



HƯƠNG VỊ TẾT QUÊ:

TẠI SAO LẠI LÀ
Thịt kho tuyền?
TRANG 11

NHỮNG TOA ĐÔ

NGẮM HOA XUÂN LÝ TƯỞNG

cung núi rừng Tây Bắc
TRANG 14





Lời Ngỏ

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

Chỉ còn 4 ngày nữa thôi là chúng ta sẽ cùng nhau chào đón Tết cổ truyền của năm Nhâm Dần 2022. Năm nay sẽ là một năm khó quên với hơn 90 triệu người dân Việt Nam nói riêng và người dân trên toàn thế giới nói chung. Dịch Covid đến và mang theo biết bao đau thương, mất mát và tổn thất, cả về vật chất lẫn tinh thần. Trải qua một năm đầy biến động, sẽ thật may mắn nếu trong mùa Tết năm nay, bữa cơm giao thừa vẫn trọn vẹn với đủ mặt các thành viên.

Đến thời điểm hiện tại, những tổn thất, đau thương và mất mát của năm cũ hãy để lại phía sau. Tết đến xuân về, cùng chúc nhau mọi điều may mắn, bình an và sức khỏe. Trong năm mới 2022, cùng hy vọng đại dịch Covid-19 sẽ nhanh chóng biến mất, và những tàn dư mà đại dịch để lại đều mau chóng phục hồi.

Dọc miền đất nước, mỗi một vùng đất, mỗi một dân tộc, mỗi một địa phương sẽ có cách đón chào năm mới khác nhau. Tất cả tạo nên một bức tranh Việt Nam đa văn hoá, đa sắc màu và thắm nhuần tinh thần dân tộc. Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, hãy cùng E-Magazine TSTourist chu du dọc miền đất nước để tìm hiểu không khí mùa xuân tại từng vùng đất khác nhau. Để rồi, khi giông bão qua đi, chúng ta sẽ tiếp tục chinh phục những cung đường mới, khám phá những miền đất mới và cho bản thân những trải nghiệm mới mẻ trong cuộc sống của mình.

Chân thành cảm ơn quý khách, quý độc giả vì đã đồng hành cùng TSTourist trong suốt 27 năm qua. Thương chúc quý khách, quý độc giả năm mới nhiều sức khỏe, tài lộc, bình an, an khang, hạnh phúc. Mong là trong thời gian tới, TSTourist vẫn tiếp tục nhận được sự đồng hành từ các bạn. Và E-Magazine TSTourist sẽ luôn là "món ăn tinh thần" không thể thiếu của quý khách, quý độc giả vào mỗi thứ năm hàng tuần.

Xin trân trọng gửi đến quý khách, quý độc giả số phát hành **ĐẶC BIỆT** mừng xuân Nhâm Dần 2022 với chủ đề: **"MỪNG TẾT MỚI NHÂM DẦN - NĂM MỚI SANG PHÁT LỘC"**.

BAN BIÊN TẬP



Có gì khác biệt trong

• Thanh Nghĩa

MÂM CỖ BA MIỀN?

Mâm cỗ cúng ông bà, tổ tiên là một nét văn hóa lâu đời, không thể thiếu vào mỗi dịp Tết đến xuân về. Với nền văn hóa đa dạng, mỗi vùng miền có một mâm cỗ khác nhau, tạo nên khí tiết năm mới đầy màu sắc trên đất Việt.

Ý nghĩa mâm cỗ ngày Tết

Tết là dịp sum họp, đoàn viên, gia đình cùng quây quần bên nhau để điểm qua thời khắc giao thừa thiêng liêng. Đêm 30 Tết, dù có đi xa đến đâu, có bận cách mấy thì những người con đất Việt đều trở về quê hương, tự tay soạn một mâm cỗ tươi tắn.

Mâm cỗ sẽ bao gồm những món ăn đặc trưng của ngày Tết, được đặt ở gian thờ chính trong nhà để tưởng nhớ đến ông bà, tổ tiên; cầu mong sức khỏe dồi dào, mưa thuận gió hòa, gia đình sung túc, làm ăn phát tài phát lộc... Mâm cỗ có đủ đầy, trọn vẹn thì cả năm mới ấm no, thịnh vượng. Đó là quan niệm bất di bất dịch trong văn hóa cổ truyền nước ta.

Mỗi gia đình dù khó khăn hay sang giàu thì cứ Tết đến là trong nhà không thể thiếu một mâm cơm đầy đủ các món mặn, chay, nước, khô và cả tráng miệng. Đi dọc theo dải đất hình chữ S, ta có thể thấy do sự khác nhau về văn hóa, phong tục tập quán và cả điều kiện tự nhiên nên ở mỗi vùng miền, mâm cỗ ngày Tết lại mang đặc điểm và hương vị khác nhau.

Từ cách chọn món ăn, cách trình bày đến cách chế biến của mỗi nơi đều hàm chứa ý nghĩa riêng biệt, đầy thú vị. Đây cũng chính là yếu tố góp phần không nhỏ tạo nên sự đa dạng và phong phú cho ẩm thực Việt Nam. Vậy hãy cùng khám phá mâm cỗ tết của ba miền Bắc - Trung - Nam có gì khác biệt?



Nét khác biệt của mâm cỗ ba miền

Mâm cỗ miền Bắc tinh tế và cầu kỳ

Trong văn hóa của người Việt thì mâm cỗ Tết của miền Bắc là thịnh soạn và tinh tế, được đánh giá là chuẩn mực và bài bản bậc nhất cả nước.

Dù có số lượng lớn nhưng mỗi món ăn trong mâm cỗ đều luôn được cân đo, đong đếm sao cho hài hòa, đủ vị. Không chỉ có vô vàn đặc sản được chế biến công phu, mâm cỗ Tết của miền Bắc còn cầu kỳ ở khâu bài trí.

Theo đúng nét cổ truyền, mâm cỗ Tết ở đây được bày biện theo số chẵn, tùy từng gia đình mà họ chuẩn bị mâm cỗ theo số lượng phù hợp. Thông thường, mâm cỗ sẽ gồm 4 bát, 4 đĩa tượng trưng cho tứ trụ, bốn mùa và bốn phương. Bốn đĩa gồm một đĩa thịt gà, một đĩa thịt lợn, một đĩa giò lụa, một đĩa chả quế. Những nhà khá giả hoặc làm quan thì làm 6 bát, 6 đĩa, thậm chí 8 bát, 8 đĩa, thêm nhiều món ăn đậm đà vị Tết khác như: miến lòng gà, vây cá thừ, măng hầm chân giò, chim hầm, gà tần, bóng bì, mực, giò thủ...

Ngoài ra, mâm cỗ Tết của người miền Bắc còn được vun đầy bởi các món ăn giàu năng lượng, phù hợp với tiết trời se lạnh như: canh măng, canh bóng thả, thịt kho đông... Và tất nhiên, món không thể thiếu chính là bánh chưng ăn với dưa hành. Món tráng miệng có mít sen, mít quất, mít gừng, chè kho...





Không chỉ có thế, các món ăn trong đó cũng phải tuân theo những yêu cầu riêng. Ví dụ, bánh chưng thì phải cắt ra thành 8 miếng đều nhau, gà luộc phải là gà trống để nguyên con và xếp cánh tiên, còn các loại giò lụa, chả quế thường sẽ cắt làm 6 và xếp thành hình bông hoa.

Cổ ngày xưa phải bày lên mâm gỗ hoặc mâm đồng, đi cùng với bát chiết yêu và đĩa cây mai. Đặc biệt, bát đĩa dùng trong mâm cỗ cũng phải đồng bộ với nhau, không được dùng lộn xộn, có như vậy thì mâm cỗ tết mới chỉnh chu, sạch đẹp nhất.

Nhìn vào mâm cỗ Tết miền Bắc là ta thấy ngay sự sung túc, thịnh vượng cho một năm mới tốt lành, đại cát. Ngày nay, mâm cỗ của người miền Bắc ít nhiều có sự thay đổi cho đơn giản hơn nhưng dầu vậy, sự tinh tế và hài hòa vẫn còn nguyên vẹn.



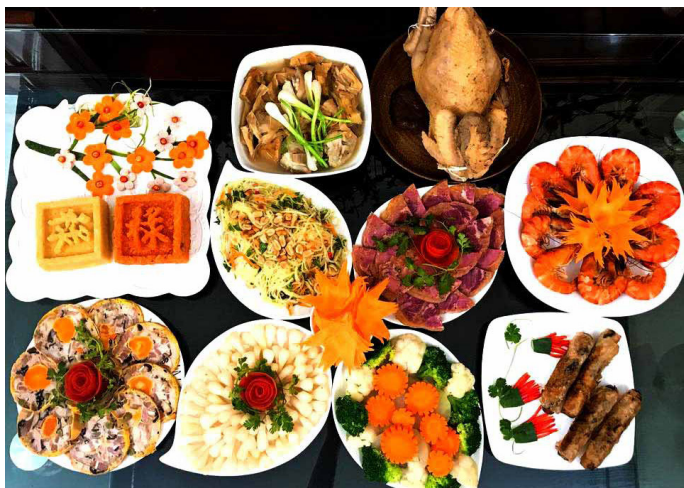
Mâm cỗ miền Trung chân thành, san sẻ

Mảnh đất miền Trung quanh năm nắng gió làm nên nét bình dị, mộc mạc thấm nhuần trong văn hóa ẩm thực. Chính vì thế, mâm cỗ Tết của người miền Trung có phần đơn giản hơn và cũng không có quá nhiều yêu cầu khắt khe như miền Bắc. Nhưng không vì thế mà mâm cỗ miền Trung lại kém phần đặc sắc, ngược lại những món ăn được nấu rất khéo, khiến ta nhìn thấy cả sự chất chiu, san sẻ như con người nơi đây.

Do đặc trưng địa lý nên mâm cơm ngày Tết miền Trung thường là các món mặn, có thể giữ được lâu. Vì thế, các món biển như tôm, cá... được xem là một nét độc đáo trong mâm cơm Tết miền Trung. Mâm cỗ miền Trung luôn đa dạng, tươi tắn và trang trọng, có đủ các hương vị chua cay mặn ngọt, mỗi món ăn đều đậm đà theo một phong vị rất riêng, để mong ước một năm mới sung túc và đầy đủ.

