai bên thấp có hình mái đầu đao. Phía trước là lư hương, giữa là tấm bia, phù hiệu Quốc kỳ, sao vàng nền tròn đỏ, xung quanh là vòng tường hoa.

Trong chuyến du lịch Điện Biên Phủ, du khách sẽ được mục sở thị cứ điểm quan trọng bậc nhất trong tập đoàn cứ điểm của thực dân Pháp ở Điện Biên Phủ. Đó là những chứng tích một thời hào hùng của quân và dân ta, đồng thời góp phần đánh bật quân Pháp ra khỏi đất nước Việt Nam như: xác xe tăng nặng 18 tấn của thực dân Pháp bị bắn cháy, hố hình phễu to, đồi Chiến Công, các đường hầm, địa đạo,.... Tất cả sẽ tạo nên bầu không khí hoài niệm với thời kỳ oanh liệt, nơi mùi thuốc súng như còn hòa vào mùi đất đá, cỏ cây.





2. Khu di tích hầm Đờ Cát

Đây cũng là chứng nhân lịch sử cho giai đoạn chiến đấu hào hùng của đất Điện Biên mà du khách không thể bỏ qua. Hầm chỉ huy của tướng Đờ Cát nằm ở trung tâm tập đoàn cứ điểm Điện Biên Phủ, thuộc cánh đồng Mường Thanh, huyện Điện Biên, tỉnh Điện Biên. Dù đã trải qua gần 60 năm, xong cấu trúc và cách bố trí, sắp xếp của căn hầm vẫn còn được giữ nguyên vẹn.

Hầm Đờ Cát do thực dân Pháp thiết kế rất chắc chắn, dài 20m và rộng 8m, gồm bốn gian dùng cho cả sinh hoạt, ăn ở và làm việc. Xung quanh hầm được bao bọc bởi hàng rào phòng thủ với hệ thống dây kẽm gai dày đặc và bốn chiếc xe tăng.





3. Cánh đồng Mường Thanh

Nằm giữa lòng chảo Điện Biên, cánh đồng Mường Thanh là một trong 4 vựa lúa trù phú và có gạo ngon nhất miền Tây Bắc. Đây là một trong những địa điểm du lịch Điện Biên mà bao du khách luôn mong muốn một lần được chiêm ngưỡng.

Dù đến Điện Biên bằng đường bộ, đường hàng không, từ Hòa Bình lên, từ Lào Cai sang hay từ Nghĩa Lộ thẳng tiến, bạn cũng đều có thể thưởng ngoạn một bức tranh tuyệt đẹp với màu xanh mơn mẩn lúc lúa non hay màu vàng óng của lúa chín.



Điện Biên mùa lúa chín (khoảng từ tháng 8 đến hết tháng 9) là thời khắc đẹp nhất trên cánh đồng Mường Thanh. Hình ảnh những người nông dân hăng say thu hoạch làm toát lên vẻ đẹp lao động truyền thống của nước ta.

Không chỉ đem lại giá trị kinh tế, cánh đồng Mường Thanh còn đem đến cho Điện Biên một góc hình mới, một nét cuốn hút riêng: những cánh đồng lúa vàng óng trải dài theo dòng sông Nậm Rốm từ lâu đã trở thành nguồn cảm hứng cho những nhiếp ảnh gia hay đơn giản chỉ là những người không cảm lòng được trước vẻ đẹp của thiên nhiên.



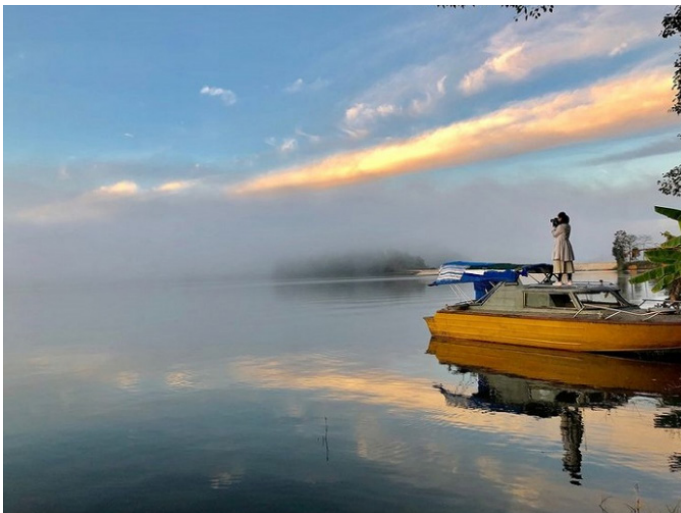
4. Hồ Pá Khoang

Điểm đến tiếp theo này sẽ là nơi dừng chân lý tưởng, làm dịu mát tâm hồn của du khách. Vẻ đẹp của hồ Pá Khoang được xem là điểm giao thoa mềm mại cho chất thô ráp của Điện Biên.

