



BÁNH TRỨNG KIẾN

Món ngon “lạ tên, lạ vị”

ĐẶC TRƯNG CỦA VÙNG ĐÔNG BẮC

TRANG 30

NHỮNG TỌA ĐỘ NGUYÊN SỞ,

thơ mộng của vùng Đông Bắc

TRANG 33



Lời Ngỏ



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

Tuần qua, tình hình du lịch trong nước tiếp tục sôi động bởi các thông tin xoay quanh việc Việt Nam được gọi tên trên các tạp chí, website uy tín hàng đầu thế giới cũng như các quy định, kế hoạch sẵn sàng cho việc đón khách quốc tế ngày 15/3 tới đây. Cụ thể, theo thống kê của *Google Destination Insights*, từ tháng 12/2021, Việt Nam là điểm đến được nhiều khách du lịch quốc tế tìm kiếm, quan tâm với tốc độ tăng trưởng hơn 75%. *Wanderlust* - tạp chí du lịch hàng đầu của Anh bình chọn Việt Nam là một trong 20 điểm đến thích hợp nhất cho tháng 3, phù hợp với các chuyến du lịch dài ngày. Trong khi đó, trên trang chủ của tạp chí du lịch Mỹ *Travel+Leisure*, phố cổ Hội An của Việt Nam cùng 10 điểm đến trên khắp thế giới được khen ngợi nhờ cung cấp nhiều trải nghiệm thú vị với ngân sách hợp lý đáng ngạc nhiên. Còn *The Travel* (tạp chí du lịch nổi tiếng của Canada) cho rằng Đông Nam Á có văn hóa đa dạng, trong đó Hạ Long và Củ Chi là hai điểm đáng ghé thăm.

Trong bối cảnh Việt Nam sắp mở cửa hoàn toàn để đón khách quốc tế, việc liên tục được xướng tên trên các trang thông tin quốc tế là một hình thức quảng bá hết sức thiết thực và có giá trị. Chúng ta hoàn toàn có thể trông chờ vào một tương lai khởi sắc hơn, tươi sáng hơn sau gần 2 năm ngừng đón khách quốc tế, xuất phát từ việc cái tên Việt Nam đã không còn nhiều xa lạ trong mắt du khách nước ngoài.

Tình hình du lịch ngoài nước cũng bắt đầu sôi động hơn với các chính sách mở cửa biên giới, chấp nhận du khách tiêm đủ 2 mũi vắc xin của nhiều quốc gia. Các quy định về xét nghiệm cũng được cân nhắc và thay đổi để mang đến sự tiện lợi tối ưu cho du khách.

Covid-19 mang đến những tác động nặng nề cho nền du lịch Việt, đồng thời cũng là một khoảng lặng vừa đủ để du lịch Việt có cơ hội nhìn lại thời gian qua, kịp thời thay đổi, chấn chỉnh để thích nghi với các xu hướng du lịch mới. Du lịch nghỉ dưỡng, du lịch chăm sóc sức khỏe, du lịch kết hợp làm việc từ xa,... là những xu hướng sẽ lên ngôi sau đại dịch. Những điểm đến hoang sơ, bình yên, phù hợp để chữa lành sẽ là ưu tiên hàng đầu của du khách trong thời gian tới. Các tỉnh miền núi phía Bắc, trong đó có khu vực Đông Bắc là nơi phù hợp với xu hướng trải nghiệm này nhờ những bản làng mộc mạc, bình yên, những thửa ruộng bậc thang tuyệt đẹp mùa lúa chín, những thảo nguyên xanh mướt, quanh năm nghe gió hát, thác gầm... Tin rằng, du khách sẽ có những phút giây thật sự lắng đọng, thu thái tâm hồn bởi những điểm đến bình yên đó.

Xin trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả **BẢN TIN DU LỊCH** của E-Magazine TSTtourist, số phát hành thứ 41, ngày 3/3/2022 với chủ đề: "**VỀ ĐÔNG BẮC NGHE HỒN MÌNH LẮNG ĐỘNG**".

BAN BIÊN TẬP

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



DU NGOẠN ĐÔNG BẮC CHỜ BỐ QUẢ những đặc sản nước tiếng này!

• Thanh Nghĩa

Bức tranh lãng du của vùng Đông Bắc sẽ thiếu đi nét tinh tế, sinh động nếu không có nền ẩm thực trù phú. Từng món ngon của miền núi thơ mộng này đều ẩn chứa sức hút lạ kỳ, níu chân mọi du khách gần xa.

Những ngày đầu tháng 3 cũng là thời điểm lý tưởng để du khách du ngoạn đến vùng Đông Bắc thần tiên. Mùa xuân Đông Bắc luôn phảng phất chút gì đó thi vị, yên ả, tựa như vạn vật đang tĩnh lặng để lắng nghe hơi thở của đất trời. Hòa cùng với đó là những cánh hoa rực rỡ sắc màu, đang thả mình trên các mái ngói âm dương màu xám xịt do trải qua những thăng trầm của thời gian. Sắc xuân tươi mới còn trải dài trên khắp những cung đường đèo uốn lượn, những thửa ruộng bậc thang xanh mướt, trùng điệp cho đến những bụi dã quỳ nở rộ cả một vùng phương Bắc...