Trên mâm cơm ngày Tết nhất định phải có bánh chưng hay bánh tét, tôm rim, thịt kho tàu, gà, nem, thịt ngâm mắm... Bên cạnh đó còn có những món đặc sản mộc mạc như măng xào thịt, giá xào, mít trộn... Đặc biệt, món lạ ngày Tết đặc trưng trong mâm cỗ miền Trung là các món cuốn trứ danh, có thể kể đến ram cuốn, thịt luộc, nem lụi, cá hấp cuốn bánh tráng ăn kèm rau sống, bún tươi...





Người miền Trung sẽ chuẩn bị mâm cỗ sao cho phù hợp với điều kiện gia đình, không quan trọng về số lượng hay cách bày biện. Thường thì địa phương nào có món đặc sản gì thì nhất định sẽ có món đó xuất hiện trong mâm cỗ Tết.

Chẳng hạn như ở Huế, các món ăn cho mâm cỗ Tết thường có tối thiểu 7 món, phải có đĩa giò lụa, đĩa thịt đông, đĩa gà bóp rau răm, đĩa chả Huế, đĩa thịt heo luộc... Ở Bình Định thì sẽ không thể thiếu nem chua và rượu Bầu Đá.

Ngoài ra, mâm cỗ của người miền Trung còn có các loại bánh đặc sản như bánh ít, bánh thuẫn, bánh tổ, bánh in... để thêm phần đa dạng. Những món ăn này đều được đựng trong những cái đĩa hay chén nhỏ và xếp cạnh nhau thành một hình tròn, tượng trưng cho sự cân kệm và chia sẻ. Tất cả tạo nên một mâm cỗ miền Trung ngày Tết đơn giản nhưng chân thành, gửi gắm ước mong về những điều tốt lành, hạnh phúc trong năm mới.



Mâm cỗ miền Nam giản dị, phóng khoáng

Người miền Nam nổi tiếng là phóng khoáng, hào sảng, thoải mái, dễ chịu nên mâm cỗ ngày Tết cũng không cần cầu kỳ, cầu nệ. Các món ăn vô cùng đa dạng, có màu sắc bắt mắt, hấp dẫn, mỗi món lại mang một ý nghĩa khác nhau, mong cho năm mới thuận buồm xuôi gió.

Ngày tư ngày Tết, trên bàn thờ gia tiên, cửu quyền của người miền Nam không thể nào vắng bóng canh khổ qua dồn thịt, thịt kho hột vịt, bánh tét ăn kèm với củ kiệu...

Khác với bánh tét miền Trung chỉ có nhân đậu xanh hoặc nhân đậu kèm thịt heo, bánh tét miền Nam có phần nhân đa dạng hơn với nhân thịt, nhân chuối hay có khi là nhân đậu đỏ... mang đến vô vàn hương vị độc đáo cho ngày Tết.

Người miền Nam còn quan niệm rằng, món canh khổ qua nhồi thịt mang ý nghĩa "cái khổ qua đi", xua tan những điều không vui của năm cũ và đón chào những điều tốt đẹp, may mắn trong năm mới. Còn món thịt kho hột vịt với miếng thịt vuông, quả trứng tròn tượng trưng cho trời đất tròn vuông, hài hòa âm dương nên khi ăn sẽ giúp cân bằng năng lượng trong cơ thể.

Để mâm cơm thêm trọn vẹn, phong phú, nhiều gia đình còn chuẩn bị thêm món nem, bì, lòng heo khìa, giò heo, Lạp xưởng tươi, gỏi, gà luộc xé phay... Các món ngâm chua như lở tai heo ngâm giấm, tôm khô củ kiệu được cánh mày râu rất ưa chuộng trong bàn tiệc. Các món ăn được bày trí giản dị như thường ngày, không quá cầu kỳ hình thức, cứ việc sắp ra đĩa, ra tô rồi sắp đầy trên bàn thờ, bàn cúng là đã trang nghiêm, hoàn chỉnh.





Cùng với đó, mâm ngũ quả cầu - dừa - đủ - xoài còn mang ý nghĩa “cầu tiền bạc, phúc khí vừa đủ xài” trong năm mới. Là vùng đất phù sa với muôn loài cây lành trái ngọt, mâm cỗ ngày Tết của người miền Nam tuyệt nhiên không thể thiếu các loại bánh, mứt như mứt dừa, mứt măng cầu, mứt bí, mứt me,... Trái cây làm mứt vừa chan chứa ngọt ngào như tấm chân tình của con người miền Nam hiếu khách, vừa cho khách đến nhà có thứ nhâm nhi với trà, cho trẻ con có món ăn chơi, vui cười để ngày Tết thêm rộn ràng.

Mâm cỗ dù là Bắc, Trung hay Nam, dù cầu kỳ hay đơn sơ thì đều có sự hài hòa, chỉnh chu, mang đậm tính vùng miền và hướng tới những điều tốt đẹp. Tất cả đều mong muốn bày tỏ lòng thành kính của con cái với tổ tiên, cầu chúc cho một năm mới ấm no, hạnh phúc, an khang và thịnh vượng. Tết Nguyên đán Nhâm Dần 2022 đang đến gần, còn gì ý nghĩa, ấm áp bằng việc được quây quần bên gia đình, tự tay nhau chuẩn bị mâm cỗ Tết trọn tình, trọn vị.





• Quyền Trân

HƯƠNG VỊ TẾT QUÊ:

Tại sao lại là thịt kho tàu?

Một nồi thịt kho tàu thì không đủ để làm nên mùa Tết, nhưng đã là Tết thì trên mâm cỗ đầu năm không thể thiếu món thịt kho tàu, còn gọi là thịt kho rệu hay thịt kho hột vịt. Tên là thịt kho tàu nhưng đây lại là món ngon “trăm phần trăm” thuần Việt và là một trong những “kính điển món” làm nên phong vị rất riêng của ngày Tết phương Nam.

Thịt kho tàu là món ăn “nhấn mặt” với hầu hết người dân Việt. Tuy nhiên, món này lại có nhiều tên gọi cùng những cách biến tấu khác nhau, cốt là để phù hợp với khẩu vị của người dân từng miền. Ở miền Bắc, món thịt kho tàu tuyệt nhiên không có nước dừa tươi và trứng luộc. Còn với những người lớn lên tại mảnh đất trù phú phương Nam, khi thấy trong cái giỏ đi chợ về của mẹ, của bà có vài ký thịt, mấy chục hột vịt và một trái dừa xiêm là đủ thấy Tết đến xuân về. Vì lẽ đó, không cái Tết nào trong hồi ức của những đứa trẻ miền Nam lại không đượm sắc vàng nâu sòng sánh của món thịt kho tàu, thêm cái vị mặn vừa, đủ ngọt của nước dừa, thịt heo và trứng vịt.

Có tìm hiểu ra mới biết, thịt kho tàu thú vị từ cái tên cho đến ý nghĩa khi góp mặt trong thực đơn ngày Tết. “Tàu” trong tên gọi không phải để nói món này có nguồn gốc từ Trung Hoa, bởi thực tế chỉ ra rằng, những gia đình người Tàu chính gốc sống ở Chợ Lớn Sài Gòn thường không ăn thịt kho tàu vào ngày Tết, thay vào đó họ lại ăn Lạp Xưởng và thịt khô. Nếu thật sự xuất xứ từ Trung Quốc, người ta sẽ kho thịt bằng nước tương, khác với cách kết hợp cùng nước mắm như từ trước đến nay.





Sau nhiều năm tìm một câu trả lời thỏa đáng, nhà văn Bình Nguyên Lộc đã lý giải, chữ “tàu” theo cách gọi của người miền Tây nghĩa là “mặn ngọt lờ lợ”. Điều đó được chứng minh qua tên gọi của các con sông nước lợ có tiếng ở miền Tây. Ví dụ, sông Cái nằm ở phía thượng nguồn được gọi là sông Cái Tàu Thượng, nằm ở phía hạ nguồn sẽ là sông Cái Tàu Hạ, cả con sông Lòng ở Cần Giở cũng vì đặc tính nước lợ của nó mà gọi là Sông Lòng Tàu. Như vậy, món thịt kho tàu mới nghe qua cứ tưởng như bao món ăn “lại tàu” theo chân người Hoa vào nước ta từ mấy trăm năm trước hóa ra lại “ta” hoàn toàn, đậm hương sắc Việt với thứ nước dùng lờ lợ, không quá mặn cũng không quá ngọt đậm đà.

Còn về việc tại sao thịt kho tàu lại là món ăn không thể thiếu được vào ngày Tết thì có vô vàn cách lý giải khác nhau. Ngày xưa, thời còn thiếu ăn thiếu mặc, bữa cơm thường ngày quý hóa lắm mới được một ngày ăn với thịt, còn lại chỉ quần quanh cà, mắm, rau với dưa. Riêng ngày Tết nhất định không thể thiếu thịt, bởi nó thể hiện sự thành kính, lễ nghĩa với tổ tiên. Bên cạnh đó, với thịt, trứng, vị đậm đà, màu sắc bắt mắt, món ăn này mang ý nghĩa gia đình được ấm cúng, sum vầy.





Lâu dần, bên cạnh chuyện lễ nghi, tín ngưỡng, ngày Tết càng không thể thiếu nồi thịt kho tàu bởi kho một nồi lớn để trong nhà, lúc cần ăn chỉ cần hâm nóng lại là gia chủ chẳng phải bận tâm chuyện nấu nướng khi đang vui Tết. Cứ như vậy, chỉ cần nghe hương thơm hấp dẫn, béo ngậy tỏa ra từ nồi thịt kho đặt cùng chén cơm trắng đường bốc khói là thấy Tết đã kề bên. Đó là tâm sự chung của các bạn trẻ khi được hỏi món ăn ngày Tết nào khiến họ ấn tượng nhất.

