



Tuyên Quang

CƠ QUAN CỦA ĐẢNG BỘ ĐẢNG CỘNG SẢN VIỆT NAM TỈNH TUYÊN QUANG
TIẾNG NÓI CỦA ĐẢNG BỘ, CHÍNH QUYỀN VÀ NHÂN DÂN TUYÊN QUANG

NĂM THỨ 61

Số 23 (92)

6 tháng 12 năm 2025

17 tháng Mười, Ất Ty

Cuối tuần

Báo điện tử:

baotuyenquang.com.vn



Ẩm thực căn cước văn hóa



Ẩm thực căn cước văn hóa

■ THU PHƯƠNG

Có những vùng đất không chỉ được định vị bằng tọa độ địa lý, mà còn được nhận diện bởi “tọa độ vị giác” đậm đà hương vị và triết lý cộng đồng. Ẩm thực vùng cao Tuyên Quang đã vượt lên vai trò sinh tồn, trở thành tấm căn cước văn hóa bền vững, lưu giữ mạch nguồn tri thức, lối sống của bao thế hệ, kiến tạo thương hiệu Tuyên Quang trên bản đồ du lịch trong nước và quốc tế.

Chất lọc tinh túy từ gian khó

TUYÊN QUANG - nơi hội tụ 22 dân tộc anh em cùng sinh sống, sở hữu kho tàng ẩm thực phong phú, độc đáo bậc nhất miền núi phía Bắc. Mỗi món ăn không chỉ phản ánh điều kiện tự nhiên mà còn ghi dấu sức sống, tri thức và khả năng thích ứng bền bỉ của cộng đồng các dân tộc. Giữa những triền núi đá tai mèo sắc nhọn, khí hậu lạnh giá, đất sản xuất hạn hẹp, đồng bào các dân tộc Mông, Dao, Tày, Lô Lô... đã học cách chất lọc tinh túy từ gian khó để tạo nên những món ăn nuôi sống con người và bồi đắp bản sắc văn hóa rẻo cao.

Bữa cơm của người vùng cao bắt đầu từ những thứ gần gũi nhất: Hạt ngô, hạt lúa, củ măng, rau rừng, con gà, cá suối... Nhưng ẩn sau sự giản dị ấy là cả một kho tri thức bản địa. Người Mông gắn bó với cây ngô trên những nương cao bạc màu, vì thế mèn mèn, phở ngô trở thành những biểu tượng ẩm thực gắn với đời sống và văn hóa bản làng. Ông Lại Quốc Tĩnh, Chủ tịch Hội đồng

quản trị H'Mong Village Resort cho biết: “Phở ngô là sáng tạo của chúng tôi, được lấy cảm hứng từ món mèn mèn - lương thực vàng” nuôi sống đồng bào Mông. Chúng tôi kết hợp tinh túy ẩm thực dân tộc Mông với hồn cốt của món phở Việt để tạo nên một sản phẩm riêng. Phở đã là quốc hồn quốc túy, còn ngô là linh hồn vùng cao. Khi kết hợp hai giá trị ấy lại, chúng tôi không chỉ tạo ra một món ăn, mà là định vị bản sắc bằng hương vị, mang đến cho du khách chiếc chìa khóa để chạm vào mạch nguồn văn hóa Mông”.

Không chỉ người Mông, mỗi cộng đồng lại có những lựa chọn món ăn riêng dựa trên tri thức và điều kiện tự nhiên. Người Dao nổi tiếng với nếp ăn uống giàu tính được liệu: Gà hầm lá thuốc, cá kho lá rừng, rượu men lá - những món ăn vừa ngon vừa bồi bổ sức khỏe. Người Tày tinh tế trong cách chế biến bánh khảo, bánh chưng gù, xôi ngũ sắc - những món ăn mang triết lý ngũ hành và niềm tin về mùa màng trù phú. Trong khi đó, người Lô Lô dùng thịt hun khói, xúc xích gác bếp, bánh Tam giác mạch để giữ trọn hương vị núi rừng qua mùa



Tuyên Quang sở hữu kho tàng ẩm thực phong phú, độc đáo bậc nhất miền núi phía Bắc.

