



6 đặc sản Sa Pa

KHIẾN DU KHÁCH MÊ MẮN QUÊN LỐI VỀ

TRANG 17

NHỮNG ĐIỂM NGẮM HOA BAN
ly tưởng

ở TÂY BẮC THÁNG 3

TRANG 27



Lời Ngỏ

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

Tuần qua, thông tin tích cực nhất về tình hình du lịch trong nước chính là việc chúng ta sẽ hoàn tất các thủ tục cũng như những quy định cho lộ trình mở cửa du lịch từ ngày 15/3.

Theo đó, bên cạnh các điều kiện cũ như người nước ngoài, người Việt Nam đang định cư ở nước ngoài muốn về Việt Nam phải tham gia chương trình tour của doanh nghiệp lữ hành; có chứng nhận tiêm đủ liều vaccine Covid-19 hoặc chứng nhận khỏi bệnh không quá 6 tháng; kết quả xét nghiệm âm tính nCoV (RT-PCR) trong vòng 72 giờ trước khi xuất cảnh, thì còn có thêm một số quy định mới cập nhật. Thứ nhất, họ có thể đến Việt Nam bằng chuyến bay thương mại quốc tế thường lệ, thay vì chỉ chuyến bay thuê bao như trước đây.

Quy định mới cũng cho phép sau 3 ngày tham gia tour, nếu có kết quả âm tính nCoV (RT-PCR), du khách tiếp tục được tới các địa phương đón khách quốc tế (Quảng Ninh, Đà Nẵng, Quảng Nam, Khánh Hòa, Phú Quốc, Bình Định, TP.HCM). Khách có nhu cầu thăm thân nhân ở địa phương khác cần đăng ký trước với doanh nghiệp lữ hành để làm thủ tục. Trường hợp có xét nghiệm dương tính sẽ được cách ly, điều trị.

Ngoài ra, du khách quốc tế cần có bảo hiểm y tế với nội dung chi trả điều trị Covid-19 từ 20.000 USD, thay vì 50.000 USD như trước đây.

Về phần khách nội địa, các địa phương công bố mở cửa lại hoạt động du lịch, đón và phục vụ khách du lịch theo từng cấp độ dịch tại địa bàn gắn với biện pháp bảo đảm an toàn phòng, chống dịch bệnh tương ứng.

Sau Tết Nguyên đán, nhu cầu du lịch của người dân về các tỉnh miền Trung tăng mạnh. Đây là cơ hội, cũng là thách thức trong việc đảm bảo các hoạt động du lịch vừa diễn ra bình thường, thuận lợi, vừa thực hiện tốt các biện pháp phòng chống dịch tại các địa phương. Muốn làm được điều đó, mỗi địa phương cần xây dựng kế hoạch bài bản và từng bước, từng bước khôi phục lại tình hình du lịch nói riêng và kinh tế nói chung.

Sau Tết Âm lịch là mùa hoa ban nở trắng trời Tây Bắc, điểm xuyến trên những cung đường ngoằn ngoèo, gai góc nét đẹp thơ mộng, trữ tình. Muốn ngắm hoa ban một cách trọn vẹn cũng như hoà mình vào Lễ hội hoa ban đặc sắc của vùng cao, đâu sẽ là toạ độ mà du khách nên ghé đến? Cùng tìm câu trả lời trong **BẢN TIN DU LỊCH**, số phát hành thứ 40, ngày 24/2/2022 với chủ đề: **"VUI XUÂN TÂY BẮC TRONG SẮC HOA BAN"**.

BAN BIÊN TẬP



• Thanh Nghĩa

6 ĐẶC SẢN SA PA

khiến du khách mê mẩn quên lối về

Đến với mảnh đất Sa Pa thơ mộng, du khách không chỉ say đắm với vẻ đẹp của phong cảnh thiên nhiên mà còn quyến luyến hương sắc của những món ngon địa phương.

Sa Pa, nơi quanh năm được thiên nhiên ưu đãi, ban tặng cho nguồn tài nguyên sinh thái tuyệt đẹp, luôn tiềm tàng một sức hút mãnh liệt đối với những tâm hồn mê xê dịch.

Phong cảnh nơi đây không khác gì một bức tranh thiên nhiên hoàn mỹ với những bản làng yên bình được bao quanh bởi những dãy núi trùng điệp, những thửa ruộng bậc thang uốn lượn còn đang đọng sương mai. Đứng trước sự hùng vĩ, tráng lệ ấy, du khách còn được hòa mình vào bầu không khí trong lành, mát mẻ, xoa dịu tâm hồn bởi sự hiền hòa, đôn hậu của con người nơi đây.

