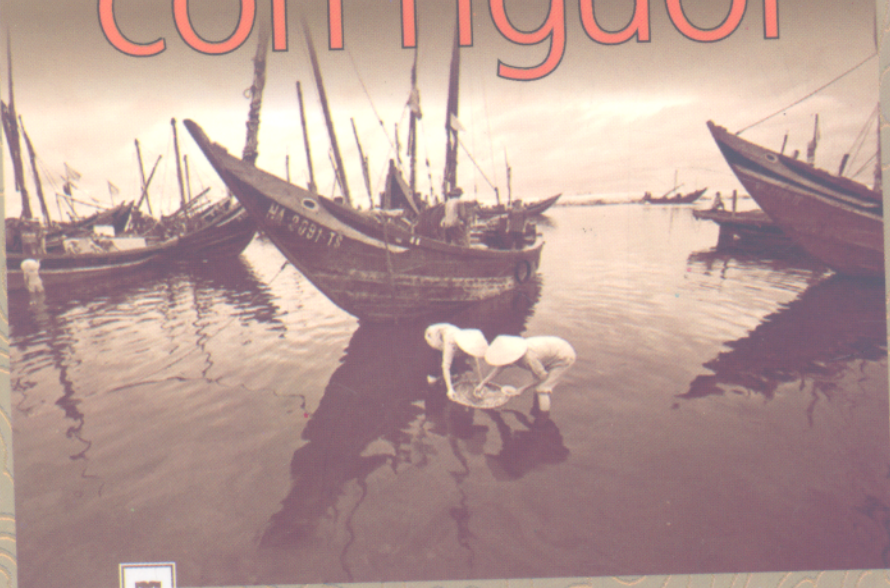


BẮC TRUNG BỘ

vùng đất,
con người



NHÀ XUẤT BẢN QUÂN ĐỘI NHÂN DÂN

BẮC TRUNG BỘ
VÙNG ĐẤT - CON NGƯỜI

NHÀ XUẤT BẢN MONG BẠN ĐỌC
GÓP Ý KIẾN, PHÊ BÌNH

9 + 37 (V21)

1128 - 2009

QĐND - 2010

BẮC TRUNG BỘ *VÙNG ĐẤT - CON NGƯỜI*

NHÀ XUẤT BẢN QUÂN ĐỘI NHÂN DÂN

Hà Nội - 2010

TỔ CHỨC BẢN THẢO:

Thượng tá, thạc sĩ ĐINH VĂN THIÊN

Cử nhân NGUYỄN TRUNG MINH

Trung úy HOÀNG THẾ LONG

LỜI NÓI ĐẦU

Đất nước Việt Nam luôn được nhân loại biết đến như một đất nước anh hùng với những chiến công chói lọi trong lịch sử dựng nước và giữ nước. Ngày nay, bên cạnh quá khứ hào hùng đó, đất nước ta ngày càng được bạn bè chọn làm điểm đến để tìm hiểu, khám phá bởi cảnh quan thiên nhiên hùng vĩ tươi đẹp, rực rỡ sắc màu; bởi khí hậu chan hòa ánh nắng, quanh năm tươi xanh và bởi vẻ đẹp của những con người bình dị cần cù, chân thành mến khách. Trải dọc chiều dài đất nước, qua từng vùng miền du khách càng thêm ngỡ ngàng khi hòa mình vào bầu không khí sôi động đầy nắng gió của miền Nam hay cổ kính trầm mặc của miền Bắc hoặc nhẹ nhàng sâu lắng của miền Trung. Đời sống tình thân với những nét đặc sắc, tinh tế trong phong tục lễ hội, văn hóa ẩm thực cùng với các di tích thắng cảnh trở thành những “vẻ đẹp tiềm ẩn” mà chúng ta đang tập trung gìn giữ, khai thác, phát triển trong quá trình hội nhập vươn mình ra thế giới.

Cuốn sách “**Bắc Trung Bộ - vùng đất, con người**” nằm trong bộ sách “**Văn hóa các vùng miền**” của Nhà xuất bản Quân đội nhân dân, cung cấp thông tin tổng quát về một vùng đất với sự đa dạng của văn hóa truyền thống các dân tộc, sự phong phú của những danh thắng cảnh quan mà thiên nhiên ban tặng và với sự đổi thay vươn dậy mạnh mẽ của một vùng kinh tế mới. Đặc biệt, những di tích thắng cảnh nổi tiếng, những nét đẹp

trong văn hóa dân gian được đề cập tới giúp cho bạn đọc cảm nhận rõ về con người Bắc Trung Bộ - nhẹ nhàng, giản dị mà sâu lắng; biết thêm về vùng đất với những thế mạnh, tiềm năng du lịch to lớn của vùng để thấy một khu vực đang hòa mình vào sự chuyển nhịp sôi động mà vẫn giữ được những giá trị bản sắc truyền thống của dân tộc.

Cuốn sách được sưu tầm, biên soạn dựa trên nguồn tư liệu tại trang thông tin của các tỉnh thuộc Bắc Trung Bộ, website của Tổng cục Du lịch và có sự kế thừa kết quả nghiên cứu về văn hóa, lịch sử của những tập thể và cá nhân đã được công bố trong những năm gần đây.

Mặc dù đã có nhiều cố gắng song chắc cuốn sách không tránh khỏi những hạn chế. Xin trân trọng cảm ơn sự giúp đỡ quý báu, sự góp ý chân thành của các đồng chí và các bạn.

Trân trọng giới thiệu cùng bạn đọc!

NHÀ XUẤT BẢN QUÂN ĐỘI NHÂN DÂN

Phần thứ nhất

**KHÁI QUÁT ĐIỀU KIỆN TỰ NHIÊN,
ĐẶC ĐIỂM CƠ BẢN CỦA CÁC DÂN TỘC
VÀ DI TÍCH, DANH THẮNG
Ở BẮC TRUNG BỘ**

I. KHÁI QUÁT ĐIỀU KIỆN TỰ NHIÊN, ĐẶC ĐIỂM CƠ BẢN CỦA CÁC DÂN TỘC Ở BẮC TRUNG BỘ

1. Điều kiện tự nhiên

Bắc Trung Bộ gồm các tỉnh Thanh Hóa, Nghệ An, Hà Tĩnh, Quảng Bình, Quảng Trị và Thừa Thiên - Huế, được trải dài từ Nam dãy núi Tam Điệp tới Bắc đèo Hải Vân với ranh giới tự nhiên là dãy Bạch Mã; phía bắc giáp trung du Bắc Bộ và đồng bằng sông Hồng, phía nam giáp duyên hải Nam Trung Bộ, phía tây giáp Trường Sơn và Lào, phía đông là biển Đông. Với diện tích 51.507km², chiếm 15,6% diện tích cả nước. Địa bàn khu vực kéo dài, hành lang hẹp, địa hình phức tạp gồm đồng bằng hẹp, có cả trung du và rừng núi, ven biển, hải đảo dọc suốt lãnh thổ. Khí hậu khá khắc nghiệt thường lạnh nhiều về mùa đông với gió mùa đông bắc thổi mang theo hơi nước từ biển vào, mùa hè gió mùa tây nam (gió Lào) gây ra thời tiết khô nóng, độ ẩm không khí thấp.

Trong lịch sử, Bắc Trung Bộ là vùng đất trải qua nhiều giai đoạn biến động phức tạp và để lại nhiều dấu ấn trên lãnh thổ được coi là “phên dậu” của đất nước. Sông Gianh từng là ranh giới giữa Đàng Trong và Đàng Ngoài trong thời Trịnh - Nguyễn phân tranh. Đây cũng chính là

quê hương của phong trào Cần Vương và Xô viết Nghệ Tĩnh, là vùng đất thép trong hai cuộc trường kỳ chống thực dân Pháp và đế quốc Mỹ. Quá trình hình thành trong lịch sử lâu dài chống chọi với thiên tai khắc nghiệt, giặc ngoại xâm đã tạo nên tính cách và bản sắc của người dân Bắc Trung Bộ, tính cách kiên cường, khảng khái, thông minh, cần kiệm, giàu lòng vị tha, yêu nước. Đây cũng là vùng đất đã sản sinh ra nhiều nhân tài của đất nước, nơi đóng góp nhiều về sức người, sức của cho công cuộc đấu tranh, bảo vệ Tổ quốc.

Về giao thông, Bắc Trung Bộ nằm trên trục giao thông Bắc Nam về đường sắt, đường bộ; nhiều đường ô tô hướng đông tây (7, 8, 9, 29) nối Lào với biển Đông. Khu vực có hệ thống sân bay (Vinh, Đồng Hới, Phú Bài), bến cảng (Nghị Sơn, Cửa Lò, Cửa Hội, Sơn Dương, Cửa Gianh, Nhật Lệ, Cửa Việt, Thuận An...) tạo điều kiện thuận lợi để mở rộng giao lưu kinh tế giữa các tỉnh, các vùng và quốc tế, đặc biệt với Lào, đông bắc Thái Lan, Mianma... Vấn đề kinh tế của vùng đang ngày càng được đầu tư chú trọng với những bước phát triển lớn, đặc biệt trong những lĩnh vực vùng có thế mạnh tài nguyên: khoáng sản, lâm nghiệp, kinh tế biển, du lịch dịch vụ...

Dân số Bắc Trung Bộ có khoảng 10,8 triệu người (theo số liệu của Tổng cục Thống kê năm 2008) với nhiều dân tộc anh em cùng sinh sống: Việt, Thái, Bru - Vân Kiều, Mường, Mông, Thổ, Tà Ôi, Hoa, Chứt, Cơ Tu, Tày... Đời sống văn hóa tinh thần của người dân nơi đây rất phong phú đa dạng với những làn điệu dân ca trong đó có điệu hò sông nước Bắc Trung Bộ là sản phẩm tinh thần, biểu hiện

sự cố kết của cộng đồng người Việt với một số làn điệu đặc trưng là hò sông Mã (Thanh Hóa), hò ví dặm Nghệ Tĩnh, hò khoan Quảng Bình, hò mái nhì Quảng Trị, hò Huế... Bắc Trung Bộ là một trong những trung tâm văn hóa quan trọng của cả nước, là nơi có 3 di sản thế giới: Vườn quốc gia Phong Nha - Kẻ Bàng, quần thể di tích cố đô Huế, nhã nhạc cung đình Huế; là nơi có nhiều thắng cảnh đẹp như: Bãi biển Sầm Sơn, bãi biển Cửa Lò, bãi biển Thiên Cầm, bãi biển Nhật Lệ, bãi biển Thuận An, vịnh Lăng Cô; các vườn quốc gia: Vườn quốc gia Bến En, vườn quốc gia Pù Mát, vườn quốc gia Phong Nha - Kẻ Bàng, vườn quốc gia Bạch Mã... Với những tiềm năng về du lịch biển, du lịch núi gắn với du lịch văn hóa, nghỉ dưỡng... tạo cho Bắc Trung Bộ trở thành một vùng du lịch độc đáo, hấp dẫn du khách và đưa du lịch dần trở thành một ngành quan trọng mũi nhọn đối với kinh tế của vùng và của cả nước.

2. Đặc điểm cơ bản của các dân tộc ở Bắc Trung Bộ

Theo số liệu của Tổng cục Thống kê (2008), dân số khu vực Bắc Trung Bộ có 10,8 triệu người, với các dân tộc Kinh, Thái, Bru - Vân Kiều, Mường, Mông, Thổ, Tà Ôi, Hoa, Chứt, Cơ Tu, Tày... cùng sinh sống. Mỗi dân tộc với những phong tục, tập quán, nét sinh hoạt độc đáo của mình đã tạo nên một bức tranh đầy màu sắc trong đời sống văn hóa của khu vực.

*** Dân tộc Kinh**

Tên gọi khác: Dân tộc Việt. Người Kinh cư trú ở hầu khắp các địa phương song đông đảo hơn là các vùng đô thị, đồng bằng.

Đặc điểm kinh tế: Người Kinh có truyền thống làm nông nghiệp, tiêu biểu là nghề trồng lúa nước với những kinh nghiệm đắp đê, đào mương. Nghề làm vườn, trồng dâu nuôi tằm, nghề nuôi gia súc và gia cầm, đánh bắt hải sản, nghề gốm đều có sớm và rất phát triển.

Tổ chức cộng đồng: Làng của người Kinh thường được trồng tre bao bọc xung quanh và có cổng làng chắc chắn. Mỗi làng có đình là nơi hội họp và thờ cúng chung.

Hôn nhân gia đình: Trong gia đình người Kinh, người chồng (người cha) là chủ. Con cái lấy họ theo cha và họ hàng phía cha là “họ nội”, còn đằng mẹ là “họ ngoại”. Con trai đầu có trách nhiệm tổ chức thờ phụng ông bà, cha mẹ đã khuất. Mỗi họ có nhà thờ họ, có người trưởng họ quán xuyến việc chung. Hôn nhân theo chế độ một vợ một chồng. Việc cưới xin phải trải qua nhiều nghi thức, nhà trai hỏi vợ và cưới vợ cho con. Người Kinh coi trọng đạo dức, phẩm hạnh của các cô dâu, đồng thời chú ý đến gia thế xuất thân của họ.

Văn hóa: Vốn văn học cổ của người Kinh rất phong phú: có văn học miệng (truyện cổ, ca dao, tục ngữ), có văn học viết bằng chữ (những áng thơ, văn, bộ sách, bài hịch). Nghệ thuật phát triển sớm và đạt trình độ cao về nhiều mặt: ca hát, âm nhạc, điêu khắc, hội họa, múa, diễn xướng. Hội làng hàng năm là một dịp sinh hoạt văn hóa sôi nổi, hấp dẫn ở nông thôn.

Nhà cửa: Người Việt thường ở nhà trệt. Trong khuôn viên nhà theo lối truyền thống thường được bố trí liên hoàn nhà - sân - vườn - ao. Ngôi nhà chính thường có kết cấu ba gian hoặc năm gian và gian giữa là gian trang

trọng nhất, đặt bàn thờ gia tiên. Những gian bên là nơi nghỉ ngơi, sinh hoạt của các thành viên trong gia đình, gian buồng được bố trí ở chái nhà làm chỗ ở của phụ nữ và cũng là nơi cất trữ lương thực, của cải của gia đình. Nhà bếp thường được làm liền với chuồng nuôi gia súc. Ở nhiều tỉnh Nam Bộ, nhà bếp thường được làm sát kề hay nối kề với ngôi nhà chính. Sân để phơi và để sinh hoạt gia đình và cũng để tạo không gian thoáng mát rất phù hợp với điều kiện khí hậu nhiệt đới ẩm.

Trang phục:

Trang phục nam: Nhìn chung người Việt trước kia thường ngày mặc áo cánh nâu, xẻ ngực, cổ tròn, xẻ tà, hai túi dưới. Đây là loại áo ngắn mặc với quần lá tọa ống rộng. Đó là loại quần có cạp hoặc dùng dây rút. Xưa kia nam để tóc dài, búi tóc, hoặc thắt khăn đầu rìu, đóng khố... Trong lễ, tết, hội hè thường mặc áo dài màu đen, hoặc loại vải the có lót trắng bên trong, đầu đội khăn xếp, quần tọa màu trắng. Đó là loại áo dài, xẻ nách phải, không trang trí hoa văn hoặc nếu có chỉ là loại hoa văn dệt cùng màu tinh tế trên vải. Chân đi guốc mộc.

Trang phục nữ: Trang phục truyền thống của phụ nữ miền Bắc và Bắc Trung Bộ thường mặc áo cánh ngắn vải nâu, phía trong mặc yếm. Đó là loại áo cổ tròn, viền nhỏ, tà mở; nếu mặc với yếm thì thường không cài cúc ngực. Chiếc yếm màu vàng tơ tằm hay hoa hiên, nâu non, là vuông vải mang chéo trước ngực, góc trên khoét tròn hay chữ V để làm cổ. Cổ yếm có dải vải buộc ra sau gáy, dưới có hai dải vải dài buộc sau lưng hình chữ nhật hoặc tam giác. Váy là loại váy kín (ống), có nơi mặc ngắn đến ống chân

như Bắc và Trung Bộ. Thất lưng là bao lưng bằng vải màu (có nơi gọi là ruột tượng) quấn ra ngoài cạp váy. Khi ra đường họ thường mang khăn vuông đội theo lối “mỏ quạ” hoặc các loại nón: thúng, ba tầm... Phụ nữ Nam Bộ thường ngày mặc áo bà ba với các kiểu cổ tròn, cổ trái tim, cổ bà lai. Phụ trang đi kèm với bộ bà ba là chiếc khăn rằn thường có ô vuông xen kẽ hai màu, là loại khăn có nguồn gốc của người Khmer mà người Việt đã chịu ảnh hưởng.

Trang phục trong lễ, tết, hội hè: Trong những dịp này phụ nữ Việt thường mang áo dài. Áo dài có hai loại: Loại xẻ ngực buông vạt không cài cúc, bên trong thường mặc áo “cổ xây” cho kín đáo; loại thứ hai là loại áo năm thân, xẻ nách phải cổ đứng. Có loại mặc theo lối vạt dè chéo lên nhau dùng dây lưng buộc ngang thân rồi buông xuống phía trước. Họ thường để tóc dài vấn khăn thành vành tròn quanh đầu, ngoài trùm khăn hoặc đội nón ba tầm, nón thúng, các thiếu nữ thường vấn tóc đuôi gà. Mùa rét phổ biến quấn trên đầu chiếc khăn vuông màu thắm. Đồ trang sức thường mang là các loại trâm, vòng cổ, hoa tai, nhẫn, vòng tay mang phong cách từng vùng.

*** Dân tộc Thái**

Tên gọi khác: Tày Khao (Thái Trắng), Tày Đăm (Thái Đen), Tày Thanh (Man Thanh), Pu Thay. Tại Bắc Trung Bộ, người Thái cư trú nhiều tại Thanh Hóa, Nghệ An.

Hoạt động sản xuất: Người Thái sớm đi vào nghề trồng lúa nước với những kinh nghiệm trong việc làm hệ thống thủy lợi được đúc kết như một thành ngữ - “mương, phai, lái, lịn” (khơi mương, đắp đập, dẫn nước, đặt máng) trên các cánh đồng thung lũng. Họ làm ruộng cấy một vụ

lúa nếp, nay chuyển sang 2 vụ lúa tẻ, làm nương để trồng thêm ngô, hoa màu, cây thực phẩm và đặc biệt là bông, cây thuốc nhuộm, dâu tằm để dệt vải. Sản phẩm nổi tiếng của người Thái là vải thổ cẩm với những hoa văn độc đáo, màu sắc rực rỡ, bền đẹp.

Đời sống: Ngày nay gạo tẻ đã trở thành lương thực chính bên cạnh gạo nếp vẫn được coi là lương ăn truyền thống. Gạo nếp ngâm, bỏ vào chõ, đặt lên bếp, đồ thành xôi. Trên mâm ăn không thể thiếu được món ớt giã hòa muối, tỏi, có rau thơm, mùi, lá hành... có thể thêm gan gà luộc chín, ruột cá, cá nướng... gọi chung là chèo. Để có thịt các con vật ăn cỏ thuộc loài nhai lại thì thường phải có nước nhúng lấy từ lòng non (nằm pịa). Thịt cá ăn tươi thì làm món nộm, nhúng (lạp, cỏi), ướp muối, thính làm mắm; ăn chín, thích hợp nhất phải kể đến các món chế biến từ cách nướng, lùi, đồ, sấy, sau đó mới đến canh, xào, rang, luộc... Người Thái ưa thức ăn có các vị: cay, chua, đắng, chát, bùi, ít dùng các món ngọt, lợ, đậm, nồng... hay uống rượu cần, cất rượu.

Trang phục: Có nhiều nhóm địa phương với những phong cách trang phục khác nhau.

Trang phục nam: Trong sinh hoạt và lao động thường nhật, nam giới người Thái mặc áo cánh ngắn, xẻ ngực, quần xẻ đũng. Áo là loại cổ tròn, không cầu vai, hai túi dưới và trước cài cúc. Đặc điểm của áo cánh nam giới người Thái không phải là lối cắt may (vì cơ bản giống áo ngắn nam Tày, Nùng, Kinh...) mà là ở màu sắc đa dạng của loại vải cổ truyền của cộng đồng sáng tạo nên: không chỉ có màu chàm, trắng mà còn có màu cà phê sữa, hay

dệt các vuông bằng các sợi màu đỏ, xanh, cà phê... Trong các ngày lễ, tết họ mặc loại áo dài xẻ nách phải màu chàm, đầu quấn khăn đi guốc. Trong tang lễ, họ mặc nhiều loại áo với màu sắc tương phản màu sắc với ngày thường với lối cắt may dài, thụng, không lượn nách với các loại: xẻ ngực, xẻ nách, chui đầu. Mấy chục năm gần đây, nam giới người Thái mặc âu phục khá phổ biến.

Trang phục nữ: Trang phục nữ Thái chia làm 2 loại phân biệt khá rõ là Thái Trắng (Tày Khao) và Thái Đen (Tày Dăm):

Thái Trắng: Thường ngày, phụ nữ Thái Trắng mặc áo cánh ngắn (xửa cóm), váy màu đen không trang trí hoa văn. Áo thường là màu sáng, trắng, cài cúc bạc tạo hình bướm, ve, ong... Khác với áo của người Thái Đen là cổ áo hình chữ V. Thân áo ngắn hơn áo cánh người Kinh, tạo dáng ôm chặt lấy thân, khi mặc cho vào trong cặp váy. Váy là loại váy kín (ống), màu đen, phía trong gấu đắp vải đỏ. Khi mặc áo và váy còn có tấm choàng ra ngoài được trang trí nhiều màu. Khăn đội đầu không có hoa văn mà chỉ là băng vải chàm dài trên dưới 2m... Trong các dịp lễ tết họ mặc áo dài màu đen. Đây là loại áo dài thụng, thân thẳng, không lượn nách, được trang trí bằng vải “khít” ở giữa thân, có tua vải phủ từ vai xuống ngực, nách áo trang trí theo lối đắp hai mảng hoa văn trong bố cục hình tam giác. Phụ nữ chưa chồng búi tóc sau gáy, có chồng búi trên đỉnh đầu.

Thái Đen: Thường ngày, phụ nữ Thái Đen mặc áo cánh màu tối (chàm hoặc đen), cổ áo khác cổ áo của người Thái Trắng là loại cổ tròn, đứng. Đầu đội khăn “piêu” thêu hoa văn nhiều mô-típ trang trí mang phong cách từng nơi cư trú

cụ thể. Lối để tóc và váy áo cũng giống váy của phụ nữ Thái Trắng. Trong lễ, tết áo dài của người Thái Đen đa dạng với các loại xẻ nách, chui đầu, trang trí màu sắc, mô-típ phong phú đa dạng hơn người Thái Trắng.

Nhà cửa: Nhà người Thái Trắng có khá nhiều điểm gần với nhà ở của người Tày, Nùng. Còn nhà người Thái Đen lại gần với nhà của các cư dân Môn - Khmer. Tuy vậy, nhà người Thái Đen lại có những đặc trưng không có ở nhà của cư dân Môn - Khmer. Nhà người Thái Đen nóc hình mai rùa, chòm đầu đốc có khâu cút với nhiều kiểu khác nhau. Hai gian hồi để trống và có lan can bao quanh. Khung cửa ra vào và cửa sổ có nhiều hình thức trang trí khác nhau. Bộ khung nhà người Thái có hai kiểu cơ bản là khứ thảng và khay diêng. Vì khay diêng là vì khứ kháng được mở rộng bằng cách thêm hai cột nữa. Kiểu vì này gần gũi với kiểu vì nhà người Tày, Nùng. Cách bố trí trên mặt bằng sinh hoạt của nhà người Thái Đen khá độc đáo: các gian đều có tên riêng. Trên mặt sàn được chia thành hai phần: một phần dành làm nơi ngủ của các thành viên trong gia đình, một nửa dành cho bếp và còn là nơi để tiếp khách.

Trong tục lệ cưới xin, việc lấy vợ và lấy chồng phải qua nhiều bước, trong đó có 2 bước cơ bản:

Cưới lên (dong khừn): Đưa chú rể đến cư trú nhà vợ - là bước thử thách đạo đức, khả năng lao động của chàng rể. Người Thái Đen có tục búi tóc ngược lên đính đầu cho người vợ ngay sau lễ cưới này.

Cưới xuống (dong lông): Sau thời gian ở rể thường là vài năm, khi đôi vợ chồng đã có con và được 2 bên đồng ý, chú rể mới đưa gia đình trở về với nhà trai.

Văn hóa: Thần thoại, cổ tích, truyền thuyết, truyện thơ, ca dao... là những vốn quý báu của văn học cổ truyền người Thái. Những tác phẩm thơ ca nổi tiếng của đồng bào Thái là: “Xống chụ xôn xao”, “Khun Lú, Nàng ủa”. Người Thái sớm có chữ viết nên nhiều vốn cổ (văn học, luật lệ, dân ca) được ghi chép lại trên giấy bản và lá cây. Đồng bào rất thích ca hát, đặc biệt là khắp. Khắp là lối ngâm thơ hoặc hát theo lời thơ, có thể đệm đàn và múa. Nhiều điệu múa như múa xòe, múa sạp đã trở thành đặc trưng của văn hóa dân tộc, hấp dẫn đông đảo khán giả. Hạn khuống, ném còn là hai đặc trưng văn hóa nổi tiếng của người Thái. Các loại nhạc cụ thường thấy như sáo lam và tiêu, có hát thơ, đối đáp giao duyên phong phú. Trò chơi của người Thái phổ biến là ném còn, kéo co, đua ngựa, dạo thuyền, bắn nỏ, chơi quay cùng nhiều trò chơi cho trẻ em.

*** Dân tộc Bru-Vân Kiều**

Tên gọi khác: Mang Cong, Trì, Khùa. Tại Bắc Trung Bộ người Bru-Vân Kiều cư trú nhiều tại các huyện miền núi của tỉnh Quảng Bình, Quảng Trị và Thừa Thiên - Huế.

Đặc điểm kinh tế: Người Bru-Vân Kiều chủ yếu làm rẫy và làm ruộng. Việc hái lượm săn bắn và đánh cá là nguồn cung cấp thức ăn quan trọng. Đồng bào nuôi gia súc, gia cầm, trước hết cho các lễ cúng, rồi sau đó mới là cải thiện bữa ăn. Nghề thủ công phổ biến là đan chiếu lá, gùi...

Hôn nhân gia đình: Nam, nữ Bru-Vân Kiều được tự do yêu nhau và cha mẹ thường tôn trọng sự lựa chọn bạn đời của con. Trong lễ cưới của người Bru - Vân Kiều, cô dâu về ở đằng nhà chồng, nhà trai tổ chức cưới vợ cho con và phải biếu đồ sính lễ cho nhà gái, trong đó thường có thanh kiếm

và chiếc nổi đồng. Sau lễ cưới, đôi vợ chồng còn phải qua một vài thủ tục và làm “lễ cưới” lần thứ 2 khi có điều kiện về kinh tế, gọi là lễ Khơi, để người vợ chính thức được coi là thành viên của dòng họ nhà chồng. Theo tục lệ, việc kết hôn giữa vợ góa với anh hoặc em chồng cũng như giữa chồng góa với chị hoặc em vợ đều được chấp thuận, khuyến khích.

Văn hóa: Người Bru-Vân Kiều yêu văn nghệ và có vốn văn nghệ cổ truyền quý báu. Đồng bào có nhiều làn điệu dân ca khác nhau: chà chấp (lối vừa hát vừa kể, rất phổ biến), sim (hình thức hát đối giữa nam nữ). Ca dao, tục ngữ, truyện cổ các loại của đồng bào rất phong phú, nhiều truyện cổ được truyền miệng, kể về sự tích các dòng họ, nguồn gốc dân tộc... Có các điệu hát như: Oát là loại hát đối đáp giao duyên. Prdoak là hát chúc vui, chúc tụng khi có việc mừng. Xươt là hát vui trong các sinh hoạt vui đùa đông người. Adang kon là hát ru trẻ con. Trong đám ma và lễ hội đâm trâu thường có múa kết hợp với hát. Nhạc cụ phổ biến là: cồng, chiêng, đàn achung, plư, ta-lư, kèn amam, ta-ral, khèn pí, nhị, đàn môi, trống, sáo...

Thờ cúng: Người Bru-Vân Kiều chú trọng thờ cúng tổ tiên. Theo họ, hiện thân của “linh hồn” các thân nhân quá cố là những mảnh nổi, mảnh bát v.v... đặt trong chòi nhỏ dựng riêng. Có nơi thờ cúng cả thân bản mệnh: mỗi người trong gia đình có một chiếc bát đặt chung trên bàn thờ tại nhà. Người Bru-Vân Kiều rất tin vào các “thần linh” (Yang): thần lúa, thần bếp lửa, thần núi, thần đất, thần sông nước v.v...

Lễ tết: Người Bru-Vân Kiều có nhiều lễ cúng khác nhau trong quá trình canh tác lúa rẫy nhằm cầu mùa, gắn với các khâu, phát, tria và thu hoạch. Lễ cúng có các lễ khi ra đời,

lúc thành hôn, khi đau ốm... Các lễ cúng dịp hội hè có đâm trâu là lễ quan trọng nhất. Tết đến từng làng sớm muộn khác nhau, nhưng đều vào thời gian sau kỳ thu hoạch lúa.

Nhà cửa: Người Bru-Vân Kiều ở nhà sàn nhỏ, phù hợp với quy mô gia đình thường gồm cha, mẹ và các con chưa lập gia đình riêng. Nếu ở gần bờ sông, suối, các nhà trong làng tập trung thành một khu trải dọc theo dòng chảy. Nếu ở chỗ bằng phẳng rộng rãi, các ngôi nhà trong làng xếp thành vòng tròn hay hình bầu dục, ở giữa là nhà công cộng. Ngày nay làng của đồng bào ở nhiều nơi đã có xu hướng ở nhà trệt.

Trang phục: Nam để tóc dài, búi tóc, ở trần, đóng khố. Trước đây thường lấy vỏ cây sui làm khố, áo. Nữ chưa lập gia đình búi tóc về bên trái, sau khi lấy chồng búi tóc trên đỉnh đầu. Trước đây phụ nữ ở trần, mặc váy. Có nhóm mặc áo chui đầu, không tay, cổ khoét hình tròn hoặc vuông. Có nhóm nữ đội khăn bằng vải quấn thành nhiều vòng trên đầu rồi thả sau gáy, cổ đeo hạt cườm, mặc áo cánh xẻ ngực, dài tay màu chàm cổ và hai nếp trước áo có đính các đồng tiền bạc nhỏ màu sáng, nổi bật trên nền chàm đen tạo nên một cá tính về phong cách thẩm mỹ riêng trong diện mạo trang phục các dân tộc Việt Nam.

*** Dân tộc Mường**

Tên gọi khác: Mol, Mual, Moi, Moi bì, Ao tá. Tại Bắc Trung Bộ người Mường cư trú nhiều tại các huyện miền núi của tỉnh Thanh Hóa.

Đặc điểm kinh tế: Đồng bào Mường sống định canh định cư ở nơi có nhiều đất sản xuất, gần đường giao thông, thuận tiện cho việc làm ăn. Người Mường làm ruộng từ

lâu đời. Lúa nước là cây lương thực chủ yếu. Trước đây, đồng bào trồng lúa nếp nhiều hơn lúa tẻ và gạo nếp là lương thực ăn hàng ngày. Nguồn kinh tế phụ đáng kể của gia đình người Mường là khai thác lâm thổ sản như nấm hương, mộc nhĩ, sa nhân, cánh kiến, quế, mật ong, gỗ, tre, nứa, mây, song... Nghề thủ công tiêu biểu của người Mường là dệt vải, đan lát, ươm tơ. Nhiều phụ nữ Mường dệt thủ công với kỹ nghệ khá tinh xảo.

Tổ chức cộng đồng: Xưa kia, hình thái tổ chức xã hội đặc thù của người Mường là chế độ lang đạo, các dòng họ lang đạo (Đình, Quách, Bạch, Hà) chia nhau cai quản các vùng. Đứng đầu mỗi mường có các lang cun, dưới lang cun có các lang xóm hoặc đạo xóm, cai quản một xóm.

Hôn nhân gia đình: Tục cưới xin của người Mường gần giống như người Kinh (chạm ngõ, ăn hỏi, xin cưới và đón dâu). Trai gái tự do yêu đương tìm hiểu, ưng ý nhau thì báo để gia đình chuẩn bị lễ cưới. Để dẫn đến đám cưới phải qua các bước: ươm hỏi (kháo thếng), lễ bỏ trầu (ti nôm bánh), lễ xin cưới (nôm khẩu), lễ cưới lần thứ nhất (ti cháu), lễ đón dâu (ti du). Trong ngày cưới, ông mối dẫn đầu đoàn nhà trai khoảng ba, bốn chục người gồm đủ nội, ngoại, bạn bè mang lễ vật sang nhà gái tổ chức cưới. Chú rể mặc quần áo đẹp chít khăn trắng, gùi một chón (gùi) cơm đồ chín (bằng khoảng 10 dậu gạo), trên miệng chón để 2 con gà sống thiến luộc chín. Trong lễ đón dâu, cô dâu đội nón, mặc váy áo đẹp ngoài cùng là chiếc áo dài màu đen thắt 2 vạt ở phía trước. Cô dâu mang về nhà chồng thường là 2 chăn, 2 cái đệm, 2 chiếc gối tựa để biếu bố mẹ chồng và hàng chục gối con để nhà trai biếu cô dì, chú bác.

Văn hóa: Đồng bào Mường có nhiều ngày hội quanh năm: Hội xuống đồng (khung mùa), hội cầu mưa (tháng 4), lễ rửa lá lúa (tháng 7, 8 âm lịch), lễ cơm mới... Kho tàng văn nghệ dân gian của người Mường khá phong phú, có các thể loại thơ dài, bài mo, truyện cổ, dân ca, ví dặm, tục ngữ. Người Mường còn có hát ru em, đồng dao, hát đập hoa, hát đố, hát trẻ con chơi...

Văn nghệ: Hát xéc bùa (có nơi gọi xắc bùa hay khóa rác) được nhiều người ưa thích. Thường (có nơi gọi Ràng thường hoặc xường) là loại dân ca ca ngợi lao động, và các nét đẹp phong tục dân tộc. Bộ mặt là hình thức hát giao du tâm sự tình yêu. Ví dặm cũng là loại dân ca phổ biến. Bên cạnh đó, người Mường còn có các thể loại hát khác như hát ru, hát đồng dao... Ngoài sáo, nhị, trống, kèn... thì công chiêng là nhạc cụ đặc sắc của người Mường.

Chơi: Trò chơi của người Mường gần gũi với mọi đối tượng. Có những trò chơi được tổ chức chu đáo, công phu như: thi bắn nỏ, đánh đu, ném còn... Các trò chơi của lứa tuổi thiếu niên nhi đồng được tổ chức linh hoạt ở mọi nơi, mọi lúc với những điều kiện chơi đơn giản, tiện lợi như trò đánh cá cát, trò cò le, trò chằm chằm...

Ăn: Họ thích ăn các món đồ như xôi đồ, cơm tẻ đồ, rau, cá đồ. Rượu cần của người Mường nổi tiếng bởi cách chế biến và hương vị đậm đà của men được đem ra mời khách quý và uống trong các cuộc vui tập thể.

Nhà cửa: Người Mường sống tập trung thành làng xóm ở chân núi, bên sườn đồi, nơi đất thoải gần sông suối. Mỗi làng có khoảng vài chục nóc nhà, khuôn viên của mỗi gia đình thường nổi bật lên những hàng cau, cây mít. Nhà

người Mường có những đặc điểm riêng: thường là nhà sàn ba gian hai chái. Bộ khung với vì kèo kết cấu đơn giản. Đặc trưng ở cái kèo có pà wặc (cái cựa) dè lên cây đòn tay cái để đỡ kèo khỏi bị tụt. Mặt bằng sinh hoạt có điểm giống nhà người Việt: nhà cũng có quy định mang tính ước lệ: Nếu chia nhà theo chiều ngang: phần nhà dành cho sinh hoạt của nữ gọi là “bên trong”, phần dành cho sinh hoạt của nam giới gọi là “bên ngoài”. Và, nếu chia nhà theo chiều dọc, nửa nhà phía sau (nơi đặt bàn thờ tổ tiên) gọi là “bên trên”, còn nửa kia gọi là “bên dưới”. Một đặc trưng nữa là hình thức cấu tạo của bếp: bếp được đặt trong một cái khung gỗ hình chữ nhật. Bốn góc của cái khung này dựng bốn cột làm giá đỡ các dàn (dựa) bếp. Một trong hai cột giáp vách bao giờ cũng buộc một cái chum nhỏ để đựng mề (người Mường rất ưa các món ăn có vị chua). Ghế đặt xung quanh nhà bếp là ghế dài thấp chân. Trong khuôn viên thường có một miếu thổ thần, quy mô nhỏ như một cái lều.

Làm nhà mới, khi dựng cột bếp, người Mường có tục làm lễ nhóm lửa. Gia chủ lấy bẹ chuối cắt hình 3 con cá to kẹp vào thanh nứa buộc lên cột bếp, ở cột cái của bếp còn đặt một quả bí xanh. Trước lúc đun nấu ở nhà mới, gia chủ làm lễ nhóm lửa xin thần bếp cho đặt 3 hòn dầu rau và hòn đá cái.

Trang phục: Có đặc trưng riêng về tạo hình và phong cách thẩm mĩ trên trang phục.

Trang phục nam: Nam mặc áo cánh xẻ ngực, cổ tròn, cúc sừng vai, hai túi dưới hoặc thêm túi trên ngực trái. Đây là loại áo cánh ngắn phủ kín hông. Đầu cắt tóc ngắn

hoặc quần khăn trắng. Quần lá tọa, ống rộng, dùng khăn thắt giữa bụng còn gọi là “khăn quần”. Xưa có tục để tóc dài búi tóc. Trong lễ hội dùng áo lụa tím hoặc tơ vàng, khăn màu tím than, ngoài khoác đôi áo chùng đen dài tới gối, cài cúc nách và sườn phải.

Trang phục nữ: Áo mặc thường ngày có tên là áo pắn (áo ngắn). Đây là loại áo cánh ngắn, xẻ ngực, thân ngắn hơn so với áo cánh người Kinh, ống tay dài, áo màu nâu hoặc trắng (về sau có thêm các màu khác không phải loại vải cổ truyền). Bên trong là loại áo báng, cùng với đầu váy nổi lên giữa hai vạt áo ngắn. Đầu thường đội khăn trắng, xanh với phong cách không cầu kỳ như một số tộc người khác. Váy là loại váy kín màu đen. Các bộ phận được trang trí là đầu váy và cạp váy, khi mặc mang hoa văn nổi lên giữa trung tâm cơ thể. Đây là một phong cách trang trí và thể hiện ít gặp ở các tộc khác trong nhóm ngôn ngữ và khu vực láng giềng. Nhóm Mường Thanh Hóa có loại áo ngắn chui đầu, gấu lượn, khi mặc cho vào trong cạp váy và cao lên đến ngực. Phần trang trí hoa văn trên cạp váy gồm các bộ phận: rang trên, rang dưới, và cao. Trong dịp lễ, Tết họ mang chiếc áo dài xẻ ngực thường không cài khoác ngoài bộ trang phục thường nhật vừa mang tính trang trọng vừa phô được hoa văn cạp váy kín đáo bên trong. Nhóm mặc áo cánh ngắn xẻ ngực thường mang theo chiếc yếm bên trong. Về cơ bản giống yếm của phụ nữ Kinh nhưng ngắn hơn.

*** Dân tộc Mông**

Tên gọi khác: Mông Đơ (Mông Trắng), Mông Lênh (Mông Hoa), Mông Sí (Mông Đỏ), Mông Đú (Mông Đen),

Mông Súa (Mông Mán). Tại Bắc Trung Bộ người Mông cư trú nhiều tại các huyện miền núi của tỉnh Nghệ An.

Hoạt động sản xuất: Hoạt động làm nương định canh, trồng ngô, lúa, lúa mạch được hình thành từ lâu đời. Nông dân có truyền thống trồng xen canh trên nương cùng với cây trồng chính là các cây khoai, rau, lạc, vừng, đậu... Trồng lanh và các cây ăn quả như táo, lê, đào, mận, dẻ vải lanh là những hoạt động sản xuất đặc sắc của người Mông.

Người Mông chăn nuôi chủ yếu trâu, bò, lợn, gà, ngựa. Ngựa thồ là phương tiện vận chuyển rất có hiệu quả trên vùng cao núi đá. Con ngựa rất gần gũi và thân thiết với từng gia đình người Mông.

Họ phát triển đa dạng các nghề thủ công như đan lát, rèn, làm yên cương ngựa, đồ gỗ, nhất là các đồ dụng, làm giấy bản, đồ trang sức bằng bạc phục vụ nhu cầu và thị hiếu của người dân. Các thợ thủ công Mông phần lớn là thợ bán chuyên nghiệp làm ra những sản phẩm nổi tiếng như lưỡi cày, nòng súng, các đồ dụng bằng gỗ ghép.

Chợ ở vùng Mông thỏa mãn vừa nhu cầu trao đổi hàng hóa vừa nhu cầu giao lưu tình cảm, sinh hoạt văn hóa.

Tổ chức cộng đồng: Người Mông sống thành từng bản, trong đó mỗi bản thường có một hoặc hai họ giữ vị trí chủ đạo, có ảnh hưởng chính tới các quan hệ trong bản. Trước kia, người đứng đầu bản điều chỉnh các quan hệ trong bản cả bằng hình thức phạt vạ lẫn dư luận xã hội. Người dân mỗi bản tự nguyện cam kết và tuân thủ quy ước chung của bản về sản xuất, chăn nuôi, bảo vệ rừng và việc giúp đỡ lẫn nhau. Quan hệ trong bản càng gắn bó chặt chẽ hơn thông qua việc thờ cúng chung thổ thần của bản.

Người Mông rất coi trọng dòng họ bao gồm những người có chung tổ tiên. Các đặc trưng riêng của mỗi họ thể hiện ở những nghi lễ cúng tổ tiên. Trong nhà có nhiều nơi linh thiêng dành riêng cho việc thờ cúng như nơi thờ tổ tiên, ma nhà, ma cửa, ma bếp. Người cùng họ dù không biết nhau, dù cách xa bao đời nhưng qua các đặc trưng trong việc thờ cúng có thể nhận ra họ của mình. Những người biết nghề thuốc, biết làm thầy còn lập bàn thờ cúng những vị tổ sư nghề của mình. Nhiều lễ cúng kiêng cấm người lạ vào nhà, vào bản. Phong tục cấm ngặt những người cùng họ lấy nhau. Tình cảm gắn bó giữa những người trong họ sâu sắc. Trưởng họ là người có uy tín, được dòng họ tôn trọng, tin nghe.

Hôn nhân gia đình: Nam nữ thanh niên người Mông được tự do kén chọn bạn đời. Những người cùng dòng họ không lấy nhau. Người Mông có tục “háy pù”, tức là trong trường hợp trai gái yêu nhau, cha mẹ thuận tình nhưng kinh tế khó khăn, trai gái hò hẹn nhau tại một địa điểm. Từ địa điểm đó bạn trai dắt tay bạn gái về làm vợ. Vợ chồng người Mông rất ít bỏ nhau, họ sống với nhau hòa thuận, cùng làm ăn, cùng lên nương, xuống chợ và di hội hè...

Văn hóa: Tết cổ truyền của người Mông tổ chức vào tháng 12 âm lịch. Trong 3 ngày tết, nam nữ thanh niên vui xuân thường thổi khèn gọi bạn. Ngày Tết, dân làng thường chơi cò, đu, thổi khèn, ca hát ở những bãi rộng quanh làng. Tết lớn thứ hai là Tết mừng 5 tháng năm (âm lịch). Ngoài hai tết chính, tùy từng nơi còn có các Tết vào các ngày 3 tháng 3, 13 tháng 6, 7 tháng 7 (âm lịch). Nhạc cụ của người Mông có nhiều loại khèn và đàn môi. Sau một ngày lao

động mệt mỏi, thanh niên dùng khèn, đàn môi gọi bạn tình, ca ngợi vẻ đẹp của cuộc sống, của quê hương, đất nước.

Bữa ăn của người Mông phổ biến với các thực phẩm truyền thống: mền mền (bột ngô đồ) hay cơm, rau xào mỡ và canh. Phụ nữ khéo léo làm các loại bánh bằng bột ngô, gạo vào những ngày tết, ngày lễ. Người Mông quen uống rượu ngô, rượu gạo, hút thuốc bằng điếu cày. Đưa mời khách chiếc điếu do tự tay mình nạp thuốc là biểu hiện tình cảm quý trọng.

Nhà ở: Người Mông quần tụ trong từng bản vài chục nóc nhà. Nhà trệt, ba gian hai chái, có từ hai đến ba cửa. Gian giữa đặt bàn thờ. Nhà có điều kiện thì tường trình, cột gỗ kê trên đá tảng hình đèn lồng hay quả bí, mái lợp ngói, sàn gác lát ván. Phổ biến nhà bưng ván hay vách nửa, mái tranh. Lương thực được cất trữ trên sàn gác. Một số nơi có nhà kho chứa lương thực ở ngay cạnh nhà. Chuồng gia súc được lát ván cao ráo, sạch sẽ. Ở vùng cao núi đá, mỗi nhà có một khuôn viên riêng cách nhau bằng bức tường xếp đá cao khoảng gần 2 mét.

Trang phục:

Trang phục nam: Nam thường mặc áo cánh ngắn ngang hoặc dưới thắt lưng, thân hẹp, ống tay hơi rộng. Áo nam có hai loại: năm thân và bốn thân. Quần nam giới là loại chân què ống rất rộng. Đầu thường chít khăn, cổ đeo vòng bạc có nhóm đội mũ xung quanh có đính những hình tròn chạm bạc khắc hoa văn.

Trang phục nữ: Phụ nữ Mông thường mặc áo bốn thân, xẻ ngực không cài nút, gấu áo không khâu hoặc cho vào trong váy. Váy là loại váy kín, nhiều nếp gấp, rộng,

khi xòe ra có hình tròn. Váy được mang trên người với chiếc thắt lưng vải được thêu trang trí ở đoạn giữa. Khi mặc váy thường mang theo tạp dề. Tạp dề mang trước bụng phủ xuống chân là sự kết hợp giữa miếng vải hình tam giác và chữ nhật; phần trang trí hoa văn là miếng vải hình tam giác cân phía trên, miếng hình chữ nhật là màu chàm đen, kích thước tùy từng bộ phận người Mông. Phụ nữ thường để tóc dài quấn quanh đầu, có một số nhóm đội khăn quấn thành khối cao trên đầu. Đồ trang sức bao gồm khuyên tai, vòng cổ, vòng tay, vòng chân, nhẫn...

*** Dân tộc Thổ**

Tên gọi khác: Kẹo, Mọn, Cuối, Họ, Đan Lai, Ly Hà, Tày Pong, Con Kha, Xá Lá Vàng. Tại Bắc Trung Bộ người Thổ cư trú nhiều tại khu vực miền Tây của tỉnh Nghệ An.

Hoạt động sản xuất: Người Thổ sống chủ yếu dựa vào làm nương, rẫy và một số nhỏ làm ruộng nước. Dù làm ruộng hay làm nương, trình độ canh tác của đồng bào đã phát triển khá cao biểu hiện ở kỹ thuật làm đất (dùng cày nương “cà nộn” một cách thành thạo), thâm canh cây trồng. Cây lương thực được trồng chủ yếu là lúa, sắn và ngô. Cây gai là cây được trồng nhiều và giữ vị trí quan trọng trong đời sống kinh tế. Cây gai cho sợi đan nhiều vật dụng cần thiết: túi, võng, lưới bắt cá, vó, lưới săn thú, v.v... Một tấm lưới săn thú cần đến 30-40kg sợi gai. Người Thổ có kinh nghiệm săn bắn chim thú, điều này đã góp phần đáng kể vào việc giảm bớt những khó khăn trong cuộc sống của họ.

Hôn nhân gia đình: Người Thổ có tục “ngủ mái”: Nam nữ thanh niên được nằm tâm tình với nhau, nhất là vào dịp tết, lễ hội, tuy nhiên không được có hành vi thiếu đứng

dẫn bởi dư luận và luật tục rất nghiêm minh. Tục ngủ mái thịnh hành trong các nhóm Thổ vùng Nghĩa Đàn, Tân Kỳ, Quỳnh Hợp nhưng lại vắng bóng ở các nhóm Thổ vùng Tương Dương, Con Cuông. Từ những đêm “ngủ mái”, họ chọn bạn trăm năm. Trong hôn nhân, nhà trai phải tốn không ít tiền của và trước khi cưới, chàng trai phải năng đến làm việc cho nhà vợ tương lai. Hôn lễ của người Thổ phải qua nhiều bước. Thông thường khi cưới, nhà trai phải dẫn một con trâu, 100 đồng bạc trắng, 30 vuông vải, 6 thúng xôi, một con lợn. Nhiều vùng còn có tục ở rể.

Văn hóa: Xưa kia người Thổ có nhiều ca dao, tục ngữ, câu đố, truyện cổ, các điệu ca hát của người lớn, những bài đồng dao của trẻ em, v.v... Song vốn văn nghệ dân gian Thổ đến nay đã bị quên lãng, mất mát nhiều.

Thờ cúng: Người Thổ thờ rất nhiều thần, đặc biệt là các vị thần có liên quan đến việc đánh giặc và khai khẩn đất đai. Trong phạm vi gia đình, ngoài việc thờ cúng tổ tiên, họ còn làm lễ cúng vía vào dịp lễ, tết hay khi đau ốm.

Nhà cửa: Người Thổ sống thành những làng bản đông đúc. Nhà ở truyền thống là loại nhà sàn được che xung quanh bằng liếp nứa hoặc gỗ. Nhưng ở một số vùng, nhà lại được làm theo kiểu cột ngôâm. Người Thổ quen sống trên nhà sàn, một số nơi nhà sàn của người Thổ giống hệt nhà người Mường song cũng có nơi lại giống nhà người Thái. Ngày nay, nhà cửa của họ cũng đang trong quá trình chuyển từ nhà sàn sang nhà đất như kiểu nhà người Việt trong vùng.

Trang phục: Khó nhận ra cá tính tộc người. Đồ mặc có nơi giống như y phục của người Kinh nông thôn nửa thế

kỷ về trước với chiếc quần trắng cạp vắn, áo dài lưng đen và đầu đội khăn nhiễu tím. Phụ nữ mặc váy vải sợi bông màu đen, có thêu hai đường chỉ màu từ cạp tới gấu váy; mặc áo 5 thân màu nâu hoặc trắng. Ở vùng Quỳnh Hợp, váy phụ nữ thường được mua hoặc đổi của người Thái. Váy bằng vải sợi bông nhuộm chàm, dệt kẻ sọc ngang, khi mặc những đường sọc đó tạo thành vòng tròn song song quanh thân. áo cánh trắng cổ viền, tay hẹp như áo cánh người Việt. Phụ nữ đều đội khăn vuông trắng giống như người Mường và để tang bằng khăn dài trắng giống người Việt.

*** Dân tộc Tà Ôi**

Tên gọi khác: Pa Cô, Tà Uốt, Kan Tua, Pa Hy... Tại Bắc Trung Bộ người Tà Ôi cư trú nhiều tại huyện A Lưới (Thừa Thiên - Huế) và huyện Hướng Hóa (Quảng Trị).

Hoạt động kinh tế: Làm rẫy, trồng lúa rẫy là hoạt động sản xuất kinh tế chính của người Tà Ôi. Ngoài ra còn phổ biến những hình thức làm kinh tế như trồng cây ăn quả, đào ao thả cá. Nghề dệt chỉ có ở một số nơi, sản phẩm được các dân tộc láng giềng ưa chuộng (nhất là y phục có đính hoa văn bằng chỉ và cườm trắng). Đồ đan mây tre chủ yếu đáp ứng nhu cầu tự cung tự cấp. Đồ sắt, đồ gốm, đồ đồng chủ yếu do trao đổi với người Việt và các dân tộc khác.

Tổ chức cộng đồng: Người Tà Ôi sống theo tập tục cổ truyền, trọng người già, tin theo “già làng”, quý trẻ em không phân biệt trai hay gái. Làng người Tà Ôi theo truyền thống thường có một ngôi nhà công cộng kiểu nhà rông dựng giữa làng, có vùng lại chỉ có ngôi nhà dựng ngoài rìa khu gia cư để tập trung dân làng khi có lễ hội và sinh hoạt chung. Từng dòng họ người Tà Ôi có riêng tên

gọi, có kiêng kỵ nhất định, có truyền thuyết lý giải về tên gọi và điều kiêng cử ấy. Con cái đều lấy họ theo cha, chỉ con trai được thừa hưởng gia tài. Trưởng họ đóng vai trò quan trọng trong công việc của dòng họ.

Hôn nhân gia đình: Thanh niên nam nữ Tà Ôi tự do tìm hiểu nhau qua tục đi “sim” tình tự nơi chòi rẫy. Họ trao vật làm tin cho nhau, rồi nhà trai nhờ người mai mối để tiến tới hôn nhân.

Lễ tết: Có rất nhiều lễ cúng, liên quan đến sức khỏe, tài sản, việc ngăn chặn dịch bệnh, việc làm rẫy... Những lễ lớn đều có đâm trâu tế thần và trở thành ngày hội trong làng. Gần với chu kỳ canh tác có những lễ thức quan trọng nhằm cúng cầu thần lúa, mong bội thu, no đủ.

Văn hóa: Người Tà Ôi có nhiều tục ngữ, ca dao, câu đố, có nhiều truyện cổ kể các chủ đề phong phú: nguồn gốc tộc người, nguồn gốc dòng họ, cuộc đấu tranh giữa kẻ giàu với người nghèo, giữa cái thiện với cái ác, tình yêu chung thủy. Dân ca có điệu Calơí đôi đáp khi uống rượu, hội hè, điệu Ba boih hát một mình khi lao động hoặc đi đường, điệu Roih gửi gắm, dặn dò đối với các con cháu nhân các dịp vui vẻ, điệu Cha chap dành cho tình cảm trai gái của thanh niên...

Nhạc cụ gồm nhiều loại: công, chiêng, tù và sừng trâu hay sừng dê, khèn 14 ống nứa, sáo 6 lỗ, nhị vừa kéo vừa điều khiển âm thanh bằng miệng, đàn Ta lư... Các nhạc cụ được dùng vào những hoàn cảnh, tình huống khác nhau và theo các tập quán sẵn có của đồng bào. Ví dụ: Trong đám ma thì gõ một chiêng với một trống, ở lễ hội vui lại có thêm một tù và, một khèn bè...

Thờ cúng: Người Tà Ôi tin quan niệm “vạn vật hữu linh”, từ trời, đất, núi, rừng, suối nước, cây cối cho đến lúa gạo, con người, con vật đều có “thần” hoặc hồn. Việc bói toán và cúng lễ là một phần quan trọng trong đời sống tâm linh của cá nhân cũng như cộng đồng dân làng. Mỗi dòng họ có một bàn thờ ở nhà trưởng họ, mọi gia đình đều có thể tới đó làm lễ cúng khi ốm yếu, rủi ro, cần khẩn một điều gì đó. Nhiều làng còn thờ cúng chung vật “thiêng” là hòn đá, cái vòng đồng, chiêng, ché... Chúng dị dạng hoặc có xuất xứ khác lạ, được coi là có quan hệ huyền bí đối với cuộc sống của làng.

Nhà cửa: Nhìn bề ngoài, nhà ở của người Tà Ôi kể cả nhà sàn và nhà đất đều có hình mai rùa và đều có “sừng” trang trí hai đầu tượng trưng cho tình yêu quê hương và tâm tính hiền hòa của dân tộc.

Người Tà Ôi ở quần tụ thành từng làng với những nhà sàn dài gồm nhiều cặp vợ chồng cùng các con. Trung tâm của ngôi nhà là nơi thờ tự, tiếp khách, hội họp chung của mọi thành viên trong nhà. Diện tích còn lại được ngăn thành từng buồng (a song) làm chỗ ở và sinh hoạt của các gia đình thành viên. Thông thường thì các buồng được bố trí thành hai hàng theo chiều dọc, ở giữa là hành lang dành để đi lại. Đến nay ở những nhà đất người Tà Ôi vẫn duy trì bố cục bên trong nhà như vậy.

Trang phục: Cá tính tộc người không rõ nét, nổi bật mà có sự giao thoa của nhiều yếu tố văn hóa khác trên trang phục. Đồ trang sức bằng đồng, bạc, hạt cườm, xương là phổ biến. Tục cà răng, căng tai, xăm mình, để tóc lá bài trước trán đã phai nhạt đi.

Nữ mặc váy ống loại ngắn và áo, hoặc váy loại dài che từ ngực trở xuống (ở nhóm Tà Ôi phía biên giới thuộc A Lưới), có nơi dùng thắt lưng sợi dệt. Nam quần khố mặc áo, thường hay ở trần. Ngoài vải do tự dệt người Tà Ôi còn dùng vải mua ở Lào và y phục như người Việt đã thông dụng, nhất là với nam giới. Hình thức đeo trang sức cổ truyền là các loại vòng tay, vòng chân, vòng cổ, khuyên tai, bằng đồng, bạc hay hạt cườm, mã não... Phụ nữ đeo cả loại vòng dây đồng quấn thành hình ống ôm quanh đoạn ống chân và cẳng tay. Tục xăm trên da và đeo trang sức làm căng rộng lỗ xương tai chỉ còn sót ít ở người cao tuổi.

*** Dân tộc Chứt**

Tên gọi khác: Rục, Arem, Sách, Mã Liềng... Tại Bắc Trung Bộ người Chứt cư trú nhiều tại các huyện Minh Hóa, Tuyên Hóa, Bố Trạch của tỉnh Quảng Bình.

Hoạt động sản xuất: Người Chứt chủ yếu sản xuất nông nghiệp nương rẫy, các giống cây trồng chính là ngô, sắn, đỗ, lúa... Từ khi định cư, người Chứt đã nuôi trâu, bò phục vụ cày bừa, làm sức kéo. Đan lát chủ yếu do nhu cầu tiêu dùng trong gia đình, ngoài ra còn có nghề rèn dao, rìu.

Tổ chức cộng đồng: Ngày nay người Chứt thường nhận mình là họ Cao, họ Đinh... Mỗi dòng họ đều có người tộc trưởng, có bàn thờ tổ tiên chung. Trong làng, tộc trưởng nào có uy tín lớn hơn thì được suy tôn làm trưởng làng.

Cưới xin: Trai gái đến tuổi trưởng thành được tự do tìm hiểu yêu đương. Trước khi cưới, nhà trai phải chọn ông mối, đi dạm hỏi vài lần. Lễ cưới được tổ chức bên nhà gái, sau đó mới đón dâu. Lễ vật quan trọng nhất thiết phải có thịt khỉ sấy khô. Người Chứt không có tục ở rể.

Quan hệ vợ chồng của người Chút bền vững, hiếm xảy ra bất hòa.

Thờ cúng: Người Chút thường thờ cúng tổ tiên tại nhà trưởng họ. Khi trưởng họ qua đời thì việc thờ cúng chuyển sang người em trai kế. Khi nào các thế hệ trên không còn ai thì việc thờ cúng mới chuyển sang cho người ở thế hệ dưới.

Các nghi lễ nông nghiệp thường được thực hiện như lễ xuống giống, lễ sau gặt, lễ cúng hồn lúa, lễ ăn mừng được mùa.

Việc ma chay của người Chút đơn giản, có sự tiếp thu ảnh hưởng theo phong tục của người Kinh. Theo nếp chung, tang gia tổ chức cúng bái 2-3 ngày, rồi đưa người chết đi mai táng. Mộ được đắp thành nấm đất, không có nhà mồ bên trên. Sau 3 ngày, tộc trưởng làm lễ gọi hồn cho người chết về ngụ tại bàn thờ tổ tiên ở nhà tộc trưởng, từ đó người thân không lai vãng chăm sóc mộ nữa.

Văn nghệ: Kho tàng văn nghệ dân gian của người Chút khá phong phú. Làn điệu dân ca Kà-tum, Kà-lênh được nhiều người ưa thích. Vốn truyện cổ dồi dào gồm nhiều đề tài khác nhau. Nhạc cụ có khèn bè, đàn ống lồ ô loại cho nam và loại cho nữ, sáo 6 lỗ... Người Chút thích dùng đàn, sáo, hát các giai điệu dân gian. Họ có nhiều truyện cổ tích, thần thoại, đặc biệt truyện kể về sự khai thiên lập địa và sinh ra con người. Trong các dịp lễ tết, trẻ em chơi cầu lông làm bằng lông gà, đánh găng, người lớn thổi sáo, hát hò.

Trang phục: Xưa, vào mùa hè, nam giới đóng khố, cởi trần; phụ nữ mặc váy. Mùa đông, họ mặc áo làm bằng vỏ cây. Hiện nay đồng bào ăn mặc giống như người Việt.

* Dân tộc Cơ Tu

Tên gọi khác: Ca Tu, Gao, Hạ, Phương, Ca-tang... Tại Bắc Trung Bộ người Cơ Tu cư trú nhiều tại các khu vực phía tây nam của tỉnh Thừa Thiên - Huế.

Đặc điểm kinh tế: Sinh sống trên vùng Trường Sơn hiểm trở, người Cơ Tu trồng cây lương thực theo lối phát rừng làm rẫy, chọc lỗ tra hạt. Các hoạt động kinh tế khác gồm có chăn nuôi, dệt, đan lát, hái lượm, đánh cá, săn bắn. Vật nuôi chủ yếu là trâu, lợn, chó, gà. Nghề thủ công có dệt vải và làm gốm (đồ đất nung) ở một số nơi phía giáp biên giới Việt - Lào; riêng đan lát phát triển rộng khắp.

Tổ chức cộng đồng: Người Cơ Tu theo chế độ phụ hệ, con lấy họ theo cha, chỉ con trai mới được thừa hưởng gia tài. Mỗi dòng họ người Cơ Tu đều có tên gọi riêng, người trong họ phải kiêng cử một điều nhất định. Có chuyện kể về lai lịch của dòng họ và sự kiêng cử đó.

Tập tục người Cơ Tu cho phép khi chồng chết, vợ có thể lấy anh em chồng, khi vợ chết, chồng có thể lấy em hay chị vợ. Việc kết hôn thường mang tính gả bán, sau lễ cưới cô dâu đến ở nhà chồng. Chế độ một vợ một chồng phổ biến, nhưng cũng có một số người khá giả lấy hai vợ.

Lễ tết: Lớn hơn cả là lễ đâm trâu (của làng cũng như của từng nhà), lễ "dồn mô". Lễ tết theo cách tính làng vào khoảng tháng giêng, tháng hai dương lịch, sau mùa tuốt lúa, trước hết có các nghi lễ cúng quả tại nhà và nhà công cộng. Tết cũng là dịp ăn uống và đón tiếp khách vui vẻ. Nay nhiều nơi tổ chức tết vào dịp tết Nguyên đán.