Ngoài cảnh sắc thiên nhiên trời phú, mảnh đất này còn là nơi quy tụ đa dạng các dân tộc thiểu số, tạo nên một nền văn hóa đa màu sắc. Du xuân Đông Bắc là cơ hội để du khách đắm mình trong không gian lễ hội, những lễ nghi độc đáo, những trò chơi dân gian vui nhộn của nhịp sống vùng cao...

Con người nơi đây đôn hậu, hiền hòa lại còn khéo tay, cần cù nên đã sáng tạo ra vô vàn món ăn hấp dẫn, không thể chối từ. Mỗi đặc sản của từng địa phương trong vùng Đông Bắc đều mang đậm những đặc trưng, màu sắc vốn có của từng nơi.



Cháo ấu tẩu - Đặc sản Hà Giang

Đặc sản này còn được biết đến nhiều với cái tên "cháo độc", bởi nó được chế biến từ củ ấu tẩu - loại củ có độc mọc trên vùng núi cao biên giới phía Bắc. Tuyệt nhiên, qua đôi tay người Hà Giang, ấu tẩu không chỉ không gây hại mà còn trở thành đặc sản hấp dẫn với những công dụng chữa bệnh quý báu.

Nấu được bát cháo ấu tẩu quả thực không hề đơn giản. Củ ấu sau khi ngâm kỹ trong nước vo gạo đặc một đêm sẽ được mang hầm trong vòng 4 tiếng. Tiếp đó, đem gạo nếp cái hoa vàng được trộn với gạo tẻ thơm nấu nhuyễn trong nước hầm xương chân giò và bột củ ấu, để thêm chút gia vị nữa là có ngay một tô cháo ấu tẩu thơm phức.

Ăn một muỗng cháo thôi là đã đủ để cảm nhận hết các cung bậc mùi vị: nét thơm ngát của hạt gạo, vị bùi của củ ấu được ninh kỹ với nước hầm chân giò béo ngậy, mùi lá thơm, lá gia vị...Cháo ấu tẩu ăn kèm thịt băm, các loại rau thơm, tiêu hay măng chua. Bên cạnh vị bùi, béo ngậy, điểm dễ nhận ra và cũng là điểm đặc trưng của món cháo này là vị hơi đắng, lạ miệng nhưng vô cùng kích thích. Chỉ với một bát cháo ấu tẩu giản đơn nhưng đủ giúp du khách cảm thấy cơ thể sảng khoái, đầu óc minh mẫn, hào hứng hơn sau khi cảm nghiệm.

Cháo ấu tẩu được bán cả bốn mùa nhưng điểm thú vị là chỉ bán vào buổi tối nên nếu muốn ăn, thực khách hãy lưu ý một chút ở điểm này nhé!



Chả mực giã tay - Đặc sản Quảng Ninh

Món chả có đủ những tinh hoa vùng miền từ lâu đã trở thành một nét chấm phá đặc biệt của vương quốc than - Quảng Ninh.

Tuy là một món ăn quen thuộc nhưng chả mực ở Quảng Ninh lại thơm ngon đặc biệt khó lẫn vào đâu được. Những con mực được lựa chọn kỹ lưỡng, phải thật sự tươi sống, dày mình để đảm bảo miếng chả thành phẩm hoàn hảo nhất. Muốn miếng chả mực khi ăn thơm ngon, dai giòn thì nhất định phải giã bằng tay, nắn thành những miếng vừa ăn và chiên trong chảo dầu sôi.

Chả mực Quảng Ninh ngon nhất là khi ăn kèm với xôi trắng. Từng thìa xôi thơm mùi nếp hoà quyện với vị đậm đà, béo ngậy, giòn dai của miếng chả nóng sẽ làm du khách đắm chìm không nguôi. Đi cùng với đĩa chả mực không thể nào thiếu bát nước chấm đậm đà hoặc đơn giản chỉ chút tương ớt cay, ngọt.

Đơn sơ, mộc mạc là vậy nhưng chả mực giã tay Quảng Ninh vẫn luôn là món ăn khoái khẩu của nhiều du khách trong nước cũng như quốc tế.



Gỏi cá bống sông Lô - Đặc sản Tuyên Quang

Gỏi cá là một trong những món ăn phổ biến được nhà nhà người người yêu thích. Ở tỉnh Tuyên Quang, món gỏi cá còn thêm đặc biệt khi được chế biến từ loài cá bống sông Lô trứ danh.

Đây là một giống cá được nuôi nhiều nhất ở sông Lô, thường chỉ nặng từ 0,5-0,7kg. Để cá đạt được trọng lượng từ 3-4kg như những giống cá khác thì phải mất từ 3-4 năm.

Chính vì sự đặc biệt đó mà thịt cá bống không có mùi tanh, ngon hơn những loại cá thông thường. Bên cạnh đó, cá bống còn có giá trị dinh dưỡng rất cao, có thể so sánh được với cá hồi. Vì vậy, loài cá này được dùng để chế biến ra rất nhiều món ăn, đặc biệt là đặc sản gỏi cá bống sông Lô.