Hồ Pá Khoang thuộc địa phận huyện Điện Biên, tỉnh Điện Biên. Địa điểm này cách thành phố Điện Biên Phủ gần 20km, nối thành phố Điện Biên Phủ với Sở chỉ huy chiến dịch Điện Biên Phủ - Mường Phăng.

Quần thể khu du lịch Pá Khoang là một trong những địa điểm quy tụ nhiều cảnh đẹp khi nó sở hữu tổng diện tích lên tới 2.400 ha. Đó là những thảm thực vật phong phú và rừng xung quanh hồ với những vườn hoa lan nở rộ rực rỡ muôn sắc màu. Và đó cũng là lý do mà rất nhiều du khách đã chọn Hồ Pá Khoang là một điểm nghỉ dưỡng lý thú.

Nếu du khách yêu thích khung cảnh huyền ảo tuyệt sắc thì mùa đông sẽ là sự lựa chọn thích hợp để chiêm ngưỡng vẻ đẹp của sương mờ buông phủ quanh hồ. Hoặc muốn tận hưởng không khí thoáng mát và trong lành cũng như ngắm nhìn mây trời non nước, vừa chèo thuyền du ngoạn, tận hưởng phong cảnh thiên nhiên tươi đẹp thì mùa hè là hoàn hảo nhất.





5. Ngã ba biên giới A Pa Chải

A Pa Chải được biết đến là địa điểm cực Tây của đất liền nước ta, với cột mốc phân chia ranh giới giữa 3 quốc gia: Việt Nam - Trung Quốc - Lào. A Pa Chải thuộc xã Sín Thầu, huyện Mường Nhé, cách Điện Biên Phủ 250 km.

Nếu nói Đèo Pha Đin là một trong những địa điểm du lịch Điện Biên thu hút khá nhiều du khách muốn chinh phục độ nguy hiểm của cung đường thì A Pa Chải cũng là địa danh ngày càng có đông đảo những "phượt thủ" trẻ tuổi hào hứng tìm đến.

Hầu hết du khách khi đặt chân tới nơi đây đều cảm nhận: A Pa Chải tựa như một cô gái xinh đẹp, kiêu kỳ, muốn thử thách lòng kiên nhẫn và sự thành ý của bao lữ khách mong muốn chinh phục nơi này. Hơn thế nữa, khi lên tới đây, bạn có thể chiêm ngưỡng toàn cảnh vẻ đẹp phiêu bồng của núi - mây - trời - đất.





6. Những đặc sản nức tiếng

Nếu đã đặt chân đến Điện Biên mà không thưởng thức qua những đặc sản trứ danh nơi đây thì quả là một điều nuối tiếc. Dù không quá phong phú nhưng các món ngon Điện Biên đều khiến du khách nhớ mãi hương vị của chúng dù chỉ qua một lần thưởng thức. Món ăn nơi đây mang đậm hương vị vùng núi Tây Bắc và thắm đượm tình người.

Thịt trâu gác bếp: Từng miếng thịt đỏ au sau khi tẩm ướp gia vị riêng và được hun trên gác bếp, chúng sẽ săn lại. Khi muốn thưởng thức, bạn chỉ cần nướng sơ qua một chút trên than hồng là đủ làm cho thịt mềm. Thịt trâu gác bếp là một trong những ẩm thực Điện Biên đặc trưng. Thường chỉ vào những dịp tết hoặc lễ cúng lớn, người dân nơi đây mới để lại một ít để làm món ăn này.

Bắp cải cuốn nhót xanh: Bạn sẽ cảm nhận vị ngon thơm lừng không thể cưỡng lại từ món ăn với đủ dư vị chua, cay, mặn, ngọt hòa quyện một cách hài hòa. Với các nguyên liệu: nhót xanh, bắp cải, rau mùi và chấm chéo là du khách đã có thể thưởng món ăn tuyệt cú mèo này.