Thờ cúng: Trong đời sống cá nhân, gia đình và của làng, có rất nhiều lễ cúng gắn với sản xuất, sức khỏe... Lễ cúng

nhỏ chỉ cần tế bằng gà, thậm chí dùng trứng gà; lớn hơn thì dùng lợn; cao hơn nữa là dùng trâu. Theo người Cơ Tu, đối với các siêu nhiên, máu con vật hiến sinh quan trọng đặc biệt. Làng có thể có vật “thiêng” (thường là hòn đá) được cất giữ ở ngôi nhà chung, như một thứ bùa để thờ cúng.

Tục lệ ma chay: Khi chết, những người trong cùng dòng họ được chôn cất bên nhau trong khu mộ chung của làng. Làm nhà mồ, chung quanh mộ dựng nhiều tượng gỗ, không có tục cúng giỗ, tảo mộ.

Nhà cửa: Trong làng người Cơ Tu, các nếp nhà sàn tạo dựng theo hình vành khuyên. Trước kia trong nhà có nhiều cặp vợ chồng và con cái cùng sinh sống, thường là các gia đình của những anh em trai với nhau. Toàn bộ nhà ở trong làng dựng thành một vòng, quây quanh khoảng trống ở giữa. Mỗi làng có ngôi nhà rông cao, to, đẹp hơn cả là nơi tiếp khách chung gọi là Gươl, đó là nơi hội họp và sinh hoạt cộng đồng như hội họp, cúng tế....

Văn nghệ: Người Cơ Tu có những điệu hát riêng của dân tộc, có nhiều truyện cổ kể về sự tích, về xã hội con người, về sự phát sinh các dòng họ... Trong lễ hội thường trình diễn múa tập thể: nữ múa “dạ dạ”, nam múa “tưng tung”. Nhạc cụ thường thấy là bộ chiêng 3 chiếc, cồng 1 chiếc, trống, sáo, đàn, nhị. Phụ nữ người Chứt rất giỏi trong việc dệt hoa văn bằng sợi màu trang trí với các họa tiết hình học phân bố và kết hợp khéo léo chì, cườm trên vải. Nam giới giỏi trong điêu khắc trang trí ở nhà mồ, nhà công cộng, với những hình đầu trâu, chim, rắn, thú rừng, gà... cũng như trong việc vẽ hoa văn trang trí trên cây cột buộc con trâu tế.

Trang phục:

Người Cơ Tu ưa chuộng nhất bộ y phục bằng vải dệt nền đen có hoa văn bằng chì, thứ đến hoa văn bằng cườm trắng. Ngày lễ hội có thêm thắt lung nền trắng mộc. Loại vải tấm lớn dùng để choàng, quấn và đắp. Nam đóng khố, ở trần, đầu vấn khăn hoặc để tóc ngắn bình thường. Mùa rét, họ khoác thêm tấm choàng dài hai, ba sải tay. Phụ nữ để tóc dài búi ra sau gáy hoặc thả buông. Xưa họ để trần, chỉ buộc một miếng vải như chiếc yếm che ngực, mặc váy ngắn đến đầu gối; mùa lạnh khoác thêm tấm chắn. Nay, phụ nữ Cơ Tu thường mặc áo chui đầu khoét cổ, thân ngắn, tay cộc. Họ ưa mang các đồ trang sức như vòng cổ, vòng tay bằng đồng, sắt cũng như các chuỗi hạt cườm, vỏ sò, mã não... Nhiều người còn đội trên đầu vòng tre có kết nút hoặc những vòng dây rừng trắng (rơnhok) và cắm một số loại lông chim. Ngoài ra người Cơ Tu còn có tục xăm mình, xăm mặt.

II. MỘT SỐ DI TÍCH, DANH THẮNG Ở BẮC TRUNG BỘ

Di tích lịch sử Lam Kinh (Thanh Hóa)

Thành Lam Kinh là nơi bắt đầu của thời kỳ Hậu Lê trong lịch sử Việt Nam, gắn liền với bản anh hùng ca đánh đuổi giặc Minh, thu giang sơn về một mối. Đây cũng là nơi phát tích hai đời nhà Lê trong các triều đại phong kiến Việt Nam (Tiền Lê, Hậu Lê). Thành còn có tên là Tây Kinh, thuộc xã Xuân Lam, huyện Thọ Xuân, tỉnh Thanh Hóa, cách thành phố Thanh Hóa 51km về phía tây.

Nơi đây có lăng Lê Thái Tổ và bia Vĩnh Lăng mô tả công động sự nghiệp của vua Lê Thái Tổ do Nguyễn Trãi phụng soạn; Hựu lăng - Lăng vua Lê Thái Tông; Lăng Khôn Nguyên - Lăng Hoàng Thái Hậu Ngô Thị Ngọc Giao (mẹ vua Lê Thánh Tông); Chiêu Lăng - Lăng vua Lê Thánh Tông; Dụ Lăng - Lăng vua Lê Hiến Tông; Kính Lăng - Lăng vua Lê Túc Tông; đền Lê Lai.

Thành điện Lam Kinh phía bắc dựa vào núi Dầu (gọi là du sơn) mặt nam nhìn ra sông - có núi Chúa làm tiền án, bên tả là rừng Phú Lâm, bên hữu là núi Hương và núi Hàm Rồng chắn phía tây. Khu Hoàng thành, cung điện và Thái miếu ở Lam Kinh được bố trí xây dựng theo trục nam - bắc trên một khoảng đồi gò có hình dáng chữ vương. Bốn mặt xây thành có chiều dài 314m, bề ngang 254m, tường thành phía bắc hình cánh cung có bán kính 164m, thành dày 1m.

Lam Kinh là chiếc “nồi vàng” của những sự tích ngọc. Chuyện về một nhà sư già mách Lê Lợi táng linh xa vào mảnh đất hình quốc ấn. Thế đất xoáy ốc, trước mặt có núi Chiêu làm hương án, tả có núi Rồng châu vể, hữu có núi Hồ châu lại, tay phải Hồ Thủy, tay trái là Long Sơn liên kết như chuỗi hạt châu phát ngôi thiên tử. Chuyện về cây gương thần do Lê Thận, người dân chài lưới trên sông dâng tặng, 10 năm theo Lê Lợi tung hoành trận mạc, để rồi sau khi đất nước thanh bình trả lại Rùa vàng làm nên sự tích của hồ Hoàn Kiếm giữa lòng thủ đô. Chuyện về lá rau cải in hình quả Quốc ấn, người vợ Lê Lợi làm vườn bắt được quả ấn vàng có chữ Lê Lợi để trên lưng ấn. Chuyện về cô gái áo trắng chết nằm bên sông hóa hồ ly đánh lạc hướng kéo dài chớ ngao cùng lũ giặc Minh chạy ra khỏi

nơi Lê Lợi đang ẩn nấp, cứu nhà vua một phen thoát hiểm. Chuyện về Lê Lai, lãnh tụ thứ hai của nghĩa quân, một trong số mười tám người ở Hội thề Lũng Nhai, đổi áo bào, nhận cái chết về mình, liều mình cứu chúa...

Về Lam Kinh du khách sẽ được thưởng thức hương vị cay cay ngọt ngọt của chè lam Phủ Quảng, một loại bánh làm bằng bột gạo nếp, mật mía, trộn lẫn lạc, gừng; được nếm cái dẻo quánh, đen nhánh nhánh của bánh gai Tứ Trụ; cái béo ngậy, giòn thơm của cá rô Đầm Sét rán vàng, đó là những sản phẩm nổi tiếng của Lam Kinh.

Hàng năm vào dịp tháng 8 âm lịch, lễ hội Lam Kinh được tổ chức long trọng. Tiếng công chiêng âm vang rừng núi. Các điệu múa dân gian: Múa Xéc bùa, múa rồng uyển chuyển bay lượn. Các trò chơi: Ném còn, dựng cây nêu, hát trò Xuân Phả náo nức lòng người.

Thành nhà Hồ (Thanh Hóa)

Thành nhà Hồ (hay còn gọi là thành Tây Đô, thành Tây Giai) thuộc địa phận hai xã Vĩnh Tiến và Vĩnh Long, huyện Vĩnh Lộc, ở phía tây thành phố Thanh Hóa.

Thành nhà Hồ do Hồ Quý Ly - lúc bấy giờ là tể tướng xây dựng vào năm 1397. Tương truyền thành này chỉ xây có ba tháng thì xong. Đây là một công trình kiến trúc độc đáo. Toàn bộ tường thành và bốn cổng chính được xây dựng bằng những phiến đá xanh, đục dẽo tinh xảo, vuông vức, xếp chồng khít lên nhau. Các phiến đá có chiều dài trung bình 1,5m. Thành có hình gần vuông, chiều bắc - nam dài 870,5m, chiều đông - tây dài 883,5m. Bốn cổng thành theo chính hướng nam - bắc - tây - đông gọi là các

cổng tiền - hậu - tả - hữu. Các cổng này được xây dựng theo kiến trúc hình vòm. Những phiến đá trên vòm cửa đục đẽo hình mũi buồm, xếp khít lên nhau. Cổng tiền (phía nam) là cổng chính, có ba cửa. Cửa giữa rộng 5,82m, cao 5,75m, hai cửa bên rộng 5m45, cao 5,35, (ba cổng còn lại chỉ có một cửa). Từ cửa phía nam có một con đường lát đá hoa chạy xuyên suốt trục bắc - nam của thành vươn đến tận chân núi Đốn Sơn (núi Đún), là nơi dựng đàn tế Nam Giao của triều Hồ. Tường thành cao trung bình từ 5 - 6m, chỗ cao nhất là cổng tiền cao 10m.

Thành Tây Đô được chia làm hai: khu thành nội và khu thành ngoại. Khu thành ngoại là toàn bộ khu dân cư với những phố phường, các dinh thự của quan lại. Khu thành nội được kiến thiết trong nội thành các cung điện, nhà cửa, phố xá, sân hồ. Theo các thư tịch cũ thì trong thành thời đó có điện Hoàng Nguyên, các cung Diên Thọ, Phù Cự, Đông Cung, núi Thọ Kỳ, hồ Dục Tượng... rất nguy nga tráng lệ. Năm 1403 lại còn xây dựng thêm hai công trình kiến trúc nữa là Đông Thái Miếu và Tây Thái Miếu. Cũng tại nội thành này là địa điểm để tổ chức các kỳ thi Thái học sinh (tiến sĩ), đó là vào năm 1400 dưới triều Hồ Quý Ly và năm 1405 dưới triều Hồ Hán Thương. Đến nay do thời gian và chiến tranh hủy hoại các kiến trúc khác không còn nữa, chỉ có tường thành và bốn cổng thành là còn nguyên vẹn.

Thành nhà Hồ là một di tích văn hóa - lịch sử được nhà nước xếp hạng cấp quốc gia. Đây là thành cổ duy nhất được xây dựng bằng đá, gắn với một triều vua tuy ngắn (1400-1407) nhưng đã có những cách tân đáng ghi nhận

như cải cách thi cử, mở mang trường học, đề cao chữ nô, phát hành giấy bạc.

Ngày nay thành nhà Hồ đã và đang được từng bước trùng tu, tôn tạo nhằm khôi phục và gìn giữ một công trình kiến trúc độc đáo đã có trên 600 năm và là điểm đến hấp dẫn cho du khách trong và ngoài nước mỗi lần đến Thanh Hóa.

Đền Độc Cước (Thanh Hóa)

Đền Độc Cước tọa lạc trên đỉnh núi mang tên hòn Cổ Giải thuộc dãy núi Trường Lệ ở thị xã Sầm Sơn, tỉnh Thanh Hóa, ngay cạnh bãi tắm Sầm Sơn.

Đền mang tên Độc Cước (nghĩa là một chân), gắn liền với sự tích chàng trai khổng lồ đã tự xé đôi thân mình để vừa đánh giặc quỷ biển ngoài khơi và đánh giặc trong đất liền cứu dân làng.

Tưởng nhớ công ơn của chàng, người dân Sầm Sơn đã lập đền thờ chàng ngay bên tảng đá có vết lõm dấu chân khổng lồ tương truyền là bàn chân của chàng và sau này là đền Độc Cước.

Muốn lên đền phải qua 40 bậc đá. Đền được lập từ đời Trần (1225-1400), dựng lại vào thời Lê và đã qua trùng tu nhiều lần. Phía sau đền có Môn Lâu dựng năm 1863 bằng gỗ. Trong đền có tượng thần Độc Cước bằng gỗ chỉ có một tay, một chân. Chân tượng dựng vững chắc trên hòn đá tảng, tay tượng có cây búa ở tư thế đang vung về phía sau chiến đấu với loài quỷ biển. Đền có hai pho tượng ngựa đúc bằng đồng, cặp tượng phỗng tạc bằng đá khối, nhiều câu đối chữ nho ca ngợi công đức của thần Độc Cước.

Đền đã qua nhiều lần trùng tu. Tiền đường được sửa chữa nhiều lần. Tiền đường mới hiện tại có niên đại năm Tân Mão (1891), với dòng chữ: “Hoàng triều Thành Thái tam tam niên tuế thứ Tân Mão hạ huyệt trọng xuân lưu nhật quang thời tân tạo tiền đường thụ đại cát”. Tạm dịch: “Đời vua Thành Thái thứ 3, năm Tân Mão, mùa xuân tháng ba ngày tốt, làm ngôi tiền đường”. Qua hai cuộc kháng chiến, từ 1945 đến 1974, bom đạn liên miên, nhưng đền Độc Cước hầu như vẫn nguyên vẹn, với những chiếc cột bằng gỗ lim, gỗ chò và một số đồ thờ, bia, tượng, có phong cách nghệ thuật thế kỷ XVIII, XIX.

Độc Cước không chỉ là một ngôi đền đẹp mà còn là một di tích của Sầm Sơn, đã được Bộ Văn hóa - Thông tin xếp hạng năm 1962. Đây cũng là điểm đến hấp dẫn đối với du khách trong nước và nước ngoài khi đến du lịch, nghỉ ngơi ở Sầm Sơn.

Bãi biển Sầm Sơn (Thanh Hóa)

Sầm Sơn là khu du lịch nổi tiếng của Việt Nam từ những năm đầu thế kỷ XX. Không chỉ có bãi biển đẹp, Sầm Sơn còn có những di tích, danh thắng gắn liền với các truyền thuyết và huyền thoại, làm nên một Sầm Sơn độc đáo và riêng biệt.

Bãi biển Sầm Sơn có chiều dài gần 10km, trong đó bãi tắm dài 5km hiện đang khai thác trên 3km. Bãi cát mịn, rộng, thoải và sạch, nước biển trong, nồng độ muối trong nước 30%, ngoài ra còn có nhiều khoáng chất rất tốt cho cơ thể. Khí hậu ở Sầm Sơn thuộc khí hậu nhiệt đới gió mùa, do là vùng ven biển nên mùa hè mát, mùa đông ấm. Nhiệt

độ trung bình trong năm là 23-24⁰C, mùa hè là từ 25-29⁰C; mùa đông 18-20⁰C. Với điều kiện tự nhiên như vậy, Sầm Sơn có tiềm năng rất lớn cho phát triển du lịch tắm biển, nghỉ dưỡng...

Đến Sầm Sơn cái thú đầu tiên là tắm biển. Những đợt sóng biển xô bờ êm nhẹ khiến du khách có thể thả mình trên sóng mà tận hưởng cái mát lạnh của nước, cái bồng bềnh của sóng và cái mênh mông xanh ngắt của biển trời, làm quên đi nhanh chóng những vất vả đời thường. Không phải ngẫu nhiên khi xâm lược nước ta, người Pháp đã chọn đây làm nơi nghỉ mát lý tưởng và đưa vào khai thác từ năm 1906 và Sầm Sơn nhanh chóng trở thành nơi nghỉ mát nổi tiếng của Đông Dương. Từ những thập kỷ trước, đã có nhiều biệt thự nghỉ mát mọc lên ở đây. Vua Bảo Đại, ông vua cuối cùng của triều Nguyễn cũng xây biệt thự riêng ở Sầm Sơn. Sầm Sơn có cảnh sắc thiên nhiên hùng vĩ, vùng biển bao la với những thắng tích và huyền thoại mang đậm chất nhân văn và lòng mến khách. Bãi biển Sầm Sơn là một trong những bãi biển rộng và đẹp ở miền Bắc nước ta.

Ngoài bãi tắm đẹp, thiên nhiên còn ban cho Sầm Sơn nhiều danh lam, thắng cảnh nổi tiếng và lung linh sắc màu huyền thoại. Đó là dãy núi Trường Lệ chạy dài theo mép nước bốn mùa thông reo, là hòn Trống Mái lẫm mẫm tình tứ, là đền Độc Cước, Cô Tiên uy nghi cổ kính; là Vọng Hải Đài - nơi du khách có thể ngắm cả một vùng trời nước mênh mông. Các truyền thuyết còn kể lại rằng: Núi Trường Lệ là một thiếu nữ hóa thân để che chắn phong ba bão táp cho dân làng, hòn Trống Mái được sinh ra từ một mối tình thủy chung của đôi vợ chồng trẻ còn đền Độc Cước

là nơi thờ vị thần một chân, một anh hùng thần thoại đã tự xẻ thân làm hai nửa, một trên bờ bảo vệ dân làng, một xuống nước diệt trừ thủy quái.

Đền Độc Cước và đền Cô Tiên đều là những kiến trúc được xây dựng từ cuối đời nhà Lê (thế kỷ XVII) (đền Cô Tiên là nơi thờ vọng thần Độc Cước và Mẫu Liễu Hạnh) theo lối kiến trúc cổ. Đó là những nơi mà du khách thường tới viếng thăm mỗi khi đến Sầm Sơn. Phía nam dãy núi Trường Lệ còn có một bãi tắm rất đẹp, cảnh quan môi trường còn rất nguyên sơ, nơi đây hứa hẹn một khu du lịch nghỉ dưỡng hiện đại trong tương lai.

Hang cá Cẩm Lương (Thanh Hóa)

Xã Cẩm Lương, huyện Cẩm Thủy, tỉnh Thanh Hóa nằm xen kẽ giữa những dãy núi đá vôi trùng điệp bên tả ngạn sông Mã. Dãy núi đá vôi Trường Sinh như hình chiếc võng khổng lồ chạy suốt từ bắc đến đông, ôm gọn Cẩm Lương vào lòng núi. Dòng sông Mã trong xanh như một dải lụa mềm trải suốt phía tây nam.

Cẩm Lương, cách huyện lỵ 10km, cách tỉnh lỵ 80km về phía tây, cư dân tương đối ổn định, trong đó chủ yếu là dân tộc Mường. Đến với xã Cẩm Lương, du khách không thể không tham quan suối cá Thần làng Ngọc. Suối cá xuất phát từ mạch nước trong ngọn núi đá vôi Bồ Um, thuộc dãy núi Trường Sinh. Đến nay, chưa có nghiên cứu chính xác về nguồn gốc của suối cá cũng như những hiện tượng về đàn cá.

Khác với những dòng suối thông thường khác, suối chỉ dài trên 150m song điều đặc biệt là có đàn cá tự nhiên

với hàng ngàn con sinh sống từ bao đời nay. Nhân dân quen gọi đây là Vó cá thần hay suối cá Thần, tất cả tên gọi này đều bắt nguồn từ truyền thuyết về Thần Rắn của người Mường kể rằng: Xưa có hai vợ chồng hiếm muộn hàng ngày thường ra thửa ruộng bên suối để trông trọt và bắt tôm cá ở suối làm thức ăn. Một hôm bà lão ra suối và vớt được một quả trứng lạ. Bà thả xuống nước rồi tiếp tục mò cua, bắt cá nhưng vẫn chỉ mò được quả trứng đó. Bà mang về nhà và ông bà bàn nhau cho gà ấp thử. Ít hôm sau, quả trứng đã nở ra một con rắn. Ông lão mang rắn ra thả ở suối Ngọc, nhưng cứ thả thì đến tối rắn lại về nhà. Lâu dần, rắn sống trong nhà thân quen như những con vật khác. Từ khi có rắn trong nhà, đồng ruộng không còn hạn hán, đời sống trong vùng thái bình, ấm no và hạnh phúc. Rắn được nhân dân trong làng tôn kính và gọi là chàng Rắn. Bỗng một đêm trời mưa to gió lớn, sấm chớp ầm ầm. Sáng hôm sau, dân làng thấy xác chàng Rắn dưới chân núi Trường Sinh, bên bờ suối Ngọc. Dân làng được thần linh cho biết: chàng chết vì đánh thủy quái về phá hoại bản làng nên đã được Ngọc Hoàng phong Thần và chức Tứ phủ Long Vương. Nhân dân lập đền Ngọc bên bờ suối để tưởng nhớ công lao của Tứ phủ Long Vương. Cũng từ đó, suối Ngọc trước cửa đền có đàn cá “thần” hàng ngàn con ngày đêm về chầu thần và canh gác nơi đền Ngọc. Hàng năm, vào ngày tế lễ Tứ phủ Long Vương, ông từ làm lễ xin thần và chờ khi chiều xuống, đàn cá vào hang, con nào còn sót lại ở suối nghĩa là tự dâng mình làm lễ hiến sinh. Già làng mang cá ra đền cúng tiến thần linh rồi mời các cụ trong làng cùng hưởng. Lệ làng đến nay vẫn duy trì, do đó, đàn cá ở suối Ngọc không bao giờ vơi, mỗi ngày

đồng hơn và to ra. Bảo vệ đàn cá “thần” là việc làm tự nguyện trong tâm thức của bà con bản Mường nơi đây, với ước muốn thần linh ban cho mưa thuận gió hòa, đồng ruộng tốt tươi.

Ngay bên tả ngạn của suối cá Thần, hiện nay vẫn còn lại nền móng của ngôi đền cổ, đó là đền Ngọc. Đền được xây dựng vào thế kỷ thứ XI, có các đạo sắc: 2 đạo sắc thời Lê, 1 đạo sắc vào thời Nguyễn của vua Khải Định năm thứ 8 (1924). Đền đã nhiều lần được trùng tu lại, lần trùng tu mới nhất vào năm 1928. Trải qua mưa ngàn gió núi, đền đã bị sập vào năm 1962, hiện nay chỉ còn lại nền móng.

Theo nhân dân trong vùng, đàn cá có những con nặng tới 30kg, ngày thường không chui ra khỏi hang, mà chỉ khi mùa nước lớn, người dân mới thấy cá ra nhưng rồi lại vào ngay. Nước trong suối không bao giờ cạn, độ sâu luôn duy trì trong khoảng 50-80cm, điều kỳ lạ là với hàng ngàn con cá sinh sống trong dòng suối chỉ dài chừng 150m nhưng nước suối quanh năm trong như ngọc, không hề bị ô nhiễm hay bụi bẩn. Những ngày thường đàn cá ở đây rất gần gũi với người và người dân nơi đây cũng không bao giờ ăn thịt cá, có những câu chuyện người ăn cá suối Ngọc đã bị thần linh bắt chết. Chỉ những ngày tế lễ Tứ phủ Long Vương thì dân làng xin thần được thả xúc, con nào tự chui vào xúc có nghĩa là con cá ấy tự dâng mình cho thần thì làng mới cử người mang về làm thịt tế thần linh. Lệ này đã có từ xưa, cho đến ngày nay vẫn còn duy trì.

Từ đầu nguồn suối Ngọc leo lên dãy núi Trường Sinh, đường đi gấp khúc với những bậc đá giúp cho du khách dễ dàng tham quan danh thắng. Trên đường, du khách vừa

đi vừa gạt lá để mở đường, hai bên đường là những loại cây của khu rừng già, nhiều tầng cây rợp bóng, khó có thể thống kê hết. Các loại cây đang tồn tại ở dãy núi Trường Sinh là những cây dền (họ tre) to cao, lông dài dân vùng lấy về làm hông đồ xôi, có những cây dăng (họ sồi) như cao chọc trời, thân hàng mấy người ôm.

Từ chân núi đi lên khoảng 200m là gặp cửa động Dăng rộng mở đón du khách. Vòm cửa động cao 7m, rộng 8m, lối vào cửa thoáng rộng sạch sẽ dễ đi. Bước vào cửa động du khách sẽ gặp một “bức tranh” bồng lai tự nhiên đập vào mắt, những suối thạch nhũ nhiều màu từ vách động, vòm động rủ xuống. Thạch nhũ ở đây có lẫn những tinh thể của cát, của các loại khoáng chất cho nên phát sáng giống như những khối kim cương khổng lồ ôm lấy vòm động.

Những mảng thạch nhũ kỳ lạ lát kín vách động và vòm hang, do thạch nhũ tự nhiên cấu trúc có hình thể kỳ lạ, du khách giàu trí tưởng tượng hẳn sẽ xây dựng được những huyền tích thú vị theo mỗi bước chân.

Đã từ lâu, nhân dân địa phương đặt tên cho những cột thạch nhũ tiêu biểu nhưng rất giống với những hình thể sự thật cốt truyện. Tượng “Hạnh phúc” là cột nhũ như đôi trai gái đang đứng ôm hôn nhau thắm thiết, suối tóc cô gái dể dài xuống lưng và tràn xuống gót; Tượng nhũ “Mẹ con” giống hệt một người mẹ trẻ tràn đầy sinh lực đang công một đứa con mập mạp; “Nho lúa” là từng tầng nhũ như những bó lúa chảy tràn tầng tầng lớp lớp từ vòm động đến các vách hang; nhũ “Búa trời” như một quả phật thủ nặng ngàn cân treo lơ lửng trên vòm động như sẵn sàng

thực hiện công lý của trời đất... Những cảnh kỳ ảo trong lòng động không ai có thể tả hết.

Những năm gần đây, môi trường tự nhiên đã và đang bị tàn phá làm ảnh hưởng đến không chỉ cuộc sống của con người mà còn ảnh hưởng đến rất nhiều các loài động, thực vật, thế mà làng Ngọc vẫn còn một suối cá tự nhiên độc đáo. Điều đó càng minh chứng cho ý thức trách nhiệm của người dân nơi đây, cũng như các ngành hữu quan để suối cá thần Cẩm Lương trở thành điểm du lịch hấp dẫn trong cả nước về sự kỳ thú và nguyên sơ của nó.

Vườn quốc gia Bến En (Thanh Hóa)

Nằm cách thành phố Thanh Hóa 46km về phía tây nam, vườn quốc gia Bến En là một địa điểm du lịch sinh thái hấp dẫn đối với bất kỳ ai yêu thích vẻ nguyên sơ của tạo hóa. Cùng với các vườn quốc gia ở phía bắc như: Ba Bể, Ba Vì, Tam Đảo, Cúc Phương... vườn Bến En có tiềm năng lớn về du lịch sinh thái.

Vườn quốc gia Bến En được thành lập đầu năm 1992, trải rộng trên 2 huyện Như Xuân và Như Thanh với tổng diện tích 16.634ha, chia làm 3 khu vực chính, trong đó khu bảo tồn nguồn gien là nơi “cấm địa” của vườn (chỉ những nhà khoa học mới được phép vào tìm hiểu, nghiên cứu), ở đây hệ thực vật rất phong phú với hàng trăm loài, bộ, họ (có họ có tới 10 loài) như các loại cây lim xanh rất đặc trưng (có cây lên tới cả ngàn tuổi) cây chò chỉ và các loài thuốc nam quý...

Rừng Bến En là nơi sinh sống rất thuận lợi cho nhiều nhóm côn trùng, các loài chim, các loài gặm nhấm, móng

guốc và các loài thú ăn thịt phát triển, sinh sôi. Qua nhiều đợt khảo sát, điều tra cho thấy vườn quốc gia Bến En có 50 bộ, 177 họ, 216 giống và hơn 1.000 loài động vật, trong đó có 91 loài thú, 201 loài chim, 54 loài bò sát, 31 loài ếch nhái, 68 loài cá, 499 loài côn trùng. Có nhiều loài động vật quý hiếm nằm trong sách đỏ như voi, bò tót, gấu ngựa, báo lửa, khỉ mặt đỏ, vượn bạc má, rùa vàng...

Rừng Bến En thuộc hệ sinh thái rừng núi đất nhiệt đới ẩm. Đây là trung tâm phân bố của giống lim xanh, đặc hữu nổi tiếng ở Việt Nam, có cây tuổi thọ đến vài trăm năm với đường kính gần 3m. Ngoài ra còn có các loài cây gỗ quý hiếm như chò chỉ, vù hương, sến mật, vàng tâm, lim, xẹt, lát hoa, trai lý... và những nhóm cây thân mềm như song, mây, giang, tre, họ cây có dầu như trẩu, sến, măng tang... Đặc biệt phong phú là có trên 300 loài cây được liệt.

Khu du lịch sinh thái gồm lòng hồ được hình thành bởi 4 con suối và con sông Mực có diện tích rộng khoảng 3.800ha, nước bốn mùa xanh biếc, tĩnh lặng trong quần thể không gian trời, mây, non, nước hữu tình. Du khách sẽ thỏa lòng khi đến thăm 21 hòn đảo với những sắc thái rất khác nhau bằng các chuyến ca nô, xuồng máy... Đặc biệt, tại đây có 8 tuyến đi du lịch trên hồ thăm các ốc đảo. Trong 8 tuyến đi (cơ bản tùy theo sự lựa chọn của khách) tuyến ngắn nhất là 1,5km và tuyến dài nhất 8,5km.

Du khách có thể đến thăm đảo động vật, đảo thực vật, chiêm ngưỡng hang Dơi, ngắm cảnh hang động với nhiều hình thù kỳ lạ được sắp đặt bởi bàn tay của tạo hóa. Hơn thế nữa, du khách có thể đi vào các bản làng

của người Mông, người Thổ uống rượu cần... phù hợp với các hình thức du lịch cộng đồng. Ở các đảo động vật, các loài thú được bảo vệ, nuôi nấng theo hình thức bán hoang dã nên mọi hoạt động sinh hoạt của nó đều tự nhiên. Trong đảo thực vật bao gồm các loài cây được trồng phân theo từng loại, từng bộ, họ... đã phục vụ rất tốt cho các nhà khoa học, ngành lâm nghiệp, môi trường sinh thái và khách du lịch.

Trên tuyến bộ bắt đầu từ trung tâm vườn đi lên khu phía bắc, du khách sẽ bắt gặp những cảnh quan không kém phần hấp dẫn so với nội khu. Đó là cụm núi đá Hải Vân với 21 hòn đảo trong lòng hồ, cụm di tích hang Lò Cao kháng chiến - nơi Giáo sư Trần Đại Nghĩa từng chế tạo vũ khí từ năm 1945 phục vụ kháng chiến chống Pháp. Đi xa hơn nữa, khách du lịch có thể đến Phũ Sung, Phũ Na - nơi nhân dân vẫn thường tổ chức phường hội cúng tế trời đất... Tiếp đó là quần thể thắng cảnh hang Ngọc, cây lim trăm tuổi như biểu tượng của vườn. Trong hang Ngọc, một suối nước trong vắt, theo quan niệm nếu tắm được ở đây có nghĩa là đã cởi bỏ được những tục trần nặng nhọc nhất của cuộc sống đời thường. Có lẽ chính vì thế mà hang Ngọc tuy có xa hơn một chút so với các đảo trên lòng hồ Bến En, song vẫn là điểm được khách đến đông hơn cả.

Chung quanh khu vực Bến En còn có một số đền miếu như đền Phù Na ở xã Xuân Du, đền Khe Rồng ở xã Hải Long, đền Phù Sung ở xã Hải Vân. Đền Khe Rồng thờ một vị tướng của Lê Lợi trong cuộc khởi nghĩa Lam Sơn chống quân Minh đầu thế kỷ XV có tên gọi là Đức Ông. Đền Phù Sung thờ Liễu Hạnh thánh mẫu.

Đến Bến En, dù là du lịch sinh thái, song du khách vẫn có thể được hưởng những món ăn đặc sản như: món cá quả, cá mè... rất to được bắt từ sông Mực có thể nướng hoặc luộc, hấp... Mùa hè có món trai dầm vách đá (một loại nhuyễn thể gần giống với ốc) đặc biệt mang hương vị của rừng.

Bến En hôm nay đang được quan tâm đầu tư hợp lý với khả năng du lịch sinh thái và nhiệm vụ bảo tồn. Với những thế mạnh vốn có, vườn quốc gia Bến En với đảo, rừng, sông, suối, hồ nước, hang động sẽ là khu bảo tồn các nguồn gen động, thực vật quý hiếm phục vụ cho nghiên cứu khoa học đồng thời là một nơi tham quan, du lịch sinh thái, nghỉ mát rất lý tưởng.

Đền Cuông (Nghệ An)

Đền Cuông là đền thờ Thục An Dương Vương, nằm trên núi Mộ Dạ, một ngọn núi thuộc dãy Đại Hải, bên quốc lộ số 1A, trên địa bàn xã Diễn Trung, huyện Diễn Châu, tỉnh Nghệ An; cách thành phố Vinh khoảng 30km về phía bắc.

Đền Cuông là một di tích lịch sử đã được Nhà nước xếp hạng và cũng là một danh thắng mà bất cứ ai đã đến sẽ khó quên bởi sự kết hợp hài hòa giữa kiến trúc và cảnh sắc thiên nhiên như thể đã có một sự thỏa thuận từ ngàn đời trước giữa tạo hóa và bàn tay con người.

Kiến trúc đền theo kiểu chữ “tam”. Tam quan đồ sộ, cổ kính rêu phong, cổng giữa ba lầu, chằng chịt rễ cây si leo bám càng tôn nét cổ kính của ngôi đền. Tòa trung điện theo kiểu chồng diêm 8 mái, các tòa khác trong đền đều có kiến trúc 4 mái, đầu đao cong vút. Các công trình đều đồ sộ, cột to, tường dày vững chắc nhưng không thô vì các chi

tiết, hoa văn được đắp, chạm tinh tế, mà lại toát lên vẻ đẹp nhẹ nhàng, thanh thoát. Thượng điện đặt ban thờ Thục An Dương Vương, qua khoảng sân hẹp sang trung điện đặt ban thờ Cao Lỗ, tướng giúp vua chế tác nỏ thần.

Đền Cuông có nhiều di vật quý: trống, chiêng, tượng thờ, đồ tế khí... Nơi đây còn lưu giữ nhiều tư liệu bằng chữ Hán trên các bức hoành phi, cột, trụ biểu nhắc nhở con cháu, muôn dân luôn nhớ ân đức vua Thục An Dương Vương.

Sông Lam - núi Hồng

Đã từ lâu, sông Lam - núi Hồng được coi là biểu tượng của xứ Nghệ. Hồng Lam với vẻ đẹp kỳ vĩ mà tạo hóa đã sắp đặt, là nguồn mạch sáng tạo thi ca, hội họa của biết bao thế hệ thi nhân mặc khách. Núi Hồng - sông Lam nếu ai chưa đến một lần sẽ chưa biết thế nào là xứ Nghệ.

Núi Hồng - Hồng Lĩnh, dài khoảng 30km, rộng chừng 15km, chon von, nhấp nhô, vờn đuổi nhau theo hướng tây bắc - đông nam, phía bắc giáp sông Lam, phía nam có sông Nghèn, phía đông nam lan men ra biển. Tương truyền, núi Hồng có 99 đỉnh, đỉnh cao nhất 678m, theo hình dáng mà người đặt tên cho các đỉnh núi, như Thiên Tượng, Ngũ Mã, Sư Tử, Hàm Rồng, Lập Phong; lại có nhiều đỉnh đặt tên theo truyền thuyết, cổ tích hoặc theo tên danh nhân, như Rú Cơm, Rú Cà, Tháp Sơn, Hương Tích, Lão Quân, Trần Soa, Liệt Sơn... Hồng Lĩnh có khá nhiều khe suối, khe suối ở đây không lớn, không sâu nhưng không bao giờ cạn; nước ở đây trong vắt và cứ chảy róc rách suốt tháng này qua năm nọ. Cũng ở Hồng Lĩnh còn có khá nhiều mạch nước ngầm, tích lại lâu thành nhiều hồ tự nhiên, như hồ Kim

Cương nằm ở lưng chừng núi, rộng đến 30 mẫu, có vực Thuồng Luồng sâu đến nỗi dân gian truyền là không đáy.

Hồng Lĩnh không chỉ đẹp ở núi non kỳ vĩ, mà còn nổi tiếng bởi những huyền thoại, cổ tích. Chuyện kể rằng, có một ông khổng lồ gọi là ông Đùng đã gom nhặt những quả núi ở vùng châu thổ sông Lam, sông La để xếp thành núi Hồng Lĩnh. Và rồi, ông đã đào quặng sắt ở Hồng Lĩnh để bày cho dân các làng Vân Chàng - Minh Lương làm nghề rèn truyền đến đời nay. Trên dãy Hồng Lĩnh, khi xưa có hơn 100 đền, chùa, có nhiều ngôi chùa nổi tiếng như chùa Hương Tích, chùa Thiên Tượng lập từ đời Trần...

Sông Lam có tên cũ là sông Cả. Tiếng “Cả” vừa hàm nghĩa là “lớn”, vừa có hàm nghĩa là “mẹ” - mẹ của những con sông nhỏ đổ về như Nậm Nờm, sông Giăng và sông La. Còn tên “sông Lam” có lẽ do màu nước xanh. Sông bắt nguồn từ vùng Nậm Cắn, Lào. Phần chính của dòng sông chảy qua Nghệ An, phần cuối của sông Lam hợp lưu với sông La từ Hà Tĩnh, tạo thành biên giới của Nghệ An và Hà Tĩnh đổ ra biển tại cửa Hội. Tổng cộng chiều dài của sông khoảng 513km, phần chảy ở Việt Nam khoảng 361km.

Cùng với núi Hồng Lĩnh, sông Lam được xem là biểu tượng của xứ Nghệ. Hai bên dòng sông Lam có những làng văn hóa của Nghệ An và Hà Tĩnh như Yên Hồ (Đức Thọ), Tiên Điền, Uy Viễn (Nghị Xuân), Trung Lương (thị xã Hồng Lĩnh), Trung Cắn, Hoàn Sơn, làng Kim Liên (Nam Đàn) tạo nên một vùng văn hóa Lam Hồng. Theo dòng lịch sử, sông Lam, núi Hồng đã từng chứng kiến biết bao sự kiện bi hùng, tích tụ biết bao khí chất của đất nước, con người để trở thành biểu tượng của cả một vùng quê văn hóa.

Khu lưu niệm Nguyễn Du và dòng họ Nguyễn Tiên Điền (Hà Tĩnh)

Khu lưu niệm thuộc làng Tiên Điền, xã Tiên Điền, huyện Nghi Xuân, tỉnh Hà Tĩnh. Cách thành phố Hà Tĩnh khoảng 50km, cách thành phố Vinh 8km, nơi đây chứa đựng những tư liệu quý giá cùng nhiều di vật về cuộc đời và sự nghiệp của đại thi hào Nguyễn Du. Trên đường đến khu lưu niệm du khách có thể ngắm nhìn dòng sông Lam thơ mộng khi qua cầu Bến Thủy, nối giữa Nghệ An với Hà Tĩnh cùng với khung cảnh thanh bình yên ả hai bên đường.

Họ Nguyễn Tiên Điền là dòng họ nổi tiếng “Trăm anh thế phệt”, có nhiều người tài năng thành đạt trên con đường văn chương, khoa cử, y học, sử học cũng như trong sự nghiệp xây dựng đất nước. Vào đầu thế kỷ XVII, Nguyễn Nhiệm cháu Nguyễn Thiến quê ở Trấn Sơn Nam (trước là tỉnh Hà Tây, nay là Hà Nội) vào Tiên Điền sinh cơ lập nghiệp hướng dẫn cư dân trong vùng đắp đê, ngăn mặn, biến mảnh đất cằn nơi đây thành cánh đồng xanh tốt. Từ ông tổ đời thứ nhất là Nam Dương Hầu Nguyễn Nhiệm đến tổ đời thứ 6 (Tiến sĩ Nguyễn Huệ, đệ nhị giáp Tiến sĩ Nguyễn Nghiễm, Nguyễn Trọng) là thời cực thịnh của dòng họ. Tới tổ đời thứ 7 vẫn có nhiều bậc anh tài nổi tiếng nhưng gia thế đã giảm sút, khi Thượng thư Nguyễn Khản thất thế cũng là khi kết thúc một thời kỳ thịnh vượng của dòng họ Nguyễn Tiên Điền. Nhưng dù trong hoàn cảnh nào bất kể lúc khó khăn nhất thì dòng họ vẫn giữ được cốt cách thanh cao.

Nguyễn Du (1765-1820) người con tiêu biểu nhất của dòng họ, sinh tại Kinh thành Thăng Long - nơi thân sinh ông là Hoàng giáp Nguyễn Nghiễm (1708-1775) làm quan

Tham Tụng (Tể tướng) dưới triều Lê, thân mẫu là bà Trần Thị Tần quê ở Kinh Bắc nổi tiếng nét na thông minh xinh đẹp rất yêu văn học, văn nghệ dân gian. Môi trường văn hóa của ba vùng đất văn vật: xứ Nghệ, Thăng Long và Kinh Bắc cùng truyền thống của dòng họ, gia đình đã ảnh hưởng sâu sắc đến tài năng của Nguyễn Du. Sống trong một giai đoạn lịch sử đầy biến động, với những biến cố dữ dội của đất nước, con đường công danh của Nguyễn Du khá hanh thông nhưng ông không mấy chú trọng đến, bởi một lẽ ông đau xót trước lẽ sống của thời bấy giờ khiến xã hội rối ren, dân tình khốn khổ lâm than. Nỗi ưu tư ấy ông dồn hết vào văn chương, thơ ca và trong tất cả các tác phẩm Nguyễn Du để lại thì Truyện Kiều là tác phẩm tiêu biểu nhất đạt đến đỉnh cao tinh hoa văn hóa của nhân loại. Bằng những lời thơ súc tích ngắn gọn Nguyễn Du đã vẽ lên một bức tranh về thực tại của xã hội đương thời, nói lên được tiếng nói của người dân, tiếng nói khao khát được sống, được tự do yêu đương, đề cao thân phận người phụ nữ. Với những gì Nguyễn Du để lại cho nền văn học nước nhà đã đưa ông lên tầm một nhà thơ vĩ đại của dân tộc Việt Nam và trở thành danh nhân văn hóa thế giới.

Toàn bộ khu di tích Nguyễn Du và dòng họ Nguyễn Tiên Điền nằm rải rác trên vùng đất rộng chừng 20ha từ bờ nam sông Lam đến xứ Đồng Cù, bao gồm đền thờ Nguyễn Huệ Đại vương, cầu Tiên, khu lưu niệm, đền thờ Nguyễn Nghiễm, Nguyễn Trọng, từ đây đi về khoảng 1km sẽ đến mộ Nguyễn Du.

Cầu Tiên không rõ được xây dựng vào năm nào, theo “Nghị Xuân huyện chí” thì Xuân Nhạc Công Nguyễn Nghiễm

cùng Tri phủ Đặng Sỹ Vinh và Đặng Hiến Phó trùng tu lại có dựng bia đá vào năm Canh Thân (1740). Theo chữ ghi trên bia Cầu Tiên cho biết đây là nơi nhiều nguồn nước từ Hồng Lĩnh cùng các nơi khác trong khu vực hội tụ về.

Khu lưu niệm Nguyễn Du rộng khoảng 2ha, từ cổng chính đi vào qua bệ đá khắc hai chữ "Hạ Mã", lần lượt đến nhà khách, nhà tư vấn, bia tưởng niệm Nguyễn Quỳnh, nhà thờ Nguyễn Du, nhà trưng bày bảo tàng Nguyễn Du.

Nhà Tư vấn 2, Tư vấn 1 làm bằng gỗ lim lợp ngói vảy, xung quanh có tường cao. Nhà Tư vấn có hai gian vốn là nhà Văn Thánh của huyện Nghi Xuân ở Xuân Viên do Nguyễn Nghiễm đưa về xây dựng tại đây. Năm 1790 bị binh hỏa hủy hoại. Sau đó người trong họ Nguyễn và quan viên trong huyện xây dựng lại. Đây là nơi sinh hoạt văn hóa tâm linh, những ngày hội, ngày lễ của những người trong tộc họ và bạn bè thân thích về đây thắp hương cúng bái và xướng họa thơ văn.

Trong nhà Tư Văn có 5 câu đối, đáng chú ý nhất là câu:

Lễ nghĩa môn đăng học thường chi

Cương thường chi huấn ghi văn dạ

(Lễ nghĩa phải chăm học.

Đạo cương thường luôn nhớ ghi).

Nhà thờ Nguyễn Du được xây dựng vào năm 1825 trên mảnh vườn nhà tại làng Tiên Điền. Trong nhà có bàn thờ, một bàn để bút nghiên, trên bàn thờ có một bức hoành đề chữ "Hồng Sơn thế phả" do Hoàng Phủ phái tước Trung hiến Đại phu tặng vào năm thứ 55 triều Càn Long (Trung Quốc), phía ngoài nhà thờ treo bức đề chữ "Địa linh nhân kiệt".

Từ cổng chính đi vào bên phải nhà thờ Nguyễn Du là nhà trưng bày. Bên trong trưng bày những tài liệu tranh ảnh minh họa tác phẩm của Nguyễn Du có một số hiện vật quý như: nghiên mực, đĩa mai hạc Nguyễn Du được tặng trong thời gian đi sứ Trung Quốc, nệm và chén uống rượu, gạc nai treo áo, la bàn dùng đi săn, bức phù điêu bằng gỗ ghi lại hình ảnh rước tiến sĩ, hoàn sắc của Nguyễn Nghiễm.

Từ khu lưu niệm về phía đông vài trăm mét là đền thờ Nguyễn Nghiễm còn gọi là đền Đức Đại vương. Trước cổng là hai voi đá và ngựa đá, thượng điện nay chỉ còn bàn thờ bằng đá thanh, bát hương bằng đá, mái lợp ngói xi măng. Hạ điện làm bằng gỗ ly, lợp ngói mũi hài.

Cách đền Nguyễn Nghiễm vài trăm mét là đền Nguyễn Trọng, đền có bia đặt trước tiền sảnh nội dung bia là bài ca tựa như “Gia Huấn ca” của Nguyễn Trãi dùng để khuyên con cháu làm theo đạo lý, lời dạy của cha ông để lại.

Ngoài khu lưu niệm là phần mộ đại thi hào Nguyễn Du, khu mộ được xây bằng gạch bao gồm 3 phần: bàn thờ, phần mộ và vườn cây. Bàn thờ có bia tường hình cuốn thư, lư hương. Bia bằng đá Thanh đề dòng chữ “Danh nhân văn hoá thế giới - Đại thi hào Nguyễn Du”. Quanh bia khắc hình hoa văn thế kỷ XVIII theo luật dương triện. Mộ hình khối chữ nhật, cao 1,2m rộng 1,3m dài 2,3m, vữa bao quanh mộ xây bằng gạch đặt nghiêng không trát. Nền mộ lát gạch Cẩm Trang. Khu mộ được bao quanh bằng hàng rào 9m x 16m, xung quanh trồng một số cây cảnh như bàng, keo. Nguyễn Du mất vào ngày 16 tháng 9 năm 1820 tại Kinh đô Phú Xuân, thi hài được an táng ở xã An Ninh, huyện Quảng Điền, tỉnh Thừa Thiên-Huế. Đến mùa hè năm 1824, Nguyễn

Ngũ, con trai Nguyễn Du chuyển hài cốt về xứ Đồng Mái, sau lại di dời về xứ Đồng Thánh gần với khu vườn lúc Nguyễn Du còn sống tại Tiên Điền. Gần 100 năm sau, con cháu cải táng đến xứ Đồng Cù, là vị trí ngôi mộ hiện nay.

Tham quan vào dịp đầu xuân, du khách còn được thưởng thức những đêm thơ Nguyễn Du tại nhà tư văn trong khu lưu niệm. Còn gì tuyệt hơn khi được ngồi trong một đêm trăng thanh gió mát, thưởng thức một tách trà nóng, lắng nghe những vần thơ mềm mại và uyển chuyển... để hiểu thêm các giá trị văn hóa, lịch sử, bổ sung vào kiến thức về vùng đất Hà Tĩnh....

Năm 2001-2003, Khu lưu niệm Đại thi hào Nguyễn Du đã được Bộ Văn hóa - Thông tin đầu tư tu bổ, tôn tạo lại khang trang. Khu di tích đã trở thành một địa chỉ du lịch văn hóa hấp dẫn, hàng năm tiếp đón hàng ngàn lượt khách đến tham quan, nghiên cứu để được sống lại trong không khí hào hùng, thi vị, đậm đà bản sắc văn hóa.

Ngã ba Đồng Lộc (Hà Tĩnh)

Xã Đồng Lộc, huyện Can Lộc gồm 2 làng là Khiêm Ích và Điền Xá, trước kia có ngã ba Khiêm Ích là chỗ rẽ từ đường 15A theo đường liên xã về Nghèn. Trong thời kỳ chống Mỹ, cứu nước, tại đây có thêm đường đi Truong Kén, đường đi O Dước, đường đi Truong Bát, tạo thêm một số ngã ba. Quan trọng nhất là ngã ba Đồng Lộc, chỗ giáp nhau của tỉnh lộ 2 đi qua ngã ba Giang và quốc lộ 15A đi Truong Bát lên Hương Khê để vào con đường Trường Sơn lịch sử.

Ngã ba Đồng Lộc như một lòng chảo nằm giữa ba dãy núi thấp: núi Trọ Voi ở phía đông bắc, núi Mũi Mác ở phía

tây nam, núi Mồi ở phía đông. Vây quanh ngã ba này có cầu Bạng, cầu Cóc, cầu Tồi và cống 19. Khi các cầu cống trên quốc lộ 1A bị địch đánh sập thì ngã ba Đồng Lộc trở thành yết hầu giao thông quan trọng nối liền hậu phương lớn với tiền tuyến lớn anh hùng. Vì thế địch tập trung hỏa lực đánh phá hồng biển vùng này thành vực thẳm, ngăn chặn sự chi viện của miền Bắc đối với miền Nam.

Dưới sự lãnh đạo của Đảng, trực tiếp là Đảng bộ Hà Tĩnh, các lực lượng bộ đội, thanh niên xung phong, công an, dân quân sát cánh bên nhau hiệp đồng chiến đấu quyết tâm bảo vệ mạch máu giao thông. Với tinh thần quyết tâm "Tất cả vì miền Nam ruột thịt" quân và dân Hà Tĩnh đã huy động hết sức mình cùng cả nước góp phần vào cuộc chiến đấu bảo vệ độc lập của dân tộc. Người dân Đồng Lộc và nhiều xã thuộc huyện Can Lộc đã có 12.600 lượt người tham gia, góp trên 185.450 ngày công, vận chuyển 45m³ gỗ, cung cấp 22.448 cọc tre... phục vụ công tác chống lầy, bảo đảm. Tiêu biểu cho tập thể, đơn vị, cá nhân anh hùng là chiến sĩ quan sát bom La Thị Tám đứng vững liên tục trong suốt 90 ngày đêm trên đỉnh núi Mồi và đã hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ; là tổ rà phá bom Vương Đình Nhỏ đã có nhiều sáng kiến; là tổ gạt máy Uông Xuân Lý không quản hy sinh hăng hái san lấp hố bom thông đường cho xe qua; là tổ cảnh sát giao thông Nguyễn Tiến Tuấn liên tục bám sát trận địa; các chiến sĩ đơn vị cao xạ 210 thuộc Sư đoàn phòng không 367 đã đánh trả quyết liệt máy bay địch bảo vệ những chuyến xe, chuyến hàng vượt qua trọng điểm một cách an toàn. Trong những tập thể cá nhân điển hình đó nổi bật là tập thể 10 cô gái Tiểu đội 4 thuộc

Tổng đội 55 thanh niên xung phong do Võ Thị Tần làm tiểu đội trưởng đã lập nhiều chiến công oanh liệt. Cuộc sống, sinh hoạt giữa vùng chảo lửa của cuộc chiến tranh đời sống vật chất cũng như tinh thần gặp nhiều khó khăn, nhưng các chị: Võ Thị Tần, Hồ Thị Cúc, Nguyễn Thị Nhỏ, Hà Thị Xanh, Trần Thị Rạng, Nguyễn Thị Xuân, Võ Thị Hà, Trần Thị Hương, Võ Thị Hợi, Dương Thị Xuân vẫn luôn lạc quan yêu đời, thương yêu, đoàn kết động viên nhau không quản ngày đêm cùng hoàn thành xuất sắc mọi nhiệm vụ. Tiểu đội 4 đã đào đắp hàng ngàn mét khối đất đá, san lấp hàng ngàn hố bom, hướng dẫn hàng trăm chuyến xe, cứu hàng trăm chuyến hàng... và 10 cô gái thanh niên xung phong Ngã ba Đồng Lộc đã để lại nhiều kỷ niệm, tình cảm, ấn tượng đẹp cho chiến sĩ, đồng đội, cho những đoàn xe chở hàng vượt qua chảo lửa trên đường hành quân vào mặt trận. Ngày 24-7-1968 cùng một lúc 10 cô gái trong tiểu đội thanh niên xung phong Võ Thị Tần đã anh dũng hy sinh trong khi đang làm nhiệm vụ. Các chị đã hiến trọn cả tuổi đời thanh xuân cho sự nghiệp giải phóng đất nước và *“Tên tuổi của 10 cô đã được nhân dân cả nước và bạn bè thế giới nhắc đến như một kỳ tích anh hùng của dân tộc Việt Nam anh hùng”*. Với cống hiến to lớn đó, năm 1972 Tiểu đội thanh niên xung phong Võ Thị Tần đã được Nhà nước tặng thưởng các huân chương và truy tặng danh hiệu Đơn vị Anh hùng Lực lượng vũ trang nhân dân.

Sau khi chiến tranh kết thúc, được sự giúp đỡ của các ban ngành cấp tỉnh, của các bộ ngành Trung ương, khu di tích chiến tranh Ngã ba Đồng Lộc đã được bảo vệ và tôn tạo một số công trình có ý nghĩa tưởng niệm. Năm 1988, Ngã ba

Đồng Lộc được Nhà nước công nhận là di tích quốc gia, Trung ương Đoàn Thanh niên cộng sản Hồ Chí Minh chọn làm trường học giáo dục truyền thống cách mạng cho thế hệ trẻ. Hiện nay được sự quan tâm của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch cùng với sự chỉ đạo trực tiếp của chính quyền tỉnh Hà Tĩnh, khu di tích Ngã ba Đồng Lộc được quy hoạch tổng thể, đầu tư kinh phí lớn với nhiều hạng mục quy mô được đưa vào sử dụng như: Tượng đài chiến thắng, quảng trường, cụm biểu tượng ngành Giao thông vận tải, các lực lượng công an, bộ đội đã tham gia bảo vệ và chiến đấu tại địa danh lịch sử này, nhà trưng bày bảo tàng Ngã ba Đồng Lộc, nhà truyền thống lực lượng thanh niên xung phong Việt Nam, nhà bia tưởng niệm, khu mộ 10 cô, một số hạng mục khác đã và đang có kế hoạch nâng cấp, xây dựng mới, v.v... các dãy núi xưa kia chịu sự cày xới của bom đạn nay đã được phủ một màu xanh đầy sức sống với thông reo gió ngàn quanh năm. Khu di tích Ngã ba Đồng Lộc ngày càng trở thành địa điểm tham quan, học tập những giá trị lịch sử quan trọng của Hà Tĩnh và cả nước.

Chùa và hồ Thiên Tượng (Hà Tĩnh)

Chùa Thiên Tượng thuộc xã Trung Lương, thị xã Hồng Lĩnh, nằm trên ngọn núi Thiên Tượng. Chùa được dựng vào đời Trần, vốn là một thắng cảnh đẹp, đã có nhiều tao nhân mặc khách đến và để lại những bài thơ nổi tiếng.

Nói đến vùng đất Hà Tĩnh, trước tiên là nói đến núi Hồng với 99 ngọn vút cao trùng điệp. Vào năm Minh Mạng thứ 17, núi Hồng được khắc vào Anh Đỉnh là một biểu tượng của thiên nhiên Việt Nam. Một trong những thắng cảnh của Hồng Lĩnh là chùa và hồ Thiên Tượng đã được

Bộ Văn hóa - Thông tin (nay là Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch) xếp hạng di tích danh lam thắng cảnh quốc gia.

Đến đầu thế kỷ XIX, chùa Thiên Tượng vẫn là ngôi chùa đẹp, là chốn u tịch, thâm nghiêm, nhưng vào năm Ất Dậu 1885, sau biến cố kinh thành Huế, vua tôi Hàm Nghi chạy ra Sơn Phòng, Hương Khê phát động phong trào Cần Vương thì vùng Hồng Lĩnh cũng trở thành nơi hoạt động chống thực dân Pháp. Vì vậy, thực dân Pháp đã cho đốt chùa và tàn phá chùa thành phế tích. Đến năm 1901, Tổng đốc An Tĩnh là Đào Tấn đã cho trùng tu xây dựng lại chùa.

Chùa Thiên Tượng có thượng tịnh, hạ tịnh, có Lưu Đức tháp và Thạch Sơn tháp, trong chùa có chuông Đại Hồng và nhiều tượng Phật có giá trị nghệ thuật cao... Khuôn viên chùa chừng 150.000m² được giới hạn bởi hai suối lớn (suối Bắc và suối Nam) cả hai đều bắt nguồn từ đỉnh Thiên Tượng mà hợp thành. Đường lên chùa được xếp đá công phu theo từng bậc như thang đá. Từ chùa nhìn xuống thị xã Hồng Lĩnh đẹp như một bức tranh.

Từ chùa Thiên Tượng theo đường chim bay về phía đông nam chừng 2km là đến hồ Thiên Tượng thuộc địa phận phường Bắc Hồng. Hồ nằm trên độ cao 100m, được tạo thành từ nguồn nước của suối Tiên. Hồ Thiên Tượng có hình dáng đẹp, chiều dài 650m, chiều rộng 180m, sâu trung bình 8m, nơi sâu nhất khoảng chừng 15m. Diện tích mặt hồ hơn 100.000m² với dung tích 800.000m³ nước tự nhiên trong sạch. Phía đông và tây hồ là vách núi dựng đứng, quanh hồ là những dải thông xanh soi bóng xuống mặt hồ phẳng lặng tạo thành bức tranh thủy mặc độc đáo, nguyên sơ giữa một thị xã trẻ trung đang vươn mình phát triển.

Hồ Thiên Tượng không chỉ là thắng cảnh đẹp, hấp dẫn du khách mà còn là nơi tĩnh dưỡng tâm hồn, là “trung tâm điều hòa không khí” và cung cấp nguồn nước trong lành cho nhân dân thị xã. Dưới hồ Thiên Tượng là suối Tiên, tương truyền đây là nơi xưa các nàng tiên tắm và còn để lại dấu chân tiên trên đá Thạch Bàn. Quanh năm suối Tiên rì rào chảy, tạo thành bản nhạc êm đềm bên hồ Thiên Tượng giữa núi non xanh mát ngàn thông.

Nhân dân Hà Tĩnh đã và đang làm hết sức mình để bảo vệ và khai thác các giá trị của di tích một cách tốt nhất phục vụ việc phát triển kinh tế, xã hội và du lịch

Đền Chiêu Trưng (Hà Tĩnh)

Đền Chiêu Trưng nằm trên địa phận xã Thạch Bàn, huyện Thạch Hà. Đền Chiêu Trưng hay còn gọi là đền Võ Mục thờ danh tướng Lê Khôi, được xây dựng trên núi Long Ngâm, ngọn núi cuối cùng của dãy Quỳnh Viên (Nam Giới).

Theo sử sách ghi: Cách đây hơn 5 thế kỷ, hộ vệ Thượng tướng quân Tư mã Lê Khôi (cháu gọi Lê Lợi bằng chú ruột, tham gia nghĩa quân Lam Sơn ngay từ buổi đầu) bấy giờ trấn thủ Nghệ An vâng mệnh triều đình cùng với Lê Thụ, Lê Khả, Lê Khắc Phục đi đánh Chiêm Thành và bắt được chúa Chiêm là Bì Cai; trên đường trở về, ông đã bị bệnh nặng và mất vào ngày 3 tháng 5 năm Bính Dân (1446) tại chân núi Nam Giới. Triều đình đã làm quốc tang, an táng thi hài ông trên núi Long Ngâm và cho lập đền thờ tại đó. Năm 1487, vua Lê Thánh Tông tặng phong Lê Khôi là “Chiêu Trưng Đại Vương”.

Nhìn từ xa, đền Chiêu Trưng rất uy nghi, tĩnh mặc, nằm giữa một vùng không gian rộng lớn với phía sau là

khu lăng mộ Lê Khôi. Đền Chiêu Trưng gồm 3 tòa được xây dựng vào năm Đinh Mão (1477); đến nay, sau nhiều lần trùng tu vẫn giữ được dáng vẻ ban đầu.

Muốn tới đền Chiêu Trưng, từ chân núi, du khách phải leo qua 23 bậc đá với hai bên đường là cây cối um tùm rậm rạp. Sau khi đi qua cổng đền, du khách sẽ tới đền Hạ - nơi có không gian thoáng, rộng dùng để đón tiếp quan khách tới tế lễ. Đi tiếp vào trong, du khách sẽ tới đền Trung - nơi các bề lão trong vùng họp bàn về việc tế lễ, sửa chữa đền. Đền Trung được chạm khắc rất kỳ công, đây là một công trình nghệ thuật vừa có giá trị thẩm mỹ cao vừa có ý tưởng sáng tạo sâu sắc. Theo một số nhà nghiên cứu, các đường nét chạm khắc ở Trung điện đền Chiêu Trưng in đậm phong cách nghệ thuật điêu khắc đầu thế kỷ XVII, đến nay vẫn còn được bảo tồn. Ở hai bên Trung điện là hai cửa tháp, hẹp, du khách phải cúi thấp đầu mới đi qua được để lên Thượng điện. Nằm giữa Thượng điện là hương án sơn son thếp vàng, phía trên có đắp bức tượng Chiêu Trưng Lê Khôi bằng gỗ với những nét chạm khắc rất trang nghiêm, phúc hậu.

Hàng năm, cứ vào ngày mồng 1, 2, 3 tháng 5 âm lịch, hội Đền Chiêu Trưng được diễn ra trang nghiêm. Theo người dân ở đây, trước ngày giỗ chính thường có trận mưa rào vào buổi chiều hoặc buổi tối; có lẽ, đó là trận mưa “tắm tượng”, “rửa đền” để nghênh đón du khách thập phương về tế lễ.

Bãi biển Xuân Thành (Hà Tĩnh)

Bãi biển Xuân Thành nằm trên địa phận xã Xuân Thành, huyện Nghi Xuân, tỉnh Hà Tĩnh, cách thành phố

Vinh (Nghệ An) khoảng 13km về phía đông, cách thành phố Hà Tĩnh khoảng 40km về phía bắc. Đến đây, du khách sẽ được hòa mình vào phong cảnh thiên nhiên trong lành, mát mẻ và rất hoang sơ.

Bãi biển Xuân Thành trải dài hơn 5km với độ dốc thoải thoải. Nước biển ở đây có độ mặn vừa phải, trong, xanh và rất sạch, bãi tắm có thể lội bộ ra xa ngót trăm mét. Du khách khi đến đây sẽ được chiêm ngưỡng một phong cảnh thiên nhiên bao la, nguyên sơ: núi, rừng và biển ngút tầm mắt...

