

THÀNH ĐẠO



4 mùa Mộc Châu

Bút ký lữ hành

Hữu ích cho khách du lịch, Hướng dẫn viên,
công ty lữ hành và những người yêu Mộc Châu



NHÀ XUẤT BẢN LAO ĐỘNG

4 mùa Mộc Châu

Bút ký lữ hành- Thành Đạo

Mộc Châu: Bốn mùa khoe sắc (thay cho lời nói đầu)

Cao nguyên Mộc Châu vốn được nhiều người biết đến với đặc sản chè shan tuyết và sữa bò. Nhưng mảnh đất này, vốn được tạo hóa ưu tiên, lại có thêm những sản vật khác đáng giá không kém: Ấy là những đồi chè, đồng cỏ xanh mơn mơn ngút ngàn và hàng trăm ngàn vườn mận hoa trắng xen giữa những bản làng ẩn hiện trong sương mùa nào cũng đẹp.

Đầu xuân đến đây, bạn tha hồ ngắm những triền núi trắng ngà hoa mơ, hoa mận hay nhuôm hồng hoa đào, đỏ rực trạng nguyên. Những triền đồi như được nhuộm sáng bởi những mảng màu tinh khôi, nồng ấm. Phía dưới là những bản làng người Mông đang tung bừng đón tết. Tháng 3, hoa đào, mận đã thành những quả non tơ, những cánh hoa ban, hoa mạ lại nồng nhiệt đón chào du khách. Những cánh ban như muôn vàn cánh bướm trắng hồng bay trong xao xuyến gió xuân. Hoa ban như một cô nàng chậm chân đến hội muộn. Khi các nàng hoa khác đã thi nhau khoe sắc sắp tàn, nàng Ban mới vội vàng đến. Nhưng có lẽ bởi đến chậm, cho nên vào tháng 3 nàng là loài hoa nổi bật nhất: Những cây ban nhuộm trắng các triền đồi làm tăng vẻ kỳ vĩ trên nhiều khúc cua đẹp như tranh vẽ.

Mùa hạ, những đồi chè sau một kỳ nghỉ đông nay bừng lên khoe cái xanh tươi, óng ả của những búp non mơn

mởn, căng tràn sức sống, lắng đọng trong mình những “được chất” được đất, trời ban tặng. Dưới cái nắng nhẹ, bạn sẽ ngỡ ngàng bởi sắc đỏ, vàng của những vườn mơ, mận, đào. Những chùm quả chín thi nhau bùng sắc vàng, sắc hồng, sắc tím gọi mời lũ chào mào ham của ngọt và cả những lũ khách thích du hành, khám phá. Các bản làng người Thái, người Dao dưới thung lũng đang vào mùa gặt, những cánh đồng vàng ươm thấp thoáng những áo cốm, khăn piêu...

Thu sang, Mộc Châu lại rực rỡ sắc đỏ, vàng, tím, xanh trên trang phục của đồng bào H'Mông. Dịp 2-9, Thảo Nguyên rực rỡ hơn lúc nào hết trong sự pha trộn của trang phục, không khí lễ hội, tiết trời dịu nhẹ. Ngay sau đó, vào đầu tháng 10, cả Nông trường Mộc Châu lại xôn xao trong cuộc thi của những cô nàng Bò sữa. Hàng trăm cô bò khoang được trải chuốt, chăm sóc kỹ lưỡng e thẹn, dịu dàng đội những chiếc nơ đỏ thong dong đi qua khán đài với hàng ngàn khán giả đóng vai trò giám khảo....

Thăm Mộc Châu lúc đầu đông, dã quỳ vừa nở vàng rực xen lẫn với trạng nguyên đỏ thắm, thế mà cuối đông quay lại, khắp các cánh đồng, quả đồi đã bung lên màu trắng tinh khôi của hoa cải. Khó lòng mà tả hết được vẻ đẹp của những thung lũng bạt ngàn hoa này. Chỉ biết rằng đứng giữa hàng chục hecta cải đang nở hoa trắng xóa, du khách nào cũng thốt lên: Tuyệt!!! Trước mặt là những luống cải chạy hút tầm mắt, từ chân tới tận đỉnh đồi cải trắng mờ tỏ, lẫn khuất trong sương. Ngắm hoa cải trắng phải hơi co ro

người, mi mắt phải đầm sương, xung quanh là sương khói vẩn vít mới thú. Và thế là bất chấp gió, mặc kệ sương, ở đâu có hoa cải trắng là ở đó có dấu chân khám phá của những người đam mê săn tìm cái đẹp.

Khái lược thế để bạn biết rằng, Mộc Châu mùa nào cũng đẹp. Đẹp trong cái nhìn của tôi- một người ngang qua Mộc Châu rồi mền người mền cảnh mà ở lại. Đẹp trong cái nhìn của bạn – người đang cầm trên tay cuốn sách này.

Cảm ơn các bạn, những lữ khách đã đến Mộc Châu, tiếp sức cho tôi góp nhặt những cảm xúc, những nhìn nhận của một người yêu Mộc Châu để làm nên cuốn sách nhỏ bé này.

Đào Mộc Châu

Cứ gần tết, mọi người lại háo hức tìm về Mộc Châu để ngắm những cánh đào hồng phấn, mỏng tang đầy quyến rũ. Dân ta vẫn quen gọi đào Mộc Châu hay Sa Pa là đào rừng để phân biệt với những loại đào được nâng niu, chăm chút trong vườn. Ngày tết, ai cũng thích đào rừng bởi vẻ tự nhiên, hoang dã, thuần khiết, chứ không đài các, sang trọng như đào thế. Gọi chung là đào rừng vậy thôi, tìm hiểu kỹ ra, đào Mộc Châu cũng có dăm ba loại: đào bích, đào mèo, đào pháp, đào mỹ, đào phai... loại nào cũng có vẻ đẹp riêng.

Nguồn gốc đào bích là vùng đào Nhật Tân (Hà Nội). Chắc hẳn, từ lâu lắm, những nam nữ thanh niên từ Thủ Đô đến xây dựng Mộc Châu đã đem tới mảnh đất này một chút tâm hồn Hà Nội, những cây đào thế nho nhỏ xua tan cái giá lạnh Tây Bắc, thắp lên ngọn lửa trong những ngày tết xa quê. Thế rồi, đào bích gắn bó với thảo nguyên. Nếu tình cờ thấy một cây đào bích ở đây, bạn sẽ cảm nhận ngay sự khác biệt. Nó như cô gái cá tính mạnh mẽ được đặt giữa vùng đất phóng khoáng, được tự do vẫy vùng. Bởi thế, cây không cần mọc theo dáng, thế được uốn, tía; mạnh mẽ nào cành ấy lớn. Nếu ở phố thị, nó nở ra những bông hoa đài các, thì nay giữa thiên nhiên nó hoang dại hẳn lên: cánh vẫn nhiều, màu vẫn rực rỡ, nhưng nụ mập, hoa lớn. Mà đã mạnh mẽ thì khi nở nó cũng phải nở bung ra không e ấp, những cánh

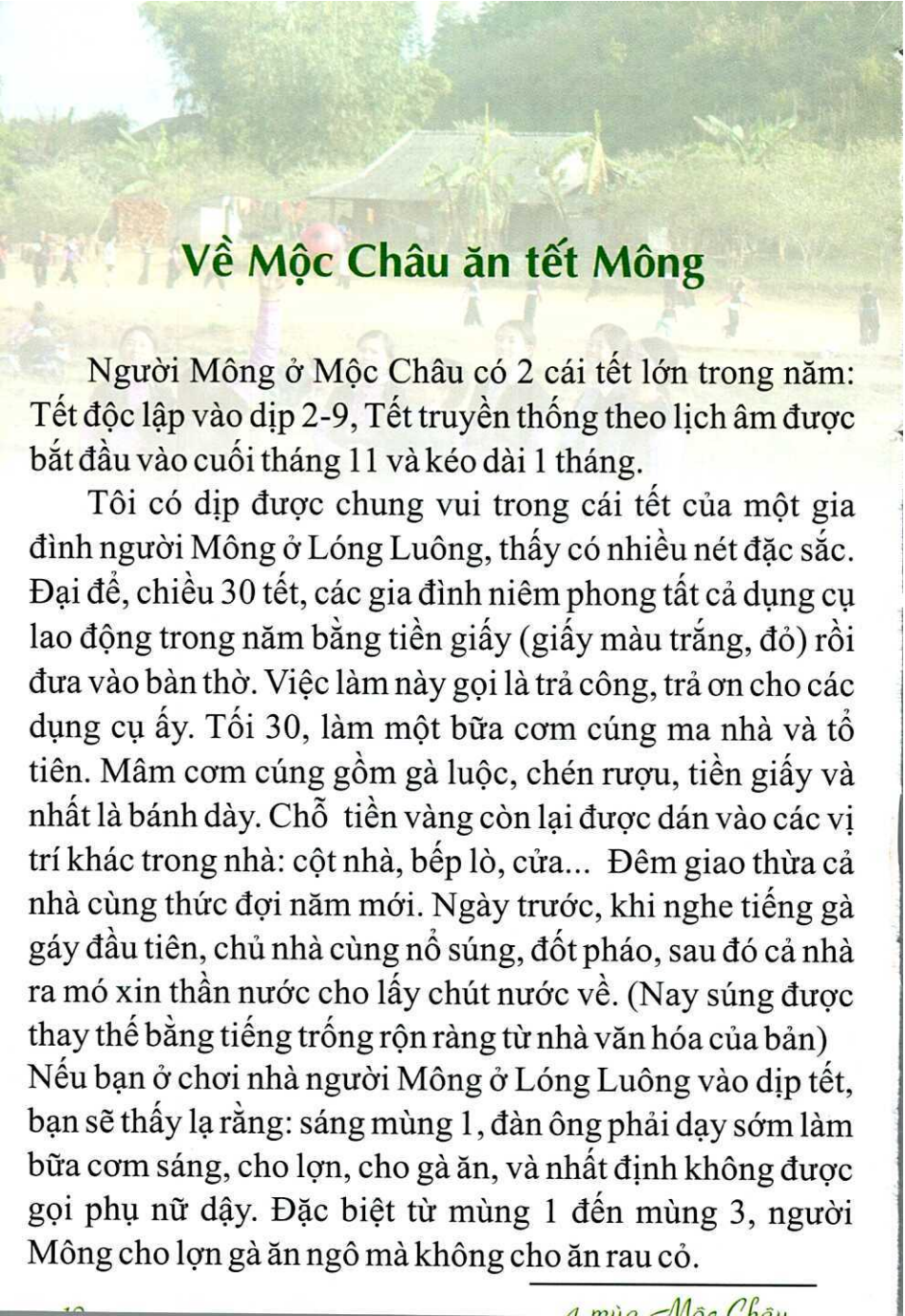
hoa vượn hết cỡ, xong là rã rời, tàn tạ. Nhiều người không thích giống bách đào bởi thế, cho dù nó đã nở là cả cây chi chít hoa, rực rỡ hoa từ gốc đến ngọn.

Đào Pháp, đào Mỹ mới được du nhập vào Mộc Châu thời gian gần đây để lấy quả là chính. Quả khác hẳn đào rừng, ruột vàng ươm, nhiều nước, ăn mềm, có loại quả nhẵn, không có lông tơ, đỏ rực rỡ như quả mận, ăn rất giòn. Giống này ra hoa thành nhiều lứa: có lứa vào quãng tháng 10, tháng 11, âm lịch, có lứa ra trước tết độ một tháng. Cây cũng nhiều hoa như bách đào, nhưng nụ ngắn, tròn giống hoa mai, nhanh tàn và cánh nhạt hơn. Khi Hà Nội và nhiều nơi mọi người còn đang hỉ hả với những cơn gió mát rượi của mùa thu, thì ở nơi này cái lạnh đã bắt đầu tràn về với những làn sương dày đặc. Và thật lý thú khi thấp thoáng sau màn sương là những nụ hoa bé bé, xinh xinh như chiếc đèn hồng đang chúm chím nở.

Đào phai, đào mèo thường được gọi là đào rừng bởi nó đích thực sinh ra, ăn gió, uống sương và lớn lên từ núi rừng tây bắc. Đào mơ, đào phai trước còn nhiều, giờ ở Mộc Châu cũng chỉ còn thấp thoáng, vì quả bé, ăn lại không được ngon bằng các giống đào khác. Gọi là đào phai bởi cánh hoa chỉ phơn phớt hồng, nụ nhỏ, không mập như đào bách, được cái thường tự nhiên nở đúng vào dịp tết, chẳng cần phải hãm, phải thúc. Đến hẹn lại lên. Đào mèo là giống cây đặc trưng của bà con dân tộc Mông, thường có nhiều ở các bản người Mông thuộc xã Lóng Luông, xã Vân Hồ, Tân Lập... nó được ưa thích vì quả to nhất trong các loại đào

Mộc Châu. Thêm nữa, khi mặt, mơ đã gần hết, người ăn cũng chán chán, muốn đổi vị, lại gặp ngay quả đào mèo vừa bắt đầu chín, vỏ ngoài lấm chấm đỏ như đôi má người thiếu nữ đang độ trắng tròn, cùi dày, giòn tan, thêm chút ròn rột chua, lòng đỏ như son ôm lấy hạt đào đỏ rực. Nhưng người ta còn yêu hoa đào mèo hơn nhiều, bởi những cây đào xù xì rêu mốc, địa y cứ giáp tết nguyên đán mới nở hoa, cánh nào cũng mập mập, nhuận sắc.

Cả 2 giống này, trên mỗi bông hoa chỉ vện vện 5 cánh mỏng manh, cánh nào cũng thon gọn, e ấp như thiếu nữ mới lớn. Cuống hoa, đài hoa có màu đỏ sậm, màu đỏ ấy lan dần ra, đến đầu cánh chỉ còn phớt hồng. Người ta thích đào rừng bởi vẻ đẹp tự nhiên, mong manh, hoang sơ đó. Màu hồng so với bích đào tường nhợt nhạt, năm cánh so với bích đào tường như mỏng manh, nhưng nó thể hiện sự hòa hợp của con người với thiên nhiên Tây Bắc. Thử vào những bản làng người Mông mà xem, những nếp nhà trệt ghép lại từ những tấm gỗ chẳng cần sơn, đánh dầu bóng, những khe hở có khi gió vẫn lùa xuyên qua, nền nhà nhiều khi không nhất thiết phải đổ bê tông... Người làm nên nếp nhà ấy thường giản dị, mộc mạc. Bây giờ, nếu đặt vào đầu hồi những ngôi nhà ấy một cây bích đào được uốn tĩa, lẫn trong màn sương bảng lảng sẽ thấy không phù hợp chút nào. Ấy là một sự chấp ghép hơi sượng, nó không ăn khớp với nhau. Những cánh đào phớt hồng phải đặt cạnh ngôi nhà trệt giữa khối sương của núi rừng nó mới hòa quyện với nhau, tôn nhau lên, mới ra hồn Tây Bắc.



Về Mộc Châu ăn tết Mông

Người Mông ở Mộc Châu có 2 cái tết lớn trong năm: Tết độc lập vào dịp 2-9, Tết truyền thống theo lịch âm được bắt đầu vào cuối tháng 11 và kéo dài 1 tháng.

Tôi có dịp được chung vui trong cái tết của một gia đình người Mông ở Lóng Luông, thấy có nhiều nét đặc sắc. Đại để, chiều 30 tết, các gia đình niêm phong tất cả dụng cụ lao động trong năm bằng tiền giấy (giấy màu trắng, đỏ) rồi đưa vào bàn thờ. Việc làm này gọi là trả công, trả ơn cho các dụng cụ ấy. Tối 30, làm một bữa cơm cúng ma nhà và tổ tiên. Mâm cơm cúng gồm gà luộc, chén rượu, tiền giấy và nhất là bánh dày. Chỗ tiền vàng còn lại được dán vào các vị trí khác trong nhà: cột nhà, bếp lò, cửa... Đêm giao thừa cả nhà cùng thức đợi năm mới. Ngày trước, khi nghe tiếng gà gáy đầu tiên, chủ nhà cùng nổ súng, đốt pháo, sau đó cả nhà ra mó xin thần nước cho lấy chút nước về. (Nay súng được thay thế bằng tiếng trống rộn ràng từ nhà văn hóa của bản) Nếu bạn ở chơi nhà người Mông ở Lóng Luông vào dịp tết, bạn sẽ thấy lạ rằng: sáng mùng 1, đàn ông phải dậy sớm làm bữa cơm sáng, cho lợn, cho gà ăn, và nhất định không được gọi phụ nữ dậy. Đặc biệt từ mùng 1 đến mùng 3, người Mông cho lợn gà ăn ngô mà không cho ăn rau cỏ.

Trong ngày mừng 1, người Mông cũng kiêng nhiều thứ: không được ngủ, không được đổ nước vào trong nhà, không thổi lửa, không tiêu tiền, không cho ai hoặc xin ai bất kì cái gì, không hút rác, gội đầu, không ăn cơm chan... Tìm hiểu kỹ ra, còn nhiều phong tục rất thú vị, tựu chung lại nó thể hiện ước muốn về một vụ mùa bội thu, gia đình khỏe mạnh.

Người Mông ở Thanh Hóa, Lào Cai, Hà Giang có lẽ cũng ăn tết giống như ở Mộc Châu, nhưng cách chơi tết của người Mông Mộc Châu thì chắc hẳn khác biệt. Những ngày này, rất nhiều trẻ em, thanh thiếu niên người Mông quần áo xanh, đỏ mới toanh, xòe ô khoác vai nhau dạo chơi, chạy nhảy nô đùa. Đám vắt vẻo ngồi trên thảm cỏ trò chuyện, trêu chọc nhau, đám hồ hởi ném những quả pao nhỏ xinh hoặc túm túm chơi quay rồi hỉ hả cười. Thi thoảng, mấy thằng bé tinh nghịch nhảy vào cướp pao của các bạn gái, cả nhóm hò reo đuổi nhau khắp sân.

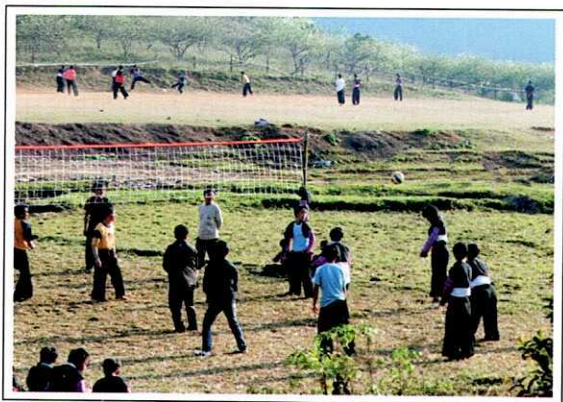
Phải đến mừng 3, mừng 4, người lớn mới bắt đầu chơi tết. Lúc này sân vận động của bản và những thửa ruộng xung quanh đó là những đấu trường rực rỡ sắc màu. Trẻ con vẫn ném pao, đánh quay, người lớn bắt đầu chơi bóng đá, bóng chuyền, cầu pao.

Những ai không chơi ném pao, cầu pao thì túm tụm lại, xem cánh đàn ông, con trai chơi những trận bóng đá đỉnh cao, hay những trận bóng chuyền tung bùng, bốc lửa. Có điều luật lệ thi đấu hơi khác thường: trang phục không nhất thiết phải đồng màu; số lượng cầu thủ mỗi bên là... không giới hạn, ai cũng có thể tham gia trận đấu, miễn là

nhiệt tình; thời gian thi đấu mỗi trận bóng đá, hay số điểm của một séc bóng chuyền cũng.... không giới hạn. Vậy nên, một trận bóng đá có thể diễn ra cả buổi chiều, một đội thay đến mấy chục cầu thủ, một trận bóng chuyền mỗi đội có khi có đến 24 cầu thủ, đánh đến điểm thứ 47 vẫn chưa hết séc. Cách tham gia trò chơi cũng đơn giản như tính cách, lối sống của đồng bào Mông: chất phác, giản đơn, cái cần nhất là sự nhiệt thành, chân tình....

Tiếng cười đùa, reo hò xen lẫn với tiếng leng keng của bạc trắng hoa xòe trang trí trên quần áo của các cô gái, chàng trai mới lớn tạo nên những hợp âm vui nhộn trong bản nhạc rộn rã của mùa xuân. Không khí ấy cứ tung bừng rộn rã thế trong khoảng 20 ngày, từ người già, trẻ nhỏ, ai cũng phấn khởi, hào hứng cả.

Sau đó, họ trở lại với công việc đời thường, lại cần cù với ruộng, nương và hên mùa xuân năm sau trở lại cùng tiếng khèn môi say đắm...