Chấm chéo: Đây là một loại gia vị mang đặc trưng riêng của núi rừng Tây Bắc. Nó được làm từ quả của cây mắc khén. Quả mắc khén sau khi thu hoạch, được rang giòn và giã thật mịn rồi trộn đều với ớt khô (bỏ hạt nướng giòn), muối rang, rau mùi tào cắt nhỏ rang khô (được giã thành bột mịn) và sả. Chấm chéo làm nước chấm ăn kèm với các món như bắp cải cuốn nhót xanh, thịt trâu khô, xôi,... thì ngon không thể tả.

Măng đắng: Vừa là sản vật, vừa là món ăn phổ biến của người dân nơi đây, măng đắng thường được dùng để chế biến thành nhiều món ăn hấp dẫn như: xào, luộc, hầm xương,... Đặc biệt, bạn có thể dễ dàng thưởng thức món măng đắng chấm với chấm chéo. Vị đắng chất tự nhiên của măng rừng hòa quyện vị chua, cay mà lại thơm ngon của nước chấm chấm chéo sẽ khiến du khách có những trải nghiệm vị giác khó có thể quên giữa chốn núi rừng.



Bên cạnh đó, Điện Biên còn có vô vàn các đặc sản khác nữa như: gạo Điện Biên, gà đen Tủa Chùa, Trà Tuyết Tủa Chùa, cà phê Mường Ảng, xôi nếp nướng, ẩm thực người Thái Tây Bắc... đang chờ đợi bạn khám phá. Hãy một lần đến với địa danh nổi tiếng này để không chỉ thị giác, mà ngay cả vị giác cũng được làm hài lòng bởi những sản vật đậm đà bản sắc vùng cao.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



4 Món Cá Đặc sản Thanh Nghĩa NGON TRÚ DANH CỦA ẨM THỰC VIỆT NAM

Hầu như bất cứ tỉnh thành nào của Việt Nam cũng có những đặc sản được chế biến từ cá. Mỗi loại cá sẽ tương ứng với những cách chế biến khác nhau để cho ra đời vô vàn những món ăn mang hương vị đặc trưng của văn hóa vùng miền và làm siêu lòng mọi thực khách.

Cá là nguyên liệu quen thuộc, có mặt ở khắp nơi, từ những bữa ăn giản dị của gia đình đến những nhà hàng sang trọng. Thịt cá đa phần có vị ngọt thanh, dịu nhẹ nên có thể phù hợp với mọi cách chế biến. Dù là chiên, nướng, xào hay nấu... phần thịt cá vẫn sẽ rất hòa quyện với cá gia vị và góp phần nâng cao chất lượng của món ăn. Bên cạnh đó, thịt cá còn chứa nhiều chất dinh dưỡng cần thiết, giàu đạm và omega-3 rất tốt cho sức khỏe.

Những món cá sau đây tuy có phần giản dị, thân quen nhưng lại chứa đựng mọi tinh hoa của văn hóa ẩm thực vùng miền, cũng như chứa đựng niềm tự hào của người dân bản xứ.





Cá tai tượng chiên xù

Cá tai tượng chiên xù là món ăn nức tiếng ở miền Tây, hấp dẫn nhiều du khách bởi sự bắt mắt, hoành tráng. Cá để chiên phải đủ to, thường cá được chọn phải nặng khoảng 1kg. Khác với kiểu chiên cá thông thường, cá tai tượng dù làm sạch vẫn phải để nguyên vảy. Sau khi rửa nước, cá được mang chiên trong một chiếc chảo thật to ngập dầu. Phần vảy cá khi chiên sẽ khiến con cá xù lên, giòn rụm, khiến món ăn trông vô cùng bắt mắt.

Cá khi chín được vớt ra để ráo dầu rồi xếp lên đĩa, xung quanh bày rau và ớt thái nhỏ, ngò xắt sợi, rắc thêm chút đậu phộng rang để tăng phần hương vị. Một số nơi còn bày cá lên giá để thêm phần đẹp mắt. Thực khách dùng bánh tráng cuốn cá chung với rau sống, bún tươi, chấm kèm với mắm me cay hoặc mắm chua ngọt ăn đều rất ngon.

Thịt cá tai tượng ngọt lịm, trắng phau, phía ngoài thì được chiên vàng ươm, giòn kháu, hòa quyện cùng vị chua ngọt của nước chấm tạo nên một trải nghiệm vô cùng thú vị.

Những khi có dịp về miền Tây, ghé đất cù lao, hòa mình vào thiên nhiên sông nước, tựa mình trên chiếc võng đong đưa đón từng cơn gió mát và nhâm nhi món cá tai tượng chiên xù quả thật là một trải nghiệm tuyệt vời.