Điều đặc biệt, dọc bãi biển là bầu (còn gọi là hồ, đầm) nước ngọt Mỹ Dương từ núi Hồng Lĩnh chảy về. Bầu không sâu nhưng nước không bao giờ cạn. Hai bên bờ là thảm thực vật xanh tốt. Nơi đây còn có dải rừng rộng 50m, qua dải rừng là biển. Suốt một chiều dài mấy cây số, biển cứ vờn cát trắng, mặt nước cứ chạy theo rừng, tạo nên một không gian thật thơ mộng...

Một điều làm nên sức hấp dẫn của bãi biển Xuân Thành, đó là sau mỗi lần dạo bước trên bãi biển, ngâm mình trong sóng nước và ngắm nhìn hệ thống đảo: đảo Ngut, đảo Mất nối tiếp nhau, thấp thoáng phía chân trời; du khách lại được thưởng thức các món ẩm thực chế biến từ các loại hải sản: cua, ghẹ, tôm, mực, sò huyết, cá ngựa... rất đặc trưng với vị tươi ngon, mặn mòi của biển cả.

Bãi biển Thiên Cẩm (Hà Tĩnh)

Từ thị xã Hà Tĩnh xuôi về phía nam, đến thị trấn Cẩm Xuyên, rẽ trái theo tỉnh lộ 4 khoảng 13km là đến bãi biển Thiên Cẩm. Bãi biển dài gần 3km, bắt đầu từ núi Thiên

Cầm ở phía bắc đến cửa Nhượng ở phía nam. Núi Thiên Cầm có nghĩa là đàn trời; tương truyền từ thừa lập quốc, có một vị vua Hùng tuần du qua đây, trước biển cả mênh mông lại có tiếng gió rừng hòa cùng tiếng gió vút lên từ các hang đá trên núi trầm hùng, huyền cảm, tựa như một hòa tấu của tạo hóa nên đặt tên là núi Thiên Cầm. Ở lưng chừng núi có một ngôi chùa tên là Thiên Cầm, tương truyền được lập từ đời Lý. Chùa không lớn, nhưng thâm nghiêm, u tịch. Nhượng Bạ ở phía nam núi Thiên Cầm là làng cá nổi tiếng đã hơn năm trăm năm tuổi. Người dân nơi đây không chỉ có tài ra khơi vào lộng, đánh cá giỏi mà còn có nghề chế biến nước mắm ruốc nổi tiếng. Đời sống văn hóa dân gian của người làng Nhượng Bạ thật đặc sắc, thú vị với sự kết hợp giữa dân ca và dân vũ đã tái hiện khái quát một cách tài tình cuộc sống lao động và khát vọng bình yên trong chinh phục biển cả của con người nơi đây.

Ở đầu làng Nhượng Bạ, gần đường ra Thiên Cầm là chùa Yên Lạc. Chùa được lập từ thời Lê (khoảng thế kỉ XV - XVI). Chùa Yên Lạc có khá nhiều tượng phật, trong đó có tượng A di đà mang nhiều đặc điểm nghệ thuật điêu khắc Chăm; bức tranh cổ “Thập điện diêm vương” có niên đại hàng mấy trăm năm...

Nước biển Thiên Cầm quanh năm trong xanh. Bãi biển dài và thoải, cát trắng mịn màng, rừng phi lao chạy dọc theo biển quanh năm xanh mát và vì vu cùng sóng gió biển cả. Đến đây, du khách không chỉ tắm mình trong không gian đất trời - biển cả mà còn được thưởng thức các đặc sản biển như tôm, cua, mực, ốc... chế biến theo thú ẩm thực của người dân làng Nhượng Bạ.

Hồ Kẻ Gỗ (Hà Tĩnh)

Kẻ Gỗ vốn là tên của một làng Việt cổ ở xã Mỹ Duệ, nay thuộc xã Cẩm Mỹ huyện Cẩm Xuyên. Kẻ Gỗ xưa nằm dọc theo hai bờ sông Rào Cái (còn gọi là sông Ngàn Mọ). Rào Cái là dòng sông hội tụ của hàng trăm khe suối từ dãy Trường Sơn đổ về. Mùa nắng thì Rào Cái khô hạn, mùa mưa thì chảy quá nhanh, quá mạnh, gây trở ngại cho đời sống cả vùng phía nam Hà Tĩnh.

Từ những năm đầu thế kỉ XX, người Pháp đã nghĩ đến việc đắp đập chế ngự dòng sông này nhưng chưa thực hiện được. Cho đến ngày 26-3-1976, khi đất nước đã thống nhất, công trình hồ Kẻ Gỗ mới được khởi công và sau 11 tháng 6 ngày, ngày 3-2-1977, công trình được bắt đầu đưa vào sử dụng. Hồ Kẻ Gỗ có chiều dài 29km, có diện tích lòng hồ hơn 30km², chứa 345 triệu mét khối nước. Hồ nằm ở độ cao 8m và mực nước hồ đạt đến độ cao 37m. Nước ở hồ Kẻ Gỗ theo hệ thống kênh mương có độ dài gần 1.000km tưới tiêu cho hàng vạn héc-ta ruộng đồng của Cẩm Xuyên, Thạch Hà. Nguồn lợi kinh tế của hồ Kẻ Gỗ đem lại cho người dân nơi đây vô cùng to lớn. Xưa đồng đất hạn hán một màu cát trắng, nay quanh năm đủ nước để cấy trồng, cây cối xanh tốt.

Hồ Kẻ Gỗ ra đời góp phần quan trọng cải tạo môi trường sinh thái, cảnh quan thiên nhiên của cả một vùng rộng lớn, đã trở thành một khu bảo tồn thiên nhiên có giá trị, một điểm du lịch sinh thái lý thú. Bao quanh hồ là rừng núi, có 11.811ha rừng tự nhiên, 261ha rừng trồng. Rừng ở đây có trên 40 họ, 300 loài thân gỗ và nhiều động vật quý hiếm như trĩ sao, vượn đen, voi, gà lôi hồng tía, đặc biệt là gà lôi lam mào đen.

Khí hậu vùng Kẽ Gõ quanh năm mát mẻ. Điều lý thú là từ trên du thuyền bơi trên mặt hồ nước trong veo du khách có thể chiêm ngưỡng và tận hưởng được cái đẹp, cái nên thơ của sự giao hòa giữa mệnh mộc nước và bạt ngàn rừng. Những dòng nước trắng xóa thả mình từ núi xanh xuống lòng hồ in rõ bóng trời mây. Và về đêm dưới ánh trăng sao, không gian huyền bí càng huyền bí hơn bởi âm thanh của sóng nước, gió rừng và tiếng gấm, tiếng hú, tiếng gọi đàn của muôn loài cầm thú hòa quyện vào nhau... Kẽ Gõ - hồ và rừng - như một cảnh tiên trong cõi thực...

Đèo Ngang

Đèo Ngang ở trên núi Hoành Sơn được tách ra từ dãy Trường Sơn, cao 256m, uốn lượn từ tây sang đông, chạy dài ra tận biển, trở thành biên giới tự nhiên giữa hai tỉnh Hà Tĩnh và Quảng Bình. Theo sử cũ thì đường thông qua đèo Ngang đã có 1.000 năm nay từ thời vua Lê Đại Hành (980 - 1005), trải qua các triều đại đã xây dựng một hệ thống đồn lũy kiên cố ở đây.

Kể từ khi Quang Trung Nguyễn Huệ thống nhất đất nước, đèo Ngang là cửa ngõ vào Nam ra Bắc. Với vẻ đẹp thiên nhiên kiến tạo cùng với những sự kiện bi hùng của hàng ngàn năm lịch sử, đèo Ngang là thắng cảnh nổi tiếng của miền Trung.

Năm 1833, vua Minh Mạng cho xây Hoành Sơn Quan (cửa Hoành Sơn) ở đỉnh đèo Ngang, cao hơn 4m, hai bên có thành đắp dài hơn 30m, ở trên cửa đắp nổi ba chữ Hoành Sơn Quan. Ngày nay, tuy không nguyên vẹn nhưng Hoành Sơn Quan vẫn uy nghi, phong trần nơi đầu núi góc biển.

Ngược về phía bắc đèo khoảng 3km là đèo Con, tuy thấp hơn nhưng lại nằm sát ngay trên biển Đá Nhảy. Gọi vậy vì ở đây một bãi đá khá lớn từ núi ăn lan ra biển, to nhỏ, nhấp nhô với rất nhiều hình dạng khác nhau. Sóng biển đập vào bãi đá, ta cứ có cảm giác đá và sóng cùng nhảy, cùng nô đùa với nhau để cùng nhau tận hưởng vẻ đẹp kỳ thú của rừng và biển.

Và hình như ít nơi có được, suốt từ đèo Ngang ra tận Đèo Con là một bãi biển thật đẹp, cát trắng mịn màng, trời cao, đèo cao và biển mênh mông... Theo quốc lộ 1A đến với đèo Ngang, đèo Con du khách sẽ được ngắm nhìn non nước kỳ vĩ và nghe kể chuyện một địa danh mà sử sách từ hơn ngàn năm trước đã ghi.

Thành Đồng Hới (Quảng Bình)

Thành Đồng Hới, tên chữ: Định Bắc Trường Thành, là một di tích kiến trúc nghệ thuật thành lũy quân sự, tọa lạc trên một vùng đất xung yếu, cấm một cái chốt độc đạo trên con đường xuyên Việt. Thành cách cửa biển Nhật Lệ 1.500m, nằm ở phường Hải Đình, trung tâm thành phố Đồng Hới, tỉnh Quảng Bình.

Thành Đồng Hới được khởi công xây dựng từ năm Gia Long thứ 11 (1812) bằng đất. Thành được xây ngay trên mảnh đất xưa kia chúa Nguyễn Phúc Nguyên cho xây bức lũy Trấn Ninh năm 1631 (lũy Đào Duy Từ) và đồn Động Hải năm 1774. Tám năm sau khi vua Gia Long mất, vua Minh Mạng nối ngôi đã cho người Pháp thiết kế lại thành Đồng Hới và xây lại bằng gạch (1824) theo kiểu vô băng, thành lũy quân sự, thành có kiến trúc đẹp, hình mũi khế,

Chu vi thành 465 trượng (1.860m), cao 1 trượng (4m). Mặt thành rộng 1,35m, móng thành dày 2m. Mặt chính của thành quay về hướng tây. Thành có 3 cổng lớn theo các hướng bắc, nam, đông, trên cổng có vọng canh 8 mái. Cổng thành xây uốn kiểu tam quan thông ra ngoài bằng chiếc cầu gạch cũng xây kiểu vòm cuốn xinh xắn.

Ngoài thành cách chân thành khoảng 5 - 6m là hào rộng 7 trượng (28m) nay còn lại khoảng 15-20m. Mặt trong thành đắp đất phụ thêm dày 3 trượng (12m). Phần đắp đất phụ này hầu hết đã bị san phẳng còn lại dấu tích rất ít. Thành xây bằng gạch, vữa bằng mật mía trộn cát (không tô trát). Gạch có độ nung cao, loại gạch to (gạch vồ) có hai loại: 0,3m x 0,3m x 0,06m và 0,28m x 0,14m x 0,06m. Các đầu múi khế là các vọng lâu và là những nơi chỉ huy trực tiếp khi có các cuộc chiến đấu xảy ra. Năm 1842, Thiệu Trị lên ngôi được hai năm, ông đã lệnh cho quan Thượng thư Bộ Công và quân dân địa phương tu sửa lại thành và các lũy cũ chắc chắn hơn.

Thành Đồng Hới ghi dấu nhiều sự kiện lịch sử quan trọng, từ thời Lý Thánh Tông và Lý Thường Kiệt di chinh phạt giặc Chiêm Thành (thế kỷ XI), Trần Duệ Tôn (thế kỷ XIV) Lê Thánh Tông (thế kỷ XV) di kinh lý phương Nam. Mảnh đất bi hùng này còn chứng kiến cuộc hành quân thần tốc của người anh hùng Nguyễn Huệ, hai lần ra Bắc chinh phạt lũ bán nước và cướp nước. Đến thế kỷ XVII trên mảnh đất thành Đồng Hới là vùng “phên dậu” tranh chấp đất đai và quyền lực giữa hai tập đoàn phong kiến Trịnh - Nguyễn suốt 45 năm (1627 -1672) gây nên cảnh nội chiến loạn lạc.

Thành Đồng Hới thể hiện lòng yêu nước và tinh thần quyết tâm chống thù trong giặc ngoài của người dân Quảng Bình. Năm 1885, thực dân Pháp tấn công thành Đồng Hới nhưng nhân dân và binh sĩ vùng Động Hải đã đánh trả quyết liệt, cuối cùng thực dân Pháp phải rút lui. Nhưng lần tấn công sau vào ngày 19-7-1885 thực dân Pháp đã chiếm được thành dễ dàng bởi sự bạc nhược của vua quan triều Nguyễn. Trong phong trào “Cần vương” nhân dân Đồng Hới tham gia nghĩa quân của Nguyễn Phạm Tuân chỉ huy, đã ba lần đột nhập thành Đồng Hới (tháng 1, tháng 6 và tháng 8 năm 1886) tiến công binh lính Pháp trong thành gây cho chúng nhiều tổn thất.

Qua 9 năm kháng chiến chống thực dân Pháp (1945 - 1954) quân và dân thị xã nhiều lần tập kích quân Pháp ở trong thành gây cho chúng nhiều thiệt hại. Ngày 18-8-1954, tên Pháp cuối cùng rời khỏi thành rút về nước.

Ngày 16-6-1957, vinh dự cho quân và dân Quảng Bình được đón Bác Hồ kính yêu vào thăm và nói chuyện. Thành Đồng Hới rợp cờ hoa và biển người đón Bác.

Thành Đồng Hới từ khi xây dựng cho đến nay luôn là trụ sở của cơ quan đầu não và là trung tâm kinh tế, chính trị, văn hóa của một vùng, một phủ và của tỉnh Quảng Bình.

Thành hiện nay còn một nửa. Đoạn thành phía đông, 3 cổng và hai cầu Nam, Bắc đã bị sập hoàn toàn do chiến tranh phá hoại của đế quốc Mỹ. Cầu phía đông còn nhưng không nguyên dạng như ban đầu. Thành còn 1.087m với 15 đoạn dích dắc hình răng khế. Đoạn thành phía nam còn lại 2/3 tương đối nguyên vẹn.

Ngày nay, mỗi bước phát triển kinh tế - văn hóa - xã hội của tỉnh nhà đều ghi thêm một trang sử mới cho di tích thành Đồng Hới. Nhiều công trình mới mọc lên nhưng không làm mất đi vẻ cổ kính của thành Đồng Hới mà trái lại càng tô điểm thêm cho tòa thành cổ soi bóng bên dòng sông Nhật Lệ.

Bến dò Mẹ Suốt (Quảng Bình)

Nhà thơ Tố Hữu đã có bài thơ ca ngợi hình ảnh người mẹ anh hùng của vùng đất lửa Quảng Bình trong chống Mỹ. Đó là hình ảnh mẹ Suốt trong bài thơ cùng tên:

Lắng nghe mẹ kể ngày xưa

Chang chang cồn cát nắng trưa Quảng Bình

Tên tuổi anh hùng Nguyễn Thị Suốt được cả nước biết đến như biểu tượng của chủ nghĩa anh hùng cách mạng. Tên tuổi của mẹ gắn liền với sự kiện lịch sử trong những ngày đầu đánh Mỹ của quân và dân Quảng Bình nói riêng và cả nước nói chung. Là biểu tượng sinh động, hào hùng của dân tộc ta quyết tâm đánh thắng giặc Mỹ, để bảo vệ chủ quyền quốc gia. Mẹ Suốt là một phụ nữ tiêu biểu của vùng đất "hai giỏi" như Bác Hồ kính yêu đã khen tặng "Quảng Bình chiến đấu giỏi, sản xuất cũng giỏi".

Trải qua những năm tháng trường kỳ chống thực dân Pháp và đi đến thắng lợi. Năm 1954, hòa bình lập lại chưa được bao lâu thì đế quốc lại gây chiến tranh phá hoại. Dựng ra sự kiện vịnh Bắc Bộ năm 1964, đế quốc Mỹ bắt đầu đánh phá miền Bắc mà vùng đất Đồng Hới - Quảng Bình được chúng xem là cán xoong, là tuyến đầu của hậu phương lớn, nên chúng đã tập trung đánh phá với mức độ

ác liệt và dữ dội nhất với ý đồ nhằm hủy diệt và san bằng, biến nơi đây trở về thời kỳ đồ đá. Thành phố Đồng Hới xinh đẹp là nơi hứng chịu túi bom của không lực Mỹ trút xuống hàng loạt loại bom đạn cày xới ở nơi đây.

Với khí phách của một dân tộc anh hùng, quân dân Quảng Bình nói chung và Đồng Hới nói riêng một lòng tin tưởng vào Đảng, vào cách mạng, nêu cao quyết tâm đánh Mỹ, sẵn sàng chiến đấu chống lại cuộc chiến tranh phá hoại của giặc Mỹ.

Mẹ Nguyễn Thị Suốt sinh ra ở làng Phú Mỹ (nay thuộc thôn Mỹ Cảnh, xã Bảo Ninh, thành phố Đồng Hới). Từ thuở nhỏ phải đi ở nuôi thân, cuộc đời mẹ hết đi ở đợ nhà giàu này đến nhà giàu khác, làm thuê làm mướn suốt năm, suốt tháng mà vẫn khổ cực. Cách mạng tháng Tám thành công chặt đứt xiềng xích nô lệ, giải phóng quê hương, giải phóng dân tộc và giải phóng chính cuộc đời mẹ. Nhưng chưa kịp mừng vui thì thực dân Pháp lại xâm lược nước ta lần nữa và cũng như đồng bào cả nước, mẹ phải tiếp tục cuộc đời lầm than, cay đắng.

Khi giặc Mỹ gây chiến tranh phá hoại miền Bắc, lúc này mẹ đã tròn 60 tuổi, nhưng theo tiếng gọi của cách mạng, của Bác Hồ và của Đảng bộ địa phương, thấu hiểu cuộc đời lầm than nô lệ, cảnh nước mất nhà tan cũng như thấm nhuần tình yêu quê hương, căm thù giặc Mỹ tàn phá xóm làng. Mẹ Suốt đã xung phong nhận lấy một công việc tưởng như bình thường, đơn giản nhưng cực kỳ nguy hiểm: Đó là chở dò ngang qua sông Nhật Lệ lúc bảy giờ là một trong ba nhiệm vụ quan trọng của tổ 3 phòng: phòng chữa cháy, cấp cứu, chuyển tải thương binh và giao thông đi lại.

Ngược dòng thời gian để trở lại những ngày đầu chống Mỹ. Hôm đó là chủ nhật ngày 7 tháng 2 năm 1965 (tức là ngày mồng 6 tết Ất Ty) không lực Hoa Kỳ ồ ạt tấn công bắn phá thành phố Đồng Hới và các vùng lân cận (chúng đã huy động 160 lần chiếc máy bay phản lực hiện đại). Thành phố Đồng Hới như rung chuyển trong khói lửa đạn bom của kẻ thù. Trên sông Nhật Lệ, những cột nước đen ngòm tung lên dữ dội bởi đạn bom. Mẹ Nguyễn Thị Suốt vẫn hiên ngang cầm chắc tay chèo chở bộ đội sang sông, vận chuyển đạn từ bờ ra tàu chiến của ta để đánh trả quân thù. Những chuyến dò của mẹ cũng là đường dây thông tin liên lạc giữa thành phố Đồng Hới với xã Bảo Ninh. Dưới làn mưa bom bão đạn của kẻ thù, mẹ cùng chiếc dò ngang đưa đón cán bộ, bộ đội, nhân dân qua lại đôi bờ. Không hình ảnh nào đẹp hơn một bà mẹ đã ngoài 60 tuổi mà vẫn bất chấp hiểm nguy, hiên ngang ngẩng cao đầu trước hàng loạt đạn bom của Mỹ luôn khống chế và ngăn chặn. Những người đã từng qua dò của mẹ trong những giờ phút nóng bỏng đó không khỏi khâm phục, xúc động trước lòng quả cảm, gan dạ của một bà mẹ đã biến cầm thù thành hành động phi thường. Và cho đến nay, những người đã từng trực tiếp chiến đấu và chứng kiến sáng 7 tháng 2 năm 1965 vẫn không thể lý giải và hiểu nổi vì sao giữa dòng Nhật Lệ nước sôi, đạn bỏng mà mẹ Suốt vẫn anh dũng xông pha và hoàn thành nhiệm vụ xuất sắc đến thế: tiếp đạn cho hải quân ta đánh trả máy bay Mỹ, đưa thương binh vào bờ, chở bộ đội sang sông.

Chiến công của mẹ Suốt cùng bao chiến công thầm lặng khác của quân và dân Đồng Hới đã lập nên một kỳ

tích vang dội chỉ trong hai ngày 7 và 8 tháng 2 năm 1965, quân dân Đồng Hới đã bắn rơi 14 máy bay Mỹ; từ ngày 14 tháng 2 đến ngày 28 tháng 4 năm 1965 - 5 tàu chiến Mỹ bị bắn chìm, bắn cháy tại biển Nhật Lệ - mở đầu cho thắng lợi rực rỡ của quân và dân ta.

Sau trận chiến đấu ác liệt ấy, con dò mẹ Suốt lại tiếp tục đưa đón cán bộ, bộ đội sang sông trong những ngày đánh Mỹ. Với những chiến công của mẹ, ngày 1 tháng 1 năm 1967, mẹ Nguyễn Thị Suốt đã được Đảng và Nhà nước ta phong tặng danh hiệu Anh hùng Lao động trong kháng chiến chống Mỹ, cứu nước.

Chiến tranh ngày càng ác liệt, bị thua đau ở miền Nam, đế quốc Mỹ lại tăng cường đánh phá miền Bắc và Đồng Hới lại tiếp tục hứng chịu cảnh đạn bom. Ngày 11-10-1968 trong lúc làm nhiệm vụ mẹ Suốt đã anh dũng hy sinh bởi một trận bom đạn của kẻ thù.

Nhà thơ Tố Hữu đã khắc họa qua hình ảnh Mẹ Suốt:

Một tay lái chiếc đò ngang

Bến sông Nhật Lệ quân sang đêm ngày

Sợ chi sóng gió tàu bay

Tây kia mình đã thắng Mỹ này mình chẳng thua....

Như là một bức tranh sinh động về chủ nghĩa anh hùng cách mạng. Hình tượng đó đã được nhân dân Quảng Bình, nhân dân cả nước biết đến như tấm gương tiêu biểu của bà mẹ Việt Nam anh hùng. Bến dò mẹ chèo năm xưa đã trở thành một di tích lịch sử tiêu biểu ở Quảng Bình trong thời kỳ chống Mỹ với tên gọi thân thương, kính trọng: Bến dò Mẹ Suốt.

Di tích bến dò Mẹ Suốt nằm ở địa phận thôn Trung Bính, xã Bảo Ninh (phía hữu ngạn) và gần chợ cá Đồng Hới (phía tả ngạn sông Nhật Lệ). Năm 1980, để tưởng nhớ và cảm kích về một người mẹ anh hùng của quê hương, Ủy ban nhân dân thành phố Đồng Hới đã cho xây dựng bia dài Mẹ Suốt nằm giữa trung tâm của bến dò để hàng ngày người dân Quảng Bình đều được gần gũi bên hình tượng của Mẹ.

Hôm nay, nếu có dịp đến Đồng Hới, du khách thường ghé thăm bến dò mẹ chèo năm nào, thăm làng Bảo Ninh, thăm dòng Nhật Lệ. Bảo Ninh quê hương của Mẹ là một làng cát tuyệt đẹp nằm về phía đông và đông nam Đồng Hới bên dòng Nhật Lệ thơ mộng. Dòng Nhật Lệ đổ về biển Đông và cùng biển Đông “ôm ấp” làng cát và tạo cho Bảo Ninh thành một “bán đảo” cát dài về phía biển. Dưới những rừng dừa sum suê trĩu quả, xen lẫn là những tầng nhà san sát như chồng lên nhau từ trên đồi cát xuống đến tận bờ sông. Bảo Ninh như nghiêng mình soi bóng xuống dòng sông Nhật Lệ lung linh huyền ảo. Khi mặt trời vượt lên qua đỉnh rừng dừa, ánh nắng trải trên dòng sông như dát vàng tạo thành một vệt dài lấp lánh, thuyền bè ngược xuôi tấp nập vào lộng ra khơi. Khi hoàng hôn buông xuống, Bảo Ninh như một hòn non bộ khổng lồ kiêu diễm dưới ánh đèn rực rỡ. Xã Bảo Ninh, sông Nhật Lệ như càng tô thêm cho Đồng Hới một vẻ đẹp duyên dáng thơ mộng như một bức tranh thủy tú làm đắm say bao du khách.

Cửa biển Nhật Lệ (Quảng Bình)

Cửa biển Nhật Lệ cách trung tâm thành phố Đồng Hới khoảng 3km về phía đông bắc. Đây là nơi tận cùng

của con sông cùng tên bắt nguồn từ đỉnh Trường Sơn phía tây Quảng Bình đổ ra biển.

Theo sử cũ chép thì tên của Nhật Lệ có từ thời Lý. Cửa Nhật Lệ còn có các tên gọi khác như “Trú Nhạ”, “Hà Cừ”, “Cửa Sài”... Cửa Nhật Lệ là một loại cửa lệch không rộng, không sâu, nước chảy đều thuận lợi cho các thuyền vừa và nhỏ vào, ra neo đậu. Cửa biển Nhật Lệ vừa là di tích lịch sử vừa là một danh thắng nổi tiếng của Quảng Bình.

Trong suốt 50 năm dưới thời Trịnh - Nguyễn phân tranh, cửa Nhật Lệ có một vị trí quan trọng mà bên nào cũng quyết giữ lấy. Vì vậy, nơi đây đã trở thành chiến trường ác liệt giữa hai thế lực phong kiến.

Năm 1631, Đào Duy Từ vạch kế hoạch cho chúa Nguyễn và tự dôn đốc xây lũy Trấn Ninh từ cửa Nhật Lệ đến chân núi Đầu Mâu, lấy dòng sông, khe suối mé ngoài làm hào rãnh,... lại lấy xích sắt chắn ngang cửa Nhật Lệ và Minh Linh.

Năm 1633, Nguyễn Hữu Dật đắp lũy Trường Sa thuộc xã Cừ Hà để chống quân Trịnh tấn công bằng đường biển. Lũy bắt đầu từ cửa Nhật Lệ chạy theo ven biển đến xã Gia Ninh (huyện Quảng Ninh). Cũng năm này, chúa Trịnh là Trịnh Tráng cất quân đánh chúa Nguyễn, rước vua Lê đi cùng để khuếch trương thanh thế. Chúa Nguyễn là Nguyễn Phúc Nguyên đem quân chống giữ đóng quân tại cửa Nhật Lệ. Quân Trịnh đánh lâu không được phải rút lui.

Trong lịch sử chống thực dân Pháp xâm lược, Đồng Hới cũng là nơi giữ vị trí quan trọng, cửa Nhật Lệ là yết hầu của mọi phương sách để vạch kế hoạch chiến lược lâu dài vì đây là cửa ngõ phía bắc của kinh thành Huế. Cửa

Nhật Lệ là nơi thực dân Pháp hai lần tấn công và đổ quân lên Đồng Hới (19-7-1885 và 27-3-1947) nhưng đều gặp phải tinh thần chiến đấu ngoan cường dũng cảm của quân và dân ta. Ngày 18-8-1954, thi hành hiệp định Giơ-ne-vơ quân viễn chinh Pháp buộc phải lên tàu rút ra cửa biển Nhật Lệ. Đặc biệt, cửa Nhật Lệ vinh dự được Bác Hồ nghỉ lại và tắm biển trong dịp Bác Hồ vào thăm quân dân Quảng Bình và Vinh Linh ngày 16-6-1957.

Ngày 30-4-1964, đế quốc Mỹ và ngụy quân Sài Gòn đổ bộ lên cửa biển Nhật Lệ. Trong suốt cuộc chiến tranh chống Mỹ, Quảng Bình là tỉnh tiếp giáp tuyến đầu, cửa Nhật Lệ - thành phố Đồng Hới là nơi có cảng vào ra của tàu thuyền vận chuyển lương thực, vũ khí từ miền Bắc vào chi viện cho miền Nam. Nơi đây đế quốc Mỹ đã tập trung đánh phá ác liệt. Các trận thủy lôi, bom từ trường đã trút xuống đây nhưng vẫn không ngăn được mạch máu giao thông trên sông, trên biển với những tấm gương anh hùng liệt sĩ Trương Pháp, mẹ Nguyễn Thị Suốt...

Cửa Nhật Lệ hôm nay là một thắng cảnh tuyệt vời của tỉnh Quảng Bình. Bãi tắm Nhật Lệ kéo dài một màu cát trắng, những lúc trời thanh, gió lặng, tiếng sóng vỗ rì rào, từ ngoài xa từng lớp sóng như những chùm hoa sóng tung bọt như muôn ngàn viên ngọc đang lăn vào bờ, ngân lên một thứ âm thanh dào dạt, đều đều không dứt. Trong khoảng thời gian từ năm 1809 đến 1813, Nguyễn Du làm cai bạ ở Quảng Bình và thi hào phải thốt lên trước cảnh đẹp của cửa Nhật Lệ:

Buồn trông cửa bể chiều hôm

Thuyền ai thấp thoáng cánh buồm xa xa...

Cảnh đẹp cửa Nhật Lệ đi vào thơ ca, vùng sông nước trên bến dưới thuyền tấp nập, khi đêm về một vùng cửa biển đèn giăng chấp chới đủ các loại tàu thuyền, các loại đèn bắt cá, tôm, v.v của biển sáng rực như một thành phố lung linh, đứng xa xa nhìn về cửa biển ta thấy như hàng ngàn ánh sao lấp lánh.

Vào những ngày hè khi mặt trời vừa khuất sau dãy Trường Sơn, du khách sẽ thấy được cảnh Đồng Hới hiện ra trước mắt thật là hùng vĩ với núi Đâu Mâu, núi Ba Rền dường như áp gần Đồng Hới với thành cổ soi bóng dưới dòng sông Nhật Lệ thơ mộng. Có lẽ vì vậy mà người Quảng Bình đã lấy ngọn Đâu Mâu và dòng Nhật Lệ làm biểu tượng văn hóa cho cảnh quan sông núi quê mình:

Sông Nhật Lệ dòng sâu biết mấy

Núi Đâu Mâu cao bấy nhiêu tầm

Bãi tắm Nhật Lệ trong xanh, nơi tắm biển tuyệt vời, nơi an dưỡng nghỉ mát lý tưởng; cá, mực, tôm, cua đủ các loại hải sản đáp ứng và phục vụ du khách, vậy gọi bạn bè bốn phương về với Đồng Hới, với cửa biển Nhật Lệ của Quảng Bình.

Lăng mộ Lễ Thành Hầu Nguyễn Hữu Cảnh (Quảng Bình)

Lăng mộ Lễ Thành Hầu Nguyễn Hữu Cảnh nằm trên một ngọn đồi rộng của dãy núi An Mã, thuộc xã Trường Thủy, huyện Lệ Thủy; cách trung tâm huyện Lệ Thủy 25km về phía nam.

Vị khai quốc công thần, Thượng đẳng thần, Chương cơ Lễ Thành Hầu Nguyễn Hữu Cảnh sinh năm Canh Dần (1650) tại xã Chương Tín, huyện Phong Lộc nay là

xã Vạn Ninh, huyện Quảng Ninh, tỉnh Quảng Bình. Ông là một kiệt tướng đời chúa Nguyễn Phúc Chu (Hiển Tông Hiếu Minh Hoàng đế 1691-1725). Nguyễn Hữu Cảnh là cháu nội của Triều Văn Hầu Nguyễn Triều Văn; con trai thứ ba của Chiêu Vũ Hầu Nguyễn Hữu Dật; em ruột của Hào Lương Hầu Nguyễn Hữu Hào. Tướng Lễ Thành Hầu Nguyễn Hữu Cảnh lớn lên trong một gia đình cả ba cha con đều là những vị tướng có công lao to lớn trong việc phò tá các chúa Nguyễn giữ vững và phát triển phía Đàng Trong.

Xuất thân trong một gia đình võ tướng, am tường quốc sự, lại được chứng kiến bao cảnh truân chuyên của xã hội đương thời. Nguyễn Hữu Cảnh ngay từ khi còn trẻ đã phụng mạng cầm quân “thống binh” xông pha trận mạc để phò chúa an dân giữ yên bờ cõi.

Được chúa Nguyễn Phúc Chu tin cậy, Nguyễn Hữu Cảnh với tài thao lược, trí thông minh và bản lĩnh hơn người đã lập nhiều chiến công hiển hách.

Vào những năm 1690-1691, lúc này người nối ngôi vua Chăm Pa là Kế Bà Tranh có ý muốn giành giật, bỏ bang giao đem quân qua sát biên giới sát hại cư dân Phủ Diên Ninh (Diên Khánh) mỗi khi xuân về. Đầu năm 1692, chúa Nguyễn phái Lễ Thành Hầu Nguyễn Hữu Cảnh làm thống binh cùng với tham mưu Nguyễn Đình Quang đem quân đi bình định biên cương. Xuân Quý Dậu (1693) bờ cõi được dẹp yên, sáp nhập toàn bộ các phần đất của Chiêm Thành vào Đàng Trong, vùng đất mới đã bình yên. Thống suất Nguyễn Hữu Cảnh y lệnh chúa lập ra Thuận Thành trấn, tháng 8 năm ấy đổi làm phủ Bình Thuận.

Tháng 7-1693 ông trở về Phú Xuân. Tại đây, chính ông đã xin chúa Nguyễn Phúc Chu tổ chức chiêu mộ dân nghèo khắp xứ Thuận - Quảng cùng với một số nhân vật nổi tiếng khác như: Nguyễn Tri Thắng, Nguyễn Tấn Lễ, Chu Kiêm Lễ... để đưa vào Nam.

Tháng 2 năm Mậu Dần (1698), chúa Nguyễn Phúc Chu cử Lễ Thành Hầu Nguyễn Hữu Cảnh làm kinh lược sứ với sứ mạng dẹp yên bờ cõi, khai khẩn đất hoang. Đầu tiên ông quyết định cho đoàn chiến thuyền cập bờ và đóng bản doanh tại Cù Lao Phố (Đồng Nai) để quan sát và định vùng an dân.

Tại Cù Lao Phố, Nguyễn Hữu Cảnh đã đưa ra một kế hoạch toàn diện: Vừa khai hoang mở đất, vừa dàn xếp biên cương. Song song với việc khẩn hoang, thống suất Nguyễn Hữu Cảnh thi hành ngay việc chia đất định vùng, đưa dân dân chúng vào nếp an cư lạc nghiệp.

Về hành chính (theo sách *Gia Định thành thông chí* của Trịnh Hoài Đức) ông chia đất Đồng Phố: Lấy xứ Đồng Nai làm huyện Phước Long, dựng dinh Trấn Biên (Biên Hòa); lập xứ Sài Côn làm huyện Tân Bình, dựng dinh Phiên Trấn (thành phố Hồ Chí Minh bây giờ). Mỗi trấn có lưu thủ đứng đầu quản trị, dưới có cai bạ coi về ngân khố, ký lục coi về hành án. Đồng thời ông cũng lập thêm một đơn vị hành chính tại Sa Hà (sau đó nơi đây là Hạnh Thông Tây Gò Vấp). Tất cả đều trực thuộc phủ Gia Định.

Lúc này địa bàn Đồng Nai - Gia Định được mở rộng thêm hàng ngàn dặm vuông, dân số tăng thêm 4 vạn hộ. Nhà cửa bắt đầu mọc lên sầm uất, khách phòng ngoại bang đi lại dễ dàng, thuyền bè vào ra tấp nập.

Đánh giá về ý nghĩa lịch sử nói trên, Nguyễn Hữu Cảnh thuộc lớp người đầu tiên khai cơ, người đầu tiên bố trí hệ thống quản lý nhà nước trên miền đất mới. Học giả Trần Bạch Đằng viết “ý nghĩa quan trọng nhất của việc làm này là ở chỗ dân lưu tán được thừa nhận là công dân của nước Việt Nam, ruộng đất khai hoang được vào sổ bộ chính thức, làng mạc được bảo vệ như mọi làng mạc khác của Việt Nam. Sự xác lập cương vị quốc gia đã tránh ít nhất về mặt pháp lý những mối đe dọa từ bên kia biên giới. Cho nên dân khai hoang coi ông như người đại diện của Tổ quốc. Ông thỏa mãn cả yêu cầu quyền lợi và tình cảm của dân lưu tán. Có thể nói ý thức quốc gia, ý thức dân tộc của dân lưu tán đã tôn vinh Nguyễn Hữu Cảnh. Thời gian 3 năm là sự kết đọng một nguyện vọng đã xuất hiện và nung nấu nhiều trăm năm”.

Được chúa Nguyễn đồng ý, Nguyễn Hữu Cảnh đã tổ chức một cuộc di dân lớn nhất trong lịch sử, đưa dân từ Bồ Chính (Quảng Bình), Quảng Trị, Quảng Đức, Quảng Nam, Quảng Ngãi (nói chung là vùng Ngũ Quảng) vào khai phá vùng đất hoang vu để có Nam Bộ trù phú ngày nay.

Ông mất ngày 9 tháng 5 Canh Thìn (1770), an táng tại Cù Lao Phố cạnh dinh Trấn Biên, Đồng Nai. Đến năm 1802, di hài của Nguyễn Hữu Cảnh được hậu duệ cải về an táng tại xã Trường Thủy.

Sau khi ông qua đời, nhà Nguyễn đã truy phong công trạng của ông với sự đánh giá rất cao. Ông được coi là “Thượng đẳng thần”, là “Khai quốc công thần”. Trên khắp cả nước ta từ Quảng Bình đến Quảng Nam - Đồng Nai - An Giang - Cần Thơ đến ngay giữa Sài Gòn... ở đâu cũng

có nhà thờ hoặc đền thờ Nguyễn Hữu Cảnh. Để ghi nhớ công đức của ông, ở xã Vạn Ninh, huyện Quảng Ninh, tỉnh Quảng Bình xưa kia có thiết lập đền “Vĩnh Yên” (còn gọi là đền Vĩnh An Hầu) thờ Thượng Đẳng Thần Vĩnh An Hầu, Lễ Thành Hầu Nguyễn Hữu Cảnh. Qua hai cuộc chiến tranh và thiên nhiên khắc nghiệt đền đã bị hủy hoại. Với tấm lòng tri ân “uống nước nhớ nguồn” đền Vĩnh Yên đã được tỉnh cho xây lại và khánh thành vào ngày 18 tháng 5 (âm lịch) năm 2002 và đã đưa vào phát huy tác dụng, góp phần bảo tồn, phát huy những giá trị lịch sử có ý nghĩa đối với lớp thế hệ sau tìm hiểu học tập.

Hiện nay, trong khuôn viên lăng mộ Nguyễn Hữu Cảnh ở Quảng Bình còn có một tấm bia đá rất có giá trị. Bia mộ Nguyễn Hữu Cảnh được tạc bằng đá xanh (cẩm thạch) với kiểu dáng thường gặp ở cuối triều Nguyễn.

Mấy thế kỷ qua đi, dầu thế sự thịnh suy thăng trầm, song trong ký ức bất diệt của nhân dân Việt Nam nói chung và nhân dân Quảng Bình nói riêng, tên tuổi và sự nghiệp của Chuông cơ Lễ Thành Hầu Nguyễn Hữu Cảnh vẫn luôn luôn tỏa sáng.

*Công Lễ Thành Hầu đi mở đất
Ngìn năm con cháu mãi còn ghi.*

Bãi tắm Đá Nhảy (Quảng Bình)

Nằm dưới chân đèo Lý Hòa thuộc địa phận xã Hải Trạch, huyện Bố Trạch, tỉnh Quảng Bình, bãi tắm Đá Nhảy đã được công nhận và xếp hạng là danh thắng quốc gia với bãi tắm phẳng, nước trong, có nhiều loại hải sản như tôm, cua, mực, ốc...

Dưới chân đèo Lý Hòa, chỗ giáp giữa biển với núi có một bãi đá có rất nhiều đá to, nhỏ, thấp, cao. Mỗi khi có sóng xô, trông đá như những con cóc lớn nhảy trên sóng, tạo nên hàng loạt âm thanh rì rào khác nhau. Có lẽ vì vậy mà cái tên Đá Nhảy được ra đời từ đó để ghi dấu nét riêng của bãi biển này.

Đá Nhảy là một điểm du lịch hấp dẫn, một bãi tắm sạch, đẹp và có nhiều thắng cảnh với nhiều hang động kỳ thú. Đến Đá Nhảy, ấn tượng đầu tiên của du khách là một bãi tắm bằng phẳng, nước trong và sạch. Khách du lịch cùng một lúc vừa được bơi thuyền, leo núi, săn bắn, vừa được dạo chơi trong rừng dương, tắm mình trong một bãi biển trong sạch, yên bình.

Trong những năm gần đây, nhiều công trình khách sạn, nhà hàng, bãi đỗ xe... đã được xây dựng khang trang bên bờ biển Đá Nhảy để du khách có thể tắm biển, nghỉ ngơi thoải mái, nhất là sau những cuộc leo núi hay thăm động Phong Nha - Tiên Sơn, đèo Ngang, Đồng Hới...

Đá Nhảy không chỉ là khu du lịch nghỉ mát lý tưởng vì có bãi tắm đẹp nằm dưới chân núi, mây nước hữu tình nên thơ mà biển nơi đây có những điều kiện thuận lợi, là nơi cư trú của nhiều loại hải sản quý như tôm, cá, cua, mực, ốc... có thể chế biến những món đặc sản biển hấp dẫn du khách.

Cùng với Di sản thiên nhiên thế giới Phong Nha - Kẻ Bàng và nhiều điểm tham quan du lịch khác của Quảng Bình, bãi biển Đá Nhảy ngày càng trở thành nơi dừng chân lý tưởng đem đến cho du khách một cảm giác thật thoải mái và để lại nhiều ấn tượng tốt đẹp.

Động Tiên Sơn (Quảng Bình)

Được phát hiện vào năm 1935, động Tiên Sơn (động Khô) là một thắng cảnh kỳ vĩ chẳng kém động Phong Nha với những phiến đá và cột đá cộng hưởng âm rất đặc biệt. Động nằm trong khối núi đá vôi Kẻ Bàng thuộc xã Sơn Trạch, huyện Bố Trạch, tỉnh Quảng Bình, cao hơn cửa động Phong Nha khoảng 200m.

Phong cảnh trong động Khô ví như chốn “bồng lai tiên cảnh”. Hàng nghìn khối nhũ đá với nhiều màu sắc mọc tua tủa trong động. Vòm động cao thoáng, nổi rõ nhiều vân trắng như vàng bạc. Những hàng cột đá màu cẩm thạch nhiều dáng vẻ điệu kỳ khiến người ta ngây ngất như đang lạc vào thiên cung hay thủy cung. Động Khô có nét đặc biệt hơn động Phong Nha ở những phiến đá và cột đá cộng hưởng âm. Khi người ta gõ nhẹ vào thì nó sẽ phát ra những âm thanh lạ kỳ như vọng ra từ chốn sâu thẳm của lòng đất.

Theo kết quả nghiên cứu của đoàn thám hiểm hang động của Hội Địa lý hoàng gia Anh thì động Khô được hình thành cách đây hàng chục triệu năm, khi những dòng nước chảy vào qua cả quá trình thời gian đã đục rỗng, bào mòn núi đá vôi Kẻ Bàng. Sau đó do kiến tạo địa chất, khối núi này hoặc đã được nâng lên, hoặc đã bị hạ xuống khiến các khối đá đổ sụp ngăn chặn dòng chảy làm nên động Khô ở phía trên, còn phần có sông ngầm chảy qua tạo ra hang động Phong Nha. Từ cửa động đi vào khoảng 400m có một vực sâu chừng 10m, và sau đó là động đá ngầm tiếp tục dài gần 500m. Hiện nay du khách có thể tham quan trong khoảng độ dài 400m đầu của động Tiên Sơn.

Động Phong Nha (Quảng Bình)

Động Phong Nha thuộc vùng núi đá vôi Kẻ Bàng, xã Sơn Trạch, huyện Bố Trạch, tỉnh Quảng Bình, cách thành phố Đồng Hới 60km. Động còn có tên gọi khác là động Trốc hay chùa Hang, động Phong Nha được coi là “Thiên Nam đệ nhất động” của Việt Nam.

Đây là một phần của khu vực núi đá vôi cổ nhất ở châu Á được tạo lập từ hơn 400 triệu năm trước, gắn liền với các chu kỳ kiến tạo và phát triển chính của lịch sử Trái Đất.

Diện tích của vùng núi đá vôi Phong Nha - Kẻ Bàng thuộc địa phận tỉnh Quảng Bình là khoảng 400ha. Quần thể đá vôi Phong Nha - Kẻ Bàng còn trải rộng tới phần đất thuộc tỉnh Khâm Muộn của Cộng hòa dân chủ nhân dân Lào, tạo thành một trong những vùng đá vôi nhiệt đới cổ đại nhất, rộng lớn nhất thế giới với những đặc tính nổi bật về địa mạo, địa chất có giá trị toàn cầu. Phong Nha - Kẻ Bàng để lại dấu ấn về quá trình biến đổi địa chất đã và đang diễn ra tác động đến việc hình thành các dạng đất đai hoặc đặc điểm về địa hình, địa mạo.

Phong Nha - Kẻ Bàng còn có hệ thống hang động với tổng chiều dài gần 13.000m (phần đã được phát hiện), với hàng chục hang động lớn, nhỏ. Các hang động có chiều cao từ 10 đến 40m. Nhiều hang động trong số này mới chỉ dừng lại ở dạng phát hiện đánh dấu trên bản đồ, chưa khảo sát kỹ. Trong đó đầu tư khai thác du lịch chỉ một vài hang động: Phong Nha, Tiên Sơn, hang Vòm... Hang động ở đây rất đa dạng, nhũ đá đẹp huyền ảo. Phong Nha có trên 20 “buồng” với hành lang chính dài tới 1.500m và

nhiều hành lang phụ dài hàng trăm mét. Các hang ngoài cùng có trần cao hơn mặt nước rộng khoảng 10m. Các hang phía trong, từ hang thứ 4 trở vào trần hang cao đến 25-50m. Từ buồng thứ 14, du khách theo các hành lang khác đi sâu hơn nữa dưới mặt đất đến những “buồng” to hơn rộng hơn nhưng có phần nguy hiểm hơn, nơi mà quá trình phong hóa đá vôi vẫn còn tiếp tục. Thuyền ngược dòng độ 800m thì đến chỗ cạn gọi là hang nước cạn do nước không còn nhường chỗ cho đá cát. Nhũ đá từ trên rủ xuống, măng đá từ dưới nhô lên tua tủa như cây rừng với những hình dáng kỳ lạ.

Cửa động rộng khoảng 20m, cao 10m, có nhũ đá lơ lơ. Boi thuyền qua cửa hang, động rộng như một cái bát úp trên mặt nước. Nước sông trong veo và phẳng lặng như mặt gương, càng vào sâu ánh sáng càng nhạt dần rồi mất hẳn. Xen lẫn với tiếng mái chèo như có tiếng chiêng vẳng lên. Người bản địa cho rằng đó là âm nhạc trong tiệc rượu của Thần Núi vọng ra... Tất cả hợp thành tiếng nhạc, lúc âm u như tiếng chiêng, lúc bập bùng như tiếng trống.

Theo kết quả nghiên cứu của đoàn thám hiểm Hội Địa lý hoàng gia (nước Anh), chiều dài của hang Phong Nha phân xác định được là 7.729m. Hang động Phong Nha được đánh giá với “7 nhất”: sông ngầm đẹp nhất; cửa hang cao và rộng nhất; bãi cát, bãi đá ngầm đẹp nhất; hồ nước ngầm đẹp nhất; hang khô rộng và đẹp nhất; thạch nhũ kỳ ảo, tráng lệ nhất và hang nước dài nhất.

Khó có thể mô tả vẻ đẹp hùng vĩ của những buồng, những hành lang đá vôi phủ đầy thạch nhũ long lanh dưới ánh đuốc của dòng sông ngầm. Du khách vừa xúc động

vừa ít nhiều hồi hộp lo sợ khi thấy mình như đang nằm trong miệng một con quái vật khổng lồ, với những hình thù kỳ dị nguyên sơ mà trí tưởng tượng của con người thỏa trí gán cho chúng biết bao huyền thoại, sự tích. Sau hàng chục cuộc thám sát khoa học của người Việt, người Pháp, người Anh... động Phong Nha vẫn còn đó với những điều bí ẩn.

Khu du lịch sinh thái Phong Nha - Kẻ Bàng (Quảng Bình)

Khu Phong Nha - Kẻ Bàng nằm trong vùng sinh thái Bắc Trường Sơn thuộc địa phận các huyện Quảng Ninh, Bố Trạch, Minh Hóa, được đánh giá là một trong 238 vùng sinh thái quan trọng trên toàn cầu, với các dãy núi đá vôi phát triển hầu như liên tục và thành phần tương đối đồng nhất, được đánh giá là vùng Karst rộng nhất thế giới với diện tích trên 200.000ha, là một mẫu điển hình của quá trình địa chất về thể loại karst và hình thành hang động đang diễn biến toàn cầu không chỉ ở lĩnh vực đa dạng sinh học mà còn là một khu vực thắng cảnh hang động bậc nhất thế giới.

Khu Phong Nha - Kẻ Bàng có một quần thể hơn 300 hang động lớn nhỏ phong phú, kỳ vĩ được mệnh danh là “vương quốc hang động”, nơi tiềm ẩn nhiều điều kỳ lạ và hấp dẫn, là thiên đường cho các nhà khoa học hang động, các nhà thám hiểm và du lịch. Trong các hang động thì Phong Nha thật sự nổi bật với chiều dài khảo sát gần 8km. Hang Vòm (dài trên 15km) được xếp vào danh sách hang động có sông ngầm dài nhất thế giới. Cùng với hệ thống hang động kỳ diệu, sông Troóc, sông Chày, sông Son trong khu vực Phong Nha - Kẻ Bàng với dòng nước trong

xanh chảy giữa vùng núi đá có rừng tạo nên cảnh đẹp thơ mộng như bức tranh thủy mặc quyến rũ du khách.

Rừng nguyên sinh Phong Nha - Kẻ Bàng có hàng chục đỉnh núi cao trên 1.000m, hiếm trở chưa từng có dấu chân người, là các điểm hấp dẫn thể thao leo núi và thám hiểm. Điển hình là các đỉnh Co Rilata cao 1.128m, Co Preu cao 1.213m. Xen kẽ giữa các đỉnh núi trên 1.000m là những thung lũng và các đỉnh cao từ 800m đến 1.000m, thích hợp cho du lịch sinh thái và leo núi như Phu Sinh 965m, Ma Ma 835m. Đặc biệt, đỉnh Mã Tác cao 721m có thung lũng với mặt bằng rộng 70ha.

Trong vườn quốc gia Phong Nha - Kẻ Bàng tồn tại một khu rừng nhiệt đới nguyên sinh ít bị tác động với độ che phủ trên 96,2% và có tính đa dạng sinh học cao. Tại vùng này theo số liệu điều tra, bước đầu có nhiều loài thực vật đặc hữu của rừng núi đá vôi như chò dãi, chò nước, trầm hương, ngiến, sắng, ba kích và sao... Thực vật bậc cao có 1.762 họ, 511 chi, 876 loài. Trong đó có 38 loài được ghi vào sách Đỏ Việt Nam và 25 loài được ghi vào sách Đỏ của IUCN (Hiệp hội bảo tồn thiên nhiên thế giới) và 13 loài đặc hữu ở Việt Nam. Gần đây, các nhà khoa học phát hiện thêm nhiều loài thực vật quý hiếm có nguy cơ tuyệt chủng cao ngoài tự nhiên như bách xanh đá, lan hài đốm, lan hài xanh, lan hài xoắn và nhiều thực vật quý hiếm khác cũng được ghi nhận.

Ngoài tài nguyên thực vật đa dạng, đối với động vật đã xác định được 140 loài thú lớn, có 35 loài được mô tả trong sách Đỏ Việt Nam và 19 loài được liệt kê trong sách Đỏ của IUCN; 356 loài chim, có 15 loài được ghi trong

sách Đỏ Việt Nam, 19 loài được liệt kê trong sách Đỏ của IUCN; 99 loài bò sát và lưỡng cư, trong đó có 4 loài bò sát mới được phát hiện như thằn lằn tai, tắc kè Phong Nha, rắn lục Trường Sơn, rắn mai gầm. Đặc biệt, rừng trên núi đá vôi là nơi phân bố nhiều loài linh trưởng nhất Việt Nam, gồm 10 loài được ghi nhận, chiếm khoảng 50% tổng số loài thuộc bộ linh trưởng ở Việt Nam, 7 loài được liệt kê vào sách Đỏ Việt Nam. So với các khu bảo tồn và vườn quốc gia khác ở Việt Nam thì độ phong phú của các loài động vật ở Phong Nha - Kẻ Bàng khá cao. Hiện nay Chính phủ đang lập hồ sơ khoa học Di sản thiên nhiên thế giới Vườn quốc gia Phong Nha - Kẻ Bàng để đệ trình UNESCO xem xét tiếp tục công nhận Vườn quốc gia Phong Nha - Kẻ Bàng là Di sản thiên nhiên thế giới về tiêu chí đa dạng sinh học.

Ngoài sinh cảnh thảm thực vật và động vật hoang dã, khu Phong Nha - Kẻ Bàng còn là nơi đã từng tồn tại và đang hiện diện cả một hệ di tích lịch sử văn hóa có giá trị cho nhiều thời đại như các di tích khảo cổ học thời tiền sử, văn hóa Chăm-pa và Việt cổ, di tích căn cứ kháng chiến chống Pháp của vua Hàm Nghi cuối thế kỷ XIX tại núi Ma Rai và những địa danh nổi tiếng trên đường mòn Hồ Chí Minh như bến phà Xuân Sơn, bến phà Nguyễn Văn Trỗi, đường 20 Quyết Thắng đã đi vào huyền thoại gắn liền với những chiến công hiển hách và sự hy sinh cao cả của dân tộc Việt Nam trong chiến tranh giành độc lập và thống nhất Tổ quốc. Thêm nữa, trong khu vực Phong Nha - Kẻ Bàng sinh sống chủ yếu là người Chứt, một số ít người Kinh và người Bru-Vân Kiều. Dân tộc Chứt ở Quảng Bình

bao gồm các tộc người: Sách, Mày, Rục, Arem, Mã Liềng, có khoảng 3.500 người phân bố chủ yếu ở các huyện Tuyên Hóa, Minh Hóa và một số ít ở Bố Trạch. Trong khu vực Phong Nha - Kẻ Bàng, người Chứt có mặt ở hai huyện Minh Hóa và Bố Trạch gồm hầu hết các tộc người, trừ Mã Liềng, với khoảng 2.450 người. Người Chứt (được gọi là Chứt Poong) và ngôn ngữ của họ với đoán định được tách ra từ khối tiếng Việt - Mường đầu tiên vào khoảng thế kỷ V-VI. Danh xưng “Chứt” có nghĩa là “Rèm Đá”, “Núi Đá”. Người Chứt ở Phong Nha - Kẻ Bàng dù là dân cư nông nghiệp, nhưng trước đây họ chủ yếu săn bắt, hái lượm, sống trong tình trạng hết sức lạc hậu, hoang dã. Đại bộ phận các tộc người Chứt sống du canh, du cư trong rừng núi, trong các hang động rèm đá... Hiện nay đời sống tinh thần và vật chất của người Chứt đang từng bước được cải thiện. Người Chứt cùng với văn hóa vật thể và phi vật thể của họ là đối tượng nghiên cứu của nhiều khoa học và đồng thời là địa chỉ hấp dẫn của loại hình du lịch văn hóa dân tộc ít người ở vùng Phong Nha - Kẻ Bàng.

Trong những năm qua, khu du lịch Phong Nha - Kẻ Bàng đã trở thành địa chỉ yêu thích của du khách. Số lượng khách du lịch đến tham quan ngày càng đông, nhất là từ khi vườn quốc gia Phong Nha - Kẻ Bàng được UNESCO công nhận là Di sản thiên nhiên thế giới. Cùng với Thánh địa Mỹ Sơn, Phố cổ Hội An, Cố đô Huế, Di sản thiên nhiên thế giới Phong Nha - Kẻ Bàng nằm trong tuyến du lịch dọc đèo “Con đường di sản miền Trung” hình thành và lan rộng, tạo nên sức hấp dẫn đối với khách du lịch trong và ngoài nước.

Khu du lịch suối nước khoáng nóng Bang (Quảng Bình)

Nằm cách thành phố Đồng Hới khoảng 60km về phía Nam, trên địa bàn xã Kim Thủy, huyện Lệ Thủy, suối nước khoáng nóng thiên nhiên Bang là nguồn nước khoáng duy nhất tại Việt Nam có nhiệt độ sôi tại lỗ phun đạt đến 105°C.

Với nhiều nguyên tố vi lượng quý hiếm, nước khoáng Bang được tinh chế trở thành nước giải khát có uy tín trên thị trường. Bên cạnh đó, khu vực mỏ nước khoáng Bang là địa điểm lý tưởng đang được đầu tư xây dựng thành khu du lịch sinh thái và điều dưỡng, chữa bệnh. Với quy hoạch hàng chục héc-ta đất cho xây dựng hệ thống nhà điều dưỡng, khu dịch vụ, bể bơi, bể tắm nước khoáng nóng... Khu du lịch suối khoáng Bang đang dần trở thành khu du lịch sinh thái, nghỉ dưỡng, chữa bệnh yêu thích của du khách trong nước và quốc tế. Cùng với việc nghỉ dưỡng, chữa bệnh, du lịch sinh thái tại khu vực Bang, vùng du lịch phía nam Quảng Bình còn có nhiều di tích danh thắng nổi tiếng: Nhà lưu niệm Đại tướng Võ Nguyên Giáp - Vị tướng tài năng của dân tộc và thế giới, nhà thờ và lăng mộ Lê Thành Hầu Nguyễn Hữu Cảnh - Khai quốc công thần đã mở cõi và định hình lãnh thổ Việt Nam đến mũi Cà Mau, tham quan hồ An Mã, núi Thần Đinh với cảnh đẹp nên thơ và nhiều di tích lịch sử văn hóa khác.

Đường Trường Sơn huyền thoại

Trên dãy Trường Sơn hùng vĩ của đất nước ta, con đường vinh dự được mang tên vị lãnh tụ kính yêu của dân tộc - Đường Hồ Chí Minh đã trở thành một huyền thoại và sẽ mãi âm vang khúc trường ca của một thời: “*Xẻ dọc*

Trường Sơn đi cứu nước, mà lòng phơi phơi dậy tương lai". Ngày ấy, ngày sinh nhật Bác Hồ (19-5-1959), tuyến giao liên vận tải quân sự Trường Sơn chỉ viện cho chiến trường miền Nam đánh Mỹ được phát lệnh mở đường. Địa điểm Khe Hó, một thung lũng phía tây nam Vĩnh Linh - Quảng Trị được chọn làm điểm xuất phát đầu tiên của con đường lịch sử. Trải qua 16 năm chiến đấu ác liệt gian khổ, không chùn bước trước mọi khó khăn, gian khổ, cả Trường Sơn sáng ngời chủ nghĩa anh hùng cách mạng: Lực lượng nào, đơn vị nào cũng có những sự tích anh hùng; con đường nào, địa điểm nào cũng là mảnh đất thiêng liêng rục rứa. Bộ đội đường Hồ Chí Minh đã thắng địch, "thắng trời" làm nên con đường huyền thoại - Con đường đi tới độc lập, tự do của Tổ quốc. Văn bia trên nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn khắc đậm dòng chữ: *"Năm tháng sẽ trôi qua, những đóng góp của bộ đội đường Hồ Chí Minh, thanh niên xung phong, dân công hỏa tuyến vào cuộc chi viện cho các chiến trường sẽ mãi mãi được ghi vào trang sử oanh liệt của dân tộc ta, của quân đội ta như một thiên anh hùng ca bất tử..."*

Từ năm 1973, Tổng Bí thư Lê Duẩn đã từng căn dặn, đường Trường Sơn sau này phải được mở rộng và kéo dài phục vụ đắc lực cho sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc xã hội chủ nghĩa. Hơn 20 năm sau ngày đất nước thống nhất, huyền thoại Trường Sơn lại được tô đậm với con đường mà cả nước mong đợi. Tháng 5 năm 2000, đường Trường Sơn được phát lệnh khởi công. Con đường của thời kỳ công nghiệp hóa - hiện đại hóa được bạt núi, san đèo nối dài đất nước, mở hướng khai thác tiềm năng kinh tế - xã hội phía tây của Tổ quốc. Con đường mòn huyền thoại -

con đường Hồ Chí Minh oai hùng sẽ mãi mãi là niềm tự hào và kiêu hãnh.

Đọc hai bên đường Hồ Chí Minh hiện đại, nhánh đông từ Thạch Quảng (Thanh Hóa) đến Khe Sanh (Quảng Trị) mang dáng dấp của con đường xuyên Việt hiện đại với 2 làn xe chạy cùng những cầu, cống, hệ thống thoát nước, chống sụt trượt được kiên cố. Trên tuyến đường phẳng lỳ còn tươi màu sơn đã hình thành những khu phố, những thị tứ mới với nhà cửa san sát. Hơi thở của cuộc sống hiện đại đã tràn về hai bên đường Hồ Chí Minh, đến với những bản làng heo hút dọc dải đất phía tây xa xôi. Trên tuyến đường thuộc tỉnh Quảng Bình, Quảng Trị, nhà sàn của đồng bào dân tộc Vân Kiều, Pa Cô mọc lên san sát, nhiều gia đình đã mở quán bán hàng, kinh doanh. Trước đây những vùng này đất hoang hóa, bom cày, đạn xới, đường đi khó khăn, cách trở, cơ sở hạ tầng đều thấp kém, lạc hậu. Nay được “dải lụa Trường Sơn” vắt qua, những công trình, những nét văn minh đã về tới gần 200 xã đặc biệt khó khăn ở vùng sâu, vùng xa của đất nước. Con đường Hồ Chí Minh công nghiệp hóa cũng sẽ là tiền đề cho việc phát huy mọi nguồn lực ở địa phương. 10 triệu héc-ta đất trồng cây công nghiệp dọc tuyến đang được quy hoạch lại. Tỉnh Quảng Trị đang tập trung đầu tư cho khu kinh tế - thương mại đặc biệt Lao Bảo, xây dựng Lao Bảo trở thành phố núi trên dãy Trường Sơn hùng vĩ, cửa ngõ trên tuyến đường xuyên Á đông - tây. Các huyện Hướng Hóa, Đakrông, Cam Lộ, Gio Linh, Vĩnh Linh có con đường Hồ Chí Minh đi qua đang tiến hành các dự án về các khu công nghiệp, vùng nguyên liệu để xóa đói giảm nghèo,

khai thác đất đai và nguồn nhân lực. Các làng thanh niên lập nghiệp dọc tuyến đường đã được thành lập và bắt đầu phát huy hiệu quả. Đoạn đường Hồ Chí Minh huyền thoại nối từ Đường 9 - Khe Sanh đến Tà Long (huyện Đakrông) đi qua khu bảo tồn thiên nhiên kỳ vĩ, qua các bản làng đồng bào dân tộc đang sinh sống đã được phục hồi nguyên trạng với các lán trại, hầm hào chiến đấu để phục vụ du khách trong hành trình thăm lại chiến trường xưa, như là một gạch nối giữa quá khứ và hiện tại, giữa một thời con đường Hồ Chí Minh trong chiến trận đến con đường Hồ Chí Minh công nghiệp hóa - hiện đại hóa thế kỷ XXI.