đông, đồng thời bảo tồn nếp sinh hoạt truyền thống của cộng đồng.

Bên cạnh những món ăn giàu tri thức bản địa, Tuyên Quang còn nổi bật với thức uống đặc trưng, gắn liền với thiên nhiên và đời sống cộng đồng, trở thành biểu tượng nhận diện văn hóa vùng cao. Trong số đó, chè Shan tuyết cổ thụ được mệnh danh là “vàng xanh” của núi rừng, sản vật sinh trưởng trên những đỉnh cao hàng nghìn mét, quanh năm mây phủ, búp chè phủ lớp lông trắng như tuyết. Khi pha, nước vàng óng, vị chất thanh, hậu ngọt sâu; từng chén trà không chỉ nuôi dưỡng cơ thể mà còn gửi gắm hồn núi, trí tuệ và tinh thần kiên cường của người vùng cao. Bên cạnh chè Shan tuyết, người Dao, Tày, Mông còn sử

dụng nước lá rừng - lá ngải, lá cò ngọt, rễ rừng nấu thành thức uống hằng ngày để thanh nhiệt, hỗ trợ tiêu hóa, phòng bệnh, trở thành kho tri thức y học bản địa được gìn giữ qua nhiều thế hệ. Sự kết hợp giữa trà Shan tuyết và mật ong Bạc hà Mèo Vạc hay mật ong Phúc Sơn cũng tạo ra những thức uống độc đáo, vừa thơm ngon, vừa giàu giá trị văn hóa, được du khách đặc biệt yêu thích.

Hơn nữa, từ gian bếp nhỏ của đồng bào các dân tộc, nhiều sản vật địa phương đã được gắn sao OCOP và cấp chỉ dẫn địa lý, trở thành thương hiệu uy tín trên thị trường như: Bánh chưng Gù, bánh Tam giác mạch, thịt bò Vàng, cam Sành Hầm Yên, chè Shan tuyết... Riêng Mèn mèn, cháo Ấu tấu, Thắng cố, thịt



Lợi thế cho du lịch

■ PHƯƠNG ĐÔNG

Ẩm thực vùng cao là sự kết tinh hài hòa giữa tri thức dân gian với tài nguyên thiên nhiên phong phú, thể hiện rõ nét bản sắc độc đáo của từng dân tộc, tinh thần cộng đồng, và sự thích nghi bền bỉ với điều kiện khắc nghiệt của núi rừng.

Tuyên Quang là tỉnh có đồng đồng bào dân tộc thiểu số sinh sống, tạo nên kho tàng ẩm thực phong phú. Các món ăn được khai thác tối đa các nguyên liệu sẵn có từ núi rừng, thể hiện sự hòa hợp, tôn trọng và tận dụng nguồn tài nguyên thiên nhiên một cách bền vững. Đối với người vùng cao, ẩm thực còn là một phần không thể thiếu trong các lễ cúng, lễ hội truyền thống mang ý nghĩa tâm linh, kết nối với tổ tiên và thể hiện lòng biết ơn với thiên nhiên.

Người vùng cao có những phương pháp chế biến

riêng biệt và tinh tế, tạo nên hương vị riêng, như: thịt gác bếp, giúp bảo quản thực phẩm lâu dài, phản ánh lối sống du canh, du cư hoặc xa chợ. Nấu trong ống tre, nứa mang hương thơm đặc trưng của núi rừng. Các món lên men, muối chua như măng chua, thịt chua, giúp đa dạng hóa khẩu vị và tích trữ lương thực... Mỗi dân tộc lại có những món ăn đặc trưng riêng biệt, góp phần tạo nên giá trị trong việc bảo tồn bản sắc văn hóa, tri thức dân gian qua nhiều thế hệ.