Nếu cảnh sắc thiên nhiên khiến ai ai cũng mê đắm, muốn một lần được đặt chân đến Sa Pa thì ẩm thực sẽ là thứ níu chân mọi du khách gần xa ở lại lâu hơn với mảnh đất kiêu diễm này. Những món ngon của xứ sở sương mù tin chắc sẽ đọng lại cho du khách những dư vị khó quên bởi nét bình dị nhưng vô cùng tinh tế, hấp dẫn. Thịt lợn cắp nách, cơm lam, mèn mèn... sẽ là những cái tên không thể nào vắng mặt trong danh sách những món ngon phải thử của mảnh đất Sa Pa.



Thịt lợn cắp nách

Dạo quanh các phiên chợ vùng cao ở Sa Pa, du khách có thể dễ dàng bắt gặp hình ảnh người dân địa phương bày bán những con lợn nhỏ có trọng lượng khoảng 10-15kg. Ai mua có thể cho lợn vào gùi, xách tay, thậm chí cắp vào nách cho tiện. Có lẽ cái tên lợn cắp nách cũng có nguồn gốc từ đây.

Lợn cắp nách thực chất là giống lợn truyền thống được lai giữa lợn rừng và lợn Mường. Ở một số nơi, người ta còn gọi là lợn lửng, lợn còi hay lợn ri. Người dân vùng cao thường nuôi lợn theo kiểu thả rông trong rừng nên thịt lợn nổi tiếng là săn chắc và có hương thơm đặc trưng.

Để thưởng thức đúng cái vị hoang dã thì không cách chế biến nào phù hợp hơn thịt lợn cắp nách quay. Sau khi làm sạch, lợn sẽ được quay nguyên con trên bếp than hồng. Đến khi lớp da bên ngoài chín đều, óng ánh màu đỏ tươi thì người ta đem xẻ thịt và thưởng thức nóng hổi. Từng tầng hương vị món ăn như thi nhau thổi bùng giác quan của người thưởng thức. Lớp da giòn tan, mỡ mỏng, bên trong thì thịt nạc mềm và ngọt, đậm chất vùng cao.

Đặc biệt, thịt lợn cắp nách còn được thăng cấp hương vị khi dùng chung với muối chấm chéo - 1 loại gia vị đặc trưng của người dân Tây Bắc.



Cơm lam

Bắt nguồn từ món ăn mộc mạc của người nông dân trong lúc lao động, cơm lam dần phổ biến và trở thành một điểm sáng trong nền ẩm thực Tây Bắc. Đến Sa Pa, du khách có thể tìm thấy cơm lam ở bất cứ đâu, từ hàng quán ven đường đến những nhà hàng cao cấp.

Món cơm này không được nấu bằng nồi niêu bình thường mà chỉ gói gọn ở trong ống tre nửa, có khi là ống bương, ống vầu. Loại gạo dùng để nấu cơm phải là thứ gạo nương được trồng trên những thửa ruộng bậc thang ở Sa Pa. Phần nước nấu cơm phải là nước suối để đảm bảo độ tinh khiết hoàn hảo cho món ăn. Sau đó, trở đều những ống cơm trên than hồng đến khi ấn vào ống thấy mềm là cơm lam đã chín. Ống cơm lam chất lượng phải dậy thơm, chín, dẻo mềm, không được khô và tuyệt nhiên không được sống. Nướng cơm được xem là công đoạn khó nhất của quy trình chế biến món cơm lam.

Với hương vị thiên nhiên vốn có, cơm lam dễ dàng ăn kèm với thịt nướng, gà rừng nướng hay đơn giản chỉ là chấm với muối vừng. Khúc cơm lam trắng tinh, thơm phức mang kết hợp với món ăn dù đơn giản hay cầu kỳ đều khiến du khách mê đắm nét ẩm thực độc đáo của vùng cao.





Mèn mèn

Cứ sau mỗi mùa thu hoạch, đồng bào Mông lại mang ngô ra phơi vàng rực cả một góc hiên nhà hay gác bếp, chờ khi thật khô mới đem đi làm mèn mèn - một đặc sản dân dã của Sa Pa.

Những hạt ngô khô được đem đi xay trong cối đá thành bột rồi được đem sàng, bỏ mảy, sạn rồi trộn với nước để đồ lên.

Công đoạn đồ mèn mèn cũng là một nghệ thuật, phải làm sao cho bột ngô không quá khô, cũng không bị nát. Sau khi đồ lần đầu, bột ngô sẽ tiếp tục được đồ ra mẹt, dùng thìa gỗ đánh tơi và để nguội rồi lại đồ tiếp lần thứ hai cho chín kỹ.