Thịt cá lọc ra ngâm trong nước được chế từ quả tai chua, sau đó bày ra đĩa là thưởng thức được ngay. Điểm độc đáo của gỏi cá bống là không cần dùng đến thính gạo như bất kỳ món gỏi cá nào khác nhưng vẫn đảm bảo thơm ngon. Người Tuyên Quang dùng xương cá băm nhỏ, rang vàng, tán mịn rồi trộn đều với lạc rang giã để ăn cùng những lát cá thái mỏng, kèm theo đó là các loại gia vị, rau thơm và các loại lá rừng như sung, sấu, vón vén...

Nước chấm gỏi cá là sự hòa quyện của tỏi, ớt tươi, tiêu, chanh, hành khô nướng chín... giúp món ăn thêm đậm đà, quyến rũ. Vị cá bống tươi ngon, tựa dòng nước sông Lô hòa cùng hương rau rừng thoang thoảng tạo nên vị ngon thanh tao, mát dịu cho thực khách.



Cá nướng - Đặc sản Bắc Kạn

Về đến Bắc Kạn, ghé thăm hồ Ba Bể ảo mộng, du khách sẽ được người dân nơi đây giới thiệu cho đặc sản cá nướng Pác Ngòi.

Đây là loài cá bé nên việc sơ chế và làm sạch đòi hỏi sự tỉ mỉ và cẩn thận hơn nhiều. Những con cá Pác Ngòi tươi sống được bắt từ lòng hồ Ba Bể, làm sạch rồi đun cho vừa chín tới. Sau đó, người nấu dùng nẹp tre để kẹp chừng 8-10 con cá vào 1 nẹp rồi đem phơi khô từ 3-4 ngày.

Khi ăn, chỉ cần gỡ cá ra khỏi nẹp rồi chế biến thành nhiều món khác nhau, phổ biến và dân dã nhất là thả nướng cả nẹp cá trên bếp than. Dưới ngọn lửa than hồng rực, mẻ cá tỏa mùi thơm ngào ngạt, làm cho ai ngửi thấy cũng cồn cào cả bụng.

Lưu ý rằng, cá phơi nắng về cơ bản đã chín rồi nên chỉ cần hơ qua cho nóng đủ độ là có thể thưởng thức ngay. Nếu nướng quá kỹ, cá sẽ bị khô và trở nên cứng, mất đi độ mềm ngọt tự nhiên vốn có.

Cá Pác Ngòi nướng khi chín có "lớp áo" màu vàng ươm, thịt vừa dai vừa ngọt. Từng thớ thịt đậm đà vị của nắng gió, đất trời và hương của núi rừng Đông Bắc. Nhờ đó mà món ăn càng thêm đặc biệt và hấp dẫn.



Nem nướng Hữu Lũng - Đặc sản Lạng Sơn

Thị trấn Hữu Lũng, Lạng Sơn là nơi nổi tiếng bởi nghề gói nem nướng truyền thống lâu đời. Nếu như nem chua Thanh Hóa được yêu thích bởi vị chua dịu trừu danh thì nem nướng Hữu Lũng lại gây thương nhớ bởi hương vị thơm nồng.

Để có những chiếc nem nướng chất lượng thì chúng ta phải tỉ mỉ ngay từ khâu chọn nguyên liệu.

Nem nướng được làm từ các nguyên liệu gồm: thịt lợn, bì lợn, muối rang, thính... và được gói bằng nhiều lớp lá chuối. Sau khi gói được khoảng 2-3 ngày thì thịt bắt đầu lên men, có vị hơi chua, đó là lúc nem có thể ăn.

Nem sau khi nướng có vị đặc trưng riêng, thoang thoang mùi thính thơm nồng, hòa quyện với mùi chua ngai ngái của thịt đã lên men. Những cuốn nem được nướng đến khi phần lá cháy xém là chín và ăn kèm với một số rau rừng như lá đinh lăng, lá sung, hòa cùng nước chấm chua ngọt hay tương ớt...

Những cây nem nướng nho nhỏ nhưng lại là niềm tự hào của người dân và là thứ khiến du khách khó mà rời bước khỏi xứ Lạng.



Thịt chua Thanh Sơn - Đặc sản Phú Thọ

Đồng bào Mường ở Thanh Sơn, tỉnh Phú Thọ thường hay ngân nga câu ca "Lạ lòng rêu đá, đậm đà thịt chua" để thể hiện sự trân trọng với đặc sản quê nhà. Trong đó, thịt chua là món ăn được nhiều du khách biết đến, yêu thích bởi hương vị khác lạ nhưng rất lôi cuốn.

Theo lời kể của người dân, do nhu cầu giữ thịt được lâu để dùng dần mỗi khi mổ lợn, bởi vậy người Mường xưa nghĩ ra cách muối chua thịt trong ống tre, ống nứa làm "củ dề dành". Dần dà cho tới ngày nay, món thịt chua càng trở nên phổ biến và trở thành đặc sản của cả mảnh đất Phú Thọ.

Nguyên liệu của món thịt chua rất đơn giản: chỉ là thịt lợn và thính gạo, thính gạo và vài gia vị để tìm khác. Thịt được làm sạch, nướng sơ để chín phần mỡ và bì, rồi thái mỏng, trộn đều với các gia vị vào theo tỉ lệ.