Người dân miền Nam thường hài hước cho rằng thịt kho tàu cũng như hương vị của cuộc đời, phải đủ cay (của ớt), đắng (của nước hàng), mặn mà (của nước mắm), ngọt ngào (của đường phèn), trải qua vất vả, tôi luyện thì mới trở thành ngon ngọt. Món thịt kho tàu giúp những bữa cơm ngày đầu xuân thêm chan chứa hương vị quê nhà, khiến những phận người tha hương cứ tết đến xuân về là mong mỏi được về thăm quê cũ.

Bạn Kiều Anh, một du học sinh Việt Nam tại Canada chia sẻ: "Tết ở trời Tây thật sự rất chóng vánh. Ngày Tết đôi lúc thèm lấm nồi thịt kho của má, thế là vào bếp hì hục cả buổi cũng xong. Đến lúc thưởng thức vẫn thấy thiếu, thấy không ngon miệng bởi cái không khí sum vầy, đoàn viên của đĩa thịt kho tàu bên bát cơm nghi ngút khói, chỉ có ở trời ta mới thật sự vẹn vuông tròn".



NEW

DESTINATION

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

Những toạ độ ngắm hoa xuân lý tưởng CỦA NÚI RỪNG TÂY BẮC

• Thanh Nghĩa

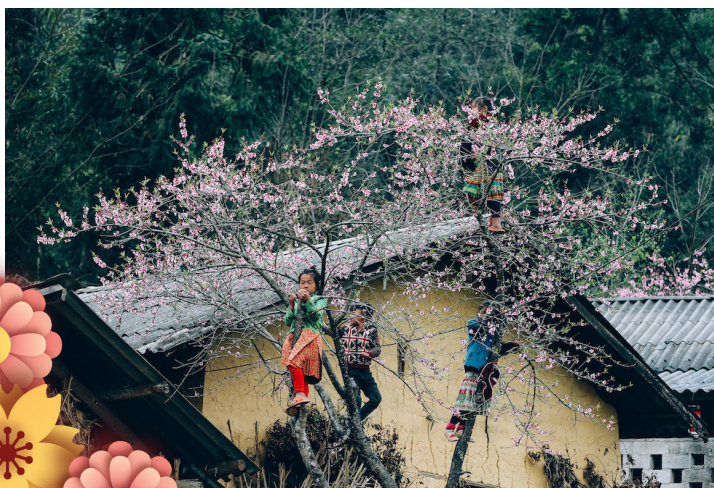
Cứ mỗi độ xuân về, đất trời Tây Bắc lại được thay áo mới bởi muôn sắc hoa xuân nở rộ khắp núi rừng. Cảnh quan đã tuyệt đẹp nay còn thêm thơ mộng, tựa chốn tiên cảnh bởi những nhành hoa tươi thắm, mơn mẩn đủ sắc màu, khiến cho lòng người phải háo hức, say mê...

Mùa xuân luôn được ngợi ca là mùa đẹp nhất trong năm khi trăm hoa đua nhau khoe sắc, nở rộ khắp chốn. Với nơi quanh năm đều huyền ảo như Tây Bắc thì đây là khoảng thời gian chín muồi nhan sắc của “cô gái” núi rừng này.

Mỗi cung đường, triền đồi, thung lũng, làng bản đều được điểm xuyến bởi những sắc hoa tươi thắm, tạo nên một vùng Tây Bắc nên thơ lạ kỳ.

Hoa cỏ mùa xuân có e ấp bên lên, có rạng ngời, tràn đầy nhựa sống, mỗi sắc hoa lại mang đến một cung bậc cảm xúc khác nhau cho người thưởng ngoạn.

Đó là màu hồng của cánh đào hay trắng tinh của hoa mơ, hoa mận đang độ đẹp nhất, “thanh xuân” nhất. Trên khắp cung đường Tây Bắc, từ Mộc Châu, Yên Bái rẽ sang Sa Pa (Lào Cai) hay cao nguyên đá Đồng Văn... nơi nào cũng đang được phủ đầy bởi những thảm hoa rực rỡ sẵn sàng làm xiêu lòng mọi du khách.





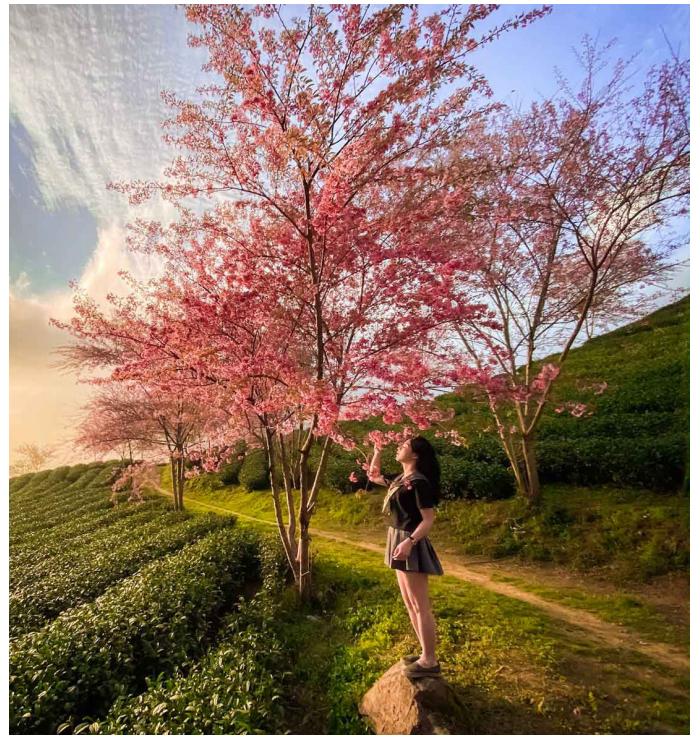
Ngất ngây sắc đào Sa Pa

Nhắc đến Sa Pa, người ta lại nghĩ ngay đến những khung cảnh hùng vĩ, hữu tình đầy tuyết trắng của mùa đông lạnh giá. Thế nhưng, khi mùa xuân vừa gõ cửa, khi những lớp tuyết dần tan cũng là lúc những cánh hoa mai anh đào (hoa đào) bung nở, nhuộm hồng khắp Sa Pa.

Sự chuyển giao, đối lập của trời đất, hoa lá này làm cho cảnh vật như bừng thêm sức sống mãnh liệt. Từ sắc trắng tinh khiết của tuyết chuyển hẳn sang sắc hồng của hoa đào, tạo nên khoảnh khắc giao mùa tuyệt đẹp.

Hoa đào nở rộ phủ khắp các thôn xã, những ngọn đồi làm cho cảnh sắc Sa Pa thêm yêu kiều, hấp dẫn biết bao khách du lịch đến chiêm ngưỡng. Nhiều du khách còn ưu ái gọi Sa Pa là một trong các điểm ngắm hoa xuân đẹp nhất của núi rừng Tây Bắc.

Những cánh hoa đào đỏ, hồng phất mang vẻ đẹp tựa như người con gái Tây Bắc, trong sáng, thuần khiết và thủy chung.



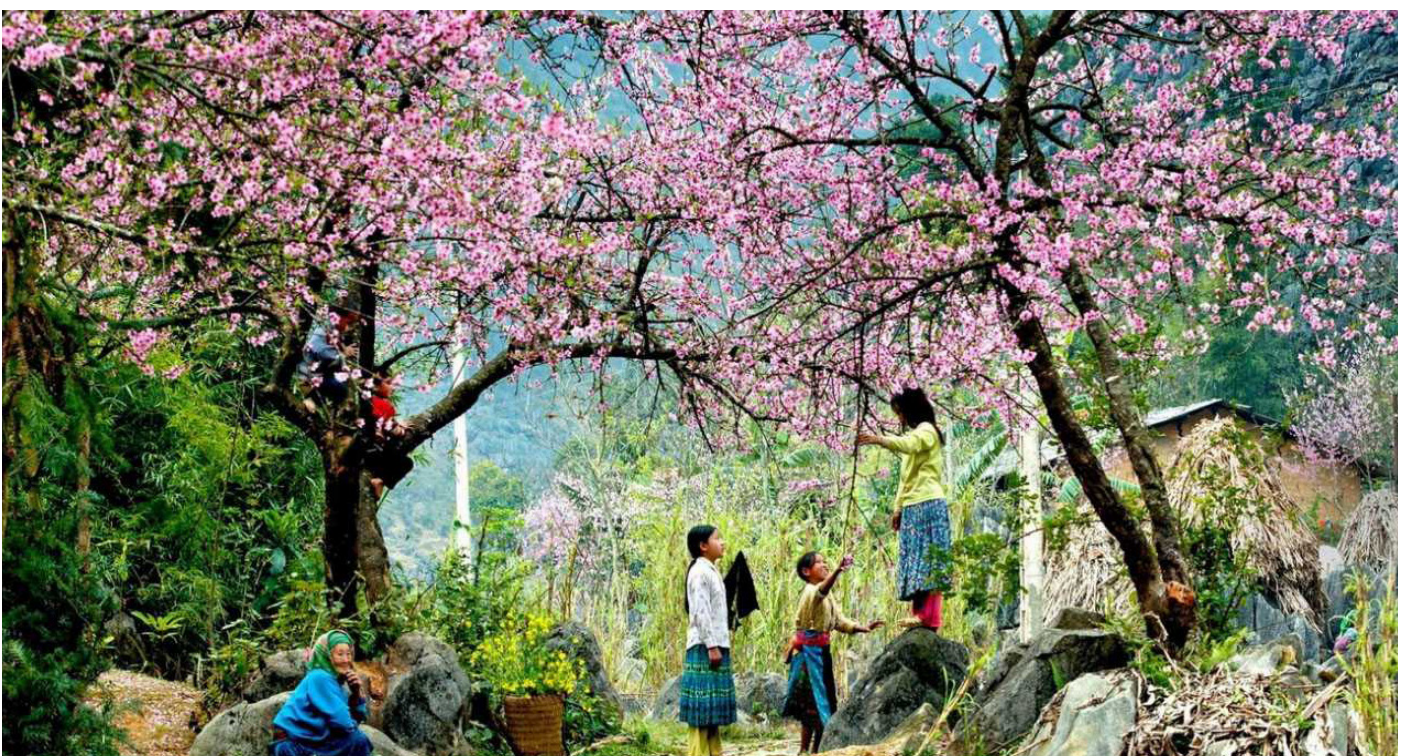


Nổi tiếng ở Sa Pa là giống đào phai - những cành đào gốc cổ lâu năm cứ tự nhiên sinh sôi giữa vùng núi rừng mà không cần sự chăm sóc.