Vị mèn mèn vừa thanh, vừa ngọt, vừa bùi nên ăn không quá ngấy mà lại rất dễ dùng kèm với nhiều món ngon. Có rất nhiều món canh rau có thể kết hợp với mèn mèn như canh rau cải, canh rau bí, canh luộc quả su su...

Món mèn mèn trộn cơm cũng là một gợi ý thú vị, được rất nhiều người Mông yêu thích vì hương vị quyến rũ của ngô và vị mềm dẻo của cơm. Tại các phiên chợ, món đặc sản này còn được hòa vào nước dùng để ăn cùng phở hoặc mì.





Xôi 7 màu

Một mẻ xôi đầy màu sắc không phải là món ăn quá xa lạ với nhiều người nhưng đây lại là đặc sản ẩn chứa một ý nghĩa đặc biệt của vùng đất Sa Pa.

Xôi 7 màu thường được nấu vào ngày 1/7 âm lịch hằng năm để tưởng nhớ đến những người đã anh dũng hy sinh trong trận chiến kéo dài 7 tháng của người dân Nùng Dín và quân xâm lược. 7 màu xôi không đơn thuần được chọn ngẫu nhiên mà mỗi màu đều mang một ý nghĩa khác nhau, như màu xanh lá tượng trưng cho mùa xuân, màu đỏ thẫm tượng trưng cho máu của những người đã hy sinh, màu vàng là màu của sự lý tán, màu đỏ tươi là màu của sự chiến thắng...



Xôi có màu nhưng đều được làm từ những loại lá, củ, quả thuần thiên nhiên, giúp món ăn vừa thơm ngon lại an toàn cho sức khỏe. Những hạt xôi được nấu khéo léo, tỏa hương thơm thoang thoảng, dậy mùi gạo, mùi lá vô cùng quyến rũ.

Độ dẻo dai của xôi hòa cùng vị của núi rừng Tây Bắc - giản dị nhưng đậm đà, khiến ai thưởng thức qua một lần cũng đều nhớ mãi. Để tăng thêm sự hấp dẫn, du khách có thể dùng xôi 7 màu kèm với thịt nướng hoặc muối vừng.

Những gánh xôi 7 màu rực rỡ còn xuất hiện nhiều ở Sa Pa vào dịp lễ Tết, với ý nghĩa đem đến một năm mới sung túc, ấm no.



Gà đen

Gà đen, còn được gọi với một cái tên thân quen khác là gà ác, có thân hình rất nhỏ, mỗi con chỉ tầm 1,2kg. Đúng như tên gọi, loài gà này mang một màu da đen huyền. Tuy có vẻ ngoài lạ lùng nhưng gà đen lại là một món ăn khoái khẩu ở Sa Pa và mang giá trị dinh dưỡng cao.

Giống gà này chủ yếu được nuôi thả và cho ăn các loại rau rừng, cám ngô, cám gạo nên chất lượng thịt cao hơn nhiều so với các loại gà được nuôi công nghiệp.

Thịt gà đen có thể chế biến ra vô vàn món ngon như rán, xào, hấp, luộc... song món đúng vị vùng núi nhất là gà đen nướng mật ong.

Thịt gà được tẩm ướp gia vị đủ đầy, sau đó phết lên một lớp mật ong vàng óng ánh. Mật ong ở đây được bà con dân tộc lấy từ trong rừng nên có vị ngọt rất dịu và không bị ngọt gắt giống như mật ong nhà nuôi. Người thợ nấu cũng phải thật khéo tay để cho lượng mật ong vừa đủ để gà tăng thêm hương vị mà không dễ cháy. Sau khi công đoạn tẩm ướp hoàn tất, gà sẽ được đem nướng với than hồng. Từng miếng thịt gà đen trên bếp than tỏa mùi thơm lừng, khi chín thì chắc nụi và ngọt lịm, phần xương thì giòn tan.

Gà đen nướng mật ong càng thêm ngon nếu ăn kèm với lá cây bạc hà thơm mát, cay nhẹ và chấm với muối mắc khén.





Bánh ngô

Ngoài những món mặn đậm đà, Sa Pa còn chiều lòng những tâm hồn hảo ngọt với món bánh ngô dân dã. Thức bánh này được người dân nơi đây gọi với cái tên rất vui tai là “páu pố cừ” và thường được làm vào khoảng tháng 4, tháng 5 âm lịch.

Những hạt ngô vẫn còn non sữa sẽ được đem đi băm nhỏ và xay nhuyễn thành bột. Trong quá trình đó, tuyệt đối không được cho thêm nước vào để giữ trọn vị ngọt tự nhiên. Phần bột ngô này sẽ được quấn trong lá chuối và nướng lên để cho ra những chiếc bánh ngô vàng ươm, thơm ngào ngọt.