Đường Hồ Chí Minh nhánh tây đã hoàn thành. Con đường mòn chỉ toàn cỏ dại, suối sâu, đèo cao và mây mù thời chiến tranh nay đã là con đường bằng bê tông uốn lượn vắt vẻo qua từng dãy núi phía tây của Tổ quốc. Con đường nhánh tây đi từ địa danh một thời khói lửa Khe Sanh trở về “hang Tám cô” linh thiêng trên “đường 20 Quyết Thắng” ở Quảng Bình. Trên độ cao trung bình hơn 100m so với mặt nước biển, khí hậu nơi đây hòa hợp giữa 2 vùng đông và tây Trường Sơn, nên 200km đường lúc ẩn trong sương mù Trường Sơn, lúc hiện ven đường biên giới nước bạn Lào. Trải dài trên con đường là bạt ngàn rừng cây đang vươn mình tí tắp, thấp thoáng những trang trại vườn đồi quy mô lớn, hứa hẹn những vụ mùa bội thu. Đường Trường Sơn Tây đang trở thành trục đường kinh tế - quốc phòng quan trọng, góp phần trong việc phát triển du lịch với những sản phẩm độc đáo, đa dạng. Trên những chặng đường Trường Sơn huyền thoại hôm nay đang bùng thức dậy những tiềm năng, thế mạnh để cùng hòa nhịp trên

tuyến hành lang kinh tế Đông - Tây trong công cuộc dựng xây vì một Quảng Trị mạnh giàu.

Con đường Trường Sơn năm xưa trải đầy thử thách. Dù gian khổ, hy sinh, đèo cao, vực sâu nhưng lòng người không nản, bước chân không lùi, tất cả vì độc lập, tự do cho Tổ quốc. Đúng như nhà thơ Tố Hữu đã viết: *"Trường Sơn đông nắng, tây mưa, ai chưa đến đó như chưa rõ mình"*. Hôm nay, trên con đường Trường Sơn hiện đại, rộn rã đi lên trong nhịp sống mới, đang dò hỏi mỗi con người đất Việt hãy mang sức lực và trí tuệ ra sức khai thác tiềm năng dồi dào phía tây của Tổ quốc, để con đường công nghiệp hóa - hiện đại hóa đưa đất nước, quê hương ngày càng trở nên giàu đẹp, phồn vinh.

Nhà dày Lao Bảo (Quảng Trị)

Trải qua hai cuộc kháng chiến chống quân xâm lược đã để lại trên mảnh đất Quảng Trị hàng loạt di tích lịch sử quốc gia trong đó có cụm di tích nhà dày Lao Bảo và sân bay Tà Cơn - Khe Sanh.

Nằm trên tuyến đường 9, di tích nhà dày Lao Bảo cách cửa khẩu Lao Bảo khoảng 3km về phía đông nam trên địa bàn thôn Duy Tân, thị trấn Lao Bảo. Nơi đây nguyên là vùng rừng núi trập trùng, hiểm trở, xa dân cư, thường biết đến là chốn "rừng thiêng, nước độc". Khi đặt được ách thống trị lên xứ Trung Kỳ, thực dân Pháp chọn Lao Bảo để xây dựng thành nhà lao năm 1908. Lúc mới lập, nhà dày Lao Bảo mới chỉ có 2 dãy nhà gian bằng gỗ, lợp ngói, tường cốt tre trét toóc xi (vôi cát trộn rơm) để giam giữ tù thường phạm và những người yêu nước chống

Pháp theo các phong trào yêu nước, đặc biệt là phong trào Cần Vương.

Sau năm 1930, dưới sự lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam, phong trào cách mạng chống Pháp ngày càng lan rộng ra khắp nơi. Thực dân Pháp thực hiện các cuộc đàn áp, khủng bố trắng ở Trung Kỳ đã bắt giam nhiều người yêu nước và chiến sĩ cộng sản. Giữa năm 1934, thực dân Pháp đã cho xây thêm 3 dãy nhà giam kiên cố bằng bê tông cốt thép với đầy đủ hệ thống hầm ngầm, cổng sắt, cửa sắt. Ngoài ra trong khu vực nhà dầy Lao Bảo còn có nhà hành xác, khu vực tra tấn, hỏi cung (nằm ở góc đông nam), nhà cai ngục, trại lính (ở góc tây bắc) nhà dây thép, xưởng mộc, xưởng thêu, xưởng rèn... Chế độ lao dịch khổ sai áp dụng cho tù nhân nơi đây rất khắc nghiệt. Người tù bị bắt làm đủ thứ việc từ đập đá mở đường 9, làm cầu cống, chặt cây, dẫn gỗ đến làm vườn trồng rau, làm thợ mộc, làm đồ mây tre, đồ thêu... cốt để thu nhiều lợi nhuận cho bọn chủ ngục, đã thế tù nhân còn bị đánh đập, tra tấn tàn bạo trong các lần hỏi cung.

Để chống lại chế độ hà khắc của nhà tù thực dân, nơi đây đã từng nổ ra những cuộc đấu tranh quyết liệt dưới mọi hình thức của tù nhân với bọn cai ngục nhằm bảo vệ quyền sống tối thiểu của con người và nêu cao nghĩa khí của những người yêu nước, khí tiết của người cộng sản.

Tồn tại trong vòng 63 năm nhưng có thể nói nhà dầy Lao Bảo là một trong những nhà tù lớn ở Đông Dương. Tại đây thực dân Pháp đã dùng những hình phạt dã man như gông, cùm, xiềng xích cùng với chế độ cai trị hà khắc tàn bạo nhất để đàn áp và giết hại các chiến sĩ cộng sản yêu nước.

Theo số liệu thống kê chưa được đầy đủ từ khi lập nhà tù Lao Bảo cho đến tháng 3-1945, đã có hàng ngàn tù nhân bị thực dân Pháp giam giữ tại đây, trong đó có trên 350 là tù nhân chính trị bị lưu đày, nhiều đảng viên cộng sản đã anh dũng hy sinh trước những đòn tra tấn dã man của kẻ thù. Đồng chí Tố Hữu đã từng viết: “Cùng với Sơn La, Buôn Mê Thuột, Côn Đảo... nhà đày Lao Bảo là một nhà tù nổi tiếng ác độc, được xây dựng ở vùng rừng núi heo hút, đầy muỗi sốt rét ác tính, ở miền Tây Quảng Trị, thực tế đã là mồ chôn hàng nghìn người cách mạng bất khuất. Song với tinh thần “biến nhà tù đế quốc thành trường học cách mạng”, nhà đày Lao Bảo đã trở thành nơi nung nấu lòng yêu nước thiết tha, rèn luyện ý chí kiên cường của các chiến sĩ cộng sản”.

Đến với di tích nhà đày Lao Bảo, qua những chứng tích còn lưu giữ và tôn tạo lại cho ta thấy rõ tội ác mà chính quyền thực dân Pháp đã từng gieo rắc lên đất nước ta; càng thấy rõ hơn phẩm chất và khí tiết của những người yêu nước, những chiến sĩ cộng sản đã một lòng, một dạ trung kiên bất khuất đấu tranh anh dũng, chịu đựng tất cả để vượt qua và sẵn sàng hy sinh vì sự nghiệp độc lập tự do của Tổ quốc.

Trải qua hai cuộc chiến tranh, nhất là trong thời kỳ chống Mỹ, nhà đày đã bị hư hại nặng nề. Năm 1995, ngành Văn hóa - Thông tin Quảng Trị đã cho mở đường, dựng một đài chứng tích nằm cạnh lao C, một dàn âm hồn để tưởng niệm những người đã hy sinh, nhà bia tưởng niệm Hồ Bá Kiện - người chỉ huy cuộc bạo động năm 1915. Đến năm 2000, trong chương trình tôn tạo di tích, một

cụm tượng đài tương đối quy mô đã được đầu tư xây dựng cùng với việc quy hoạch lại khuôn viên, xây nhà đón tiếp, tổ chức trưng bày bổ sung. Hiện nay di tích đang ngày càng phát huy tác dụng tốt trong việc góp phần giáo dục truyền thống và đạo đức cách mạng cho các thế hệ hôm nay và mai sau.

Cụm di tích sân bay Tà Cơn - Khe Sanh (Quảng Trị)

Rời Lao Bảo theo quốc lộ 9 về hướng đông khoảng 20km du khách đến cụm di tích sân bay Tà Cơn - Khe Sanh.

Sân bay Tà Cơn là tên gọi để chỉ một cụm cứ điểm quân sự chiến lược của quân đội Mỹ trong những năm 1966-1968, nằm trong tập đoàn cứ điểm Khe Sanh. Địa danh này từng gắn với nhiều sự tích liên quan đến chiến dịch giải phóng Khe Sanh năm 1968. Hiện nay di tích nằm trên địa phận thôn Hòa Thành, xã Tân Hợp, huyện Hướng Hóa; cách huyện lỵ Hướng Hóa khoảng 3km về hướng đông bắc. Di tích đã được Bộ Văn hóa - Thông tin xếp hạng ngày 12-12-1986.

Ở vào vị trí gần biên giới, lại án ngữ quốc lộ 9 nối từ Đông Hà (Việt Nam) đến Savannakhet (Lào), Khe Sanh có một vị thế chiến lược khá lợi hại về quân sự không chỉ trên chiến trường Quảng Trị mà còn ở cả miền Nam và khu vực Đông Dương.

Tướng Oét-mô-len - tư lệnh quân đội Mỹ tại miền Nam coi việc thiết lập ở Khe Sanh một tập đoàn cứ điểm quân sự như là một cái “chốt cứng” có tầm quan trọng đặc biệt trong chiến lược phòng ngự, ngăn chặn ở phía tây bắc chiến trường Trị Thiên; một “cái neo” về phía tây cho hệ

thống phòng thủ chiến lược ở nam khu phi quân sự; biến Khe Sanh thành một căn cứ tuần tra để ngăn chặn đối phương từ Lào sang và cũng là căn cứ cho các hoạt động biệt kích nhằm “quấy nhiễu đối phương” dọc biên giới Việt - Lào; đồng thời, sử dụng Khe Sanh thành một bàn đạp cho các cuộc hành quân cần quét trên bộ, xây dựng ở đây một sân bay cho các máy bay trinh sát kiểm tra, tìm diệt bộ đội chủ lực của quân đội nhân dân Việt Nam, chỉ điểm cho các hoạt động đánh phá, ngăn chặn và cắt đứt các tuyến đường Hồ Chí Minh.

Cùng một loạt căn cứ được xây dựng theo trục đường số 9 từ Đông Hà lên Khe Sanh, cụm cứ điểm sân bay Tà Cơn được coi là một trong những khu trung tâm được xây dựng rất quy mô chạy dài 2km, rộng 1km, gồm nhiều tiểu cứ điểm với công sự kiên cố, dày đặc và một sân bay cỡ lớn làm nơi cất, hạ cánh cho các loại máy bay vận tải quân sự hạng nặng như C130, C123, máy bay trực thăng chở quân và trực thăng vũ trang. Bên cạnh đó một loạt căn cứ quân sự được xây dựng trên các hướng, các điểm cao xung quanh như: Căn cứ biệt kích ở Làng Vây, điểm cao 689, 682, 845, 832, 1009 (Động Tri) với khoảng 6.000 quân.

Với cách bố trí như vậy, sân bay Tà Cơn cùng các cao điểm kế cận đã hình thành nên một thể phòng ngự liên hoàn, cơ động được Mỹ - ngụy coi là một vị trí “cứng” nhất trong cả hệ thống tập đoàn cứ điểm Khe Sanh. Tuy nhiên trước sức mạnh tiến công giải phóng Khe Sanh của Quân đội nhân dân Việt Nam, Tà Cơn đã trở thành “chiếc ghế điện” đối với liên quân Mỹ - ngụy. Ngày 26-6-1968, quân Mỹ buộc phải mở đường máu rút khỏi Khe Sanh.

Chiến thắng Tà Cơn góp phần to lớn vào thắng lợi về vang của quân và dân ta ở mặt trận đường 9 Khe Sanh, đánh dấu sự bế tắc của Mỹ - nguy trong thế phòng ngự chiến lược đồng thời thể hiện rõ trình độ phát triển cao của quân giải phóng về chỉ đạo chiến lược, chiến thuật và tiến hành các chiến dịch tiến công quy mô lớn, dài ngày, hợp đồng binh chủng chặt chẽ có hiệu quả. Tà Cơn - đường 9 - Khe Sanh thực sự trở thành những địa danh gắn liền với những chiến công đi vào lịch sử của dân tộc Việt Nam trong cuộc kháng chiến chống Mỹ cứu nước. Với thắng lợi ở mặt trận đường 9 - Khe Sanh, quân và dân ta đã làm nên một sự tích phi thường là đánh bại một lực lượng đồn trú tinh nhuệ, hiện đại đông hơn mình gấp nhiều lần, điều đó chứng tỏ sức mạnh, tài nghệ và ý chí của quân và dân ta trong đó thể hiện nổi bật trí tuệ, tài thao lược Việt Nam đã vượt lên trên đối phương. Đồng thời thấy rõ sự bế tắc trong chiến thuật, chiến lược của một đội quân nhà nghề được trang bị hiện đại nhưng phi nghĩa của kẻ thù xâm lược. Thắng lợi này còn chứng minh lòng quả cảm, trí thông minh, dám chấp nhận hy sinh, gian khổ; sự cống hiến đáng tự hào cho cuộc kháng chiến vĩ đại của Đảng bộ, quân và dân Quảng Trị nói chung, của quân và dân Hướng Hóa nói riêng, đánh dấu một bước phát triển mới trong phong trào cách mạng giải phóng quê hương.

Nhằm bảo tồn, phát triển những giá trị lịch sử của cụm di tích, từ năm 1998, công cuộc trùng tu, tôn tạo được tiến hành. Hiện nay trong khuôn viên di tích đã có một nhà bảo tàng về đường 9 - Khe Sanh; một số hầm hào, công sự được phục dựng lại cùng với các hiện vật thể khối lớn như máy

bay lên thẳng, đại bác, xác xe tăng, máy bay, bom đạn các loại... được trưng bày để phục vụ nhu cầu tham quan du lịch của khách tham quan trong và ngoài nước.

Cùng với di tích nhà đày Lao Bảo, sân bay Tà Cơn - Khe Sanh đang trở thành một điểm di tích thu hút ngày càng đông du khách đến tham quan, tìm hiểu về những giá trị lịch sử của một vùng đất hào hùng Quảng Trị.

Thành cổ Quảng Trị

Thành cổ Quảng Trị nằm giữa trung tâm thị xã Quảng Trị, cách quốc lộ 1A khoảng 2km về phía đông, cách sông Thạch Hãn chừng 200m về phía nam.

Đứng soi mình xuống dòng sông Thạch Hãn, Thành cổ Quảng Trị uy nghi, trầm mặc, sáng ngời biểu tượng chủ nghĩa anh hùng cách mạng với khát vọng tự do, độc lập. Nơi đây, dưới lớp cỏ non Thành cổ, lòng đất đã thấm đẫm máu của hàng ngàn chiến sĩ và đồng bào Quảng Trị.

Để trấn giữ phía bắc kinh đô Phú Xuân, năm 1809 vua Gia Long quyết định xây dựng thành trên một khu đất cao tại xã Thạch Hãn - Hải Lăng (ngày nay thuộc thị xã Quảng Trị). Từ thành có thể đi vào Nam hay ra Bắc bằng đường sông, đường bộ, đường biển đều thuận tiện. Với vị trí chiến lược về chính trị, kinh tế, quân sự, Thành Cổ vừa là công trình thành lũy quân sự, vừa là trụ sở hành chính của nhà Nguyễn trên đất Quảng Trị từ năm 1809 đến năm 1945.

Thành lúc đầu được đắp bằng đất, đến năm 1837, vua Minh Mạng cho xây lại bằng gạch. Khuôn viên Thành cổ Quảng Trị có dạng hình vuông với chu vi tường thành dài

2.160m, thành cao 3m, dưới chân dày 13,5m, đỉnh dày 0,72m. Bên ngoài thành có hệ thống hào rộng bao quanh. Bốn góc thành là 4 pháo đài cao nhô hẳn ra ngoài.

Thành có 4 cửa nằm chính giữa 4 mặt thành: Tiền, Hậu, Tả, Hữu xây vòm cuốn, vòm làm bằng gỗ lim. Mỗi cửa có chiều rộng 3,4m, phía trên có vòm lấu, mái cong, lợp ngói âm dương. Nội thành có các công trình kiến trúc như Hành cung, cột cờ, dinh Tuần Vũ, dinh Án Sát, dinh Lân Binh, Ty Phiên, Ty Niết, kho thóc, nhà kiểm học, trại lính.

Trong các công trình ở nội thành, Hành cung được xem là công trình nổi bật nhất: bao bọc xung quanh là hệ thống tường dày, chu vi 400m, có hai cửa. Hành cung là một ngôi nhà rường, kết cấu 3 gian, 2 chái, mái lợp ngói liệt, trên có trang trí các họa tiết: rồng, mây, hoa, lá... Nơi đây thường để vua ngự và thăng quan cho các quan cấp tỉnh ở Quảng Trị hay tổ chức các lễ tiết trong năm. Cuối thế kỷ XIX, đầu thế kỷ XX, khi thực dân Pháp đặt chính quyền bảo hộ thì Thành cổ lại có thêm nhà lao, tòa mật thám, trại lính khố xanh, cơ quan thuế đoạn... Từ năm 1929 đến năm 1972, nhà lao Quảng Trị là nơi giam cầm các chiến sĩ cộng sản, những người yêu nước và chính nơi đây đã trở thành trường học chính trị để rèn luyện ý chí son sắt, đấu tranh trực diện với kẻ thù của những người yêu nước.

Hơn 160 năm tồn tại dưới thời phong kiến và thực dân, Thành cổ là trung tâm chính trị của Quảng Trị. Dưới thời tạm chiếm, Mỹ - ngụy biến Thành cổ thành khu quân sự, làm kho tàng quân đội và trung tâm chỉ huy chiến dịch toàn tỉnh, đồng thời mở thêm nhà giam để đàn áp phong trào cách mạng. Vì vậy, nơi đây đã chứng kiến nhiều cuộc

dấu tranh chống Mỹ trong cuộc Tổng tiến công và nổi dậy mùa Xuân 1968 và các trận chiến đấu oai hùng của quân và dân ta. Tiêu biểu là cuộc chiến đấu ngoan cường đánh trả các đợt phản kích tái chiếm Thành cổ của nguy quyền Sài Gòn trong suốt 81 ngày đêm mùa hè đỏ lửa năm 1972.

Chiến công giữ vững Thành cổ Quảng Trị là khúc tráng ca bất tử, đã ghi vào lịch sử đấu tranh cách mạng của dân tộc Việt Nam những trang hào hùng nhất. Thành cổ như một bảo tàng ghi nhận hy sinh cao quý của biết bao chiến sĩ giải phóng quân và nhân dân Quảng Trị anh hùng. Cuộc chiến đấu anh dũng 81 ngày đêm (từ 28-6 đến 16-9-1972) bảo vệ Thành cổ là đòn chiến lược bẻ gãy ý đồ cuồng vọng tái chiếm Quảng Trị của Mỹ - nguy, tạo thế mạnh cho ta trên bàn đàm phán Pa-ri.

Thành cổ Quảng Trị được Bộ Văn hóa - Thông tin xếp hạng di tích quốc gia ngày 12-12-1986. Năm 1994, Thành cổ Quảng Trị được xếp vào danh mục những di tích quốc gia đặc biệt quan trọng.

Do phải gánh chịu một khối lượng bom đạn khổng lồ trong chiến tranh nên từ sau hòa bình lập lại, Thành cổ chỉ còn dấu vết của một số đoạn thành, lao xá, cổng tiền, hậu... Từ năm 1993 - 1995, hệ thống hào, cầu, cống, một số đoạn thành, cổng tiền đã được tu sửa, hàng nghìn cây dừa đã mọc lên phía trong thành. Hiện nay, Thành cổ Quảng Trị, tượng đài tưởng niệm các liệt sĩ hy sinh trong trận đánh năm xưa đã được xây dựng. Tượng đài có hình tròn tượng trưng nắm mồ cho những người đã mất. Phía dưới của tượng đài là hành trang người lính gồm nón, ba lô và một cây thiên mệnh hướng lên trời xuyên qua ba áng

mây. Phía trên cây thiên mệnh có một ngọn nến và ánh hào quang, dưới tầng mây cuối cùng có gắn hình tượng chung là ba bát cơm tiền người đã khuất. Ngoài vòng tròn gắn 81 tờ lịch, thể hiện 81 ngày đêm chiến đấu ác liệt của các chiến sĩ giải phóng quân. Trong khuôn viên Thành cổ có tháp chuông lớn được đặt tại quảng trường nối liền Thành cổ và bờ sông Thạch Hãn thường xuyên vang lên những hồi chuông ngân dài với ý nghĩa cầu mong linh hồn các liệt sĩ đã hy sinh được siêu thoát. Góc phía tây nam của Thành cổ là bảo tàng với rất nhiều chứng tích chiến tranh được lưu giữ và thuyết minh đầy cảm xúc, khiến bất cứ ai thăm nơi này đều xúc động, bồi hồi.

Thành cổ Quảng Trị là địa chỉ đỏ để giáo dục truyền thống yêu nước và là điểm thu hút hấp dẫn khách tham quan trong nước và bè bạn quốc tế. Hiện cụm di tích được chia thành ba khu: Khu ghi dấu ấn về cuộc chiến đấu 81 ngày đêm ở góc đông nam; tái tạo lại chiến trường năm 1972 với hầm hào, công sự, hố bom... Khu phục dựng Thành cổ ở phía đông bắc, thu nhỏ kiến trúc các công trình cổ, trồng một rừng mai vàng để gợi biểu tượng non Mai sông Hãn. Khu công viên văn hóa: ngoài tượng đài và nhà trưng bày, tại phía tây và tây nam xây dựng một công viên có nhiều lối đi, ghế đá, cây cảnh, hồ nước, sân chơi...

Căn cứ Dốc Miếu và hàng rào điện tử Mc.Namara (Quảng Trị)

Nằm phía đông quốc lộ 1A, căn cứ quân sự Dốc Miếu thuộc xã Gio Phong huyện Gio Linh, cách cầu Hiền Lương chừng 7km về phía nam. Dốc Miếu là đồi đất bazan nằm trong vùng địa hình 3 con dốc chạy ngoằn ngoèo. Ngay từ

năm 1947, để án ngữ quốc lộ 1A, thực dân Pháp đã lập đồn đóng chốt quân sự ở đây gọi là đồn Ba Dốc. Đến khi người Mỹ lập căn cứ quân sự chiếm đỉnh cao ở đây đã từng “ngạo nghễ” tuyên bố: “Đây là pháo đài bất khả xâm phạm”.

Để ngăn chặn mọi sự chi viện của ta từ miền Bắc vào chiến trường miền Nam, địch bố trí trên phòng tuyến nhiều căn cứ quân sự mạnh nối từ bờ biển xã Gio Hải lên đến Bến Ngự, Dốc Sỏi, Dốc Miếu, Cồn Tiên, kéo qua căn cứ Bãi Sơn, Động Tròn đến Tân Lâm, Đầu Mầu cùng phòng tuyến bảo vệ đường 9 lên tận biên giới Việt - Lào.

Trên phòng tuyến đó, Mỹ - ngụy xây dựng hệ thống hàng rào điện tử Mc.Namara (mang tên Bộ trưởng Bộ Quốc phòng Mỹ lúc bấy giờ), gồm 12 lớp kìm gai chồng nhau cao 3m, trên mặt hàng rào có cài mìn tự động, phía dưới hàng rào là bãi mìn dày đặc rộng hàng trăm mét. Ngoài ra, địch còn rải hệ thống “cây nhiệt đới” là loại phương tiện thông tin nhạy bén nhằm phát hiện mọi xâm phạm trong phạm vi phòng tuyến. Ở các cứ điểm có hệ thống đèn pha cực mạnh để kiểm soát chống mọi sự xâm nhập vào ban đêm. Cùng với hệ thống “mắt thần điện tử”, kiểm soát mọi chuyển động là đội ngũ binh lính “hồn ma biên giới”, bọn biệt kích được huấn luyện công phu, thiện nghệ thường xuyên len lỏi vào khu vực hành lang để chống phá mọi hoạt động của ta.

Dốc Miếu được coi là cứ điểm quan trọng nhất của phòng tuyến Mc.Namara. Ở đây địch xây dựng hệ thống hầm nhà vòm, hệ thống lô cốt bằng bê tông và trận địa pháo mặt đất hướng bắn ra bờ bắc sông Bến Hải, có trận địa phòng không, trung tâm điều khiển bảo vệ hàng rào,

chi đội thiết giáp tuần tra cùng nhiều đại đội hỗn hợp Mỹ - ngụy. Xung quanh căn cứ ngoài các hàng rào kẽm gai dày bom mìn là hệ thống máy móc báo động chống xâm nhập.

Tuy là một căn cứ hiện đại, nhưng hàng rào điện tử đã dần dần bị vô hiệu hóa trước những mưu trí chiến lược của ta. Quân ta đã tiến công và lần lượt phá hủy từng đoạn, đưa lực lượng và vũ khí vào chiến trường. Lực lượng du kích ngày đêm khống chế không cho địch tự do hoạt động bằng cách vây ép bắn tỉa... Trong những ngày đầu năm 1972, quân và dân ta đồng loạt nổ súng vây chặt, bắn hàng trăm quả đạn DKD, A12 và bom phóng vào căn cứ. Đêm 31-3-1972, lực lượng địch buộc phải tháo chạy, bỏ lại đồn bốt, công sự cùng với hệ thống hàng rào điện tử hiện đại.

Ngày nay, địa danh Dốc Miếu - Cồn Tiên trở thành một di tích thu hút du khách trong hành trình du lịch về thăm chiến trường xưa của Quảng Trị. Nơi đây, sừng sững trên đỉnh đồi cao là một tượng đài chiến thắng ghi công các chiến sĩ đã góp phần đập tan hệ thống pháo đài Dốc Miếu - Cồn Tiên. Dưới chân tượng đài chiến thắng là các đồi cây cao su nổi dài tít tắp, minh chứng cho cuộc sống đang hồi sinh mạnh mẽ trên mảnh đất một thời bom lửa. Cách tượng đài chừng 7km về phía bắc là di tích đồi bò Hiền Lương, một biểu tượng của khát vọng thống nhất non sông, khát vọng độc lập tự do của dân tộc Việt Nam trường kỳ 21 năm chống quân xâm lược.

Cụm di tích đồi bò Hiền Lương (Quảng Trị)

Cụm di tích đồi bò Hiền Lương bao gồm: Cầu Hiền Lương, đồn công an Hiền Lương, cột cờ Hiền Lương.

Cầu Hiền Lương: Đây là cây cầu Hiền Lương bắc qua sông Bến Hải ở km 735 trên quốc lộ 1A. Cầu nối liền thôn Hiền Lương (thuộc xã Vĩnh Thành - Vĩnh Linh) ở bờ bắc và thôn Xuân Hòa ở bờ nam (thuộc xã Trung Hải - Gio Linh). Thuộc hệ thống di tích Đồi bờ Hiền Lương, cầu Hiền Lương xây dựng từ năm 1952, từng chứng kiến nỗi đau chia cắt đất nước, tình cảm phân cách giữa 2 miền Nam - Bắc. Năm 1967, cầu bị bom Mỹ đánh sập. Để phục vụ chiến trường miền Nam, năm 1974, ta xây lại cầu mới bằng bê tông cốt thép, mang ý nghĩa cây cầu thống nhất non sông. Năm 1996, được sự quan tâm của Trung ương, Bộ Giao thông vận tải đã cho xây dựng cây cầu mới dài 230m, rộng 11,5m nằm ở phía tây cầu cũ. Tại chân cầu cũ ta phục chế nguyên dạng cây cầu giai đoạn năm 1952-1967, làm điểm đến tham quan của du khách.

Đồn công an Hiền Lương: Nằm ở phía bắc cầu Hiền Lương, đồn gồm 3 khu nhà: A, B và C tạo thành hình chữ V, vị trí giữa là cột cờ Hiền Lương.

Khu nhà A (nhà liên hiệp) được xây dựng từ năm 1955 theo kiểu nhà sàn với kích thước 12m x 6m, lợp ngói, có hệ thống cửa kính bao quanh. Đây là nơi đặt trụ sở chỉ huy, nơi giao ban làm việc giữa hai bên và là nơi tiếp các đoàn khách. Khu nhà B có kích thước 10m x 5m được làm bằng gỗ, mái lợp tranh, vách trát toóc xi, dùng làm nơi ở của các chiến sĩ công an giới tuyến. Khu nhà C dùng làm kho hậu cần, nhà ăn với kích thước 12m x 4m.

Đồn công an Hiền Lương được biên chế hai tiểu đội, số lượng 24 người, được trang bị súng ngắn và tiểu liên AK. Trong suốt gần 12 năm, từ 1954 đến 1965, đồn như mặt

trận không tiếng súng, nơi đây thường diễn ra các cuộc đấu lý, đấu trí tố cáo Mỹ - nguy vì phạm Hiệp định Giơ-ne-vơ và đấu tranh thực hiện nghiêm quy chế khu phi quân sự, ngăn chặn các hành động phá hiệp định của địch. Đồn công an như một chứng tích chiến tranh thể hiện sự gan dạ, mưu trí của các chiến sĩ công an giới tuyến. Hiện nay, đồn công an Hiền Lương được phục chế nguyên trạng, đáp ứng nguyện vọng của nhân dân đôi bờ cũng như nhu cầu tham quan của khách du lịch.

Cột cờ Hiền Lương: Trong thời kỳ chống Mỹ, cứu nước việc dựng cờ hàng ngày ở hai đầu cầu là một cuộc đấu tranh gay go quyết liệt giữa hai bên. Cột cờ của ta những năm đầu được làm bằng cây phi lao cao 12m, trên đỉnh thường xuyên treo một lá cờ bằng vải satanh, rộng 24,2m², việc nâng chiều cao của cột cờ và bề rộng của lá cờ là một cuộc chạy đua giữa ta và địch. Theo yêu cầu của đồng bào giới tuyến ta phải cắm cờ cao hơn địch, nên cột cờ thứ 2 bằng gỗ cao 18m, cờ rộng 32m². Ngay sau đó, chính quyền Ngô Đình Diệm cho dựng cột cờ bằng xi măng cốt thép cao 30m tại bờ Nam. Không để lá cờ nguy ngạo ngẩng ở giới tuyến, các chiến sĩ vũ trang được sự giúp đỡ, ủng hộ của Trung ương và bà con bờ Bắc tháng 7-1957 đã dựng cột cờ bằng ống thép, cao 34,5m. Trên đỉnh cột gắn một ngôi sao bằng đồng với đường kính 1,2m; ở 5 đỉnh gắn 15 bóng điện, lá cờ rộng 108m². Trước sự kiện bất ngờ này, Mỹ - nguy vội nâng cột cờ của chúng cao 35m. Không để cột cờ ta thấp hơn cờ địch ở bờ nam, Năm 1962, vật liệu được chở từ Hà Nội, quân và dân ta xây dựng cột cờ mới cao 38,6m với lá cờ rộng 134m², nặng 15kg. Đây là cột cờ cao nhất giới tuyến.

Theo ước tính, từ 19-5-1956 đến 26-10-1967 đã có 264 lá cờ các cỡ được kéo lên, tung bay kiêu hãnh trên bầu trời giới tuyến. Mỗi khi nhìn lá cờ đỏ sao vàng, đồng bào hai bờ Bắc - Nam rưng rưng xúc cảm đến trào nước mắt.

Để lá cờ thường xuyên tung bay trên đỉnh cột, giữ vững biểu tượng sức mạnh chiến thắng của dân tộc, các chiến sĩ đồn công an Hiền Lương đã hàng chục lần dựng lại cột cờ, thay lá cờ mới, chiến đấu anh dũng dưới mưa gió, bão đạn để bảo vệ lá cờ. Cùng với các chiến sĩ bảo vệ giới tuyến, mẹ Nguyễn Thị Diệm phải nhiều đêm thức trắng dưới hầm sâu để vá cờ sau mỗi lần bị bom thù xuyên thủng. Trên đỉnh cột cờ Hiền Lương lá cờ đỏ sao vàng kiêu hãnh tung bay, tạc vào đất trời, tạc vào lòng người một biểu tượng khát vọng và niềm tin thống nhất non sông, là sức mạnh oai hùng, sức mạnh chiến thắng trong công cuộc chiến tranh chống Mỹ, cứu nước của dân tộc.

Đất nước hòa bình thống nhất, cụm di tích đôi bờ Hiền Lương mãi trường tồn với những giá trị cao đẹp. Tháng 12 năm 1986, khu di tích đôi bờ Hiền Lương được xếp hạng di tích lịch sử quốc gia. Trên mạch nối giao thông giữa hai miền Nam - Bắc và “*Con đường di sản miền Trung*”, cụm di tích đôi bờ Hiền Lương là điểm sáng trong hành trình của du khách trong và ngoài nước tìm về nơi đây để hoài niệm một thời đất nước chịu cảnh chia cắt, hiểu được sức mạnh của một dân tộc thiết tha yêu hòa bình, một ý chí và khát vọng giành độc lập tự do, để có một Việt Nam tươi đẹp như hôm nay.

Mỗi di tích trên mảnh đất Quảng Trị là một thiên anh hùng ca bất tử về tinh thần chiến đấu kiên cường, dũng

cảm mưu trí, sáng tạo quyết tử cho Tổ quốc quyết sinh của quân và dân ta. Hệ thống di tích lịch sử cách mạng là tài sản tinh thần vô giá, có ý nghĩa không những đối với trong nước mà còn đối với quốc tế hết sức sâu sắc.

Địa đạo Vĩnh Mốc (Quảng Trị)

Vĩnh Mốc thuộc xã Vĩnh Thạnh, huyện Vĩnh Linh, tỉnh Quảng Trị, là một làng chài khiêm nhường nằm trên bờ biển phía đông nam thị trấn Hồ Xá khoảng 13km, cách bãi biển Cửa Tùng 7km về phía Bắc, cách đảo Cồn Cỏ anh hùng 30km về phía tây. Trong kháng chiến chống Mỹ, ngoài đặc điểm chung của Vĩnh Linh là “tuyến đầu của miền Bắc, hậu phương trực tiếp của miền Nam”, Vĩnh Mốc có một vị trí vô cùng quan trọng cho việc tập kết và vận chuyển lương thực, vũ khí cho đảo Cồn Cỏ. Toàn huyện có 20 xã thì ba xã miền núi, ba xã đồng bằng không đào được địa đạo, còn lại 14 xã và một thị trấn đã có 114 làng hầm địa đạo với độ nổi dài đến 40km như địa đạo Tân Mỹ, địa đạo Mụ Giai, địa đạo Tân Lý. Trong những làng hầm địa đạo đó, làng địa đạo Vĩnh Mốc là công trình tiêu biểu cho hệ thống làng hầm địa đạo Vĩnh Linh.

Từ năm 1965, trước sự đánh phá tàn khốc của không quân và pháo binh Mỹ vào đất thép Vĩnh Linh, cũng như hầu hết các làng quê khác, Vĩnh Mốc đã bị hủy diệt gần như hoàn toàn. Trước quyết tâm bám trụ quê hương, chi viện cho miền Nam, việc tổ chức phòng tránh cho con người đặt ra hết sức cấp thiết. Với ý chí “một tấc không đi, một ly không rời”, quân và dân Vĩnh Linh đã chuyển cuộc sống từ mặt đất xuống lòng đất, họ đã kiến tạo một hệ thống làng hầm đồ sộ, độc đáo mà địa đạo Vĩnh Mốc là

một mình chứng sinh động nhất. Ngày 18-2-1966, các chiến sĩ đồn biên phòng 140, nhân dân Vĩnh Mốc, Sơn Hạ đã chọn quả đồi sát mép biển, nằm ở phía nam làng Vĩnh Mốc, bỏ nhất cuộc đầu tiên khai sinh ra làng hầm Vĩnh Mốc kỳ vĩ này.

Toàn bộ địa đạo được đào trong lòng quả đồi đất có độ cao khoảng 30m, rộng hơn 7ha. Hệ thống đường hầm cấu trúc hình vòm có kích thước khoảng 0,9 x 1,75m với độ dài 2.034m bao gồm nhiều nhánh nối thông với nhau qua trục chính dài 780m, có 13 cửa ra vào (7 cửa thông ra biển, 6 cửa thông lên đồi được chống đỡ bằng cột nhà, gỗ và ngụy trang khá kín đáo, tất cả đều đào chệch theo hướng gió bão đảm khả năng thông hơi cho đường hầm. Địa đạo gồm 3 tầng có độ sâu và chức năng khác nhau. Tầng 1 cách mặt đất 8-10m dùng để cơ động chiến đấu và trú ẩn tạm thời; tầng 2 sâu 12-15m là nơi sinh hoạt của dân làng, nơi đóng trụ sở của các cơ quan lãnh đạo chỉ huy của địa phương; tầng 3 có độ sâu khoảng 30m là nơi trung chuyển hàng hóa, vũ khí ra thuyền lên đảo Cồn Cỏ. Để bảo đảm cho hàng trăm con người ẩn ở, sinh hoạt an toàn, tiện lợi, dọc hai bên đường hầm người ta khoét vào rất nhiều căn hộ, mỗi căn hộ đủ chỗ cho 3-4 người ở. Ngoài ra trong đường hầm còn có hội trường (sức chứa 50 người dùng làm nơi hội họp, biểu diễn văn nghệ, chiếu phim), 3 giếng nước, bếp Hoàng Cầm, kho gạo, trạm phẫu thuật, trạm gác, máy điện thoại... Việc tổ chức phòng tránh, bảo vệ địa đạo rất phức tạp, đòi hỏi tính tổ chức, tự giác cao, bởi lẽ không chỉ đạn bom trút xuống mà còn phải đối phó với người nhái, gián điệp tìm cách xâm nhập.

Từ năm 1966 đến năm 1972, quân đội Mỹ đã trút xuống đây hơn 9.000 tấn bom đạn, trung bình mỗi người dân phải hứng chịu 7 tấn bom đạn của kẻ thù.

Trong gần 2.000 ngày đêm tồn tại (1965-1972) địa đạo Vịnh Mốc đã nói lên sự lựa chọn đúng đắn, là sự tích kỳ diệu về mảnh đất và con người Vĩnh Linh. Vượt qua mọi hoàn cảnh khó khăn, người dân nơi đây đã không chỉ tồn tại mà còn tổ chức đánh địch ngay trong lòng đất quê hương, tập kết vận chuyển vũ khí, cấp cứu thương binh và vận chuyển hàng trăm chuyến hàng cảm tử cho đảo Cồn Cỏ (cách bờ 28km). Đảo Cồn Cỏ đứng vững và được Nhà nước tuyên dương Anh hùng hai lần trong đó có sự đóng góp xứng đáng của quân và dân làng địa đạo Vịnh Mốc.

Từ trục chính địa đạo được cấu tạo thành nhiều nhánh, mỗi nhánh thông với một cửa hầm (lối ra vào). Tại các cửa hầm đều có làm khung gỗ chống sập và thường xuyên được gia cố để chống sụt lở. Mặt bằng đường hầm được đào nghiêng vừa đủ để dễ dàng thoát nước. Địa đạo là nơi ở của nhân dân trong những năm chiến tranh ác liệt, lúc đông nhất có khoảng 1.200 người sinh sống trong địa đạo. Trong gần 2.000 ngày đêm tồn tại, trong lòng địa đạo không một người nào bị thương và đã có 17 em bé chào đời, những điều đó đã nói lên giá trị và ý nghĩa của địa đạo Vịnh Mốc, đồng thời là sự tích kỳ diệu về mảnh đất và con người nơi đây.

Hiện nay, địa đạo Vịnh Mốc đã được trùng tu, tôn tạo, bảo tồn và phát huy giá trị, trở thành một trong những điểm thu hút khách du lịch nhất trong hành trình về thăm Quảng Trị. Du khách trong và ngoài nước đến đây ngày

càng đông không chỉ để chiêm ngưỡng kỳ tích độc đáo này, mà còn có dịp cảm nhận, thần phục tài năng, ý chí và nghị lực phi thường của con người Vĩnh Linh cũng như của nhân dân Việt Nam. Đây thực sự là một công trình trí tuệ và sự nỗ lực phi thường của quân và dân Vĩnh Mốc. Ròng rã 18 tháng trời dưới mưa bom, bão đạn, trong điều kiện thiếu ánh sáng, thiếu phương tiện, với những vật dụng thô sơ trong tay, họ đã làm nên một kỳ tích cho sự tồn sinh để sống và chiến đấu giành độc lập, tự do. Làng hầm ra đời đã tạc vào lịch sử của quân dân Vĩnh Linh - Quảng Trị một nét son rực rỡ của chủ nghĩa anh hùng cách mạng.

Chiến tranh đã lùi xa, còn đó một làng hầm huyền thoại ngày ngày truyền lại niềm tin, ý chí cho thế hệ hôm nay và mai sau về sức mạnh nội lực của dân tộc Việt Nam. Từ đây, tất cả bạn bè và cả những người từng là “kẻ thù” đều phải thừa nhận sự thần kỳ của một đất nước, một dân tộc mà sự tồn tại và chiến thắng của nó là tất yếu. Có rất nhiều dòng cảm xúc về làng hầm này đều công nhận: *“Địa đạo Vĩnh Mốc giống như một tòa lâu đài cổ nằm im lìm trong lòng đất, giấu kín biết bao điều kỳ lạ về những con người đã làm ra nó và thời đại nó đã sinh ra”*.

Sau khi đất nước hoàn toàn thống nhất, Bộ Văn hóa - Thông tin đã quyết định công nhận địa đạo Vĩnh Mốc là di tích quốc gia và đưa vào danh mục di tích đặc biệt quan trọng. Cũng từ đó, di tích này luôn được Đảng, Chính phủ và các ngành chức năng hết sức quan tâm đầu tư tôn tạo để gìn giữ di sản quý báu này. Hiện nay, địa đạo Vĩnh Mốc là điểm thu hút mọi du khách đông nhất trong tuyến du lịch độc đáo “thăm lại chiến trường xưa” của Quảng Trị.

Nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn (Quảng Trị)

Nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn tọa lạc trên khu đồi Bến Tắt, cạnh đường quốc lộ 15, thuộc địa phận xã Vĩnh Trường, huyện Gio Linh, cách trung tâm tỉnh lỵ (thị xã Đông Hà) khoảng 38km về phía tây bắc, cách quốc lộ 1A (ở đoạn thị trấn huyện lỵ Gio Linh) chừng hơn 20km về phía tây bắc.

Sau ngày đất nước thống nhất, Trung ương Đảng và Bộ Quốc phòng đã phê chuẩn dự án xây dựng nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn tại địa bàn tỉnh Quảng Trị làm nơi tưởng niệm, tôn vinh những người con thân yêu của Tổ quốc đã anh dũng hy sinh xương máu của mình trên các nẻo đường Trường Sơn vì sự nghiệp giải phóng dân tộc. Nghĩa trang được khởi công xây dựng vào ngày 24-10-1975 và hoàn thành vào ngày 10-4-1977.

Nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn là nơi quy tụ 10.333 phần mộ của các liệt sĩ; có tổng diện tích 140.000m²; trong đó, diện tích đất mộ là 23.000m², khu tượng đài 7.000m², khu trồng cây xanh 60.000m², khu hồ cảnh 35.000m² và mạng đường ô tô rải nhựa trong khuôn viên nghĩa trang 15.000m². Phần đất mộ được phân thành 10 khu vực chính.

Nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn là nơi an nghỉ đời đời của các chiến sĩ đã hy sinh trên tuyến đường mòn Hồ Chí Minh trong thời kỳ chống Mỹ, cứu nước. Đây là một công trình đền ơn đáp nghĩa đồ sộ, quy mô có tính nghệ thuật cao, thể hiện lòng thương nhớ sâu sắc, niềm biết ơn và sự tôn vinh của toàn Đảng, toàn quân và toàn dân ta đối với những người con yêu quý trên mọi miền đất nước đã không tiếc máu xương cho sự nghiệp đấu tranh giải phóng và thống nhất đất nước.

Nhân kỷ niệm 40 năm ngày thành lập Binh đoàn Trường Sơn (19-5-1959 – 19-5-1999), Đảng và Nhà nước đã quyết định cho nâng cấp, tôn tạo lại nghĩa trang Trường Sơn bao gồm nhiều hạng mục: Cổng vào nghĩa trang, hệ thống đường và tường bao quanh, mô hình sở chỉ huy, biểu tượng của các địa phương, các cụm tượng, hệ thống thoát nước, điện nội bộ, trồng cây xanh xung quanh nghĩa trang và nhà khánh tiết, đài Tổ quốc ghi công...

Nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn ngày nay không chỉ là nơi an nghỉ của các anh hùng liệt sĩ mà còn là nơi suy tôn, là biểu tượng sáng ngời của chủ nghĩa anh hùng cách mạng, của tinh thần, ý chí đấu tranh giành độc lập và khát vọng hòa bình của nhân dân ta. Nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn không chỉ là nơi để các gia đình liệt sĩ, các đoàn đại biểu của Đảng và Nhà nước, chính quyền các địa phương đến viếng thăm và thực hiện công việc đền ơn đáp nghĩa mà còn là nơi hành hương của nhân dân khắp mọi miền đất nước và bạn bè quốc tế theo truyền thống đạo lý “uống nước nhớ nguồn” cao đẹp của dân tộc ta.

Bãi tắm Cửa Tùng (Quảng Trị)

Đây là vùng bãi biển trải dài gần 1km nằm ở thôn An Đức, xã Vĩnh Quang, huyện Vĩnh Linh. Đây là một vịnh nhỏ ăn sâu vào chân dải đất đồi bazan chạy sát biển gọi là Bãi Lay. Kế sát phía nam bãi biển là cửa sông Hiền Lương (hay còn gọi là sông Minh Lương, sông Bến Hải).

Vùng bờ biển miền Trung là nơi thường xảy ra những trận gió to, sóng lớn, bão tố thất thường, nhưng Cửa Tùng lại là nơi hiền hòa, kín gió, tàu thuyền đánh cá của ngư

dân có thể neo đậu an toàn. Ôm lấy bãi biển Cửa Tùng là dải đồi đất đỏ bazan với những dải đá kéo dài ăn sâu ra biển cùng với bãi cát mịn màng. Trên đồi là khu dân cư với những vườn cây như mít, chè, dứa, chuối, chôm chôm, măng cầu... Biển Cửa Tùng có các loại hải sản nổi tiếng như mực, ruốc (khuyết), tôm hùm, cá thu...

Cửa Tùng xưa là nơi neo đậu của thuyền bè cư dân đánh cá. Dưới thời Pháp thuộc, thấy khí hậu ở đây mát mẻ hiền hòa, người Pháp đã sử dụng Cửa Tùng làm nơi nghỉ ngơi, tắm biển, giải trí. Lúc đầu, Pháp lập một đồn lính, xung quanh đào hào đắp lũy và dựng trại cho lính ở. Quân Pháp ở đây được hai năm rồi rút dần, chỉ để lại nền đồn cao nhường chỗ cho một nhà nghỉ mát.

Dưới con mắt của người nước ngoài, Cửa Tùng là “Nữ hoàng của các bãi biển” (Lareine des plages) Chính quyền người Pháp đã phát hiện ra vẻ đẹp kỳ thú nên thơ của Cửa Tùng. A.Laborde - một người Pháp rất am tường về Đông Dương và Quảng Trị đã mô tả: *“Cửa Tùng có một sắc thái rất đặc biệt bởi một cao nguyên rất xanh tươi ở độ cao 20m... Từ trên đồi con dốc người ta chiêm ngưỡng những màu xanh luôn biến đổi của biển và trời... Cửa Tùng có đủ các yếu tố để du khách đến đây tham quan, nghỉ dưỡng”*.

Trong cuộc kháng chiến chống Mỹ, cứu nước vĩ đại của nhân dân ta, Cửa Tùng là một trong những trọng điểm đánh phá ác liệt của địch bởi đây vừa là vùng giới tuyến, vừa là cầu tiếp vận cho bộ đội ở Cửa Cỏ. Bom đạn của địch đã tàn phá mọi công trình đã có từ trước trên bờ biển Cửa Tùng.

Ngày xưa Cửa Tùng là bảo vật của thiên nhiên ban tặng, hiện nay qua dặm dài lịch sử đất nước, Cửa Tùng là một điểm nhấn trong một không gian văn hóa du lịch nổi tiếng: sông Bến Hải - cầu Hiền Lương; làng địa đạo Vịnh Mốc; bãi tắm Cửa Tùng; rừng nguyên sinh Rú Lịnh.

Đảo Cồn Cỏ (Quảng Trị)

Từ bãi biển Cửa Tùng thuộc huyện Vĩnh Linh, tỉnh Quảng Trị nhìn ra phía tây ta sẽ thấy một hòn đảo xanh lam nổi lên giữa biển như một chiến hạm đang trấn giữ ngoài khơi; đó chính là đảo Cồn Cỏ, còn có tên gọi khác là đảo Con Hổ, đảo Hòn Mệ. Đảo Cồn Cỏ cách bờ biển Vĩnh Linh khoảng 30km. Đảo như một tiền đồn giữa vĩ tuyến 17 trấn giữ phía đông Tổ quốc. Không chỉ là hòn đảo nổi tiếng kiên cường trong chiến tranh chống Mỹ, Cồn Cỏ còn là một trong những hòn đảo đẹp hiếm có của miền Trung.

Từ đảo Cồn Cỏ nhìn về phía tây ta sẽ thấy rõ màu xanh của rừng dương ven biển Cửa Tùng và bãi cát trắng mịn trước thềm địa đạo Vịnh Mốc. Phía tây nam là một dải bờ nam sông Bến Hải, xa nữa là dãy Trường Sơn tím nhạt chạy dài. Chính nhờ vị trí đó mà Cồn Cỏ giữ một ý nghĩa chiến lược cực kỳ quan trọng trong cuộc đối đầu lịch sử khi đất nước ta còn bị chia cắt hai miền Nam - Bắc.

Đảo Cồn Cỏ có hình dạng tương đối tròn, diện tích khoảng 4km², chu vi 8km, độ cao từ 5 - 30m so với mặt nước biển, riêng giữa đảo có một đỉnh đồi nhô lên với chiều cao 63m. Tuy chỉ cách đất liền chưa đến 30km, nhưng với các phương tiện thông thường đã không thể ra đảo được khi gặp gió cấp 6 trở lên. Vậy mà trong những

năm đánh Mỹ, hàng trăm chiến sĩ tự vệ của Vĩnh Linh đã quên cả hiểm nguy, bằng phương tiện thô sơ đã chở vũ khí, lương thực từ đất liền ra tiếp tế cho đảo. Rất nhiều người trong số đó đã vĩnh viễn nằm lại biển khơi vì gió to sóng lớn hoặc vì bom đạn ác liệt của kẻ thù.

Thực vật trên đảo khá phong phú, đảo nhỏ nhưng vẫn có rừng, có đồi tranh rậm rạp chiếm 3/4 diện tích đảo. Rừng trên đảo có những loài cây lạ mà trong đất liền không có; có cây thân cao vằn vện nhiều đốt; có cây thân thẳng, da nhẵn như cây ổi nhưng rất to cao, gỗ cứng và nặng, khi bị xây xát nhựa chảy ra có màu đỏ như máu nên gọi là cây “dầu máu”. Lại có loài khoai dại, lá to hơn cả lá chuối, góp phần giúp người che nắng, che mưa. Trên đảo còn có cả những rừng bàng, vào mùa thu, lá bàng đỏ ối cả một vùng như điểm tô cho đảo. Các giống cây ăn trái có đủ đủ, chuối, dâu da... Giống nào cũng xanh tốt, vừa cung cấp thực phẩm cho đảo, vừa làm nơi trú ngụ cho chim trời. Để làm phong phú thêm cảnh vật, môi trường trên đảo và cung cấp thêm nguồn thực phẩm cho đảo, năm 1989, Tỉnh đoàn Quảng Trị đã đem 4.000 cây dừa, tượng trưng cho 4.000 năm dựng nước và giữ nước ra trồng trên đảo. Đến nay, dừa đã xanh tốt và cho trái. Với tinh thần tự lực tự cường, các chiến sĩ canh giữ đảo còn trồng thêm rất nhiều loại rau, hoa và cây cảnh, mùa nào thức nấy, làm cho diện mạo của đảo ngày càng thêm tươi đẹp.

Thế giới động vật trên đảo tuy không nhiều về chủng loại nhưng cũng khá độc đáo. Trên trời thì có chim cu cu, chim én thay nhau gửi đến những tín hiệu bình yên. Dưới đất thì có loài rắn lục xanh nhỏ có thể dùng làm thuốc.

Nhưng nổi tiếng nhất vẫn là loài cua đá to gần bằng bàn tay, là nguồn thực phẩm dồi dào và quan trọng trên đảo. Ngoài biển thì có giống rần biển, còn gọi là con dền, dài khoảng một sải tay, độc không kém rần lục, rượu ngâm dền là loại thuốc chữa đau lưng, nhức mỏi được nhiều người ưa chuộng. Dưới biển thì có hải sâm đen, trắng to bằng ngón chân cái, dài bằng gang tay, vừa là vị thuốc quý, vừa là món ăn cao cấp, được xếp ngang với yến sào. Ngoài ra, ở bờ biển Cồn Cỏ còn có loài ốc nón, luộc ăn rất ngon, vỏ ốc có thể tận dụng làm đồ trang sức, mỹ nghệ... Với những tài nguyên thiên nhiên phong phú, cùng với sự tác động sáng tạo của con người đã và đang biến Cồn Cỏ trở thành một hòn đảo trù phú, một điểm du lịch hấp dẫn du khách gần xa.

Kinh thành Huế

Kinh thành Huế là tòa thành ở cố đô Huế, nơi đóng đô của vương triều nhà Nguyễn trong suốt 143 năm từ 1802 đến 1945. Hiện nay Kinh thành Huế là một trong số các di tích thuộc cụm quần thể di tích Cố đô Huế được UNESCO công nhận là di sản văn hóa thế giới.

Lịch sử

Từ thời các chúa Nguyễn, Huế đã từng được chọn làm thủ phủ xứ Đàng Trong: năm 1635-1687 Nguyễn Phúc Lan, Nguyễn Phúc Tần dựng phủ ở Kim Long; đến thời Nguyễn Phúc Thái, Nguyễn Phúc Khoát đã dời phủ về Phú Xuân trong những năm 1687-1712; 1739-1774. Đến thời Tây Sơn, Huế vẫn được vua Quang Trung chọn làm thành kinh đô của cả nước Việt Nam thống nhất. Năm 1802, khi Nguyễn Phúc Ánh lên ngôi hoàng đế, mở đầu

cho vương triều Nguyễn kéo dài suốt 143 năm, một lần nữa lại chọn Huế làm nơi đóng đô.

Ngay sau khi lên ngôi, Gia Long đã tiến hành khảo sát chọn vị trí xây thành mới, cuối cùng ông đã chọn vùng đất rộng bên bờ bắc sông Hương gồm phần đất của các làng Phú Xuân, Vạn Xuân, Diên Phái, An Vân, An Hòa, An Mỹ, An Bảo, Thế Lại cùng một phần của hai con sông Bạch Yến và Kim Long làm nơi xây thành. Về mặt phong thủy, tiền án của kinh thành là núi Ngự Bình cao hơn 100m, đỉnh bằng phẳng, dáng đẹp, cân nằm giữa vùng đồng bằng như một bức bình phong thiên nhiên che chắn trước kinh thành. Hai bên là Cồn Hến và Cồn Dã Viên làm tả Thanh Long, hữu Bạch Hổ (rồng xanh bên trái, hổ trắng bên phải) làm thế rồng chầu hổ phục tỏ ý tôn trọng vương quyền. Minh đường thủy tụ là khúc sông Hương rộng, nằm dài giữa hai cồn cong như một cánh cung mang lại sinh khí cho đô thành. Kinh thành Huế được đích thân Gia Long chọn vị trí và cắm mốc, tiến hành khảo sát từ năm 1803, khởi công xây dựng từ 1805 và hoàn chỉnh vào năm 1832 dưới triều vua Minh Mạng. Trong lịch sử Việt Nam thời cận đại, công trình xây dựng kinh thành Huế có lẽ là công trình đồ sộ, quy mô nhất với hàng vạn lượt người tham gia thi công, hàng triệu mét khối đất đá, với một khối lượng công việc khổng lồ đào hào, lấp sông, di dân, dời mộ, đắp thành... kéo dài trong suốt 30 năm dưới hai triều vua.

Kiến trúc

Kinh thành Huế được quy hoạch bên bờ Bắc sông Hương, xoay mặt về hướng nam, với diện tích mặt bằng 520ha. Kinh thành và mọi công trình kiến trúc của Hoàng thành, Tử

Cấm thành đều xoay về hướng nam, hướng mà trong Kinh Dịch đã ghi “Thánh nhân nam diện nhi thính thiên hạ” (ý nói vua quay mặt về hướng nam để cai trị thiên hạ).

Vòng thành có chu vi gần 10km, cao 6,6m, dày 21m được xây khúc khuỷu với những pháo đài được bố trí cách đều nhau, kèm theo các pháo nhãn, đại bác, kho đạn. Bên ngoài vòng thành có một hệ thống hào bao bọc. Riêng hệ thống sông đào (hệ thành hà) vừa mang chức năng bảo vệ vừa có chức năng giao thông đường thủy có chiều dài hơn 7km (đoạn ở phía tây là sông Kẻ Vạ, đoạn phía bắc là sông An Hòa, đoạn phía đông là sông Đông Ba, đoạn phía nam dựa vào sông Hương).

Thành có 10 cửa chính gồm:

- Cửa Chính Bắc (còn gọi cửa Hậu, nằm ở mặt sau kinh thành).
- Cửa Tây-Bắc (còn gọi cửa An Hòa, tên làng ở đây).
- Cửa Chính Tây.
- Cửa Tây-Nam (cửa Hữu, bên phải kinh thành).
- Cửa Chính Nam (còn gọi cửa Nhà Đồ, do gần đó có Võ Khố - nhà để đồ binh khí, lập thời Gia Long).
- Cửa Quảng Đức.
- Cửa Thử Nhon (tức cửa Ngăn, do trước đây có tường xây cao ngăn thành con đường dành cho vua ra bến sông).
- Cửa Đông-Nam (còn gọi cửa Thượng Tứ do có Viện Thượng Kỳ và tàu ngựa nằm phía trong cửa).
- Cửa Chính Đông (tức cửa Đông Ba, tên khu vực dân cư ở đây).
- Cửa Đông-Bắc (còn có tên cửa Kẻ Trài)

Ngoài ra kinh thành còn có 1 cửa thông với Trấn Bình Đài (thành phụ ở góc đông bắc của kinh thành, còn gọi là thành Mang Cá), có tên gọi là Trấn Bình Môn. Hai cửa bằng đường thủy thông kinh thành với bên ngoài qua hệ thống ngự hà là Đông Thành Thủy Quan và Tây Thành Thủy Quan. Chính giữa mặt trước thành có cột cờ, được gọi là Kỳ Đài.

Một số di tích bên trong kinh thành

Bên trong kinh thành, có nhà dân, nhà các quan lại ở và phần quan trọng nhất là khu vực Hoàng thành - nơi ở và làm việc của vua và hoàng gia.

Điện Thái Hòa và sân Đại Triều Nghi

Điện Thái Hòa nằm ngay trên đường xuyên tâm Hoàng thành nhìn thẳng ra cửa Ngọ Môn. Đây là trung tâm quan trọng nhất của kinh thành, tại đây tổ chức các buổi lễ đại triều.

Điện Thái Hòa xây dựng năm 1805 đời Gia Long; năm 1806, Gia Long chính thức tổ chức lễ đăng quang tại đây.

Năm 1833, vua Minh Mạng xây dựng Điện Thái Hòa ở chỗ hiện nay trên một nền cao 2,32m, tòa điện dài 44m, rộng 30,5m, cao 11,8m, chính tịch 5 gian, hai chái, tiền tịch 7 gian hai chái, hai nếp nhà ghép lại với nhau, cột sơn son, vẽ rồng vàng, giữa bờ nóc gắn mảnh sứ nhiều màu, mái lợp ngói hoàng lưu ly. Ở gian chính giữa có treo một bức hoành khắc đại tự “Thái Hòa Điện”, phía trong là ngai vàng để trên bệ ba tầng, phía trên trần rủ xuống một cái bửu tán thếp vàng, thêu hình viên long. Trên trần mỗi lồng càn có treo lồng đèn gương hình lục giác, bát giác, các cạnh dính gương ngũ sắc.

Năm 1839, vua Minh Mạng cho sơn son thếp vàng bộ tuồng gỗ diện làm tăng thêm phần huy hoàng cho ngôi điện lịch sử này. Năm 1899, vua Thành Thái cho lát gạch hoa theo kiểu tây phương. Năm 1923, vua Khải Định cho làm hai lớp gương ở phía trước và phía sau.

Trong điện có trang hoàng một số ché và đồ xưa. Trước sân đặt một hàng dôn bằng đá chạm, trên mỗi dôn có một cái thống lớn trồng cây cảnh rất quý. Những người xây dựng Điện Thái Hòa đã tạo được hai nét đặc sắc: mùa hè vào điện thấy mát, mùa đông thì trái lại, rất ấm. Ngồi trên ngai ở trung tâm nghe rất rõ những tiếng nói từ các nơi trong điện.

Sân rộng trước điện gọi là sân Đại Triều Nghi, lát đá Thanh, chia làm hai bậc: bậc trên dành cho các quan văn, quan võ ấn quan (từ hàng tam phẩm trở lên). Hai bên sân có hai hàng trụ đá để rõ phẩm trật để cho các quan xem đó mà sắp hàng cho thứ tự gọi là Phẩm Sơn.

Dưới cùng, gần cầu Trung Đạo còn một hàng nữa dành cho các kỳ cựu hương lão, thích lý đến châu trong những dịp khánh tiết. Hai góc sân có hai con kỳ lân bằng đồng thếp vàng để trong lồng gương bằng gỗ sơn vàng. Hai con kỳ lân được trang trí ở hai góc sân có ý nghĩa là dờn thái bình, đồng thời nó cũng là một biểu tượng nhắc nhở sự nghiêm chỉnh giữa chốn triều nghi.

Ngăn cách giữa cửa Ngọ Môn và sân Đại Triều Nghi là hồ Thái Dịch đào năm 1833. Cầu Trung Đạo hai bên có lan can bắc qua hồ nối liền hai kiến trúc này với nhau.

Ở hai đầu cầu Trung Đạo có dựng hai Phường Môn chạm nổi rồng năm móng (long vân đồng trụ), đường nét

ting xảo. Tuy hai trụ bên đối xứng nhau nhưng một bên rộng vươn lên, một bên lao xuống vẫn tạo ra được sự sinh động hấp dẫn.