Những cuộc chơi bao giờ cũng đông vui, nhộn nhịp



Đánh cù cùng người Mông ở Hua Tật

Nhân dịp năm mới của người Mông, tôi theo anh bạn đồng nghiệp xuống bản Hua Tật (Vân Hồ, Sơn La) xem giao lưu bóng đá và ăn tết cùng đồng bào.

Trong khi anh bạn còn mải mê khởi động để đá bóng giao lưu với thanh niên của bản Hua Tật, tôi xông xáo xuống sân vận động chơi đánh cù. Nói là chơi cho oách, thực ra tôi tìm hiểu cách chơi là chính, vì từ trẻ con cho đến các thanh niên cùng tuổi ai cũng đang hăng chơi, mọi lời ngọt nhạt mượn cù ... đều bị từ chối cả.

Lân la hỏi han người chơi, rồi khán giả, được biết: mỗi người sở hữu một bộ cù gồm một sợi dây dài chừng hai mét gắn cố định một đầu vào thanh gỗ nhỏ dài chừng 0,5m và một con cù đeo hình đầu đạn, bán kính 3-5cm, làm bằng gỗ tốt, cứng, nặng (thường là gỗ trai). Mải mê tìm hiểu, chụp ảnh, tôi giật mình khi một cái cù lao vù vù sượt qua mang tai. Hãi quá, chưa biết làm gì thì anh Tráng A Chu đã lôi tít lên tà luy trên sân vận động đứng xem. Anh bảo: anh em nó đánh mạnh lắm, nhờ mà trúng là vỡ đầu đấy. Rồi nhân thể anh giải thích cách chơi luôn. Trò này, người Mông gọi là Đầu Ta lá (chơi quay, hay chơi cù). Nhóm

người chơi sẽ chia làm hai đội không hạn chế thành viên. Đội thứ nhất sẽ thả cù, đội thứ hai sẽ đứng ở vạch, tìm cách ném con cù của mình đánh trúng và làm đổ các con cù của đội thứ nhất, nếu ném trúng và con cù còn tiếp tục cù là thắng cuộc, ném trượt tất nhiên sẽ thua. Cái thú vị nhất của cuộc chơi chính là việc thả cù và đánh cù diễn ra qua ba vòng. Vòng thứ nhất thả cù cách vạch ném chỉ chừng 3 mét, vòng thứ hai thả cù cách vạch đến 10m, vòng thứ 3, cù thả cách vạch ném đến 20 mét. Vòng ném thứ ba bao giờ cũng là vòng thử thách nhất, và cái tài khéo, cái mạnh khỏe của người đàn ông Mông được chứng tỏ chính là ở vòng này. Khi đội thả cù đã thả xong, tất cả đứng dạt ra nhìn những con cù đang quay tít trong mảnh đất rộng, tất cả ánh mắt của cô động viên, của khán giả, của những cô gái mười tám, đôi mươi dồn cả vào những cánh tay chắc nịch phía đội đánh cù. Những chàng trai thân hình vạm vỡ thoăn thoắt quần cù, chạy đà, vung tay thả cù, giật que đánh con cù thật mạnh, thật xa. Nhưng không phải con cù nào cũng trúng đích. Có con lao thẳng vào khe giữa bốn năm con cù khác ra ngoài, có con chỉ con cách con cù đối thủ một chút xíu thì lại tiếp đất rồi xoay tít văng lên cao. Chỉ vài con cù trúng đích, khiến cù đối thủ văng xa mới được tung hô, cả người chơi lẫn khán giả đều thích thú, hả hê cười. Mà từ trẻ con cho đến thanh niên đều chơi đánh cù không biết chán, hai đội cứ thế đổi vị trí ném và đánh cho nhau, ai mệt thì ra nghỉ, ai mới đến lại đem cù nhập bọn, đến bữa thì nghỉ uống rượu rồi lại chơi.

Sau trận bóng đá, cũng vừa bữa trưa, cả bản dừng chơi để ăn tết với thịt lợn, bánh dày, rau cải mèo. Đầu giờ chiều, sân vận động lại nhộn nhịp, lần này thì tôi mượn được cù, lại được hướng dẫn chơi hắc hoi.

Lần thứ nhất, nhập bọn với đội thả cù, cách thả đơn giản thôi. Quán cù vào đầu dây rồi phải khom người, hạ thấp trọng tâm, hai tay đặt thấp, tay thả cù phối hợp với tay cầm que giật cù sao cho xoay càng tít càng tốt. Cù của tôi bị đội đánh cù đánh văng xa tít, đổ kênh. Đến lần thứ hai, tôi được đánh cù. Phần này cực kỳ khó khăn, phải kết hợp chạy đà, tay cầm cù giơ cao quá đầu, tay cầm dây đặt dưới, rồi ra sức mà ném, mà giật cù sao cho trúng cù đối thủ, và cù mình vẫn còn quay. Dem hết sức bình sinh chạy, ném, giật đến đau vai, mỏi gối vẫn không giành được phần thắng, tôi chào từ biệt các bạn chơi mới quen lên tà luy đứng chụp ảnh.

Bạn cứ liên tục quán cù, đánh cù mà không biết mệt. Động tác bạn làm đẹp lắm, vừa mềm dẻo, vừa mạnh mẽ. Thế bảo sao trong cuộc sống các bạn kiên cường, trong lao động các bạn mạnh khỏe, dẻo dai.

Sân vận động bản Hua Tật, Vân Hồ chiều nay ồn ã, nhộn nhịp bởi tiếng khèn mùa xuân, bởi tiếng bạc trắng hoa xòe tinh tang trên bộ quần áo xanh, đỏ vang lên sau mỗi bước chạy và bởi cả tiếng con cù va vào nhau, tiếng hò reo, cười nói khi kết thúc mỗi vòng cù.

Tôi đã có một cái tết sớm vui tươi và nhộn nhịp như thế.

Trắng rừng biên giới nở hoa mơ

Mỗi độ xuân về, nhìn những rừng mơ Tây Bắc nở hoa trắng muốt, lòng lại chợt nhớ câu thơ ngày cũ: Ôi sáng xuân nay, xuân bốn mốt/ Trắng rừng biên giới nở hoa mơ (Theo chân Bác- Tô Hữu)...

Về Sơn La, nhất là Mộc Châu nơi có cửa khẩu Lóng Sập giáp nước bạn Lào dịp đầu xuân, mới biết thế nào là ngày xuân mơ nở trắng rừng. Khắp các xã Chiềng Sơn, Mường Sang, thị trấn Mộc Châu... các sườn đồi đang phủ trắng hoa mơ.

Bà con ở đây hay gọi hoa mơ là cây “mai rừng”, có lẽ bởi nó nở đúng vào dịp xuân về, mà lại là một trong những loài hoa đại diện cho ngày tết. Quả thực, người ta vẫn hay lấy mạn, đào, ban ra đại diện cho mùa xuân Tây Bắc, thậm chí mạn và mơ cùng một họ nhưng người ta ít nhắc đến mơ hơn. Nhưng nếu được so sánh, hoa mơ vẫn đẹp theo cách riêng của nó. Hoa mạn như một người phụ nữ đã vào độ chín, đậm thắm, sắc sảo; hoa mơ lại giống như một thiếu nữ đến tuổi trăng tròn, bởi nụ hoa mơ tròn trịa, lúc nào cũng được bao quanh bởi một lớp vỏ mỏng phớt hồng như làn da, như đôi má hồng cô sơn nữ. Khi lớp vỏ hồng ấy xòe dần ra

cũng là lúc những cánh hoa dần bung ra trắng tinh khôi, sạch sẽ; các cánh hoa cũng tròn đều chứ không thuôn dài như mận, nhị hoa bao giờ cũng phớt đỏ chứ không nhiều sắc vàng. Chính thế cho nên người tinh ý nhìn từ xa đã khẳng định những quả đồi trắng muốt pha sắc xanh non là đồi mận, những quả đồi trắng nhưng hơi nhuốm màu đỏ thì chính là mơ.

Hoa mơ cũng đẹp hơn hoa mận chính ở chỗ đó, khi đã nở là nở ồ ạt. Từng chùm hoa như riu rít gọi nhau về để bung ra cả cây một màu trắng muốt. Đứng giữa rừng mơ một ngày nắng xuân ngõ như mình đang ở một thế giới khác. Trời xanh ngắt không một gợn mây, cây phủ lên mình một lớp hoa dày màu trắng, tựa như người ta choàng một chiếc khăn dày ấm cúng; nhìn kỹ mới thi thoảng thấy một chiếc lá xanh lẩn sau lớp khăn ấy. Gió đông nhẹ nhẹ, vài cánh hoa trắng khe khẽ xoay trên không rớt xuống thảm cỏ khô, nhìn ngược lên, hoa trắng như làn mây nhẹ bồng bay trên nền trời xanh đến ngẩn ngơ. Chợt xao xuyến, bỗng thấy mình như thật gần bầu trời, dãy núi tuyết và những cây anh đào xứ Phù Tang xa xôi.

Có thể trong lúc thăng hoa, tôi hơi quá lời về loài hoa ít được để ý đến nhất trong những loài hoa xuân của Tây Bắc, song nếu một lần tình cờ được gặp “Trắng rừng biên giới nở hoa mơ”, có khi sẽ còn nhiều người mê mẩn, đắm đuối hơn nữa!

Nghề làm giấy của người Mông

Cũng giống như nghề se lanh dệt vải, nghề rèn, nghề làm giấy không thể thiếu được trong cuộc sống của đồng bào người Mông. Một lần lang thang đi tìm những cánh đồng cải trắng tinh khôi ở mải bản Nà Kiên, tôi đã được chứng kiến đồng bào làm giấy. Một công việc khá thú vị và hết sức ý nghĩa.

Những tờ giấy người Mông làm ra không dùng để viết chữ, in sách, nó được dùng vào những nghi lễ thờ cúng mang tính chất tâm linh, tín ngưỡng. Tờ giấy cùng những lễ vật khác như con gà, mâm cơm gửi gắm sự thành kính của đồng bào với tổ tiên mình. Công việc làm giấy thường do người phụ nữ đảm nhiệm bởi nó khá đơn giản. Họ thường làm vào thời gian rỗi khi tiết trời khô ráo, nắng nhiều, nhất là dịp tết để cúng mừng năm mới. Vật liệu làm giấy thường lấy từ cây tre non, giang non.

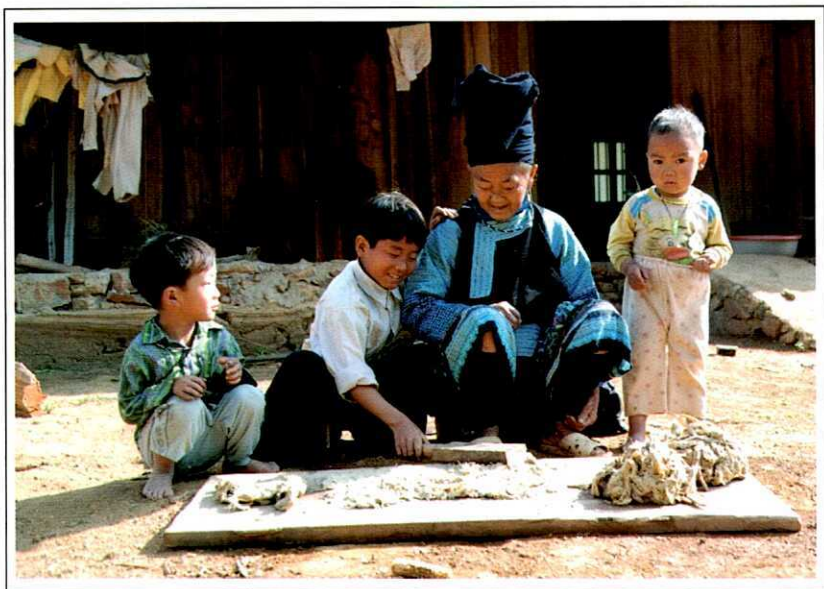
Bà con thường làm giấy bằng cây giang non chưa ra lá. Vào thăm một gia đình người Mông có bà cụ đang đập giấy trước cửa nhà. Cụ bà đẹp lão chỉ cười, hỏi gì cũng lắc: “Chi pâu, chi pâu” nhưng thái độ thì rất niềm nở, thân thiện. Có điều cứ giơ máy ảnh lên chụp là giơ tay che mặt hoặc quay

đi. Người Mông lạ thế, ngày tết sẵn sàng bỏ tiền ra đi chụp ảnh kỉ niệm, nhưng có người đến chụp mình thì hay xấu hổ. Chỉ con trai bà cụ xởi lởi gọi con cái ra chụp ảnh và giới thiệu các bước để làm một tờ giấy như thế này: trước hết phải chặt cây giang non thành từng ống, đem luộc với vôi. Càng nhiều vôi, giang càng nhừ và giấy càng trắng. Sau khi đun một ngày, bỏ ra và cho các ống giang vào bao ủ khoảng 1 tuần, đến khi thấy giang mềm rũ ra là được. Lúc này giang sẽ được đem ra đập như bà mẹ anh đang làm. Chỉ cần một tấm ván kê, một chiếc chày bẹt, những ống giang mềm như sợi bún, có màu vàng sậm được đập nát ra.

Khi mảnh giang tan thành những sợi li ti, chúng kết lại như bông gặp nước. Bấy giờ một chiếc khuôn tráng giấy được mang ra. Khuôn căng bằng vải màn, có chiều dài khoảng 2 m. Chỗ bột giấy vừa giã được cho cả vào một thùng nước và đảo đều lên, bàn tay bà cụ khéo léo khoắng, vớt ra những bột giấy quá to. Chỗ nước sánh sánh còn lại được tỉ mỉ tưới đều lên khuôn. Lúc này, giấy dày hay mỏng, có đều hay không lại rất cần bàn tay người phụ nữ. Khuôn được phơi ngoài nắng khoảng một buổi, nước vừa bay hơi vừa thoát qua vải màn, để lại trên mặt khuôn là tờ giấy thành phẩm: dai, xốp và rất trắng. Cũng tương tự như giấy dó làm tranh Đông Hồ, mặt trên tờ giấy của người Mông cũng không mịn, nó nổi rõ những vết sần của sợi giang. Tấm giấy sẽ được dán lên bàn thờ, được dùng làm đồ cho thầy cúng sử dụng...

Mấy bạn trẻ từ Hà Nội lên tò mò tìm hiểu rồi xin làm thử, bà cụ cười móm mém chỉ dẫn từng tí một (tất nhiên là bằng hành động) từ giã giấy cho đến tưới nước lên khuôn. Công việc thú vị, sự gần gũi của gia chủ khiến chuyến đi trở nên hết sức thoải mái. Cho đến khi từ biệt, trôi xe xuống gần thung lũng rồi, vẫn thấy văng vẳng tiếng chày đập giấy vang lên từ các ngôi nhà trệt lân cận hòa vào nhau như tiếng trống vang khắp bản thoi thúc, giục giã xuân về.

Người trẻ đến với Mộc Châu có lẽ không chỉ bởi mảnh đất còn lạ lẫm, hoang sơ, mà cũng một phần bởi sự thô mộc nhưng chân tình, thân thiện của bà con các dân tộc nơi đây.



Tiếng chày đập giấy vang vang khắp bản làng

Đầu Pao- trò chơi của phụ nữ Mông

Sương mù giăng mắc, bao phủ trên những bản vùng cao, đem theo những bông hoa đào đỏ thắm, hoa mận trắng muốt báo xuân về cao nguyên Châu Mộc. Những ngày này, bản Tà Phình (Tân Lập) lại vui nhộn bởi những trận Đầu Pao của phụ nữ Mông.

Không ai còn nhớ trò chơi này được sáng tạo ra khi nào, chỉ biết Đầu Pao có nguồn gốc từ trò Lải Pao (ném pao) truyền thống của người Mông.

Nếu đến bản Tà Phình, bạn sẽ thấy trò chơi này được tổ chức trên một khoảnh đất rộng, san phẳng và dọn dẹp sạch sẽ. Sân thi đấu được kẻ sẵn có kích thước 12m x 8m (hoặc 10m x 6m), cũng có lưới giống như sân bóng chuyền nhưng lưới của Đầu Pao gồm hai phần, được căng bằng 2 dây thừng (dây 1 cách đất 3,5 m, dây 2 nằm phía trên dây 1 khoảng 0,5m).

Người chơi chia làm 2 đội, mỗi đội từ 6-9 người (lạ là chỉ phụ nữ mới chơi). Một trận Đầu Pao thường kéo dài 3-5 hiệp. Nếu bạn biết về bóng chuyền, thì đầu pao cũng gần như thế. Khởi đầu cuộc chơi, một người sẽ đứng ở cuối sân phát pao sang phần sân của đội kia, người chơi của đội đối phát pao sang phần sân của đội kia, người chơi của đội đối diện sẽ phải bắt được quả pao và ném trả lại. 2 đội sẽ ném qua lại như vậy qua khoảng trống giữa 2 sợi dây. Bên nào để pao rơi xuống sân của mình, ném pao ra khỏi sân, lên

trên hoặc xuống dưới 2 phần lưới bị tính thua 1 điểm. Hiệp đấu kết thúc khi một bên thua 15 điểm.

Đầu Pao không quá phức tạp, song lại đòi hỏi sức khỏe, sự chính xác, khéo léo, dẻo dai của người phụ nữ. Có cảm giác, mỗi lần chị em bắt quả pao về tay mình là mỗi lần họ nhận về niềm vui, may mắn cho năm mới, mỗi lần ném pao đi là một lần vút trả lại bầu trời lồng lộng trên kia những nhọc nhằn, vất vả suốt cả năm đã qua. Chị em tham gia trò chơi rất nhiệt tình và phấn khởi. Kết thúc trận đấu tất nhiên có người thắng, người thua nhưng trên khuôn mặt mọi người đều tươi vui, rạng rỡ. Những chiếc váy hoa đỏ, vàng sặc sỡ ôm chầm lấy nhau mà nhảy múa, mà chúc mừng.

Những ngày này, người phụ nữ Mông có cơ hội cười, nói, hò hét, bình đẳng như nam giới. Đầu Pao không còn là một trò chơi giải trí đơn thuần mà còn là cơ hội để giao lưu, thể hiện tính cộng đồng của người Mông. Nếu bạn muốn chơi, họ sẵn sàng mời bạn vào. Hãy thử xem, quả là không dễ chút nào.



Hẹn nhau về mùa yêu

Tháng 3, tháng 4 khi hoa mận, hoa đào đã phai tàn, những làn mưa xuân lay rây còn rơi rớt lại, khắp núi rừng Tây Bắc lại bùng trắng hoa ban. Vào thời điểm ấy, những mầm măng cũng cựa mình nhú lên khỏi mặt đất. Như vợ chồng Ngâu, một năm chỉ đoàn tụ một ngày, hoa ban- măng đắng cũng chỉ có một mùa để gặp gỡ, yêu thương.

Đã là người Tây Bắc, đặc biệt là người Thái, không ai không biết sự tích măng đắng-hoa ban. Đại ý, người già vẫn kể cho con cháu rằng: ngày xưa, ở một bản Thái có một chàng trai rất tài giỏi việc phát rẫy, trồng lúa, săn bắn, thổi pí, khèn tên là Khôm - tức là đắng. Nàng Bók - tức là hoa đẹp người, đẹp nét ở cùng bản, con nhà “Tạo” giàu có, được nhiều chàng trai thầm yêu trộm nhớ. Nàng đem lòng yêu chàng Khôm tài ba. Nhưng cha nàng lại gả nàng cho một nhà giàu khác. Hôm trước ngày cưới, nàng Bók và chàng Khôm đã cùng nhau trốn vào rừng sâu để được sống với nhau. “Tạo” bản vô cùng tức giận cho người nhà đuổi theo. Hai người chạy mãi đến lúc đói, kiệt sức, ôm nhau mà chết như lời nguyện thề mãi mãi không rời. Từ nắm mồ của 2 người mọc lên một cây vầu cho những mầm măng có vị

đắng, và một cây hoa trắng ngần, lá hình trái tim xanh muốt. Dân bản đặt tên loài hoa này là Bók Ban (hoa đẹp), gọi cây măng là Nó Khôm (măng đắng). Mọi người nhắc đến 2 loài cây như là biểu tượng về tình yêu chung thủy.

Ngày trước, mới chỉ thấy hoa ban Tây Bắc trong những dòng viết mê hồn của cụ Nguyễn Tuân: “Ban ở sau lưng anh, ban ở trước mặt, ban ở bên trái, ban ở bên phải, ban ở dưới chân ở trong lòng lũng. Ban ở ngang ngang tầm người anh nhưng lại ở bên kia mép vực đá. Nếu không sợ sa xuống vực, cứ vừa bước vừa ngược lên, thấy mây trời cứ vờn vào nhị, vào cánh ban trong suốt, ánh sáng như lọt qua một thứ giấy thông thảo hồng hồng. Nếu không sợ vấp, vừa bước vừa nhìn xuống vực sâu, thấy rừng hoa trắng như đang loãng ra trên dòng suối thăm thẳm xanh ve dưới lũng sâu. Trắng trời trắng núi một thế giới ban.”