Chiếc bánh dẻo, mịn, thơm mùi của bắp non quyện chút hương núi rừng, vị ngọt tự nhiên, không gắt mà lại rất nhẹ nhàng. Bánh có độ bùi đặc trưng, mang lại sự tươi mát và mịn màng như những buổi sáng yên ả trên vùng cao. Người dân thường ăn kèm bánh ngô với một chút đường để món ăn thêm thơm ngon, tròn vị. Đặc sản này gắn bó bền chặt với người dân Sa Pa, từ trong bữa cơm gia đình cho đến những khi lên nương, lên rẫy.

Món bánh ngô dân dã này có thể bảo quản trong thời gian lâu, giá cả bình dân nên rất thích hợp để du khách mua về làm quà, đem một chút dư vị Sa Pa về cho người thân, bạn bè.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



• Thanh Nghĩa

THẮNG CỖ SAPA

Tinh hoa ẩm thực xứ sương mù

Trong cái lạnh buốt của vùng cao Sa Pa, thắng cố trở thành một món ăn giúp sưởi ấm cho da thịt và cả tâm hồn người viễn khách. Đây là đặc sản có thể kén người ăn nhưng ai đã thử qua rồi thì khó lòng mà quên được hương vị hoang dã này.

Trong lúc giọt xuân còn vấn vương trên cánh hoa ban, hoa mai đào, một thoáng Sa Pa càng thêm da diết với hương vị núi rừng của món thắng cố trữ danh. Món ăn này gây ấn tượng mạnh mẽ cho du khách ngay từ khi nghe đến tên gọi, đem lại cảm giác vừa mạnh mẽ, du mục, lại vừa hoang sơ, kỳ bí.

Thực chất, thắng cố là món ăn truyền thống của người Mông, được đồng bào thiểu số vùng Tây Bắc rất ưa chuộng. Đồng thời, đây cũng là một đặc sản nổi tiếng "kinh dị" mà không phải ai cũng sẵn lòng nếm thử.





Là món ăn đã có tuổi đời hơn 200 năm, thắng cố gắn liền với đời sống, nếp văn hóa của người dân Sa Pa. Bắt nguồn là món ăn truyền thống của dân tộc Mông, thắng cố dần nổi tiếng và lan rộng sang các dân tộc thiểu số khác ở miền núi Tây Bắc, Việt Nam. Tên gọi "thắng cố" cũng mang nhiều tầng ý nghĩa, xuất phát từ cách gọi và cách phát âm của người Mông - "thoảng cố" có nghĩa là "nồi nước" hay "khẩu thả" có nghĩa là "canh thịt". Đặc sản này thường được làm vào các ngày lễ hội, lễ ăn thề bảo vệ rừng, những dịp có đông người như hội làng, đón tiếp dòng họ hay ở chợ phiên.

Trước kia, thắng cố truyền thống được chế biến từ một con ngựa, không bỏ đi bất cứ thứ gì. Sau này, để phù hợp với nhiều đối tượng hơn, thắng cố được cải biến, nấu bằng thịt bò, thịt trâu... và sáng tạo ra nhiều loại công thức nấu khác nhau mang đặc trưng của từng vùng miền. Tuy nhiên, thắng cố ngon nhất, chuẩn vị nhất vẫn là thắng cố ngựa ở vùng Bắc Hà, Mường Khương và đặc biệt là Sa Pa.

Món thắng cố thành phẩm hoàn hảo đòi hỏi người nấu phải có nhiều kinh nghiệm, khéo tay cùng với những công thức bí truyền.

Nội tạng cùng phần thịt của ngựa sẽ được làm sạch sẽ, luộc chín, sau đó chặt ra thành từng miếng nhỏ, tẩm ướp cho thấm đều gia vị. Món thắng cố sẽ không thể hoàn thiện nếu thiếu 12 loại gia vị truyền thống như quế chi, gừng, sả, thảo quả và các loại gia vị đặc trưng của người dân vùng cao. Đặc biệt, cây thắng cố được xem là gia vị quan trọng nhất, quyết định sức hấp dẫn của món ăn này.

Sau khi tẩm ướp hoàn tất, nội tạng, thịt và xương ngựa sẽ được cho vào một cái chảo lớn và xào trên bếp củi. Lưu ý, phải dùng chính mỡ ngựa để xào và không được dùng thêm hay thay thế bằng bất cứ một loại mỡ nào khác để món thắng cố giữ được trọn vẹn hương vị hoang dã của chốn núi rừng.