Điện Thái Hòa là nơi tổ chức những lễ lớn của triều đình như lễ lên ngôi, lễ phong hoàng thái tử, lễ tiếp đón sứ thần nước lớn, lễ Vạn Thọ... Mỗi tháng có hai lần thiết đại triều ở đây, thường triều chỉ tổ chức ở điện Cần Chánh sau Đại Cung Môn.

Hoàng thành

Là vòng thành thứ hai bên trong kinh thành Huế, nơi ở của vua và hoàng gia, cũng là nơi làm việc của triều đình. Ngoài ra Hoàng thành Huế còn là nơi thờ tự tổ tiên và các vị vua nhà Nguyễn.

Hoàng thành được xây dựng năm 1804, nhưng để hoàn chỉnh toàn bộ hệ thống cung điện với khoảng hơn 100 công trình thì phải đến thời vua Minh Mạng vào năm 1833, mọi việc mới được hoàn tất. Hoàng thành có 4 cửa được bố trí ở 4 mặt, trong đó cửa chính (ở phía nam) là Ngọ Môn.

Bên trong Hoàng thành có Điện Thái Hòa, là nơi thiết triều; khu vực các miếu thờ và Tử Cấm thành - nơi ăn ở sinh hoạt của vua và hoàng gia. Thông thường vẫn gọi chung Hoàng thành và Tử Cấm thành là Đại Nội.

Tử Cấm thành

Là vòng thành trong cùng, nằm trong Hoàng thành. Tử Cấm thành nguyên gọi là Cung thành, được khởi công xây dựng từ năm Gia Long thứ 2 (1803), đến năm Minh Mạng thứ 2 (1821) đổi tên thành Tử Cấm Thành.

Thành có hình chữ nhật, cạnh nam và bắc dài 341m, cạnh đông và tây dài 308m, chu vi 1300m. Ở mặt trước, phía nam là cửa chính là Đại Cung Môn. Mặt bắc có 2 cửa Tường Loan và Nghi Phụng thời Bảo Đại, sau khi xây lầu Ngự Tiền Văn Phòng mở thêm cửa Văn Phòng. Mặt đông có hai cửa Hưng Khánh và Đông An, về sau lắp cửa Đông An, mở thêm cửa Duyệt Thị ở phía đông Duyệt Thị Đường. Mặt tây có 2 cửa: Gia Tường và Tây An. Bên trong Tử Cấm thành bao gồm hàng chục công trình kiến trúc với quy mô lớn nhỏ khác nhau, được phân chia làm nhiều khu vực.

Kỳ Đài

Còn gọi là cột cờ, nằm chính giữa mặt nam của kinh thành Huế thuộc phạm vi pháo đài Nam Chánh, đây cũng là nơi treo cờ của triều đình. Kỳ Đài được xây dựng vào năm Gia Long thứ 6 (1807) cùng thời gian xây dựng kinh thành Huế. Đến thời Minh Mạng, Kỳ Đài được tu sửa vào các năm 1829, 1831 và 1840.

Trường Quốc Tử Giám

Năm 1803 vua Gia Long xây dựng Đốc Học Đường tại địa phận An Ninh Thượng, huyện Hương Trà, cách Kinh thành Huế chừng 5km về phía tây, trường nằm cạnh Văn Miếu, mặt hướng ra sông Hương. Đây được xem là trường quốc học đầu tiên được xây dựng dưới triều Nguyễn. Đến năm 1908, thời vua Duy Tân, Quốc Tử Giám được dời vào bên trong kinh thành, phía đông nam Hoàng thành.

Điện Long An

Điện được xây dựng vào năm 1845, thời vua Thiệu Trị trong cung Bảo Định, phường Tây Lộc (Huế) làm nơi nghỉ của vua sau khi tiến hành lễ Tịch điền (cày ruộng) mỗi

đầu xuân. Đây cũng là nơi vua Thiệu Trị thường hay lui tới, nghỉ ngơi, đọc sách, làm thơ, ngâm vịnh.

Bảo tàng Mỹ thuật cung đình Huế

Bảo tàng được xây dựng tại số 3, Lê Trực. Tòa nhà chính của viện bảo tàng chính là điện Long An xây năm 1845 dưới thời vua Thiệu Trị. Hiện bảo tàng trưng bày hơn 300 hiện vật bằng vàng, sành, sứ, pháp lam Huế, ngự y và ngự dụng, trang phục của hoàng thất nhà Nguyễn. Bảo tàng Mỹ thuật cung đình Huế giúp người tham quan một cái nhìn tổng thể về cuộc sống cung đình Huế.

Hồ Tịnh Tâm

Hồ Tịnh Tâm là một trong những thắng cảnh nổi tiếng của đất kinh thành, nay thuộc địa phận phường Thuận Thành, thành phố Huế. Nguyên xưa, hồ là một đoạn sông Kim Long được cải tạo lại, tên ban đầu là ao Ký Tế. Năm Minh Mạng thứ 3 (1822), triều Nguyễn đã huy động tới 8.000 binh lính tham gia vào việc cải tạo hồ, biến nó trở thành một Ngự Uyển của hoàng gia. Sau khi hoàn thành, hồ mang tên mới là Tịnh Tâm.

Hồ Tịnh Tâm có bình diện hình chữ nhật, chu vi gần 1.500m. Trên hồ có ba hòn đảo Bồng Lai, Phương Trượng và Doanh Châu. Đảo Bồng Lai ở phía nam hồ, chính giữa có điện Bồng Doanh, 3 gian 2 chái, mái trùng diêm, lợp ngói hoàng lưu ly. Điện xây mặt về hướng nam, có lan can gạch bao quanh, phía trước lại có cửa Bồng Doanh, rồi cầu Bồng Doanh nối đảo với bờ hồ phía nam. Phía đông điện Bồng Doanh có nhà thủy tạ Thanh Tâm, quay mặt về hướng đông. Phía tây điện có lầu Trùng Luyện, quay mặt về hướng tây. Phía bắc là cửa Hồng Cừ và một chiếc cầu cùng tên.

Trên đảo Phương Trượng, chính giữa có gác Nam Huân, quay mặt về hướng nam, 2 tầng, mái lợp ngói hoàng lưu ly. Phía nam có cửa Bích Tảo và cầu Bích Tảo. Phía bắc đảo có lầu Tịnh Tâm, xây mặt hướng bắc. Phía đông có nhà Hạo Nhiên (từ năm 1848 đổi thành Thiên Nhiên), quay mặt về hướng đông. Phía tây có hiên Dưỡng Tính quay mặt về hướng tây. Giữa hai đảo có đình Tứ Đạt nằm giữa một hệ thống hành lang mái lợp ngói gồm 44 gian, chạy nối vào cầu Bích Tảo ở phía nam và cầu Hồng Cừ ở phía bắc.

Giữa hồ Tịnh Tâm có đê Kim Oanh nối liền từ bờ đông qua bờ tây. Phía đông đê có cầu Lục Liễu, 3 gian, mái lợp ngói. Phía nam, đê gắn với một hành lang dài 56 gian, ở giữa là cầu Bạch Tản. Phía nam cầu có nhà tạ Thanh Tước để thuyền vua ngự. Ở đoạn cuối phía tây của hành lang lại có nhà Khúc Tạ, thông với một nhà tạ khác, là Khúc Tạ Hà Phong qua một hành lang nhỏ dựng trên mặt nước. Phía nam nhà tạ này là đảo Doanh Châu.

Trên các góc của đảo Bồng Lai, Phương Trượng đều có xếp đá tạo các giả sơn. Riêng đảo Doanh Châu được tạo dáng như một hòn non bộ lớn nổi trên mặt hồ. Khắp nơi chung quanh đảo Bồng Lai, Phương Trượng, đê Kim Oanh và dọc bờ hồ đều trồng các loại liễu trúc và các thứ hoa cỏ lạ. Dưới hồ chỉ trồng duy nhất loại sen trắng.

Hồ Tịnh Tâm được ngăn cách với bên ngoài bằng một vòng tường gạch xây khá cao. Ở bốn mặt trở bốn cửa: Hạ Huân ở phía nam, Đông Hy ở phía bắc, Xuân Quang ở phía đông và Thu Nguyệt ở phía tây...

Với kiểu kiến trúc cầu kỳ, nhưng hết sức hài hòa với tự nhiên, hồ Tịnh Tâm được xem là một thành tựu tiêu

biểu của nghệ thuật kiến trúc cảnh quan Việt Nam thế kỷ XIX. Cảnh đẹp của hồ đã tạo nguồn thi hứng và trở thành đề tài cho nhiều bài thơ, chùm thơ nổi tiếng của các vua Nguyễn như Minh Mạng, Thiệu Trị, Tự Đức... Nổi bật hơn cả vẫn là bài Tĩnh hồ hạ hứng, nằm trong chùm thơ ca ngợi 20 cảnh đẹp của vua Thiệu Trị. Đồng thời, bài thơ này cùng với phong cảnh hồ Tĩnh Tâm được vẽ vào tranh gương để treo ở các cung điện.

Từ cuối thế kỷ XIX, do thiếu điều kiện chăm sóc, các kiến trúc ở khu vực hồ Tĩnh Tâm bị hư hỏng dần hoặc bị triệt giải. Năm 1946, vòng tường gạch bao quanh hồ bị phá để xây dựng một vòng tường thấp hơn. Năm 1960, trên nền diện Bồng Doanh cũ có dựng một ngôi đình bát giác nhỏ để kỷ niệm. Trong lần tu bổ này một cây cầu bê tông đã được xây dựng để nối đảo Bồng Lai với dê Kim Oanh...

Tàng thư lâu

Tàng thư lâu là được xây dựng năm 1825 trên hồ Học Hải trong Kinh thành Huế dùng làm nơi lưu các công văn cũ của cơ quan và lục bộ triều đình nhà Nguyễn. Đây có thể coi là một “Tàng Kinh Các” của Việt Nam dưới triều Nguyễn lưu trữ các tài liệu văn bản quý hiếm liên quan đến sinh hoạt của triều đình và biến đổi của đất nước. Chỉ riêng số địa bạ thời Gia Long và Minh Mạng lưu trữ ở đây đã lên đến 12.000 tập. Có thể nói Tàng thư lâu rất quan trọng trong việc chứa các tài liệu và địa bạ, giấy tờ quan trọng lúc bấy giờ.

Viện Cơ Mật - Tam Tòa

Là cơ quan tư vấn của nhà vua gồm bốn vị đại thần từ tam phẩm trở lên, là đại học sĩ của các điện Đông Các, Văn Minh, Võ Hiển và Cần Chánh. Viện lúc đầu đặt ở nhà

Tả Vu. Sau khi kinh đô thất thủ năm 1885 phải dời đi đến nhà của Bộ Lễ, rồi Bộ Binh, và cuối cùng là về chùa Giác Hoàng vùng với Tòa Giám Sát (của người Pháp) và Trục Phòng các bộ nên gọi là Tam Tòa. Hiện nay Tam Tòa nằm ở địa chỉ 23 Tống Duy Tân, thuộc phường Thuận Thành, ở góc đông - nam bên trong Kinh thành Huế, hiện là trụ sở của Trung tâm Bảo tồn di tích cố đô Huế.

Đàn Xã Tắc

Đàn Xã Tắc được xây dưới thời vua Gia Long vào tháng 4 năm 1806 để tế cúng thần đất (xã) và thần ngũ cốc (tắc). Vị trí Đàn Xã Tắc hiện nay nằm tại phường Thuận Hòa, thành nội Huế, trong ô phố giới hạn bởi 4 mặt: mặt bắc - đường Ngô Thời Nhiệm, mặt nam - đường Trần Nguyên Hãn, mặt đông - đường Trần Nguyên Đán, mặt tây - đường Nguyễn Cư Trinh.

Cửu vị thần công

Cửu vị thần công là tên gọi 9 khẩu thần công được các nghệ nhân Huế đúc dưới thời vua Gia Long. Sau khi đánh bại nhà Tây Sơn, khi lên ngôi, vua Gia Long cho các nghệ nhân đương thời tập trung tất cả chiến lợi phẩm là binh khí và vật dụng bằng đồng để đúc thành 9 khẩu thần công làm vật chứng cho chiến thắng vẻ vang của mình. Công việc đúc chính thức từ năm 1803 và hoàn thành vào năm 1804.

Quần thể di tích cố đô Huế

**Ngoài
Kinh thành**

Phu Văn Lâu • Tòa Thương Bạc • Trấn
Bình đài • Nghênh Lương Đình • Đàn
Nam Giao • Văn Thánh • Võ Thánh •

	Hồ Quyền • Trấn Hải Thành • Điện Voi Ré • Điện Hòn Chén • Chùa Thiên Mụ • Cung An Định • Lăng Gia Long • Lăng Minh Mạng • Lăng Thiệu Trị • Lăng Tự Đức • Lăng Đồng Khánh • Lăng Dục Đức • Lăng Khải Định
Trong Kinh thành	Kỳ Đài • Trường Quốc Tử Giám • Đình Phú Xuân • Cửu vị thần công • Điện Long An • Bảo tàng Mỹ thuật Cung đình Huế • Tàng Thư Lâu • Viện Cơ Mật-Tam Tòa • Hồ Tịnh Tâm • Đàn Xã Tắc
Trong Hoàng thành	Ngo Môn • Điện Thái Hòa • Sân Đại Triều Nghi • Thế Miếu • Hưng Miếu • Hiển Lâm Các • Cửu Đỉnh • Điện Phụng Tiên • Triệu Miếu • Thái Miếu • Cung Diên Thọ • Cung Trường Sanh.
Tử Cấm thành	Tả Vu và Hữu Vu • Vạc đồng • Điện Kiến Trung • Điện Càn Chánh • Điện Càn Thành • Thái Bình Lâu • Duyệt Thị Đường

Làng cổ Phước Tích (Thừa Thiên - Huế)

Phước Tích là ngôi làng cổ nằm bên bờ sông Ô Lâu, thuộc xã Phong Hòa, huyện Phong Điền, tỉnh Thừa Thiên - Huế. Điểm hấp dẫn du khách khi đến tham quan chính là những ngôi nhà cổ làm bằng gỗ mít.

Phước Tích có hơn 100 ngôi nhà cổ, trong đó có đến 30 nhà được xếp vào loại độc đáo nhất của các làng cổ Việt Nam. Ngày xưa, để làm được ngôi nhà như thế này công thợ phải mất hàng năm trời.

Có rất nhiều ngôi nhà được thiết kế theo kiểu ba gian hai chái. Mái lợp ngói liệt đã sẫm nâu, tường gạch rêu phong cổ kính. Hàng cửa bản khoa sậm đen màu thời gian tạo nét thâm nghiêm. Sân trước nhà thường rất rộng và được lát bằng gạch Bát Tràng còn khá nguyên vẹn.

Sự phát hiện làng cổ Phước Tích được đánh giá ngang với sự phát hiện phố cổ Hội An vào những năm tám mươi của thế kỷ XX. Ngay lập tức, ngành du lịch tỉnh Thừa Thiên - Huế đưa vào khai thác du lịch làng cổ Phước Tích và các đoàn du khách quốc tế đến đây đều đánh giá rất cao về làng cổ này.

Về Phước Tích, du khách được thấy người dân nơi đây ai cũng thuộc lịch sử làng quê mình như bài học võ lòng và người dân nào của làng cũng làm được hướng dẫn viên du lịch. Trong nhiều nhà của làng còn có đầy đủ bộ đồ gốm cổ của ngôi làng có niên đại hàng trăm năm.

Làng Phước Tích xưa có một nghề làm gốm rất nổi tiếng. Gốm làm bằng đất sét pha bùn, có màu nâu đen. Việc xây dựng lên được nhiều ngôi nhà gỗ trong làng độc đáo, bề thế, tồn tại đến bây giờ cũng nhờ vào nghề gốm.

Bãi biển Lăng Cô (Thừa Thiên - Huế)

Bãi biển Lăng Cô dài khoảng 10km, thuộc thị trấn Lăng Cô, huyện Phú Lộc, tỉnh Thừa Thiên - Huế, nằm cạnh quốc lộ 1A, gần đèo Hải Vân. Đây là một trong 30 vịnh biển đẹp nhất thế giới theo bảng xếp hạng vào tháng 6-2009.

Lăng Cô là nơi lý tưởng cho những du khách yêu biển. Nằm trên dải đất miền Trung với nhiều bãi biển đẹp nổi tiếng, Lăng Cô với bờ biển thoải, cát trắng, nước biển trong

xanh, và nhiệt độ trung bình khoảng 25°C vào mùa hè đang là điểm đến hấp dẫn của du khách trong và ngoài nước.

Với phong cảnh thiên nhiên quyến rũ trải dài trên bờ cong đẹp nhất của đất nước, Lăng Cô chứa đựng gần như tất cả những gì mà thiên nhiên có thể ban tặng: màu xanh của núi rừng nhiệt đới, những dải cát trắng mịn, ánh nắng tràn đầy và biển xanh mát mẻ, trong suốt như pha lê. Đây là vịnh biển thứ 3 của Việt Nam, sau Hạ Long và Nha Trang có tên trong danh sách 30 vịnh biển đẹp nhất thế giới.

Lăng Cô có cảnh quan tuyệt đẹp và rất thích hợp với du lịch nghỉ dưỡng. Trong quá khứ, vua Khải Định (triều Nguyễn) cho xây dựng một hành cung với tên gọi là “hành cung Tịnh Viêm” để nhà vua và các hoàng thái hậu nghỉ mát vào mùa hè. Người Pháp cũng đã tiến hành xây dựng khu nghỉ dưỡng tại miền đất này. Ngày nay, Lăng Cô hấp dẫn rất nhiều nhà đầu tư du lịch lớn trong và ngoài nước, nhiều khu nghỉ dưỡng hiện đại đã và đang được xây dựng.

Đến đây du khách khó có thể cưỡng lại được trước vẻ đẹp thiên nhiên thanh bình quyến rũ của thị trấn Lăng Cô. Thị trấn nhỏ và yên bình này mang lại cho du khách thời gian thư giãn tuyệt vời và nhiều trò chơi bãi biển. Ngoài ra, du khách có thể tận hưởng những món ăn hải sản quý và đến thăm một số thắng cảnh như: Chân Mây, làng chài Lăng Cô gần bãi biển.

Nằm trên “Con đường di sản miền Trung”, Lăng Cô rất gần với các thắng cảnh nổi tiếng như Cố đô Huế, Phố cổ Hội An, bán đảo Sơn Trà - nơi có Khu bảo tồn thiên nhiên Sơn Trà và nhiều bãi biển đẹp. Cảnh đẹp của vịnh

Lăng Cô, đèo Hải Vân, vườn quốc gia Bạch Mã và làng chài cổ ở đây luôn hấp dẫn du khách bởi sự kết hợp hài hòa tuyệt vời giữa con người và thiên nhiên.

Lăng Cô cách trung tâm thành phố Huế 60km nhưng chỉ cách sân bay quốc tế Phú Bài 40km. Nếu du khách đến Lăng Cô từ thành phố Đà Nẵng qua hầm đường bộ đèo Hải Vân thì chỉ khoảng 25km. Tuy nhiên, con đường dài hơn khi vượt qua đèo Hải Vân vẫn được nhiều khách du lịch, nhất là khách ưa mạo hiểm lựa chọn. Họ sẽ có dịp chiêm ngưỡng, chụp những cảnh đẹp ngoạn mục, hùng vĩ và đặc biệt là ngắm vịnh Lăng Cô thơ mộng từ trên đèo cao.

Vườn quốc gia Bạch Mã (Thừa Thiên - Huế)

Vườn quốc gia Bạch Mã nằm trên vùng chuyển tiếp ranh giới địa lý sinh vật của hai miền Bắc và Nam nước ta cũng như vùng chuyển tiếp giữa dãy núi Trường Sơn và đồng bằng duyên hải miền Trung. Nhờ vậy mà khí hậu mát mẻ, thiên nhiên tươi đẹp với núi Bạch Mã như một chú ngựa hướng ra biển cả mênh mông.

Với hệ thực vật của kiểu rừng mưa nhiệt đới và á nhiệt đới cây cối xanh tươi bốn mùa, tính đa dạng của vườn vẫn còn ở mức cao tuy có chịu ảnh hưởng của chiến tranh. Vườn có 2.147 loài thực vật chiếm khoảng 1/5 tổng số thực vật của Việt Nam. Trong đó, trên 500 loài có tiềm năng thương mại và được sử dụng làm cây thuốc. Ngoài các loài cây bản địa có rất nhiều loài cây tiêu biểu cho hệ thực vật miền Bắc, miền Nam đưa về.

Đặc biệt, tại đây có một số loài thực vật hạt trần hiếm thuộc họ kim giao như Hoàng đàn giả. Vào tháng 2, du

khách có thể tìm thấy rất nhiều hoa đỗ quyên dọc theo các con suối nhỏ và đặc biệt là dưới chân thác đỗ quyên.

Khu hệ động vật ở đây cũng vô cùng phong phú với nhiều loài đặc hữu và quý hiếm. Cho đến nay các nhà khoa học đã ghi nhận được 1.493 loài động vật bao gồm: 132 loài thú (chiếm 1/2 số loài thú ở Việt Nam), 358 loài chim, 31 loài bò sát, 21 loài ếch nhái, 57 loài cá, 894 loài côn trùng đang có mặt trong vườn. Trong tổng số các loài hiện thống kê được, đã có đến 68 loài được ghi vào sách Đỏ Việt Nam là những loài cần phải bảo vệ nghiêm ngặt.

Đặc biệt có những loài thú mới cũng được tìm thấy ở đây như sao la, mang Trường Sơn và mang lớn. Các loài thú lớn như hổ và báo có thể vẫn còn nhưng chỉ ở những vùng hẻo lánh thuộc phía tây nam của vườn.

Tính đa dạng còn được chứng minh rõ ràng qua sự ghi nhận với 358 loài chim, chiếm một phần ba số loài chim có mặt ở Việt Nam. Trong đó bộ gà có 7 loài trên tổng số 12 loài ở Việt Nam, có những loài quý hiếm như trĩ sao và gà lôi lam mào trắng là loài vừa mới được phát hiện ở đây sau hơn 55 năm được cho là đã tuyệt chủng ngoài thiên nhiên.

Nhằm thúc đẩy lượng khách đến tham quan, bảo đảm an toàn cho du khách do đoạn đường hẹp đồng thời để hạn chế tối đa những ảnh hưởng tác động của môi trường xã hội tới các loài động vật hoang dã ở đây, vườn quốc gia Bạch Mã đã có nhiều hoạt động thiết thực để bảo vệ sự đa dạng sinh thái của rừng: tổ chức tuyến xe ô tô đưa đón khách thay vì để xe máy đến khu vực vườn, tiến hành dự án cáp treo để tăng năng lực vận chuyển khách tham quan.

Hàng năm, vào dịp lễ 30-4 và 1-5, vườn quốc gia Bạch Mã đã phối hợp với các sở, ban ngành và chính quyền địa phương tổ chức chương trình “Ấn tượng Bạch Mã”. Đây là một hoạt động văn hóa, thể thao và du lịch mang ý nghĩa lớn không chỉ về mặt xã hội mà còn là dịp để mọi người cùng khám phá và biết cách trân trọng thiên nhiên quanh mình. Bên cạnh đó, chương trình còn mang đến cho du khách những cơ hội tự khám phá đầy bất ngờ và sự nhìn nhận đúng đắn trong việc bảo tồn thiên nhiên hoang dã nơi đây.

Nhà vườn Huế

Huế không chỉ nổi tiếng với cảnh sắc thiên nhiên mơ mộng hữu tình mà còn đặc biệt hấp dẫn với chiều sâu của vẻ đẹp văn hóa tinh thần kết đọng nhuần nhị nơi mỗi nét kiến trúc. Cùng với các lăng tẩm trầm mặc, Hoàng thành cổ kính, những ngôi nhà vườn êm ả thanh bình ở đây làm nên “thành phố nhà vườn” Huế.

Được xây theo luật “dịch lý” và “phong thủy”, nhà vườn Huế là tập hợp của một hệ thống kiến trúc sắp xếp theo chiều bắc - nam. Tuy rộng hẹp khác nhau, nhưng nhà nào cũng có kiến trúc tổng thể giống nhau, bao gồm: cổng, ngõ, bình phong, hòn non bộ, bể cạn, sân, nhà. Cổng thường xuyên xây bằng gạch, lối vào ngõ thường được trồng những hàng râm bụt hoặc chè tàu cắt xén cẩn thận. Bình phong cũng thường xây bằng gạch. Sau bình phong là bể cạn có hòn non bộ, một mảnh sân rộng rồi mới đến nhà. Xung quanh nhà trồng rất nhiều cây, hoa quanh năm tươi tốt.

Trong khu nhà vườn ấy, không thể không nói tới ngôi nhà rường cổ. Nhà rường thường được làm bằng gỗ với những hoa văn chạm trổ trong liên kết của kết cấu nhà, thay cho móng dính là kỹ thuật mộng tinh xảo. Nhà rường có nhiều dạng: một gian hai chái, ba gian hai chái, năm gian hai chái, nhà rường lầu... rường là cách nối ngắn gọn của rường cột, nhà có hệ thống cột kèo gỗ được dựng lên theo những quy cách nhất định. Dù lớn đến đâu, nhà rường cũng được kết cấu hoàn toàn bằng chốt, mộng gỗ để có thể lắp ráp và tháo dỡ dễ dàng. Trong nhà bày sập gụ, tủ chè, treo hoành phi, câu đối, đồ đạc được bài trí hài hòa hợp lý, tạo cho nhà rường cái thần thái riêng biệt.

Nhìn cảnh quan một nhà vườn Huế, người ta dễ dàng nhận ra được tâm hồn và phong cách sống của chủ nhân. Nhà vườn Huế thể hiện sự hòa hợp giữa đời sống con người và cây cỏ, giữa nếp sống tinh thần và vật chất, tất cả đều bổ sung cho nhau, để tạo nên sự cân bằng trong cuộc sống.

Một số nhà vườn hiện nay còn nguyên vẹn, tiêu biểu như nhà vườn An Hiên, nhà vườn công chúa Ngọc Sơn, Lạc Tịnh, nhà vườn Ý Thảo...

Đèo Hải Vân

Trên con đường xuyên Việt ra Bắc vào Nam, Hải Vân luôn luôn là một địa danh ấn tượng. Đây là đèo cao nhất trong các đèo ở Việt Nam (khoảng 500m so với mực nước biển), đây hiểm trở và cũng là đỉnh núi cuối cùng của một mạch Trường Sơn đâm ngang ra biển. Hiện nay, đèo Hải Vân là ranh giới giữa tỉnh Thừa Thiên - Huế và thành phố Đà Nẵng.

Ngay trên đỉnh đèo, dấu vết tiền nhân vẫn còn để lại: những cửa đèo và thành lũy đắp ngang. Cửa trông về phủ Thừa Thiên đề ba chữ: “Hải Vân Quan”, cửa trông xuống Quảng Nam đề “Thiên hạ đệ nhất hùng quan” (đây là từ đề tặng của vua Lê Thánh Tông khi dừng chân ngắm cảnh nơi này). Thật vậy, từ Nam chí Bắc, không có nơi nào đèo cao chênh vênh, cảnh đẹp hùng vĩ, huyền ảo như Hải Vân. Đường đèo quanh co, khúc khuỷu men theo triền núi, uốn lượn như dải lụa vắt ngang giữa trời mây. Chỉ cần cứ vào tên gọi, cũng đủ hình dung Hải Vân là thế giới của gió và mây. Gió như đàn ngựa rong ruổi dặm trường, mây như từ trên trời tuôn xuống. Bước chân người đến đây như lạc vào cõi nào khác lạ, huyền ảo khói sương. Cao Bá Quát, một nhà thơ một đời chỉ biết lay hoa mai (*Nhất sinh đề thủ bách hoa mai*) cũng đã phải sững sờ: *Nhất bách ngưng vi giới, Trùng vân nhiều tác thành* (Biếc một dải làm mốc, mây muôn trùng dựng thành). Cũng từ đây, vào những ngày đẹp trời, du khách có thể thấy rõ toàn cảnh thành phố Đà Nẵng, cảng Tiên Sa - bán đảo Sơn Trà, Cù Lao Chàm... và những bãi cát vàng chạy dài ôm lấy mặt nước bao la trong xanh của biển. Những gì thiên nhiên ban tặng, qua thời gian và qua bàn tay con người, sẽ trở thành những giá trị nhân văn. Đến Hải Vân là đến với nơi giao thoa giữa hai vùng đất, là thỏa mãn tâm lý chiếm lĩnh đỉnh cao, hòa mình trong âm vọng sử thi của bao dấu chân người Việt xưa đi mở cõi, bồi hồi thương nhớ quá khứ thâm sâu của một khúc ruột miền Trung.

Phần thứ hai

**VĂN HÓA TRUYỀN THỐNG
CÁC DÂN TỘC Ở BẮC TRUNG BỘ**

I. PHONG TỤC, LỄ HỘI CỦA CÁC DÂN TỘC Ở BẮC TRUNG BỘ

Lễ hội Lam Kinh (Thanh Hóa)

Lễ hội diễn ra hàng năm vào ngày măt của Lê Lợi (22 tháng 8 âm lịch) tại đền Vua Lê, xã Xuân Lâm, huyện Thọ Xuân, tỉnh Thanh Hóa; đền Bồ Vệ, phường Đông Vệ, thành phố Thanh Hóa.

Trong lịch sử đấu tranh giải phóng dân tộc, cuộc khởi nghĩa Lam Sơn do Lê Lợi khởi xướng ở thế kỷ XV được coi là biểu tượng của ý chí sắt đá, tinh thần chịu đựng gian khổ, kháng chiến trường kỳ, vượt qua khó khăn để chiến thắng kẻ thù xâm lược mạnh hơn gấp nhiều lần. Đời sau, nhân dân ở nhiều nơi nhớ ơn vua Lê Thái Tổ, đã tổ chức lễ hội hàng năm để tưởng nhớ, tôn vinh người anh hùng dân tộc.

Lễ hội Lam Kinh được tổ chức tại khu vực Lam Kinh thuộc huyện Thọ Xuân, Thanh Hóa, nơi có điện Lam Kinh và lăng của vua Lê. Tại bến phà Mục Sơn, phía trước khu lăng mộ, nay thuộc xã Xuân Lâm có một ngôi đền thờ vua Lê Thái Tổ. Theo định lệ, cứ ba năm một lần, vào ngày giỗ vua 22 tháng 8, các vua quan nhà Lê ở Đông Kinh (Thăng Long) lại về Lam Sơn làm lễ. Nhân dân địa phương hàng năm mở hội tưởng niệm người anh hùng tại ngôi đền này.

Ngoài nghi lễ tế, dâng hương như các lễ hội khác, lễ hội Lam Kinh còn có tục múa hát theo điệu “rí ren” (lý liên) và các trò diễn. Từng đôi trai gái cầm tay nhau vừa hát vừa

múa và diễn trò “cắm hoa”, “kết hoa”. Hiện nay, trong lễ hội điệu “rí ren” đã được thay bằng các điệu hát ca công, hát huê tình, diễn lại các tích trong “Bình Ngô phá trận” và “Chư hầu lai triều”. Lễ hội đền vua Lê còn có lệ đánh trống đồng uy nghi và hấp dẫn.

Lễ hội Đền Bà Triệu (Thanh Hóa)

Lễ hội Đền Bà Triệu là một di sản văn hóa phi vật thể vô cùng quý giá của nhân dân Thanh Hóa trải qua nhiều thế hệ, được tổ chức vào các ngày từ 21 đến 23 tháng 2 âm lịch hàng năm. Lễ hội thể hiện tinh thần uống nước nhớ nguồn, tôn vinh khí phách anh hùng của hậu thế đối với Bà Triệu - người nữ anh hùng của nhân dân xứ Thanh.

Trước sự tàn bạo của giặc Đông Ngô đối với nhân dân, Bà Triệu cùng anh trai là Triệu Quốc Đạt đã dấy binh, phát cờ khởi nghĩa năm 248.

Bà Triệu (Triệu Trinh Nương) sinh ngày 2 tháng 10 năm Bính Ngọ (226) tại Yên Định, Thanh Hóa. Triệu Trinh Nương là một nữ tướng tài ba và có dũng khí phi thường, người đời còn nhớ câu nói nổi tiếng của Bà: *“Tôi muốn cưỡi cơn gió mạnh, đạp cơn sóng dữ, chém cá kình ở biển Đông, đánh đuổi quân Ngô giành lại giang sơn, cởi ách nô lệ, chứ không chịu khom lưng làm tì thiếp người ta”*. Khí phách ấy của Bà khiến mỗi khi ra trận là quân thù khiếp sợ kinh hoàng. Nhiều thành ấp của giặc bị phá tan, nhiều binh lực của địch bị nghĩa quân Bà Triệu tiêu diệt. Tuy nhiên, do kẻ địch được tăng viện binh, trước mưu mô thâm độc, quỷ quyệt của địch, nghĩa quân đã bị thất bại, Bà Triệu hy sinh trên núi Tùng (Hậu Lộc - Thanh Hóa) lúc Bà mới 23 tuổi.

Để tỏ lòng biết ơn và tôn vinh Bà Triệu, nhân dân đã xây dựng đền Bà Triệu ở trên núi Gai, lũng của Bà ở núi Tùng và đình làng Bà Triệu ở làng Phú Điền, tạo thành một tam giác nằm trong khu văn hóa bao gồm đình, lũng, đền, nơi ghi dấu ấn lịch sử của cuộc khởi nghĩa chống quân Đông Ngô do bà khởi xướng và lãnh đạo.

Thuở xưa, theo lời kể dân gian truyền lại, lúc ban đầu đền Bà Triệu được làm bằng tre nứa, cột kèo bằng luồng, vách đất, mãi đến thời Lý Nam Đế mới xây lại bằng gạch, có đá làm móng. Do tác động của thiên nhiên nên đền phải tu sửa nhiều lần. Cấu trúc của đền có 3 cung mà ngày nay vẫn lưu giữ được dấu tích (hậu cung, cung đệ nhị, cung đệ tam) các cung đều bố trí có bài bản theo cách thức tín ngưỡng tâm linh thờ Bà Triệu và những người có công trong cuộc khởi nghĩa chống giặc Ngô.

Nghi thức bài trí có tượng Bà Triệu, có cờ nghĩa, bát hương, đại tự, lộng... tạo nên không khí linh thiêng, bừng bừng hào khí như thuở Bà cười voi đánh giặc. Đối diện đền là lũng tắm Bà được xây dựng trên đỉnh núi cao với 3 tầng 4 mái có bát hương, câu đối nói lên khí phách và công lao của Bà. Lũng Bà Triệu bốn mùa gió lộng, uy nghi thanh cao như khí tiết Triệu Trinh Nương mà không có sức mạnh nào lay chuyển nổi. Đình làng Phú Điền, nơi nhân dân địa phương thờ Bà, được xây dựng bề thế với hậu cung, tiền đường, trung đường và được bài trí trang nghiêm.

Hàng năm từ ngày 21 đến 23-2 (âm lịch) nhân dân thập phương đổ về cùng với nhân dân Phú Điền tổ chức lễ hội Đền Bà Triệu. Lễ hội được tổ chức với quy mô lớn trên một không gian rộng theo quy trình đền, lũng, đình. Các

điểm di tích ấy đều diễn ra tế lễ với nghi thức trang trọng vừa truyền thống vừa kết hợp với lễ hội đương đại. Riêng đình làng Phú Điền có tổ chức nghi thức hội “Ngô, Triệu giao quân”.

Tại đền Bà Triệu chủ yếu là tế lễ, như rước kiệu, tế nữ quan. Trong phần hội không có trò diễn dân gian mà chỉ có hội trận, khơi dậy sự liên tưởng đến hào khí chống quân Ngô của Bà... Tiếp sau những đại lễ, rước kiệu... còn có hát chầu văn, một hình thức âm nhạc truyền thống trong những ngày lễ.

Ngoài các nghi thức lễ trên còn có lễ Mộc Dục. Đây là một nghi thức lễ được nhân dân địa phương rất chú ý, thận trọng, chọn ngày tốt để hành lễ, thường là ngày 18, 19 tháng 2 âm lịch ở cả 2 nơi đền và đình làng, do ông từ cả và 3 ông từ phụ chịu trách nhiệm. Tiếp đó là tế Phụng Nghinh. Tế Phụng Nghinh là thủ tục mời vua Bà cùng lục bộ triều đình, hội đồng các quan, thánh tổ bách gia về trong ngày huý kỵ Vua Bà, là ngày rất trang nghiêm và linh thiêng, thời gian tế nửa ngày. Việc rước bóng trong ngày hội là một thể thức hết sức quan trọng, người ta đặt bát hương Vua Bà lên kiệu cùng với hộp tư trang, đĩa trầu cau. Có 8 chàng trai khôi ngô có đức độ, gia đình không có việc tang, việc xấu sẽ được chọn lựa với trang phục áo đồ cộc tay, thắt lưng màu đỏ dẫu chít khăn đỏ, quần trắng để khiêng kiệu. Người chủ tế đi dưới gầm kiệu. Tiếp theo có kiệu song loan, trên kiệu có áo chầu và các hộp sắc phong. Nghi thức diễu là một hương án có 2 người vác lọng che, trên kiệu có bát hương, trầu cau hoa quả. Sau hương án là phường bát âm cử nhạc lưu thủy, có trống, chiêng và có 32 người thực

hiện các nhiệm vụ vác gươm, vác bát bửu, dùi đồng. Cứ như thế các đoàn vác cờ hội, kiệu song loan, người đi cùng đoàn rước kiệu ăn mặc chỉnh tề khăn nhiễu, quần trắng, áo lương đạo hành từ đền chính đến lăng rồi về đình làng. Khi đến lăng, kiệu được đặt trên giá đỡ và làm thủ tục nghi thức khấn đức Bà với tấm lòng thành kính của các con cháu thập phương nhớ công ơn Bà. Đoàn cử hành về đình làng, kiệu, bát hương bóng Bà đặt giữa đình và tiếp tục tế lễ một ngày một đêm gồm các tế yên vị, tế tam sanh. Sau đó đoàn rước tế theo lộ trình về đình để làm lễ trong hai ngày 22 và 23 tháng 2 âm lịch.

Ngày 23 tháng 2 thuộc vào các ngày chính kỵ, ngày này không tế mà chỉ làm lễ, có một số lễ vật như 100 trứng sống, 100 quả dưa chuột, 3 bát cơm gạo trắng, 3 quả trứng luộc, bánh dày, bánh gai, bánh trưng, bánh mật...

Lễ hội Đền Bà Triệu là một di sản văn hóa phi vật thể vô cùng quý giá của nhân dân trải qua nhiều thế hệ. Nội dung và hình thức lễ hội đã nói lên sức mạnh tinh thần về sự tôn vinh khí phách anh hùng tuyệt vời và sự biết ơn sâu sắc của nhân dân ta đối với Bà Triệu. Lễ hội như một hoạt động thiết thực có tác dụng lớn trong việc giáo dục truyền thống, lịch sử dân tộc tới các thế hệ hôm nay và mai sau.

Với ý nghĩa ấy, lễ hội Đền Bà Triệu và không gian khu di tích lịch sử, gắn với hoạt động du lịch xứ Thanh ngày càng trở thành điểm đến hấp dẫn đối với bạn bè 4 phương.

Lễ hội Đền Công (Nghệ An)

Hàng năm, vào ngày 15 tháng 2 âm lịch tại xã Diễn An, huyện Diễn Châu, tỉnh Nghệ An diễn ra lễ hội Đền Công.

Cùng với lễ hội Cổ Loa ở Đông Anh, Hà Nội, lễ hội Đền Công là một trong hai lễ hội lớn nhất nhằm ghi nhớ công ơn của Thục Phán An Dương Vương. Lễ hội Đền Công là một lễ hội lớn ở Nghệ An, thu hút hàng vạn lượt người từ khắp nơi đổ về trải hội. Không giống như lễ hội Cổ Loa, luôn có ba phần: lễ tế thần, lễ rước kiệu, khách thập phương dâng hương, vui hội, lễ hội Đền Công chỉ có lễ tế thần, sau đó là các sinh hoạt văn hóa: hát tuồng, chèo, thả đèn hoa.

Mùa xuân, đến với đền Công không chỉ là dịp cầu phúc, cầu tài mà còn là dịp để lòng người ghi dấu đoạn kết của câu chuyện Loa Thành: An Dương Vương đem công chúa My Châu chạy trốn kẻ thù, tới Diễn Châu thì dừng lại, trước sự thật về việc nhẹ dạ của con gái yêu, vua đã theo thần Kim Quy đi về phía biển... Truyền thuyết và lịch sử, thực và hư, những dấu tích đã rêu phong, đã hoen mờ cùng thời gian, chỉ còn lại đó là một đền Công linh thiêng và lòng ngưỡng vọng của nhân dân nhưng cũng đủ để du khách rút ra bao điều đáng chiêm nghiệm...

Đền Công là một di tích lịch sử đã được Nhà nước xếp hạng và cũng là một danh thắng mà bất cứ ai đã đến sẽ khó quên bởi sự kết hợp hài hòa giữa kiến trúc và cảnh sắc thiên nhiên như thể đã có một sự thỏa thuận từ ngàn đời trước giữa tạo hóa và bàn tay con người.

Đền nằm ở lưng chừng núi Mộ Dạ, ngay kế quốc lộ 1, phía sau núi là biển cả mênh mông, ngày đêm sóng vỗ rì rào. Mỗi ban mai, vầng dương từ biển nhô lên phủ cho cảnh vật một vầng hào quang rực rỡ.

Đứng từ quốc lộ 1 nhìn lên, cổng tam quan cao vợi vợi. Ba tầng lầu như được tôn thêm vẻ cổ kính bởi lớp rêu phong

và những cây si nẩy mầm từ các kẽ đá bám rễ leo lên đến tận lầu thượng. Kiến trúc bên trong đền phần lớn đều được tu bổ lại nhưng dáng xưa vẫn còn với những cây cột đồ sộ, những chạm nổi rồng phượng tinh xảo, những câu đối viết bằng chữ Hán của các quan lại, danh nho thời trước muốn tỏ lòng tôn kính với vua Thục An Dương Vương.

Bước vào bên trong đền thờ Thần An Dương Vương, ta gặp được cõi tĩnh mịch, trở ra ngoài lại thấy cảnh núi non, trời, biển... Chính cái địa thế ấy đã khiến tâm hồn con người thanh thoát. Phải chăng vì lẽ đó hay vì sự linh thiêng của ngôi đền mà người đến với chốn ấy ngày một đông? Những năm gần đây, du khách trẩy hội đền Cuông luôn đông đúc tấp nập ngay từ dưới chân núi.

Hội Vật Cù ở Thanh Chương (Nghệ An)

Theo sử sách hội vật cù ở Thanh Chương, Nghệ An có từ khoảng đầu thế kỷ XV. Bắt nguồn từ việc chọn những lực sĩ khỏe mạnh, nhanh nhẹn để sung vào đội quân của tướng Phan Đan - một võ tướng của vua Lê Thái Tổ, coi việc quân ở vùng này. Theo thời gian hội Vật Cù trở thành một sinh hoạt mang tính hội lễ đậm nét dân gian được mọi người ưa thích và phổ biến, đi vào đời sống văn hóa tinh thần của đồng bào vùng Thanh Chương, Đô Lương, Nam Đàn, mà sôi nổi, náo nhiệt hơn cả là ở những vùng dọc hai bờ sông Găng (một nhánh của sông Lam) - Thanh Chương.

Trước ngày vào hội, người ta đã lựa tìm những gốc chuối, đặc biệt thích hợp là gốc chuối hột loại lớn, đào lên lấy củ. Dùng dao sắc đẽo củ chuối thành hình tròn có đường kính cỡ 30cm, trọng lượng 5 - 7kg là có quả cù bảo

đảm yêu cầu. Quả cù phải sạch nhựa và có độ dẻo cần thiết, bởi nó thường xuyên bị giành giật, quăng ném mạnh dễ vỡ trong khi chơi. Vì vậy, quả cù sau khi lược dẻo xong, được lược qua nước sôi, vớt ra phơi nắng khá kỹ. Lúc này quả cù có màu sẫm và rất dẻo, không bị nứt vỡ khi chơi. Sân chơi cù thường là những sân cát bên bờ sông hay trong làng, chiều dài độ 50m, ngang độ 25m. Có ba hình thức chơi cù: cù gôn, cù đẩy và cù nước. Cả ba lối chơi này đều có chung hình thức tính điểm và bố trí giống nhau, ở hai đầu sân của mỗi bên là hai chiếc sọt đan bằng nan tre, nửa cao 1,5m, đường kính 50cm (cù gôn, cù nước), hay đào một hố sâu rộng 50cm x 50cm (cù đẩy). Bên nào giành và đưa được cù vào sọt (hay vào hố) của đối phương được một điểm. Để đưa được quả cù vào đích cũng không phải dễ dàng gì bởi phải giành giật, tranh cướp quyết liệt, bên nào cũng tìm mọi cách nhằm cản phá đối phương đưa cù vào sọt (hố) của mình. Hội Vật Cù vì thế rất sôi nổi, hào hứng, cuốn hút mọi người dự khán.

Ở cù gôn, khi vào cuộc hai bên dàn đội hình ngay giữa sân, quả cù đặt dưới đất, khi có hiệu lệnh của người cầm trịch (trọng tài), hai bên bắt đầu vào cuộc tranh cướp, giành giật chuyển nhau... Ở cù đẩy, quả cù được chôn sâu dưới cát giữa sân, khi có hiệu lệnh hai bên tranh nhau đào moi lấy cù bằng tay không. Lúc một trong hai bên đã có cù, các cầu thủ của hai đội đứng sau đội trưởng - người cầm cù và bắt đầu dùng sức đẩy thông qua quả cù. Bên nào qua lần đẩy này tỏ ra mạnh hơn làm cho bên đối phương phải lùi sẽ giành được quyền ôm cù, ngay sau đó rất nhanh và khéo léo chạy chuyển cù cho nhau để đưa cù tới đích. Đặc

biệt vui và hào hứng lối chơi cù nước. Sân chơi cù nước là một bãi cát ngập nước sâu độ 30 - 40cm ven sông, quả cù được chôn sâu dưới cát ngập nước; khai cuộc cả hai đội dầm mình trong nước tranh nhau moi quả cù sau đó vừa chạy vừa lội với quả cù to nặng, vừa phải luồn lách qua đối phương đang tìm mọi cách để giành giật quả cù.

Người ta tổ chức thi vật cù giữa các làng xã, thời gian mỗi cuộc chơi không quy định cụ thể, số người tham gia mỗi bên cũng không hạn chế. Có năm hội Vật Cù được mở rộng, đàn ông trai tráng trong làng đều hăng hái vào cuộc không kể tuổi tác, lúc ấy thường là vào dịp tết Nguyên đán. Người tham gia vật cù đều cởi trần đóng khố. Để phân biệt người của hai đội, ban tổ chức quy định màu sắc của khố hay dải khăn màu vấn trên đầu. Tuy từ xưa không có một điều luật cụ thể, nhưng trong hội vật cù không hề có lối chơi thô bạo, ác ý. Hai bên thi đấu rất sôi nổi, quyết liệt nhưng rất vô tư. Kết thúc cuộc chơi, đội nào có số lần đưa cù vào đích của đối phương nhiều hơn là đội thắng. Giải thưởng chỉ mang tính tượng trưng, danh dự. Ở hội Vật Cù, người các làng xem và cổ vũ rất đông, hò reo, đánh trống chiêng cuồng nhiệt cổ vũ cho đội nhà và tán thưởng những đường chạy cù ngoạn mục... Ai đã một lần được xem hội Vật Cù ở Thanh Chương hẳn sẽ vô cùng thích thú, ấn tượng.

Lễ hội Chùa Hương Tích (Hà Tĩnh)

Chùa Hương Tích thuộc xã Thiên Lộc, huyện Can Lộc được xây dựng từ đời nhà Trần trên ngọn núi Hồng Lĩnh. Hàng năm cứ đến ngày 18 - 2 âm lịch, nhân dân ở khắp nơi

đến hội cúng Phật, cầu yên và thăm cảnh đẹp của chùa. Tục truyền chùa do công chúa Diệu Thiện, con gái của Sở Trang Vương (Trung Quốc) tạo dựng khi đến tu hành ở đây.

Những vết tích còn lại và tài liệu cho thấy từ khi khởi dựng chùa đã được tu sửa nhiều lần. Năm 1885 chùa bị hỏa hoạn cháy trụi (cùng với chùa Thiên Tượng) và được tổng đốc An Tĩnh là Đào Tấn - nhà soạn tuồng nổi tiếng đứng ra vận động xây dựng lại vào năm 1901. Hiện nay các công trình kiến trúc chính (đền, am, chùa) vẫn giữ được gần nguyên vẹn dáng vẻ ban đầu thế kỷ XX.

Quần thể di tích chùa Hương gồm có 2 tòa chùa ngoài và trong, am Thánh Mẫu, đền Thiên Vương (đền thờ Hồng Sơn Đại vương), lên trên cao có đền Trang Vương. Chùa Hương với cảnh đẹp thiên nhiên mang nhiều cảnh sắc khác nhau, với quần thể kiến trúc tôn giáo đã phối hợp tài tình với vẻ đẹp thiên nhiên ở đó những hình khe thế núi đúng là “Tĩnh trong cảnh ấy, cảnh trong tình này”.

Chùa Hương Tích ở Hà Tây (cũ) được coi là xây dựng mô phỏng theo chùa Hương Tích ở Hà Tĩnh. Một truyền thuyết có vẻ hợp lý: Xưa kia người ta thường đến am Thánh Mẫu ở đây để cầu tự, chúa Trịnh cũng vào cầu tự và sinh được thế tử. Hàng năm chúa sai người vào Hà Tĩnh tạ ơn thần Phật, sau thấy vùng Hương Sơn - Hà Tây (cũ) phong cảnh đẹp lại gần kinh thành nên cho xây chùa để tiện đi lễ Phật, khỏi phải vào Ngàn Hống xa xôi. Vì vậy chùa Hương ở Hà Tây (cũ) cũng gọi theo tên chùa chính: Hương Tích Tự. Cũng có một giả thuyết về sự xuất hiện của hai chùa Hương Tích. Theo “Hương Sơn báu quyền” và “Hoàng Lê nhất thống chí” của Ngô gia văn phái thì

vào đời vua Lê - chúa Trịnh, đa phần các phi tần mỹ nữ là người xứ Thanh. Hằng năm các cung phi, cung nữ Thanh - Nghệ thường trẩy hội chùa Hương trên núi Hồng Lĩnh vào ngày 18-2 âm lịch bằng đường thủy qua cửa Hội Thống (gần Cửa Lò bây giờ). Mỗi lần những “người đẹp” đi xa như vậy khiến chúa Trịnh rất phân vân (tuy đã bố trí lính vệ phục dịch dọc đường), do đó chúa Trịnh mới cho một vị hòa thượng xác định địa điểm ở miền rừng núi Hương Sơn, Hà Tây (cũ) để xây chùa Hương Tích thứ hai mà thờ vọng để các “người đẹp” đi trẩy hội gần hơn. Nhờ thế đất nước ta bây giờ có đến hai chùa Hương Tích đều là những thắng cảnh nổi bật.

Giống như chùa Hương ở Hà Tây (cũ), để đến được quần thể chùa du khách phải ngược dòng suối Hương Tuyền vào cập bến trong tận chân động. Từ đây, du khách bắt đầu nối nhau trèo lên một trong 99 đỉnh núi Hồng Lĩnh cao khoảng 2.000m, nơi có chùa chính (thượng điện), đền Thiên Vương, am Thánh Mẫu và động Tiên Nữ với ba mươi sáu cửa vào ra cùng với am Phun Mây, suối Tiên tám... Cảnh vật, không gian ở đây luôn tĩnh yên giữa rì rào gió lá rừng trúc, rừng thông cùng tiếng thác đổ trầm đều từ bốn phía trên đỉnh núi. Chùa Hương Tích hàng năm thu hút hơn vạn người đến tham quan, trẩy hội.

Thắng cảnh Hương Tích - danh lam Hương Tích Ngàn Hồng từ xưa đã được nhắc đến không chỉ ở Châu Hoan mà khắp nơi đều biết. Từ xưa, dãy núi 99 ngọn vút cao này đã được xếp vào 1 trong 21 danh thắng của nước Nam. Đặc biệt sự hiện hữu của chùa Hương Tích với nhiều kỳ quan liên kết đã xứng danh là *“Hoan Châu đệ nhất danh lam”*.

Ngon núi chùa này đã từng in sâu dấu ấn trong thơ văn tao nhân mặc khách. Thái Thuận - phó nguyên suý Tao đàn của Lê Thánh Tông đã viết trong bài “nhớ Chùa Hương”:

Bồng nhớ chùa Hương Tích

Khe suối đá gập ghềnh

Dấu Quan Âm ẩn náu

Am Thánh Mẫu tu hành

Biết gì ngoài mây rủ

Muôn thuở tiếng Châu Hoan

Năm 2003, với sự đóng góp của các nhà hảo tâm và nhân dân địa phương, chùa Hương Tích đã được tu bổ tôn tạo lại khang trang. Hội chùa Hương Tích vào ngày 18 tháng 2 âm lịch hàng năm, ngày “Diệu Thiện hóa Phật” - “tháng giêng Đô Đài, tháng hai Hương Tích” luôn thu hút sự quan tâm của nhân dân trong Nam ngoài Bắc về dự hội đông đúc, trở thành điểm đến không thể thiếu của du khách thập phương mỗi khi đến Hà Tĩnh.

Lễ hội Đền Lê Khôi (Hà Tĩnh)

Lễ hội Đền Lê Khôi (còn gọi là đền Chiêu Trưng) được tổ chức hàng năm vào mừng 2 đến mừng 4 tháng 5 (âm lịch) tại huyện Thạch Hà nhằm tưởng nhớ công ơn của Chiêu Trưng đại vương Lê Khôi, người có công trong chống giặc Minh xâm lược và chấn hưng bờ cõi phía nam đất nước.

Lê Khôi sinh ra ở xã Lam Sơn, Thụy Nguyên (Thanh Hóa), là con thứ của vua Lê Thái Tổ. Năm 1418, quân Minh xâm lược nước ta, Lê Khôi đã sớm ý thức được lòng yêu nước khi sớm tham gia cuộc khởi nghĩa chống quân Minh do vua cha khởi nghĩa. Trong các trận đánh Kha

Lưu, Xương Giang... ông cùng với tướng lĩnh đã bắt sống tướng Đô Ty, Chu Kiệt, chém tướng Hoàng Thanh và đánh cho viên tướng Thôi Tự, thượng thư Hoàng Phúc khiếp đảm...

Năm 1446, Lê Khôi đem quân đi dẹp loạn. Đại quân của ông đi đến đâu chiến thắng đến đó. Nhưng trên đường trở về, ông đã lâm bệnh nặng rồi mất tại núi Long Ngâm, làng Dương Luật - nay là xã Thạch Bàn. Biết tin, triều đình nhà Lê đã làm quốc tang và an táng thi hài ông tại chóp núi Long Ngâm và cho lập đền thờ tại đó.

Năm 1487, Lê Khôi được vua Lê Thánh Tông tặng phong là Chiêu Trưng đại vương. Tưởng nhớ đến cuộc đời và sự nghiệp của ông, hàng năm cứ đến ngày 3-5 âm lịch, người dân địa phương ba xã Thạch Bàn, Thạch Hải, Thạch Kim của huyện Thạch Hà lại hành lễ tế ông. Đền Lê Khôi gồm ba tòa được xây dựng sau khi ông mất, đến nay sau nhiều lần trùng tu song vẫn giữ được dáng vẻ ban đầu. Từ chân núi leo lên các bậc đá với cây cối cổ thụ hai bên sẽ thấy sừng sững hai cột đá với những chạm khắc tinh xảo của đền. Một số nhà nghiên cứu cho rằng các đường nét khắc chạm ở đền Lê Khôi in đậm phong cách nghệ thuật điêu khắc đầu thế kỷ XVII đến nay vẫn còn được bảo tồn.

Tại lễ hội, du khách thập phương sẽ cùng người dân địa phương ba xã Thạch Bàn, Thạch Hải, Thạch Kim rước tượng Chiêu Trưng đại vương Lê Khôi từ đền vọng đến đền chính, rồi thưởng thức những tiết mục nghệ thuật mang đậm bản sắc riêng xứ Nghệ và cổ vũ cho những trò chơi dân gian. Đến lễ hội, du khách còn đắm mình trong danh thắng Quỳnh Viên - Nam Giới - Cửa Sót. Bối cảnh cảnh

nơi đây gắn liền với sự tích kỳ ngộ trên bãi sông để nên duyên vợ chồng của công chúa Tiên Dung và Chủ Động Tử.

Lễ hội đua thuyền (Quảng Bình)

Con thuyền gắn bó với sinh hoạt, đời sống, phong tục, lễ hội của người Việt Nam từ cổ xưa đến nay. Văn hóa vùng sông, biển với những tục lệ lâu đời đã thành phong tục đặc sắc là vốn quý trong kho tàng văn hóa dân gian bản địa cổ truyền. Tại mỗi vùng miền, hội đua thuyền đều có những đặc trưng khác nhau.

Lễ hội đua thuyền ở sông Kiến Giang (Lệ Thủy - Quảng Bình) lại mang nét đặc sắc độc đáo. Tương truyền, vùng chiêm trũng Lệ Thủy ngày xưa thường cầu mưa “lấy nước để uống, lấy ruộng để cày”. Mùa hạn, dân làng cúng lễ và “hô huây” đẩy thuyền xuống sông. Lâu dần tục lệ đã biến thành ngày hội chung của cả huyện. Các làng xã thi nhau việc chuẩn bị thuyền tốt, trai bơi tài, người lái giỏi. Nếu chưa có thuyền dài gấp rưỡi nấc ngang, phải tìm gỗ tốt, mời thợ đóng mới sao cho thuyền thon nhẹ và lướt nhanh. Cùng với việc tuyển chọn tay chèo là tiến hành bơi thử, tìm bạn bơi thử nhằm kiểm tra sức dẻo dai với tốc độ cao. Đường bơi trong các cuộc đua thường trên dưới 20km tùy theo giải xã hay huyện. Tuyển độc nhất thường chọn từ trước đến nay là thượng tiêu cầu Trạm (Mỹ Thủy) qua chợ Thúi - Phú Thọ (An Thủy) và hạ tiêu mũi Viết Thượng Phong (thị trấn Kiến Giang) cũng là điểm buông phao.

Hàng năm cứ vào ngày Quốc khánh 2-9, hội đua thuyền truyền thống lại diễn ra sôi nổi và hào hứng trên sông Kiến Giang với sự tham gia của nhiều xã trong

huyện. Hội đua thuyền ngày càng đông vui náo nhiệt hơn, kéo dài nhiều ngày nhằm tranh giải thôn xã và toàn huyện. Nhân dân náo nức chuẩn bị dụng cụ cho hội, “khuấy động” một vùng sông nước Kiến Giang. Khách thập phương đổ về huyện lỵ, trong Nam ra, ngoài Bắc vào, cả những xã miền núi “cơm đùm gạo bó” ngủ lại qua đêm chờ tới ngày xem bơi.

Hội đua thuyền là hoạt động thể thao truyền thống từ ngàn xưa đã trở thành nét đẹp văn hóa đáng trân trọng, giữ gìn và phát triển.

Lễ hội đập trống của người Ma Coong (Quảng Bình)

Sau tết Nguyên đán của người Kinh, thường đến đêm trăng 16 tháng giêng âm lịch là dân tộc người Ma Coong có lễ hội đập trống. Đây là lễ hội vô cùng độc đáo của tộc ít người ở phía tây Quảng Bình cho đến nay còn giữ nguyên được giá trị nguyên sơ, thu hút nhiều khách du lịch trong và ngoài nước tham quan khi tới Quảng Bình.

Tộc người Ma Coong ở rải rác nhiều nơi của phía tây Quảng Bình nhưng mật độ tập trung đông nhất là vùng huyện Bố Trạch nên lễ hội thường được tổ chức ở tại bản Cà Roòng xã Thượng Trạch, huyện Bố Trạch. Đây là lễ hội mà theo các nhà nghiên cứu văn hóa đánh giá là một lễ hội giàu tính bản địa với ý nghĩa sâu sắc là sự cầu may, cầu sức mạnh, cầu vượt qua tai họa, cầu sự phù hộ chung của Trời, Đất cho người dân tộc ở khắp mọi nơi.

Cùng với biết bao lễ hội từ Bắc vào Nam, miền ngược cũng như miền xuôi ở nước ta thì lễ hội đập trống của tộc người Ma Coong tại nơi đây có sự độc đáo của nét văn hóa

dậm dả bản sắc dân tộc. Dù trong điều kiện núi rừng hoang sơ cách trở, lại trải qua sự khác biệt của nhiều cuộc chiến tranh và những điều kiện khó khăn, khắc nghiệt khác nhưng cho đến nay người Ma Coong vẫn bảo tồn, lưu giữ được giá trị di sản văn hóa phi vật thể vô cùng quý báu này.

Các già bản vẫn thường kể lại cho con cháu rằng: Ngày xưa ở bản Cà Roòng này người dân sống rất khổ, đàn ông vắn dài ngày ngày vào rừng săn bắn, đàn bà trùm mấn, ngực để trần ngày ngày lên rẫy phơi sương, phơi gió vô cùng vất vả. Quanh năm làm lụng vất vả nhưng không đủ trái ngô, củ sắn để được no bữa. Vì đói kém, con người, con vật tranh giành nhau mỗi khi vụ mùa sắp thu hoạch. Nguy hại nhất là nhiều đàn khỉ đông đến hàng nghìn con kéo từ bốn phía núi cao tới hoành hành. Trong mỗi đàn khỉ có một con hung dữ, không chỉ đến cướp hoa trái mà còn dọa bắt phụ nữ, trẻ em khi lên rẫy một mình. Nỗi lo sợ ấy luôn ám ảnh họ mà chưa có cách nào để đuổi được đàn khỉ quái ác ấy đi. Một hôm có một vị già bản mang gùi lên rẫy đi hái củi đốt thì trời kéo mây đen sập xuống thấp. Bỗng có một tia chớp rạch trời sáng lòa rồi tiếng sấm bất thình lình đi đùng nổ ran dây chuyền ỉnh tai, váng óc. Khi nghe tiếng sấm, cả lũ khỉ đều hoảng sợ rầm rầm xô nhau chạy vào hang ẩn nấp không dám lộ mặt ra. Mấy con khỉ to vì quần dây chằng chịt để dắt trái cây quá nặng mà phải chạy chậm ị ạch liên bị sét đánh chết ngay phía cửa hang, xác cháy đen thui. Kể từ đó lũ khỉ rất sợ mỗi khi tiếng sấm dậy trời. Vậy là già bản nghĩ ra được cách làm tiếng sấm để hù dọa lũ khỉ mỗi khi chúng kéo đàn tràn xuống phá rẫy. Đó là dùng da con nai bịt vào một khúc cây gỗ rỗng ruột rồi dùng que gỗ đánh lên mặt da

phát ra tiếng dùm dùm như sấm. Và từ đó mỗi khi trống đánh lên thì lũ khỉ cũng khiếp hồn bỏ rầy chạy trốn. Nhờ già bản sáng tạo ra chiếc trống sấm ấy mà từ đó năm nào rầy nương cũng được bảo toàn, cây trái của rừng cũng thu hoạch tốt, bản luôn được mùa no đủ và cuộc sống được ấm êm hơn. Để nhớ công lao vị già bản tiên tổ người Ma Coong và cầu cho quanh bốn mùa làm ăn thuận lợi, hàng năm cứ đến ngày 16 tháng giêng âm lịch, họ tổ chức việc cúng tế linh đình dâng lên thần linh những của ngon vật lạ sinh lợi được trên vùng đất họ ở. Hoạt động ấy dần dần thành một lễ hội lớn của dân tộc người Ma Coong ở đây.