Đến Mộc Châu, mới thấy cụ tả không sai. Suốt dọc đường từ đỉnh dốc 75 (gần thị trấn Mộc Châu) đến hết địa phận xã Chiềng Hắc, giáp Yên Châu, những cây ban nhuộm trắng các quả đồi, lưng núi. Nhiều đoạn đường đẹp như tranh vẽ, mà trên đó, người họa sỹ đã phết những mảng màu vàng óng của tre, trúc, cỏ khô, rồi lại điểm thêm những chấm trắng muốt nổi bật. Cả 2 mảng màu ấy nằm bao quanh bởi màu xanh thăm thẳm của dòng suối long lanh dưới chân đồi, xanh thẳm của bầu trời cao lồng lộng. Ngôn từ không thể diễn tả hết cái đẹp của tuyệt cảnh ấy. Cách tốt nhất là bạn hãy đến, để thấy tận mắt, để trái tim rung lên từng nhịp trước vẻ đẹp của núi rừng.

Từ xa là thế, nhưng hãy cố lại gần thêm 1 chút, bạn sẽ thấy những mảng màu trắng trắng, hồng hồng kia thực ra là những chùm hoa ban đang đong đưa trên nền xanh của những chiếc lá hình trái tim, của những nụ ban thon thon như búp tay người con gái Thái, trắng muốt nhưng lại phơn phớt hồng ở cuống, cánh xòe ra như cánh bướm, và nhị hoa là những chiếc râu xinh xắn.

Hoa ban gần với người Thái cũng tựa tựa như hoa đào ăn đời ở kiếp với người Mông vậy, nhắc đến chủ thể là liên tưởng đến loài hoa đại diện. Bởi thế, đi rừng cứ thấy hoa ban là y rằng chỉ bước thêm một đoạn nữa sẽ thấy một thung lũng có những nếp nhà sàn xinh xinh, mùi khói bếp quyện mùi xôi thơm lừng.

Trong gian bếp ấy, thể nào cũng có một vài món ăn được làm từ hoa Ban. Nào là đồ xôi, nộm, xào... Bạn tôi, một người Thái chính gốc mơ màng nhắc về món canh xương hầm măng đắng, hoa ban cha mình vẫn hay nấu. Ấy là món canh người ta cho xương hầm thật nhừ, nước thật trong, cho măng đắng vào trước, khi chín rồi mới thả những cánh hoa ban tinh khô vào, rắc chút mùi tàu và bắc ra ngay. Nồi canh bốc khói nghi ngút có mùi thơm của xương hầm, rau mùi, có những bông ban còn nguyên sắc trắng, có vị bùi thơm và ngọt mát của hoa ban, hơi đắng của măng. Bạn bảo: chẳng hiểu sao, măng đắng là thế, nấu với hoa ban lại ngọt hơn, lại rất đậm đà. Ngâm măng đắng với nước hoa ban cũng thế.

Ngồi bên bát canh măng đắng - hoa ban, mơ hồ nhìn ra
những cánh ban, bên tai bỗng vọng về câu hát “Nàng Ban
xinh đẹp/ Yêu chàng trai Khum/ Tình duyên không thành/
Chết hóa thành ban. Chợt nghĩ: sức mạnh của tình yêu lớn
quá, chẳng gì có thể cản nổi khát vọng đến với nhau của con
người.

Hàng năm, măng đắng, hoa ban hẹn nhau về cùng mùa
xuân, để được hòa quyện với nhau, để đắng cay tan hết, chỉ
còn ngọt bùi, yêu thương. Nếu bạn là người lãng mạn, tại
sao xuân này không đến Mộc Châu để ngắm những rừng
ban thơ mộng, thưởng thức những món ngon từ hai thứ đặc
sản của riêng Tây Bắc này.



Ban trắng trời Tây Bắc

“Tháng 3 rừng Tây Nguyên hoa thắm đỏ, làng buôn vang tiếng chim mùa hát”. Tháng 3 Tây Bắc không thể khi hoa ban lại nhuộm trắng lưng đồi, vách núi. Các thảm hoa trắng lơ xô trên các đỉnh núi, nối dài thành những thác ban chảy tràn từ đỉnh núi qua các vách đá, rừng cây xuống sát mặt đất, chúng mềm như dải lụa trắng hững hờ vắt ngang triền núi.

Nắng tháng 3 ửng hồng, mềm mại mơn man đỉnh núi. Bình minh lên, nắng sớm thôi lui màn sương mờ mờ, nắng rọi xiên xiên trên những cánh hoa trắng ngần, rừng ban như cô gái ngoan gặp một lời trêu ghẹo của gã nắng si tình, đôi má bỗng ửng hồng e lệ.

Hoa ban hẳn có lý khi được người Thái coi là một trong những loại hoa biểu trưng cho tình yêu. Cũng như món xôi ngũ sắc, màu tím biểu trưng cho sự thủy chung, màu đỏ là tình yêu sắt son, say mê, lãng mạn... Nhưng sắc trắng của ban không chỉ là sự thuần khiết, nó còn mang trong mình bản chất của tình yêu sáng trong, không vụ lợi, toan tính. Tình yêu đích thực từ những rung cảm trái tim, từ những cảm xúc chân thật. Ban cũng đại diện cho một tình yêu

thủy chung, vĩnh cửu. Dầu tháng 3 có gió Lào táp rạt rạt, dầu sương gió mỗi đêm mù mịt, ban cũng chỉ êm đêm tung lá khô xuống thảm cỏ, những cánh hoa vẫn lung linh trắng, tươi tắn lạ thường. Ấy phải chăng là tình yêu của người con gái Thái thuở nào, dầu có bị rào cản, ngăn cấm đến thế nào tình yêu vẫn không đổi khác?

Hoa ban gọi về cả những mùa màng bội thu. Năm nao ban nở rộ rồi thì năm ấy mùa màng hanh thông, trồn vẹn. Hình như khi hoa ban nở trắng rừng thì những đợt mưa đầu mùa cũng chợt tới. Ban xà từ trên đỉnh núi, buông mình xuống những thung lũng ẩm ắp nước đầy. Bà con lại hồi hả gieo mạ, làm đất, đốt nương chuẩn bị cho mùa mới. Cha bình thân giục trâu bừa những thửa ruộng mới, mẹ lúi cùi be bờ dưới gốc ban trắng bình yên.

Cái đẹp như một thứ tôn giáo đặc biệt, nó không giáo huấn, không kinh kệ, nó thuyết phục con người ta bằng những biểu tượng rất nhỏ như hoa ban chẳng hạn. Tháng 3, giữa lúc giao mùa, phát hiện ra triết lý ấy giữa đất trời Tây Bắc cũng đã thấy mình hạnh phúc.



Kỳ thú món ăn từ Hoa ban

Ở những nơi nhiều hoa ban, phụ nữ người Thái thường hái về đem bán ở chợ như một thứ rau sạch được nhiều người ưa thích. Nhưng có tự mình lên rừng lấy hoa ban và chế biến nó mới tận hưởng hết cảm giác thú vị từ một món ngon của rừng.

Đúng vào thời điểm tháng 3, khi ban nở đẹp nhất, chúng tôi theo chân bà Lữ Thị Mai, bản Áng 2 xã Đông Sang lên rừng lấy hoa ban. Đứng dưới chân núi nhìn lên thấy ban nở trắng núi rừng, dọc ngang trên các con đường, lấm chấm trắng lung chùng đồi, hay xòe trắng phau đỉnh núi. Ấy thế mà đến được nơi có ban cũng phải mất gần nửa tiếng đồng hồ chui qua những đám lau, bụi cỏ, gai Theo những con đường đất đỏ leo dần lên đỉnh núi, nơi có những cánh ban trắng đang phát phơ chờ đợi.

Mồ hôi lấm tấm trên trán, tay chân xước xát thì gai cào, nhưng lòng thì phấn chấn tột độ. Những cây ban đang rập rờn hoa trước mặt, cây cao bằng cổ đầu người, cây cao gấp 3, gấp 4, những cánh hoa phơn phớt hồng đan cài, ôm ấp lấy nhau. Trên đỉnh cao, bốn bề mát rượi, gió tạt ngang, đem theo hương thơm của ban, lúc thoang thoảng, khi ngào

ngạt. Mọi người tranh cãi nhau rằng nó giống mùi thơm của loại hoa gì. Người thì nói giống ngọc lan, người khác bảo giống lan rừng, có người lại bảo thơm mát như hoa hồng. Tôi thì cứ đinh ninh và chắc chắn, nó là hương của hoa... ban. Hẳn thế.

Hoa ban như người thiếu nữ e ấp, khiêm nhường quanh năm suốt tháng, chỉ khi hoa mãn, hoa đào đã lui dần theo mùa xuân ban mới lung linh khoe sắc trắng. Và cũng lạ, hình như ở đất Tây Bắc này, hễ chỗ nào có hoa ban là có người Thái, đến mùa ban lại tranh thủ những lúc đi nương về hái một giỏ hoa về chế biến thành có những món ngon. Khi giỏ ban đầy, cũng là lúc bà Mai hoàn tất câu chuyện tình yêu tha thiết, thủy chung giữa Nàng Ban xinh đẹp với chàng Mạ kiêu dũng ở quê bà. Nó là khởi nguồn của 2 loài hoa, nó gắn với lễ hội Hết Chá của người Thái xã Đông Sang. Dù câu chuyện có hơi khác so với truyền thuyết hoa ban đã từng nghe, nhưng dầu sao tôi vẫn tìm thấy điểm chung của nó, hoa ban gắn liền với hình tượng người con gái Thái, đẹp người đẹp nét, can đảm, chung tình.

Đường về như ngắn hơn. Lòng còn háo hức hơn nữa khi những món ăn từ hoa ban cứ “rập rờn” trước mặt, nào là hoa ban xào, hoa ban nộm, hoa ban nấu canh; nào là hoa ban nhồi cá, nhồi thịt gà nướng. Chừng hơn 1 tiếng sau khi về đến nhà, bữa cơm hoa ban được dọn ra, chiếc mâm truyền thống được quây quanh bằng một đường hoa ban xếp hình trái tim xinh xắn, bên trong có đủ các món. Nhìn đã ngon mắt, nhưng nếm thử mới thấy mình mới chỉ mon

men đến đường biên của kho ẩm thực vô cùng phong phú của người Thái Tây Bắc. Hoa ban xào măng đắng có vị đắng của măng, nhưng lại có cái ngọt ngọt, bùi bùi của hoa ban. Ăn xong món này mấy vị khách hiếu kỳ khẳng định: “hoa ban ăn khá giòn”. Múc chút canh khẩu bura, bà Mai bảo: “Thử món này xem sao”? Húp chút nước, thấy vị ngọt của bột gạo, canh xương, gắp mấy cánh ban đưa lên miệng thấy ngọt mát, lại mềm. Có người buột miệng: “mềm thế mà những cánh ban không nát”! Bà Mai tủm tỉm: “mỗi món có cách chế biến riêng của nó. Từ ban xào, ban đồ, ban nhồi tất cả đều phải công phu, tỉ mỉ”. Cái công phu tỉ mỉ ấy, chỉ xin được kể vắn tắt như sau: hoa ban hái về, nhặt lấy cánh và nhụy hoa đem rửa nhẹ nhàng rồi trần qua nước nóng. Để ráo rồi đem vò nát rồi trộn thịt băm, gia vị nhồi cá, gà đem nướng; hay đem xào măng, nấu canh, xôi cùng các loại rau khác hoặc làm nộm...

Xem cách chế biến, Hồng Thuận - phóng viên VTC8 ngỡ ngàng trước những món ăn từ hoa ban. Chị chia sẻ: cũng đi nhiều, thưởng thức nhiều món lạ, nhưng chưa đâu thấy cách chế biến lấy một loại hoa rừng làm trung tâm như thế này. Phụ nữ Thái khéo léo mà lại rất sáng tạo trong chế biến thức ăn.

Trong chén rượu chia tay, Thuận hứa hẹn sẽ còn quay lại một lần nữa, để tận hưởng cảm giác một tay cầm kẹp nướng, tay kia khe khẽ quạt than, mắt nheo nheo vì khói, mũi không ngừng hít hà mùi thơm của các loại gia vị quyện trong những món ăn hấp dẫn.



THÁNG 4 MỘC CHÂU

Tháng 4, Mộc Châu không còn cái lạnh cắt da cắt thịt. Các mỏm núi cao quanh năm gió thổi cũng không còn sắc trắng hoa mạn, hoa mơ, không còn những cánh đào phai ửng hồng trong gió và nắng xuân.

Tháng 4, Mộc Châu nổi bật bởi sự sống. Thảo nguyên được bao phủ bởi màu xanh. Xanh biếc của những cánh rừng đang nảy lộc tựa những dải lụa mềm mại vắt mình hững hờ trên triền núi xa xa. Xanh mơn mớn của những đồng cỏ non “xanh rợn chân trời”. Xanh non của những đồng lúa dưới thung lũng ẩm áp nước đầy. Xanh đậm đà của những đồng chè bát ngát đang vào vụ xuân.... Những búp chè non búng vươn mình lên xòe ra đón hạt mưa ngọt ngào. Trên những đồi chè xanh thơm nồng, thấp thoáng nón trắng của người thợ hái. Một năm thu hoạch khởi đầu bằng vụ chè xuân, thứ chè khó hái nhất nhưng lại thơm, xanh và ngon nhất.

Tháng 4, Mộc Châu bắt đầu vào mùa thu hoạch đào, mạn, mơ. Trên những cây mạn, cây đào lá còn xanh ngắt những trái mạn, đào, mơ đang chín dần. Đầu tháng người dân bắt đầu thu hái mơ, những quả mơ muối, mơ má đào

ững hồng trong cái nắng đầu hạ như đôi má người thiếu nữ. Giữa tháng, những cây đào Pháp, đào Đài Loan, đào Mỹ, đào trơn cũng bắt đầu gọi chim về. Từng đôi chào mào riu rít bay trên những chùm cây tằm trái chín, chốc chốc lại có con tằm bạn hót một hồi: chích! chiu riu... chiu riu... Cuối tháng, mận bắt đầu vào chính vụ, những người nông dân hối hả thu hoạch, từng quả mận đỏ tím vẫn còn nguyên lớp phấn trắng được nhẹ nhàng hái xuống thả vào làn hay gùi. Còn gì đẹp hơn hình ảnh những người phụ nữ Mông váy áo đỏ rực xen lẫn trong màu xanh bạt ngàn của những đồi mận nơi núi rừng Tây Bắc.

Tháng 4, thời tiết thất thường. Trời chưa nắng gay gắt như tháng 6, đôi khi vẫn có những đợt sương mù kéo về, lại giăng mắc, lan tỏa. Những cơn mưa cũng đến và đi bất chợt như không hẹn trước...

Tháng 4, thảo nguyên cũng bắt đầu vào những tháng ngày mơ mộng nhất và lòng người lại bắt đầu băng khuâng dệt những vần thơ.

Tháng 4 này, mời bạn về thăm Châu Mộc.

Đặc sản ốc đá Suối Bàng

Sau cơn mưa chiều, đám thanh niên bản Khoang Tuồng (xã Suối Bàng, Mộc Châu) hò nhau ra suối bắt ốc. Tối đó, những chén rượu ấm nồng liên tục nâng lên đặt xuống bên đĩa ốc suối ngon lành. Nhưng ai đó tưởng món ốc suối đã là ngon nhất thì quả là sai lầm. Suối Bàng còn có đặc sản ốc núi đá hấp dẫn hơn nhiều...

Nếu bạn có dịp về Suối Bàng vào thời điểm từ tháng 4 đến cuối tháng 8, tức là vào mùa mưa, thì bạn đúng là người may mắn. Bởi đây đúng vào mùa có ốc. Và sẽ may mắn hơn nữa nếu bạn được cùng đi bắt ốc cùng bà con Suối Bàng, lại được tự tay chế biến những con ốc mình bắt được. Đường đi bắt ốc của bà con thường không theo lối mòn nào, cứ phát cây, phát cỏ mà đi. Dẫm trên những lớp lá đã mục nằm ép xuống sau mỗi bước chân người. Trên những lớp lá mục ấy, trên những tảng đá rêu xanh còn ướt sũng sau cơn mưa thì thoảng lại thấy những chú ốc màu nâu đen đang nằm hoặc bò. Chàng trai dẫn tôi đi bắt ốc cho biết: ốc này thường chỉ có ở những khu rừng rậm, nhiều cây cối, ẩm thấp. Chúng thường ra nhiều sau mưa để ăn lá cây. Chỉ cần một đợt mưa rào là tha hồ bắt, nhiều tảng đá bắt được gần 10

con. Có những lúc, mỗi buổi tôi bắt được cả chục kg ốc. Hôm nay, trời mưa dầm nhiều ngày nên ốc không ra mấy. Tuy vậy, chỉ một loáng chúng tôi cũng bắt được hơn 1kg ốc. Những con ốc đá ở đây có hình dáng khá giống ốc núi bà Đen ở Tây Ninh, chúng không phát triển theo chiều dọc như ốc nhồi, ốc bươu vàng, nó phát triển theo chiều ngang, mình dẹp, to trung bình bằng hai đốt ngón tay, miệng loe ra có màu trắng sữa.

Về đến nhà, những con ốc được rửa sạch và đưa lên bếp luộc. Cầu kỳ tý nữa, món ốc có thể chế biến thành ốc hấp hay luộc lá gừng, lá sả. Nước chấm cũng chỉ cần vài quả ớt chà vào tỏi băm, thêm chút nước mắm, chút đường, chút chanh là xong. Con ốc khều ra quệt qua tí nước chấm bỏ vào miệng thấy cay cay đầu lưỡi, ốc chạm vào răng lại thấy giòn giòn, vị ngọt mát lan dần xuống cuống họng. Cái ngon ngọt, mát giòn của ốc đá là thế, không tanh nhưng có vị hăng, thơm của lá rừng. Ăn ốc đá nên nhai chậm và kỹ mới thấm được vị mát lạnh, vị thơm độc đáo. Và cũng chỉ ăn theo kiểu thưởng thức, không nên vì ngon, lạ mà háo hức “ăn lấy no” như nhiều món khác.

Bên đĩa ốc vừa đồ ra còn nghi ngút khói, anh chủ nhà Mùi Văn Khâm trầm trồ: những ngày mưa không đi nương được, ngồi bên đĩa ốc nóng là tuyệt vời nhất. Món này ở đây là đặc sản đây, giá từ 25 đến 40 ngàn đồng/kg. Những ngày mưa, có ốc người ta rủ nhau đi bắt đông lắm, nhiều người bỏ cả việc để đi bắt ốc về ăn. Theo lời anh Khâm, ốc đá ngoài luộc ra còn có thể chế biến thành nhiều món khác. Thường bà con không xào ốc vì khi xào ốc ra nhiều nhớt ăn

không ngon, mọi người thường nấu canh. Đun nước sôi lên, đổ ốc vào, cho thêm chút muối cho ốc giòn và khỏi tanh. Luộc chín tới rồi đổ ra khô, thịt ốc đem nấu với lá nôm, lá chua hoặc măng chua... đều ngon. Cầu kỳ hơn, người ta có thể nạo xoài chua đem trộn với ốc và gia vị: mùi tàu, lá gừng, tía tô, chanh, ớt làm gỏi.

Hôm sau chia tay Suối Bàng, chúng tôi từ Bến Lôi (xã Suối Bàng) ngược Sông Đà về Bến Trai (xã Quy Hương), người chủ thuyền chỉ tay lên vách núi ven sông giới thiệu: trên những cánh rừng này nhiều ốc lắm, nhiều người bảo nó ăn lá cây nên có thể làm thuốc được. Có lẽ ốc đá có nhiều ở Suối Bàng vì nơi đây khí hậu trong lành, lại có diện tích rừng tương đối lớn. Nếu có dịp khám phá những hang ma, mộ thuyền bí ẩn ở Mộc Châu, chắc chắn ốc núi đá sẽ là sản vật không thể thiếu trong thực đơn của bạn.



Những con ốc sau mưa



Hồn nhiên “hoa sữa” Tây Bắc

Nếu chưa một lần lên Tây Bắc, vượt qua những vòng cua tay áo và những thung lũng, hay những dãy núi thấp thoáng vài ngôi nhà của đồng bào Thái, đồng bào Mông, hẳn bạn sẽ tưởng chỉ ở Hà Nội mới có những con đường trắng xóa hoa sữa....