Thịt đã ngấm gia vị sau một thời gian sẽ được đem trộn đều với thính gạo. Tiếp đến, xếp từng lá ổi dưới đáy hộp rồi cho thịt vào hộp, nén thật chặt lại. Nếu như ngoài trời nóng, bạn cần ủ thịt khoảng 3 ngày là đã có thành phẩm.

Cho thịt chua ra đĩa, ăn kèm với lá sung, lá ổi non, lá đinh lăng là thực khách có thể cảm nhận được đúng vị tự nhiên đặc trưng của món ăn. Vị bùi bùi của thịt, sần sật của bì nướng xen lẫn vị chua chua của thính đã lên men, vị chát ngọt của lá cây rừng hòa vào vị cay của tương ớt... tạo nên một bản giao hưởng tuyệt vời dành riêng cho vị giác.

Ngoài ra, tùy vào sở thích, thực khách có thể ăn thịt chua kèm bánh đa nướng, thêm cốc bia mát lạnh để món ăn thêm bắt vị, quyến rũ.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



Bánh trứng kiến

Món ngon "lạ tên, lạ vị"

đặc trưng của vùng Đông Bắc

• Thanh Nghĩa

Vùng núi non Đông Bắc không thiếu những món ăn khiến du khách đã thử qua một lần là nhớ mãi. Lạ nhất trong đó phải kể đến bánh trứng kiến - đặc sản vừa độc đáo, vừa thơm ngon, vừa nghe tên đã gọi lên không ít sự tò mò.

Ẩm thực Đông Bắc là sự tổng hòa của vô vàn màu sắc ẩm thực địa phương, với những món ăn thơm ngon và hấp dẫn mang đậm dấu ấn núi rừng. Bên cạnh hàng loạt cái tên hấp dẫn phải kể đến như chả mực giã tay, cháo ấu tẩu, nem nướng Hữu Lũng... thì nơi đây còn ẩn chứa một đặc sản thú vị khác. Đó là bánh trứng kiến.

Món bánh có tên gọi "độc-lạ" này là đặc sản lâu đời, gắn liền với những buổi lễ, tiệc quan trọng của đồng bào dân tộc Tày. Du khách có thể thưởng thức thức bánh này chuẩn vị nhất khi đến du ngoạn tại Cao Bằng, Tuyên Quang...





Người Tày gọi bánh trứng kiến là Pằng Lãng Lay, với nguyên liệu chính được làm từ trứng kiến. Để có được nguyên liệu đặc biệt này, người dân phải đợi đến khoảng thời gian kiến đen rừng sinh trưởng mạnh nhất. Đó là vào đầu tháng 4 cho đến cuối tháng 5 Dương lịch, tương đương từ cuối tháng 2 đến hết tháng 3 Âm lịch.

Bánh trứng kiến vì thế cũng không có mặt quanh năm, chỉ xuất hiện vào khoảng thời gian ngắn khi vừa ra Giêng, du khách nên lưu ý nếu muốn tìm thưởng thức món ăn này.

Công đoạn tìm nhộng kiến khá là vất vả vì phải vào tận rừng già, lần mò theo từng thân cây to hoặc bụi rậm để tìm tổ kiến. Đặc biệt, người Tày chỉ chọn trứng của loài kiến đen, có thân nhỏ, đuôi nhọn mà họ thường gọi là tua rày.

Để tìm được một tổ kiến ngon và nhiều chất dinh dưỡng thì phụ thuộc rất nhiều vào kinh nghiệm. Phải chọn tổ có lớp màng trắng liên kết các lá bọc bên ngoài, khi nào lớp màng trắng phủ đều ngoài lá thì trứng kiến bên trong sẽ rất nhiều và ở độ căng tròn mọng sữa.

Tùy vào kích thước của từng tổ mà số lượng trứng kiến thu được nhiều hay ít, có tổ lấy được một chén, nhưng có tổ lớn lấy được tới ba, bốn chén. Trứng kiến lớn bằng hạt gạo, có màu trắng sữa, được đem về làm thành món bánh trứng kiến ngon lành.



Những quả trứng kiến nguyên chất, đem về rửa cho sạch bụi bẩn rồi cho vào chảo phi cùng hành tím cho thơm, sau đó cho thêm một ít lá kiệu và củ kiệu đã được cắt nhỏ vào đảo đến khi chín là xong. Tuy nhiên, trứng kiến ngày càng khan hiếm nên người ta đã dùng thêm thịt heo băm nhuyễn, hành khô, mè hay đậu phộng rang giã nhỏ làm nhân cùng với các gia vị khác để tạo độ nhiều và vị đậm đà cho bánh.

Còn phần vỏ bánh thì được làm từ gạo nếp nung, đãi sạch rồi ngâm qua đêm đến sáng hôm sau thì vớt ra để ráo nước. Sau đó, gạo nếp mới được đem xay thành bột và nhào nặn với nước cho đến khi thấy bột có độ dẻo, mịn và không còn dính tay. Khác với những món bánh nếp thường được gói bằng lá chuối hay lá dong, bánh trứng kiến đặc sản vùng Đông Bắc sẽ được gói bằng lá vả non (đã được bỏ phần cuống lá và gân ra ngoài).