Khi miếng thịt đã chín cạnh, tiếp tục đổ nước vào chảo ninh cho đến khi sôi trong khoảng 2-3 tiếng, để tất cả các bộ phận của con ngựa được ninh nhừ và ngấm đều gia vị. Thêm chút rau thơm, chút hạt tiêu, ớt hoặc muối là du khách đã có thể thưởng thức ngay món thắng cố độc-lạ nhưng đậm đà, quyến rũ.





Ăn thắng cố đúng điệu là phải để chảo trên bếp đun liên tục, ăn đến đâu múc ra bát đến đó. Mỗi người một đôi đũa, một cái bát to rồi chụm nhau gấp ăn. Có nhiều du khách bất ngờ khi tới chợ phiên ở Sa Pa và thấy những nồi thắng cố rất to đủ cho vài chục người ăn.

Bát thắng cố được múc ra từ những chiếc chảo lớn sánh thịt mỡ, thịt nạc cùng các loại lục phủ ngũ tạng. Chưa nếm mà hương thơm đã ngút ngàn, lấp đầy khoang mũi khiến ai ai cũng ngây ngất. Phần nội tạng của ngựa được sơ chế sạch sẽ nên không còn nặng mùi, lại giòn ngon, béo béo, hòa quyện cùng vị cay nồng của các loại rau đặc trưng Tây Bắc. Do thắng cố có mùi và vị rất đặc trưng, vì vậy nước chấm của nó sẽ không quá cầu kỳ. Đa phần người ăn sẽ chấm cùng muối trắng hoặc bột canh, tuy nhiên sự kết hợp hoàn hảo nhất là với ớt Mường Khương - một loại ớt bản địa nổi tiếng của Sa Pa, Lào Cai.

Có thể ăn kèm thắng cố cùng với bánh ngô, mèn mèn và đặc biệt nhất là khi nhâm nhi cùng ly rượu ngô thơm ngát. Vị rượu ấm nồng hòa cùng tinh hoa ẩm thực xứ sở sương mù sẽ cho cảnh núi rừng càng thêm tráng lệ, say đắm lòng người.

Vào những ngày "nàng xuân" vẫn chưa khuất bóng, tiết trời Sa Pa còn phủ sương lạnh mà được thưởng thức món thắng cố đậm vị, nóng hôi hổi, chắc hẳn ai cũng sẽ cảm mến ngay "nàng thơ" trứ danh của núi rừng Tây Bắc.



NEW

DESTINATION

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



Những điểm NGẮM HOA BAN lý tưởng ở Tây Bắc tháng 3

• Quyền Trân

Sau Tết âm lịch là thời điểm mùa hoa ban tô thắm đất trời Tây Bắc. Thiên nhiên miền sơn cước vốn dĩ hùng vĩ, oai phong, nay nhờ sắc trắng, hồng hay tím của hoa ban mà trở nên mềm mại, dịu dàng. Không chỉ mang lại vẻ đẹp cho cảnh quan Tây Bắc độ giêng hai, hoa ban còn gắn bó mật thiết với đời sống văn hóa - tâm linh của người dân nơi đây, đến mức trở thành loài hoa biểu trưng của núi rừng Tây Bắc.

Thuộc tính tự nhiên của hoa ban

Hoa ban còn được biết đến với nhiều tên gọi khác như ban Tây Bắc, ban sọc hay móng bò sọc, là loài thực vật có hoa trong họ Đậu, phân bố nhiều ở miền đông nam châu Á (từ miền nam Trung Quốc kéo dài về phía tây tới Ấn Độ).



Cây ban thân mộc, không mọc thẳng mà khểnh khiu uốn khúc, chia cành phân nhánh điệu nghệ như có sự sắp xếp của đôi tay tạo hóa. Vào mùa đông, cây ban tự mình trút lá, dồn nhựa vào thân, đợi sang xuân ấm áp đâm chồi nảy lộc. Lá ban mọc cách, không xếp thành tán và không rậm rạp như các loài cây khác; lá hình móng bò, rất giống hai trái tim đặt cạnh nhau. Sức sống của cây ban nổi tiếng mãnh liệt, dù trên đồi cỏ gianh khô cằn hay bám vào vách đá cheo leo, cứ qua mùa đốt nương là cây ban trỗi dậy trong sự trường sinh bất tử.

Ban có hai loài, hoa đỏ và hoa trắng, loài hoa trắng chiếm đa số. Hoa ban cùng họ với hoa bướm, không có hương nhưng có vị. Đường kính hoa khoảng từ 8-12 cm. Mỗi hoa thường có 5 cánh, nhị màu hồng, gân màu tím. Nhị hoa ban mang vị ngọt. Tên gọi hoa ban theo tiếng dân tộc Thái có nghĩa hoa ngọt, đó vừa là danh từ vừa là tính từ.