Mãi ngắm những cây ban phốt hồng, trắng muốt dọc đường từ Mộc Châu lên Điện Biên, nhiều người bỗng giật mình bởi một loại cây hoa nở trắng xóa, các cây san sát nhau, những bông hoa li ti, phủ kín tán cây trắng xóa như tuyết. Lúc đầu cứ ngỡ hoa ban, hoa mạn, hay sơn tra, nhưng ngắm lại không phải, hoa mạn, mơ, sơn tra nở rồi, hoa cũng to hơn. Những bông hoa trắng trắng kia thôi thúc người ta phải đến gần để tận mắt nhìn. Và khi đến thật gần thì thấy từ những chiếc lá xanh, những quả già rủ xuống như quả me, đến những bông hoa nở từng chùm, đông đưa đầu cành và long lanh như tuyết trắng... tất cả đều giống một loại hoa đã nổi tiếng ở Hà Nội: Hoa Sữa.

Nhiều người đã viết những dòng cảm xúc hết sức lãng mạn, mượt mà về loại hoa này. Nhưng quả thực, có gặp nó ngoài thực tế mới thấy vẻ đẹp của cuộc sống này sẽ chẳng

bao giờ với cạn. Hoa ngủ suốt mùa đông, trên những cành khô khẳng khiu, đợi mưa xuân về mơn man tưới tắm mới bừng tỉnh giấc, bắt đầu cựa mình, lấm tấm trong mưa. Mà cũng lạ, hoa nở và tàn rất nhanh, trong vòng một tuần đã rụng lá tả, bay là là, trong gió phảng phất mùi thơm dịu nhẹ, trong treo. Thế nên, mới đầu tuần đi lướt qua thấy những hàng cây trắng xóa trên núi, cuối tuần quay lại đã mỗi mắt không thấy màu trắng ấy đâu. Hóa ra, hoa đã tàn rồi, trên cây những búp lá hôm nào giờ đã xòe ra mơn mơn, tươi non.

Sưa ở đâu thì cũng thế, trắng trong, trinh bạch như những quả chuông li ti cứ rung lên trong những cơn gió nhẹ, cũng lá xanh mơn man mỗi độ xuân về. Chỉ khác một điều: ở Hà Nội, người ta phải nâng niu, bảo vệ nó từng tý một. Những cây sưa muốn nở hoa có khi cũng phải đấu tranh dữ dội lắm để tồn tại với con người, với khói bụi... Còn ở Thảo nguyên, nó hồn nhiên xòe bên trái, bên phải, nghiêng mình xuống thung lũng, hay tựa vào sườn núi. Nếu ở Hà Nội hoa sưa có nét đẹp bởi sự hòa quyện với dòng người tấp nập, với bờ hồ long lanh nước, thì ở Tây Bắc, nó hồn nhiên bên những nếp nhà sàn, dòng suối róc rách, những thung lũng quanh năm mây phủ. Hồn nhiên và bình dị đến mức đã bao lần đi qua mà đến tận bây giờ có người mới biết rằng Mộc Châu có sự hiện diện của nó.

Tần mẫn, lang thang hỏi bà con quanh đây, họ bảo chưa từng thấy cây sưa Hà Nội bao giờ, và những cái cây ở góc vườn hay lòa xòa trên rừng kia cũng không gọi là sưa, họ

gọi đây là cây Thàn Mát. Mà tác dụng lớn nhất chỉ là lấy quả già giã nát trộn với một vài loại cây cỏ khác đem đi ruốc cá dưới suối (thả hỗn hợp thuốc ấy xuống suối, cá sẽ say thuốc mà nổi lên cho người ta bắt, hết thuốc cá lại tỉnh táo bình thường). Ấy, thì ra mình nhầm, nhưng tôi vẫn băn khoăn sao cây lại giống nhau đến thế? Chẳng có nhà lâm sinh nào đi cùng để mà phân tích, mà khẳng định, thôi thì tôi cứ chặc lưỡi, “Sưa” của Mộc Châu nó thế.

Nếu có dịp về Mộc Châu tháng 4 này, bạn hãy dừng chân, thả cho đôi mắt mê mải tìm những bông hoa “Sưa mộc Châu” trắng xóa, li ti, cho đôi tai lắng nghe tiếng chim thánh thót vọng lại từ rừng, từ những dòng suối róc rách chảy dưới chân đồi...



“Hoa sưa” ở xã Chiềng Hắc



Uống trà trên cao nguyên Mộc Châu

*Ai về Châu Mộc, Sơn La
Ngắm mây vờn núi, thưởng trà Ô long
(Quang Đức)*

Với người biết uống trà, có một âm trà ngon mỗi sớm là một thú vui tao nhã. Nhưng nếu người biết uống trà thích đi du lịch, họ còn hạnh phúc hơn khi được đến Cao nguyên Mộc Châu hái trà, làm trà và thưởng trà giữa cánh đồng ngát hương...

Vượt 180km đường dốc từ Hà Nội đến với Mộc Châu, du khách đã ấn tượng với không khí trong lành, với màu xanh của thảo nguyên. Từ thị trấn Nông Trường Mộc châu đi vào xã Tân Lập, sẽ còn ngạc nhiên hơn nữa bởi hai bên đường những rừng mận, đồi chè xanh ngắt cứ trải dài bất tận như không có điểm kết thúc. Công ty Chè Mộc Sương- điểm du lịch nông nghiệp khách hướng đến, nằm giữa con đường thơ mộng ấy.

Đến đây, đứng trên đồi chè xanh mát, du khách được tận mắt thấy những làn sương bông bồng trôi. Từng luống chè chạy vòng quanh đồi được bày thành hàng song song như những thửa ruộng bậc thang đều tăm tắp. Hàng trăm

công nhân say sưa thu hái những búp chè xanh non, bàn tay thoăn thoắt hái rồi bỏ vào bể, giỏ. Núi đồi mây, sương vốn đã nên thơ lại càng sinh động bởi được điểm thêm những người hái chè mang trang phục của đồng bào Mường, Thái, Mông, Dao...

Đến tận đây rồi mà chỉ đứng ngắm cảnh thì như còn thiếu, nhiều du khách hào hứng mượn một chiếc bể, khoác lên vai và... tập làm thợ hái chè. Nhìn bàn tay những công nhân hái thoăn thoắt thế, mà khi làm thử nhiều người lóng ngóng trước những búp chè mơn mớn.

Một năm có 9 tháng thu hoạch chè, từ tháng 4 đến tháng 12, chè thường được thu hoạch vào lúc giữa sáng hoặc giữa chiều, khi ánh nắng đã lên hoặc vẫn còn để đảm bảo có được độ ẩm phù hợp. Lượng chè vừa thu hái sẽ được chuyển về chế biến tại công ty. Tại đây, bạn sẽ được tận mắt chứng kiến quy trình chế biến cầu kỳ và phức tạp của chè Ô long. Cơ bản là, chè sau khi hái xong, sẽ được đưa ra phơi dưới nắng nhẹ (thường 1 đến 2 nắng), sau đó được đưa vào phòng lạnh để ủ, lên men, viên tròn lại và đóng gói trong môi trường chân không.

Khi đã no nê với trải nghiệm hái chè, chế biến chè, bạn sẽ được mời đến chòi thưởng trà của công ty. Rửa chân tay sạch sẽ, leo lên chòi, dỗi mắt ra 4 bề chỉ thấy màu xanh của chè và... chè. Hít một hơi thật sâu, trong lồng ngực đã thấy vị chan chát, ngọt ngào của trà rồi. Ngồi khoan thai trên chiếc đệm êm ái, hơi nóng từ ấm chè bốc lên lại càng ngào ngạt. Bàn tay xoay xoay chén trà nóng hổi, làn nước sóng

sánh có màu xanh nõn chuối, khế đặt môi nhấp, bạn sẽ thấy trà Ô Long Mộc Sương uống không có vị chát đắng như các loại chè khác, nó ngọt mát bởi hương trà, và mùi thơm của hoa ngọc lan do quá trình lên men tự nhiên tạo thành. Thường xong ấm trà, ngõ mình đang ở chốn thần tiên nào đó: không gian yên tĩnh, giữa núi rừng chỉ có tiếng chim chóc, những cơn gió lạnh và sương khói vẫn vương...



MỘC CHÂU, MÙA MẬN CHÍNH

Tháng giêng, bao người muốn đến Mộc Châu để thỏa lòng trước những đồi mận trắng bạt ngàn hoa, tháng 5, 6 hẳn người ta vẫn muốn trở lại để thấy những đồi mận ấy đã đến mùa thu hoạch....

Từ trung tâm thị trấn nông trường Mộc Châu, theo đường rẽ vào Tân Lập chừng 20km, qua những đồng cỏ, trại bò đặc trưng, “con đường xanh” Châu Mộc bắt chợt hiện ra dọc hai bên đường.

Con đường xanh thơ mộng quyến rũ người ta ngay lần đầu nhìn thấy, bởi mùa xuân những tán lá xanh non ẩn hiện giữa màu trắng muốt của hoa, phía sau là làn sương mỏng manh khuất lấp những dãy núi xanh ngấn ngát. Mùa hạ, những tán lá xanh đậm hơn, làm nổi bật màu đỏ của những chùm quả chín đa sắc: hơi hung hung, đỏ hồng, đỏ thắm, rồi đỏ tím... bạn sẽ thỏa sức tưởng tượng trước con đường mận xanh ngơ ngẩn này. Với tôi, mỗi cây mận giống như một chiếc bát con xinh xắn tráng men ngọc, xanh trong dưới nắng hè, mỗi chiếc bát lại được khéo léo điểm thêm những hoa văn hồng, đỏ. Những chiếc bát nhỏ ấy xếp thứ tự ngay ngắn chạy hun hút lên đỉnh đồi, và cả quả đồi là một chiếc

bát xanh lớn. Những chiếc bát lớn xanh biếc ấy lại nối tiếp nhau chạy dài tít tắp nối trời và đất với nhau bởi màu xanh ngút ngàn.

Sẽ thật thích thú khi có cảm giác trở thành một người nông dân đeo chiếc lù cở, hay chiếc bể sau lưng vít từng cành mận xuống tia những quả mận thật chín còn nguyên lớp phấn trắng xuống. Lúc nào thấy khát nước, chọn quả to nhất, chín mọng nhất, khê thoa lớp phấn đi và... chén. Đứng giữa vườn mận xanh mát mẻ, bên tai là tiếng chim rừng líu lo, mơ màng cắn quả mận chín đỏ, căng đầy, cảm giác vị chua chua, ngọt ngọt chạy rân rân khắp người, lan theo sống lưng về não, đầu óc bỗng thấy thanh thản, trong lòng trỗi dậy cảm giác muốn có một trang trại mận cho riêng mình.

Hạnh phúc nào bằng một buổi sớm đầu hạ, tung chăn bước chân xuống giường bước ra sân thấy gió mát rượi, nhìn ra thấy khu vườn xanh biếc, chim ríu rít trên cây; đào, mận lúc lỉu trên cành.



Hơi ấm tình người trong món ăn chua

Có lẽ người miền xuôi lên Tây Bắc quá ấn tượng với món nhót xanh quấn bắp cải, rau mùi, chấm với Chấm chéo, cho nên cứ truyền tai nhau rằng lên Tây Bắc phải tìm ăn bằng được món “Chấm chéo”. Kỳ thực, tìm hiểu kỹ, bạn sẽ hiểu rằng chấm chéo là tên của một món chấm, còn ăn nhót, ăn mận, ăn sim, mơ cùng chấm chéo người Thái Tây Bắc gọi chung là ăn chua. (Kin Xôm).

Món đặc trưng nhất là bắp cải cuốn nhót. Món ăn đã làm nên đặc trưng của người Thái. 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 chỉ mới trắng trắng. Quả nhót phải xanh mướt, hơi mềm mềm, chưa mọng nước và chua ròn rột, lại cũng thoảng qua vị chát nữa! Thú nhất là đến những gia đình trong bản Thái, bạn được tự tay vin những cành nhót mềm mại xuống, ngắt nghĩa và tía những quả ưng ý nhất. Vừa chảy vừa nghĩ đến lúc chấm xuống bát chấm chéo, hình dung ra cái vị chua chua, cay cay mà ứa nước miếng. Hái xong nhót rồi, bạn cần chọn những lá bắp cải vừa tầm, không già, không

non quá, trắng nõn nà. Thêm vài lá tỏi, lá rau mùi, ít gừng thái lát nữa là được.

Quan trọng nhất là bát nước chấm, chắc ngoài Tây Bắc không đâu có: bát chấm chéo là sự hòa quyện của những: tỏi khô, (nhưng phải đúng là tỏi Tây Bắc mới có mùi, vị cay đặc trưng, tỏi tàu - củ to, mong nước không ra vị của nó), gừng, ớt, rau mùi... tất cả đều giã nhuyễn, trộn vào chút bột canh hoặc muối, mì chính hoặc một chút đường.

Thế rồi khi đã tề tựu đông đủ, tất cả nguyên liệu được bày ra, mọi người quây quần lại cắt nhót, cắt bắp cải, đặt những miếng nhót, rau mùi, lá tỏi xanh non mỡ màng, miếng gừng vàng thơm, từ từ quần vào lá bắp cải và khẽ chấm vào bát chéo, vừa ăn vừa râm ran những chuyện trên trời dưới biển... Đưa miếng lên miệng cắn nhẹ, bạn sẽ cảm nhận được đầu tiên là vị mặn, cay, nóng của chéo, vị ngọt mát của bắp cải, và khi ngậm chân răng vào miếng nhót là trong miệng đã thấy đủ thứ vị chua, cay, mặn, ngọt. Trộn lẫn thế nên người ta thấy nhót bớt chua hơn, ớt bớt cay xè lưỡi, tỏi cũng bớt đi vị hăng nhiều người vốn không ưa. Ăn miếng đầu tiên rồi, đôi tay lại thòm thềm quần miếng thứ hai, thứ ba, nó chỉ dừng lại khi đầu lưỡi bắt đầu thấy tê tê, trong người đã nóng bừng...

Không cầu kỳ như nhót xanh, mặn, mơ và sim của người Thái (quả trên rừng có vị chua, chát) quần 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

mặn xanh chua gắt, sim rôn rột lại có vị chát của những xo quả. Nhưng tựu chung lại nó hòa lẫn với lá vả, muối ớt cũng ra thứ vị tổng hợp, ăn không biết chán, vừa bùi bùi lại có đủ vị chua, cay, mặn, ngọt, chát.

Người Thái ăn chua không thể ăn một mình, phải có bạn, phải tùm năm tùm ba. Là món ăn dân già nên có khi người ta đứng mà ăn cũng được, vừa ăn vừa cười nói, những câu chuyện tếu táo như là một thứ gia vị đặc biệt khiến món ăn ngon hơn. Nếu cứ yên lặng mà ăn thì mất thú, mà vừa ăn lại vừa xuýt xoa vì vị chua của quả kết hợp với vị cay nồng của các gia vị khác nó mới ngon! Thú ăn vật này đôi khi lại là biện pháp hữu hiệu để tăng thêm tình đoàn kết, gắn bó giữa mọi người. Nếu bạn là một khách lạ đến thăm đúng lúc tập thể đang ăn chua, tất nhiên mọi người chẳng thể nào để bạn quay ra hay ngồi thu lu một góc cả, người ta sẽ mời nhiệt tình. Và bạn hãy cứ xà vào, cũng phải cuốn, chấm, xuýt xoa, cũng cười đùa hối hả. Thế là chỉ sau mấy phút bờ ngõ bạn đã có thể trò chuyện với họ như đã quen nhau lâu lắm rồi.

Tình người nhiều khi nó hiển hiện đơn giản chỉ trong một món ăn chơi.

Hái bơ ở Mộc Châu

Những ngày đầu thu này, tới Mộc Châu, đâu đâu cũng thấy các sạp hàng hoa quả, các quầy đặc sản bày bán quả bơ. Đúng là quá ngạc nhiên bởi loại quả này vốn dĩ là thứ quả vùng nhiệt đới, chỉ được trồng nhiều từ các tỉnh miền Trung. Mạnh dạn hỏi chủ quán, tôi nhận được câu trả lời khá bất ngờ, đây là bơ "made in Mộc Châu" thứ thiệt, chứ không phải mang từ nơi khác về.

Cây bơ đầu tiên được trồng ở Mộc Châu từ những năm 1990, khi một số cán bộ nông trường Mộc Châu đi công tác miền Nam, được tặng mấy quả bơ, họ thấy ăn ngon, lạ, mọi người đều đem hạt về ươm trồng thử. Thế rồi, cây bơ hợp đất, hợp trời bén rễ và thành quả như bây giờ. Cũng nhờ thế mà tôi tha thiết làm quen được một người chuyên đi hái bơ để tay xách nách mang theo họ cho đi hái bơ cùng.

Bơ Mộc Châu khá đa dạng về kiểu dáng: có loại quả tròn, có loại quả thon thon như bóng điện, lại có loại to như quả bầu hồ lô; có loại vỏ tím, có loại vỏ xanh đậm, hơi sần, lại có loại vỏ xanh nhạt, lấm tấm trắng. Trong các đặc điểm ấy, mọi người vẫn nhắc rằng ngon nhất là bơ nếp và mỗi người lại phân biệt bơ nếp, bơ tẻ theo cách riêng của mình.

Tuy nhiên để chọn được trái bơ ngon, mọi người thường bảo: quả cầm chắc tay, lắc thấy hạt lăn. Thế là được!

Đến vườn bơ, bà Lan- chủ vườn lấy ngay các dụng cụ hái bơ: một chiếc thang vững chắc, một chiếc gậy dài, đầu gậy gắn một cái giỏ bằng vải, một chiếc làn. Hành trình hái bơ bắt đầu khi chúng tôi đi xuyên vườn bơ trĩu quả, trên cây nào cũng lắc liu những trái bơ to bằng ấm uống nước. Bà Lan tỉ mỉ chỉ cho tôi cách chọn những trái già để hái: đó là những trái có núm màu vàng, vỏ chuyển màu xanh đậm. Cảm giác treo trên cây bơ 15m vừa sợ vừa thú vị, nhất là khi đu người ra hái một quả bơ thả vào làn. Hái bằng gậy thì nhàn hơn, nhưng khá khó khi vừa phải khỏe tay, vừa phải khéo léo điều khiển chiếc sào dài đến vài mét sao cho quả bơ chui lọt vào giỏ.

Được bà Lan thưởng cho một quả bơ già đã chín, tôi hào hứng đem bỏ ra, ruột bên trong quả có màu hơi xanh, nhưng mềm và khá ngậy. Mộc Châu không có những cây bơ vàng, những cây bơ trái vụ như ở nơi khác. Hoa bơ Mộc Châu nở từ tháng 12 năm trước cho đến tận tháng 7, tháng 8 năm sau quả mới chín.

Có lẽ bởi tích lũy lâu như thế, cho nên khi ăn bơ Mộc Châu không mấy khi thấy xơ hay sượng. Cắt quả bơ ra, người Mộc Châu thường bỏ hạt, tráng lên mặt quả ít sữa đặc rồi cứ thế dùng thìa xúc những miếng bơ ngọt mềm, ngậy mịn ấy mà thưởng thức.

Người không háo ngọt thì cứ thế xúc ăn, cũng không cần thêm đường hay sữa làm gì cho mất công, ăn bơ thế mới là đúng điệu! Và sinh tố bơ chỉ xuất hiện trong các quán cafe, giải khát mà thôi.

Bánh tình yêu của người Dao Phiêng Luông

Món bánh ấy, tiếng Dao gọi là Dua Ít, đã ăn phải ăn cả cặp, không ai ăn một chiếc cả...

Người Dao vẫn truyền nhau rằng: trong bản, ngày xưa có một gia đình có cô con gái xinh đẹp đến tuổi cập kê. Một hôm chàng trai nọ đến xin hỏi vợ. Chàng người con gái muốn thử thách chàng trai bèn yêu cầu chàng ở lại làm công. Đến hết mùa gặt, bố mẹ cô gái đã ưng nét ăn, nét làm của chàng trai bèn cho phép về thừa chuyện với bố mẹ. Trước khi chàng về, cô gái muốn chuẩn bị một món ăn gì đó để chàng đem theo đi đường và cũng thể hiện sự yêu mến của mình. Cô nghĩ mãi rồi cuối cùng quyết định chọn lấy những hạt gạo nếp ngon nhất đem ngâm, rồi giã nhuyễn, sau đó trộn với mật mía và nước gừng rồi gói với lá chuối đồ lên. Sáng hôm chàng ra đi, cô gái đưa đồ ăn và dặn rằng: tình cảm đôi ta cũng như cặp bánh này, lúc nào cũng có nhau, dù cho ngọt bùi, đắng cay vẫn thấm thiết...