Lễ thức của lễ hội đập trống diễn ra theo những quy định của dân bản rất nghiêm ngặt và chặt chẽ. Bản trao quyền cho người già bản cao tuổi nhất tức là người tìm ra miếng đất đang ở (trước đây người dân tộc này di trú 3 năm 1 lần do vị già bản đi tìm đất đẹp và yên ổn, thuận lợi). Trước khi lễ, mỗi tộc họ được phân công chuẩn bị một mâm cỗ, đồ lễ trong mâm gồm các thứ được quy định:

- Thực vật gồm: Gạo nếp, bắp chuối rừng, dọt cây mây, dọt cây đoác.

- Động vật gồm: Con gà trống, cá tươi.

- Đồ uống gồm: Rượu Hiêng (tinh rượu gạo nếp).

Trống lễ được chuẩn bị như sau: Tang trống được dẫn ra từ cây “chi cúp”. Đây là cây có gỗ tốt, nhiều xơ nhặng, mưa nắng không mục, không nứt vỡ, ruột rỗng và sống nhiều năm tuổi ở rừng. Mặt trống được bịt bằng da con nai săn bắn về. Nay hiếm nai nên bịt bằng da trâu rừng. Da trâu rừng được căng phơi cẩn thận và khi khô thì cuộn chặt cất trên gác để luôn giữ được khô ráo.

Cách bịt trống: Tang trống được dùng dao sắc gọt phẳng hai đầu, bọc da vào dây hai mặt rồi lấy dây mây ràng kín và dùng hàng trăm chiếc nơm tre kéo rần, nơm chặt sao cho mặt căng là đạt yêu cầu. Khi trống căng ra cả hai đầu đứng xa trông như một quả cầu gai thật to lớn. Dùng dùi mây xoong dài 3 gang gọt nhẵn gỗ lên, trống phát ra một thứ âm thanh vang dội thật kỳ lạ. Âm thanh ấy chính là tiếng nói, là hiện thân của vị thần linh nghiêm, thần kỳ của người Ma Coong dù thế lực hùng dữ như mưa bão, núi lở, đất sập cũng không khuất phục được. Theo tục lệ quy định thì trống chỉ được ghép trước một ngày trước khi diễn ra lễ hội. Làm trống phải chọn những người già làng giàu kinh nghiệm và các chàng trai khoẻ mạnh, làm ăn may mắn trong năm thực hiện. Cũng theo tục lệ quy định, cá suối để cúng thần phải được đánh lưới về ở con suối Cấm. Suối Cấm mỗi năm chỉ được đánh một lần và chỉ có già làng mới được mang lưới xuống suối đánh. Có như thế mới giữ được sự thanh, sạch khi cúng lễ và khi cúng thần mới trưng dùng.

Cách hành lễ được tổ chức như sau: Tối ngày 16 vào lúc trăng vàng vừa chênh chếch ở phía đông là tính giờ bắt đầu lễ. Già bản vào làm chủ lễ. Chủ lễ mặc váy áo màu đen có những họa tiết sặc sỡ, đầu đội tóc dài xõa xuống vai, phủ xuống tận eo lưng. Người đến lễ ăn mặc đẹp, kiểu phục trang truyền thống dân tộc có gắn cúc bạc, cổ đeo vòng kiềng, tay nhiều vòng bạc lấp lánh khi chuyển động. Tất cả cùng xếp hàng quay mặt vào bàn lễ trang nghiêm. Bàn lễ có năm mâm cỗ bày sẵn, tượng trưng Ma Coong có năm nhánh họ chính. Chủ lễ khấn lễ và làm

phép đọc lời cầu khẩn kéo dài nửa canh giờ. Khi xong lễ, chủ lễ cầm dùi mây tiến lại phía đặt trống đánh một hồi dài vang lên khắp núi. Sau đó lần lượt đại diện năm dòng họ chính lên đánh trống rồi tiếp tục là con cháu, gái trai, già trẻ... mỗi người cầm một dùi trống chuẩn bị sẵn chen nhau vào đánh lên mặt trống. Mọi người theo nhau đánh trống cho đến khi trống thùng mới thôi và lửa bếp cũng bắt đầu tàn, trả lại cho rừng bóng đêm trùm xuống. Đây cũng là điều kiện cho các đôi trai gái, các đôi bạn tình được dịp tìm gặp nhau bằng những tín hiệu tình cảm thiêng liêng. Theo quan niệm từ xưa ở đây thì người nào tìm được bạn sẽ gặp được nhiều may mắn trong công việc, làm ăn.

Cho đến khi từ bốn phía gà rừng gáy ran họ lại chia tay nhau, không vướng bận, không buồn nản, không lời từ biệt, ai về bản nấy. Mỗi người cứ vậy theo cuộc sống riêng của gia đình làm nương, phát rẫy với niềm hy vọng của sự may mắn mà lễ hội thiêng liêng mang lại cho họ và chờ đợi lễ hội năm sau.

Lễ hội đêm Thành cổ (Quảng Trị)

Lễ hội gắn với khu di tích Thành cổ Quảng Trị nhằm tưởng niệm những người con đất nước đã ngã xuống trên mảnh đất Thành cổ; tôn vinh chiến công hiển hách của quân và dân cả nước trong cuộc chiến 81 ngày đêm chống phản kích và tái chiếm của địch. Lễ hội đồng thời giới thiệu cho du khách những nét văn hóa tiêu biểu của Thành cổ, một trung tâm chính trị văn hóa của thời Nguyễn ở tỉnh Quảng Trị...

Lễ hội có các hoạt động mang nhiều ý nghĩa: Lễ tưởng niệm tại tượng đài Thành cổ kết hợp với kỷ niệm ngày giải phóng thị xã Quảng Trị; thả hoa đăng trên sông Thạch Hãn; lễ dâng hương ở các hương án; lễ cầu siêu chung cho các vong linh đã mất...

Sau các nghi lễ là các hoạt động giao lưu, tọa đàm dành cho cựu chiến binh Thành cổ. Các hoạt động văn hóa thể thao, du lịch tôn vinh và quảng bá văn hóa truyền thống.

Lễ hội đêm Thành Cổ thường được tổ chức vào ngày và đêm 1-5 tại thị xã Quảng Trị. Lễ hội được tổ chức định kỳ vào dịp năm chẵn và năm tròn ngày giải phóng Quảng Trị (1-5-1972).

Lễ hội Trường Sơn huyền thoại (Quảng Trị)

Đây là hoạt động tưởng niệm các anh hùng liệt sĩ đang yên nghỉ trên nghĩa trang quốc gia Trường Sơn, nghĩa trang quốc gia Đường 9 và các nghĩa trang khác ở Quảng Trị. Lễ hội này gắn với hoạt động kỷ niệm ngày Thương binh liệt sĩ 27-7, thể hiện trách nhiệm và tình cảm của mỗi người với anh hùng liệt sĩ đã hy sinh, thể hiện đạo lý uống nước nhớ nguồn của nhân dân ta.

Lễ hội có lễ cáo kết hợp với lễ viếng nghĩa trang được tổ chức trước ngày giỗ chính. Lễ giỗ tại đền thờ nghĩa trang dành cho các đoàn hành hương tổ chức trong cả hai ngày 26 và 27-7. Lễ giỗ chính do lãnh đạo tỉnh chủ trì tổ chức tại Đài tưởng niệm nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn chiều 27-7. Cùng ngày, các tổ chức, đoàn thể quần chúng đều tiến hành lễ viếng, dâng hương tại tất cả các nghĩa trang liệt sĩ trong toàn tỉnh.

Cũng vào dịp lễ hội còn có các hoạt động tổ chức hành hương cắm trại tại nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn. Tùy theo điều kiện để tổ chức các hoạt động giao lưu nghệ thuật, tôn vinh chiến công của quân và dân ta trong cuộc chiến tranh chống Mỹ, cứu nước. Cuối ngày sẽ diễn ra hoạt động dâng nến trên tất cả các phần mộ ở hai nghĩa trang liệt sĩ quốc gia. Lễ hội Trường Sơn huyền thoại được tổ chức ở hai nghĩa trang liệt sĩ quốc gia trong đó các hoạt động hành hương cắm trại tập trung ở nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn. Đại giỗ sẽ được tổ chức định kỳ ba năm một lần.

Lễ hội Ariêuping của dân tộc Pa Cô (Quảng Trị)

Lễ hội Ariêuping (lễ nhà mồ) truyền thống của đồng bào dân tộc Pa Cô được diễn ra tại huyện Hướng Hóa, tỉnh Quảng Trị. Đây là một lễ hội mang ý nghĩa nhân văn sâu sắc, nhằm tỏ lòng tôn kính và tưởng nhớ đến những người đã khuất của đồng bào dân tộc Pa Cô trên địa bàn tỉnh.

Nội dung của lễ hội Ariêuping là tổ chức cất bốc những ngôi mộ người thân trong gia đình của tất cả các dòng họ trong làng đã chết trước đó được an táng rải rác các nơi và cải táng quy tập về một khu vực để tiện thăm viếng, chăm sóc, hương khói.

Lễ hội Ariêuping thường được tổ chức 10 năm một lần, khoảng tháng 3, tháng 4 vì lúc này mùa vụ gieo trồng đã xong. Thời gian diễn ra là 3 ngày với các nghi lễ như tổ chức cất bốc hài cốt, lễ cúng ma, hội đâm trâu, múa cồng chiêng...

Lễ hội Ariêuping là một lễ hội tín ngưỡng độc đáo của đồng bào Pa Cô ở Quảng Trị. Lễ hội ngày càng được quan tâm, tổ chức bài bản hơn với mong muốn phục dựng, duy trì

bản sắc văn hóa dân tộc; đồng thời quảng bá hình ảnh du lịch về phong tục tập quán của người Pa Cô nói riêng và các dân tộc anh em trên địa bàn Quảng Trị nói chung.

Lễ hội Điện Hòn Chén (Thừa Thiên - Huế)

Lễ hội diễn ra tại núi Ngọc Trản và đình làng Hải Cát, huyện Hương Trà, tỉnh Thừa Thiên - Huế vào đầu tháng 3 và tháng 7 âm lịch hàng năm. Lễ hội thờ Thiên Y A Na Thánh Mẫu (Mẹ xứ sở), vị Thần sáng tạo ra đất đai, cây cối, rừng gỗ quý và dạy dân cách trồng trọt với màn lễ rước lớn bằng thuyền trên sông Hương rất trang trọng mang đậm tính văn hóa truyền thống.

Dân làng tổ chức tế tại đình, trước ngày chính tế có lễ nghinh thần để rước tất cả các vị thần trong làng về đình. Đám rước Thiên Y A Na Thánh Mẫu từ Huệ Nam đến đình làng Hải Cát được tổ chức trọng thể hơn cả.

Đám rước cử hành trên những chiếc thuyền ghép lại thành những chiếc bè lớn gọi là “bằng”. Trên mỗi chiếc bằng có bàn thờ Thánh mẫu cùng với long kiệu. Trên long kiệu có hòm sắc của vua ban Thánh Mẫu. Liên kế đó là một chiếc bằng khác có bàn thờ, kiệu và hòm sắc của nhị vị Thượng Ngàn và Thủy Cung Thánh Mẫu. Sau đó là những chiếc bằng chở các tự khí, cờ lọng.

Long kiệu của Thánh Mẫu là kiệu thêu, do các cô gái trong trang phục sắc sỡ khiêng, tiếp đó là đoàn người mang bình hương, ống trầu, bình trà, hòm đựng đồ trang sức, người mang cờ, biển, tàn, lọng, gậy, quạt v.v... Các thanh niên thì vác các đồ lễ bộ, bát bửu và các tự lự khí khác. Đám rước đầy màu sắc rực rỡ, không khí trang nghiêm.

Khi đoàn bằng ghé bến, đám rước chuyển từ sông lên bộ, đi cho đến đình làng Hải Cát, có phường bát âm đi sau kiệu. Trong lúc đoàn bằng khởi hành từ bến trước Huệ Nam Điện, các bà đồng đã cùng nhau lên đồng ngay ở chiếc bằng có bàn thờ Thượng Thiên Thánh Mẫu. Nhưng cuộc lên đồng hầu bóng tiếp tục cho đến khi đoàn bằng đi tới bờ, nơi đám rước chuyển từ sông lên bộ.

Dân làng đi theo đám rước cùng với các thiện nam tín nữ. Nghinh thần xong, dân làng làm lễ Túc Yết (tức yết kiến kính trọng) theo nghi thức cổ truyền.

Suốt đêm, trên mặt sông Hương và có khi ở trước đình làng là các cuộc hát thờ, hầu đồng, hầu bóng. Ngày hôm sau là Lễ chánh tế tổ chức từ sáng sớm. Sau đó là lễ Tống thần (tiễn thần về vị trí cũ). Mặt sông Hương lại sôi động với âm nhạc, pháo nổ từng bùng, hàng trăm chiếc thuyền, bằng nối đuôi nhau, những bộ lễ phục rực rỡ phản ánh trên mặt nước dưới tia nắng vàng tươi thắm ban mai. Đêm kết thúc hội có lễ phóng sinh và thả đèn.

Lễ hội Điện Hòn Chén được đánh giá là một lễ hội đầy màu sắc và tưng bừng với đông đảo tín đồ vào bậc nhất ở Thừa Thiên - Huế.

Lễ hội vật làng Sinh (Thừa Thiên - Huế)

Dù ai đi đó đi đây

Ngày mười hội vật nhớ quay về Sinh

Câu ca dao ở Huế nhắc nhở mọi người dù bận rộng công việc, làm ăn kiếm kế sinh nhai thì hãy luôn nhớ ngày mồng 10 tháng giêng âm lịch hằng năm về làng Sinh (Lại Ân), xã Phú Mậu, huyện Phú Vang để xem đấu vật.

Dầu xuân mới cũng là thời điểm các lễ hội, hội làng khởi sắc. Ngoài các lễ nghi truyền thống, các tiết mục biểu diễn nghệ thuật, các môn thể thao dân gian truyền thống như thi kéo co, chọi gà, chọi trâu, thả diều, đá cầu, cờ người, vật... đã thu hút đông đảo người xem trên cả nước. Trong đó, đấu vật là một trong những môn thể thao rất được ưa chuộng và trở thành một tục lệ, truyền thống không thể thiếu trong các lễ hội dầu năm. Trải qua hơn 400 trăm năm phát triển, sỏi vật làng Sinh đã trở thành một trong những hoạt động văn hóa mang đậm tinh thần thượng võ của người dân xứ Huế, đồng thời phát huy những truyền thống văn hóa của dân tộc.

Hội vật làng Sinh về cơ bản cũng áp dụng theo nguyên tắc của luật thi đấu vật dân tộc, các đô vật muốn vượt qua vòng đấu loại phải giành chiến thắng trước 3 đối thủ, để giành chiến thắng, các đô vật phải đánh bại đối thủ của mình với đòn đánh làm cho đối phương “lắm lưng, trắng bụng” (nghĩa là một phần hoặc cả hai phần lưng của đối phương phải lấm đất, bụng ngửa lên trời).

Hội vật làng Sinh rất chú trọng tinh thần thượng võ vì thế các đô vật không được ra các đòn đánh nguy hiểm đến tính mạng như bẻ, vặn, khóa trái khớp, tấn công bằng đầu, bấm các huyết, nắm tóc, tấn công vào hạ bộ, yết hầu, mắt... Một nét độc đáo ở lễ hội làng Sinh là tinh thần đồng đội ở các địa phương, một đô vật của làng nào bị thua sẽ có đô vật khác lên tiếp sức. Nếu để thua một trận các đô vật phải chờ đến năm sau mới “phục hận” được, vì thế các đô vật thường rèn luyện, tu dưỡng suốt năm để chờ dầu xuân tham dự, tranh tài.

Hội vật làng Sinh ngoài yếu tố tâm linh như mong cho dân khỏe, làng yên, mùa màng tươi tốt, hạnh phúc đến với muôn người còn là một hoạt động vui, khỏe đầy tinh thần thượng võ, kích thích việc rèn luyện sức khỏe, lòng dũng cảm, sự tự tin, mưu trí đối với lớp trẻ. Lễ hội càng có ý nghĩa hơn khi đình làng Sinh đón nhận bằng di tích lịch sử do Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên - Huế trao tặng.

Lễ hội cầu ngư ở Thuận An (Thừa Thiên - Huế)

Thuận An nằm cách trung tâm thành phố Huế 12km, tọa lạc trên dải đất xung yếu, có tính chiến lược của thủ phủ xứ Đàng Trong và kinh đô Huế, làng chài Thuận An ngày nay bao gồm phần đất của làng Thai Dương Thượng và Thai Dương Hạ - ngôi làng tồn tại hơn 5 thế kỷ và gắn liền với truyền thuyết về vị nữ thần gốc Chăm-pa - Thai Dương Phu Nhân.

Làng chài Thuận An trải dài theo bờ biển Đông, trước mặt là hệ sinh cảnh riêng có của dải đất miền Trung - phá Tam Giang, sau lưng là biển Đông, nên ngư nghiệp từ bao đời vẫn là sinh kế của người dân nơi đây. Cũng chính bởi cuộc sống gắn liền với con nước thủy triều, bấp bênh trước sự đe dọa của biển cả bao la nên những cung cách, kinh nghiệm ứng xử với môi trường sống, những điều kiêng kỵ, công cụ đánh bắt, hay phương thức khai thác thủy sản qua nhiều thế hệ ngày càng phù hợp với điều kiện địa hình... người dân làng chài có đời sống tín ngưỡng phong phú: lễ trình nghề, ăn tết cá, lễ cúng bến nước, lễ tang cá ngải, cúng phòng long... những lễ tiết liên quan nghề nghiệp và đặc biệt là lễ hội cầu ngư hay còn gọi là đua trải cầu ngư.

Lễ hội cầu ngư được tổ chức để tỏ lòng nhớ ơn vị khai canh làng là Trương Triều, được gọi một cách kính cẩn là Trương Quý Công. Ông là người gốc miền Bắc, theo các đợt di dân vào trú tại Thái Dương vào thế kỷ XIV. Ông là người sáng lập ra làng và bày cho dân làng nghề đánh cá và buôn bán ở vùng biển.

Theo tục lệ đã có 500 năm trước, lễ hội được tổ chức trong vòng 3 ngày, từ 10 đến 12 tháng giêng âm lịch.

Vào ngày hội lễ, ngư dân làng chài Thuận An lại tưng bừng chuẩn bị tổ chức lễ hội cầu ngư, ngoài phần lễ cầu quốc thái dân an, phong điều vũ thuận, an cư lạc nghiệp... còn có phần hội với nhiều trò diễn vui nhộn, tái diễn cuộc sống với những hoạt động trên sông nước đồng thời cũng chuyển tải ước mơ của cộng đồng đến một vụ mùa bội thu, cuộc sống ấm no, hạnh phúc.

Thuận An là mảnh đất còn lưu giữ những giá trị văn hóa truyền thống đồng thời còn là hình ảnh của bãi biển đẹp, nơi nghỉ mát lý tưởng của người Huế và du khách... Thuận An đã được triều Nguyễn phong tặng bốn chữ “văn vật danh hương”.

Hình thức diễn trò của làng Thái Dương, thị trấn Thuận An, huyện Phú Vang là một trong những nghi lễ cổ truyền của dân tộc, nêu cao ý thức “uống nước nhớ nguồn”, “tôn sư trọng đạo”. Mặc dù đã trải qua bao biến chuyển của thời cuộc, người dân nơi đây vẫn giữ được truyền thống tốt đẹp đó để đến ngày hôm nay, lễ hội cầu ngư vẫn được bảo trì và phát triển. Đó là một niềm vinh dự của dân làng khi được đóng góp công sức mình vào ngày lễ truyền thống của quê hương.

Lễ hội đua ghe truyền thống (Thừa Thiên - Huế)

Hội đua ghe truyền thống tỉnh Thừa Thiên - Huế là một ngày lễ hội mới được tổ chức sau khi đất nước thống nhất.

Hội được tổ chức trong một ngày, nhằm ngày lễ Quốc khánh 2-9. Địa điểm đua ghe thuyền là bờ sông Hương trước trường Quốc Học. Hội nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho thanh niên nam nữ có cơ hội thi tài trên sông nước, qua đó rèn luyện, tăng cường bảo vệ sức khỏe và tạo không khí vui tươi lành mạnh cho nhân dân. Đây cũng là dịp để biểu lộ lòng vui mừng của nhân dân vào ngày Quốc khánh. Quy mô hội có tính chất rộng rãi liên phường xã và các huyện trong tỉnh. Hội tổ chức theo định kỳ, mỗi năm một lần theo phong tục.

Vào ngày lễ, ban tổ chức tuyên bố thể lệ dự giải và chương trình đua bơi gồm có một độ cúng, 7 độ tiền và một độ phá (9 đội đua). Mỗi đội đua phải qua 3 vòng, 6 tráo, riêng độ 7 và 3 độ tiền của nữ là 2 vòng 4 tráo. Đội đua bắt đầu bằng một lệnh trống (1 hồi chiêng). Các ghe đua 3 về chính dọc sông Hương, lộn về rốn lúc xuất phát và vòng cuối lúc vào đích. Đây là một tập tục truyền thống vốn được nhân dân mến chuộng từ các lễ hội cổ truyền. Đua trải, đua ghe luôn là một môn thể thao hấp dẫn, biểu thị sức khỏe và tài năng khéo léo của thanh niên nam nữ.

Đối tượng tham gia lễ chủ yếu là thanh niên các phường xã của địa phương. Tất cả đều ra sức đua tài trên sông Hương. Những người tham dự, xem lễ hội luôn ra sức cổ vũ nên không khí cuộc đua bao giờ cũng sôi nổi, hào hứng.

Nếu các cuộc đua ghe ở các làng mạc xa xưa có ý nghĩa và mục đích để cầu mưa thuận gió hòa thì cuộc đua

ghe truyền thống hiện nay là dịp tỏ rõ niềm hân hoan, lạc quan yêu đời và thi tài thể lực nhân ngày Quốc khánh. Lễ hội này vẫn còn được tổ chức, đem lại nguồn vui cho cả vận động viên lẫn nhân dân trong tỉnh.

II. LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG Ở BẮC TRUNG BỘ

Làng nghề làm chiếu Nga Sơn (Thanh Hóa)

Chiếu Nga Sơn, gạch Bát Tràng

Vải tơ Nam Định, lụa hàng Hà Đông

Nga Sơn - một vùng quê của Thanh Hóa từ rất lâu đã được biết đến với nét đặc trưng rất riêng của mình: Đó là nghề làm chiếu. Với 8 xã nằm dọc bờ biển là một vùng triều mầu mỡ, ngoài trồng sù vẹt, mảnh đất này trồng được một loại cây cói đặc biệt, dệt nên chiếu Nga Sơn - niềm tự hào của vùng quê nơi đây.

Từ xa xưa, chiếu Nga Sơn, Kim Sơn đã được vua chúa ở Thăng Long biết đến. Trong các cung vua, phủ chúa, trong dinh thự của các bậc danh gia vọng tộc có chiếu Nga Sơn là thêm một bằng chứng cho sự giàu sang của bậc trưởng giả kinh thành. Cái đẹp quyến rũ của chiếu Nga Sơn ấy là sự óng chuốt, mềm mại. Không ở đâu hơn Nga Sơn có sợi cói nhỏ, dài và mềm mại đến thế. Nga Sơn có thể tạo nên nhiều chủng loại chiếu. Tính vượt trội ấy khó có nơi nào bì kịp. Sản phẩm đặc hiệu làm từ những bàn tay chuyên cần, khéo léo của người dân Nga Sơn được đến với mọi miền. Ngày nay thương hiệu “chiếu Nga Sơn” đã

có mặt tại nhiều quốc gia ưa chuộng chiếu cói. Nhưng cói ngày nay không chỉ tạo ra đặc chủng chiếu. Từ cói Nga Sơn đã tạo nên nhiều sản phẩm hấp dẫn khác: chiếu du lịch hai gấp, ba gấp, bốn gấp tiện lợi; giỏ đựng hoa quả; làn, bình hộp có nắp, đệm... kiểu dáng thanh thoát, trẻ trung. Trong số bạn hàng, Nhật Bản tỏ ra sốt sắng với sản phẩm cói. Từ nhiều năm trước các doanh nghiệp Nhật Bản đã đến Nga Sơn, liên hệ chặt chẽ với trên 50 doanh nghiệp cói xuất khẩu của 8 xã ven biển. Giờ đây chiếu cói Nga Sơn đã có hành lang thương mại rộng rãi đến với nhiều quốc gia: Nhật Bản, Hàn Quốc, Trung Quốc...

Ngày nay, tới các chợ ở Nga Sơn sẽ thấy “trên trời, dưới chiếu”. Màu chiếu biêng biếc, vàng mơ ánh lên sắc đỏ của những chiếc chiếu hoa, chiếu cưới, chiếu lễ hội sân đình... Muôn màu chiếu tạo nên vẻ đẹp cho một làng nghề không trộn lẫn với bất cứ làng nghề nào khác; ấy là vẻ đẹp riêng, đặc sắc Nga Sơn. Chiếu cói đã dệt nên tiếng thơm ngàn đời cho vùng đất ven biển Nga Sơn. Trong tương lai không xa, việc phát triển ngành nghề truyền thống sẽ gắn liền với phát triển ngành du lịch sinh thái và các danh lam thắng cảnh huyền ảo mà thiên nhiên ban tặng cho vùng đất Nga Sơn, góp phần làm giàu cho vùng cói ngút ngàn này.

Làng nghề dệt vải tơ lụa Nghĩa Hưng (Thanh Hóa)

Nghề dệt vải đã có từ rất lâu đời ở nhiều làng của huyện Hoằng Hóa. Vải của mỗi làng đều mang nét riêng độc đáo và gắn với tên tuổi của làng đó như: Vải kẻ Tổ (Quỳ Chủ), vải kẻ Nhộm (Thanh Nga), vải kẻ Tào (Tào Xuyên), vải kẻ Đằng (Đằng Xá), vải làng Phùng (Phùng Dục), vải Đại Đồng (Hoằng Đồng),...

Song có lẽ nổi tiếng hơn cả là vải Nghĩa Hưng hay còn gọi là vải vùng chợ Quảng. Bí quyết làm nên sự nổi tiếng của vải Nghĩa Hưng chính là ở đôi bàn tay khéo léo với tay nghề tinh xảo, kỹ thuật điều luyện của những cô gái vùng chợ Quảng, nhờ đó hàng dệt ra đã đẹp lại bền. Vải nhuộm nâu hoặc nhuộm màu thì càng đẹp, càng bền, làm say lòng khách hàng thuộc mọi lứa tuổi.

Người kẻ Quảng dệt vải quanh năm, hầu như nhà nào cũng có khung dệt. Tuy không hợp thành phường nhưng họ vẫn thường xuyên trao đổi và truyền lại kinh nghiệm cho nhau. Thậm chí, người dân trong vùng còn thi dệt tốt, dệt đẹp, để vải dệt ra “có tiếng”. Vải “có tiếng” mới được nhiều người tiêu thụ, mới giữ được phẩm giá cho cá nhân và cả gia đình. Do vậy có câu ca dao:

Ai về Hoảng Nghĩa mà xem,

Chợ Quảng một tháng bốn mươi hai phiên điều (đều)

Trai mỹ miều gắng công đèn sách

Gái thanh tân chăm mạch cửi canh

Gái thì dệt cửi vừa nhanh vừa tài

Phải “dệt cửi vừa nhanh vừa tài” và giữ tiếng thì “gái thanh tân” mới được các chàng thư sinh mến, mới được các nhà khoa bảng để ý cho con trai mình. Do vậy, đến phiên chợ Quảng, đình làng vải đông nghịt người. Người đi mua vải, mua tơ lụa đã đông mà các chàng trai đi ngắm nhìn các cô gái Hằng Nghĩa, Nguyệt Viên,... ngồi bán vải, bán tơ lụa cũng đông không kém.

Ngày nay, bà con vùng kẻ Quảng dệt vải thước, vải màn bằng khung cải tiến, song chất lượng cũng không kém bất cứ nơi nào trong cả nước.

Làng nghề đan ở Đoan Vĩ, Thái Hòa (Thanh Hóa)

Nghề đan lát ở Đoan Vĩ và Thái Hòa (thuộc xã Hoàng Thịnh và Hoàng Thái bây giờ) có từ cách đây hàng trăm năm. Ở hai làng này, không chỉ dân bà đan giỏi mà dân ông làm nghề này cũng tài. Những dụng cụ phục vụ cho nghề này cũng khá đơn giản: mấy con dao dùng để chặt, chẻ nan, vót; vài cái dùi: dùi to nứt cạp nong, dùi nhỏ nứt cạp rổ rửa rau, một cái dòn kê, các loại rá; dùi vừa nứt cạp rổ gồng, rổ xảo,... cùng các loại nguyên liệu như: tre, mây, nứa, vầu, luồng,...

Gần đây, người Đoan Vĩ, Thái Hòa còn đan đồ mỹ nghệ như: hộp đựng đồ trang sức của phụ nữ, đồ chơi của thiếu nhi,... Hàng đan của Đoan Vĩ, Thái Hòa đã có mặt ở khắp các chợ trong huyện, sang các huyện bạn, lên chợ tỉnh và đã xuất khẩu sang các nước như: Hàn Quốc, Nhật Bản, Thái Lan.

Hiện tại, người Đoan Vĩ, Thái Hòa đang ra sức tìm tòi, học hỏi nhằm nâng cao tay nghề để những mặt hàng đan thật đẹp, thật tinh xảo, thật bền, thật sáng tạo nhằm giữ gìn nghề truyền thống của cha ông để ngày càng có thêm uy tín với các khách hàng trong huyện, trong nước và nước ngoài.

Làng nghề đúc đồng Cổn Cát (Nghệ An)

Hai xóm Yên Thịnh và Phú Thịnh (huyện Diễn Châu, Nghệ An) làm nghề đúc đồng rất lâu đời, tương truyền là có từ trước đời Lý với khoảng 50% số hộ dân làm nghề này.

Những người thợ ở đây tổ chức thành phường gọi là phường thợ đúc. Phường thợ đúc tế tổ sư vào ngày 15 tháng giêng âm lịch hàng năm.

Lễ tế được tổ chức luân phiên từng gia đình, năm nay tế ở gia đình này, sang năm chuyển sang gia đình khác. Các cụ làm nghề đúc đồng ở đây cho biết: Lễ tế khấn tổ sư là ông Khổng Lồ - biệt hiệu của Quốc sư Dương Không Lộ thời Lý; tương truyền rằng, ông là người đã có công lớn truyền dạy nghề đúc đồng cho nhân dân.

Với nguyên liệu là đồng nát và than, muốn đúc thành đồng người thợ phải tạo và sử dụng các loại khuôn, lò nấu, lò nung, bể thổi lửa, đe, búa, kìm cặp... Lò nấu đồng có nhiều loại với kích cỡ khác nhau tùy theo số lượng đồng cần nhiều hay ít. Lò nấu đồng loại 10kg có đường kính rộng 30cm, đường hơi vào rộng 4-5cm, đất nhồi trấu làm vỏ rộng 4cm, giữa lòng rộng dùng để bỏ đồng nát và than.

Nồi đúc đồng cũng có nhiều loại khác nhau, tùy thuộc số lượng đồng cần dùng nhiều hay ít, loại trung bình có đường kính rộng 30cm. Trước khi đặt nồi đúc vào lò nấu đồng, người ta đổ một lớp tro mỏng vào đáy nồi để cho đồng khỏi dính. Khi đã chuẩn bị đầy đủ dụng cụ, thợ nấu cho đồng nát và than vào lò, sắp xếp cho điều hòa, dùng mỗi nhen lửa và cho bể thổi hoạt động. Lúc nào nhiệt độ trong lò lên tới 500°C - 700°C , đồng sẽ chảy lỏng. Đồng chảy xuống dưới nồi đúc đặt dưới lò, lúc nào đồng trong lò chảy hết xuống nồi, người thợ chuyển nồi ra khỏi vị trí, gạt lớp tàn tro đọng phía trên rồi từ từ rót đồng vào khuôn, tùy theo số lượng đã định sẵn.

Đây là một nghề thủ công đòi hỏi kỹ thuật và sự khéo tay, nhất là đúc thanh la, không phải ai cũng làm được bởi đây là một nhạc khí phải có tiếng kêu thật vang, thanh. Kỹ thuật đúc phải công phu, độ dày phải đều, tròn; nếu không,

tiếng kêu sẽ kém và đương nhiên không bán được, cho dù có đem chỉnh sửa kỹ đến đâu cũng không bảo đảm chất lượng.

Thành phẩm đồng đúc, có thể phân ra 4 loại chính: đồ dùng trong gia đình, đồ tế khí, đồ mỹ nghệ và đồ phụ tùng máy móc công nghiệp,... Các thành phẩm này được đem đi tiêu thụ ở nhiều địa phương trong nước và sang một số quốc gia xung quanh.

Làng nghề đóng thuyền ở Thanh Bích (Nghệ An)

Thanh Bích thuộc xã Diễn Bích huyện Diễn Châu tỉnh Nghệ An. Những người đóng thuyền tài hoa ở Thanh Bích thường đóng thuyền giã, đi ba buồm, dài 20m. Đóng thuyền trước hết phải chọn gỗ, thường là gỗ táu làm đà, làm khung thuyền, còn ván thuyền có ba loại: xăng lẻ dùng làm đáy thuyền, nơi thường xuyên tiếp xúc với nước, be thuyền: táu mặt; trên lớp be thì dùng táu muối hoặc trượng gỗ, còn sàn thuyền thì dùng gỗ kém hơn cũng được. Lái thuyền và bai thuyền nhất thiết phải dùng gỗ gội. Loại gỗ này chặt thớ, dẻo, không nứt, không mối mọt. Cột buồm phải bằng gỗ luồi, loại gỗ thẳng, cao, dẻo, gió to bão lớn chỉ có thể làm oằm cột mà không gãy.

Khi bắt đầu đóng thuyền, chủ thợ dựng hình dáng cái thuyền theo kinh nghiệm trên đất gọi là mực dất rồi chọn bãi đóng theo kích thước, làm đà đóng. Khi ép ván thuyền cho cong theo ý muốn, người ta dùng lửa, nhất là khi lên đầu và mũi đuôi thuyền, đầu mũi nhất thiết phải cong lên, đuôi thuyền bao giờ cũng phải bè ra. Cũng như các loại thuyền khác, thợ Thanh Bích sắm thuyền bằng vỏ cây tràm và bã nẫu non.

Nghi thức cúng lễ đóng thuyền cầu kỳ hơn làm nhà. Các công đoạn từ phạt mộc, dựng xong khung giã, làm xong thuyền, hạ thủy đều phải có nghi lễ cúng. Trước khi hạ thuyền phải hui thuyền, chất liệu để hui thuyền là cây rành rành (nay thì hui bằng cả lá thông). Hui xong phải vẽ mắt thuyền.

Những ngày làm thuyền bà con kiêng khem rất kỹ càng, thường treo dứa gai ở nơi làm thuyền để người có tang không được đến, đàn bà không được bước chân tới. Khi hạ thủy người ta đốt lá dứa gai, cây gai nhất là tổ quạ gọi là đốt vía với ý nghĩa đốt tất cả những rủi ro để thuyền vào lộng ra khơi được yên lành.

Thợ đóng thuyền ở Thanh Bích không chỉ đóng thuyền cho cư dân đánh cá ở Diễn Châu mà cả ở Quỳnh Lưu. Thuyền có thể ra Bắc vào Nam, đủ sức chịu đựng với sóng to gió lớn ngoài biển cả.

Làng nghề dệt vải ở Phương Lịch (Nghệ An)

Nghề dệt vải xuất hiện ở Phương Lịch (huyện Diễn Châu) tương truyền có từ thế kỷ XIII. Cũng là những cái khung dệt như những nơi khác nhưng vải và tơ lụa Phương Lịch được những bàn tay khéo léo trau chuốt với kỹ thuật điêu luyện của các cô gái Phương Lịch duyên dáng nên hàng dệt ra có sợi nhỏ mịn hơn, bền đẹp hơn; bảo đảm được lòng tin lâu dài của khách hàng. Những người dệt vải ở đây đều xác định được rõ làm vải và làm tơ không chạy theo đồng tiền mà phải làm cho đẹp để giữ chữ tín, giữ danh giá cho cả làng nghề. Do đó mà vải và tơ lụa Phương Lịch ngày càng được khách hàng, người dùng ưa chuộng.

Ở Phương Lịch, bà con dệt vải và tơ lụa quanh năm. Vải Phương Lịch dệt ra gọi là vải bùi. Vải bùi ở Phương Lịch cũng nổi tiếng như tơ lụa ở Quỳnh Đôi. Chẳng thế mà có câu: *"Sống mặc vải bùi, chết vui vàng tâm"*. Vào làng Phương Lịch, đi vòng khắp làng đến đâu ta cũng nghe tiếng thoi đưa. Nghề dệt vải ở Phương Lịch phát triển đã làm cho một số nghề cũng phát triển theo. Cả một vùng trồng bông, trồng dâu nuôi tằm, cán bông, cung bông, buôn bông... bao quanh Phương Lịch, cung cấp nguyên liệu cho Phương Lịch, như Đông Phái (trồng bông, cán bông), Thừa Sùng (cung bông, xe cúi, kéo vải), Hạnh Kiều, Trung Hậu, Thổ Ngôã, Yên Sở (trồng bông, buôn bông, kéo vải), v.v... Còn làng Tả Khê (Mo Nê) dùng hột bông ép dầu làm khô dầu nên thường gọi là "Phường Hột". Làng Đông Phái còn có tên là làng "bông dệt" do làng chuyên dùng bông dệt tức bông xấu, cán ra rồi lấy roi vut, vut xong đem phơi sương để làm mền chăn.

Làng mộc Thái Yên (Hà Tĩnh)

Nghề mộc Thái Yên (huyện Đức Thọ - Hà Tĩnh) tương truyền đã tồn tại khoảng 300 năm. Đến cuối thế kỷ XIX, nghề đã phát triển mạnh và rất thịnh vượng trong những năm đầu thế kỷ XX. Lúc đầu, họ chỉ làm những vật dụng thông thường như mâm, khay, hương án... để thờ tự. Rồi trai làng Thái Yên tỏa đi khắp nơi học hỏi kinh nghiệm về đóng bàn, ghế, giường, tủ, sa-lông, tràng kỷ bán ra thị trường. Trải qua bao thế hệ, ở làng nghề này luôn có những thợ mộc tài hoa, ít nơi sánh kịp. Những tên tuổi như Cửu Ngại, ông Hồng, Võ Em, được người làng tôn vinh là những bậc kỳ tài về chạm trổ "Long, Ly, Quy,

Phượng” tại các đình chùa, lăng tẩm. Bằng bàn tay khéo léo và óc sáng tạo của mình, họ đã làm rạng danh nghề truyền thống của quê hương.

Thời bao cấp, nghề mộc nơi đây vẫn duy trì, nhưng sản phẩm làm ra khó tiêu thụ. Bước sang cơ chế thị trường thì khác hẳn. Từ năm 1995 đến nay được coi là thời kỳ “hoàng kim” của làng mộc Thái Yên. Nặng nghĩa với nghề truyền thống ông cha để lại, các thế hệ đi sau chịu khó học hỏi để sản phẩm làm ra đẹp hơn, hấp dẫn hơn. Họ cần mẫn, miệt mài không quản ngày đêm. Từ sáng đến khuya, khắp làng trên xóm dưới, lúc nào cũng vang lên tiếng đục đẽo, cưa xẻ, bào, phay, đánh véc-ni. Nguyên liệu bao gồm các loại gỗ lim, dói, gỗ, sến, vè, vàng tâm, kiền kiền... được mua từ miền tây Hà Tĩnh và Nghệ An.

Do nhu cầu của khách hàng nên quy mô sản xuất ở Thái Yên ngày càng lớn. Để nâng cao năng lực sản xuất với mục đích sản phẩm làm ra nhiều hơn, đẹp hơn, thu hút khách hàng nhiều hơn, các chủ cơ sở làm đồ mộc đã đầu tư hàng tỷ đồng mua sắm phương tiện, máy móc. Hiện tại, cả làng có 50 xưởng sản xuất đồ mộc, trung bình mỗi xưởng giải quyết việc làm thường xuyên cho 15-20 lao động có việc làm và thu nhập ổn định. Ngoài các cơ sở chuyên sản xuất hàng cao cấp, hàng trăm hộ còn tận dụng sản phẩm phụ làm các vật dụng thông thường phục vụ khách hàng. Những sản phẩm cao cấp của làng nghề được chế tác, gia công rất công phu, tỉ mỉ mang giá trị thẩm mỹ cao nên dù giá có tăng lên nhưng có khi không đủ đáp ứng cho khách hàng. Vào những ngày nghỉ cuối tuần, khách khắp nơi đến mua hàng đông hơn nhiều so với ngày thường.

Do hệ thống giao thông phát triển, phương tiện vận tải nhiều và thông tin liên lạc nhanh nên việc mua bán, vận chuyển ngày càng thuận tiện. Hiện nay, sản phẩm đồ mộc Thái Yên chiếm khoảng 30% thị phần ở thành phố Vinh và các vùng phụ cận tỉnh Nghệ An. Còn ở Hà Tĩnh thì khi nói đến sản phẩm đồ mộc là người ta nghĩ ngay đến Thái Yên. Là vùng chiêm trũng, nhưng sản xuất nông nghiệp đối với người Thái Yên chủ yếu để giải quyết nguồn lương thực tại chỗ, còn nghề mộc mới là hoạt động sản xuất chính. Sản phẩm của họ làm ra có giá trị, đưa lại một nguồn lợi kinh tế lớn, nâng cao thu nhập cho người dân và làm cho diện mạo nông thôn ở làng quê thay đổi từng ngày. Các công trình phúc lợi xã hội như trường học, trạm y tế, hội quán... được xây dựng khang trang. Thái Yên cũng là một trong số ít vùng quê ở Hà Tĩnh vẫn giữ được nét đẹp văn hóa truyền thống mang đậm dấu ấn làng nghề từ xưa để lại. Bằng sự khéo léo, sáng tạo, sức lao động cần mẫn miệt mài của những nghệ nhân tài hoa, cơ sở sản xuất hiện đại, làng mộc Thái Yên đang ngày càng phát triển đáp ứng ngày càng tốt hơn nhu cầu của thị trường.

Làng nghề làm nón lá Hạ Thôn (Quảng Bình)

Làng Hạ Thôn (xã Quảng Tân, huyện Quảng Trạch) được thành lập cách đây 300 năm và nghề sản xuất nón lá đã xuất hiện ở đây gần 100 năm. Từ năm 1955 đến nay nghề này bắt đầu phát triển và dần dần nhân rộng ra toàn địa phương. Từ cách thức làm nón ban đầu, người dân Hạ Thôn đã luôn tìm tòi, sáng tạo ra cách làm mới để cải tiến mẫu mã và nâng cao chất lượng sản phẩm, đáp ứng tốt hơn thị hiếu người tiêu dùng. Nón lá Hạ Thôn đã

ngày càng tạo được chỗ đứng vững chắc và vươn xa ra thị trường các tỉnh bạn như: Thanh Hóa, Nghệ An và một số tỉnh đồng bằng sông Cửu Long.

Cũng như bao chiếc nón truyền thống khác của Việt Nam, chiếc nón lá Hạ Thôn được xem như một thứ phục trang luôn gắn bó với người phụ nữ. Ngoài chức năng dùng để che nắng, che mưa, chiếc nón Hạ Thôn còn hướng tới mục đích làm đẹp và tăng vẻ duyên dáng của người phụ nữ. Theo kinh nghiệm của các "lão làng" trong nghề sản xuất nón ở Hạ Thôn, hiện tại làng có 2 loại sản phẩm mang bản sắc đặc trưng của địa phương, đó là nón lá xanh và nón lá dừa. Nón lá xanh là loại nón dựa trên khuôn mẫu của nón bài thơ Huế, được cải tiến mang những nét đặc trưng của địa phương. Vật liệu để sản xuất thành sản phẩm là lá lấy từ thiên nhiên, được bố trí 3 lớp trên 16 vành có chất liệu bằng tre nửa vót tròn dựa trên khuôn mẫu hình nón. Loại nón thứ hai là nón lá dừa, có vật liệu chính được lấy từ lá dừa nước ở vùng đồng bằng sông Cửu Long. Loại nón này cũng được sản xuất trên khuôn mẫu hình nón, nhưng được bố trí lớp lá trên 16 vành có chất liệu bằng tre nửa vót tròn. Cách chằm và bố trí hình thức trên nón thì tùy thuộc vào yêu cầu của người tiêu dùng nhưng mặt ngoài nón luôn được sơn phủ loại dầu lấy từ nhựa thông pha chế với một số hóa chất khác làm tăng độ bền và bóng sáng của nón, phía trong nón có quai thao.

Nhận thấy nghề sản xuất nón lá đã chiếm một vị trí khá quan trọng trong việc phát triển kinh tế của địa phương, góp phần giải quyết việc làm và tăng thu nhập cho người nông dân. Chính quyền địa phương đang thực

hiện nhiều giải pháp tích cực để thúc đẩy nghề này ngày càng phát triển theo hướng bền vững.

Làng đan lát Thọ Đơn (Quảng Bình)

Làng Thọ Đơn, xã Quảng Thọ, huyện Quảng Trạch, tỉnh Quảng Bình xưa nay được biết đến bởi những sản phẩm đan lát làm từ vật liệu mây tre nứa.

Cả làng Thọ Đơn hầu như nhà nào cũng làm nghề đan lát các vật dụng phục vụ cho cuộc sống, sinh hoạt hàng ngày của người dân. Trước đây sản phẩm chính của làng Thọ Đơn chủ yếu là các vật dụng phục vụ sản xuất nông nghiệp. Nay nắm bắt nhu cầu thị trường, làng Thọ Đơn đã tạo sự chuyển biến mới bằng cách tạo ra được nhiều sản phẩm dùng trong sản xuất ngư nghiệp.

Thọ Đơn là vùng quê nông nghiệp nhưng nghề đan lát đã thực sự trở thành một nghề chính đem lại thu nhập ổn định cho người dân ở đây. Với những đặc điểm khá thuận lợi như: nguyên liệu là tre sẵn có ở các vùng nông thôn nên rất dễ mua, kỹ thuật tạo ra sản phẩm tương đối đơn giản, phù hợp với mọi lứa tuổi, điều kiện thời tiết phù hợp, nghề đan lát Thọ Đơn đã thu hút được đông đảo lực lượng lao động tham gia. Đây chính là thế mạnh, là tiền đề cơ bản nhất để làng nghề hướng đến sản xuất các mặt hàng thủ công mỹ nghệ mây tre xuất khẩu, có thể phát triển làng nghề một cách hiệu quả và bền vững.

Làng nghề đan lát Xuân Bồ (Quảng Bình)

Xuân Bồ, một làng quê thuần nông của xã Xuân Thủy (huyện Lệ Thủy, tỉnh Quảng Bình). Nhằm phá thế độc

canh cây lúa đồng thời tạo công ăn việc làm trong lúc nông nhàn, tăng thu nhập của người dân, những năm gần đây Xuân Bồ đang từng bước khôi phục lại nghề truyền thống đan lát mây tre.

Hiện nay, hầu hết các hộ gia đình ở làng Xuân Bồ trong thời gian nông nhàn đều tham gia làm nghề đan lát, thu hút một lượng lao động lớn trong làng. Đây là làng duy nhất của xã Xuân Thủy duy trì và phát triển nghề thủ công đan lát này. Thực tế thu nhập từ làng nghề ở Xuân Bồ chưa cao, nhưng góp phần quan trọng trong việc cải thiện đời sống cho người dân. Hiện nay, nhiều hộ gia đình trong làng nghề Xuân Bồ đã đầu tư trang thiết bị như máy chẻ tre, máy ép tre, tiết kiệm thời gian và sức lao động, từng bước đưa công nghệ vào sản xuất ở làng nghề tạo ra sản phẩm có hình thức, mẫu mã đẹp, chất lượng cao, hiệu quả kinh tế được nâng lên rõ rệt đáp ứng ngày càng tốt hơn nhu cầu của khách hàng.

Làng nghề dệt xăm, lưới (Quảng Trị)

Nhịp điệu cuộc sống của ngôi làng Thâm Khê ở xã Hải Khê, huyện Hải Lăng, tỉnh Quảng Trị được tính bằng những chuyến đi biển đánh bắt hải sản của các ngư dân và những buổi dệt xăm, lưới rộn ràng. Sau các lũy tre xanh mát ở Thâm Khê, có thể thấy niềm vui của con người quần quýt trong những vòng quay gấp nhịp nhàn, nghe vang lên trong tiếng chuyển rộn ràng của khung máy dệt xăm, lưới và lấp lánh trên nụ cười của những người biết vun bồi đời sống quê nhà bằng chính cái nghề của cha ông truyền lại. Đã bao đời nay, người Thâm Khê tự dệt lưới

cho mình đi biển. Những mắt lưới của làng quây bắt được nhiều cá, tôm, cho bát canh của mỗi gia đình thêm chất ngọt, cho những cánh tay người thêm sức mạnh.'

Cùng với thời gian, nghề dệt xăm, lưới ở làng biển Thâm Khê tạo nên nhiều tình nghĩa và hình ảnh đẹp trong đời sống. Đó là những tình cảm có từ hiện thực cả ba thế hệ của một gia đình cùng nhau dệt xăm, lưới trên vuông sân ẩm áp tiếng thoi đưa lách cách; những người phụ nữ ở nhà chăm sóc con trẻ và dệt xăm, lưới thật tốt, thật bền cho những người đàn ông đi biển trong sự cầu mong sóng lặng cá nhiều. Những tấm lưới được làm từ dây từng đem buông xuống lòng biển của làng mà ôm gọn những luồng cá hoặc được ngư dân ở vùng khác đến mua về sử dụng.

Thủy chung với nghề thủ công được tổ tiên để lại, mỗi hộ gia đình ở Thâm Khê có thể dệt 150m xăm, lưới trong một ngày lao động. Lưới dùng đánh bắt cá to, xăm bắt cá nhỏ và ruốc biển. Xăm, lưới do người Thâm Khê dệt được ngư dân từ Quảng Bình, Hà Tĩnh, Thanh Hóa vào đến Thừa Thiên - Huế, Đà Nẵng, Quảng Ngãi, Bình Thuận... ưa chuộng ngày càng nhiều. Ngoài ra, người Thâm Khê đầu tư dệt lưới cao ba lường, lưới ghe với chất lượng tốt phục vụ đắc lực cho ngư dân khi ra biển.

Sự chuyên tâm của con người, nỗ lực cải tiến khung dệt để nâng cao chất lượng xăm, lưới và thu hút nhiều lao động cũng như khách hàng đã đưa xăm, lưới Thâm Khê vào Nam ra Bắc. Theo tiếng thoi đưa là tấm lưới dệt thêm bền và xăm, lưới Thâm Khê bây giờ là niềm tự hào được dệt bằng sự chuyên cần, chăm chỉ và khéo léo của những người biết gìn giữ và phát huy nghề truyền thống của làng.

Làng nghề làm hoa giấy Thanh Tiên (Thừa Thiên - Huế)

Không rực rỡ, quý phái như nhiều loài hoa tự nhiên khác, hàng năm cứ vào dịp tết Nguyên đán, hoa giấy Thanh Tiên lại được đưa vào các phố thị để những người có nhu cầu mua về trang trí bàn thờ tổ tiên, góp thêm một nét đẹp dân dã có tính truyền thống cho mùa xuân xứ Huế.

Làng Thanh Tiên thuộc xã Phú Mậu, Phú Vang, Thừa Thiên - Huế. Làng nằm vào một vị trí khá đặc biệt bên bờ nam hạ lưu sông Hương, phía bắc giáp thôn Mậu Tài, nam giáp Thế Vinh, đông giáp Vọng Trì, đông tây giáp sông Hương. Làng vốn có truyền thống làm nghề nông, tuy nhiên vào tháng chạp, Thanh Tiên lại rộn rã với nghề làm hoa giấy.

Cho tới nay có thể khẳng định nghề này có khá sớm cùng với các làng nghề khác ở vùng Thuận Hóa. Nghề hoa giấy Thanh Tiên có trong danh mục thống kê các nghề thủ công từ thế kỷ XVI-XIX của *Đại Nam nhất thống chí*.

Sự ra đời của làng hoa và sản phẩm của nó trước hết nhằm phục vụ cho nhu cầu tín ngưỡng dân gian vốn đã ăn sâu trong đời sống tâm linh của người dân. Chính đời hỏi đó đã làm nảy sinh một sản phẩm thủ công bằng giấy để phục vụ cho việc thờ cúng. Hoa là yếu tố trang trí không thể thiếu trong các ngày lễ, cúng tế, kị giỗ, đám cưới kể cả đám ma... Nó trở thành yếu tố tạo nên niềm vui trong các ngày lễ hội cũng như thể hiện tính linh thiêng trong đời sống tâm linh. Cũng mang những yếu tố ấy nhưng hoa giấy Thanh Tiên có thể xem là sự thay thế độc đáo nhất cho những nơi thờ không có khả năng thay hoa tươi thường xuyên.

Hoa giấy tuy đơn giản nhưng lại không dễ làm, bởi ngoài sự khéo tay, người thợ cần phải có sự tài hoa, óc thẩm mỹ mới có thể cho ra đời những sản phẩm đẹp và tinh tế. Giấy làm hoa do người thợ tự nhuộm bằng những loại màu pha chế từ cây cỏ. Đầu tiên, người thợ cắt giấy ngũ sắc theo hình hoa để tạo cánh, sau đó cắt giấy thiếc bạc hoặc gương thủy tinh để làm nhụy hoa (táng chân), tiếp đến chẻ tre làm cuống hoa (tấm), cành hoa (chông), cuối cùng ghép chúng lại thành cành hoa (gọi là lên cây).

Sản phẩm hoa giấy thường được trang trí ở những nơi thờ tự trong nhà, các miếu, trang bà, am, bàn thờ ông địa, táo quân, thần bếp... Ưu điểm của hoa giấy Thanh Tiên chính là sự phong phú về màu sắc và có nhiều loại hoa khác nhau trên một cây bông, hình thức đẹp, dễ được lâu lại thể hiện sự trang nghiêm, một năm chỉ thay một lần vào dịp tết nên nó dễ được chấp nhận và tồn tại dài lâu. Cũng chính những đặc điểm đó mà thời gian sản xuất chính thức của nghề thủ công này chỉ diễn ra trong khoảng thời gian ngắn vào cuối năm, chủ yếu vào tháng chạp.

Theo lời kể của các cụ cao niên trong làng, nghề này vốn xuất phát từ làng sơn son Tiên Nộn (Phú Mậu) - một làng vốn có nghề làm hoa quỳ (hoa hướng dương) dùng để cúng, trang trí trên các am thờ. Trên cơ sở cây hoa quỳ của làng Tiên Nộn, các nghệ nhân làng Thanh Tiên đã tìm cách sáng tạo và bổ sung làm thành cây hoa giấy đẹp và đa dạng hơn bằng cách thêm vào nhiều loại hoa, làm thêm táng chân (nhụy), tấm (cuống), và chông hoa (cây). Với sự phong phú và đa dạng ấy, hoa giấy Thanh Tiên đã đáp ứng được nhu cầu về tín ngưỡng dân gian của người dân xứ Huế.

Làng nghề làm nón bài thơ Tây Hồ (Thừa Thiên - Huế)

Khi nhắc đến hình ảnh cô gái Huế, mọi người đều không quên tà áo dài tím thướt tha sánh cùng chiếc nón lá trắng xinh, che nghiêng trong nắng. Nơi ấy, chứa đựng cả một dáng hình đất nước, dù đi xa ai cũng nhớ nao lòng mà muốn quay về. Vì thế, trong nhiều địa danh đẹp và thơ của Huế, người đến du ngoạn nơi đây cũng không quên ghé thăm làng nón bài thơ Tây Hồ, để tận mắt nhìn thấy những chiếc nón duyên dáng đã được ra đời từ bàn tay khéo léo của con người đất cố đô như thế nào.

Làng Tây Hồ nằm bên dòng sông Như Ý, thuộc xã Phú Hồ, huyện Phú Vang, tỉnh Thừa Thiên - Huế. Không biết từ bao giờ, làng đã bắt đầu nghề làm nón bài thơ. Người ta chỉ biết rằng trải qua bao sự thăng trầm lịch sử làm nón vẫn là cái nghề, là nghiệp phải noi theo của bao thế hệ người làng Tây Hồ.

Nguyên liệu để làm nên một chiếc nón bài thơ xứ Huế rất đơn giản, chỉ bằng lá dừa và lá gồi. Để có một chiếc nón bài thơ vừa nhẹ vừa đẹp, người ta phải thực hiện khoảng 15 công đoạn từ lên rừng hái lá, rồi sấy lá, mỡ, ủi, chọn lá, xây dộn vành, chằm, cắt lá, nức vành, cắt chỉ... Để có được lá đẹp, người ta thường lên rừng chọn loại lá non (của cây bồ quy diệp) có màu xanh nhẹ, sau đó đem phơi sương qua đêm để lá dịu lại. Tiếp theo, người ta ủi lá cho phẳng, chuẩn bị khung để chằm nón. Khung này bao gồm 6 cây sườn chính, dựa trên đó người ta bố trí 16 nan tre được vót nhỏ uốn quanh khung hình chóp nón. Khi làm nón bài thơ, người ta chỉ làm 2 lớp lá, ở giữa là những thangka cảnh và các câu thơ hay. Để bền hơn người ta lót

thêm một lớp lá dóp. Cuối cùng là cắt phần lá thừa, làm quai và phết một lớp mỏng sơn dầu để chống thấm.

Dáng nón trước hết phụ thuộc vào khung nón. Để làm khung nón chuẩn cần giữ kỹ thuật tạo dáng mái, khoảng cách giữa các vành và độ tròn của vành... như một thứ gia bảo cha truyền con nối, theo một thẩm mỹ dân gian “hay mắt” mà thật ra là cả một tỉ lệ toán học đã được nhiều đời và nhiều vùng kiểm nghiệm “thuận mắt ta ra mắt người”. Sau khung là lá nón sao cho có màu trắng xanh. Phải chọn lá vừa tuổi để chỉ 8-9 lá là đủ chằm một cái nón, lại tránh được sự thô nặng phải dùng nhiều lá non, hoặc lá già dầy... Có lá đúng tuổi còn lại phải xử lý qua một quy trình công nghệ sấy và ủ phức tạp. Khi lò đồ lửa, lá phải đảo liên tục cho đến lúc đủ xanh và chín tới từng gân lá, thì chuyển sang dệm om trong độ ẩm của lò.

Nón Huế duyên dáng còn do bộ xương mười sáu cái vành lớn nhỏ khác nhau. Các cụ ông đảm nhiệm khâu chuốt vành rồi lên khung nón, còn cụ bà thì nhận phần núc vành và ủ lá, các cháu gái làm khâu cuối là chằm. Với cây móc sắc, các cụ chuốt từng sợi tre thành nan vành đều đặn, tròn trặn và bóng bẩy. Những nan vành được uốn thành vòng thật tròn, hai đầu tre được nối liền với nhau bằng sợi chỉ khéo léo. Với tay kim chằm, các cháu gái khâu nón một cách tỉ mỉ những sợi chỉ cước trong suốt gắn với những tấm lá trắng xanh được xếp đều đặn vào bộ vành.

Nón bài thơ như bay đi khắp đất nước, ra cả nước ngoài, song phải ở đất Huế, do các cô gái Huế dùng, lúc đội lên đầu, khi che nghiêng nửa mặt hòa hợp với chiếc áo dài và quần trắng đoan trang làm nổi bật vẻ đẹp ngoại

hình của người mặc. Ở Huế ngay cả quai nón cũng là một nghệ thuật, có khi là giải gấm đen tuyền, nhưng thường là giải lụa trắng bạch hay các màu nhẹ như vàng mờ gà, hồng ráng chiều, xanh ánh trắng, biếc liễu non, tím e ấp. Màu sắc ấy cũng hợp với cái nắng mưa đa tình ở xứ Huế.

Hình ảnh cô gái nhỏ xinh trong tà áo dài mang sắc tím, trên đầu là chiếc nón bài thơ, dịu dàng trên đường phố Huế đã để lại biết bao xúc cảm cho người đến với mảnh đất cố đô này. Đến đây, du khách không chỉ tận hưởng được không khí cổ kính của những thành quách đền đài, thưởng thức những món ngon mà còn cảm nhận một tâm hồn Huế chứa đựng trong từng chiếc nón bài thơ hòa cùng câu hò bên bờ sông Hương thơ mộng.

Nón bài thơ là bộ phận của văn hóa Huế, nghề làm nón ở Huế không chỉ làm nghề thủ công thuần túy vật chất, mà chính là một hoạt động nghệ thuật tinh túy sâu sắc.

Tranh làng Sinh (Thừa Thiên - Huế)

Làng Sinh có tên chữ là Lại Ân thuộc huyện Phú Vang, cách Huế không xa, ngay bên sông Bao Vinh (một đoạn sông Hương), ở vào vị trí trước sông sau đồng, cây cối luôn xanh tốt. Làng Sinh có hội vật mừng mười tháng Giêng, là sinh hoạt văn hóa nổi tiếng của vùng.

Người dân làng Sinh sống cơ bản về nông nghiệp, nhưng do vị trí sát kề đế đô lại thuận tiện giao thông nên có nhiều người buôn bán và làm thủ công, trong đó có nghề làm tranh thờ in ván khắc gỗ với màu tô tay nổi tiếng. Trước kia, hầu hết tranh thờ in ván bày bán, đồ hàng mã là do người dân làng Sinh làm, nên quen gọi là

“tranh Sinh”. Ngày nay phần lớn các gia đình đã chuyển vào thành phố, tại làng còn rất ít nhà tranh. Nhiều người làm đồ mã ở Huế đã thuê thợ theo mẫu tranh đã khắc ván để in bán, lại có người đưa sang in máy để kinh doanh, nên tranh Sinh đích thực đang mai một.

Giấy in tranh là loại giống giấy báo, màu là sản phẩm mua ở chợ, gồm có màu vàng, xanh, tím, đỏ sen, còn trắng thì để nguyên giấy mộc. Ván in bằng gỗ mít được khắc tỉ mỉ. Tranh in lối ngửa ván rồi dùng tay vuốt giấy cho phẳng, in lấy nét và mảng đen, sau dựa vào dấy mà tô màu một số mảng. Tranh Sinh được ưa chuộng trong tỉnh và các tỉnh lân cận trong khu vực Bắc Trung Bộ.