Khoảng thời gian từ tháng 1 đến đầu tháng 2 là thời điểm hoa đào nở rộ nhất. Những bông hoa đào ở đây thường nở trong vòng 1 - 2 tuần. Đến với Sa Pa vào lúc này, du khách sẽ có cơ hội chiêm ngưỡng vẻ đẹp của rừng hoa đào hồng nở rộ, như được lạc vào thế giới thần tiên, tưởng ngỡ như đang mơ.

Nếu bạn là người có tâm hồn yêu cái đẹp, thì chắc chắn không thể bỏ qua làng cổ của người Mông ở bản Cát Cát. Nơi đây có đầy những gốc đào cổ, nằm cạnh những ngôi nhà vách gỗ, tô điểm và tạo thành một bức tranh thiên nhiên kỳ ảo.

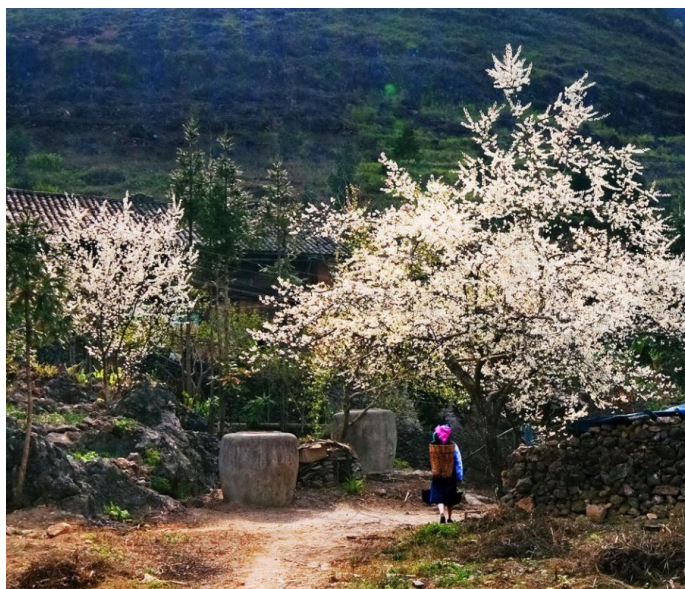
Ngoài ra, dọc đoạn đường từ trung tâm thị trấn đến các bản như Tả Van, Tả Phìn, núi Hàm Rồng, đồi chè Ô long... cũng đang rực sắc hồng mai anh đào, nổi bật trên nền trời trong xanh.



Tinh khôi hoa mơ, hoa mận Mộc Châu

Nếu hoa đào kiêu sa thì hoa mận, hoa mơ trắng lại mang vẻ đẹp giản dị, tinh khôi nhưng cũng không kém phần rực rỡ. Khi mùa xuân bắt đầu lấp ló, những tia nắng ấm áp đầu tiên dừng chân ở sườn đồi, thì cũng là lúc những cảnh hoa mơ, hoa mận bắt đầu sinh sôi, nẩy nở khắp các thôn xã của Mộc Châu.

Nhìn vào sắc trắng tinh khôi của hoa mơ, hoa mận, nhiều người đã ví von đó là những bông tuyết còn sót lại của mùa đông dài trước đó. Chúng thường nở rộ ở thành rừng, trắng xóa cả vùng đồi núi, mang vẻ đẹp lộng lẫy nhưng cũng rất đời thường, hòa vào hơi thở của núi rừng Tây Bắc.

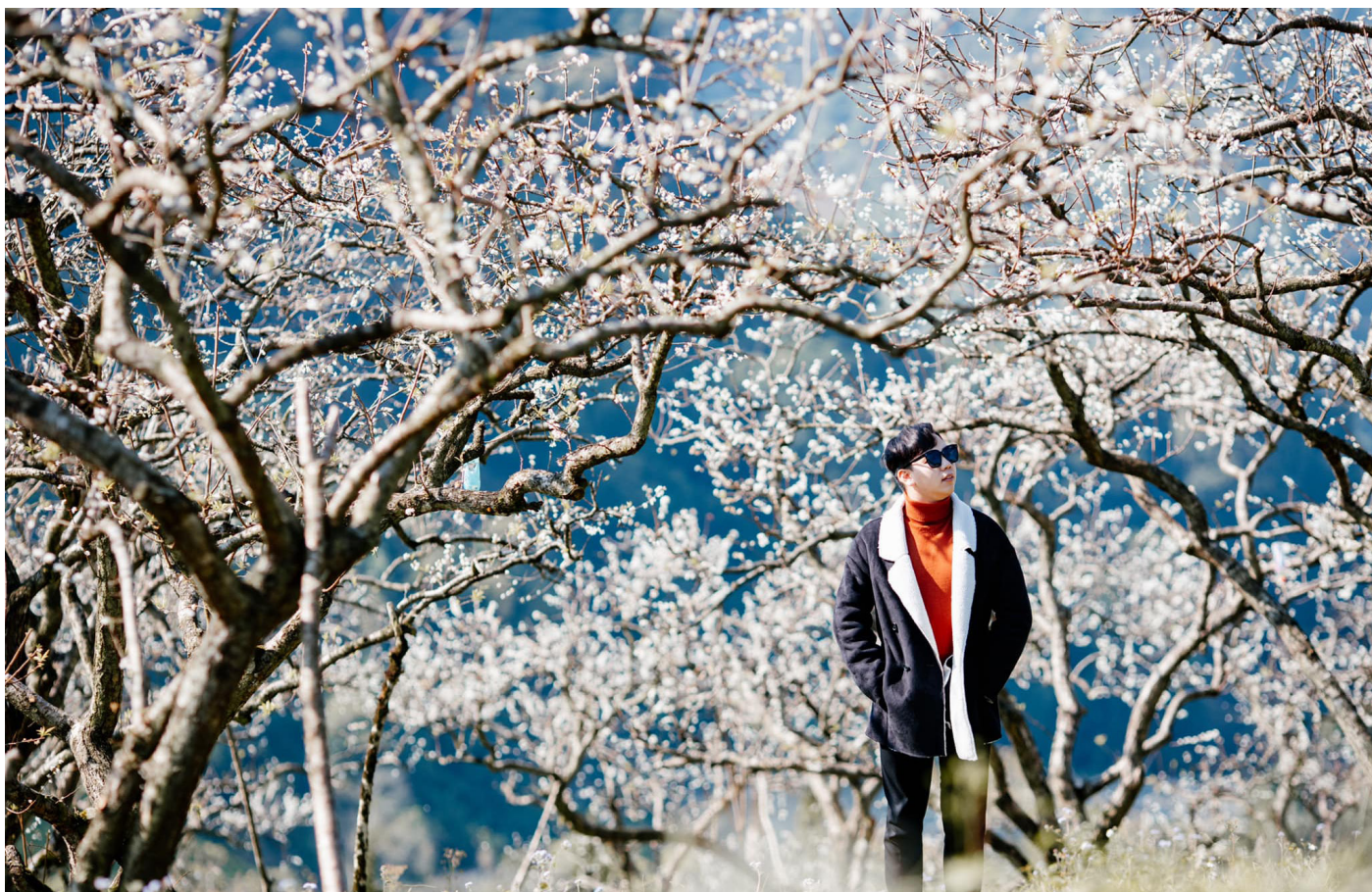
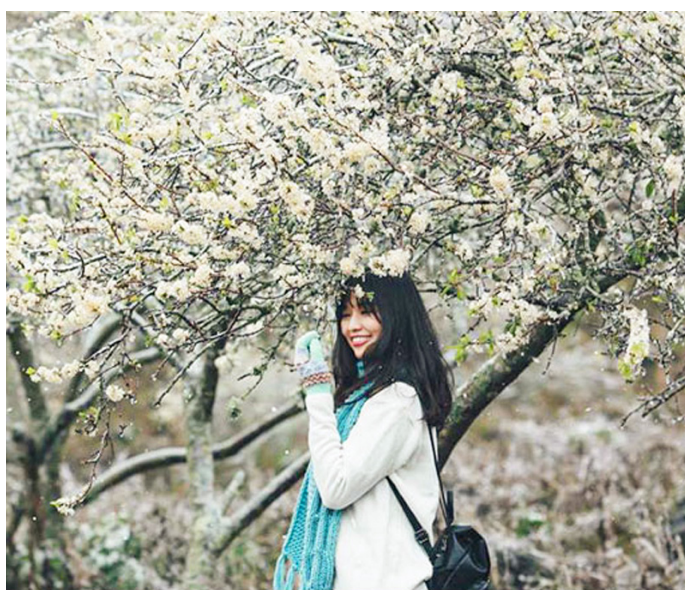


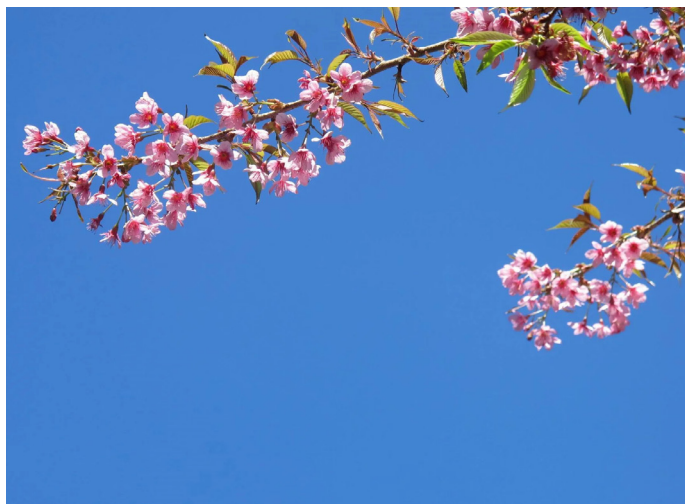


Trên cung đường du xuân ở cao nguyên Mộc Châu, ta sẽ bắt gặp những khu vườn trắng xóa nối tiếp nhau, rung rinh trong gió như muôn ngàn cánh bướm đang chào năm mới. Nắng xuân xuyên qua từng ngọn đồi, ôm trọn những nóc nhà, khẽ chạm vào từng phiến lá của những cây mận bung nở hoa trắng cả một góc trời. Hương hoa mơ lẫn trong hương xuân ngào ngạt, và những màn sương giăng mắc tạo nên một mỹ cảnh thế gian.