Sau đó là khâu chia bột và cán mỏng ra thành từng miếng nhỏ hình vuông bằng bàn tay rồi đặt lên miếng lá vữa. Cho một chút nhân đã chế biến sẵn dàn đều lên bề mặt lớp bột đó và đặt thêm một miếng lá lên nữa rồi gói lại để giữ chặt phần bột và nhân bên trong. Cuối cùng, mang bánh đi hấp cách thủy trong khoảng thời gian từ 45-50 phút là hoàn thành. Bánh chưng kiến có thể ăn nóng hoặc nguội đều hấp dẫn và thơm ngon, khi thưởng thức sẽ mang lại nhiều dư vị ấn tượng khác nhau.

Từng miếng bánh ngát hương gạo nếp nung, dẻo mịn hòa quyện với vị béo ngọt của thịt heo và trứng kiến non, cùng mùi lá vữa của núi rừng phảng phất. Tất cả hòa quyện làm nên một trải nghiệm ẩm thực vừa lạ, vừa thơm ngon, hấp dẫn.

Nếu có dịp đến vùng Đông Bắc vào mùa kiến đen sinh trưởng, ghé thăm những ngôi nhà sàn của người Tày, du khách sẽ có cơ hội được mời thưởng thức đặc sản bánh chưng kiến trừ danh. Miếng bánh chứa đựng tình cảm thương mến của người dân, cũng là nét riêng phá cách trong nền ẩm thực của mảnh đất này.

Không chỉ là đặc sản thú vị, lạ miệng, bánh chưng kiến còn là món quà ý nghĩa và độc đáo mà du khách có thể mua về biếu tặng người thân, bạn bè, như mang chút tình, chút hương núi rừng Đông Bắc về từ phương xa.



NEW**DESTINATION**

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

**•Quyền Trân**

Những tọa độ nguyên sơ, *thơ mộng của vùng Đông Bắc*

Sau nhiều tháng rờn bị hạn chế đi lại bởi các quy định về giãn cách, cách ly, phong tỏa,... tâm lý của số đông hẳn là cần được “giải tỏa” ngay khi các biện pháp siết chặt kể trên được nới lỏng. Nhìn về lâu dài, xu hướng du lịch sẽ có những thay đổi đáng kể sau đại dịch. Nhiều cụm từ mới mẻ như du lịch xanh, du lịch sức khỏe, du lịch bền vững, làm việc kết hợp du lịch và nghỉ dưỡng xuất hiện, buộc những người làm du lịch phải nhìn nhận và có những cải tiến phù hợp hơn. Để gợi ý một tọa độ có thể đáp ứng tốt các xu hướng xê dịch mới mẻ này, vùng Đông Bắc là cái tên cần ít nhiều cân nhắc.

Xu hướng du lịch xanh, du lịch bền vững hậu Covid

Các biện pháp cách ly, phong tỏa, giãn cách kéo dài hơn nửa năm do Covid-19 khiến không chỉ hội mê xê dịch mà cả một người bình thường còn cảm thấy ngột ngạt, bí bách. Trong quãng thời gian đó, ai cũng mong tình hình dịch bệnh nhanh chóng được kiểm soát để sớm trở lại công việc, để tiếp tục chinh phục những cung đường trên khắp mọi miền đất nước. Và thực tế đã chứng minh, khi du lịch nội địa vừa “mở cửa”, chỉ trong 2 tháng đầu năm 2022, lượng khách nội địa đã lên đến 17,6 triệu lượt, tập trung nhiều ở các địa phương như Tây Ninh, Đà Lạt, Phú Quốc, Bà Rịa - Vũng Tàu,... Chương trình thí điểm đón khách quốc tế tại 7 địa phương cũng thu hút hơn 8.900 lượt khách (giai đoạn tháng 11/2021 - tháng 1/2022), mở ra nhiều triển vọng cho kế hoạch mở cửa hoàn toàn vào 15/3 tới đây.

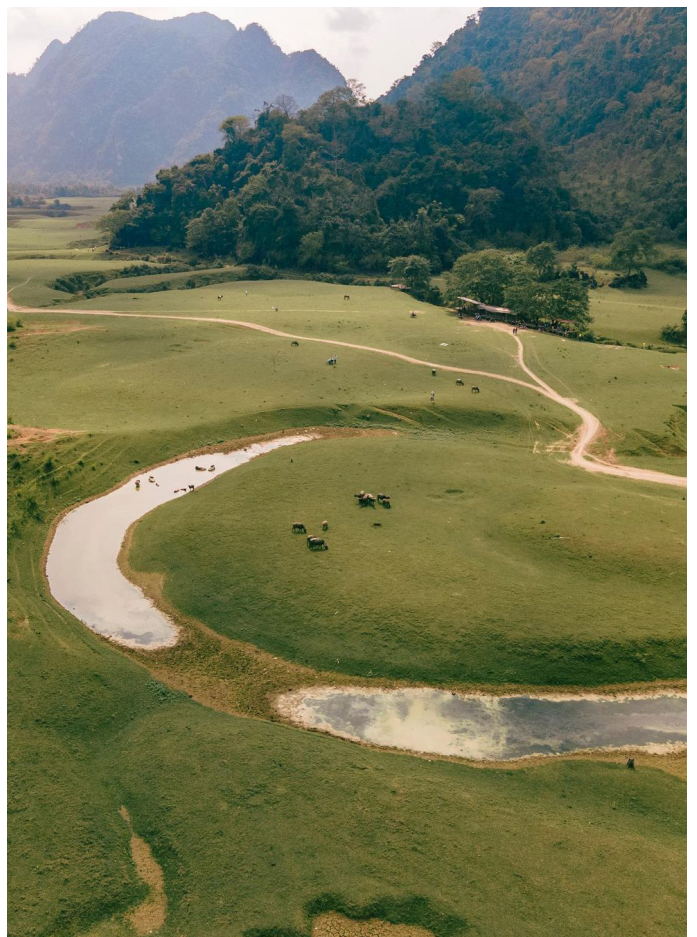
Sau đại dịch Covid-19, xu hướng du lịch sẽ có những thay đổi đáng kể để phù hợp với nhu cầu thực tế. Du khách tìm cách cân bằng lại cuộc sống bằng những chuyến nghỉ dưỡng cùng gia đình và bạn bè. Trong đó, nhu cầu tìm kiếm không gian nghỉ dưỡng cao cấp, để cao sự trải nghiệm của người dùng, yên tĩnh và gần gũi với thiên nhiên hoang sơ như những hòn đảo hay bãi biển trong lành... trở nên nổi trội.