Hoa ban nở mỗi năm một lần. Hàng năm, khoảng cuối tháng Giêng, hoa ban lác đác nở, rộ nhất và đẹp nhất là đầu tháng 2 âm lịch, đến cuối tháng 2 âm lịch thì hoa tàn dần. Lúc nở rộ trông cây ban như chỉ có hoa mà không có lá. Bà con vùng cao coi hoa ban như thể nông lịch của mình, họ phát nương vào lúc hoa nở và tra hạt vào lúc hoa tàn. Vào mùa hoa, các bà, các chị lúc đi nương về trong "ếp" thường có một ít hoa ban, không phải để chơi mà là để ăn. Hoa ban nấu canh, làm nộm, đồ lên chấm với dấm ớt măng chua... đều được. Hoa ban có vị, ăn được là thuộc tính riêng mà nhiều loài hoa khác không thể có.





Ngoài ra, hoa ban còn là nguyên liệu làm thuốc. Theo kinh nghiệm dân gian, lấy 15-20 gam hoa ban phơi khô, sắc trong khoảng 500ml nước, còn lại khoảng 100ml. Sau đó chia uống ba lần sáng, trưa, tối trong ngày (có thể pha thêm chút đường), trị chứng ho khan hoặc viêm họng rất tốt. Có người dùng lá và búp non của cây ban, cũng dưới dạng sao vàng hạ thổ, chữa bệnh kiết lỵ tương đối hiệu quả.

Khí hậu thích hợp với hoa ban là nhiệt đới gió mùa hoặc cận nhiệt đới. Đây là loài hoa mọc tự nhiên hoặc được trồng rộng khắp ở miền Nam Trung Quốc, Việt Nam (phân bố tự nhiên chỉ có ở vùng Tây Bắc), Thái Lan, Lào, Campuchia, Myanmar, Nepal, Ấn Độ. Dạng địa hình phù hợp với loài hoa ban thường là rừng bán rụng lá, savan hoặc ven rừng, ven làng bản.



Hoa ban trong đời sống văn hóa - tâm linh của người dân Tây Bắc

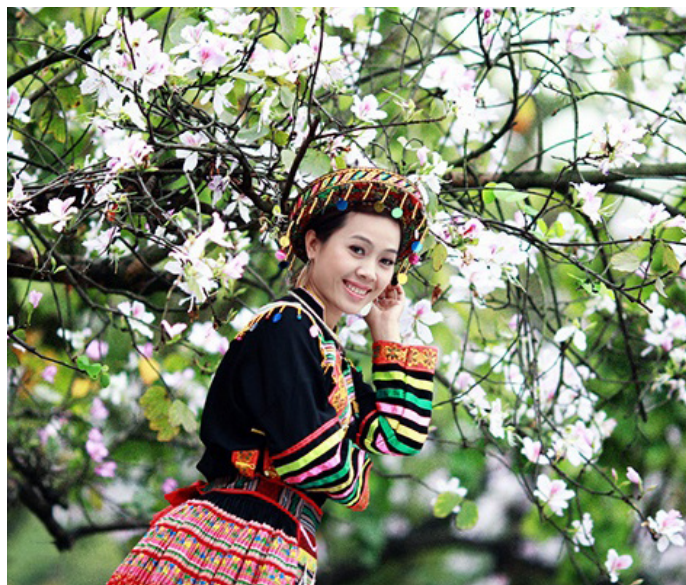
Vùng Tây Bắc, Việt Nam được mệnh danh là “xứ sở hoa ban”. Loài hoa ban trắng gắn liền với truyện cổ tích về mối tình thủy chung giữa nàng Ban và chàng Khum. Chuyện kể rằng, vùng Tây Bắc xưa có một cô gái tên Ban. Cô đẹp người đẹp nết, lại có giọng hát hay nên khiến không ít anh trai làng điêu đứng. Nhưng nàng Ban yêu thương và một lòng một dạ với Khum - một chàng trai giỏi làm nương và săn bắn.

Cha của nàng Ban chê Khum nghèo nên quyết gả cô cho con trai Tào bản - một gia đình quyền thế và giàu có. Nghe cha bàn chuyện hôn lễ, nàng Ban bỏ đi tìm Khum nhưng lúc này chàng Khum đang phải đi xa. Thế là, Ban buộc một chiếc khăn piêu vào cầu thang nhà Khum rồi trèo đèo, lội suối đi tìm chàng.