Tranh Sinh là tranh thờ, có các bộ. Tranh cúng bốn mệnh, tranh cúng gia tiên, tranh ảnh cúng thể mạng, tranh lễ thành cúng cho người mang bầu, tranh cúng cho trẻ con... Tất cả chũm trên năm mươi tờ có đề tài khác nhau. Tất cả những tranh trên đều phản ánh tín ngưỡng cổ sơ, là sự lưu ảnh của tư tưởng Việt cổ trước một thiên nhiên hoang sơ thần bí và linh dị, cuộc sống bị chi phối bởi nhiều tai họa con người hình dung thành các vị thần cần tranh thủ. Mọi người cúng tranh để cầu cho người yên vật thịnh, phụ nữ sinh nở được mẹ tròn con vuông, trẻ em chóng lớn, người ốm chóng khỏi.

Tuy là những đồ tín ngưỡng, song khi người ta tin những nhân vật trong tranh có thể thay người sống và vật nuôi, thì rõ ràng tờ tranh đã có cuộc sống riêng, cụ thể. Gạt đi tính thờ cúng, tranh Sinh đã được ghi nhận bởi hình ảnh sinh động những hoạt động văn hóa xã hội, đôi khi cả cảnh lao động của con người, những con vật gần gũi

với mọi nhà (lợn, trâu) hay ít ra cũng không xa lạ (ngựa, voi và những con vật của 12 năm), những đồ vật quen thuộc (chậu, hoa, thuyền...); ghi nhận trước hết bằng nét và mảng màu đen có những tranh in xong là hoàn chỉnh, nhiều tranh được thêm từng vạch màu tùy hứng của con người làm tranh nên đẹp bình dị tự nhiên. Một số tranh thờ mang giá trị nghệ thuật, chẳng hạn như bộ Bát Âm. Bát Âm là bộ tranh gồm tám cô biểu diễn các đàn dịch khác nhau nhưng để dễ vẽ in, người ta dùng 2 bộ 4 bức. Mỗi bức thực sự là bộ tranh Tố nữ Huế. Mỗi bức vẽ một cô đứng biểu diễn nhạc cụ khác nhau, cả bốn cô đều mặc áo “mã tiên”, gồm áo trắng dài mặc trong, áo cánh màu bên ngoài, mỗi cô một áo có thể thay đổi khi tô sao cho vui, cho hợp với ý thích người sử dụng.

Làng nghề đúc đồng Dương Xuân (Thừa Thiên - Huế)

Làng Dương Xuân ở hữu ngạn sông Hương, cách trung tâm thành phố về phía tây chừng 4km, hầu hết người dân trong làng làm nghề đúc đồng, nên từ lâu quen gọi là phường Đúc (hay phường Thợ Đúc). Theo một số tài liệu thì người dân Dương Xuân có quê gốc ở Bắc Ninh và Thanh Hóa, tổ tiên họ vào đây từ thời các chúa Nguyễn. Cũng có tài liệu nói thợ đúc đồng Đại Việt từ thời Trần đã theo công chúa Huyền Trân vào đây. Đồ đồng hiện còn ở Huế có nhiều hiện vật nổi tiếng được đúc vào nửa sau thế kỷ XVII, có ghi niên đại vua Lê với nhiều họa tiết trang trí mang phong cách nghệ thuật ngoài Bắc đương thời, chắc chắn là sản phẩm của những thợ thủ công từ Đàng Ngoài mới vào. Nhiều đợt di cư di tìm cuộc sống ở phía Nam, có thể có cả những thợ đúc đồng vào đây. Đặc biệt khi Huế

thành kinh đô, nhà Nguyễn trưng tập thợ giỏi cả nước về đây làm những đồ thủ công tinh xảo, chắc hẳn có cả thợ đúc đồng ngoài Bắc, khi hết hạn phục vụ họ ở lại Huế bổ sung cho phường Đúc. Bằng những nguồn trên, làng đồng Dương Xuân - phường Đúc ngày nay càng phát triển. Chỉ kể những vật phẩm nghệ thuật lớn và có niên đại chắc chắn: Những chiếc vạc ở Đại Nội (1659-1684), Khánh chùa Thiên Mụ (1677), chuông chùa Thiên Mụ (1710), Cửu vị thần công (1816), Cửu đỉnh (1835-1837), chuông chùa Diệu Đế (1846)... đủ thấy sự phát triển liên tục, đỉnh cao cả về kỹ thuật và nghệ thuật của phường Đúc. Các chùa ở Huế có rất nhiều tượng Phật bằng đồng với niên đại tương đối thuộc đầu thế kỷ XX. Tất cả nói lên tài hoa của thợ phường Đúc đúc với những tác phẩm nghệ thuật khó và lớn cần có sự chỉ đạo của những người thợ cả - nghệ sĩ bậc thầy, sự phối hợp chặt chẽ của hàng chục người thợ và của hàng chục lò cùng nấu đồng mới có thể làm được.

Đồng Dương Xuân đã cống hiến cho vùng Thuận Hóa - Phú Xuân - Huế những công trình nghệ thuật sống mãi với thời gian. Ngày nay phường Đúc đang được tổ chức lại với những sản phẩm dân dụng, tham gia vào guồng máy công nghiệp và đúc hàng nghệ thuật đáp ứng ngày càng tốt hơn nhu cầu của thị trường thời hội nhập.

Làng nghề gốm Phước Phú (Thừa Thiên - Huế)

Phước Phú thuộc xã Phong Hòa huyện Phong Điền tỉnh Thừa Thiên - Huế, do hai thôn Phước Tích và Phú Xuân nhập lại. Tên xã Phong Hòa xưa là xã Phong Lâu do ở bên bờ sông Ô Lâu. Vị trí làng tiện cho việc thông thương bằng đường thủy đi khai thác nguyên liệu và chở

sản phẩm gốm đi bán. Quanh làng không có đất sét và rất hiếm củi, nhưng theo các gia phả và ký ức người già thì suốt đời Minh Mạng đến đời Khải Định, hàng tháng làng phải dâng nộp triều đình Huế 30 chiếc “ôm ngự” làm nổi nấu cơm cho vua, đồ chỉ được dùng một lần. Do đó làng được đặc ân đi các nơi khai thác những gì cần cho nghề: Sản phẩm truyền thống của gốm Phước Tích có lu (chum), ghè, thạp, thống, om (niêu), bưng bình (ống tiết kiệm), tu huyết (còi) và ông tào nung chín thành sành không thấm nước. Những sản phẩm trên được chở bán từ Nghệ An vào đến Nam Bộ. Thời kỳ hưng thịnh, cả làng nhà nhà làm gốm, và các gia đình góp vốn xây lò, cùng thuê thuyền chở sản phẩm ra phá Tam Giang để đi các nơi xa. Họ mài miết, có khi chiều 30, sáng mùng 1 Tết vẫn đi bán hàng. Ca dao địa phương nói về hoạt động tất bật của các thuyền bán gốm Phước Tích: “*Sáng chợ Cầu, chợ Kệ/Tối Thử Lẻ, Hạ Long*”.

Thuyền lớn chỉ chạy bằng buồm, vài gia đình chở chung đi bán, chừng một tuần bán hết lại về làng lấy sản phẩm mới. Trước cách mạng tháng Tám 1945, làng có chừng 10 khẩu lò mang tính gia đình đồng thời cũng có tính phe phường, do 5-7 gia đình chung lo chuốt gốm, lấy củi và đốt lò. Nay còn nền lò cũ, và còn giữ được cả bản vẽ bằng mực sạ (mực Tàu) các lò Thanh và lò cóc. Trước kia xây các lò kiểu cổ phải dùng tre nửa đan khung lồng, dưới để tre củi cho khỏi sứt, trên đắp đất đỏ lấy ở làng Cầu Nhi (xã Hải Chánh).

Trong kháng chiến chống Pháp, Phước Tích gặp nhiều khó khăn, dân phải bỏ làng đi tản cư, nhưng đến đâu cũng mang theo nghề, họ lập lò nhỏ và gánh bộ đi bán. Trong

thời Mỹ - nguy tam chiếm, do sự lan tràn của đồ nhôm, những thợ có tay nghề khá vững là cán bộ đã ra Bắc tập kết, gồm Phước Tích có nguy cơ tàn lụi. Sau khi đất nước thống nhất, dân làng sum họp đã phục hồi nghề cũ. Họ góp vốn dựng lại lò, nhưng không dùng lò cóc và lò Thanh kiểu cũ, học tập Hương Canh (Vĩnh Phúc) đắp lò rộng mở rộng dung tích và tận dụng nhiệt hợp với từng loại sản phẩm. Buổi đầu chưa thạo kỹ thuật mới, nhiều lần nung hỏng, sau mời thợ Hương Canh vào sửa cho vài chi tiết, nung tốt nhưng vẫn chỉ sản xuất được gốm không men. Từ năm 1985 học tập Biên Hòa đã có thêm lò mới, sản xuất được cả gốm có men. Do tình hình thời tiết, các lò gốm hoạt động mạnh trong các quý II và quý III, còn quý IV và quý I mưa gió nên ít đốt lò.

Làng điêu khắc Mỹ Xuyên, Thuận Hòa (Thừa Thiên - Huế)

Về điêu khắc mỹ nghệ trong vùng nổi lên các tổ hợp tác xã Mỹ Xuyên ở huyện Hương Điền và Thuận Hòa ở thành phố Huế. Nơi đây tập trung những người thợ chạm tài hoa đã chạm trổ nhiều công trình nổi tiếng cho triều đình và nhân dân, những sản phẩm mỹ nghệ của họ làm cho nhiều công trình kiến trúc và đồ dùng cao cấp đạt tới giá trị tuyệt phẩm. Trước kia làm ăn cá thể, những người thợ điêu khắc với đồ nghề gọn nhẹ để trong cái tráp nhỏ, họ xách đi khắp nơi để "hóa thân" cho những đoạn ngà voi và gỗ quý thành những đồ vật bền và có giá trị vượt thời gian. Nghề điêu khắc ở đây không có trường dạy. Những người thành thạo trực tiếp kèm cặp người học nghề qua thực hành.

Sống trên đất nghề, các cháu nhỏ như được di truyền, luôn tỏ ra có năng khiếu. Các em nhỏ ở hai tổ hợp Mỹ

Xuyên và Thuận Hòa đang trong lứa tuổi học sinh có thể vừa đến trường học chữ lại vừa đến tổ hợp tác xã học nghề. Sau nhiều năm theo thầy, người học trò đã trở thành thợ chính lại đi tìm trò để làm thợ phụ và qua đó truyền nghề. Với nghề điêu khắc, thợ chính làm công đoạn phát dáng, phát đục sơ qua vật liệu cho thành hình dạng sản phẩm, tốn ít thời giờ nhưng lại chính xác, lỡ tay là bỏ đi cả đoạn vật liệu quý hiếm.

Nhiều sản phẩm của Mỹ Xuyên và Thuận Hòa đã giành huy chương vàng, bạc tại các triển lãm trong tỉnh và toàn quốc. Thị trường của họ rất rộng, có mẫu hàng được ký hợp đồng hàng nghìn sản phẩm. Họ chạm người, chạm thú, chạm đồ vật... cái gì cũng sống động. Trong nghề điêu khắc có câu: “nhất mộc, nhì nhân, tam vân, tứ thú” đã khái quát đề tài của họ gồm cây cối, người, mây (hoặc núi) và thú vật. Cái gì cũng khó, phải chạm sao cho thanh thoát và giống nữa, sao cho sản phẩm toát ra tiếng nói tâm tình. Có phác thảo rồi, thợ phụ kỳ cách, gọt, tỉa, mài, dũa cho bóng láng. Vì thế thợ cả và thợ phụ gắn bó với nhau vì nghề, vì mình. Các thế hệ nối tiếp nhau và đào tạo cho xã hội những nghệ nhân tài giỏi. Họ làm việc đầy trách nhiệm, cần cù và tỉ mỉ, không chấp nhận một cái gì vội vã, cầu thả.

Mỗi tổ hợp sản xuất tùy theo quy mô nhà xưởng, nhu cầu sản xuất để có số thợ chính và thợ học việc phù hợp. Từ những khúc gỗ bình thường đã làm ra cả trăm loại sản phẩm nghệ thuật là những hàng xuất khẩu cao cấp được ưa chuộng đem lại nguồn thu nhập ổn định cho người lao động, góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống của nhân dân địa phương.

Xưa kia vật liệu chính là ngà voi, ngày nay thường là gỗ rất hiếm quý. Từ thớ gỗ vô tri họ đã làm ra những rồng, phượng, ngựa, voi, hổ... những thuyền rồng, anh hùng tương ngộ... về những ông Di Lạc, tiên đánh cờ, người đi câu, người úp nơm, người cầm dao... cả những anh hùng như Phù Đổng Thiên Vương... Mỗi đề tài lại có nhiều cách thể hiện, sản phẩm nào cũng sống động lạ thường.

Làng nghề thêu Thuận Lộc (Thừa Thiên - Huế)

Khác với các hàng thủ công mỹ nghệ thường có một lịch sử lâu dài, làng nghề đã thành truyền thống, làng thêu Thuận Lộc vừa mới hình thành nhưng đã nhanh chóng dành được vị trí xứng đáng.

Làng thêu Thuận Lộc trong thời Nguyễn còn là cánh rừng cấm để các vua đi săn giải trí. Sau năm 1945, cánh rừng xơ xác dần đến thời Mỹ - ngụy khi chúng lập vành đai trắng quanh Huế thì dân làng trên vành đai bị dồn về đây lập thành làng mới. Năm 1976 trường Võ Thị Sáu đã mở nghề thêu và theo thời gian Thuận Lộc trở thành làng thêu. Mỗi nhà như một tổ thêu độc lập, vừa sản xuất vừa kèm nghề người mới. Chỉ thời gian ngắn cả làng biết thêu, đến đâu cũng gặp các khung thêu. Cũng có lúc thiếu nguyên liệu không đủ việc làm cho xã viên, tổ hợp tác phải mở thêm các nghề để hỗ trợ cho nghề thêu, vừa làm hàng xuất khẩu vừa làm hàng thêu dùng nội địa, về sau bên nghề thêu còn thêm các nghề len, mảnh trúc... Từ những mẫu, vải, chỉ thêu, những người thợ thêu Thuận Lộc cầm cùi bên khung thêu, bằng con mắt tinh tường và bàn tay khéo léo, tỉ mỉ, dệt những sợi chỉ màu lên vải hòa sắc tinh tế với sự nhạy cảm cái đẹp, tạo nên những chim thú, hoa,

lá, sông nước... hiện ra như bức tranh màu đẹp. Các đường ren ổn định như đã dồn hình vào vị trí thỏa đáng nhất, để rồi trong đó các mảng màu phát huy tác dụng, cuốn hút mọi người. Hàng thêu chủ yếu là khăn trải giường. Mỗi tấm thêu là một tác phẩm mỹ nghệ tinh xảo. Mỗi người Thuận Lộc qua bàn tay tài hoa đã truyền trực tiếp cảm xúc của tâm hồn vào chỉ và vải, vẫn mãi có sẵn mà sống động, từng hình cứ rung rung như mang theo hơi thở cuộc đời, để mỗi khi dùng lại thêm trân trọng sản phẩm và trân trọng công sức những nghệ nhân đã làm ra.

Làng thêu Thuận Lộc đã được Nhà nước đánh giá xứng đáng bằng tấm Huân chương Lao động hạng Ba. Phần thưởng cao quý ấy càng làm những người thợ thêu Thuận Lộc vươn lên tầm cao mới, càng làm đẹp thêm cho đời và làm giàu thêm cho đất nước.

III. VĂN HÓA ĂM THỰC Ở BẮC TRUNG BỘ

Gỏi cá Sầm Sơn (Thanh Hóa)

Sầm Sơn (Thanh Hóa) nổi tiếng không chỉ bởi bãi biển đẹp mà còn thu hút du khách bởi những đặc sản biển hấp dẫn. Trong các đặc sản đó không thể bỏ qua đặc sản gỏi cá, món ăn nổi tiếng của vùng biển xứ Thanh.

Cá dùng để làm gỏi thường là loại cá ít xương, nặng chừng 3-5kg. Cá được rửa sạch, dùng dao sắc lọc riêng phần thịt. Thịt cá được thái thành từng lát mỏng và to bản rồi cho vào bát tô to, cứ 1kg thịt cá thì vắt vào đấy 5 - 7

quả chanh, trộn đều cho tới khi thịt cá từ màu hồng nhạt chuyển sang màu trắng ngà thì lấy ra và vắt kiệt nước rồi để sang một bát sạch khác.

Thính để làm gỏi được làm bằng gạo hoặc ngô rang vàng rồi tán nhỏ thành bột, trộn thính với thịt cá đã khô nước sao cho bề mặt của từng miếng thịt đều đã được thính bao phủ, bày lên đĩa. Tiếp đến là công đoạn làm nước chấm, với nguyên liệu chủ yếu là da và gan cá, thịt ba chỉ, trứng vịt và các gia vị như hành tỏi khô, mẻ, mắm muối, mì chính, đường, hạt tiêu (ớt)... Da và gan cá được băm nhỏ cùng với thịt ba chỉ rồi ướp với mẻ và các gia vị nói trên cho mỡ lợn hoặc dầu ăn vào xoong đun sôi để phi thơm hành tỏi, cho hỗn hợp trên vào xào qua rồi cho thêm vào một ít nước, đun sôi nhỏ lửa khoảng 15 - 20 phút. Trứng vịt đập vào bát, đánh tan cho vào nồi khuấy đều, nêm thêm muối và bột ngọt cho vừa ăn là được.

Rau sống để ăn gỏi cá bao gồm các loại rau thơm như húng, ngò, răm... và nhất thiết phải được bổ sung thêm các loại lá như đinh lăng, lá sung, mơ tam thể... Bày tất cả lên mâm, đĩa cá gỏi màu trắng ngà lấm tấm sắc vàng của thính, đĩa rau sống tổng hợp màu xanh lục, bát nước chấm thơm ngào ngạt và đặc sánh, thêm đĩa gia vị gồm ớt, khế, chuối xanh thái thành lát mỏng, vài chiếc bánh đa cùng chén rượu nữa là bữa gỏi cá đã được chuẩn bị một cách chu toàn.

Cách thưởng thức món đặc sản này cũng hết sức dân dã và đặc biệt. Thực khách dùng thìa san một ít nước chấm vào bát của mình, lấy rau thơm làm bao gói, cuộn một miếng gỏi cá vào giữa, chấm ngập vào nước chấm rồi

đưa lên miệng thưởng thức. Chắc chắn người ăn sẽ cảm nhận được vị ngọt thơm của cá gỏi, mằn mặn, cay cay, béo béo của nước chấm hòa quyện với mùi vị của các loại rau thơm, thật là một cảm giác đặc biệt khó nói hết thành lời. Một chén rượu nhỏ để đưa cay, trong phút lảng lảng chắc thực khách sẽ tự mỉm cười và cảm ơn vùng đất con người nơi đây đã có một món ăn lạ lùng và kỳ thú đến như vậy.

Nem chua Hạc Thành (Thanh Hóa)

Nhắc đến Thanh Hóa, đến hương vị quê xứ Thanh là nói đến nem chua Hạc Thành, chè lam Phủ Quảng, bánh gai Tứ Trụ, cá trà Sầm Sơn. Trong đó, nem chua còn gọi là nem quả là một trong những “đại diện” tiêu biểu nhất. Từng quả nem to bằng chiếc chén pha trà, gói bằng lá chuối tươi, lật giang trắng buộc quanh chữ thập trông nho nhỏ, khéo khéo, trằm quả như một đã đại diện cho tình cảm gắn bó của người xứ Thanh lưu luyến tiễn chân du khách. Chỉ bằng bì lợn, thính, thịt lợn, gia vị, chiếc lá dính lãng bánh tẻ quăn ngoài cùng chút bí quyết gia truyền mà cái khối nhỏ vuông vẫn có màu xanh của lá chuối, màu trắng của lật đã làm say lòng người khi đến với Thanh Hóa.

Làm nem là một nghề độc đáo, không khó nhưng phải có những bí quyết nhất định. Pha chế là khâu quan trọng, thứ gì làm trước, thứ gì làm sau, kết hợp trộn như thế nào... và khâu vệ sinh cũng như kỹ thuật gói nem cũng rất quan trọng. Nguyên liệu chủ yếu để làm nem bao gồm thịt nạc xay nhuyễn; bì lợn luộc chín, cạo thật sạch, lạng mỏng bỏ vào máy cán thành sợi, ngắn chừng 3cm; thính là gạo tẻ rang vàng, xay nhỏ mịn; gia vị còn có men, tiêu bắc, muối tinh và bột ngọt vừa đủ.

Đôi bàn tay xinh xinh thoăn thoắt gói nem, đặt viên nem đã vo sẵn vào lá chuối, cuộn, bẻ góc, quả nem mới hình thành đã vuông vức, cầm lá chuối xé sẵn khoanh chặt, ngoài cùng lấy lá mặt gói chặt, miệng ngậm đầu lạt xoay quanh buộc chặt, nhaoáng đã xong quả nem rồi sâu thành chục một, sau 1-2 ngày là ăn được. Khi ăn, nem bóc ra phải bảo đảm chắc, màu hồng, không dính lá, có vị hơi chua.

Mùa nào ăn nem cũng ngon, nhưng thú vị nhất là cuối thu, sang đông và mùa xuân. Ngày Tết có nem để đón xuân, chén rượu nhắm với nem Hạc Thành thì thật là thú vị. Những ai có dịp tới Thanh Hóa đều mua nem về làm quà, và cùng với bước chân của du khách, quả nem nhỏ nhỏ đã đem theo tình người Thanh Hóa đến với bạn bè muôn phương.

Bánh răng bừa (Thanh Hóa)

Những ngày tết Nguyên đán, tết Đoan ngo, rằm tháng Bảy, các lễ tục, ngày giỗ... trong nhà mỗi gia đình ở làng quê Thanh Hóa thường không thể thiếu bánh răng bừa, hay còn gọi là bánh lá. Bên mâm cỗ đầy nhiều thức ăn ngon, có thêm đĩa bánh răng bừa chưa bóc lá, bốc khói nóng sốt, dậy mùi thơm của hành mỡ. Và sau khi cúng xong, hạ cỗ xuống ăn, vừa ăn vừa bóc lá, thật là một thú ẩm thực độc đáo.

Nguyên liệu của bánh răng bừa không có gì đặc biệt. Gạo tẻ xay thành bột, thường là xay bột nước, nếu bột khô thì phải pha nước vừa đủ, đặt lên bếp nao, tức là đảo đũa liên tục sao cho không bị vón cục, không lỏi, không quá chín. Đến khi bột đặc sền sệt thì bắc ra. Lá gói bánh

thường là lá dong hoặc lá chuối tươi đã được hơ lửa cho mềm, khó rách. Nhân bánh là nhân hành, thịt băm, cũng có khi thêm ít lát củ dền. Nếu là bánh lễ chay hoặc đi lễ chùa thì nhân làm bằng lạc. Bánh gói nhỏ bằng ngón tay trở, nhỏ như răng bừa. Sau đó đem đồ hoặc luộc. Loại bánh răng bừa có kỹ thuật cao là loại bánh có bột nhỏ, mịn, thơm, ăn dẻo và ngon. Ngày tết hoặc ngày lễ, hầu hết các gia đình đều làm bánh răng bừa với tất cả những “ngón nghề”, những kinh nghiệm và cũng là dịp trở tài của các bà, các chị trong công việc nội trợ.

Cá mè sông Mực (Thanh Hóa)

Sông Mực (vườn quốc gia Bến En) có nhiều loại cá nhưng đặc sản vẫn là cá mè. Do đặc điểm của sông rộng gần 3.800ha, vừa có độ sâu trên 30m, lượng phù du sinh vật dồi dào nên cá mè vừa béo vừa to, có con nặng trên 30kg. Ăn cá mè có nhiều cách như: Rán, nấu om, băm viên rán chả, nấu lẩu nhưng hấp dẫn nhất vẫn là cá mè luộc chín cộng thêm các món gia vị như: rau thơm, ớt, chuối xanh, lộc sung, khế, giá sống... Cuốn bánh đa nem với các thứ trên để thưởng thức và cảm nhận được cái béo ngậy của thịt cá kèm theo vị chát của chuối, của sung, vị chua của khế, vị ngọt của giá sống, vị thơm dịu của rau thơm. Cuốn xong, chấm với nước mắm được pha chế với ớt, chanh, đường, tỏi; được chấm với nước mắm ngon của Thanh Hóa thì còn gì bằng. Chát béo quyến với vị chát, vị chua, vị ngọt, vị thơm đã hấp dẫn vánh môi, dầu lưỡi rồi nhưng nếu được nhấm nháp với vài ly rượu ngon nữa thì thật là sảng khoái.

Rượu nếp cẩm (Thanh Hóa)

Đến các bản (làng) của người Mường ở Thanh Hóa, du khách sẽ được dự những buổi sinh hoạt “văn hóa rượu cần”. Ngoài ra du khách còn được thưởng thức một thức uống độc đáo khác nữa của người Mường, đó là rượu nếp cẩm (thứ rượu ủ, không chưng cất).

Thổ ngơi của xứ Mường đã ban tặng cho người dân nơi đây một loại lương thực hiếm có: gạo nếp cẩm. Cái màu đỏ tím từ vỏ trấu thấm vào đến tận ruột gạo, tạo nên một hương vị đặc biệt, khác với nhiều loại gạo nếp thường. Người dân ở đây thường dùng loại gạo nếp cẩm để làm rượu.

Cứ đến tháng 10 (âm lịch) lúa nếp cẩm được bà con gặt từ trên nương (ruộng) đem về đập phơi khô cất gác nơi khô ráo. Để chuẩn bị mé rượu dùng vào dịp Tết, hội xuân, dịp vui, người ta dùng cối xay tre (hoặc máy bóc vỏ liên hoàn) xát bột vỏ trấu không để xây sát hạt gạo, sàng sảy sạch sẽ đem ngâm nước (chừng 10 - 12 giờ).

Người xưa ủ rượu cẩm rất công phu, quan trọng hàng đầu là việc chọn men. Muốn làm men rượu phải có bí quyết gia truyền. Đặc biệt những người làm men thường phải vào rừng kiếm sa nhân và thiên niên kiện là 2 vị chính dùng để làm men, tất nhiên còn phải kèm theo một số vị khác nữa, từ rễ, củ, lá của mấy loại cây nhất định, để bảo đảm cho rượu nếp cẩm có hương vị riêng.

Gạo nếp cẩm sau khi được đồ chín, tái ra nong tre hoặc sàng quạt nguội, cho men lá cây vào trộn đều ủ đúng 3 ngày. Gạo lên men thành cơm rượu thơm ngọt, cho vào chum sành có thể đổ thêm một vài lít rượu nếp thường sẵn có, bịt kín chum bằng lá chuối khô, hoặc cũng có thể bằng

nhiều lượt vải ni lông. Chum rượu được hạ thổ tại chỗ giọt gianh của mái nhà, để thường xuyên được thấm giọt mưa, giọt sương từ trên trời rơi xuống. Khi hạ thổ chum rượu người Mường thường lầm rầm cầu khẩn với nội dung “xin thổ thần thổ địa, cai quản giúp cho bình rượu thơm ngon tinh khiết đem lại sức khỏe cho người ốm yếu, sự trẻ trung cho người già cả, lòng chung thủy cho đôi trẻ”.

Sau 3 tháng 10 ngày, bình rượu thu hút đủ độ âm - dương là rượu có thể đem dùng. Người ta đào rượu lên, dùng khăn sạch tách lọc phần nước và bã. Rượu nếp cẩm vừa sánh vừa tím óng lên như mật, được hứng vào sừng trâu, hoặc vào ấm sành, tùy theo độ tuổi và thể trạng mà nhâm nhi, thấy đó quả là một liều thuốc tăng lực và phấn chấn tinh thần. Phụ nữ mới sinh có thể dùng lòng đỏ trứng gà đánh tan nhuyễn với mật ong hòa với rượu nếp cẩm để phục hồi sức khỏe.

Thứ rượu độc đáo này phù hợp với mọi lứa tuổi và giới tính. Chỉ một lần thưởng thức chắc chắn du khách sẽ thật khó quên.

Hến Giàng (Thanh Hóa)

Làng Giàng - huyện Đông Sơn nằm kề bên sông Mã. Khúc sông này nhờ dòng chảy và nền cát đặc biệt rất thuận lợi cho loài hến sinh sôi. Hến được bán tại hầu khắp các chợ quê, làm ra các món ăn bình dân. Họ mua về chủ yếu để nấu canh. Ruột hến luộc trắng nhờ nhờ, nước hến luộc trắng lơ lơ. Nhưng hến Giàng vỏ không đen và nước luộc trong, lại không có mùi vị hăng hắc, nấu canh ngọt, xào lên rất ngon, làm mắm càng tốt, đến nỗi vua chúa

miệng quen ăn sơn hào hải vị cũng ưa thích dẫn đến lệ làng Giàng hàng năm phải cung tiến hến.

Xưa kia, hến tiến lên vua, dĩ nhiên phải chọn lọc hết sức cẩn thận. Đó là những con lớn, vỏ không đen, không sần sùi, sinh sống chỗ luồng nước sạch. Khi vận chuyển hến phải mang theo cát và nước sông Giàng để hến vẫn được sinh sống trong môi trường quen thuộc. Đồ đựng hến phải là thùng gỗ hoặc thúng mùng mới, khảm sắn, đường, giấy bản, lá bời lời, để nước khỏi chảy và con vật không bị ô ứ. Việc vận chuyển hến khá công phu, đúng là “của một đồng công một nén”. Trai tráng làng Giàng năm nào cũng phải thay phiên cất lượt gánh hến vào tận kinh đô Huế, đêm ngày lo ngay ngáy, cất giữ sao hến không chết, không gầy. Một con hến chết gầy nhiễm bẩn cả thùng. Hến bị gầy, tất nhiên vua ăn mất ngon.

Hến chở đến kinh đô, không thể dừng chân nghỉ, cứ thay phiên nhau gánh, di miết ngày đêm. Đã được tiên trạm báo tin trước, quan ngự thiện đợi sẵn, nhận ngay. Ông sai dầu bếp nấu thử dâng lên vua, thấy nước hến trong, có ánh biêng biếc, vị ngọt thanh, không hắc... được vua phê chữ “hảo”, đoàn vận chuyển hến mới thở đánh phào, cất đi gánh nặng khỏi vai mà thông thả ra về.

Có lần nhà vua đi qua bến Giàng thấy một cô gái mò hến dưới sông, dáng hình rất xinh đẹp, đem lòng yêu. Cô tên là Hến, người làng Giàng, vì nhà nghèo quá, ngày nào cũng phải lặn hụp dưới sông, mò hến từ sáng đến tối để đổi gạo mà tóc vẫn đen mượt, da dẻ vẫn nuột nà. Vua đưa Hến theo thuyền ngự về kinh đô, đổi tên Ngọc Hến, cho vào hầu trong cung.

Ngày tháng trôi đi, ông vua già yếu dần, trước khi từ trần, vua muốn ban ơn cho một số phi tần trẻ không con cái được trở về quê, trong đó có nàng Ngọc Hến. Họ muốn xin bao nhiêu vàng, bạc làm vốn sinh nhai, cứ thực tâu bày. Ngọc Hến nói nàng không dám xin vàng bạc, chỉ xin nhà vua ban ơn trời để miễn cho làng Giàng quê mình khỏi lệ cung tiến hến. Nhà vua cảm động gật đầu.

Làng Giàng Hến từ đó thoát nạn cung tiến hến. Họ rất biết ơn cung phi Ngọc Hến đã gọi nàng là “Bà Chúa Hến”.

Cũng từ đó, hến Giàng có mặt khắp chợ cùng quê, đem cái ngon ngọt đến cho mọi nhà. Hến Giàng tuy đắt giá hơn hến thường nhưng vẫn được nhiều người ưa chuộng.

Hến Giàng có thể làm được nhiều món ăn phong phú: Canh hến nấu rau, dấm hến nấu lá tai chua hay là me chua, hến xào khô với miến đậu xanh, hến xào nước với thịt nạc để kẹp bánh tráng... Đặc biệt, hến còn được dùng làm mắm, trở thành một món ăn ngon, quý. Mắm hến dùng chấm bánh dúc, bún, bánh cuốn, thịt lợn luộc... đều thích hợp.

Làm mắm hến tốn công. Ngâm hến vào nước trong 3 ngày ba đêm, mỗi ngày thay nước một lần để hến nhả hết cát, chất bẩn. Rửa sạch vỏ hến, bỏ vào nước nóng vừa đủ để hến há miệng nhưng không chết hẳn, kêu ruột hến ra, lọc bỏ con chết, trộn muối, không làm ruột hến dập nát, cho vào vại sành. Liều lượng muối tùy theo khẩu vị thích ăn mặn hoặc nhạt. Phía trên hến rắc một lượt muối mỏng. Dùng vải màn thưa bịt miệng vại. Ngày phơi nắng đêm thả sương. Nếu muốn hến chóng ngấu, cho thêm chút men rượu (không được dùng men nhiều làm hỏng mắm). Khoảng ba tháng, mắm hến chín. Rang thính gạo trộn vào với hến,

lại đem vai mắm phơi. Nên nhớ mắm hến phải được nắng mới mau chín và dậy mùi thơm. Cũng như mắm tép, mắm hến để lâu càng ngon. Có khi người ta bỏ thêm riềng củ già nát vào mắm hến để khi ăn tăng thêm mùi vị cay thơm... Việc bổ sung riềng làm gia vị mắm hến tăng thêm tính cay rất phù hợp vì thịt hến bổ nhưng tính hàn, bởi nó sống dưới bùn nước; những người tính hàn hoặc mắc bệnh hư hàn, ăn thịt hến cần có vị cay ấm của riềng để làm giảm bớt tính hàn trong hến. Theo kinh nghiệm dân gian, thịt hến cũng như thịt trai, nhuận được ngũ tạng, trị bệnh tiểu khát và lợi về quan tiết (đốt khớp).

Hiện nay, ở thành phố Thanh Hóa, những cửa hàng cơm hến rất đông khách và hến Giàng được coi là đặc sản xứ Thanh.

Chả tôm (Thanh Hóa)

Khi mưa bụi bay bay trong tiết trời se lạnh mà được ngồi quây quần quanh bàn ăn, thưởng thức món chả tôm xứ Thanh thì thật tuyệt vời. Trên bếp than rực hồng đang ứng dần cùng với tiếng xèo xèo của mỡ bắt lửa thì cánh mũi dễ phập phồng bởi một mùi thơm quyến rũ tỏa lan.

Cách làm chả tôm không quá khó song đòi hỏi phải tỉ mỉ, cẩn thận, nếu chỉ ẩu một chút coi như chẳng còn hương vị gì. Để chả tôm được ngon như ý, phải chuẩn bị đủ nguyên liệu và gia vị cần thiết. Trước hết cần chọn loại tôm bột đều con, bóc nõn nà, rắc hạt tiêu, hành băm nhỏ, càng mịn càng ngon rồi cho hỗn hợp vào chảo bắc lên bếp lửa hồng, xào thơm. Sau đó là tuần tự: Thịt ba chỉ (khổ mỡ nhiều hơn nạc) đem thái hạt lựu, rán vàng, đem băm lẫn

với bánh phở, thịt gác, hành khô, tiêu bột, mì chính, tất cả trộn đều, cho vào cối giã tay cho thật nhuyễn. Trong quá trình giã, có thể cho thêm mỡ nước chảy ra từ lúc rán thịt. Vỏ ngoài người ta chọn loại bánh phở dày và dai hơn bánh thường một chút, cắt chiều ngang 2cm, chiều dài khoảng 7 - 8cm, rồi rải nhân lên cuốn lại bằng quân cờ. Sau khi cuốn xong, kẹp chả tôm vào cái kẹp tre tươi rồi đem nướng. Mỗi kẹp khoảng 4 miếng gọi là 1 gấp. Than xoan được quạt hồng trong cái ang bằng đất. Đặt gấp chả lên quạt xoay qua lật lại độ vài lần mùi thơm đã dậy. Khi chả tôm chín được bày ra trên đĩa sứ ánh một màu vàng rộm hấp dẫn. Bên cạnh đĩa chả tôm là đĩa rau ghém đủ vị thêm vài lát khế hình cánh sao, củ hành tươi cỡ nhỏ.

Gắp một miếng chả tôm kèm rau ghém chấm vào bát nước mắm pha đủ chua, cay, mặn, ngọt, có thêm chút đu đủ xanh ngâm làm dưa góp mới đựng vào dầu lười là cái sắc vị tuyệt hảo đã lan tỏa khắp giác quan. Vị ngậy đậm đà làm ta như vừa muốn ăn, lại như vừa muốn giữ lại cái vị đặc trưng của chả tôm trên dầu lười như sợ nó tan mất.

Bánh gai Tứ Trụ (Thanh Hóa)

Du khách có dịp qua huyện Thọ Xuân thường không quên mua bánh gai Tứ Trụ về làm quà. Cũng từ bột gạo nếp, đậu xanh, dừa, mỡ lợn nhưng khác là có thêm lá gai đã trở thành đặc sản Thanh Hóa.

Tứ Trụ thuộc xã Thọ Diên, huyện Thọ Xuân, cách thành phố Thanh Hóa 40km về phía tây. Thế kỷ thứ XV, Tứ Trụ nằm trong vùng căn cứ khởi nghĩa Lam Sơn do người anh hùng dân tộc Lê Lợi lãnh đạo.

Bánh gai Tứ Trụ khởi đầu là do người làng Mía trong vùng làm ra để cúng giỗ Lê Lợi, Lê Lai, cúng ông bà tổ tiên trong tết Nguyên đán và dùng trong dịp lễ hội trong năm. Dần dần nghề làm bánh gai được phổ biến ở các làng vùng Tứ Trụ xã Thọ Diên và trở thành đặc sản của xứ Thanh nổi tiếng cả nước.

Để làm được bánh ngon phải trải qua một số công đoạn: Gạo nếp cái hoa vàng xay lọc lấy tinh bột, mật mía loại ngon nhất, thịt lợn nạc làm thành ruốc bông, đậu xanh đãi vỏ, đỗ chín giã nhỏ, dừa già nạo thành sợi trắng như sợi cước, vừng rang vàng thơm, lá gai (cây gai mọc trên đồi, củ gai thường làm thuốc an thai) tước gân, luộc lên giã nhỏ lấy tinh bột, lá chuối khô để gói bánh. Đem tinh bột nếp trộn với bột lá gai và mật mía rồi cho vào cối đá giã kỹ. Càng giã kỹ càng dẻo, bánh càng dai, càng ngon. Công đoạn này quan trọng nhất, vất vả nhất gọi là luyện bột. Bột luyện xong nặn thành bánh. Đậu xanh trộn với mật mía, với ruốc thịt cấy vào làm nhân. Bánh màu đen, ngoài vỏ cấy dừa sợi và vừng đã rang vàng. Sau đó dùng lá chuối khô để gói bánh (khoảng 10 lớp lá) xếp 5 cái bánh xếp thành một cuộn tròn buộc lại bằng lạt giang nhuộm phẩm đỏ cho đẹp. Đặt bánh vào chỗ, đồ cho đến lúc bánh chín. Bánh gai Tứ Trụ có hương vị thơm ngon, màu sắc bắt mắt độc đáo.

Các món rươi (Thanh Hóa)

Con rươi có tên chữ là là bách cước (trăm chân) hoặc là hòa trùng. Hình dạng giống con rết với màu xanh, vàng, tía. Rươi là loài sinh vật thân mềm ở vùng sông nước lợ. Ai mới thấy lần đầu thì khiếp lắm chú đừng nói

đến ăn, nhưng khi đã tìm hiểu về rươi và thưởng thức rồi lại đâm “nghiện”. Các món ăn chế biến từ rươi đã trở nên phổ biến và độc đáo, trở thành thương hiệu của người dân thôn Văn Giáo thuộc xã Quảng Vọng của huyện Quảng Xương, Thanh Hóa nhờ có đoạn sông Yên (còn gọi là sông Ghép) chảy qua trước khi đổ ra biển.

Thịt rươi có vị béo ngậy và bùi, chứa khá nhiều đạm, nhiều đạm hơn cả cua gạch, tôm he. Có thể chế biến thành các món ăn như rươi nấu, rươi đúc trứng, mắm rươi. Nói về món rươi nấu, dùng nước sôi chùng rươi trong khoảng mười lăm phút hoặc cũng có thể dùng dấm rửa (nếu lượng rươi ít) nhằm thải bỏ chất nước trắng đục ra khỏi rươi. Cách này gọi là “làm lông” rươi. Chùng rửa rươi xong, đổ ra giá hoặc rổ có lỗ đan nhỏ để cho nước thoát hết. Gia vị để nấu rươi gồm vỏ quýt, ớt, củ sả, khế, hành tươi hoặc khô, gừng củ cùng với các loại lá khác như: lá lốt, lá gác, lá đinh lăng. Tất cả gia vị vừa đủ, thái nhỏ. Rươi cho vào nồi đun, vừa đun vừa dùng đũa bếp đánh liên tục cho rươi tơi ra. Tới lúc thấy không còn nước trong nồi nữa thì đổ ra bát to hoặc đĩa lớn. Đặt chảo lên bếp, phi hành mỡ cho thơm rồi đổ rươi vào xào. Sau đó cho tất cả gia vị vào xào tiếp, nêm mắm muối vừa ăn. Xào cho khô hết nước là được. Rươi nấu ăn với bánh tráng vùng là tuyệt nhất.

Món rươi đúc trứng được làm đơn giản hơn: Rươi đã làm sạch, đánh cho tơi (dĩ nhiên không cho gia vị như rươi nấu) trộn với hành củ hoặc hành tươi và băm nhỏ, một ít hạt tiêu xay và nêm mắm muối vừa ăn. Đập trứng vào, dùng đũa đánh trộn đều. Đặt chảo lên bếp, phi hành mỡ cho thơm rồi đúc. Đun lửa vừa và dậy vung để khỏi chín

táp. Gắn chín thì mở vung cho thoát hết nước, khi đó sẽ cảm nhận ngay được một mùi thơm ngọt, một sắc vàng hấp dẫn của món rươi dúc trứng.

Với món mắm rươi thì cách làm rất đơn giản, chẳng khác gì cách làm cá trổng, cách làm mắm tôm (mắm moi, ruốc). Nhưng ít người ăn sống được món mắm rươi này. Vì thế thường là phải chế biến bằng cách cho nhiều gia vị gồm hành củ khô hoặc rau tươi, gừng củ và sả củ, ớt tươi hoặc khô, nếu có điều kiện thì thêm thịt ba chỉ. Tất cả thái và băm nhỏ rồi trộn với mắm sống. Phi hành mỡ cho thơm trong chảo rồi đổ mắm đã trộn gia vị vào, đảo đều khoảng 10 phút. Sau đó dậy vung đun tiếp năm, sáu phút nữa là được. Mắm rươi chưng ăn với rau diếp, xà lách thì hiếm có thứ mắm nào ngon bằng.

Cháo, súp lơo (Nghệ An)

Nói đến ẩm thực Nghệ An chắc chắn người sành ăn không thể quên các món ăn chế biến từ lơo. Món cháo lơo, súp lơo đã trở thành “niềm tự hào xứ Nghệ” với cách chế biến đặc biệt và hương vị hết sức đặc trưng “không nơi mô có được”.

Xã Long Thành thuộc huyện Yên Thành, một vùng chiêm trũng phía bắc Nghệ An nổi tiếng với nghề bắt lơo. Trúm là ống nứa dài khoảng 60cm một đầu đục thủng cho lơo chui vào, đầu kia bịt lại và có khoét lỗ thông hơi để phòng lơo chổi ngạt. Gắn miệng trúm cài sẵn một chiếc bẫy hình phễu đan bằng cật tre. Thợ săn lơo cứ chiều chiều mang mỗi người khoảng 100 chiếc trúm ra đồng, cách chừng 5m đặt một chiếc. Khi đặt trúm

sao cho phần đầu nằm dưới mặt nước, phần sau ngêch lên cao hơn. Lư lươn có giác quan rất nhạy, hễ ngửi thấy mùi giun hoặc cua đồng mà người thợ săn làm mỗi nhử bên lách mình chui vào. Xưa nay loài lư chỉ bò tới chứ không biết bò lui nên mắc kẹt lại trong trúm không ra được. Sáng sớm hôm sau, thợ chỉ việc di nhặt trúm về xô ra, có khi bốn năm chú lư cùng chui vào một chiếc trúm.

Ngoài thả trúm bắt lư, nông dân Yên Thành còn đi soi lư. Đêm tối trời mỗi người xách một chiếc đèn ra đồng chọn thửa ruộng nào xâm xấp nước lội xuống, dùng đèn soi, lư thấy ánh sáng bên góc đầu dây, thế là bị thợ lư tóm cổ cho vào oi (một dụng cụ chuyên dùng để đựng lư của, cá đồng của người nông dân).

Món cháo lư có mùi lư chín thơm lừng, khi ăn có vị ngọt pha lẫn tí cay cộng hưởng với mùi rau răm thơm rất hấp dẫn. Ngoài cháo lư, còn có món súp lư ăn rất ngon nhưng ít được chế biến bởi mỗi cân lư làm chỉ được ba bốn bát. Súp lư ăn với bánh mì nóng, vị cay đậm, khó quên. Miếng bánh mì giòn tan nghe râm ran dầu luối, vừa thưởng thức món lư vừa nhâm nhi ly rượu Nghi Đức chính hạng thật ít thú ẩm thực nào bằng. Ngoài ra, lư còn được dùng làm món lư cuốn lá lốt, lư bọc trong lá lốt rán như chả làm một món ăn hàng ngày tuyệt diệu.

Cháo lư là một trong những đặc sản của xứ Nghệ đã nức tiếng trên khắp cả nước. Với người nông dân, con lư thật thân quen và giản dị. Ra đến chốn thị thành, xuất hiện tại các nhà hàng thì những chú lư trở thành đặc sản với các cách chế biến cầu kỳ...

Lươn đem chế biến là lươn đồng, không phải loại lươn nuôi đại trà. Để có được món lươn ăn ngon đòi hỏi người chế biến phải làm sạch nhót lươn. Kinh nghiệm được truyền lại là để làm sạch nhót cần đun nước sôi, cho lươn vào luộc như luộc gà, xong mới đưa ra róc thịt rồi mới chế biến. Lươn lọc thịt ướp gia vị xào, xương sống lươn giã dập, lấy nấu nước súp. Nấu một nồi cháo lươn ngon đòi hỏi đôi bàn tay khéo léo, tỉ mỉ của các bà nội trợ. Lươn được làm sạch, đem luộc, gỡ lấy thịt. Theo kinh nghiệm của những người sành ăn, người ta không mổ lươn bằng dao mà dùng một thanh cật tre để tránh vị tanh, nồi nấu những món lươn cũng là nồi đất chứ không phải nồi đồng, nồi nhôm. Thịt lươn xào với nghệ, một chút ớt xay, tiêu, nhất là không thể thiếu được những cọng hành tằm chỉ mọc ở vùng Nghệ An, Hà Tĩnh, lá hành nhỏ xíu nhưng mang vị thơm cay nồng đặc trưng.

Cháo lươn Nghệ An không xào thịt lươn đến sần khô như cháo lươn ở Hà Nội. Miếng lươn để nguyên, vẫn mềm, ngọt, thấm đậm vị thơm cay của hành, của ớt, của tiêu, óng ánh sắc vàng của nghệ, điểm màu xanh của lá hành tằm, chỉ nhìn thôi cũng đủ thấy hấp dẫn. Xương sống lươn được giã dập rồi lọc lấy nước để ninh cháo. Gạo nấu cháo chọn loại gạo ngon, pha thêm chút nếp để cháo sánh hơn. Cái khéo của người dân ở đây là nấu cháo để nguyên hạt gạo mà ninh cho nhừ chứ không giã nhỏ hoặc xay gạo.

Cháo ninh thật kỹ, hạt gạo nở bung, không đặc, cũng không được loãng quá. Khi ăn, lươn trộn cùng cháo, thêm gia vị, tiêu, ớt... tùy sở thích, ăn kèm vài ngọn rau ngổ

càng thêm hấp dẫn. Ăn bát cháo nóng, mồ hôi lấm tấm trên trán, dù giữa mùa hè cũng nên dùng một bát nước chè xanh nóng để tráng miệng mới cảm nhận được cái thú vị, cái đặc sắc của món cháo lươn xứ Nghệ. Tuy không phải là cao lương mỹ vị, nhưng các món ăn dân dã từ lươn đã trở nên thân thuộc không chỉ riêng cho người xứ Nghệ, mà cho cả những ai một lần nếm thử hoặc có dịp tới xứ Nghệ.

Nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn (Nghệ An)

Dân gian xứ Nghệ có câu:

Ai về ăn nhút Thanh Chương,

Dùng chân nếm thử vị tương Nam Đàn

Chưa là cao lương mỹ vị nhưng nhút Thanh Chương và tương Nam Đàn đã trở nên thân thuộc không chỉ riêng cho người xứ Nghệ mà cho cả những ai một lần nếm thử khi có dịp ghé qua vùng đất này.

Bao đời nay Nam Đàn vẫn tồn tại nghề làm tương truyền thống. Nam Đàn là một trong ba vùng làm tương ngon nổi tiếng cùng với tương Bần (Hưng Yên) và tương Cự Đà (Hà Tây cũ).

Tương Nam Đàn độc đáo, khác hai loại tương kia ở chỗ nó là “tương mảnh”, hạt đậu làm tương chỉ giã vỡ thành “mảnh đậu” chứ không “nát như tương Bần”. Chai tương Nam Đàn không có màu nâu như tương Bần, mà vàng sánh như mật ong. Những mảnh đậu lơ lửng trong nước tương đặc quánh, thơm và ngọt lịm. Chỉ nhìn thôi cũng thấy hấp dẫn. Dù lượng muối bỏ vào làm tương không ít, nhưng vị đậm đà của muối biển đã chìm đi, nhường chỗ cho hương vị của thứ nước chấm đặc sắc.

Bất kỳ gia đình nào ở Nam Đàn cũng có thể làm tương, nhưng những người thành thạo, có bí quyết để làm ra những chum tương đặc sản Nam Đàn, thì không phải nhiều. Kinh nghiệm làm tương được các bà, các mẹ ở Nam Đàn truyền dạy con gái như một chút vốn cho cuộc sống mai này. Ngoài việc tự làm tương để ăn hằng ngày, người dân Nam Đàn cũng làm tương để dành tặng bạn bè gần xa.

Muốn có một chum tương ngon, người làm cần thận lựa chọn từng cái chum. Chum được nung chín đều, men láng bóng. Tiếp đến là công việc chọn lựa loại lương thực để nấu lên làm mốc. Các loại lương thực thường chọn để làm mốc bao gồm: gạo tẻ, gạo nếp, kê hoặc ngô. Gạo kê hoặc ngô sau khi nấu (đỗ) lên như xôi được rải đều ra nia và phun đều một lớp nước chè xanh đặc sánh trước khi phủ một lớp lá dày để đem đi ủ trong buồng kín. Các loại lá dùng ủ phải là lá dày, có khả năng giữ nhiệt tốt.

Thông thường người dân xứ Nghệ chọn lá nhãn, lá chuối, lá chè xanh hoặc lá ráng để ủ mốc làm tương. Người ủ mốc làm tương cũng hay kiêng kỵ lắm: chọn người đi hái lá ủ, chọn ngày ủ, ngày mở nia mốc ra xem. Trong thời gian ủ, việc thăm và đảo mốc được thực hiện từ 1 - 2 lần. Sau 12 - 15 ngày ủ nếu thấy mốc lên đều, màu vàng da cam hoặc màu đen óng như mật (nếu là mốc được ủ bằng gạo nếp) phủ khắp mặt trên mặt dưới của nia là được. Lúc này mốc được bóp vụn ra và đem đi phơi nắng cho thật giòn và cuối cùng là cho vào chum hoặc túi nylon giữ kín chờ ngày ngả tương. Song song với quá trình phơi mốc ngoài nắng, người làm tương phải rang chín đỗ tương lên đem nấu, vớt bỏ vỏ sau đó cho vào chum và đem phơi nắng.

Công đoạn phơi nắng chum nước tương này khá công phu. Mỗi ngày hai lần vào buổi sáng và buổi chiều, chum nước tương phải được khuấy đều với thời gian 10 phút/lần đồng thời phải được thực hiện khi mặt trời chưa mọc và mặt trời đã lặn. Nếu làm sai quy trình này hoặc đang trong giai đoạn phơi gặp đợt mưa kéo dài nhiều ngày chum tương rất dễ bị chua hoặc có mùi khó chịu. Sau 7 - 9 ngày phơi nắng tương bắt đầu được ngả. Ngả tương (thường vào buổi khuya) là quá trình trộn hai thứ mốc và muối đã rang vào chum nước tương đã phơi (tỷ lệ mốc, đỗ tương và muối là 1:1:1). Sau ngày ngả tương một tuần, ta đã có một chum tương vừa ngon vừa thơm, màu óng ánh dùng để ăn quanh năm với mùi vị tuyệt hảo.

Trước cách mạng tháng Tám, ở xã Tự Trì (gồm Bồ Đức và Bồ Ân), có bà Viên Cả, con dâu cả cụ cử nhân Nguyễn Văn Cận, là người làm tương Nam Đàn ngon nổi tiếng. Thịt bê luộc tái chấm với tương Nam Đàn của bà Viên thì ngon tuyệt. Ai đã từng ăn thịt bò, thịt bê luộc chấm với nước tương ngọt có ít gừng, tỏi thì không quên được hương vị đặc biệt này.

Người dân Nam Đàn thường giã nhỏ lạc rang hay vừng đen hòa với nước tương sền sệt để chấm chuối xanh hay khế chua thái mỏng ăn với cơm. Vắt xôi nếp mà chấm với nước tương ngọt cũng khá hấp dẫn. Sinh thời Bác Hồ cũng rất thích ăn tương. Mỗi lần ra Hà Nội thăm Bác, Đoàn đại biểu quê hương Nam Đàn luôn mang theo tương ngọt ra làm quà biếu Bác.

Nếu như Nam Đàn có nghề làm tương thì Thanh Chương lại nổi tiếng với nghề làm nhút. Nhút Thanh

Chương thường là nhút mít. Những vườn mít trĩu trái của Thanh Chương là nguyên liệu chính cho món ăn này.

Mít non gọt vỏ, loại bỏ hạt được thái mỏng ra, ngâm nước gạo cho thật trắng, một ngày sau vớt ra trộn lẫn vài thứ lá gia vị và đem muối như muối dưa cải. 1-2 tuần sau là có thể ăn được. Nhút có màu trắng nõn, thơm ngon, ăn có vị bùi và béo.

Có dịp bạn hãy về xứ Nghệ, để thưởng thức hai món ăn bình dị nhưng mang nét đặc trưng này và nghe những làn điệu dân ca sâu lắng ngọt bùi đến nao lòng của làng quê nơi đây.

Cam Xã Đoài (Nghệ An)

Xã Đoài nay là xã Nghi Diên, huyện Nghi Lộc. Tại đây, thiên nhiên đã ưu đãi cho miền đất khi sản sinh ra quả cam thơm ngon mà chẳng nơi nào có được. Nếu đem giống này đi trồng ở nơi khác thì hương vị sẽ không thể được như tại xã Đoài.

Cam Xã Đoài có hai loại:

Giống cam hình quả nhót (dân địa phương gọi cam Lót).

Cam hình quả bầu (còn gọi là cam Bầu - cam Bù).

Cam Xã Đoài bao giờ cũng chín vào tháng 11, 12 hàng năm. Vỏ cam có màu vàng đỏ rồi đỏ sậm nhưng tươi tắn, hơi phơn phớt màu vàng mà thường được gọi là màu vàng chanh. Bề ngoài có lớp vỏ mỏng, nếu bị xây xát sẽ tỏa ra mùi thơm mà các nhà sản xuất kẹo, rượu thường dùng làm hương liệu. Quả cam bổ ra, màu vàng óng, ăn vào có vị ngọt dịu của quả, có mùi thơm của hoa, lại có dính kết trên môi tí chút như mật ong đúng như miêu tả:

Cam Xã Đoài mọng nước

Giọt vàng như mật ong

Bỏ cam ngoài cửa trước

Hương bay vào nhà trong

Nghề trồng cam ở xã Đoài là nghề truyền thống, hơn nữa, là nghề gia truyền. Người nông dân Việt Nam ta ai mà không biết trồng cam, song cũng giống ấy mang đi nơi khác, dù tài giỏi bao nhiêu cũng không thể thu lại kết quả cuối cùng là quả cam Xã Đoài đúng với hương vị chính cống của nó. Có thể là do chất đất chi phối cây trồng, song hình như còn có một điều gì đó về kĩ thuật dân gian mà người trồng cam xưa ở xã Đoài cố giấu chẳng? Ai đã từng ăn cam Xã Đoài thì khó mà quên hương vị của nó. Cam không ngọt lịm như cam Bãi Phũ, không ít hạt như cam Sông Con, không to quả như cam Cờ Đỏ. Cam Xã Đoài đặt trên đĩa người sành ăn đã thấy nó khác với các loại cam khác bởi cái màu vàng quyến rũ của lớp vỏ mịn màng. Bỏ múi cam Xã Đoài nhắm thử bạn có cảm giác như nó vừa có cái ngọt của cam, mùi thơm của một loại hoa quý và vị chua chua, ngọt ngọt của một hương vị đặc biệt “rất Xã Đoài”. Vì vậy mà ở Nghi Diên (Nghi Lộc) xứ sở của cam Xã Đoài đến nay người ta còn lưu truyền một câu chuyện. Chuyện rằng, có một vị vua ở cố đô Huế rất sành ăn hoa quả. Một lần truyền cho thần dân ai có của ngon vật lạ đến dâng vua để lấy thưởng. Thế là cam sành từ Bố Hạ, quýt ngọt từ Hương Cầm rồi Thạch Trà, sầu riêng, măng cụt, đào tiên... ở khắp nước được tuyển chọn mang về song đều chưa làm nhà vua mãn nguyện. Một hôm có ông cụ quần nâu áo vải mang vào một nhánh cam có đến 5 quả.

Vua sai quân thân bỏ ra để nếm thử. Và thật là ngạc nhiên, khi mới nhấm múi cam đầu tiên của ông già bình dân ấy vua liền xuống lệnh bảo cho ông cụ vào. Vua hỏi tên họ người dâng cam và quyết định tặng người nông dân quần nâu áo vải ấy hàm “cửu phẩm”. Đó chính là một người dân của xã Đoài vào dâng vua những quả cam từ đồng đất của xã Đoài. Từ đó cam Xã Đoài được xếp là loại thượng đẳng trong tất cả các loại cam. Loại cam quý này có đặc biệt là chỉ sống và cho trái đúng mùa ngay trên đất xã Đoài. Kính yêu người con vĩ đại của quê hương, khi Bác Hồ đi xa, nhân dân Nghi Diên đã mang giống cam Xã Đoài ra vườn nhà sàn của Bác ở thủ đô để trồng với cả bầu đất xã Đoài quen thuộc thân yêu của nó.

Bóc lớp vỏ ra, những múi đều đặn, vàng hươm, mẩy mọng, cong như những vầng trăng nhỏ. Có người nói: “Đối với cam Xã Đoài, không nên dùng chữ ăn, nghe hơi dung tục, mà nên dùng chữ “nếm” hoặc “thưởng thức”. Không biết nói như thế có quá đi không, nhưng chuyện này thì không quá: cầm quả cam Xã Đoài chín mọng lên tay, không mấy ai nỡ vội vàng và thô lỗ bập ngay con dao vào cắt, bổ. Mà còn ngấm ngấm cái dĩa, thơm cái dĩa, vuốt ve cái dĩa, có khi còn lắc lắc qua tai nghe xem mọng hay xốp mặc dù biết rõ mười mươi là rất mọng. Hiếm có loại quả giải khát nào mà con người khi thưởng thức dùng đủ cả ngũ quan như vậy.

Cam Xã Đoài ngọt thơm, điều này đã hẳn. Vị ngọt của nó có sắc thái riêng. Cái ngọt của cam Xã Đoài là ngọt tê. Tê vì có pha tí chua chua, đủ để người thưởng thức như nhấp phải chút men nhẹ, ran ran ở đầu lưỡi, ăn rồi muốn ăn nữa, đủ rồi mà thấy như còn thiếu, biết rồi lại vẫn như

là chưa, hấp dẫn đến lạ kỳ. Do vậy, không phải chỉ riêng người Nghi Diên, xã Đoài mới coi giống cam quê mình là “nữ hoàng” của các loài cam mà những ai có dịp thưởng thức cam cũng đồng tình với lời khen tặng trên. Vị ngọt ấy đã đi vào trong những câu hát quê hương, thấm vào hồn của sông núi, khiến những người con đi xa thêm thiết tha yêu quê mình.

Bưởi Phúc Trạch (Hà Tĩnh)

Bưởi Phúc Trạch, loại trái cây có từ lâu đời trên vùng đất Hương Khê, Hà Tĩnh. Như tên gọi loại bưởi này chỉ có thể giữ được bản sắc hương vị của mình ở thượng huyện Hương Khê, Hà Tĩnh, nơi có bốn xã Phúc Trạch, Hương Đô và Lộc Yên là nơi sản sinh ra cây bưởi Phúc Trạch. Không như một số loại bưởi khác có trái quanh năm, mùa bưởi Phúc Trạch chỉ kéo dài trong khoảng ba tháng (7, 8 và tháng 9 âm lịch). Sản lượng bưởi hàng năm không đủ cung cấp cho các tỉnh phía Bắc cho nên ở miền Nam ít người biết đến loại bưởi này.

Bưởi Phúc Trạch là một sản phẩm quả đặc trưng, riêng có của huyện Hương Khê (Hà Tĩnh) đã được Cục Sở hữu trí tuệ thuộc Bộ Khoa học - Công nghệ cấp “Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu hàng hóa”. Bưởi Phúc Trạch có hình cầu tròn, bề ngang và chiều cao gần bằng nhau, cuống quả không lồi, đế quả hơi lõm, vỏ không trơn không ráp, màu sắc vỏ quả xanh vàng, màu sắc thịt quả màu hồng nhạt hoặc màu trắng trong, khối lượng quả đạt từ 1-1,5kg, số múi 14-16 múi/quả. Bưởi Phúc Trạch có mùi thơm nhẹ tự nhiên hơi đặc trưng, có vị ngọt hơi thanh

chua, ngọt hậu. Hiện tại bưởi được trồng ở hầu khắp 28 xã trong huyện và các vùng lân cận. Bưởi Phúc Trạch được nhiều người xếp vào hàng một trong những giống bưởi ngon nhất nước ta hiện nay. Theo kết quả nghiên cứu của Trung tâm Nghiên cứu cây ăn quả Phú Quý (Nghệ An) thì trong hơn 100 giống bưởi ở nước ta, bưởi Phúc Trạch được đánh giá là ngon nhất.

Bánh cu dơ (Hà Tĩnh)

Cu dơ, tên gọi của một loại bánh đã đi vào tiềm thức bao thế hệ người dân Hà Tĩnh nói riêng và người Việt Nam nói chung. Từ thuở xa xưa, trên mảnh đất Hà Tĩnh đầy nắng gió, người dân nơi đây đã biết trồng mía lấy đường, một đường chất không thể thiếu đối với sức khỏe con người. Từ đường mía, người ta đã biết nấu thành mật, phụ gia để chế biến trong các món ăn và là nguồn thực phẩm quan trọng.