Về sau, thứ bánh được gói dài chừng 10cm, rộng 2cm ấy được người Dao dùng như là một biểu tượng của tình yêu. Mỗi một chàng trai khi hết hạn làm công mà nhận được một gói xôi ăn đường có nghĩa là cô gái không ưng

mình, còn nếu chàng mang về một vài cặp Dưa Ít thì gia đình hiểu rằng đã đến lúc mình lo đám cưới cho con, vì nhà gái đã đồng ý con mình.

Món bánh này cũng có cách ăn rất đặc biệt, người ta không dùng thìa hay đũa mà bóc lớp lá phía trên, theo chiều dọc của bánh. Hai tay sẽ cầm lớp lá phía dưới, uốn cong đi, phần ruột bánh sẽ bong dần ra, bong đến đâu cắn đến đó để cảm nhận dần dần vị bùi, thơm, ngọt và cay cay của gạo nếp, mật mía, gừng.

Ngày nay, Dưa Ít trở nên thông dụng, nó xuất hiện trong nhiều dịp lễ tết, hoặc làm tặng nhau để thể hiện sự quý mến. Ai ăn món bánh này cũng thấy mến, nhưng thú vị nhất có lẽ là những đôi trai gái đang yêu nhau. Một cặp bánh chia đôi, vừa từ tốn bóc ăn, vừa nhìn nhau âu yếm...



Bánh tình yêu và rượu Hoàng

Tết độc lập

Vừa thu hoạch xong vụ ngô xuân, cũng thu hoạch xong mận, đào, người Mông Mộc Châu lại háo hức chuẩn bị cho ngày Tết Độc lập 2-9.

Nam giới bỏ khèn ra lau chùi, bỏ sáo ra tập lại những bản nhạc thật hay, cánh phụ nữ lui cui sửa sang những bộ quần áo, bộ váy cho thật đẹp, thật mới.

Từ 31-8, bà con người Mông từ khắp các bản, các xã đổ dồn về trung tâm huyện Mộc Châu để chơi tết. Có người đi xe máy, có người bắt xe khách, có bản thuê hẳn mấy chuyến ô tô chở cả người già, trẻ xuống chợ. Ai cũng háo hức, mong nhanh đến chợ. Đồng bào chẳng gọi đây là Chợ tình như người Kinh dưới xuôi, với họ đó là ngày hội để nghỉ ngơi, để vui chơi, gặp gỡ.

Tiếng cười nói rôm rả của phiên chợ đầu chiều không khỏi cuốn hút. Dịp 2-9, Mộc Châu khác cái vẻ bình lặng thường ngày của một thị trấn vùng cao, khắp thị trấn đang tràn ngập niềm vui, tuổi thanh xuân và dường như đâu đó tình yêu đang hiện diện, trên những bộ quần áo rực rỡ sắc màu, trong những quả pao ném qua ném lại, trong tiếng khèn các chàng trai núi rừng gửi tới các cô gái duyên dáng,

trong cả những khúc tình ca dập dìu say đắm nhất, ngọt ngào nhất. Từ khắp nơi, người Mông xúng xính đồ về, người Kinh, người Thái cũng diện trang phục người Mông ra chợ. Dòng người ồn ã, nhộn nhịp nói cười trong phiên chợ duy nhất của năm.

Giữa nô nức, nhộn nhịp người ta vẫn có cách để tìm gặp nhau, ấy có thể là một đôi bạn già, mà người đàn ông ở mãi tận Thanh Hóa về tìm bạn xưa, ấy có thể là một đôi bạn trẻ mới lớn, bén hơi nhau qua một ánh mắt cười. Ấy cũng có thể là một gia đình nhỏ, người cha một tay dắt con gái, tay kia cầm ô che cho vợ đang bế thẳng con nhỏ... Những người không có cặp thì đi thành từng tốp, từng tốp, xem hàng hóa, xem văn nghệ hoặc cứ đi lang thang khắp đường lớn đường nhỏ để trêu ghẹo nhau, để tìm bạn. Đói thì ăn phở, ăn thắng cố, mỏi chân thì dừng đâu đó ngồi nghỉ, tối thì có thể nằm chợ mắt bất cứ bậc thềm nào còn chỗ trống. Đi chơi cốt để hưởng cái không khí.

Đêm xuống, tiết trời se se lạnh, dòng người tấp nập, các chàng trai, cô gái người Mông tay trong tay ... tất cả thực sự đã hòa lại với nhau làm một tạo ra một Mộc Châu rất riêng: nên thơ, sôi nổi, nhưng vẫn mộc mạc, hồn nhiên.

Bạn sẽ thấy ấm áp hơn, thân thuộc hơn khi được đồng bào nhiệt thành mời cùng ngồi quây quần uống rượu, hay mặc thử trang phục của họ trong những túp lều nhỏ xinh được dựng ngay tại sân vận động huyện. Bằng sự mến khách, thân thiện đồng bào đã xóa đi khoảng cách giữa những người lần đầu tiên gặp mặt, lần đầu tiên chuyên trò.

Chỉ tình cờ đi qua trại văn hóa xã Phiêng Luông, tò mò ngắm những bộ trang phục người Dao, thế mà những người chủ trại hồ hởi kéo ngay vào mời mặc thử, mời chụp ảnh, rồi thưởng thức rượu hoẵng ngọt thơm, thịt chua giòn mát. Trong không khí se lạnh đầu thu, ly rượu hoẵng như ngọt ngào hơn với tấm chân tình của người bản địa. Bát thắng cố nóng hổi, đĩa rau rừng thơm thảo như tấm lòng của con người vùng cao. Thì ra...hương vị núi rừng là đây: giản dị, chân chất nhưng vô cùng mến khách.

Sớm 1-9, bạn còn thích thú hòa mình vào các trò chơi truyền thống: ném pao, giã bánh dày, thi tung còn... Hơn thế nữa, đúng lúc đói bụng, bạn lại một lần nữa được kéo vào các túp lều tối qua để thưởng thức các món ăn đặc trưng của từng xã, từng dân tộc của cao nguyên Mộc Châu. Có rất nhiều ấn tượng đẹp về những món ăn đặc biệt từ cả mùi vị lẫn cách làm của người Thái, người Mông, người Mường, người Dao...

Vui là thế, vậy mà người già vẫn bảo trước đây còn vui hơn nữa. Ấy là từ thời cụ Hồ đọc bản Tuyên Ngôn Độc Lập, thế là cứ ngày 2-9 hàng năm, bà con người Mông ở Mộc Châu lại tề tựu về trung tâm 2 thị trấn (Mộc Châu và Nông trường Mộc Châu) để chung vui, để mừng ngày được tự do. Ông lão người Mông mặc bộ quần áo đỏ rực rỡ đang khề khà ăn thắng cố kê: ngày trước chúng tao toàn đeo khèn với những cái đài to đi chơi, mua mấy đôi pin nữa, lúc nào thích hoặc muốn tán gái thì bỏ băng ra mở, có khi thấy cô nào hát hay thì thu âm lại luôn!

Nói vậy thôi, bây giờ lễ hội có niềm vui riêng của nó, ấy là sự hội tụ của người Mông từ khắp nơi trong cả nước, cả người Mông từ Lào, Thái Lan... cũng về chung vui, lại có thêm khách du lịch trong nam ngoài bắc đến tụ hội.

Có niềm vui nào lớn bằng niềm vui đoàn kết trong ngày vui chung của cả dân tộc!



Thi giã bánh dày trong ngày hội

Khoai sọ Mán tháng 10

Từ xưa, nhắc đến các loại rau củ đặc sắc Mộc Châu, không thể quên nhắc tới khoai sọ mán. Gọi là Khoai sọ mán bởi nó hay được đồng bào dân tộc Dao trồng...

Theo nhiều người khoai sọ mán chỉ trồng được ở Mộc Châu (Sơn La) và một số huyện ở Hòa Bình (gần Mộc Châu), cũng như người Dao một số nơi như: Chiềng Sại, Chiềng Chung... trồng mới năng suất. Củ khoai sọ mán có hình thù dị dạng. Các mầm củ cứ đẻ ra lộn xộn thành những u, những mấu và to dần lên. Bỏ củ khoai ra cũng không mấy khi thấy màu trắng ngần, nó có màu vàng như nghệ, càng già màu vàng càng rõ hơn.

Dị hình, dị màu thế nhưng ai ăn một lần chắc chắn sẽ còn muốn có nhiều lần khác được thưởng thức nó. Sau khi gọt vỏ rửa sạch có thể thái miếng bằng bao diêm bỏ hấp trong nồi cơm vừa cạn nước. Cơm chín khoai cũng chín, bỏ miếng khoai nóng hổi ra chấm lạc vùng, vừa ăn vừa xuýt xoa bởi vị bùi của miếng khoai vàng ruộm. Ai thích ăn chiên cũng có thể làm như chiên khoai tây cũng ngon. Nhưng hấp dẫn nhất vẫn là xào qua khoai với mắm, muối, mì chính cho ngấm gia vị rồi cho vào hầm xương. Khoai

chín rắc thêm chút: thì là, mùi tàu, hành vào. Màu vàng của bát khoai lác đặc mấy cọng rau xanh thừa đủ để thực khách ngây ngất. Vào đúng lúc trời bắt đầu đổi gió, người ta thêm một món ăn gì ngây ngây, béo béo. Khoai sọ mán sinh ra để đáp ứng điều đó. Trong không khí se se lạnh, ngồi khoanh chân bên mâm cơm, đưa miếng khoai vào miệng, thấy vị ngọt của nước hầm xương hòa lẫn cùng vị ngọt bùi của khoai. Giống khoai này có đặc điểm là cực kỳ bở, nếu chọn được củ khoai ngon (không già, không non quá) không cần phải nhai, đưa vào miệng là đã tan hết rồi.

Ngồi hàn huyên bên ấm trà, sau mấy hơi thuốc lào lằng lằng, nhiều bác tài già từng dọc ngang quốc lộ 43, quốc lộ 6 cũ hồ hởi nhắc lại những câu chuyện mình trải qua ngày trước. Họ bảo giống khoai này ăn trôi lên mặt đất như cây giấy, mùa đông lá lụi tàn, đến xuân lại nảy mầm và đẻ nhánh. Những củ khoai ngon phải là những củ có “tuổi” từ 2-3 năm, củ khoai có khi dài hàng mét, có thể khoai mới ngọt, ngây và vàng. Cứ như bây giờ, trồng năm nào, dỡ năm đó, cái ngon chỉ đạt bảy phần!

Khoai sọ mán thường được bà con dỡ bán vào khoảng từ tháng 9 đến tháng 12 âm lịch. Có điều, giống này không cất lâu để dành như khoai sọ bình thường được, để dưới gầm chạn, gầm tủ cũng vẫn thối từ gốc trở lên như khoai hà. Một bác tài sành ăn mách ngay tôi một mẹo: muốn để lâu, nên tìm khoai già, gọt vỏ ngoài đi, lau khô chứ không được rửa bằng nước, sau dùng giấy quấn chặt lại cho vào ngăn mát tủ lạnh. Ngày tết, trong nhà có vài củ khoai bỏ ra nấu

canh ăn thì cũng chẳng kém vua Khang Hy ngày trước được ăn khoai sọ Lệ Phố là bao.

Khoai sọ mán thường bán tại các chợ Thị trấn Mộc Châu, Thị trấn nông trường Mộc Châu với giá từ 12-15 ngàn/kg. Lưu ý chọn mua: giống này dễ thối- xem kỹ phần gốc củ, cắt ra có màu trắng, vàng, không lắm chấm màu nâu là được. Biết khoai sọ mán Mộc Châu ngon mà không thưởng thức thì phí cả chuyến đi! Nếu một lần đến Mộc Châu, bạn hãy một lần thử ăn khoai sọ mán!!!



Đặc sản từ bò sữa

*Tay nâng ly sữa ngọt ngào
Hương bay dịu dịu đu vào không gian
Xôn xao gió núi mây ngàn
Chên chao giọt nắng, chứa chan vị đời*

Thảo nguyên Mộc Châu có khí hậu mát lành, có những đồng cỏ xanh ngút ngàn, đó thực sự là thiên đường cho sự sinh trưởng và phát triển của bò sữa. Những chú bò khoang đáng yêu ấy đã trả lại cho mảnh đất và con người Mộc Châu những thứ sản vật hết sức đặc biệt suốt 4 mùa.

Thứ đầu tiên phải kể đến là sữa tươi. Hẳn bạn đã biết tác dụng tốt của sữa tươi, nhất là sữa tươi nguyên chất, nhưng được tận hưởng cảm giác của một người nông dân: cho bò ăn, vắt sữa bò, đun sữa và thưởng thức một ly sữa nóng vừa vắt giữa núi đồi và thảo nguyên thì phải là người may mắn lắm mới có cơ hội. Sữa tươi có thể uống bất kể lúc nào, nhưng để tận hưởng mùi thơm của nó thì tốt nhất nên uống vào buổi sáng. Khi tiết trời còn se se lạnh (Mộc Châu mùa nào cũng thế: sáng se lạnh, đêm nằm đắp chăn), vệ sinh cá nhân xong, cầm cốc sữa nóng trên tay, mùi thơm, ngậy của sữa lan dần qua vị giác đã thấy sảng khoái, ấm áp lên rồi. Thêm một chiếc bánh mỳ nữa, thế là bạn có một bữa sáng lý

tưởng, giàu chất dinh dưỡng.

Cũng vẫn là sữa tươi nhưng được thưởng thức sữa bò để(sữa đầu) mới thực sự là hạnh phúc. Bởi không phải lúc nào cũng có bò để, và khi bò để thì sữa đầu cũng chỉ có trong vài ba ngày. Nó là thứ sữa nhiều chất dinh dưỡng, kháng sinh, có vị béo, ngậy và rất thơm. Với lượng sữa vắt ngay sau khi bò để, người ta không đun như bình thường mà đem hấp cách thủy, sữa sẽ đông chặt lại, xắt miếng ra, chấm muối ớt. Nếu ăn thử một lần, bạn sẽ thấy trên đời này chắc không có món gì làm từ sữa giản đơn mà ngon đến thế.

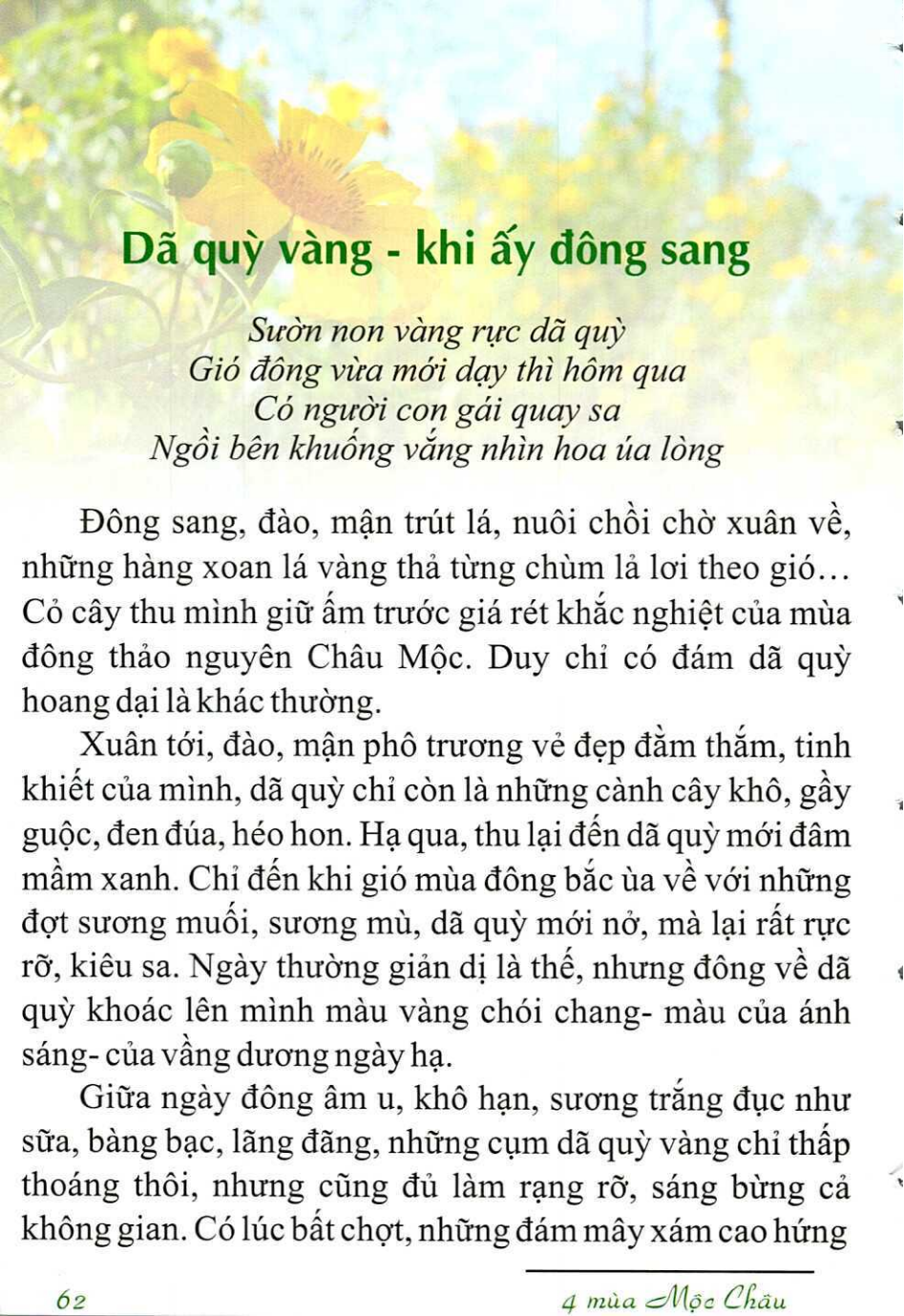
Từ năm 1958, khi Nông trường Mộc Châu được thành lập, con bò đã được xác định là vật nuôi chủ lực của thảo nguyên. Từ 10 con bò đầu tiên, con cao nhất cho 7 lít sữa một ngày, đến bây giờ Mộc Châu đã có trên 1 vạn con bò, có những cô bò kỉ lục cho sữa đến 70 lít một ngày, và sữa bây giờ cũng không chỉ có cách bảo quản duy nhất là làm bánh sữa hay cô đặc thành sữa đặc nữa. Sữa đã được đóng chai thanh trùng, tiệt trùng, được làm thành bơ, thành sữa UHT, thành cả loại sữa cực kỳ có lợi cho hệ tiêu hòa, mà trước đây khi đi xây dựng Nông trường, tiền nhân chắc rằng chưa biết tới: sữa chua.

Sữa chua chắc chắn là món không thể không ăn khi đến Mộc Châu. Vị mát lạnh, chua chua, ngọt ngọt của nó đủ sức xua tan cái mệt mỏi của cả chặng đường dài. Sữa chua được làm từ sữa tươi nguyên chất, chưa bị tách bơ cho nên bạn sẽ thấy khác biệt khi ăn cùng sữa chua đóng hộp: sữa Mộc Châu có lớp bơ trên mặt cốc dày, ăn ngậy, béo. Nếu là người

ura chất béo bạn có thể tìm đến bơ hoặc váng sữa, format rất ngậy và thơm, thú nhất là quết ăn với bánh mỳ. Những chú bò khoang hiền thảo không chỉ cho những giọt sữa trắng ngọt ngào, nếu sành ăn, bạn sẽ khám phá ra rằng, những chú bò non (bê) còn được chế thành món bê chao cực kỳ hấp dẫn. Những chú bê được khi sinh ra sẽ được nuôi vài ba ngày, rồi mới thịt. Từ đây, những miếng thịt ngon nhất được ướp xả, gừng, gia vị rồi chao qua dầu sôi. Món này ngon bởi nguyên liệu sạch, thịt bê non, ăn rất mềm, vô cùng ngọt, nhưng không hề ngấy. Nhiều người thưởng thức xong bê chao nói vui: “này hóa ra, ở Hà Nội toàn ăn cù bê !!!”.



Ngọt mềm bê chao



Dã quỳ vàng - khi ấy đông sang

*Sườn non vàng rực dã quỳ
Gió đông vừa mới dạy thì hôm qua
Có người con gái quay sa
Ngồi bên khuôn văng nhìn hoa úa lòng*

Đông sang, đào, mận trút lá, nuôi chồi chờ xuân về, những hàng xoan lá vàng thả từng chùm lá loi theo gió... Cỏ cây thu mình giữ ấm trước giá rét khắc nghiệt của mùa đông thảo nguyên Châu Mộc. Duy chỉ có đám dã quỳ hoang dại là khác thường.