Chả cá Lã Vọng

Đến với Hà Nội mà không thưởng thức món chả cá Lã Vọng thì thật là một thiếu sót lớn. Chả cá chế biến rất công phu. Cụ thể, để làm chả cá, người ta phải kén cá lăng tươi, ngon nhất là cá lăng nuôi tự nhiên. Cá lăng sau khi lọc thịt sẽ được tẩm ướp với nhiều gia vị như nghệ, riềng, hạt tiêu, nước mắm cho ngấm rồi nướng sơ trên than hồng. Khi ăn, những miếng chả cá đã nướng sẽ được xào trên chảo với rất nhiều hành, thì là.

Để chả cá ngon, quá trình xào chả cá với rau sẽ diễn ra ngay trên bàn, khách có thể tự làm hoặc nhờ thực khách giúp đỡ. Chả cá Lã Vọng được ăn kèm với bún trắng, lạc rang, chấm cùng mắm tôm pha hoặc nước mắm ngon đều được.

Từng miếng chả cá thấm đẫm gia vị hòa quyện cùng mùi thơm của rau thì là tạo nên hương vị thật khó quên. Gắp một miếng chả cá vàng ươm, đậm vị, thơm nức mũi đang tỏa khói ấm áp trong chảo nóng vào. Cuối cùng, gia giảm thêm một chút mắm tôm nữa là tròn vị. Với một số người sành ăn, họ thường cho thêm một lát chanh thái mỏng nữa vào rồi mới thưởng thức. Đây là một trong những cách giúp bạn nuông chiều vị giác của mình.

Chả cá là một trong những món ăn mang tính biểu tượng của thủ đô Hà Nội, được nhiều trang ẩm thực hàng đầu thế giới đưa vào danh sách món ngon. Đến mức từng có một chương trình truyền hình ở Mỹ cho rằng: ‘‘Nên thử một lần món ngon này trước khi rời khỏi thế giới’’.



Pa pỉnh tộp

Trong vô vàn món ăn trong văn hóa ẩm thực của dân tộc Thái, phải kể đến món “Pa pỉnh tộp” (tức cá nướng gập nguyên con). Với cách chế biến, gia vị cầu kì hơn so với cá nướng thông thường, “pa pỉnh tộp” sẽ đem lại một hương vị bùng nổ ngay từ lần đầu tiên thưởng thức.

Cá để làm pa pỉnh tộp phải là cá tươi, bất cứ loại cá nào, từ cá trắm, cá trôi, cá chép đều có thể làm được pa pỉnh tộp. Người ta dùng dao sắc nhọn mổ từ sống lưng xuống, xẻ dọc phần trên thân cá từ đầu đến đuôi.

Sau khi sơ chế, cá sẽ được ướp với muối, tiêu, ớt, sả, gừng, rau thơm, mắc khén để ngấm rồi kẹp vào que tre, nướng trên than hồng. Pa pỉnh tộp phải nướng từ từ để cá chín mà không cháy. Pa pỉnh tộp khi chín thơm lừng, chắc, ngọt, đậm vị và rất lạ miệng. Người ta thường thưởng thức món này với xôi và đây được xem là bộ đôi sản vật của vùng Tây Bắc.

Đặc biệt, vào mỗi dịp tết đến xuân về, dù nhà giàu hay nhà nghèo, các gia đình người Thái cũng phải có món cá pa pỉnh tộp để đặt lên bàn thờ tổ tiên.



Cá kho làng Vũ Đại

Nhắc đến cái tên Vũ Đại, chắc hẳn đa phần trong số chúng ta sẽ đây là một địa điểm hư cấu trong tác phẩm Chí Phèo. Nhưng trên thực tế, đây là một địa danh hoàn toàn có thật ở tỉnh Hà Nam và còn khá trứ danh với món cá kho làng Vũ Đại.

Cá kho dù là món ăn bình dân, phổ biến ở khắp nơi nhưng cá kho làng Vũ Đại có cách chế biến đặc biệt hơn hẳn. Cá dùng để làm cá kho ở làng Vũ Đại phải là cá trắm đen với trọng lượng tối thiểu là 3kg.

Cá trắm đen có thớ thịt dày, chắc, làm sạch bằng vỏ chanh, sau đó pha chế cùng các nguyên liệu sạch như riềng, gừng, chanh, ớt, nước mắm, thịt ba chỉ và các gia vị khác, rồi xếp cá vào niêu đất. Dưới đáy niêu rải một lớp giềng để cá thơm và không cháy. Cá được kho kỹ công bằng củi nhãn, cháy lâu, than đượm.