Theo khảo sát của Agoda (nền tảng cung cấp các dịch vụ du lịch trực tuyến nổi tiếng), du khách quốc tế hiện cũng có xu hướng chuyển từ tìm kiếm những điểm du lịch nổi tiếng sang các điểm đến mới, nhiều cảnh quan tự nhiên như núi, rừng, biển,...

Bên cạnh đó, xu hướng làm việc kết hợp nghỉ dưỡng được nhiều người lựa chọn trong bối cảnh hình thức làm việc từ xa trở nên phổ biến. Hội đồng Du lịch và Lữ hành Thế giới cho rằng, sẽ có khoảng 34% khách du lịch cần nhắc đặt chỗ ở một điểm đến khác để ở lại làm việc, trong khi 43% sẽ sẵn sàng cách ly nếu họ có thể làm việc từ xa. Theo đó, các phòng nghỉ sẽ được thiết kế như các văn phòng tại nhà nhằm thu hút làn sóng mới này.

Đại dịch Covid-19 cũng tạo điều kiện cho sự lên ngôi của xu hướng du lịch sức khỏe. Đối mặt với dịch bệnh phức tạp, du khách có xu hướng tìm đến loại hình, địa điểm du lịch có các dịch vụ thiên về nghỉ dưỡng cao cấp, thư giãn, làm đẹp và chăm sóc sức khỏe để phục hồi thể chất và tái tạo tinh thần.

Du lịch Việt Nam đạt thành tựu được đánh giá là "thần kỳ" trong giai đoạn 2016-2019. Đặc biệt, năm 2019, toàn ngành đón hơn 18 triệu lượt khách quốc tế (cao nhất từ trước tới nay), phục vụ 85 triệu lượt khách nội địa, tổng thu đạt khoảng 720.000 tỷ đồng. Với kết quả này, Việt Nam là một trong 10 quốc gia có mức tăng trưởng du lịch nhanh nhất thế giới. Bên cạnh thành công đó, du lịch Việt tồn tại những bất cập cần thẳng thắn nhìn nhận: Phụ thuộc nghiêm trọng vào một số ít thị trường; Chất lượng nguồn nhân lực còn rất hạn chế; Sản phẩm du lịch nghèo nàn; Truyền thông thương hiệu kém hiệu quả.





Trong giai đoạn tăng trưởng nóng, đang trên hành trình thành công, sẽ không dễ dàng cho nhà quản lý quyết định làm mọi thứ chậm lại để giải quyết những bài toán tử huyệt từ bên trong như thế này. Hai năm Covid vừa qua là một khoảng nghỉ cần thiết sau một giai đoạn tăng trưởng nóng để ngành du lịch Việt Nam tập trung giải quyết những tồn tại lớn, tái cấu trúc hệ thống du lịch để sẵn sàng cho một cuộc chơi mới, khó khăn hơn rất nhiều. Du khách chắc chắn sẽ quay lại, nhưng sẽ mang theo vô vàn đòi hỏi mới, về truyền thông, sản phẩm cho đến chất lượng dịch vụ trong bối cảnh hoàn toàn mới. Không thể chỉ trông chờ vào tiềm năng sẵn có của đất nước, những người làm du lịch, hơn ai hết cần nhìn nhận và khắc phục những yếu điểm, những vấn đề còn tồn đọng... để du lịch Việt có thể bước được những bước tiến dài trong giai đoạn sau mở cửa.





4 điểm đến thơ mộng, đẹp như tranh của núi rừng Đông Bắc

Để gợi ý một tọa độ mang đến sự chữa lành tuyệt diệu cho tâm hồn nhờ cảnh sắc thiên nhiên hoang sơ, núi rừng hùng vĩ, con người đôn hậu, thiện lương, đời sống văn hóa đậm đà bản sắc... không cái tên nào có thể hoàn hảo hơn những điểm đến nhiệm màu này của vùng núi rừng Đông Bắc.