Dù khách có thể thỏa thích ngắm nhìn hoa mận dọc cung đường Tân Lập hay ven quốc lộ 6, tuyến đường từ Mai Châu lên Mộc Châu. Nếu muốn hòa mình vào sắc hoa để lưu lại những bức ảnh nên thơ, thì hãy đến ngay thung lũng mận Nà Ka - nơi hoa mận trắng bung nở ồ ạt.

Hoa mận, hoa mơ Mộc Châu thường nở trong 2 - 3 tuần, thời gian không lâu nên du khách hãy tranh thủ check-in ngay khi những bông hoa đang đẹp nhất nhé.





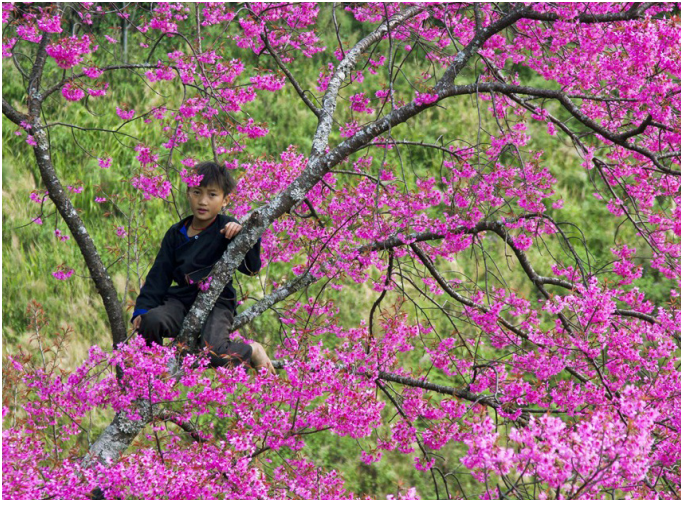
Lạ kỳ hoa đào rừng Mù Cang Chải

Bước đến mảnh đất Mù Cang Chải - Yên Bái bình dị, du khách sẽ không khỏi ngạc nhiên trước khung cảnh đất trời nhuộm hồng bởi một loại đào kỳ lạ - hoa Tổ Dày.

Loài hoa này thuộc loại cây thân gỗ, chỉ mọc và nở hoa ở độ cao trên 1.000m so với mực nước biển. Đây là loại hoa rừng thuộc họ "hoa đào", người Mông ở Mù Cang Chải thường gọi là "Pằng tổ dày", dịch theo nghĩa tiếng Việt là "hoa đào rừng". Hoa thường nở vào khoảng cuối tháng 12, trước hoa đào khoảng một tháng và là thứ "đặc sản" chỉ có ở núi rừng Tây Bắc, thu hút du khách thập phương mỗi dịp Tết đến, xuân về.

Hoa Tổ Dày mọc trên những sườn đồi, những khu vực núi nên chúng chỉ thực sự tỏa sáng ở vùng Tây Bắc. Hoa không chỉ nở tốt mà còn có nhiều nụ mang đúng sắc ở những nơi khí hậu khắc nghiệt. Điểm khác biệt của hoa Tổ Dày chính là khi hoa nở thường kết thành chùm, nhụy hoa dày và mang màu đỏ. Thoáng nhìn thì nhiều người sẽ lầm tưởng đây là hoa anh đào nhưng càng ngắm lâu thì sẽ thấy được vẻ đẹp riêng biệt của hoa đào rừng.



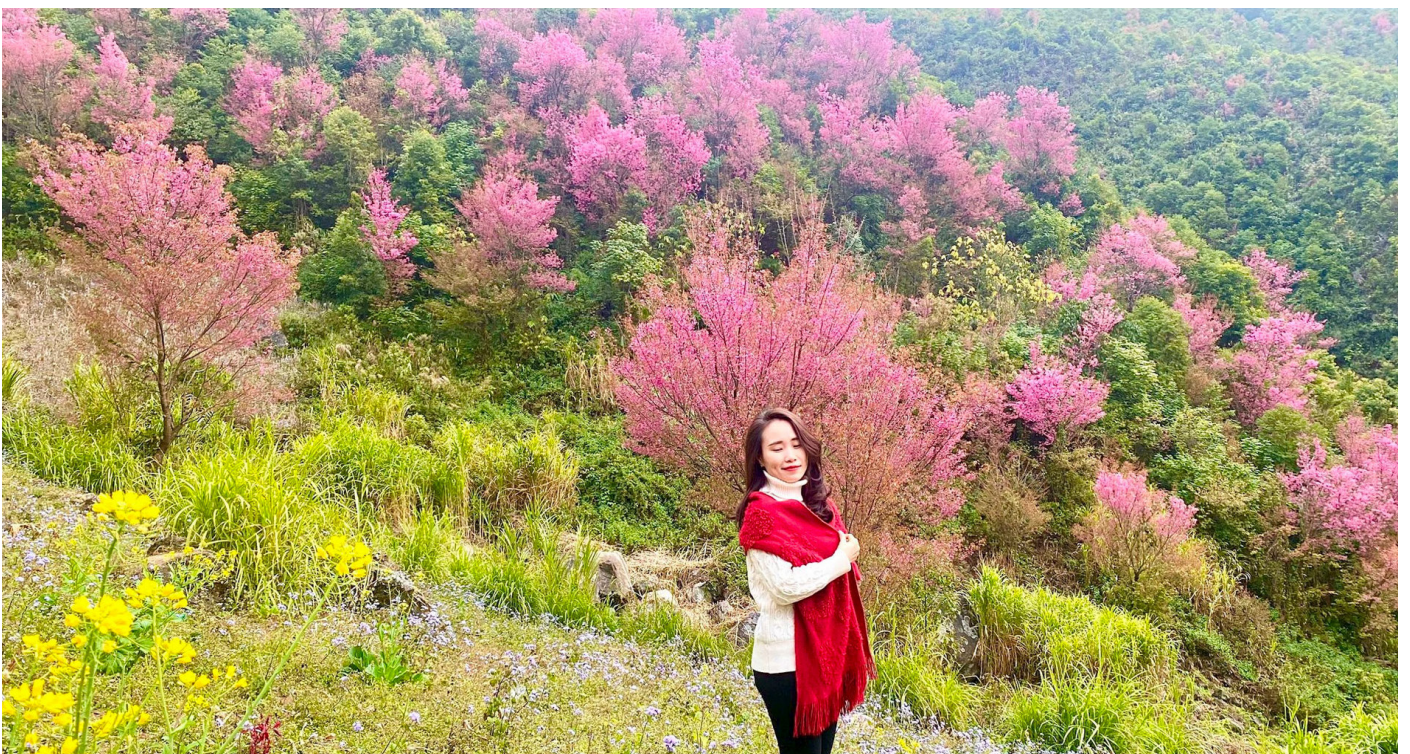


Vẻ đẹp của hoa tổ dầy được người Mông ở đây ví như vẻ đẹp căng tràn sức sống của những tâm hồn đang đắm chìm trong men xuân. Dù chỉ là những đóa hoa bé nhỏ, cánh hoa mỏng manh, nhưng vào thời khắc bùng nổ, Tổ Dầy như những đốm lửa hồng rực cháy một góc trời, khiến ai đi ngang cũng phải ngoái nhìn và choáng ngợp.

Ánh hồng của Tổ Dầy mang sắc thái mạnh mẽ, hoang dại như núi rừng, báo hiệu cho một năm mới, một khởi đầu mới đầy sức sống.

Men theo các sườn đồi uốn lượn quanh co, chạy dọc theo quốc lộ 32 từ Than Uyên xuôi về Nghĩa Lộ đèo Khau Phạ hay trên lưng chừng núi nơi Mù Cang Chải, đâu đâu cũng thấy màu đỏ rực rỡ của hoa Tổ Dầy.

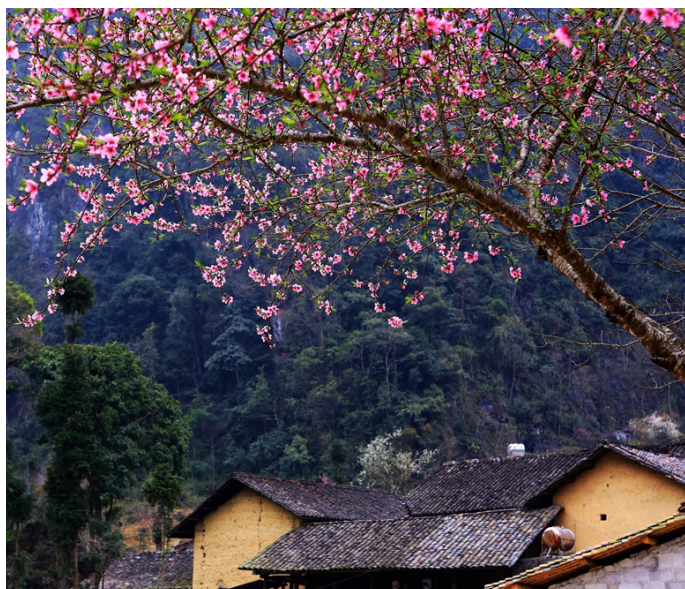
Đến đây thường hoa vào dịp Tết, du khách còn có cơ hội hòa nhịp với những cô gái Mông xúng xính trong bộ váy mới, luyện tập những điệu khèn dưới những tán hoa Tổ Dầy lung linh trong nắng gió, trong trời xuân vùng cao.