Cuối cùng, nàng Ban chết vì kiệt sức. Nơi nàng gục xuống mọc lên một loài cây ra hoa trắng muốt vào mùa xuân. Người ta gọi đây là hoa ban trắng và xem đó là loài hoa tượng trưng cho một tình yêu chung thủy. Về chàng Khum, trở về nhà khi thấy người yêu đã bỏ đi, chàng cũng tức tốc đi tìm khắp chốn núi rừng. Sau đó, chàng cũng vì kiệt sức mà chết, hóa thành một con chim lẻ loi. Vào mùa xuân, khi hoa ban rộ nở, chim lại bay về đậu trên cành ban và cất lên những tiếng kêu da diết...

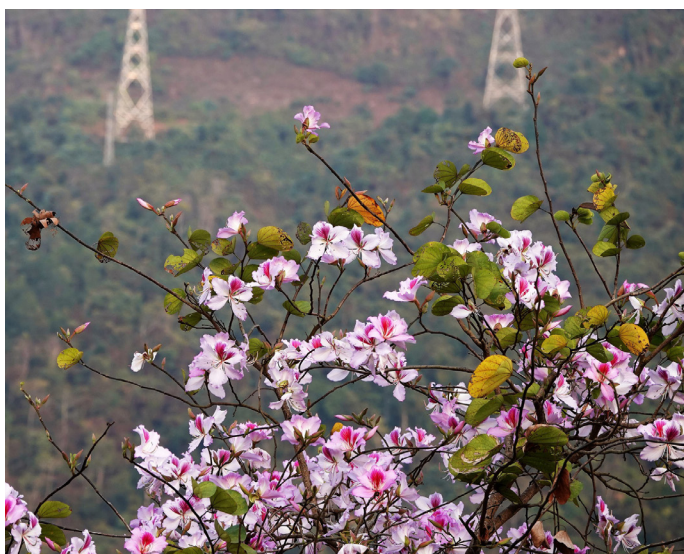
Hàng nghìn đời nay, hoa ban tự nhiên đi vào đời sống tinh thần của đồng bào Tây Bắc, nhất là bà con thuộc nhóm ngôn ngữ Tày - Thái. Không có bất kỳ chàng trai, cô gái Thái nào mà không trải qua tuổi thanh xuân gắn liền với những lễ hội làng có sắc hoa ban tươi thắm và có cả sự rộn ràng của những câu hát giao duyên. Thậm chí, trong ký ức của những đứa con Tây Bắc xa quê, nỗi nhớ mừng bản, nhớ những người thân yêu mỗi độ xuân về bao giờ cũng len lỏi trong đó hình ảnh những cảnh hoa ban tươi thắm, nở rộ khắp các bản làng, triền núi...



Gợi ý những tọa độ ngắm hoa ban lý tưởng

Vào mùa hoa ban, khi di chuyển khắp các cung đường Tây Bắc, đâu đâu du khách cũng dễ dàng bắt gặp hình ảnh những cây ban rộ nở. Những rừng ban trắng nối tiếp nhau, lúc ở trên đồi, khi thì thấp thoáng dưới thung lũng. Hoa ban chảy tràn từ đỉnh núi, nghiêng mình ra khỏi vách đá, xò xuống đường khiến người ta không khỏi ngẩn ngía, trầm trồ.

Lạc bước vào rừng ban mới thấy, cây hoa ban không chỉ đơn thuần một màu trắng muốt. Đôi khi có cây hoa trắng, phớt hồng đầu cánh, có cây hoa tím thắm, rồi cũng có cây nửa tím nửa hồng. Hóa ra, rừng ban nhìn xa thì trắng, nhưng khi đến gần thì cũng đa sắc, đa hình.



Người ta ưu ái dành danh xưng “xứ sở hoa ban” cho Tây Bắc nói chung và cho tỉnh Điện Biên nói riêng. Với đặc trưng là Lễ hội hoa ban (thường tổ chức vào giữa tháng 3 dương lịch), **Điện Biên** được xem là điểm ngắm hoa ban lý tưởng bậc nhất Tây Bắc. Hoa ban lung linh sắc thắm ở một số nơi như **Điện Biên Đông, Mường Chà, Tuần Giáo, Tủa Chùa và thành phố Điện Biên Phủ**. Hoa ban nở rộ từ thành phố đến quanh các triền núi, bản làng. Người dân xẻ dọc núi làm đường mòn, băng qua các cánh rừng hoa ban để làm nương rẫy. Rừng ban trắng ẩn hiện trong màn sương của những ngày cuối đông - đầu xuân, khiến vùng núi Tây Bắc vốn nên thơ nay càng thêm mỹ miều, kiều diễm.