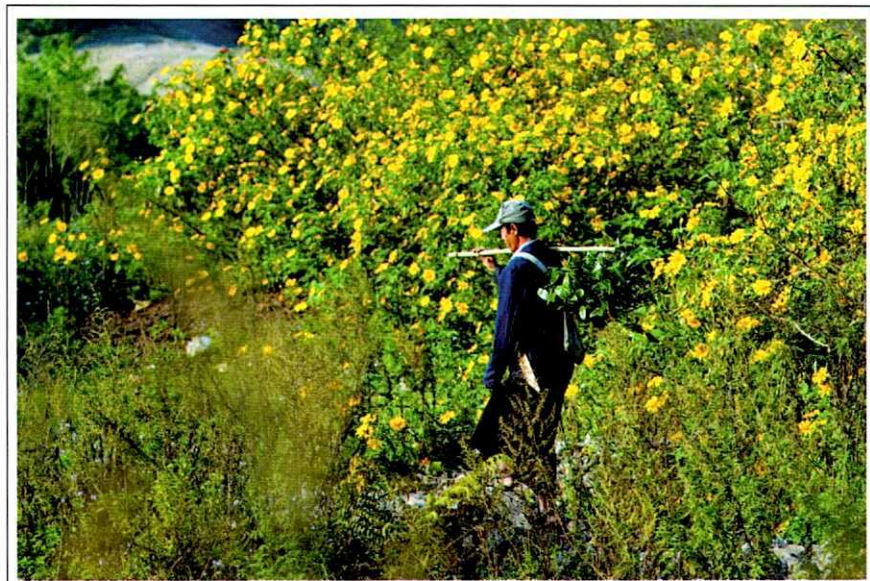
Xuân tới, đào, mận phô trương vẻ đẹp đầm thắm, tinh khiết của mình, dã quỳ chỉ còn là những cành cây khô, gầy guộc, đen đúa, héo hon. Hạ qua, thu lại đến dã quỳ mới đâm mầm xanh. Chỉ đến khi gió mùa đông bắc ủa về với những đợt sương muối, sương mù, dã quỳ mới nở, mà lại rất rực rỡ, kiều sa. Ngày thường giản dị là thế, nhưng đông về dã quỳ khoác lên mình màu vàng chói chang- màu của ánh sáng- của vàng dương ngày hạ.

Giữa ngày đông âm u, khô hạn, sương trắng đục như sữa, bàng bạc, lãnh đăng, những cụm dã quỳ vàng chỉ thấp thoáng thôi, nhưng cũng đủ làm rạng rỡ, sáng bừng cả không gian. Có lúc bất chợt, những đám mây xám cao hừng

rẽ hết ra, để lộ một khoảng trời với nắng vàng rực rỡ. Từng nụ hoa, cánh hoa tươi tắn hơn, những đóa hoa hướng về phía mặt trời như hút từng luồng sáng về cả phía mình.

Nhiều người bảo dã quỳ mỏng manh, mau tàn, không hương. Không phải! hương dã quỳ không nồng nàn như hương sữa, dạ hương, hương nhài. Lướt qua không cảm nhận ngay được, phải đứng giữa bụi dã quỳ nở, nhắm mắt lại để hít hà, để chìm đắm trong gió lạnh mùa đông mới thấy một làn hương dịu dịu, thoảng qua thôi nhưng quyến rũ và khiến lòng nhớ mãi...

Cuộc sống không cho ai tất cả, cũng không lấy của ai tất cả mọi thứ. Nếu không có dịp đến thăm Tây Bắc (nhất là Mộc Châu) mỗi độ xuân về, thu sang hãy bớt chút thời gian mùa đông để ẩm áp cùng dã quỳ rực rỡ.



Mùa hoa cải



Tháng 12, trên cao nguyên Mộc Châu, người ta chỉ muốn trùm chăn thật kín, đóng cửa thật chặt và ... nằm trong nhà cho ấm.

Tháng 12, nhắc đến cao nguyên Mộc Châu người ta rung mình vì cái lạnh giá của mây mù, gió núi. Người ta hình dung đến những đồng cỏ xơ xác vì sương muối, người ta nghĩ đến những đôi chè gầy guộc, những đôi mận, mơ, đào trơ trụi, khẳng khiu im lìm nằm đợi xuân sang để bật lên những mầm xanh âm ập.

Nhưng....

Tháng 12, trên chuyến xe lên cao nguyên Châu Mộc, sẽ không ít người ngỡ ngàng. Chốc chốc sẽ có người ồ!... à!... ơ! khi thấy có một mùa hoa cải đang nở trắng, nở vàng trên cao nguyên giữa mùa đông buốt giá. Cây cải được bà con

trông rải rác khắp những cánh đồng, thung lũng ở Mộc Châu, nhưng nhiều hơn cả là các xã Tân Lập, Mường Sang, Pa Phách... Mùa đông cao nguyên, dường như cứ chỗ nào đất rộng là có loài hoa dân dã, mỏng manh nhưng luôn khiến tâm hồn ta xao động... Những quả đồi, thung lũng bạt ngàn hoa cải, những mảng màu cứ trải dài tít tắp chỉ bị cắt ngang bởi những dãy núi xa xa hay nếu nhìn lên nữa, qua đỉnh đồi là... bầu trời!

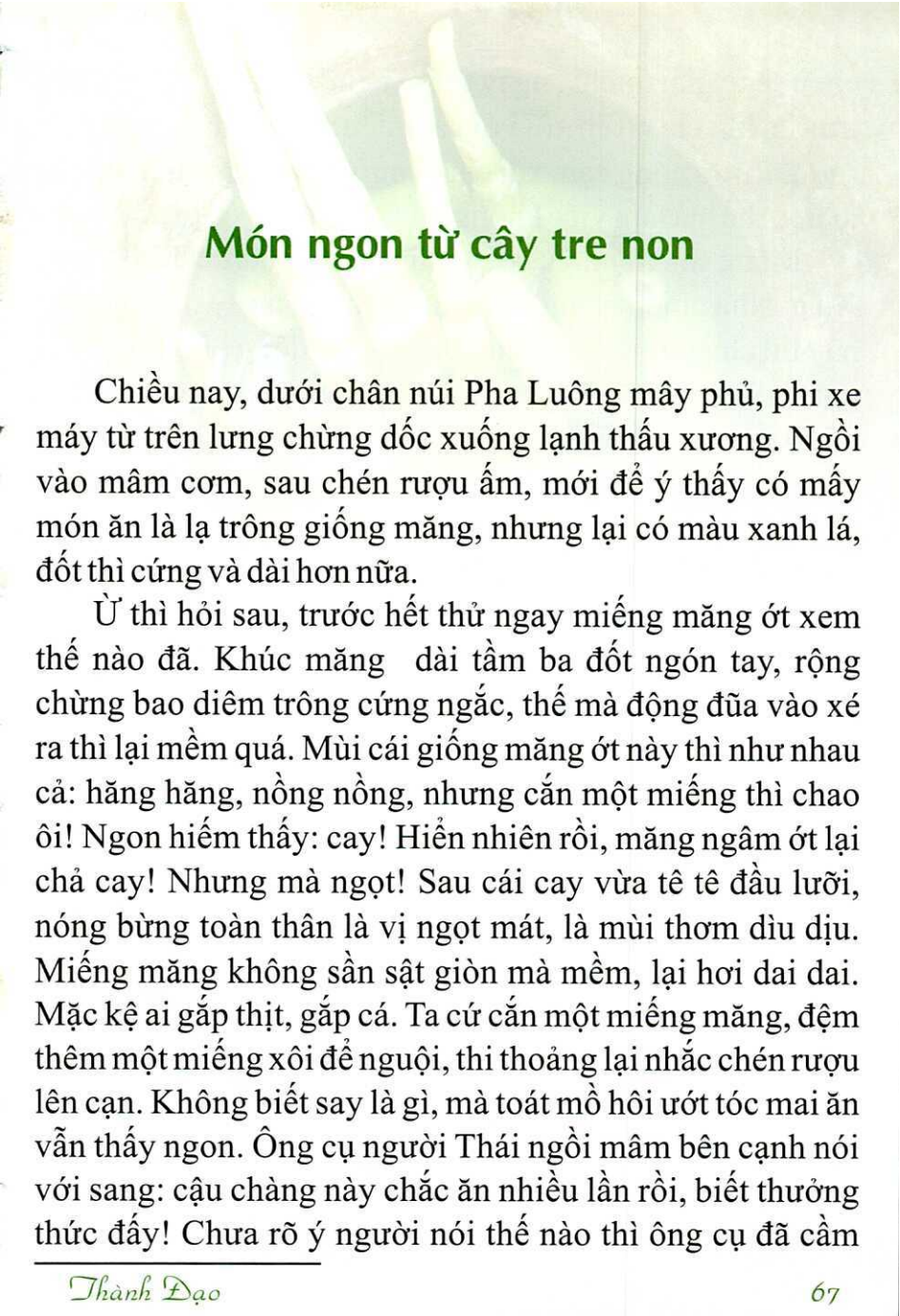
Những vạt cải vàng nổi bật trên nền xanh của núi rừng tây bắc, mỗi cơn gió đi qua lại khẽ đong đưa tựa những thiếu nữ mười tám đôi mươi dịu dàng, thướt tha giấu mình e lệ khi bắt gặp đôi mắt của chàng trai si tình. Đi giữa cánh đồng hoa cải ngai ngái, nồng nồng trong màn sương mỏng lảng không ít người ngỡ như mình đang bước trên chốn bồng lai, tiên cảnh.

Những năm 2010, Mộc Châu rực vàng hoa cải khắp các thung lũng, núi đồi. Nhưng cũng từ đó, cải vàng bạt tin, vì giá trị kinh tế thấp. Người dân Mộc Châu quen luyện với cải trắng hơn. Từ tháng 9, tháng 10, khi vụ ngô vừa dứt, đất được dọn dẹp để gieo cải, tháng 11-12 cải bắt đầu trổ hoa. Có giống dùng để lấy hạt, có giống để lấy củ, hầu hết đều thu hoạch xong trước tháng 1 chuyển về xuôi để ép dầu, làm mù tạt, chế biến thức ăn. Riêng giống cải nở hoa muộn đúng vào dịp tết âm lịch thì lại là cải được bà con nông dân trồng trên các đồng cỏ để cho bò ăn vào những lúc giá rét, gió sương, vừa có thức ăn tươi, lại vừa giúp con bò tăng sức đề kháng, kích thích tiết sữa. Tựu trung lại, dù để làm gì, thì

những cánh đồng cải mênh mông giữa bát ngát thảo nguyên đã đem lại cho Mộc Châu thêm một loài hoa đẹp.

Cho nên, những cánh đồng hoa cải vào vụ không chỉ đem lại niềm vui thắng lợi cho bà con nông dân mà còn đem tới cả niềm vui sáng tạo cho không ít “tay máy” cả nghiệp dư lẫn chuyên nghiệp. Nếu lên Mộc Châu vào một ngày hiếm hoi nắng đẹp và lại tình cờ gặp được một vài đứa trẻ đi học qua đồng cải, một vài cô gái Thái đang lao động thì quả thực những người “thợ săn khoảnh khắc” còn vui hơn nông dân trúng mùa...





Món ngon từ cây tre non

Chiều nay, dưới chân núi Pha Luông mây phủ, phi xe máy từ trên lưng chừng dốc xuống lạnh thấu xương. Ngồi vào mâm cơm, sau chén rượu ấm, mới để ý thấy có mấy món ăn là lạ trông giống măng, nhưng lại có màu xanh lá, đốt thì cứng và dài hơn nữa.

Ừ thì hỏi sau, trước hết thử ngay miếng măng ớt xem thế nào đã. Khúc măng dài tầm ba đốt ngón tay, rộng chừng bao diêm trông cứng ngắt, thế mà động đũa vào xé ra thì lại mềm quá. Mùi cái giống măng ớt này thì như nhau cả: hăng hăng, nồng nồng, nhưng cắn một miếng thì chao ôi! Ngon hiếm thấy: cay! Hiền nhiên rồi, măng ngâm ớt lại chả cay! Nhưng mà ngọt! Sau cái cay vừa tê tê đầu lưỡi, nóng bừng toàn thân là vị ngọt mát, là mùi thơm diu diu. Miếng măng không sần sật giòn mà mềm, lại hơi dai dai. Mặc kệ ai gấp thịt, gấp cá. Ta cứ cắn một miếng măng, đệm thêm một miếng xôi để nguội, thi thoảng lại nhắc chén rượu lên cạn. Không biết say là gì, mà toát mồ hôi ướt tóc mai ăn vẫn thấy ngon. Ông cụ người Thái ngồi mâm bên cạnh nói với sang: cậu chàng này chắc ăn nhiều lần rồi, biết thưởng thức đấy! Chưa rõ ý người nói thế nào thì ông cụ đã cầm

chén sang giải thích: “ngày trước người Thái đi nương, bữa trưa có khi chỉ có ếp xôi với vài miếng măng này cùng nậm rượu. Rượu uống cạn, xôi chấm nước măng ăn cùng miếng măng, thế mà làm việc không biết mệt”.

Măng thì ăn nhiều rồi, cũng nghe khu vực Tân Xuân, Xuân Nha nhiều măng rồi, nhưng ăn ngọn cây tre non kiểu này thì chưa từng (là mình gọi thế, chứ đồng bào ở đây vẫn gọi nó là măng: măng nứa, măng hóc). Bởi thường măng mình vẫn ăn là loại măng vừa mọc cao từ 20-50cm, thường chỉ có vào mùa mưa, bà con hái về dùng khi còn non. Còn cây tre non này đã cao quá nóc nhà, mùa đông bà con cắt cây xuống và chỉ lấy một phần còn non ở trên ngọn, thế cho nên mới thấy thành từng khúc xanh và có vẻ cứng. Măng đem về thường đem luộc chấm muối trộn các loại gia vị: ớt, mắc khén, lá chanh, hơi ngái ngái nhưng khá ngọt, nếu thích cũng có thể thái ra đem xào. Ngon nhất vẫn là bỏ miếng ra ngâm cùng muối và ớt thành món măng ớt. Cắt kỹ trong bếp, bữa nào rét đậm hoặc có khách quý bỏ ra dùng, vừa ngon, vừa ấm người, chống lạnh.

Măng bình thường thì bà con bán nhiều, riêng loại măng đặc sản này tuyệt nhiên không thấy ai bày bán ở Mộc Châu. Thấy bảo ở vùng núi cao chót vót trên đỉnh Tà Sùa ở Bắc Yên bà con làm cũng ngon lắm và lại cũng bán nữa. Nhưng đến Bắc Yên thì xa quá, chuyện đi Tà Sùa hãy để ngày mai. Giờ thì cạn chén, ăn măng thôi!

Mộc Châu và những con đường cảm xúc

Suốt đời hành hương, kẻ lữ khách đặt chân qua biết bao cung đường, có những cung đường thoáng qua, không để lại ấn tượng nào đặc biệt, có những cung đường chỉ bước qua một lần nhưng mãi mãi không quên. Qua Mộc Châu, mọi cung đường đều gọi lên bao xúc cảm. Có quen. Có lạ. Đôi khi mơ hồ nhưng vô cùng đáng nhớ.

Nếu Hà Giang đem lại cảm giác hồi hộp xen lẫn chút lo âu khi qua những cung đường chênh vênh, ngoằn ngoèo, xung quanh bốn bề đá dựng thì Mộc Châu gọi về cảm giác được thả hồn mình giữa thảo nguyên ngát xanh với chè miên man, với cỏ bao la; Lòng nào không thư thái, bình yên, không dậy lên những ý thơ mỗi khi đi qua một bản làng hoang sơ, mộc mạc của người Thái, người Mông.

Tính từ Hà Nội, con đường cảm xúc đầu tiên chính là xã Lóng Luông. Mùa nào Lóng Luông cũng có nét riêng của nó. Nhưng hấp dẫn nhất là từ đầu đông trở đi, khắp các nương ngô bỏ không, những thung lũng ngũ sắc tím tím đua nhau vẫy vùng mà bung nở. Vài ba đợt gió mùa đông se sắt ủa về, cả biển hoa nương theo chiều gió, những lớp sóng hoa tím tím vỗ vập, ào ạt xô vào, cuốn lấy bước chân

kẻ lữ hành.

Ít ngày sau, xuân cũng theo gió đông tìm về xứ lạnh. Đi xuyên qua những màn sương Châu Mộc, bất chợt thấy những rừng đào hồng bâng lảng trong mây như ở xứ thần tiên. Nếu không vội, chắc bác lái xe nào cũng cho mình cái quyền ban phát niềm vui cho khách hàng trên xe: xe đi chậm chậm, khách tha hồ ngẩn ngơ cảm nhận từng khung cảnh trôi qua như một thước phim chiếu chậm: nhìn ngược lên dốc núi, Những mảng màu hồng hồng khiến ta ngất ngây bởi không gian bao la, nhìn xuống thung lũng, những thân đào xù xì rêu mốc như những cây đuốc hồng cháy đượm. Chỗ nào cũng thấy những đào là đào: cây đỏ rực xen lẫn cây phớt hồng, gốc đào non xen lẫn những gốc cổ thụ mấy người ôm. Từng gốc đào san sát nhau, thấp thoáng là những ngôi nhà trệt mái ngói đơn sơ. Thích nữa là được bác tài dễ tính, dừng xe cho đi bộ theo những lối mòn đi sâu vào bản, càng thú vị hơn khi bắt gặp một người đàn ông Mông múa khèn giữa vườn đào lung linh sắc thắm, những bà mẹ địu con ngồi thêu những chiếc áo đỏ rực rỡ; hay những bộ quần áo truyền thống xanh, đỏ được đem hong trên bờ rào cạnh những gốc đào xù xì rêu mốc.

Tân Lập, xét ra là con đường đem lại nhiều cảm xúc nhất. Suốt quãng đường gần chục cây số, đi lâu lắm mới thấy một bản làng, bốn bề chỉ toàn mạn là mạn. Mùa quả chín, những trái cây đỏ tím lác lủi trên cây, mùa đông, cả rừng mạn khẳng khiu, cây nào cũng xù xì rêu mốc mà đáng, thế thì đẹp lắm. Mấy tay sưu tầm cây cảnh cứ ao ước trong

sân nhà mình có một cây mận già như thế. Mùa xuân, thì chẳng có mỹ từ nào mà tả về con đường này. Dọc đường xe qua, biết bao núi mận, thung lũng mận, chỗ nào cũng nhuộm trắng một màu của sự thanh khiết, sáng trong. Giá thử có được ngồi trên một chiếc máy bay bay suốt chiều dài cung đường ấy sẽ thấy phía dưới là một dải đất dài bất tận chỉ toàn màu trắng xóa như tuyết. Và ở đó có một cung đường nhỏ nhỏ như một sợi chỉ vắt vẻo, uốn khúc quanh các sườn đồi, thung lũng. Đi sâu hơn nữa vào trong để xuống thung lũng với bản làng người Thái, xe xuyên qua màn sương dày đặc, mây bông bồng bênh trôi dưới chân, chợt nôn nao nhớ đoàn quân Tây Tiến: “Người đi Châu Mộc chiều sương ấy...”. Chạy thẳng xuống thung lũng, nhà sàn sát, những ngôi nhà cổ làm từ gỗ quý, tuy mộc mạc, nhưng cân đối, hài hòa. Qua dậu dâm bụt hoa đỏ rực, có thể thoải mái tản bộ từ nhà này sang nhà khác. Làng xóm gì mà lạ, cả bản không có lấy một hàng rào ngăn cách giữa các nhà. Chả như ở phố!

Nếu yêu châu mộc, mỗi lần khách còn tìm được cho mình những con đường cảm xúc khác: ấy có thể là con đường vào Pa Phách, Thông Cuông, với những dốc cao nhấp nhô đá tai mèo và những thung lũng cải mênh mông trong màn sương bảng lảng. ấy có thể là con đường phủ kín hoa ban trên những quả đồi ở thị trấn Mộc Châu, là con đường hai bên đồng cỏ, đồi chè xanh biếc... Con đường nào cũng thanh thoi dừng, đỗ mà chụp ảnh, mà ngắm cảnh.

Vậy đây, với Mộc Châu, mỗi cung đường không tên là

một cảm xúc, nhưng trên hết những cảm xúc ấy đến từ vẻ đẹp 4 mùa của cỏ cây, hoa lá hòa trong không gian rộng lớn, nguyên sơ, với những con người chân tình, mến khách. Xin được kết thúc phần tản mạn 4 mùa để nhường chỗ cho một số điểm đến và dịch vụ du lịch khác!



*Giới thiệu một số điểm đến
và Dịch vụ*





Bản du lịch cộng đồng

Người Thái về bản Áng lập bản từ lâu, tên bản có nghĩa là cái chậu khổng lồ, nó gắn liền với vùng thung lũng, lòng chảo rộng lớn, trù phú. Ngày nay, đây là bản du lịch cộng đồng phát triển nhất ở Mộc Châu với nhiều mô hình homestay, du khách được ăn, nghỉ tại nhà sàn của người dân.