Cá kho làng Vũ Đại kho tối thiểu khoảng 16 tiếng nên người chế biến phải luôn túc trực để thêm nước và gia vị đến khi cá chín nhừ. Món cá khi thành phẩm phải chắc thịt, thơm hương, đậm vị và để được lâu. Hiện tại, cá kho đã trở thành một đặc sản của làng Vũ Đại với nhiều cơ sở chế biến.

Vào dịp Tết, cá kho làng Vũ Đại còn là đặc sản được nhiều người săn đón để mang biếu dù giá mỗi niêu tối thiểu cũng gần cả triệu đồng.



BÊ CHAO

MÓN NGON ĐẬM VỊ NÚI RỪNG TÂY BẮC

Quyên Trân

Không chỉ là nơi có các đặc sản mang nhiều tên gọi độc đáo như pa pỉnh tộp, nậm pịa, thắng cố, bánh coóc mò..., Tây Bắc còn nổi tiếng với những món ngon đậm đà phong vị núi rừng, hoà vào đó là đời sống giàu bản sắc của đồng bào dân tộc. Trong đó, bê chao là món ăn có cách chế biến đầy thú vị, khiến lữ khách phương xa chỉ cần nếm một lần là đủ để vương vấn một đời.

Bê chao là một đặc sản nổi tiếng của vùng Tây Bắc, nhưng chuẩn vị nhất là khi thưởng thức ở cao nguyên Mộc Châu. Điều này xuất phát từ việc Mộc Châu là cao nguyên sở hữu những trang trại bò sữa quy mô nhất trên cả nước. Những chú bò con (còn gọi là bê) mới sinh sẽ được xác định giới tính. Nếu là bê cái, người dân sẽ giữ lại để nuôi lấy sữa. Những con bê đực bị loại sẽ được biến tấu thành món ăn lạ miệng và giàu dinh dưỡng là bê chao.

Chế biến bê chao khá cầu kỳ và cần nằm lòng nhiều nguyên tắc. Thịt bê loại ngon sau khi xắt thành từng miếng nhỏ sẽ được chần qua nước sôi cho bớt hôi và săn lại. Kế đến, thịt bê được ướp trong hỗn hợp gia vị gồm sả, gừng, dầu điều, sa tế... trong 5-10 phút rồi chao qua dầu sôi. Chao bê là công đoạn cực quan trọng, quyết định đến 90% chất lượng của món ăn khi thành phẩm. Bê phải được chao trên lửa to để thịt không ngấm mỡ. Dầu chao bê cũng phải ngập và luôn sôi để thịt tránh tình trạng "sống trong, chín ngoài". Bê chín thì lớp gừng, sả áo ngoài cũng kịp chín, thơm nức, vàng ươm, không cháy khét... Tay nghề của người đứng bếp cũng theo đó mà được đánh giá là khéo hay không.





Nước chấm được xem là "linh hồn" của món bê chao. Hỗn hợp này được làm từ tương bần, tỏi, sả, ớt, giấm, đường và một chút nước đun cho đến khi hơi sánh lại. Cách gia giảm như thế nào là tùy vào cảm nhận của từng đầu bếp.

Bê chao thường ăn kèm với vài lát gừng, sả thái mỏng hoặc rau sống. Bê chao phải thưởng thức khi còn nóng mới cảm nhận được hết vị thơm béo, ngọt giòn. Gắp một miếng bê chao kèm chút rau rồi hoà vào chén nước chấm tương bần, chúng ta sẽ ngất ngây trước độ giòn ngọt của thịt bê, thơm nức của gừng, sả rán vàng, thanh mát của những thức rau đi kèm và đủ vị mặn, ngọt, chua, cay, bùi của chén chấm tương bần. Mọi thứ hoà quyện hài hoà nhưng thú vị đến mức người lữ khách phương xa cứ mãi mê ăn mà quên cả việc dừng bữa.

Có một lần về cao nguyên Mộc Châu mới biết, ngoài việc được thiên nhiên ưu ái cho cảnh vật sơn thủy hữu tình, mây trời hoà quyện, vùng đất này còn biết cách níu chân du khách bởi những món ngon đậm đà phong vị núi rừng, hơn hết là nếp sống vùng cao tuy mộc mạc, đơn sơ nhưng rất đổi chân tình, nồng hậu.



TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.
www.tsttourist.com



10 Tú Xương, P. Võ Thị Sáu, Q.3, Tp.HCM
(028) 39.328.328