Hoa đào rực sắc trên cao nguyên đá Đồng Văn

Để khép lại chuyến thưởng hoa, chúng ta hãy cùng chiêm ngưỡng vẻ đẹp của loài hoa tượng trưng cho ngày xuân - hoa đào nhưng trong một không gian đặc biệt - cao nguyên đá Đồng Văn, Hà Giang.

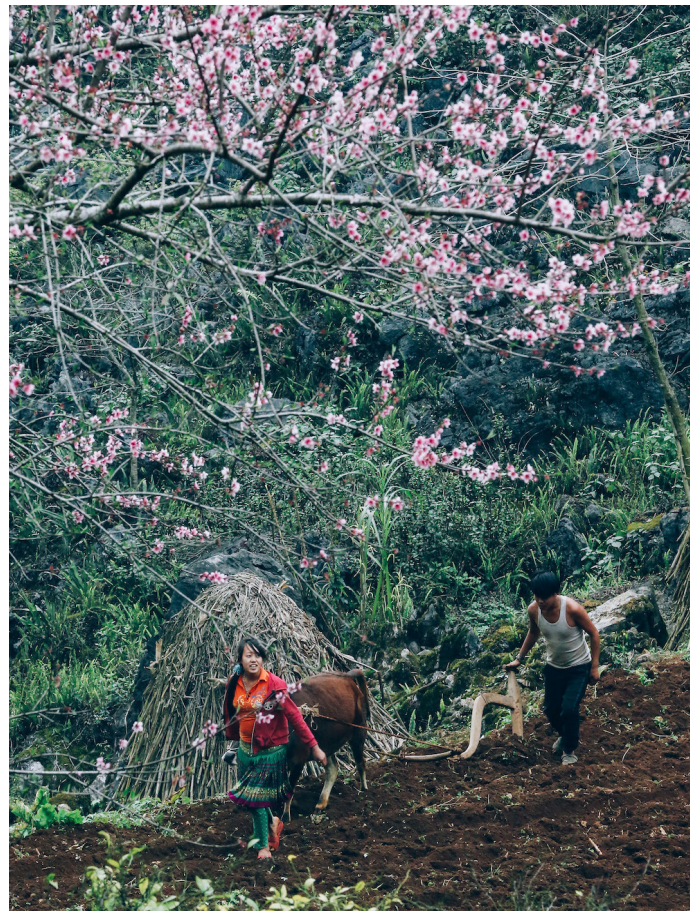
Không phải ngẫu nhiên mà dân "phượt" hay nhiếp ảnh gia lại dành những lời đẹp nhất để ca ngợi mùa xuân trên cao nguyên đá. Địa điểm này nổi tiếng với những cung đường uốn lượn quanh co, bao phủ là núi rừng và cũng là một trong những địa điểm ngắm hoa lý tưởng nhất ở Tây Bắc.





Hoa đào được đồng bào các dân tộc sinh sống ở Đồng Văn trồng khắp mọi nơi, từ trong ngõ cho đến đầu bản rồi lại đến khuôn viên nhà... Ở bất cứ đâu, người ta cũng có thể bắt gặp hình ảnh những cây đào đang khoe sắc hồng tươi thắm. Nép mình dưới những thung lũng, dưới những nếp nhà đơn sơ hiền lành, cạnh những thửa ruộng bậc thang là những cảnh đào rừng nở dày trên các thân cây khẳng khiu, rêu mốc. Màu hồng khoe sắc trên những mái nhà rêu phong hay những bức tường đất đều đem lại cho du khách những ấn tượng khác nhau. Đến Đồng Văn, du khách mới cảm nhận rõ nét đẹp hoang sơ của cao nguyên đá kết hợp hài hòa với nét trữ tình, lãng mạn của những cánh đào màu hồng thắm.

Trên chuyến đi khám phá núi rừng Tây Bắc, đến mảnh đất Hà Giang nơi địa đầu Tổ quốc, du khách sẽ bị hấp hồn bởi vẻ rực rỡ của hoa xuân. Mỗi khi năm mới chạm ngõ, cao nguyên đá Đồng Văn lại sống dậy với sắc hồng của mai anh đào. Những cánh đào bung sắc trên những cung đường mời gọi du khách khám phá, chiêm ngưỡng vẻ đẹp của bản làng vùng cao nguyên đá mộng mơ. Sắc hồng đến từ những bông hoa đào như làm ấm hơn những ngày đầu năm, khi tiết trời còn như ngủ quên trong giá rét.



Mùa xuân là mùa trăm hoa thi nhau đua nở, du khách còn chần chờ gì mà không nhanh chân ngược về Tây Bắc để chiêm ngưỡng sắc hoa diệp kỳ giữa chốn núi rừng vừa hùng vĩ, vừa đậm chất thơ.

SPECIAL

NHỮNG BÀI VIẾT ĐÁNG CHÚ Ý TRONG SỐ NÀY



• Quyền Trân

HƯƠNG XUÂN VỀ TRÊN

muôn nẻo miền Tây...

Thiên nhiên hoang dã, ruộng đồng mênh mông và hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt... là những nét riêng độc đáo của mảnh đất miền Tây. Không khí Tết ở miệt sông nước theo đó cũng tạo nên một gam màu riêng trong bức tranh ngày Tết ba miền. Tết miền Tây dù xưa hay nay, dù trong cảnh thiếu thốn hay ấm no, sung túc thì cũng ngời sáng nghĩa tình của những tấm chân quê.

Dấu ấn từ thuở khai hoang mở cõi đã ăn sâu vào nếp sống, lối sinh hoạt của con người miền Tây. Sống trên vùng đất trù phú, được thiên nhiên ưu ái cho nhiều sản vật như cá tôm, cây trái, cùng với đó là những dòng sông trù nậm phù sa,... người miền Tây đã hình thành nên nét tính cách đặc trưng là hồn hậu, phóng khoáng và hào sảng. Do vậy, cách người dân ở đây đón Tết cũng thật đặc biệt, tạo nên nét chấm phá độc đáo trong dòng chảy văn hoá của vùng sông nước Cửu Long.





Dõ chà, tát đĩa, bắt cá lên ăn Tết

Người miền Tây quan niệm Tết là dịp để gia đình tề tựu, vui chơi nên trong những ngày này sẽ không cần phải bận đến chuyện bếp núc. Vì vậy, những món nấu một lần ăn được nhiều ngày luôn được trọng dụng trong những ngày này, điển hình như bánh tét, thịt kho, canh khổ qua, chả lụa và các loại khô.

Trong những ngày cận Tết, người miền Tây thường có thói quen tát đĩa bắt cá và tranh thủ làm khô để có mỗi trong những ngày Tết đãi khách lai rai. Cái "thú" tát đĩa bắt cá cũng thật lạ. Đành rằng nhà nào cũng có đĩa, có sẵn vài cái ao, nhưng hễ cận Tết là người cùng xóm lại xúm nhau tát nhà này một buổi, nhà kia một buổi. Như hôm nay tranh thủ tát nhà chú Năm, hôm sau nhà chú Bảy, tới hôm kia là tới đĩa cá nhà chú Mười. Nhà ai cũng có đĩa, có cá, nhưng hễ tát xong là lại chia nhau mỗi nhà một ít, xách mang về. Cứ như thế, tình làng nghĩa xóm theo những dịp này mà thắt chặt, ngày càng khăng khít.



Dần dần, nguồn cá tự nhiên không còn nhiều, các ao, đìa cũng dần ít lại. Người miền Tây chuyển sang một cách bắt cá truyền thống khác là dõ chà. Thường thì cặp mé sông ở miền Tây, nhà nào cũng có cất chà "dự" cá. Người ta thường bó những nhánh trâm bầu, cây tre chắt ở mé sông làm nơi trú ẩn cho cá. Chừng 2-3 tháng, dùng lưới bao quanh dõ chà lên là bắt cá. Nguồn cá thu được cũng đủ để làm khô, giúp phong phú thêm những món ngon ngày Tết.



Phong tục đón Tết miền sông nước

Một năm được ba ngày Tết nên ở bất cứ gia đình nào, dù giàu hay nghèo, dù sang hay khó, dù sống lênh đênh sông nước hay ở trên bờ... thì mâm cúng ông bà, tổ tiên phải luôn được chuẩn bị đầy đủ những món ăn đặc trưng. Nếu miền Bắc có thịt đông, bánh chưng thì mâm cỗ Tết của người miền Nam nói chung và ở miền Tây nói riêng phải có thịt kho và bánh tét.

Ngày trước, khi cuộc sống còn nhiều khó khăn, người miền Tây chỉ dám ăn bánh tét vào những dịp trọng đại như lễ Tết, đám tiệc hay cúng quải. Trước hết là cúng ông bà, sau đó con cháu mới được ăn. Có khi cả xóm hùn nhau nấu một nồi bánh tét. Nhà góp thịt, nhà góp nếp, nhà góp đậu, nhà góp lá, nhà góp công. Người lớn nấu bánh, trẻ nhỏ canh lửa, tuy khó khăn, vất vả nhưng tiếng nói cười không phút giây nào ngơi nghỉ.

Ngày nay, điều kiện cuộc sống đủ đầy hơn, hình ảnh cả xóm xóm xích bên nồi bánh tét to dùng đêm giao thừa dần trở thành quá vãng. Người miền Tây hiện vẫn còn giữ thói quen nấu bánh tét, nhưng đã chuyển từ quy mô xóm làng sang quy mô gia đình. Và trong đêm giao thừa, cả nhà quây quần bên nhau canh nồi bánh tét đã trở thành hình ảnh đẹp đẽ trong lòng mỗi đứa con miền Tây.

Tết của người miền Tây bắt đầu từ ngày 23 tháng Chạp, tức ngày đưa ông Táo về trời. Đến 25 là làm mâm cơm canh để cúng và đưa ông bà về trời, và đêm 30 giao thừa là rước ông bà. Trong những ngày này, họ cũng bắt đầu dọn dẹp, tân trang phần mộ của những người đã khuất, lau dọn bàn thờ, đánh bóng lại những cặp lư đồng,... Tết là dịp sum vầy và hướng về nguồn cội. Do đó, chăm sóc mộ phần, lau dọn bàn thờ gia tiên, trang trí nhà cửa cho tươi tắn... là những phong tục ngày tết không thể thiếu ở miền Tây.