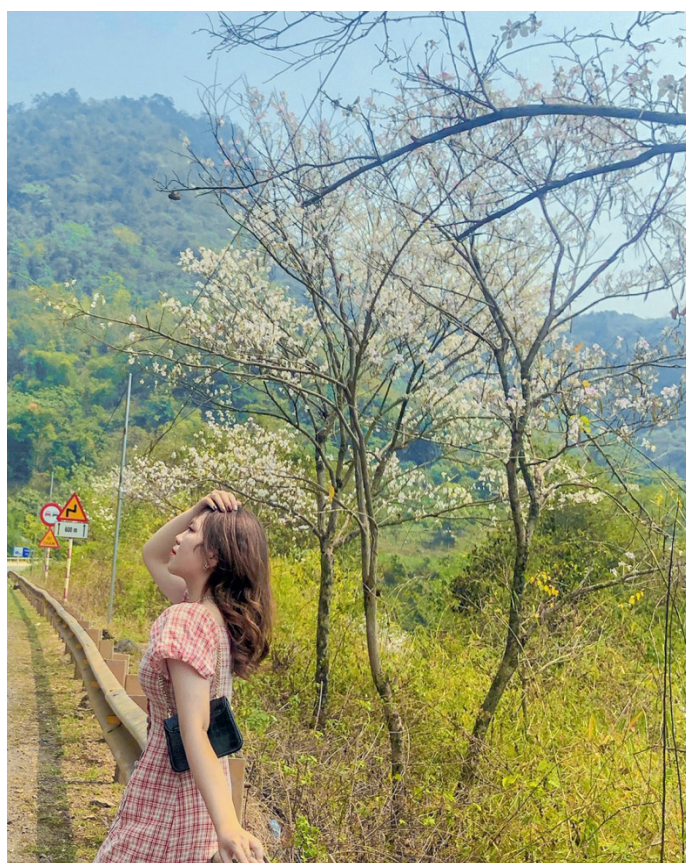


Khi tiết trời dần ấm lên cũng là lúc hoa ban Mộc Châu vào mùa rộ nở. Cây hoa ban lá xanh quanh năm, nhưng khi bung nụ, hoa nở thì lá dần rụng hết, để lại những nhành cây khẳng khiu, dày đặc hoa. Hoa nhiều, lá ít khiến sắc hoa càng thêm lộng lẫy giữa hơi sương mờ ảo của chốn núi rừng. **Mộc Châu** mùa hoa ban nổi tiếng với các cung đường dẫn vào **bản Phiêng Cành, Lóng Luông, Pa Phách**, trung tâm **thị trấn Mộc Châu** (dọc quốc lộ 6 đến cuối thị trấn), **đỉnh dốc 75** (đi bộ từ ngõ nhỏ cạnh nhà nghỉ Bình Mơ); **đầu dốc Được Mộc Châu** (đi bộ theo ngõ cạnh Vivu Cafe Mộc Châu); **xã Chiềng Hắc** (dọc đường từ qua dốc Thốt 82 kéo đến gần hết xã Chiềng Hắc), phía sau **huyện ủy Mộc Châu** hay khu vực **tiểu công viên gần Động Sơn Mộc Hương**...



Thành phố Lai Châu vào mùa hoa ban cũng đẹp động lòng người. Theo chính quyền, trên địa bàn hiện trồng khoảng 2.500 cây hoa ban. Lượng khách ghé thăm thành phố cũng tăng đáng kể vào mỗi mùa hoa ban nở. Không chỉ tô điểm cho vẻ đẹp cảnh quan, hoa ban còn góp mặt vào những món ăn đặc trưng trong mâm cơm của đồng bào Thái và các nhà hàng trong thành phố. Những ưu điểm không loài hoa nào có thể thay thế của hoa ban khiến chính quyền thành phố Lai Châu quyết định quy hoạch thêm một số tuyến đường để trồng hoa ban.

Hơn hết, nếu có dịp ghé thăm Tây Bắc dịp cuối xuân, du khách hãy trải nghiệm lễ hội "Kin pang then" của người Thái Trắng và lễ hội "Kin chiềng bók may" của người Thái Đen. Ở đó, bạn sẽ có cơ hội đắm mình vào những cuộc vui nồng nàn, ý vị và đậm đà bản sắc, tạm quên đi những âu lo, muộn phiền của nhịp sống hiện đại xô bồ. Trên cột cây "hoa chủ" của các lễ hội, bạn hãy dành thời gian ngắm kỹ cảnh hoa ban trong không gian kiến trúc của nhà sàn - khau cút. Khi ấy, bạn sẽ cảm nhận bằng cả tâm hồn chứ không đơn thuần qua đôi mắt, rằng hoa ban tuy mộc mạc, đơn sơ nhưng đẹp, một vẻ đẹp say đắm lòng người dù góp mặt ở bất cứ đâu...





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

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