Bản Phụng

Bản Phụng là một xã nằm gần biên giới, thuộc huyện Hoàng Su Phì, Hà Giang. Muốn đến được Bản Phụng, du khách phải đi qua một con đèo nhỏ dài gần 30km vắt ngang sườn núi. Ruộng bậc thang ở Bản Phụng được tạo nên từ những sườn núi dốc đứng, giúp Bản Phụng trở thành một trong những nơi có hệ thống ruộng bậc thang cao nhất Việt Nam.

Có rất đông đồng bào dân tộc hiện cư trú tại Bản Phụng, nhưng chiếm đa số là người La Chí. Cũng như cảnh sắc thiên nhiên hoang sơ tuyệt đẹp, đồng bào dân tộc La Chí dù không sôi tiếng Kinh nhưng rất nồng hậu, thịnh tình, luôn sẵn sàng mời những lữ khách phương xa đến nhà và thết đãi bằng cốc nước rế cây ấm nóng.

Đến với Bản Phụng, du khách sẽ lập tức choáng ngợp trước cảnh sắc đẹp tựa chốn tiên cảnh xa xôi. Những thửa ruộng bậc thang cheo leo, xanh mướt ôm trọn trong lòng những mái nhà tranh mộc mạc. Đi sâu hơn nữa, những phận người với gương mặt hiền, nụ cười ấm áp cùng nhịp sống cần lao dần hiện ra - chân thực, sắc nét và khiến một người, dù cảm quan nghệ thuật khắt khe đến mấy cũng không khỏi xiêu lòng.

Từng áng mây chầm chậm trôi, lãng đãng giăng ngang đầu núi khiến toàn bộ Bản Phụng chìm trong làn khói sương mờ ảo. Đứng tại đây, hít thật sâu bầu không khí trong lành chỉ có ở chốn cao nguyên, sau đó thu hết vào tầm mắt vẻ mỹ miều của miền sơn cước... Tin chắc rằng, mọi lo lắng và muộn phiền của nơi phồn hoa đô hội sẽ ngay lập tức biến tan.





Làng Khuổi Ky

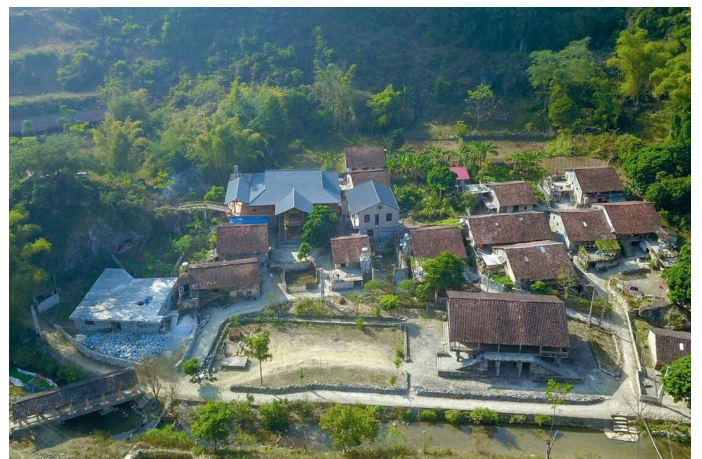
Khuổi Ky là tên của một ngôi làng khá đặc biệt trong quần thể khu du lịch thác Bản Giốc (xã Đàm Thủy, huyện Trùng Khánh, tỉnh Cao Bằng), nằm cách trung tâm TP Cao Bằng gần 100 km. Làng gồm có 14 hộ dân tộc Tày sinh sống, cũng là 14 căn nhà sàn bằng đá trải rộng khoảng 10.000 m², dựa lưng vào núi đá, phía trước là dòng suối Khuổi Ky.

Những ngôi nhà sàn đá này có từ khoảng năm 1594 - 1677, khi nhà Mạc lên vùng đất Cao Bằng xây dựng thành quách để phòng thủ. Công trình đá này được xây lên như những "pháo đài".

Nhà sàn đối với người Tày ở Trùng Khánh là một miền thiêng - nơi cất giữ những nét đặc trưng trong đời sống vật chất và tinh thần truyền thống qua bao thế hệ. Đặc biệt, đồng bào Tày ở Trùng Khánh có tín ngưỡng thờ đá. Trải qua bao thăng trầm lịch sử, tới nay, trong tâm thức người Tày, "thần đá" vẫn gắn bó và tồn tại trong ý niệm. Nét đặc trưng có lẽ là do vị trí địa lý nằm trong khu vực có rất nhiều núi đá vôi nên đá chiếm một phần rất quan trọng trong đời sống sinh hoạt cộng đồng nơi đây.

Đá được sử dụng rất nhiều trong sinh hoạt đời sống hàng ngày của đồng bào dân tộc. Nhà được xây bằng đá, vách đá, móng được làm bằng đá hộc, chân tảng cũng được làm bằng đá và gia công lại. Đá còn được sử dụng trong các công trình khác như hàng rào, đập nước, cối xay, bếp lò...