Với người miền Tây, ba ngày Tết là ba ngày vui chơi, ăn uống, thăm viếng, chúc nhau những điều mới mẻ, tốt lành. Một tập quán phổ biến là trong những ngày đầu năm, mọi người chỉ nói ra những lời hay, ý đẹp, gặp nhau chào mừng, hy vọng mọi điều như ý. Bao điều không vui, không vừa lòng năm trước đều bỏ đi. Mọi người đi hết nhà này sang nhà khác, hết xóm này lại sang xóm khác chúc Tết và uống với nhau ly rượu, chung trà đầu năm. Tết ở miền Tây là vậy, nhộn nhịp nhưng ấm áp tình làng nghĩa xóm.





Rộn ràng chợ Tết trên sông

Với hơn 54.000 km chiều dài của sông rạch, miền Tây Nam Bộ chứa đựng một nền văn minh, văn hóa sông nước đặc trưng không nơi nào có được ở Việt Nam. Nổi bật trong đó là những chợ nổi được hình thành từ thời di chuyển bằng ghe xuồng trên sông nước còn phổ biến. Ở Đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL) hiện còn nhiều chợ nổi nổi tiếng như Phong Điền, Cái Răng (Cần Thơ), Ngã Năm (Sóc Trăng), Ngã Bảy (Hậu Giang)... Tết đến xuân về, cách đón năm mới độc đáo của nhịp sống thương hồ là điều không thể không nhắc đến khi nói về không khí Tết ở miền Tây.

Ngày thường, chợ nổi vốn đã tấp nập. Cận Tết, chợ lại càng sôi nổi và náo nhiệt. Kẻ mua, người bán, kẻ cười, người nói, tiếng rao, tiếng mời chào, tiếng trả giá râm ran, làm sống động cả một khúc sông dài.

Nét đẹp chợ nổi từ lâu đã đi vào lời ca, câu hát một cách tự nhiên, đầy chân chất. Ví như:

*"Tết này anh về thăm chợ nổi
Ngồi bờ sông ngắm em chèo
Con gái miệt vườn xinh quá đỗi
Má đồng tiền và mắt trong veo"*



Từ Tết ông Công ông Táo, ghe xuồng từ miệt vườn các tỉnh đã kìn kịt kéo đến chợ với khoang chất đầy trái cây đặc sản như chuối, bưởi, thơm, xoài, dừa... Một loại quả không thể thiếu trong những ngày Tết và được tiêu thụ mạnh bậc nhất ở miền Tây là dưa hấu. Theo tập tục, hàng năm mỗi nhà đều chọn cặp dưa to, cân đối, tròn trịa trưng trên bàn thờ tổ tiên. Hầu như địa phương nào ở ĐBSCL cũng trồng được dưa hấu, nên ở phiên chợ Tết trên sông, các ghe dưa hấu có số lượng vượt trội hơn hẳn.

Những lượt ghe, xuồng chở đầy hoa cũng làm cho không khí chợ nổi những ngày giáp Tết thêm rộn rã. Có nhiều loại hoa được bày bán, nhưng được tiêu thụ mạnh nhất là mai vàng và hoa cúc. Sắc vàng trở thành gam màu chủ đạo, báo hiệu một mùa xuân nữa lại về trên những phiên chợ trên sông.

Từ lâu, hình ảnh cây bèo cũng đã tự nhiên đi vào lời ca, câu hát của người dân Nam Bộ. Gủi gắm trong từng lời thơ, câu hát là cả tấm chân tình, chứa đựng những lời yêu thương mộc mạc, chân chất của những hồn quê:

*"Chợ nổi ghe xuồng chen chúc đậu
Em bèo trên cây những trái gì
Mít, dừa, mận, ổi hay dưa hấu
Nhớ bèo dùm anh một trái ...si"*

Bình thường, nhìn vào cây bèo treo ở đầu ghe là người mua đã có thể biết ghe đó bán đồ dùng, trái cây, đồ ăn, thức uống hay nông sản.... Với những ghe hoa Tết, chỉ cần nhìn màu sắc là đủ để biết chiếc ghe đó đang bán loại hoa nào.

Tết ở miền Tây không cầu kỳ, khuôn sáo mà đơn giản, ấm áp, đề cao tình cảm gia đình, tình nghĩa xóm làng, thể hiện rõ nét đặc trưng trong tính cách của những con người miền sông nước mênh mang.



SPECIAL

NHỮNG BÀI VIẾT ĐÁNG CHÚ Ý TRONG SỐ NÀY



HỒN XUÂN SÀI GÒN

xưa và nay

• Thanh Nghĩa

Dường như khi cuộc sống mỗi ngày đã đủ đầy hơn, người ta lại có chút ngậm ngùi, nhớ đến những giá trị hoài niệm. Cũng như vạn vật, Tết Sài Gòn theo thời gian cũng dần thay đổi dáng hình, dẫn đến những dòng cảm xúc khác biệt giữa xưa và nay.

Cánh xuân đã vỗ, không khí náo nức đã lan rộng khắp phố phường, người người nhà nhà tất bật sắm sửa, dọn dẹp, trang hoàng, sum họp... Một cái Tết nữa đang đến gần.

Người thành thị ăn Tết khác người ở nông thôn; người miền xuôi ăn Tết khác người miền núi. Và ngay tại "Hòn ngọc Viễn Đông" Sài Gòn, Tết về cũng rất khác, rất lạ so với các vùng miền khác. Thậm chí, nó khiến người ta đôi khi cũng phải ngỡ ngàng, thổn thức khi so sánh mùa xuân hôm nay với mùa xuân của những ngày đã cũ.

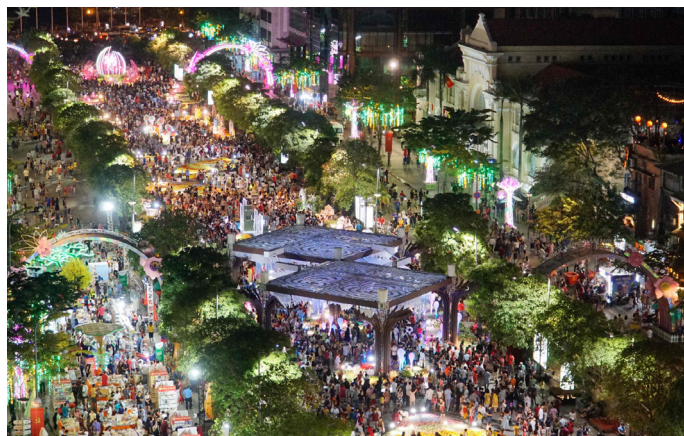
Dù là ở thời điểm nào, đối với người Sài Gòn, Tết nhất vẫn là dịp lễ quan trọng nhất năm, nên ai dù giàu hay nghèo cũng đều lo ăn Tết.



Những ngày xuân trong thập niên 80 ở Sài Gòn, người ta thường thấy hội vui xuân từ 23 tháng Chạp cho đến giao thừa. Phố xá tấp nập với dòng người nô nức đi sắm Tết, với tiếng trống tùng các tùng của những xe ba bánh bán đầu lân, bán mặt nạ ông địa, bán trống nhỏ; với tiếng pháo nổ đi đùng trên phố; với những chiếc xe lam bánh bạch nhả khói; với những cụ, những mẹ ngồi trên xe xích lô chở đầy dưa hành, củ kiệu, lá, lạt để gói bánh chưng, bánh tét.

Tết xưa mang phong vị đậm đà của xác pháo, của quần áo mới, của mứt Tết, của những nồi bánh chưng, bánh tét được nấu trước cửa nhà... Tất cả hòa quyện vào không khí náo nhiệt nhưng thật ấm cúng giữa cái đất phồn hoa đô hội.

Giờ đây, người Sài thành lại ăn Tết sớm hơn, cứ độ từ Giáng sinh và Tết dương lịch là không khí nhộn nhịp đã hừng hực khắp phố phường. Rồi khi đã vào Mùng 1, Mùng 2 thì Sài Gòn như chìm vào giấc ngủ, quay ngoắt sang thành một không gian bình yên đến lạ thường. Người ta thường nói vui rằng: "Chỉ có đến Tết thì Sài Gòn mới trở về với người Sài Gòn". Thật vậy, trải qua một khoảng thời gian dài vươn mình, Sài thành đã trở thành "miền đất hứa" của biết bao phận người, sẵn sàng dang tay ôm trọn những "đứa con" xa lạ. Cũng vì vậy mà vào dịp Tết, phố xá Sài Gòn nay mang lại cảm giác "im ắng" hơn xưa, bởi vắng đi tiếng pháo nổ, vắng đi tiếng xe cộ chen chúc quen thuộc.



Chuyện sắm sửa, bếp núc cũng không còn là nỗi bận tâm của các gia đình khi cứ xuống đường là có siêu thị hay thuận tiện hơn là chỉ cần đặt ngay trên mạng là đã thỏa sức mua sắm.

Có chợ xuân thì làm sao thiếu phố hoa xuân. Trước đây, người ta hay ghé lên chợ hoa dọc đường Nguyễn Huệ, là chợ hoa lớn nhất miền Nam thời đó để sắm những cành mai, chậu cúc về nhà chưng Tết. Đi chợ hoa ngày xuân không chỉ để mua hoa, mà còn để đắm mình trong không khí Tết bắt đầu lên lò, chiếm lĩnh trong từng mảng nhỏ tâm hồn người.



Ngày nay, chợ hoa Nguyễn Huệ đã mang một diện mạo mới, trở thành đường hoa Nguyễn Huệ với những dải đường lát gạch hoa, đèn điện thấp sáng mọi bước chân. Mỗi dịp xuân về còn thêm rực rỡ với đường hoa ngợp trời, dàn dựng sân khấu theo chủ đề từng năm. Dọc bến Bình Đông vào những ngày cuối năm, giờ đây vẫn còn hình ảnh tấp nập tàu bè buôn hoa từ muôn nẻo đổ về, vẹn nguyên cảm giác của những ngày tháng cũ.