Cu dơ là một món quà quê dân dã, nhìn có vẻ thô ráp, sần sùi nhưng có mùi hương đậm đà, vị ngọt ngào của mật mía hòa quyện với chút thơm nồng cay cay của gừng tươi, cái giòn tan và hương thơm đặc trưng của lạc, cùng với bánh trắng vùng đen được nướng đúng độ tạo nên một hỗn hợp bánh vừa dai, vừa giòn, vừa ngọt, vừa thơm lại vừa cay... ăn rất "vừa miệng". Người ta vẫn nói bánh cu dơ có những nét độc đáo có vị bùi, cay, ngọt... như cuộc đời của những người dân nơi đây.

Ăn bánh cu dơ mà quên một thức uống hết sức phổ biến, hết sức bình dân là nước chè xanh thì vị ngon kể như đã giảm mất một nửa. Ăn cu dơ mà uống với nước chè

xanh om trong ẩm thì thật... không chê vào đâu được: *“Chè ngon nước chát xin mời. Nước tình, nước nghĩa, tình người khó quên”*. Nước chè xanh đi với bánh cu dơ tạo nên một sự kết hợp tuyệt vời. Vị ngọt đậm của mật mía, vị bùi bùi của lạc..., ăn xong miếng kẹo, chiêu một ngụm nước chè tươi, cái mùi vị béo ngọt, thơm cay dịu dịu thấm dần rồi lan tỏa trên đầu lưỡi để lại cảm giác khó quên cho ai đã được một lần nếm thử...

Theo nhiều người kể, “Cu dơ” là một nhân vật vốn có tên là Cu Hai. Vì số 2, tiếng Pháp gọi là “dơ” (deux) do đó người ta gọi đùa ông là Cu Dơ, để đối chọi một cách nghịch ngợm với cái tên Đờ - cu (Decoux) - viên toàn quyền bại trận ở Đông Dương thời Đại chiến thế giới thứ hai, vốn dĩ mang cái chất thiếu thanh lịch khi nghe gọi qua ngôn ngữ Việt Nam. Sáng kiến của ông là dùng bánh tráng thay cho miếng giấy lót dưới kẹo lạc mà mỗi lần ăn phải bóc bằng tay. Sáng kiến này tuy đơn giản nhưng rất quan trọng, vừa sạch sẽ, vừa đỡ mất công bóc giấy mà ăn lại vừa ngon, giòn, rất khoái khẩu.

Hiện nay, bánh cu dơ chỉ mới mang giá trị về văn hóa, mặc dù nó được chấp nhận như tên một nhãn hiệu nhưng do nó dễ nấu nên đã phát triển ở nhiều nơi không những ở khắp Hà Tĩnh mà còn lan ra cả miền Trung và một số làng nấu kẹo miền Bắc.

Một chiếc bánh cu dơ làm ra phải trải qua nhiều công đoạn. Mật mía được bỏ vào chảo (chuyên dùng), sau khi đun sôi chảy, cần thêm một số phụ gia như gừng, bột mạch nha để bánh được mềm hơn sau khi tráng và một nguyên liệu rất quan trọng đó là lạc nhân (đậu phộng hạt). Lạc

được bỏ vào chảo mật đang sôi, với nhiệt độ nhất định, lạc sẽ giòn tan và rất thơm trong miếng bánh cu dơ. Sau khi mọi thứ đã vừa độ, người làm bánh sẽ dùng những miếng bánh trắng cắt sẵn theo hình tròn, đổ hỗn hợp kẹo lên và ốp hai mẩu bánh trắng lại với nhau. Sau khi đã hoàn thành công đoạn chế biến cu dơ, người ta thường xếp chồng lên nhau khoảng 5 đến 10 cặp bánh gói vào giấy báo và đựng vào túi nilon để bánh được giòn lâu và không bị ẩm.

Người dân trên khắp mọi miền đất nước đã từng biết đến bánh cu dơ Hà Tĩnh bởi nét độc đáo cũng như hương vị của loại bánh đặc trưng này. Hương vị ngọt ngào của đường mía hòa quyện với chút thơm nồng cay cay của gừng tươi, cái giòn tan và hương thơm đặc trưng của đậu phộng, cùng với bánh trắng vùng được nướng đúng độ tạo nên một hỗn hợp bánh thật giòn tan, ngọt ngào.

Trong cuộc đời ai mà chẳng có một tuổi thơ, những kỷ niệm thời bé dại để nhớ, để nhắc và để làm vốn sống. Cũng như quê hương, vùng quê nào cũng có những nét văn hóa ẩm thực đặc thù tạo nên bản sắc riêng của mỗi vùng miền... *“nơi bên lâu là nơi lắng sâu...”* Những người con quê hương Hà Tĩnh, dù có đi xa nơi chân trời góc bể nhưng mỗi khi gọi nhắc về đặc sản cu dơ quê nhà, lòng lại bồi hồi nhớ về nơi chôn nhau cắt rốn, mảnh đất quê hương nơi mình sinh ra.

Gỏi cá đục (Hà Tĩnh)

Cá đục dài khoảng 13-18cm, sống gần bờ biển, phổ biến ở huyện Nghi Xuân, Hà Tĩnh. Cá có thân to hơn ngón tay cái, hình dạng tương tự loài cá bống nước ngọt. Cá đục

có thể chế biến được rất nhiều món ngon vì thịt chắc, trắng, có vị ngọt và hầu như mùa nào cũng có.

Gỏi cá đục chế biến khá công phu và phải làm đúng cách ăn mới ngon. Cá đục còn tươi, tách đôi, bỏ xương ngâm với chanh vắt chừng 15 phút. Sau đó vớt ra, để ráo. Mu dưa nạo nhỏ, trộn đều với cá. Lạc rang giã trộn với nước cá, nước dưa dùng làm nước lèo. Một gia vị nữa không thể thiếu là ớt tươi và tỏi. Ớt và tỏi giã nhỏ, trộn vào nước lèo, vừa ăn vừa xuýt xoa mới tuyệt.

Ăn gỏi cá đục nhất thiết phải có rau thơm và các loại lá sung, lá đinh lăng, lá xoài non..., cùng với xoài xanh, khế chua, chuối xanh thái lát mỏng, khi ăn dùng bánh da nem cuộn rau với cá, chấm với nước lèo. Khi ăn gỏi cá đục, thực khách sẽ cảm nhận được vị béo của cá, vị bùi của cùi dừa, vị cay, vị chua lẫn vị thanh thanh, ngọt ngọt rất đặc biệt.

Cháo hàu (Quảng Bình)

Tuy là món ăn dân dã nhưng cháo hàu là món ăn được nhiều người ưa chuộng, đặc biệt tại vùng đất Quảng Bình.

Khách du lịch đến thị trấn Quán Hàu hay thành phố Đồng Hới, ai cũng muốn ăn thử một lần tô cháo hàu với đủ loại rau thơm, nóng hôi hổi. Nhiều quán chuyên bán cháo hàu luôn có khách vào ra nườm nượp.

Từ lâu miền đất đã nổi danh với nhiều món ăn được chế biến từ con hàu lấy từ sông Nhật Lệ. Điều đặc biệt, cũng trên con sông này nhưng hàu ở những khúc sông khác không nhiều và không thể ngon bằng hàu ở đoạn qua thị trấn này. Vì thế mới có chuyện người ta mang hàu nơi khác về ngâm nước trên đoạn sông này.

Một số người cố gắng lý giải nhưng lời đáp vẫn còn bí ẩn. Có lẽ bởi vì nơi đó là điểm giao thoa, hòa quyện giữa hai con nước mặn và ngọt như sự kết duyên của một tình yêu đẹp. Hầu bám chặt, sinh sôi trên những bãi đá rộng lớn, bám vào các chân trụ cầu.

Hầu có thể chế biến nhiều món ngon khác nhau như nấu cháo gạo, xào với hành kẹp bánh tráng ăn hoặc nấu canh chua, canh rau tùy theo sở thích từng người. Riêng món cháo được nhiều người thích nhất, người ra Bắc vào Nam thường ghé Quán Hầu, nơi luôn có món này. Con hầu nạy vỏ lấy ruột, ướp các loại gia vị như hành, nước mắm, tiêu, ớt, bột ngọt, mỡ... Gạo nấu vừa chín tới thì đem đổ hầu vào, chờ sôi dựng lên là bắc xuống. Cháo hầu ăn nóng, vừa cay, vừa ngọt, vừa béo. Hầu được xào với gia vị như hành, ớt, tiêu cùng một ít muối, bột ngọt đủ vừa thấm; khi có khách gọi thì chủ quán sẽ lấy cháo ở nồi khác theo số lượng người ăn để ra một nồi riêng, gia thêm lửa sau đó bỏ hầu vào, nêm thêm nước và các loại gia vị cho vừa là có một tô cháo hầu ngọt lịm. Cảm giác cắn con hầu to béo nghe đánh cái “phụp” trong miệng mới thật dã. Nếu khách không muốn ăn cháo theo kiểu um sắn trên thì chịu khó đợi nấu theo kiểu hầu còn sống tươi, mang ra ướp gia vị rồi mới cho lên nồi cháo gạo đang sôi. Như thế ngon thơm hơn nhưng mất thời gian một chút. Ngoài chế biến nấu cháo như trước, hiện nay có thêm các cách thưởng thức khác như hầu xào tái lăn, dùng bánh đa nướng kẹp với nhiều loại rau thơm hay đặt một lò than củi và nướng hầu, chiêu với ngum rượu nấu sủi tăm thì thật tuyệt.

Đền biển (Quảng Bình)

Quảng Bình có thành phố Đồng Hới bên bờ sông Nhật Lệ thơ mộng, hiền hòa với nhiều bãi tắm dọc bờ biển mang nét hoang sơ, ẩn hiện dưới những rừng phi lao xanh êm đềm. Cảnh quan ở đây thật đẹp và không khí thật trong lành. Đến đây du khách không những được ngắm nhìn đôi bờ sông Nhật Lệ “in bóng mái chèo Mẹ Suốt”, ngắm thuyền bè qua lại, chiếc cầu mới qua sông, những con đường mới, đi dọc bờ biển và tắm mát... mà còn được thưởng thức nhiều loại hải sản tươi, ngon.

Các nhà hàng dọc con đường nằm sát biển, thoáng, mát, đều phục vụ các loại hải sản của Quảng Bình nhưng ấn tượng nhất vẫn là đặc sản đền biển, ăn một lần sẽ nhớ mãi.

Đền có hình dài như con rắn, trên mình có vằn, da rất nhám. Tiết đền là “món” đầu tiên, uống vào thấy trong lòng “xao xuyến”. Cắt một chút ở đuôi đền để lấy “tiết” cho chảy vào rượu. Hoặc có thể ngâm cả con đền vào bình rượu ngon, ngâm ba đến năm ngày là uống được. Rượu tiết đền uống vào có vị hơi chát, ấm, là một loại thuốc chữa được bệnh đau lưng.

Món ram đền mới ngon. Đền làm sạch, lấy hết ruột và huyết đen trên sống lưng, băm cả xương thật nhuyễn, cho các gia vị vào trộn đều, ướp một lúc, lấy ra cho vào bánh đa cuốn thành từng chiếc ram nhỏ, sau đó đưa lên chảo rán đều, mùi thơm khiến cho người ăn không khỏi trầm trồ mà muốn được thưởng thức ngay.

Đền là đặc sản của biển Quảng Bình. Rượu đền, ram đền là “khoái khẩu” của người dân Quảng Bình. Món ngon đền không thể diễn tả hết bằng lời nhưng có thể nói ngắn

gọn là hấp dẫn và không thể quên. Nếu đã một lần thưởng thức sẽ nhớ mãi vị đặc biệt của rượu “tiết” đèn, hương vị thơm ngon quyến rũ của ram đèn. Ngồi bên bờ biển thư giãn giữa trưa hè hay đêm khuya với bạn hiền, chỉ cần mấy ly rượu đèn, một đĩa ram đèn còn nóng hổi với những lời tâm tình sâu lắng ta sẽ cảm nhận được thêm những điều lý thú trong cuộc sống thường nhật.

Ruốc tháng sáu (Quảng Bình)

Con ruốc, người miền Bắc gọi là moi, người trong Nam gọi là con khuyếc, thuộc loại nhuyễn thể. Ở vùng cửa biển Nhật Lệ, ruốc tháng sáu ngon nhất. Dân gian đã đúc kết rằng: “Ruốc tháng sáu là máu rồng”, đó là một cách nói vừa ẩn dụ rằng con ruốc vào tháng sáu quý hiếm vì cả năm ruốc tràn về trong tháng sáu và đối với người Việt chúng ta, cái gì thuộc về rồng, phượng đều mang ý nghĩa tốt, đẹp, hiếm quý; Đồng thời ngạn ngữ này cũng mang ý nghĩa là so sánh: ruốc tháng sáu làm ra đỏ như máu rồng. Thế là theo dân gian, ruốc tháng sáu ngon quý về chất, đẹp về màu sắc.

Mặt khác, đối với ngư dân Đồng Hới, năm nào tháng sáu có ruốc là năm đó sẽ được mùa cá, nhất là nục mòng, một loại cá làm nước mắm tuyệt vời, bởi lẽ ruốc áp lộng đến đâu là cá nục, cá cơm, cá trích... theo ruốc kiếm ăn đến đó. Vụ ruốc thường kéo dài đến tháng 8 âm lịch.

Tùy theo luồng ruốc di trên biển, người ngư dân sử dụng loại lưới nào để đánh bắt mà gọi tên loại đó. Ví dụ: ruốc bắt từ mảnh dĩa ở nước 5 - 7 sải, gọi là ruốc dĩa (hay gia), ruốc đánh được từ việc kéo lưới bằng di bộ ven bờ gọi

là ruốc kéo, từ việc lặn xuống đáy biển dùng lưới nhỏ mà vớt gọi là ruốc lặn, từ loại vó ở ngoài khơi gọi là ruốc “te”...

Chế biến từ ruốc tươi ra thành phẩm ruốc ăn, gọi là ruốc quết, thường qua mấy công đoạn đơn giản: Muối ruốc vào vại, chum. Muốn để lâu, khỏi sợ hư hỏng thì phải muối mặn, ví như một bát muối thì 5 hay 3 hay 6, 7 bát ruốc, tùy người muối. Muốn ăn vội, cho ruốc ngon ngọt thì muối nhạt, ví như một bát muối phải 10 bát ruốc, thậm chí gấp nằng tốt, có khi 12, 15 bát ruốc. Càng nhạt, ruốc càng ngon, nhưng dễ nhanh bị hỏng. Muối xong để một đêm, hoặc một buổi, đem vắt kiệt con ruốc. Lúc này xác ruốc biến thành bột như bã bột sắn. Vắt (càng kiệt càng tốt) thành nắm tròn. Xác ruốc vắt được xát nhỏ bằng đôi bàn tay ra nong, ra nia rồi phơi thật khô, đồng thời cũng chắt nước ruốc vắt được. Phải hết sức chú ý làm sao cho thật sạch cát. Đó là một khâu vô cùng quan trọng. Do vậy nên trước khi vắt ruốc muối thành nắm để phơi, người ta phải chao cho thật sạch cát đã mới vắt, và khi nước ruốc đã cạn, lọc kỹ hết cát rồi phải vừa phơi vừa giữ cho khỏi cát và bụi bặm. Ruốc phơi khô rồi, đem đấm mịn, càng mịn càng tốt. Đấm xong, bỏ bột ruốc vào những vại nước ruốc, quấy đều rồi phơi nắng. Hàng ngày, sáng sớm, đảo một lần, khi nào thấy ruốc có mùi thơm, nước mắm ngập lên mặt, đó là lúc đã ăn được.

Những loại ruốc nhạt, thường được dùng như thức ăn hoàn chỉnh không qua khâu nấu nướng gì nữa. Những thứ ruốc mặn để lại hàng năm, thứ này thường để thay bột ngọt trong việc nấu nướng. Trong bữa cơm của người dân Đồng Hới khi nào cũng có món ruốc nhạt, ăn với khế rành, loại khế vừa ngọt vừa chua. Đó là một món ăn dân dã

nhưng lại có sức quyến rũ rất kỳ lạ. Ruốc ăn không với cơm, hoặc cà với ruốc, hoặc thịt lợn luộc chấm ruốc, ăn với bún, với bánh đúc, đều là những món ăn ngon của ruốc.

Bên cạnh ruốc còn có nước mắm ruốc. Muốn lấy nước mắm ruốc thì khoét một lỗ bằng cái bát (hoặc nhấn cái bát vào) giữa bề mặt vại chỉ vài giờ sau sẽ có một nửa bát nước mắm. Nước mắm ruốc tuy không ngon thơm như nước mắm cá, song ngọt và đậm đà hơn nước mắm cá, và nó cũng là món “đặc sản” trong nét ẩm thực của người sành ăn ở Đồng Hới.

Canh mang cá thiều (Quảng Bình)

Người dân Đồng Hới có câu: “Nghéo gan, mang thiều” nghĩa là cá nghéo có gan là béo, cá thiều có mang là ngon nhất. Lại có câu “Chuồng, cúng (tức cá thiều) tháng ba, thu da tháng bảy”, cũng có nghĩa là mùa tháng 3 âm lịch thì cá chuồng, cá thiều (còn gọi là cá cúng) là ngon nhất, tháng 7 thì cá thu da, tức cá thu trơn da, không có vảy ở gần cuối đuôi là ngon nhất. Mỗi khi mà nhân dân đã đúc kết một việc gì thành ca dao tục ngữ, thành ngữ, nhất định là đã kinh qua nhiều kinh nghiệm thực tế lâu đời. Ở đây, mang con cá thiều đã được đưa lên bậc nhất, bậc nhì trong vô vàn loài cá biển của Quảng Bình, đặc biệt là cá thiều tháng ba thì cái mang lại càng quý.

Nấu món ăn của mang cá thiều rất đơn giản, gần như không tốn kém gì mấy, cũng chẳng phải đòi hỏi sự cầu kỳ tỉ mỉ: chặt mang cá ra miếng nhỏ vừa phải, rửa sạch, vớt lên rá; một nắm măng chua, một thìa mỡ, một ít gia vị. Thế rồi cứ theo thứ tự của người làm bếp, cho mỡ vào

chảo, mỡ sôi thì phi hành, cho măng chua xào lăn, đến lượt cho mang cá vào xào chung với măng xong, cho muối mắm vừa phải, và cuối cùng thì ghé nước sôi vào thành món canh ngon lành. Canh chín, thêm gia vị tùy ý. Cũng có người nấu theo lối cho nước sôi vào trước khi cho mang cá, đợi nước sôi mới thả cá vào nấu chín.

Một món ăn đơn giản, rẻ tiền nhưng nếu được thưởng thức sẽ thấy mang cá thiêu ăn giòn tan, không còn bã, vừa thơm vừa béo, không hề tanh, đến mức người ít ăn cay, không cần tiêu ớt cũng chẳng bao giờ cảm nhận thấy ngoài mùi thơm béo đặc biệt của nó.

Cá thiêu tháng ba ở Đồng Hới, con càng to, thịt càng béo và mang càng ngon. Nếu gặp cả bộ trứng cá thiêu, nấu canh cùng mang cá thiêu lại càng mỹ vị.

Cá nục nấu canh chua (Quảng Bình)

Đây là một trong những món ăn dân dã trong đời sống thường nhật của người dân nơi gió Lào cát trắng. Đặc biệt vào dịp hè nắng gắt, món canh chua cá nục rất được ưa chuộng. Một món ăn không cầu kỳ, không sang trọng mà mộc mạc như tâm hồn người Quảng Bình.

Cá nục hình thon, lưng xanh, bụng trắng, cá này nhỏ nhưng ăn béo và thơm. Cá đem rửa sạch, nấu cách thủy cùng với rau sống kẹp bánh cuốn bánh tráng thì thật là món ăn khó quên. Song, cá nục nấu canh chua lại càng hấp dẫn hơn, sánh ngang với canh cua hương mướp ở miền Bắc hay canh chua cá lóc ở miền Nam.

Còn dưa chua, đấy là những quả dưa non thái mỏng cùng với măng cho vào muối. Cá nục làm sạch để nguyên

con. Sau khi phi hành mỡ, cho dưa chua và nước vào nồi đun sôi. Nước sôi cho cá vào đủ độ chín, bắc nồi canh xuống để cá không bị nát mà ăn ngọt. Cho hành lá, hạt tiêu vào nữa là có nồi canh chua ngon tuyệt.

Bánh lọc bột sắn tôm sông (Quảng Trị)

Sắn, khoai là những nông sản rất mộc mạc, giản dị nhưng khi chế biến một cách hợp lý thì có thể trở thành những món ăn ngon, hấp dẫn không thua kém của ngon vật lạ ở bất cứ nơi nào. Một trong những đặc sản của Quảng Trị là bánh sắn, cách gọi thông thường là bánh bột lọc.

Bánh sắn được làm từ tinh bột của sắn (được lọc kỹ sau khi xay xát) phơi khô. Ngon hơn vẫn là bột sắn tươi vừa xay xong được nhồi kỹ với bột đã luộc qua, chỉ chín phần bên ngoài. Bánh muốn ngon, bột phải được nhồi nhuyễn dẻo dai. Nhân bánh làm bằng nhiều loại khác nhau như thịt lợn, thịt gà, tôm, đậu xanh... nhưng ngon và phù hợp hơn cả vẫn là tôm tươi cùng thịt lợn băm nhỏ, ướp gia vị, xào chín tới. Bột sắn được vo thành từng viên tròn nhỏ, làm dẹt, cho nhân đặt vào giữa gấp lại, nặn thành hình vành trăng khuyết, mép bánh phải nặn khít, không để nhân lộ ra ngoài. Bánh làm xong luộc chín, vớt ra chiếc rổ thưa cho ráo nước. Hành khô thái chỉ phi vàng, rắc lên trên bánh; lá hành, rau mùi cắt nhỏ rồi xếp ra đĩa. Bánh sắn màu trắng nổi bật giữa hành, mùi mầu xanh, bên vài lát ớt đỏ tươi. Mùi thơm của bánh hòa với mùi hành phi tỏa ra thật quyến rũ. Bánh sắn dẻo, dai với nhân tôm thịt thơm ngon, ăn cùng bánh đa nướng giòn tan tạo nên hương vị thật khó quên. Mỗi chiếc bánh bọc

một con tôm, ít lát thịt rim và gia vị, vắt thành hình một tai bèo nhỏ. Có thể đem trụng (nhúng) nước sôi ăn ngay hay gói lá chuối đem烘 (đồ như đồ xôi), dành cho người mang đi xa.

Từ lâu bánh sắn đã trở thành món ăn dân dã, rẻ nhưng ngon và mang đậm nét đặc trưng của quê hương Quảng Trị. Bánh sắn có thể ăn thay cơm, ăn giữa buổi khi làm việc nặng, hoặc liên hoan, tiệc tùng, hội họp... Hiện nay kinh tế mỗi người, mỗi nhà đều khá hơn rất nhiều, nhưng bần sắn vẫn là món ăn ngon được người dân ưa chuộng.

Bánh lá gai (Quảng Trị)

Mỗi dịp lễ tết, ở Quảng Trị hầu như nhà nào cũng đều có bánh gai để mời khách. Để có một chiếc bánh vừa dẻo thơm, vừa ngọt bùi và đẹp mắt thì không phải ai cũng làm được. Những chiếc bánh nhỏ xinh ấy thường được tạo nên từ đôi tay khéo léo của người phụ nữ đảm đang, tháo vát.

Mùa xuân, cây gai đâm chồi và cho những cành lá xanh non, người ta chặt về từng bó, tuốt bỏ cọng, gân lá rồi cắt nhỏ. Khi nước vừa sôi, thả lá gai vào nổi cho sôi tiếp khoảng mười lăm phút, khi lá gai mềm thì bắc xuống. Sau khi lá nguội, vắt ráo nước, rồi cho vào cối giã nhuyễn.

Để làm nên cái dẻo của bánh, người ta phải đãi nếp thật sạch, đem xay thành bột, sau đó để ráo nước. Khi bột khô, vùi tay vào bột thấy mát lạnh nhưng không ướt thì đem trộn với bột lá gai rồi tiếp tục giã cho đến lúc con bột mịn quánh lại là được. Làm bánh lá gai phải có thời gian, vì thế bánh thường được làm vào những dịp lễ tết, giỗ lập. Những lúc ấy, công việc đồng áng đã rảnh rỗi, người phụ

nữ mới có thời gian để chuẩn bị cho các công đoạn làm thứ bánh dân dã nhưng cũng lắm công phu này.

Nguyên liệu làm nhân bánh là đậu xanh. Sau khi đãi sạch vỏ, người ta đem hong (đỗ) đậu cho vừa chín, sau đó trộn với đường, gừng tươi giã nhỏ rồi viên thành từng viên tròn nhỏ (nhân đậu phải mịn nhưng không nhão). Bánh lá gai ngon thôi chưa đủ, mà còn phải đẹp mắt, vì thế lá gói bánh cũng được chuẩn bị rất cẩn thận. Lá phải còn non, sau khi luộc qua cho mềm lá (để khi gói lá không bị gãy, rách), người ta cắt thành miếng hình tròn hoặc hình bầu dục, tùy theo cách gói của từng người.

Một chiếc bánh đẹp thường có một đến hai chóp và không để lộ dù một mẩu lá thừa. Để ăn, người ăn bánh phải tinh ý mới biết cách mở bánh. Dù không đơn giản nhưng không phải ai cũng biết gói đúng cách. Bởi nó dân dã nhưng cũng rất tinh tế.

Bây giờ, muốn ăn chiếc bánh lá gai, người ta dễ dàng mua được ở bất cứ nơi đâu. Ra Bắc, ghé Thanh Hóa là có ngay bánh lá gai gói lá chuối khô mang về làm quà. Vào Nam, ghé Hội An cũng có bánh lá gai nhưng nếu ai đã một lần được ăn bánh lá gai ở làng quê có gần trăm ngày hưởng gió Lào, hẳn không thể quên được hương vị ngọt ngào đặc trưng của nó. Cũng vị thơm của gừng, ngọt dẻo của đường, nếp; cũng là lá gai nhưng hình như lá của những cây gai mọc bên hồ bom bị bom Mỹ cày xới hay trên những đồng đất bazan Quảng Trị mới làm nên cái màu xanh đặc trưng của bánh. Bánh gai trở thành một thức bánh mà thu cả những đặc trưng nổi niêm của người dân Quảng Trị sâu lắng, đậm đà.

Bánh khoai (Quảng Trị)

Giống như bánh xèo của miền Nam, bánh khoai cũng làm từ bột gạo, có nhân tôm thịt giá đậu. Bánh được đổ trong khuôn nhỏ chỉ bằng khoảng một bàn tay xòe ra, da bánh dày và giòn rụm - chứ không mỏng và dễ mềm như bánh xèo. Nhân bánh khá đa dạng, nhưng thông thường là tôm thịt với giá, có nơi thêm vào hành tây, nấm rơm, các loại hải sản... Ở các quán bình dân thì nhân bánh đơn giản hơn, chỉ cần vài lát thịt cũng đủ. Thế nhưng, làm nên cái hồn của bánh là các loại rau trái ăn kèm, khó thể thiếu ba loại chính là cải non, chuối chát, và trái vả non xắt lát. Trái vả ăn kèm với bánh khoai chính là một trong những điểm quan trọng khiến những người từng một lần thưởng thức khó quên. Bánh khoai còn được ăn với một loại nước chấm đặc sệt gọi là “nước lèo”, được chế biến từ ruốc, gan và nạc heo xay nhuyễn, lạc vùng giã nhỏ, tỏi, ớt bột... được nêm nếm khéo léo. Có thể nói, bánh khoai khiến du khách và nhiều người miền Trung xa xứ thương nhớ một phần cũng bởi món nước chấm vừa cay, mặn, bùi, béo trên.

Theo chân những người xa quê lập nghiệp, bánh khoai cũng được bán ở nhiều nơi với có nhiều “biến tấu”, nhất là nước chấm được chế biến có vị ngọt hơn và phần rau ăn kèm thường không đủ bởi những nguyên liệu như trái vả khó kiếm. Với du khách, được thưởng thức bánh khoai giữa không gian ngập tràn nắng, gió và giữa tiếng sóng biển vỗ rì rào tại Quảng Trị thì quả là một kỷ niệm khó quên.

Xôi nếp Lào (Quảng Trị)

Cái ngon từ miếng xôi mềm, vị béo do nếp và đậu phộng hòa lẫn tạo nên vị ngon đặc trưng của xôi nếp Lào.

Có cảm giác như chưa kịp nhai thì vị ngon của xôi đã lan tỏa trong miệng.

Đến Quảng Trị, món xôi nếp Lào là một trong những món ăn thường thấy trong các thực đơn ở các quán ăn hay trên các bàn tiệc, vừa như một món chủ lực, vừa như một món điểm xuyết trang trí thêm cho phong phú thực đơn. Giữa những món đặc sản ở Quảng Trị được chế biến từ thịt rừng, đĩa xôi đậu phộng trông có vẻ lạc lõng và không đúng điệu lắm, hình thức trình bày cũng không bắt mắt, nhưng đã ăn một lần thì có lẽ khó ai quên.

Quảng Trị là một tỉnh duyên hải miền Trung, có đường biên giới phía tây với nước Cộng hòa dân chủ nhân dân Lào dài khoảng 206km. Tại cửa khẩu Lao Bảo thuộc tỉnh Quảng Trị, hàng hóa từ các nước láng giềng mang sang rất phong phú và nếp Lào là một trong các loại hàng nông sản được tiêu thụ mạnh ở đây.

Xôi nếp là món ăn truyền thống của người Lào, người ta cho rằng người Lào ăn xôi nhiều hơn ăn cơm và gạo nếp gần như lương thực hàng ngày của họ. Nhà nào cũng có những cái chõ đồ xôi được sử dụng thường xuyên.

Truyền thuyết kể rằng, nữ thần lúa đã hiến dâng mình cho ngọn lửa và tro của nữ thần đã giúp cho dân làng được những vụ mùa bội thu. Ở một số làng bản, hài cốt của những người phụ nữ tổ tiên được lưu giữ trong ngôi tháp nhỏ xây giữa ruộng lúa của gia đình.

Hạt nếp Lào nhìn qua trông giống như một loại gạo hạt dài, màu trắng trong. Để xôi ngon, người ta không nấu như cách bình thường (đổ ít nước vào nếp) mà nấu bằng chõ.

Cách nấu xôi theo kiểu truyền thống của người Lào là đựng trong ống nứa và nấu bằng nước suối, khá giống với cơm lam ở nước ta. Bỏ nếp và ít nước vào ống nứa rồi nướng nguyên cái ống nứa này trên lửa than. Khi ống nứa cháy xém cũng là lúc xôi cạn nước, sau đó ủ xôi cho chín. Khi ăn, gọt lớp vỏ nứa bên ngoài là lộ ra phần xôi nếp màu trắng được bọc bằng lớp vỏ lụa của ống nứa. Khối xôi nếp lúc này có hình dáng như một cái ống, thơm mùi nứa. Nếp Lào dẻo, ráo nên không dính vào tay.

Các hành trình du lịch đến Lào luôn có món xôi nếp giới thiệu với khách. Ăn kèm với xôi là thịt gà nướng hay cá kho riêng và thêm món rau như bông bí, đọt bầu, đọt bí luộc chấm với một loại mắm giống như mắm nêm của Việt Nam.

Tại chợ Lao Bảo có bán loại chõ nấu xôi cũng có xuất xứ từ Lào hay Thái Lan. Chõ làm bằng nhôm có hình dáng bầu tròn, phía trên đặt cái rổ đan kín bằng tre. Khi nấu, bỏ nếp vào rổ rồi đậy nắp. Nếp chín nhờ hơi nước từ bên trong nổi chõ bốc lên. Sau khi nấu xong, người ta lại xôi xôi bỏ ra một cái rổ khác (cho có độ thoáng, xôi ráo, ngon, không bị ứ nước). Xôi nếp Lào thường ăn với các món mặn như: thịt nướng hay ram, chà bông hay cá kho...

Cái ngon đặc trưng của hạt nếp Lào là dẻo và thơm. Thoạt nhìn đĩa xôi thấy hạt gạo nếp còn nguyên hình dáng, dễ lầm tưởng là xôi bị khô, cứng. Tuy nhiên, ăn vào mới cảm nhận được độ dẻo, ngọt và hơi có chút vị béo giống như là xôi có nước dừa nhưng hoàn toàn không phải. Cái ngon từ miếng xôi mềm, vị béo do nếp và đậu phộng hòa lẫn tạo nên vị ngon đặc trưng của xôi nếp Lào. Có cảm giác như chưa kịp nhai thì xôi đã rã trong miệng.

Còn một cách thưởng thức hạt nếp Lào là ăn thử một miếng xôi không có đậu phộng và xôi đã dầm cùng đậu để vừa ăn, vừa so sánh và cảm nhận thấy rằng vị béo từ nếp đã làm thành vị ngon đặc trưng rất riêng của món ăn dân dã này. Nếp Lào có một ưu việt nữa là dùng để gói bánh chưng rất ngon. Vào dịp tết, tại cửa khẩu Lao Bảo, nhộn nhịp khách các nơi đổ về mua nếp Lào. Một hàng bán lẻ có thể bán tới cả chục tấn nếp mỗi ngày.

Đặc biệt, nếp Lào nấu cơm rượu cũng ngon không kém. Hạt nếp to, rời và mềm còn nguyên dáng vẻ ban đầu cho dù đã qua quá trình lên men. Thêm nữa, lẫn trong vị ngọt của cơm rượu có lẫn vị béo của hạt nếp.

Không cần phải làm chuyến du lịch sang Lào, chỉ cần đến Quảng Trị, tại Lao Bảo là du khách có thể mua được nếp Lào và thêm một cái chỗ về cho đúng cách để được thưởng thức hương vị xôi đậu phộng thơm ngon từ gạo nếp nước bạn láng giềng. Phong phú hơn, nổi cơm rượu bằng nếp Lào cũng là một món ngon để khách phương xa nhớ về hương vị Lào trên đất Quảng Trị.

Cháo bột Hải Lăng (Quảng Trị)

Cùng là cháo bột (hay còn gọi là cháo bánh canh) cá lóc nhưng hương vị thơm ngon của cháo ở thị trấn Hải Lăng, huyện Hải Lăng, tỉnh Quảng Trị khó có thể lẫn với bất cứ nơi nào. Điều tạo nên sự khác biệt này phần nhiều bởi cá và bột. Cháo ở đây tuyệt đối không dùng cá lóc nuôi, nếu nấu cá nuôi thì có mùi khá khó chịu với những người quen nghề, quen vị. Cá đồng thịt rất thơm, béo nhưng không ớn, khi sôi lên tỏa mùi đã thấy thơm.

Cách chế biến cũng lắm công phu, cá được luộc lên cho vừa độ chín là lấy xuống ngay để nguội, sau đó bóc hết thịt ra khỏi xương chia thành từng miếng nhỏ, phải chú ý lấy cho hết xương nhỏ trong các thớ thịt để khi ăn khỏi bị hóc xương. Sốt thịt này được ướp một chút muối tiêu nhưng nhiều củ nén. Xương cá xay ra chất lấy nước nấu cháo. Khi bột chín tới thì thả cá vào cho thấm ngọt.

Những người bán cháo ở đây không mua bột bán sẵn ngoài chợ mà mua gạo về rồi tự xay, lọc, lắng thành bột khô. Vì thế bột rất mềm và tươi ngon, thơm mùi gạo lại không bị chua, bán bao nhiêu làm bấy nhiêu chứ không để dư thừa.

Dọc con đường bắt đầu từ “ngã ba Hải Lăng” đi vào có đến 4-5 quán, tha hồ lựa chọn vào mỗi sáng sớm và buổi chiều. Buổi nào cũng thế, nếu ghé chân muện tí là chỉ nhận được câu trả lời nhỏ nhẹ: “Dạ, hết rồi”!

Bánh bèo (Huế)

Mỗi khi đến Huế, du khách sẽ thấy Huế không chỉ đẹp và thơ với những đền đài, lăng tẩm, với sông Hương núi Ngự mà còn cảm nhận được nét văn hóa ẩm thực độc đáo với những món quà bánh bình dân do bàn tay khéo léo, đảm đang của những người bà, người mẹ, người chị làm ra. Trong số quà bánh bình dân đó, món bánh bèo Huế là món ăn rất dân dã và trong những năm gần đây, nó đã trở thành một món ăn đặc sản của xứ Huế. Không biết có từ bao giờ, nhưng bánh bèo đã là một đặc sản, một món ăn không thể thiếu của người dân xứ Huế. Với Huế, ăn đấy mà như chơi, chơi đấy mà như không, và ta được thấy điều này một rõ ràng hơn khi thưởng thức bánh bèo.

Nguyên liệu làm bánh chỉ là gạo xay thành bột mịn, đem trộn với nước, chờ vài phút để có độ dẻo vừa phải, sau đó múc vào từng chén nhỏ, xếp vào vỉ đem hấp chín bằng hơi. Khi bánh chín, cho thêm gia vị như: tôm giã thật nhỏ, một ít dầu béo thực vật rưới lên chén bánh trước khi ăn. Nước chấm bánh bèo được nấu từ tôm tươi nên vừa có vị ngọt, vừa béo. Màu trắng tinh khiết cùng với màu hồng tươi rực rỡ của nhụy tôm tạo cho khách ăn cảm giác vừa mắt, ngon lành. Người ăn cầm thanh tre nhỏ và mỏng làm dao để nạo bánh bèo ở chén, lấy muỗm nhỏ, nhẹ rưới chút mỡ nước lên bánh rồi rắc tôm và mỡ lên trên. Bánh bèo ăn với nước chấm là nước mắm ngon có ớt, tỏi được pha rất khéo khiến người ăn đôi khi có thể húp nước chấm mà không sợ mặn.

Có dịp đến Huế mới thấy bánh bèo gắn bó với đời sống sinh hoạt của người dân cố đô như thế nào. Khoảng từ 3 đến 5 giờ chiều, trên các ngõ phố, những phụ nữ gọn gàng trong bộ áo dài quẩy gánh nhẹ trên vai hoặc chiếc thúng nhỏ cắp ngang hông đi bán bánh bèo, bánh lọc đến từng nhà. Người Huế rất thích và đã thành thói quen dùng loại bánh đây hương vị quê nhà này vào các bữa ăn phụ.

Ở Huế bây giờ mọc lên nhiều “phố bánh bèo” quanh cung An Định, đường Ngự Bình, đường Nguyễn Bình Khiêm... Những “phố bánh bèo” này, thực khách không chỉ là người xứ Huế mà phần đông là khách từ phương xa đến. Quả thật, ai có dịp đến Huế cũng đều muốn thưởng thức món bánh bèo - một món đặc sản của đất cố đô.

Mè xúng (Huế)

Mè xúng là một trong những đặc sản đã trở thành biểu tượng văn hóa của Huế, giống như cơm hến, tôm chua hay

chùa Thiên Mụ hay sông hương, núi Ngự vậy. Thấy trong hành lý của ai có mè xúng tức là người đó vừa ở Huế. Người Huế đi vào Nam ra Bắc, hay đi nước ngoài ai cũng mang theo gói mè xúng làm quà cho người thân, bạn bè.

Khi đi mua mè xúng, chỉ cần cầm miếng mè xúng lên thấy màu vàng trong suốt, bóp (hoặc bẻ) thấy mềm nhẹ nhưng không gãy, thả tay ra lại trở về hình dạng cũ với hương thơm vị đậu mè quyến rũ, đó chính là loại mè xúng Huế hảo hạng.

Những người Huế đãi các phong lưu xưa thường uống trà và nhâm nhi miếng mè xúng nhỏ. Vị thơm của trà ướp sen Tịnh Tâm pha bằng sương hứng trên lá sen hòa quyện với hương vị mè xúng tạo nên cái thú thanh tao vô cùng. Người xưa vừa uống trà, nhai mè xúng, vừa xem sách, vừa ngắm nghĩ sự đời.

Người Huế thì gọi là mè xúng, không gọi là kẹo mè xúng bao giờ. Mè xúng: xúng là cách nấu, còn mè thì rõ rồi. Như thế mè xúng đúng là một loại kẹo rồi, nhưng không biết tại sao người Huế lại không gọi là kẹo. Có lẽ vì kẹo mềm dai, giọng Huế phải diễn đạt sự dẻo dai, thơm ngọt của mè xúng mà gọi tên vậy chăng?

Bánh canh cá lóc (Huế)

Bánh canh là món ăn dân dã quen thuộc có ở Quảng Trị, Quảng Bình và nhiều nơi ở miền Trung, nhưng bánh canh Huế là luôn mang một màu sắc, dư vị ấn tượng với chất lượng đặc biệt.

Bánh canh cá lóc chế biến rất tinh diệu, cầu kỳ. Nguyên liệu chính để làm bánh canh là bột gạo. Gạo

ngâm đủ độ mới xay, sau đó sủ bột và đưa vào cối giã như giã giò. Người ta giã bột tới hai ba giờ sáng, giã cho tới lúc “chín”, tức là bột chặt, dai mà không dính tay. Khi nấu nước vẫn trong, không nhão con bột. Sau này người ta xay bột và nhào bột bằng máy thay cho “quết” (giã). Một số quán nấu bánh canh bằng bột mì, hoặc bột gạo giã không “chín” nên thường tan vào nước quánh đặc, không ngon.

Cá lóc (cá dô, cá tràu theo cách gọi của miền Trung) được hấp vừa chín tới, sẵn từng thớ thịt. Tách riêng thịt cá, lòng cá và xương, đầu. Xương, đầu cá giã nhỏ gói vào vải màn cho lên nồi nấu để lấy “nước ngọt”. Lòng cá lóc là “mồi nhậu” quý hoặc dùng làm bánh canh lòng cá lóc. Còn thịt cá ướp tiêu, mắm, ớt, hành... om lên cho thơm. Khi khách gọi mới cán bột mỏng và cắt thành từng con. Dùng mồi chao cho con bánh chín, đổ vào bát, gấp thịt cá lóc vào, mức nước dùng rưới cho vừa. Bánh canh cá lóc phải ăn khi đang thật nóng. Khi ăn có thể cho thêm ớt bột loại cay, hành thái nhỏ, hạt tiêu, mì chính. Loại bát (tô) đặc trưng để ăn bánh canh là loại tô bèo, tức lòng tô nhỏ, hẹp, nhưng miệng tô thì loe rộng. Có lẽ vì ăn nóng, lại nấu bằng bột gạo nên nếu mức loại tô lòng lớn, ăn lâu hết, bánh canh sẽ kém ngon.

Thưởng thức một tô bánh canh cá lóc có thể khiến người ăn có cảm giác mình đang thưởng thức món cao lương mỹ vị nào đó. Cá lóc và gạo, cả hai sản vật đều ở trên cánh đồng quê, không chỉ nuôi sống con người mà còn làm sang thêm danh tiếng các món ăn Huế, món ăn thuần Việt bao đời.

Chè sen (Huế)

Món chè sen bọc nhân lồng xứ Huế đã nổi danh khắp chốn xưa nay. Mùi thơm ngọt dịu mát của sen, của nhân lồng, của đường phèn hòa chung nước mát đã hòa lẫn, thăng hoa để làm nên một cốc chè đầy sức hấp dẫn.

Hột sen nấu chè theo kiểu Huế thường là hột sen tươi, vẫn còn nhựa và thơm mùi lá mới. Nếu là khô thì thường được rửa và ngâm với nước lạnh, rất ít người đem ngâm nước tro hay một chất khác pha vào. Có lẽ vì người Huế sợ sen bị mất đi vị thơm nguyên chất.

Hột sen được đem hấp chín, sau đó nấu chung với nước đường cát trắng hay đường phèn trong vắt cho đến khi sôi nhẹ. Vị ngọt của đường đủ thấm vào hột sen là bắc ra ngoài bếp. Để được nổi chè ngon, người nấu phải túc trực canh chừng để lửa cháy vừa phải, tay khuấy, trộn thật nhẹ nhàng, thời gian cũng chỉ vừa đủ để hạt sen “không già, không non”. Nấu già, hột sen sẽ mất hương thơm tự nhiên. Nấu non, hương sen sẽ không tỏa ngát. Hương dịu mát tự nhiên là thứ “bùa mê” của chè sen xứ Huế mà không hương liệu nhân tạo nào thay thế được.

Hình thức thăng hoa nhất của chè là chè hột sen bọc nhân lồng. Hột sen màu trắng ngà, kết hợp với màu trắng trong của thịt nhân (còn gọi là nhân nhục) tạo ra một màu sắc rất dịu, hài hòa và thanh khiết. Hột sen chín bỏ được gói trong nhân nhục mềm mại rất hợp với sở thích và khẩu vị của nhiều lứa tuổi.

Chè sen bọc nhân lồng xứ Huế ngon nhất là chè sen hồ Tịnh Tâm bọc nhân lồng Thành Nội. Hồ Tịnh Tâm nằm phía đông bắc Hoàng thành. Cách đây hàng trăm năm đã

nổi tiếng là nơi trồng sen nhiều nhất, hoa sen đẹp nhất và hạt sen thơm ngon đậm đà nhất của Kinh thành Huế. Hạt sen hồ Tịnh, cùng với nhiều món ăn nổi tiếng khác của xứ Huế, đã trở thành những món quà quê hương, đại diện cho vùng đất luôn bằng bạc thơ văn và nhạc họa này, giống như chè Thái Nguyên, trà Đà Lạt, cà phê Buôn Ma Thuột, mè xúng Song Hỷ, mực thuốc Tư Hiền, tôm khô Rạch Giá... Nhân lồng được trồng bên những con đường chung quanh Đại Nội, đến mùa kết trái được lồng trong mo cau và gói cẩn thận. Có hai loại là nhân ươi và nhân ráo. Nhân ươi mọng nước và thịt mềm. Nhân ráo giòn nhưng thịt dày và hột nhỏ. Nhân dùng bọc hạt sen ngon nhất là nhân ráo. Hột nhân lồng Thành Nội nhỏ nhắn và vừa vặn với hột sen hồ Tịnh. Do vậy, một người khéo tay với mỗi trái nhân lồng Đại Nội vừa lột vỏ, có thể lấy hạt ra và thay bằng một hột sen hồ Tịnh, lành lặn và tự nhiên như thuở chưa “thay chàng đổi thiếp”.

Nhân lồng bọc trong hột sen hấp chín sẽ được đổ vào chung với nước đường cát trắng hay đường phèn để nguội. Quả nhân đã ra đời, lớn lên rồi già và chín từ trong trái nên chẳng cần gia cố gì thêm. Chè có vị thơm dịu mát của sen, vị ngọt thanh của cùi nhân, ăn một lần không thể nào quên.

Cơm hến (Huế)

Người Việt Nam ăn cơm kiểu nào cũng là cơm nóng, duy có cơm hến nhất thiết phải là cơm nguội. Với người Huế hình như để bày tỏ quan điểm rằng chẳng có vật gì trên đời đáng bỏ đi nên mới bày ra món cá lẹp rau mưng.

Cơm nguội với những con hến nhỏ lẫn lẫn làm sốt ruột người chế biến món ăn. Hến ở Huế, ngon nhất là hến

Côn. Hến là vị chủ của cơm hến, xào kèm theo bún tàu (miến), măng khô và thịt heo thái chỉ. Món thứ ba trong cơm hến là rau sống. Rau sống làm bằng thân chuối hoặc bắp chuối xắt mảnh như sợi tơ, trộn lẫn với môn bạc hà, khế và rau thơm thái nhỏ, có khi còn điểm thêm những cánh bông vạn thọ vàng, nhìn tươi mắt và có thêm mùi hương riêng.

Nước luộc hến được múc ra từ chiếc nồi bung bốc khói nghi ngút bằng chiếc gáo làm bằng sọ dừa xinh xắn, cho vào đầy một cái tô đã có đủ cơm nguội, hến xào, rau sống và được gia thêm đủ vị đồ màu. Nước hến có già thêm gừng, màu trắng đục đục. Mê nhất là cái màu đục đục ấy, ăn cơm hến mà chê nước đục là... đại.

Bộ đồ màu của cơm hến là “nhiều khê” nhất gồm 10 vị: ớt tương, ớt màu, ruốc sống, bánh tráng nướng bóp vụn, muối rang, hạt đậu phộng rang mỡ già thô, mè rang, da heo rang giòn, tóp mỡ, vị tinh. Người bán cơm hến múc bằng những cái gáo mù u nhỏ xíu thoăn thoắt như đang vẩy nước.

Hương vị thơm ngát đặc trưng của tô cơm hến là mùi ruốc thơm dậy lên tận óc và vị cay đến trào nước mắt. Người mê cơm hến vẫn chưa vừa lòng với vị cay sẵn có còn đòi thêm một trái ớt tươi để cắn kêu cái rộp. Nước mắt đầm đìa, mồ hôi ròng ròng nhỏ thế mà cứ xì xụp, xuýt xoa kêu ngon.

Món bò xứ Huế

Chỉ với thịt bò mà qua đôi bàn tay của các bà, các mẹ, các chị đã tạo nên nhiều món ăn muôn hình, muôn vẻ với hương vị độc đáo, để những ai đã qua xứ Huế mộng mơ, đã một lần thưởng thức đều thấy nhớ mà mong tìm lại.

Thịt bò kho quế có màu nâu sẫm thơm nồng mùi quế, thịt bò được lạng thành miếng dày, to bản. Mỡ gáy của lợn thái thành thỏi ướp mắm, muối, đường. Sau khi ngấm gia vị đặt mỡ nằm giữa miếng thịt bò cuốn tròn lá, lấy lạt buộc chặt xếp vào nồi, cho thêm tỏi, bột quế... Đặt nồi lên bếp đun lửa cháy liu riu. Thịt mềm, rắc lạc rang giã dập vào nồi trộn đều. Khi ăn tháo lạt ra cắt thành từng khoanh bày ra đĩa. Nhìn đĩa thịt bò với những khoanh dưa thái mỏng nằm e ấp chung quanh, một chút nước sốt rưới vào, lạc rang được phủ đều lên trên trông thật hấp dẫn, mời gọi.

Thịt bò thưng có màu đỏ nâu thơm mùi gia vị, ngọt đậm làm bằng thân mỡ bò cuốn mỡ, lót sả nấu chín dùng ăn với cơm. Nguyên liệu thịt bò thân được thái từng miếng mỏng, mỡ lợn thái từng miếng dài. Thịt bò, tỏi ướp mắm, hành, tỏi băm nhỏ, ngũ vị hương. Thịt ngấm gia vị đem trải ra thớt, bỏ mỡ vào cuộn chặt lại, lấy lạt buộc chung quanh, xếp vào nồi đã lót sẵn sả, đổ nước ngập thịt đun nhỏ lửa. Thịt chín tới mùi sả hòa ngũ vị hương thơm phức.

Thịt bò nướng chanh có vị chua dịu dịu bởi lúc tẩm ướp xong phải vắt chanh vào trộn cùng mỡ nước. Khi ăn thoa thêm chút bơ, chấm muối tiêu chanh ăn cùng bánh mì.

Ngoài thịt bò với những món ăn mang đậm tình nghĩa, hương vị cố đô, người Huế còn tận dụng gân bò, gan bò, chế biến thành rất nhiều món ăn lạ miệng như gân bò nậu, gân bò trộn xà lách... Tất cả đều là bột nền cái tài, cái tình của người phụ nữ Huế dịu dàng, duyên dáng.

Tôm chua (Huế)

Tôm chua là một trong những món đặc sản của Huế được biết đến nhiều nhất. Đó không phải là một thứ cao

lượng mỡ vị nhưng cũng không phải là một món ăn hiểu theo nghĩa thông thường, nghĩa là tự nó không thể làm nên một bữa ăn hấp dẫn mà phải cần thêm nhiều thứ khác nữa như: thịt heo ba chỉ, giá, rau sống, bún hoặc cơm.

Khi lần đầu thưởng thức tôm chua đa số thực khách không tránh khỏi cảm giác ngỡ ngàng. Cái ngỡ ngàng trước tiên là không hiểu những con tôm được chế biến theo kiểu gì, bởi thoạt nhìn, thấy chúng tươi lắm, tươi đến độ làm ta nhầm những con tôm mới được nấu tức thì trong bếp. Khi biết đó là tôm chua, khách sẽ còn lúng túng hơn, bởi không hiểu sẽ ăn như thế nào.

Tôm chua đúng “điệu” phải được làm từ những con tôm nước lợ thật tươi, nhất là tôm từ Cầu Hai đưa lên thì tuyệt. Chọn những con tôm đều nhau và tương đối to. Tôm được ngắt đầu, rửa sạch, ngâm một lát trong rượu. Sau đó vớt ra để ráo, trộn đều với các thứ phụ gia: riềng, tỏi, ớt đỏ, măng non, xôi nếp, nước mắm cốt. Trong các thứ phụ gia thì riềng đóng vai trò quan trọng nhất nên phải dùng nhiều hơn cả. Tỏi to thái mỏng, ớt thái lát dài và mỏng, riềng và măng thái thành sợi mảnh. Tôm được ủ tốt nhất là trong vại sành. Khi nào chín đem ra trộn với một ít mật ong. Có thể gia tăng thêm ít riềng rồi đóng vào các lọ thủy tinh hoặc lọ nhựa. Như vậy trong một lọ tôm chua ta thấy đủ các sắc màu: trắng, vàng, hồng, đỏ; đủ các vị: ngọt, béo, bùi, cay, chua, đắng; vừa nóng lại vừa mát, nghĩa là vừa có dương, vừa có âm. Tất cả hòa trộn tạo nên một mùi thơm đầy quyến rũ. Quá trình ủ tôm kéo dài từ 7-10 ngày, mà phải để trong phòng sạch sẽ, thoáng mát. Nếu cầu kỳ hơn, người ta có thể chôn xuống đất để giữ nhiệt độ ổn

định cho quá trình lên men. Nhiệt độ càng ổn định, tôm càng thơm, càng ngọt.

Thường thức tôm chua phải có 3 thứ cơ bản đi liền nhau: thịt heo ba chỉ thái mỏng, tôm chua, dưa giá. Ngoài ra còn có quả vả hoặc chuối chát, khế chua thái mỏng cùng rau quế, ớt tươi. Thêm một phần nữa các sắc màu lại hòa trộn trong lúc ăn, âm dương lại giao hòa. Cảm giác ngon miệng bắt đầu từ màu sắc. Rồi được lan tỏa từ cái béo ngậy của thịt; ngọt, bùi, chua thơm của tôm; vừa cay, vừa nóng, vừa thơm của riềng, ớt, tỏi; cái chua dịu dịu của dưa giá; vị chát của vả, vị chua thanh của khế, rồi còn mùi thơm rau quế, tạo nên cái cảm giác chỉ ăn một lần mà rồi nhớ mãi không quên.

Những người con xứ Huế xa quê, bỗng một ngày được ăn tôm chua nơi đất khách hẳn không tránh khỏi cái cảm giác băng khuâng, bồi hồi, khắc khoải bởi hoài niệm về miền quê. Họ nhớ về quê cha đất tổ, về xứ sở mưa dầm mưa dề; nắng cháy cỏ cây. Chính từ cái vùng đất khí hậu khắc nghiệt ấy lại sinh ra nhiều đặc sản ẩm thực thật độc đáo.

Tôm chua Huế ngày nay được sản xuất từ nhiều nơi do chính bàn tay của người Huế di xa. Nhưng không thể nào ngon bằng những lọ tôm được làm từ xứ sở của nó. Người Huế một lần trở về thăm quê, nhất là bà con Việt kiều, khi đi xa hẳn ít ai quên đem theo tôm chua để giới thiệu với bạn bè nơi viễn xứ.

Bún Huế

Bún thì ở đâu cũng có, nhưng hình thức của con bún thì mỗi miền mỗi khác. Ở Hà Nội, xưa và nay cũng la liệt bún “bún riêu, bún chả, bún ốc, bún thang...” mà có lẽ đặc

biệt nhất là bún chả, sợi bún rất mảnh lại cuộn từng lá mỏng, còn chả thì là thịt ba chỉ cặp vào thanh tre rồi đem nướng trên than hoa, chẳng khác gì bún thịt nướng ở nhiều nơi nhưng ngon hơn nhờ nước chấm và rau húng. Bún ở Huế được biết đến nhiều nhất là bún giò heo.

Con bún làm bằng gạo xay có pha ít bột lọc nên có màu trắng hơi trong và hơi sần. Con bún Huế lại to hơn các nơi khác. Có hai loại bún, con bún thường được cuộn thành từng con nhỏ mà khi chấm với nước mắm ớt chanh tỏi thì tuyệt. Còn con bún để làm bún bò giò heo hoặc bún cua thường lớn hơn.

Một tô bún giò hay bún bò hấp dẫn thực khách chính là nhờ chất nước ngon ngọt và thơm. Đặc biệt là nồi nước dùng, một nồi bằng nhôm dẹt rất mỏng và được người thợ gò xứ Huế gò rất khéo, trông giống một chiếc nồi đồng ngày xưa nhưng sâu và miệng rộng hơn. Cái nồi được chùi rửa kỹ cọ rất kỹ nên bao giờ cũng sáng trắng, trông rất thích mắt. Ăn một tô bún đang bốc khói, những sợi bún trắng trong nổi bật trên đó là những viên mọc hồng (được viên từ giò sống và thịt cua), những miếng móng giò được ninh mềm nhừ, với một chút màu trắng của những cọng giá và màu xanh của rau sống, húp một ít nước beo béo đậm đà kèm theo một chút gia vị mắm ớt chanh thực khách sẽ thấy vô cùng thú vị, vừa cay, vừa nóng, vừa xuyết xoa, vừa nghe vị ngọt của nước bún của thịt chảy dần vào trong thực quản, chắc chắn người ăn sẽ không quên được cái hương vị này. Phải có một lần ăn bún đến chảy nước mắt lúc đó mới cảm được hương vị xứ Huế thâm trầm, sâu lắng như thế nào.

Bên cạnh những tiệm, những quán cố định trên hầu khắp các con đường của Kinh thành Huế, mỗi buổi sáng tinh mơ khi đi dạo các con đường xứ Huế du khách sẽ thấy những cô gái Huế cỡ mười tám đôi mươi, vai kéo kẹt một gánh bún với khối bay nghi ngút luôn rạng rỡ với mọi người, đó là những cô gái Huế đi bán bún gánh cho khách khắp cả thành phố. Mỗi người mỗi vẻ, mỗi gánh mỗi hương vị nhưng tất cả đều “rất Huế”: từ con bún, từ các nồi nhôm, từ dáng đi nhanh khoan thai nhịp nhàng, và cho dù bạn có khó tính đến đâu chắc cũng sẽ hài lòng khi thưởng thức một tô bún. Rất bình dân nhưng khi thưởng thức sẽ cảm nhận được nét tinh tế, đậm sâu của món ăn xứ mộng mơ.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Ban Tư tưởng - Văn hóa Trung ương, *Vấn đề dân tộc của Đảng Cộng sản Việt Nam*, Nxb Tôn giáo, H.2002.

2. Phan Hữu Dật, Ngô Đức Thịnh, Lê Ngọc Thắng, *Sắc thái văn hóa địa phương và tộc người trong chiến lược phát triển đất nước*, Nxb Chính trị quốc gia, H.1998.

3. *Việt Nam đất nước con người*, Nxb Giáo dục, H.2004

4. *Non nước Việt Nam*, Nxb Văn hóa Thông tin, H.2008.

5. *Việt Nam, 63 tỉnh thành và các địa danh du lịch*, Nxb Lao động, H.2009.

6. Đặng Việt Thủy (chủ biên), *Hỏi đáp về một số thắng cảnh nổi tiếng ở Việt Nam*, Nxb Quân đội nhân dân, H.2009.

7. *Hỏi đáp về văn hóa ẩm thực và trang phục truyền thống các dân tộc Việt Nam*, Nxb Quân đội nhân dân, H.2009.

Ngoài ra, nhóm sưu tầm, biên soạn còn tham khảo nhiều nguồn tài liệu của Cổng thông tin điện tử các tỉnh khu vực Bắc Trung Bộ, website của Tổng cục Du lịch, website của Bộ Thông tin - Truyền thông, website của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch...

MỤC LỤC

	Trang
<i>Lời giới thiệu</i>	5
Phần thứ nhất	KHÁI QUÁT ĐIỀU KIỆN TỰ NHIÊN, ĐẶC ĐIỂM CƠ BẢN CỦA CÁC DÂN TỘC VÀ DI TÍCH, DANH THẮNG Ở BẮC TRUNG BỘ
I	Khái quát điều kiện tự nhiên, đặc điểm cơ bản của các dân tộc ở Bắc Trung Bộ 9
II	Một số di tích, danh thắng ở Bắc Trung Bộ 37
Phần thứ hai	VĂN HÓA TRUYỀN THỐNG CÁC DÂN TỘC Ở BẮC TRUNG BỘ
I	Phong tục, lễ hội của các dân tộc ở Bắc Trung Bộ 141
II	Làng nghề truyền thống ở Bắc Trung Bộ 168
III	Văn hóa ẩm thực ở Bắc Trung Bộ 194

BẮC TRUNG BỘ
VÙNG ĐẤT - CON NGƯỜI

Chịu trách nhiệm xuất bản: PHẠM BÁ TOÀN
Chịu trách nhiệm bản thảo: NGUYỄN DUY TƯỜNG
Biên tập: DINH VĂN THIÊN
NGUYỄN TRUNG MINH
Bìa: NGÔ TRỌNG HIỂN
Trình bày và sửa bản in: HIỂN LƯƠNG

NHÀ XUẤT BẢN QUÂN ĐỘI NHÂN DÂN
23 Lý Nam Đế Hà Nội.

ĐT: (04) 38455766; Fax (04) 37471106

Chi nhánh tại Thành phố Hồ Chí Minh:

Số 8 Nguyễn Bình Khiêm - Quận 1

ĐT (069) 667452 - (08) 39111563; Fax: (08) 39111563

Cơ quan đại diện tại Thành phố Cần Thơ:

Phi trường 31 - đường Cách mạng tháng Tám

ĐT: 069.629905 - (0710) 3814772; Fax: (0710) 3814772

Cơ quan đại diện tại Thành phố Đà Nẵng:

Số 15A Duy Tân - Quận Hải Châu

ĐT: (0511) 6250803 - Fax: (0511) 6250803

Bắt đầu in: Quý I - 2010	In xong và nộp lưu chiểu: Quý I - 2010
Khổ sách: 14.5 x 20.5cm	Số trang: 248
Số xuất bản:	1128 - 2009/CXB/18 - 259/QĐND
In và đóng sách tại:	Công ty CP in vật tư Ba Đình, Thanh Hóa
Số in: 100	Số lượng: 1.050 cuốn

TÂY BẮC

vùng đất,
con người



ĐÔNG BẮC

vùng đất,
con người



ĐỒNG BẰNG SÔNG HỒNG

vùng đất,
con người



BẮC TRUNG BỘ

vùng đất,
con người



NAM TRUNG BỘ

vùng đất,
con người



TÂY NGUYÊN

vùng đất,
con người



ĐÔNG NAM BỘ

vùng đất,
con người



ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG

vùng đất,
con người



101112401



8|935075|919969|

Giá: 39.000đ