Đến với bản Áng, bạn không chỉ hưởng không khí trong lành của bản làng cạnh khu rừng thông và hồ nước thơ mộng. Cái đáng lưu tâm hơn cả là bạn đang tiếp cận với kho tàng văn hóa vật chất, tinh thần vô cùng phong phú của người Thái trắng tây bắc. Lưu trú trong nhà sàn ở bản Áng, bạn có thể tìm hiểu về tục ở rề, nghề dệt thổ cẩm; cách chế biến các món ăn đặc sắc với những loại gia vị, nguyên liệu độc đáo: pịa, pá pỉnh tộp, xôi tình yêu, hay các món ăn từ hoa ban, rau rừng....

Vào dịp cuối tháng 3 hàng năm, bản Áng sôi động với lễ hội Hết Chá, lễ hội để tạ ơn trời đất, tổ tiên, cầu mong mùa màng bội thu, bản làng yên ấm. Phần lễ tôn nghiêm, trọng vọng, phần hội nhộn nhịp, vui tươi. Đồng bào sẽ diễn lại những tích truyện về quá trình lập bản, khai phá ruộng

nuơng, phê phán những thói hư tật xấu, giáo dục truyền thống uống nước nhớ nguồn, hiếu nghĩa với cha mẹ, tổ tiên. Các tích trò được diễn ra qua lời hát và phần diễn mang tính chất vui tươi, hái hước. trong tiếng chiêng trống rộn ràng.

Sau màn diễn là vòng xòe đoàn kết nhộn nhịp, phần khởi xung quanh cây chá (có treo hình tượng những con thú, côn trùng, con vật, đồ dùng hàng ngày được bện từ những sợi rơm nhuộm xanh, đỏ. Cây chá bao giờ cũng cắm hai cành hoa ban, hoa mạ).

Đến với lễ hội hết chá, cái vui của du khách là được tham dự các trò chơi truyền thống: ném còn, nhảy tha kênh; được thưởng thức miễn phí các món ăn độc đáo, hấp dẫn từ các mâm cơm do những người phụ nữ Thái đảm đang, tháo vát chế biến.

Bản Hua Tát, xã Vân Hồ lại là bản quy tụ người Mông về sinh sống. Tuy mới làm du lịch cộng đồng, nhưng ở bản Hua Tát có những nét nguyên sơ, mộc mạc trong cảnh quan, trong lối sống của đồng bào.

Vào thăm nhà một gia đình người Mông ở bản, bạn sẽ rất tò mò khi thấy những bộ trang phục sắc sỡ treo ngoài bờ rào hay dưới tán cây, lũ gà đồi, lợn thả rông đuổi nhau chạy khắp vườn; rồi những lò rèn thủ công, cối xay ngô, cối giã. Ngay đường quốc lộ 6, điện cũng đã về bản lâu rồi, xe máy, máy xát... đủ cả, nhưng nhiều nhà vẫn giữ những món đồ, công việc ấy như một nét đẹp truyền thống. Thậm chí, bạn hoàn toàn có thể tự rèn cho mình một chiếc dao mèo theo đúng kiểu người Mông, tự tay cho ngô vào và ịch đây cối

xay (tất nhiên dưới sự trợ giúp của gia chủ).

Rồi đi sâu vào nhà, bạn sẽ thấy nhà nào cũng có một chiếc cối giã bánh dày, vài bộ khèn, sáo. Nếu muốn tìm hiểu, gia chủ sẵn sàng mời bạn thưởng thức ngay vài điệu nhạc truyền thống từ khèn, sáo mông, đàn môi và cả những điệu múa khèn sôi nổi, rộn ràng nữa. Còn gì thú vị bằng đến đây, được tự tay hái rau cải mèo, tự tay bắt gà đồi, bắt lợn bản. Dem những đặc sản siêu sạch của núi rừng ấy về phố, còn gì giá trị bằng!

Bản Nà Bai, Phụ Mẫu của người Thái, người Mường xã Chiềng Yên lại gây ấn tượng ban đầu bằng một khí mát mẻ của khu rừng cổ thụ ngay đầu bản. Cũng giống như bản Áng đến Nà bai, Phụ Mẫu bạn được trải nghiệm tìm hiểu cuộc sống, sinh hoạt của đồng bào, nhưng khác biệt một chút, với Phụ mẫu, Nà Bai bạn sẽ được khám phá thêm thác Nàng Han, Hang Ít hoặc được thư giãn đắm mình trong suối nước khoáng nóng....

Bản Dọi, xã Tân Lập quyến rũ du khách bởi những ngôi nhà sàn cổ được làm bằng những cây gỗ lớn, chắc chắn, vuông vức nhưng đẹp một cách hài hòa, mộc mạc. Đến đây, du khách được trải nghiệm làm một người nông dân làm ruộng, hái chè, chế biến chè; khám phá những hang ma kỳ bí, tìm hiểu cách táng người độc đáo trong những ngôi mộ thuyền giữa hang núi chon von...

Mỗi bản văn hóa có những nét đặc trưng, khác biệt đang chờ bạn khám phá.

Bí ẩn những hang quan tài treo Suối Bàng

Từ Hà Nội theo quốc lộ 6 khoảng 180km, sau gần 4 tiếng ngồi xe, bạn sẽ đến thảo nguyên Châu Mộc. Ấn tượng đầu tiên sẽ là những đồi chè xanh ngút ngàn, những sóng cỏ chạy tít tắp đến tận chân trời hay những nương mận đang vào mùa thu hoạch... Nếu thích khám phá những điều bí ẩn, bạn nên đi thêm 50km nữa vào Suối Bàng để tìm hiểu những hang ma của người xưa với cách mai táng độc đáo: treo mộ trên những đỉnh núi cao chót vót.

Từ trung tâm Mộc Châu, đến Suối Bàng bạn nên đi theo cung đường rất đẹp này: qua xã Tô Múa bát ngát chè, quan sát những cây chè cổ thụ trăm tuổi, hay ngắm mây trên những con dốc cheo leo đẹp mê hồn. Trung tâm xã Suối Bàng cách Tô Múa hơn 10km, còn khoảng 80 hang ma, mỗi hang thường có từ 1 đến 35 quan tài.

Các cụ kể: Cách đây hàng trăm năm, người Xá và người Thái cùng ở trên mảnh đất Mộc Châu. Do có sự tranh chấp về đất đai họ chọn cách bắn tên để giải quyết. Nếu mũi tên của bên nào bắn cắm vào vách đá nghĩa là thần núi, thần đất thuận cho ở. Họ đã đứng ở núi Cắm tên, xã Mường Sang bắn tên về Suối Bàng. Người Xá dùng tên có bịt đồng ở đầu

mũi tên nên bắn vào vách đá thì bị nảy ra, còn người Thái lấy sáp ong dính vào đầu mũi tên nên khi bắn vào vách đá, mũi tên đã dính lại. Từ đó, người Thái được ở lại trên mảnh đất này, còn người Xá phải ra đi. Người Xá đi xa, nhưng khi chết, không dám chôn cất người chết trên đất nữa, đành đưa vào những thân gỗ to, khoét bỏ ruột để đưa người chết vào trong rồi dẫu trên các vách đá cheo leo. Những quan tài đều được làm bằng gỗ đinh thối: loại gỗ ít bị bào mòn bởi thời gian, mưa nắng, các loài thú, mối mọt cũng không dám xâm phạm.

Đề lên các hang ma Khoang Tuồng, bạn sẽ phải chui qua những đám rễ cây, dây leo chằng chịt. Phát đường mà đi trên những lớp lá cây mục. Khi chân đã bắt đầu mỏi, sẽ thấy những miệng hang kiểu vòm ếch, có hang rộng chừng 2m, trần hang thấp, lại có những hang to, chứa tới mấy chục cỗ quan tài. Ngay ngoài cửa, bạn đã thấy các mộ thuyền nằm ngổn ngang. Cái đã phủ rêu xanh, cái bị nước thấm xuống mục ruỗng. Những quan tài này đều bị người đời sau đem ra nên mới thế. Đi vào trong, những quan tài chưa bị động đến đều được gác trên những chạc cây, khô ráo, lành lặn. Điểm chung là, chúng đều được làm bằng một thân cây khoét rỗng lòng theo hình cái bát. Cái lớn dài chừng mét, rộng 60 cm, trong lòng khoét rộng chừng 40cm. Đầu mỗi quan tài loe ra hình đuôi én, có các cặp quai đục lỗ hình vuông để nện chốt khi úp 2 mảnh thân gỗ với nhau. Một số quan tài vẫn còn nguyên những mẫu xương, những đầu lâu khá lớn. Ở vài hang còn có những tấm ván khắc chữ cổ, hay

đeo hình một cô gái đang múa. Theo các nhà nghiên cứu, chúng có tuổi đời từ 300 đến 500 năm, và theo phỏng đoán đây đều là mộ táng của người thời Đinh - Lý, sống vào khoảng thế kỷ 10-12.

Rời hang ma, chắc hẳn bạn sẽ tò mò, bởi không hiểu bằng cách nào mà những khối gỗ lớn, nguyên vẹn như vậy lại có thể chui vào trong hang, đểo thành những quan tài nguyên vẹn. Bạn sẽ băn khoăn bởi tại sao hàng ngàn năm đã qua, những cỗ quan tài vẫn còn tương đối nguyên vẹn và chỉ bị tháo dỡ bởi bàn tay con người. Nhưng cũng đừng suy nghĩ quá lâu, hãy dành thời gian còn lại để ngắm dòng Suối Bàng chảy qua những dải đá trắng tinh đổ ra sông, hãy cùng người dân địa phương đi bắt ốc để thưởng thức tinh hoa ẩm thực nơi đây. Nổi tiếng nhất ở Suối Bàng là ốc đá, rồi ốc suối, và bao nhiêu đặc sản trên dòng sông Đà hùng vĩ. Sau những trải nghiệm với núi rừng, sông nước, bạn sẽ có một bữa ăn đáng nhớ, một buổi tối thú vị khi ngủ nhà sàn, giao lưu văn nghệ với bà con người Mường.

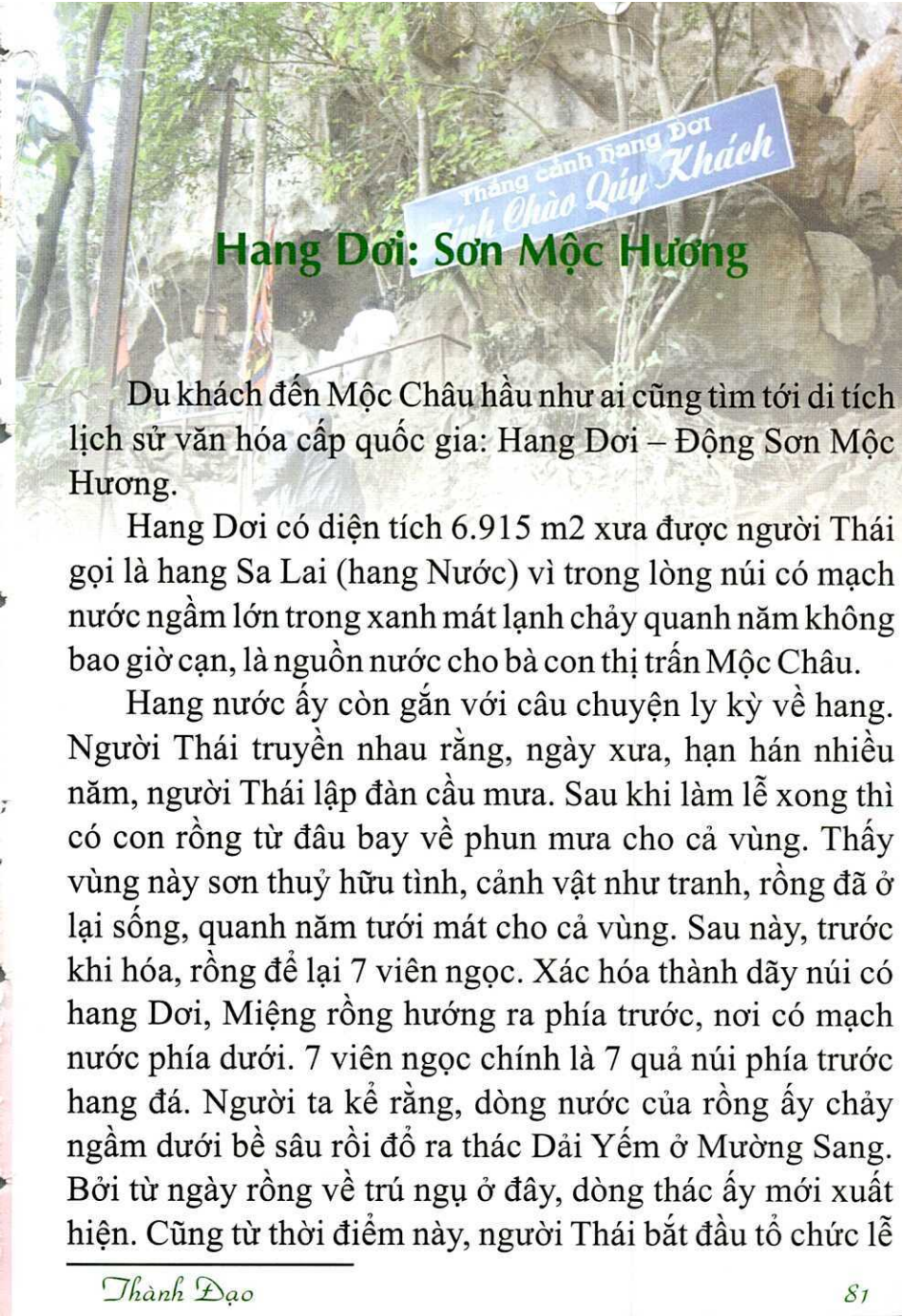
Trên đường về còn muốn ngắm sông cho đủ cả du sơn ngoạn thủy, bạn sẽ được người dân chỉ ra đường sông. Cả người cả xe lên đò, ngược Đà giang về bến Trai (giáp bến Vạn- Phù Yên). Giữa sóng nước mênh mang, bạn sẽ thấy 2 bên bờ sông xanh rì hoa cỏ, thi thoảng vài con thuyền nhỏ bập bênh theo Sông Đà về xuôi. Nếu vẫn say sưa khám phá hang ma, thuyền sẽ rẽ vào một hang trên vách đá ven sông. Trong hang cũng có những bộ quan tài treo như ở sâu trong các bản. Trước đây, những hang này thường nằm cheo leo

trên vách đá dựng đứng, cao hơn mặt nước sông Đà, không có đường lên. Nay do tích nước làm thủy điện Sông Đà, nước dâng cao, hang chỉ còn cách mặt nước chừng 4m, khá dễ để đến thăm.

Sau hành trình thú vị qua núi, qua sông, thưởng thức những món ăn lạ, tìm hiểu cách huyền táng của người xưa, bạn sẽ thấy quê hương mình đẹp và còn rất nhiều điều chưa khám phá hết....



Mộ thuyền trong một vách đá dựng đứng ven sông Đà



Thắng cảnh Hang Dơi
Chào Quý Khách

Hang Dơi: Sơn Mộc Hương

Du khách đến Mộc Châu hầu như ai cũng tìm tới di tích lịch sử văn hóa cấp quốc gia: Hang Dơi – Động Sơn Mộc Hương.

Hang Dơi có diện tích 6.915 m² xưa được người Thái gọi là hang Sa Lai (hang Nước) vì trong lòng núi có mạch nước ngầm lớn trong xanh mát lạnh chảy quanh năm không bao giờ cạn, là nguồn nước cho bà con thị trấn Mộc Châu.

Hang nước ấy còn gắn với câu chuyện ly kỳ về hang. Người Thái truyền nhau rằng, ngày xưa, hạn hán nhiều năm, người Thái lập đàn cầu mưa. Sau khi làm lễ xong thì có con rồng từ đâu bay về phun mưa cho cả vùng. Thấy vùng này sơn thủy hữu tình, cảnh vật như tranh, rồng đã ở lại sống, quanh năm tưới mát cho cả vùng. Sau này, trước khi hóa, rồng để lại 7 viên ngọc. Xác hóa thành dãy núi có hang Dơi, Miệng rồng hướng ra phía trước, nơi có mạch nước phía dưới. 7 viên ngọc chính là 7 quả núi phía trước hang đá. Người ta kể rằng, dòng nước của rồng ấy chảy ngầm dưới bề sâu rồi đổ ra thác Dải Yếm ở Mường Sang. Bởi từ ngày rồng về trú ngụ ở đây, dòng thác ấy mới xuất hiện. Cũng từ thời điểm này, người Thái bắt đầu tổ chức lễ

hội Hết Chá, Lễ hội cầu mưa vào tháng 3 hàng năm, thời điểm mùa mưa, mùa gieo cấy chuẩn bị bắt đầu để tạ ơn trời đất, tạ ơn đấng sinh thành...

Đó là truyện thuyết, trên thực tế, động Sơn Mộc Hương, dưới sự tác động của thiên nhiên đã tạo ra những hang động lớn với những cảnh đẹp mê hồn.

Qua 240 bậc đá, bạn sẽ thấy hang nằm ở độ cao gần 100m so với mặt đường quốc lộ 6, có chiều dài 80 m, cao 20 m, rộng 25 m kết cấu thành 3 khoang lớn, được ngăn bằng các khối nhũ đá, măng đá, rèm đá, tường đá muôn hình vạn trạng, óng ánh sắc màu.

Cửa động có hình thù như miệng một con rồng khổng lồ, lối đi 2 bên tựa như hai mép rồng, ở giữa là một hòn đá nhô ra như lưỡi rồng, nền động bằng phẳng, rộng và thoáng. Trong động, có những dải thạch nhũ lấp lánh nhiều màu sắc, nhiều nhũ đá mang hình dáng ông tiên, cô tiên; hình loài vật (voi, sư tử, hổ, báo, đại bàng); hình người con gái ngồi quay sợi, dệt vải; hình đụn thóc; cây đồng tiền; mâm ngũ quả; mẹ bồng con và những dãy măng đá cao vút. Giữa động Sơn Mộc Hương có một hồ cạn rộng khoảng 200 m², trong hồ có hòn đá lớn hình con rùa, ngay bên trái lại có hình đôi trai gái đang quấn quýt bên nhau. Theo truyền thuyết, ngày xưa có chàng hoàng tử con vua Thủy tề yêu say đắm công chúa trên đất liền, hoàng tử thường cỡi rùa của vua cha lên trần gian gặp công chúa. Biết chuyện, vua Thủy tề ra lệnh rút hết nước, không còn đường về, hoàng tử đã ở lại trần gian bên người yêu và hai người đã

biến thành đá để chứng minh cho tình yêu bất tử.

Cảm động trước tình yêu của đôi trai gái, con rùa cũng biến thành đá nằm giữa hồ canh gác cho họ. Tình yêu son sắt của đôi trai gái đã làm cho vua Thủy tề cảm động, vua đã tạo ra những hồ nước nhỏ, ruộng bậc thang và các con vật để tạo dựng cuộc sống mới cho hoàng tử.

Trên trần động cao rủ xuống những dải nhũ thạch lấp lánh đủ 7 sắc cầu vồng. Nhiều khối nhũ đá chảy từ trên xuống nền hang cao tới hơn 20 mét như những rễ cây đa cổ thụ to lớn thả xuống mặt đất. Trên vách động nhiều khối nhũ đá rủ xuống thiên tạo đã tạo ra nhiều hình vẽ khác nhau như: con voi, sư tử, cây bay, kì đà.

Năm 1952, Hang Dơi là nơi tập kết trú ẩn của đơn vị bộ đội chủ lực khi tiến đánh đồn Mộc Ly, Tháng 9/1992, Bảo tàng Sơn La kết hợp với Viện Khảo cổ học Việt Nam tổ chức khảo sát Hang Dơi. Tại đây, Ở khoảng đất rộng trước cửa động, hố thám sát đã phát hiện có tầng văn hoá dày 0,5m, hiện vật thu có mảnh tước, rìu mài lưỡi, bi đá, mảnh gốm các nhà khảo cổ học đã phát hiện một số hiện vật, dấu tích của người Việt cổ sinh sống cách nay khoảng 3.000-3.500 năm.

Hang Dơi - “Tây Thiên Đệ Nhất Động” là vậy.

Thác Dải Yếm

Thác Dải Yếm hay còn gọi là Thác Ta Lét(Trơn tuột, trơn trượt), thác chàng, thác nàng, Thác nước bản Vặt. Nó cũng như bao nhiêu dãy núi, dòng suối ở Tây Bắc, gắn liền với những truyền thuyết về sự định cư của người Thái.