Phố hoa cả xưa lẫn nay vẫn không thể vắng bóng những cô gái Sài thành đoan trang, cũng như tranh thủ diện những chiếc áo dài thướt tha, làm duyên làm dáng hay hình ảnh những ông đồ ngồi viết câu đối đỏ. Đó là những giá trị đã trường tồn theo năm tháng, được người Sài Gòn gìn giữ, trân quý như một tài sản quý báu suốt bao thế hệ.



Bánh trái, hoa quả... đã mua đủ, người Sài Gòn xưa còn làm ngày giáp Tết thêm tươi mới khi trang trí lại cửa nhà bằng cách mua vài ba bức tranh giấy vẽ treo lên tường. Những người có điều kiện hơn, thường mua mấy bức viết chữ nhũ vàng Ngũ Phúc Lâm Môn, Hiệp Gia Bình An, Phước Lộc Thọ trên những tờ giấy hồng của mấy ông người Hoa ngồi viết ở chợ về dán trước cửa. Sau gần ấy năm, phong cách trang trí, họa tiết thập niên lại được sống dậy cùng lối bày trí đơn giản hơn của người Sài Gòn nay.

Sẽ mất đi hương vị của Tết nếu không có bánh chưng, bánh tét. Ngày trước, chiều và đêm 30 Tết, dọc đường Trường Chinh và Cách mạng tháng Tám là thấp thoáng những nồi bánh chưng đang đun lửa bằng bếp củi hoặc bếp than. Tết xưa còn thấm đượm tình xóm làng, bởi cả xóm cùng nhau nấu bánh, nhà góp gạo, nhà góp đỗ, nhà góp thịt, nhà góp lá, nhà góp công... Trẻ con thì được giao trách nhiệm trông lửa. Tết nay, nồi bánh chưng vẫn sôi sùng sục trước sân của nhiều gia đình, vẫn còn không khí ấm cúng, cả nhà quây quần, tâm sự nhau nghe những chuyện buồn vui của một năm qua. Tuy không còn nhiều như trước nhưng cũng là một thói quen khó bỏ của những người con đã gắn bó sâu đậm với mảnh đất này.





Mâm cơm ngày Tết của người Sài Gòn thời nào cũng phải có 2-3 đòn bánh tét, bánh chưng rồi thịt kho hột vịt, canh khổ qua, dưa hấu, củ kiệu, lạp xưởng... cùng đủ loại mứt thơm ngon, nong nàn cho một năm mới sung túc, an khang.

Tết đến xuân về còn là dịp sum họp gia đình, mừng thọ ông bà cha mẹ, lên chùa cầu mong một năm mới tốt lành. Cho đến nay, người Sài Gòn vẫn giữ thói quen đến Lăng Ông Bà Chiểu, chùa Ông hoặc chùa Bà,... để cầu may mắn, cầu bình an, cầu tình duyên, cầu gia đạo... ngày đầu năm.

Với người Sài Gòn, 3 ngày Tết là thời gian dành cho gia đình, bà con và bạn bè thân thiết. Nhiều người khăn gói về quê ở miền Tây "ăn 3 ngày tết" rồi mới lên Sài Gòn chơi Tết và đi làm. Thật may mắn khi các tập tục chúc Tết, mừng tuổi, cúng tổ tiên, thăm mộ,... vẫn được con cháu thực hiện và truyền nhau qua từng thế hệ.





Tết với người Sài Gòn ngày nay còn là khoảng thời gian “vàng” để nghỉ ngơi, vui chơi sau một năm miệt mài làm việc. Nhiều người chọn cách đón Tết phóng khoáng hơn: ra khỏi nhà, khởi hành đến Phú Quốc, Nha Trang, Đà Lạt... để cảm nhận sắc xuân của từng vùng đất mới.

Có một sự thật hiển nhiên rằng, dù Sài Gòn có tân tiến đến đâu theo năm tháng nhưng cứ hễ đến Tết là những nét đẹp cổ truyền vẫn rực sáng trở lại, mang theo hơi thở ngày xưa vào nhịp sống hiện đại.

Cái Tết năm nay tuy có khác năm xưa nhưng cốt lõi vẫn là những giá trị, kỷ niệm mà khoảnh khắc ấy đem đến và bồi đắp cho ta mỗi ngày. Để rồi khi nhìn lại những hình ảnh đó, ta lại thêm yêu cái Tết rộn ràng, thêm mến mảnh đất Sài thành - vùng đất bao dung, thấm đẫm nghĩa tình và rộng lượng với biết bao thân phận tha hương.



TREND

XU HƯỚNG MỚI - KHỞI ĐỘNG CHO NHỮNG SÁNG TẠO



Xuân 2022:

• Quyền Trân

DIỆN ÁO DÀI CHỤP ẢNH XUÂN

theo phong cách thập niên 90 gây sốt giới trẻ

Chụp ảnh xuân với áo dài và chỉnh ảnh về màu của những năm 90 đang là trào lưu gây sốt trong giới trẻ thời gian gần đây. Nếu trót bị những thước ảnh đó "hớp hồn" và cũng mong muốn có một album ảnh "để đời" như vậy, bạn cần trang bị những gì? Cùng đi tìm lời giải ngay sau đây.

Nhắc đến trào lưu chụp ảnh mùa xuân tái hiện những năm 90, không gọi tên ngọc nữ màn ảnh Tăng Thanh Hà chính là thiếu sót lớn. Cô nàng vừa trình làng hai album Tết theo concept ngược dòng quá khứ. Trong tà áo dài thướt tha, cùng một vài nhành hoa trên tay và tung tăng dạo phố, nhìn vào đó, thật khó để nhận ra nàng ngọc nữ năm nào đã thành mẹ ba con.



Nếu thường xuyên lướt MXH những ngày gần đây, chúng ta cũng dễ dàng bắt gặp hình ảnh các bạn nữ xúng xính trong tà áo dài, tay cầm hoa và thướt tha xuống phố. Từ trang phục, mái tóc, phụ kiện cho đến background đi kèm, mọi thứ như tái hiện một cách rõ nét mùa xuân Sài Gòn những năm 90. Tìm về dòng hồi ức xưa qua những thước phim nhuộm màu hoài niệm là cách mà người trẻ ngày nay thường làm để nhắc nhớ về những năm tháng vàng son. Nếu cũng muốn sắm ngay cho mình album ảnh "chất như nước cất" như vậy, bạn nhất định phải trang bị tốt những thứ sau:

Trang phục

Trang phục chính là linh hồn, là một phần quan trọng làm nên sự thành công của concept ảnh này. Chỉ đơn giản là những chiếc áo dài trơn, được làm bằng chất liệu tơ, lụa hoặc gấm, các bạn nữ đã có thể trông vô cùng xinh xắn và lộng lẫy.

Màu sắc được ưa chuộng vẫn là những gam màu gắn liền với không khí xuân về tết đến - đỏ hoặc vàng. Tuy nhiên, bạn cũng có thể chọn những màu như xanh nhạt, xanh mint... để tạo nên dấu ấn riêng biệt.

Áo dài nên là những mẫu áo truyền thống, có bầu, mang chất liệu tơ, gấm hoặc lụa và không có họa tiết. Thay vì đổ dồn sự chú ý vào chiếc áo kiểu cách với nhiều họa tiết, concept ảnh này tôn vinh vẻ đẹp mộc mạc, chân phương của tà áo dài truyền thống qua việc kiểu áo càng đơn giản, màu sắc càng nổi bật thì bộ ảnh càng có khả năng gây "thương nhớ" cực cao.



Tóc

Mái tóc đen nhánh xoã dài với một chiếc cài tóc ngọc trai hay kiểu tóc dài được tết gọn gàng, tạo điểm nhấn bằng chiếc nơ xinh xắn... là những mẫu tóc phù hợp với cách chụp này. Không chỉ trang phục mà mái tóc cũng được tạo hình sao cho càng nguyên bản càng tốt, góp phần khẳng định vẻ đẹp khó rời mắt của concept ảnh.

Phụ kiện

Hoa tai, dây chuyền hay cài tóc ngọc trai là những phụ kiện được khuyến khích sử dụng trong concept ảnh này. Ngoài ra, bạn có thể cầm trên tay vài nhành hoa tươi hay chiếc giỏ đan tre để tạo thêm điểm nhấn.

Thời điểm

Nên chọn buổi sáng hoặc buổi xế chiều, lúc nắng còn vương để khi chụp ảnh lấy được cả những đường ven tóc. Nếu chụp ở chợ, buổi sáng là thời điểm được khuyến khích để lấy được cảnh nhộn nhịp, vui tươi, hợp với không khí những ngày giáp Tết.



Background

Background nên là những không gian mở, cổ kính như chợ, đình, chùa, hội quán hay có thể là một nhà ga với những hàng cây rợp bóng hoa thơm...

Ngoài việc chuẩn bị kỹ những vật dụng đi kèm, thì thần thái cũng là yếu tố rất quan trọng để làm nên sức hút của bộ ảnh. Bạn hãy tạo dáng sao cho tự nhiên, thoải mái như đang xuống phố những ngày đầu xuân, và người chụp ảnh chỉ như những người đi đường vô tình bắt lại những khoảnh khắc đang diễn ra trên phố. Có như vậy thì mọi biểu cảm thu được mới tự nhiên, rạng rỡ và bộ ảnh về tổng thể cũng trở nên có hồn hơn.

Với những gợi ý trên, hy vọng rằng bạn đã trang bị đầy đủ hành trang và có thể xuống phố để "tậu" ngay cho mình một album ảnh xuân xinh tươi hết nấc. Bạn có thể tùy ý sáng tạo để làm nên chất riêng của mình. Tuy nhiên, có ngẫu hứng kết hợp thêm nhiều món đồ hay phụ kiện khác thì cũng đừng quên bám sát chủ đề của concept để có bộ ảnh hoà hợp và chín chu hết mức.



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



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