Tại làng đá cổ Khuổi Ky, hiện đã có một số hộ kinh doanh homestay. Một số ngôi nhà được lắp đặt hệ thống điện, nước và internet đầy đủ, thích hợp làm điểm dừng chân để chuẩn bị cho hành trình khám phá thác Bản Giốc, động Ngườm Ngao, cách Khuổi Ky khoảng 3 km.



Làng cổ Bình Liêu

Làng cổ Bình Liêu được mệnh danh là "phố cổ Hội An" của núi rừng Quảng Ninh, với vẻ đẹp nên thơ và hội tụ những tinh hoa văn hóa của đồng bào dân tộc Tày. Những ngôi làng, ngôi nhà có tuổi thọ trên trăm tuổi, cùng người Bình Liêu đi qua biết bao chặng đường lịch sử, qua những giai đoạn đấu tranh với thiên nhiên khắc nghiệt, và cả hành trình nhiều lần đánh bại kẻ thù xâm lược để bảo vệ sự bình yên của bản làng.

Đến đây, du khách không chỉ thả hồn vào cảnh sắc thiên nhiên bình yên, tuyệt đẹp, mà còn có cơ hội đi sâu tìm hiểu về nếp sống, cách sinh hoạt đậm bản sắc của đồng bào vùng cao.



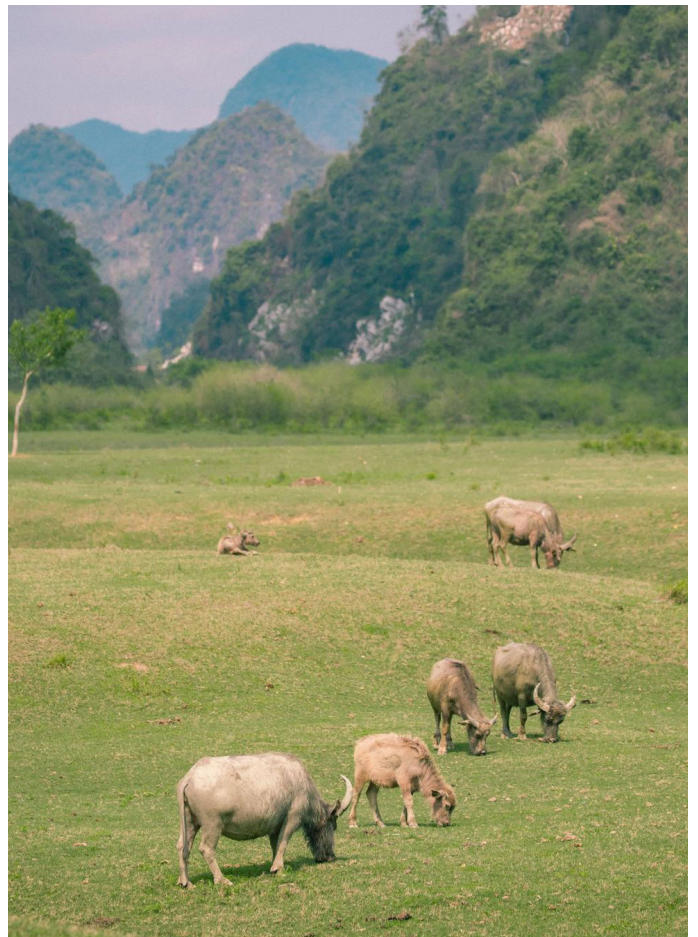
Thảo nguyên Đồng Lâm

Thật không ngoa khi gọi Đồng Lâm là nơi sơn thủy hữu tình, bởi ngoài đồng cỏ xanh rì quanh năm xanh mướt mắt, nơi đây còn được bao bọc bởi những khối núi đá voi khổng lồ, cùng với đó là hệ thống hang động, suối ngầm và hồ nước trong veo.

Đến đây vào những tháng nắng, khách tham quan tha hồ chill và picnic ngay trên đồng cỏ xanh rì. Không chỉ được ôm vào lòng cơn gió thảo nguyên thoảng mùi hương đồng nội, bạn còn có cơ hội ngắm nhìn những đàn gia súc mái mê gặm cỏ hay check in "1001" kiểu ảnh khác nhau nhờ muôn vãn góc chụp trên thảo nguyên rộng lớn này.

Từ tháng 7 - tháng 10, toàn bộ thảo nguyên sẽ chìm trong nước do đây là những tháng mưa. Việc di chuyển cũng không còn dễ dàng như những tháng mùa khô. Bù lại, du khách sẽ được trải nghiệm cảm giác ngồi thuyền kayak đi lại trên mặt hồ, phía dưới vẫn là đồng cỏ nhưng đã chìm trong biển nước. Những luống cỏ xanh rì và lung lay trong làn nước mát trông như những khóm tảo biển dỗi dào sức sống, luôn sẵn lòng lan toả những điều tích cực đến người xung quanh.

Khi mùa mưa qua đi, thảo nguyên sẽ trở lại trạng thái như nó từng vốn dĩ. Có khi, vẻ đẹp của nó đơn giản hơn gấp nhiều lần sau hàng tháng trời được tắm mát, gột rửa trong dòng nước hiền hoà của tự nhiên. Quy luật đó cứ tiếp diễn từ năm này sang năm khác, và thảo nguyên Đồng Lâm cứ theo đó mà rạng rỡ hơn, mướt mát hơn từng ngày.





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

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