"Chuyện kể rằng, ngày xưa chủ nhân vùng đất Mường Sang này là một vài xóm nhỏ của dân tộc Thái, Xá. Ngày đó bên nước bạn Lào có quân giặc từ phương bắc tràn xuống, cướp của, bắt giết dân lành tại các bản mường. Thanh niên trai tráng ở bản Vặt hăng hái tòng quân sang giúp Lào đánh giặc. Ở bản Vặt lúc đó có một đôi trai gái yêu nhau tha thiết, nhưng chàng trai phải tạm biệt cô gái lên đường cùng các chàng trai khác trong bản đi đánh giặc. Ngày chia tay, cô gái tiễn người yêu và hẹn sẽ đợi đón chàng trai trên đỉnh thác này cưới nhau.

Nhiều mùa trăng đã trôi qua, các chàng trai ở bản lần lượt trở về duy chỉ có chàng trai là người yêu cô gái không về. Chiều nào, xong việc nhà cô gái cũng ra thác nước nơi hai người hẹn hò nên duyên vợ chồng xoắn tóc xuống dòng nước tắm ngóng chờ người yêu với niềm hy vọng. Một hôm trời đổ cơn giông, mưa to nước dâng ngập cả vùng. Ngày

hôm sau nước rút, dân bản đi tìm cô gái nhưng không thấy chỉ tìm được một dải lụa mà cô gái thường dùng hàng ngày vương trên cành cây trên đỉnh thác, xem kỹ dải lụa có thêu tên của cô gái và chàng trai. Xúc động trước tình yêu và lòng chung thủy của cô gái bà con trong bản đặt tên cho thác là thác Dải yếm. Khi đứng từ Pú Hạng Méo nơi cô gái và chàng trai chia tay nhìn về dòng thác ta sẽ thấy dòng thác tựa như một dải lụa mềm mại, mái tóc dài óng mượt tho mộng được gắn lên mối tình thủy chung bi tráng.

Thác Dải Yếm được hình thành từ dòng Suối Vặt. Điểm khởi nguồn của dòng suối này là từ hai khe nước bó Tá Cháu và bó Co Lằm ở bản Vặt cách thác 600m về phía tay trái của thác cùng nằm trên quốc lộ 43. Khi chảy đến khu vực đầu ngọn thác bây giờ, được chia thành hai thác cách nhau khoảng 200m đổ xuống từng bậc đá, tung bọt trắng xoá.

Đường xuống thác nước dài 285m gồm 113 bậc xi măng uốn khúc theo sát sườn đồi. Đứng trên đỉnh thác thứ nhất có thể thấy được cả một vùng núi rừng bao la và cảm nhận sự hùng vĩ dòng thác lớn dội nước xuống vực sâu từ độ cao khoảng 70m, kết hợp với nhiều dòng thác nhỏ tạo thành màn sương trắng bao quanh chân núi đá. Dưới chân thác là cả một khoảng rộng mênh mông nước và vô vàn những mô đá nhấp nhô dọc theo bờ suối còn có rất nhiều những tảng đá bằng phẳng, những thảm thực vật xanh mướt, những cây cổ thụ to và các cây dây leo mọc đan xen nhau thành từng tầng hoà quyện vào dòng chảy trông như

một bức tranh hoành tráng.

Diện tích toàn bộ thác một khoảng 4.000m². Vào mùa mưa từ tháng 5 đến tháng 9, toàn bộ đập tràn đỉnh thác được nước bao phủ, tràn qua và tạo thành một dải nước trắng xoá chảy tập trung xuống hồ nước, vào ngày nắng, hàng triệu giọt nước li ty dưới nắng phô ra những chiếc cầu vồng óng ánh, rực rỡ.

Đỉnh thác nước hai cách thác nước một gần 200m, thác này cũng được tạo bởi dòng chảy suối Vặt. Đường xuống thác nước thứ hai có độ dốc lớn rất khó đi, du khách phải đứng từ dưới chân thác nhìn lên. Phía ngoài cùng của đỉnh thác vào mùa nước cạn nhìn lên chỉ có duy nhất một dòng chảy tạo thành thác có độ cao khoảng 40m.

Ngay dưới chân thác hai là một hồ nước có diện tích khoảng 49m (nhỏ hơn hồ nước chân thác một). Từ mặt hồ, nước tràn xuống chân suối Bó Sập các dòng thác nước nhỏ với các cung bậc cao thấp khác nhau, kiểu dáng, độ chảy khác nhau giữa một thảm thực vật đa dạng gần như nguyên sinh làm cho cảnh quan nơi đây có vẻ hoang sơ, u tịch hơn.



Đường vào Hang Miếng, Thung Nai

Ít ai biết đền thờ Bà chúa Thác Bờ ở Thung Nai (Đà Bắc) và đền Hang Miếng (Mộc Châu) có mối quan hệ lịch sử rất đáng tự hào.

Vào cuối mùa xuân năm 1431, sau khi dẹp xong giặc Đèo Cát Hãn ở Lai Châu, Lê Lợi cùng đoàn quân sĩ xuôi thuyền dọc Sông Đà để về Kinh đô, nhưng khi đến khúc sông ở Hang Miếng thì gặp trời mưa to, nước lũ dâng cao không thể xuôi qua. Biết vua và quân sĩ gặp nạn, bà Đinh Thị Vân, người Mường đã vận động nhân dân trong vùng quyên góp lương thực và cùng mọi người chèo thuyền vượt thác, ghềnh để đem lương thảo đến tiếp tế cho vua.

Sau nhiều chuyến chuyển lương thành công, đến chuyến cuối, giông bão nổi ầm ầm, thuyền của bà chở đầy lương chòng chênh đã bị đắm ở khúc sông thuộc địa phận Hang Miếng, xác của bà đã trôi dạt vào vùng Thác Bờ. Để tỏ lòng tôn kính và tưởng nhớ công lao của Bà, nhân dân trong vùng đã lập đền thờ bà ở Hang Miếng. Dân gian gọi là: Đền Chúa Hang Miếng. Ở Thung Nai, nơi xác bà dạt về, người ta lập nên Đền Bà chúa Thác Bờ, cầu mong Bà che chở, phù hộ cho những chuyến xuôi ngược sông Đà.

Khi làm xong thủy điện, nước sông Đà ngập các thung lũng, 2 đền này trở thành điểm du lịch lý tưởng.

Khởi đầu chuyến đi, ta xuống bến cảng ở xã Thung Nai, huyện Cao Phong. Từ đây có thể thăm các đảo hoang không dấu chân người trên sông Đà hay bồng bềnh trên sóng nước thả câu nhàn cư Lã Vọng. Từ bến đi thuyền vào Đền Bà Chúa Thác Bờ chỉ mất 30 phút. Ngồi trên thuyền ta như lạc vào cõi đảo đá Hạ Long do thiên nhiên ban tặng, có rất nhiều đảo nổi như thế với vô số hình thù tha hồ tưởng tượng.

Đền Chúa Hang Miếng nằm ven hồ thủy điện Hòa Bình, thuộc bản Hang Miếng, xã Quang Minh, huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La. Đền được xây nguy nga hoành tráng trên ngọn núi Đâu Rồng với 3 dãy nhà: Tiền- Trung- Hậu, có cung thờ Phật và cung thờ Thánh, Chúa Thượng Ngàn. Đứng trên đỉnh phóng tầm mắt có thể thấy những dãy núi xanh rì mờ xa hay những đảo nhỏ lơ lơ giữa sóng nước Sông Đà.

Ven sông là chợ phiên Hang Miếng được mở vào các ngày 1,2 - 11,12 - 21,22 hằng tháng. Những ngày có chợ đông vui, nhộn nhịp, người mua, kẻ bán, trên bến dưới thuyền tấp nập. Chỉ cần một chiếc máy ảnh bạn tha hồ hòa mình vào dòng người mua bán, hay nhảy bước một giữa các thuyền hàng san sát. Thú vị nhất là gặp bà con người Mường, người Thái đi chợ, được trò chuyện và chụp ảnh với họ.

Sự hiện diện của 2 ngôi đền là dấu nổi văn hóa của mọi miền, là điểm dừng chân bạn nên thử khi đi du lịch hồ thủy điện Hòa Bình và hồ thủy điện Sơn La. Một phút tĩnh tâm, nhưng cũng là đề thấy được cảnh non nước trời mây lung linh huyền ảo, linh thiêng giữa chốn sơn thủy hữu tình.



- * Tour Hà Nội- Mộc Châu, Mai Châu, Lào
- * Tour Mộc Châu - Trong và ngoài nước
- * Tư vấn du lịch Mộc Châu miễn phí



CÔNG TY TNHH TM DV& DU LỊCH SẦM NÚA

Trụ sở : Tiểu khu 4 - Thị trấn Mộc Châu - Huyện Mộc Châu - Sơn La.
 Tel: 02222388888 Fax: 0223 868 698 Mobile: 0969573999
 Website: <http://mocchau24h.com> - Email: mocchau24h@gmail.com

- * Nhà nghỉ: 20 phòng + Nhà sàn
- * Công viên giải trí: Bar, Karaoke, Cinema 3d
- * Tour du lịch Mộc Châu
- * Tiệc nướng BBQ tối thứ 7 hàng tuần



CÔNG TY CỔ PHẦN DU LỊCH PHA LUÔNG

Ngã tư bản Bùn, thị trấn Nông trường Mộc Châu, Sơn La
 DT: 0223 569 666 - 01643 569 666

Website: <http://phaluongmocchau.com> - Email: phaluongmc@gmail.com



NHÀ SÀN TUẤN HÀ



- Trung tâm thị trấn Mộc Châu
- Phòng chung 70 người, 10 phòng riêng.
- Phục vụ ăn uống, văn nghệ



141 Nguyễn Hoài Xuân, thị trấn Mộc Châu
0983.594.771 – 0223.866.819

VIETSENSE TRAVEL



VietSense Travel tự hào là đơn vị du lịch hàng đầu được sáng lập và điều hành bởi những thành viên có kinh nghiệm lâu năm trong ngành dịch vụ du lịch và lữ hành tại Việt Nam, với phương châm mang lại giá trị đích thực cho du khách, chia sẻ lợi ích cùng người dân bản địa trong suốt những năm qua VietSense Travel đã tổ chức thành công nhiều chương trình du lịch chuyên tuyến phục vụ hàng trăm nghìn lượt khách đến các vùng miền của tổ quốc và nước trên thế giới, đặc biệt trong 4 năm qua VietSense Travel được du khách trong nước quốc tế và các đối tác du lịch liên kết biết đến như một đơn vị dẫn đầu trong các hành trình du lịch Đông và Tây Bắc với những chuyên tuyến tổ chức khởi hành có định gồm Hành trình du lịch Văn Hóa Mộc Châu - Mộc Châu và Những Mùa Hoa, Liên tuyến Con Đường Tây Bắc, Vòng Cung Đông Bắc, Hà Giang Nơi Địa Đầu Tổ Quốc, Hùng Vương Thác Bản Giốc hay Bán Lăng Văn Hóa Sa pa tất cả đều được tổ chức chuyên nghiệp với chất lượng dịch vụ cao, khởi hành đúng lịch, giá tour ưu đãi đã được khách hàng tin yêu và lựa chọn dịch vụ của công ty chúng tôi. Để có được những thành công đó VietSense Travel xin gửi lời cảm ơn chân thành đến Quý khách, các đơn vị lữ hành đối tác và cộng đồng người dân bản địa đã ủng hộ và giúp đỡ chúng tôi hoàn thành sứ mệnh phục vụ của mình. Rất mong sẽ tiếp tục nhận được sự hỗ trợ của Quý khách và Quý đối tác trong thời gian tới.

Mọi thông tin chi tiết xin liên hệ



CÔNG TY DU LỊCH VIETSENSE TRAVEL

Địa chỉ: 126 Láng Hạ, Đống Đa, Hà Nội
Điện thoại: (04) 39728289, Fax: (04) 39728298
Tổng đài CSKH: 1900 54 55 19, Hotline: 0937 91 868.

Email: info@vietsensetravel.com, Website: www.vietsensetravel.com

NHÀ NGHỈ LỘC BÌNH



Nhà sản Lộc Bình nằm tại tiểu khu 32 thị trấn Nông trường Mộc Châu, có không gian thoáng, rộng, xung quanh bao bọc bởi khu vườn, đồi rộng trên 5000m² cây trái quanh năm. Không khí mát mẻ, thoáng đãng, con người mến khách chính là một trong những điểm khiến du khách hài lòng nhất khi đến đây.

Hiện nhà nghỉ có sức chứa khoảng 50 người. Trong đó, sân tầng trên rộng, sạch sẽ, thoáng, thích hợp với những đoàn khách thích nghỉ theo phong cách cộng đồng. Tầng dưới chia thành nhiều phòng nhỏ có giường đơn, giường đôi, tiện nghi đầy đủ.

Các đoàn khách có nhu cầu, nhà nghỉ cũng tổ chức các chương trình tham quan Mộc Châu với HDV bản địa, phục vụ ăn uống tại chỗ, tổ chức văn nghệ....

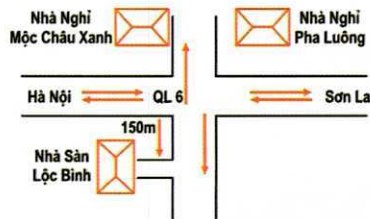
Nhà Hàng Lộc Bình

Du Lịch Home Stay - Tour Du Lịch Bản Địa

Các Món Ăn Dân Tộc - Đặc Sản Thù Rừng

Số ĐT: 096 6666 989 (Chị Ly)

0127 886 8338 (Tuấn Anh)



Ô long Mộc Hương ĐC: Xã Tân Lập - Mộc Châu
Điện thoại: 022.3566.234

- Thăm đồi chè trái tim, thưởng thức trà ô long
- Trải nghiệm làm nông dân hái chè, chế biến chè, trồng rau, thu hái quả...



Tiểu khu Chiềng Di- Nông trường Mộc Châu
SĐT: 0914.368.004 - 091 206 5051

QUÁN 70

Bê chao, cá suối

Quà tặng, đặc sản



539 Đường Thảo Nguyên - Thị trấn Nông trường Mộc Châu
ĐT: 0945.747.207 - 0965.17.8688
Mail: mc.green.studio@gmail.com

C.T CỔ PHẦN HOA CẢNH CAO NGUYÊN

- Nhà sàn homestay
- Nhà hàng tây bắc
- Trang trại lan, dâu tây, hoa quả đặc sản



Địa chỉ: Bàn Áng, xã Đông Sang, Huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La
Điện thoại: 0979 747 558 - Email: hoacanhcaonguyenmc@gmail.com

Danh mục Cơ sở lưu trú

1. Khách sạn Sao Xanh

ĐT: 0223 789 999 - 0223 868 979

Địa chỉ: Tiểu khu 14, thị trấn Mộc Châu

2. Nhà nghỉ Hương Việt (nhà sàn)

Bản Áng, xã Đông Sang - ĐT: 0163.846.8808

3. Nhà nghỉ Ba Thơm

Tiểu khu Nhà nghỉ, TTNT Mộc Châu

ĐT: 0916. 033.775 - 0912.141.209

4. Nhà nghỉ Thuận The (nhà sàn)

Bản Áng 2, xã Đông Sang

ĐT: 01639.607.572

5. Nhà sàn Hoàng Giang

Bản Áng 2, xã Đông Sang - ĐT: 0122. 833. 6958

6. Nhà sàn homestay Thu Cham

Bản Áng 2 xã Đông Sang -ĐT: 0168. 446. 7772

7. Nhà nghỉ Hoàng Long (nhà sàn)

Bản Áng 2, xã Đông Sang

ĐT: 0975. 089.836 – 0165. 948. 6956

8. Thiên Thanh Nhớ - Homestay sinh thái

Bản Nà Bó - xã Mường Sang

0915 409519 -022.3. 866.616 - 01254. 526.655

9. Nhà nghỉ Mộc Châu xanh

TK Bó Bun, Thị trấn Nông trường Mộc Châu

ĐT:022(3) 567555 - 097899905

10. Nhà nghỉ cộng đồng Bảo Huy

Địa chỉ: Tiểu khu 1 thị trấn Mộc Châu

ĐT: 0914 136 766 -0979 588 899 - 0223.866.599

11. Nhà nghỉ Minh Huy

Địa chỉ: Tiểu khu Chiềng Đi, Thị trấn Nông trường Mộc Châu

ĐT: 0916 979 000

Danh mục Nhà hàng

1. Nhà hàng -cafe sinh thái Phong Lan

Số 252 – Nguyễn Lương Bằng – TT Mộc Châu

ĐT: 0912 188 204

2. Nhà hàng Mộc y Quán-Lẩu dê

TK 32, Thị trấn Nông trường Mộc Châu

ĐT: 0976.752.060

3. Nhà hàng Xuân Bắc 181

Tiểu khu Chiềng Đi, Thị trấn Nông trường Mộc Châu

ĐT: 0166.608.3486 - 0962.333.068

Danh mục điểm đến

1. Doanh nghiệp chè Ô long Mộc Sương

TK 34, Xã Tân Lập, Mộc Châu

SĐT: 0902 232 168

2. Dâu tây, địa lan, lan rừng

Bản Áng, xã Đông Sang - ĐT:0979 747 558

3. Bản Hua Tật

Bản Hua Tật, xã Vân Hồ, huyện Vân Hồ, Sơn La

Mr. Tráng A Chu- 0983.907855

Danh mục vận tải

1. Nhà xe Khánh Thu, 2 chiều Hà Nội - Mộc Châu

ĐT: 0947 869 169

2. Nhà xe Sánh Lê, 2 chiều Mỹ Đình - Mộc Châu

ĐT: 0914.898.906

3. Công ty CP Du lịch và Thương mại Sao Việt

14 Lò Đúc-Phạm Đình Hổ-Hai Bà Trưng-Hà Nội

ĐT: 0913 532 328 - 0919 526 776

- 4. Xe du lịch tại Mộc Châu - Quà tặng đặc sản Mộc Châu**
ĐT: 0973 357 642 (Thao Liên) - 0976 750 460 (Thân Gái)
- 5. Phòng vé xe khách Bắc Sơn tại Mộc Châu**
ĐT: 0915 870 999

Một số Website

- 1. BQL Khu du lịch Mộc Châu**
<http://mocchautourism.com>
- 2. Văn hóa và Du lịch Mộc Châu**
<http://dulichmocchau.net>
- 3. Hiệp hội du lịch tỉnh Sơn La**
<http://hiephoidulichsonla.com>
- 4. TT Xúc tiến du lịch tỉnh Sơn La**
<http://sonla-tourism.com>
- 5. UBND huyện Mộc Châu**
<http://mocchau.sonla.gov.vn>
- 4. Khách sạn Hương Sen Mộc Châu**
<http://khachsanhuongsenmocchau.com/>
- 5. Nhà nghỉ Hồng Hà**
<http://honghamocchau.com/>
- 6. Nhà sàn 88 Mộc Châu**
<http://nhasan88mocchau.com/>
- 7. Nhà hàng 64- Quán 64**
<http://quan64.com/>
- 8. Công ty TNHH MTV Du lịch Tỉnh Hoàng**
<http://dulichtinhhoang.com/>
- 9. Bánh kẹo Cu Tỉ**
<http://cutimocchau.com/>

4	Mộc Châu: Bốn mùa khoe sắc (thay cho lời nói đầu).....
7	Đào Mộc Châu.....
10	Về Mộc Châu ăn tết Mông.....
13	Đánh cù cùng người Mông ở Hua Tát.....
16	Trăng rừng biên giới nở hoa mơ.....
18	Nghề làm giấy của người Mông.....
21	Đầu Pao - trò chơi của phụ nữ Mông.....
23	Hẹn nhau về mùa yêu.....
27	Ban tảng trời Tây Bắc.....
29	Kỷ thu món ăn từ Hoa ban.....
32	Tháng 4 Mộc Châu.....
34	Đặc sản ốc đá Suối Bàng.....
37	Hồn nhiên hoa sữa Tây Bắc.....
40	Uống trà trên cao nguyên Mộc Châu.....
43	Mộc Châu mùa mận chín.....
45	Hơi ẩm tình người trong món ăn chua.....
48	Hải bô ở Mộc Châu.....
50	Bánh tình yêu của người Dao Phiêng Luông.....
52	Tết độc lập.....
56	Khoai sọ Mán tháng 10.....
59	Đặc sản từ bò sữa.....
62	Dã quỳ vàng khi ấy đông sang.....
64	Mùa hoa cải.....
67	Món ngon từ cây tre non.....
69	Mộc Châu và những con đường cảm xúc.....
73	Một số điểm đến và dịch vụ.....

Chịu trách nhiệm xuất bản:

VÕ THỊ KIM THANH

Biên tập:

THÀNH ĐẠO - THANH DUNG - HỒNG NGÀ

Bìa - Trình bày - Thực hiện:

Cty TNHH Thương mại TMT Việt Nam



Giá: 40.000vnd