Ẩm thực vùng cao là câu chuyện về sức sống văn hóa và bản sắc. Gìn giữ món ăn chính là gìn giữ văn hóa của dân tộc. Qua món ăn, thấy rõ sức sống bền bỉ và khả năng thích ứng của người vùng cao. Ẩm thực chính là nơi thể hiện văn hóa và tham gia đóng góp vào đời sống văn hóa từ xưa đến nay một cách rõ nét

nhất, nó thể hiện cung cách ứng xử, bộc lộ cách nghĩ, cách làm, nét người, lòng nhân ái... và cả những giá trị đạo đức cũng xoay quanh văn hóa ẩm thực.

Trong dòng chảy của di sản văn hóa Việt Nam, văn hóa ẩm thực là mạch nguồn không bao giờ cạn. Do vậy, cần biết giữ gìn những giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống, kích thích nó phát triển và làm đòn bẩy để kích cầu du lịch phát triển, giáo dục, giới thiệu, quảng bá văn hóa dân tộc. Rất nhiều địa phương đã thu hút, tạo dựng được lòng tin yêu của bạn bè, du khách quốc tế qua những món ăn, văn hóa ẩm thực độc đáo của riêng dân tộc, địa phương mình. Bên cạnh lưu giữ những giá trị văn hóa ẩm thực, còn thúc đẩy kinh tế du lịch phát triển, mang lại thu nhập cho người dân ■



Trình diễn pha trà Shan tuyết trong không gian du lịch cộng đồng, mang đến trải nghiệm độc đáo về văn hóa trà vùng cao Tuyên Quang.



Các chủ homestay tại phường Hà Giang 1 trở tay nấu ăn tại Ngày hội Văn hóa dân tộc Tày.

lợn cắp nách còn lọt Top 100 món ăn đặc sản Việt Nam; chè Shan tuyết, bánh Tam giác mạch, hồng không hạt cũng góp mặt trong Top 100 đặc sản quà tặng Việt Nam, cho thấy sức hấp dẫn của ẩm thực vùng cao đối với du khách.

"Giữ lửa" trong từng món ăn

Buổi chiều đầu Đông, trong căn bếp nhỏ phủ đầy khói ở thôn Nà Tông, xã Thượng Lâm, bà Triệu Thị Xướng, người phụ nữ Tày lúi húi nhóm lại bếp củi đã gần bó hơn nửa đời người. Bếp lửa hồng lên, những thanh củi nổ tí tách cũng là lúc câu chuyện về ẩm thực vùng cao bắt đầu. "Muốn hiểu người vùng núi, phải ngồi cạnh bếp và xem họ nấu ăn", bà Xướng nở nụ cười hiền hậu, đôi mắt như lại sau lớp khói.

Bà Xướng kể, mỗi mùa của người Tày đều gắn với một mùa, một nhịp sống của núi rừng. Xôi ngũ sắc chỉ bung tỏa trọn vẹn hồn cốt núi rừng khi sắc nếp được nhuộm từ tinh chất lá, rễ cây tự nhiên và đồ bằng nước đầu nguồn thanh khiết; thịt lợn chua phải ủ đủ nắng, đủ gió mới dậy vị; bánh trứng kiến chỉ có khi rừng vào vụ, đàn kiến đen làm tổ; đến hoa chuối rừng hấp lá vò, người Tày bảo đó là món để "giữ lại hơi rừng" trong những ngày mưa dầm, còn rau hời chà trứng lại là vị của sự táo tợn sáng ra rầy, chiều về gom mấy nắm rau, đập quả trứng gà là thành bữa cơm ấm cả nhà.

Ở vùng cao, bếp không chỉ để nấu nướng. Đó là nơi truyền nghề, nơi trẻ nhỏ nghe bà kể chuyện cổ tích, nơi đàn ông bàn việc mùa màng, nơi phụ nữ dạy nhau bí quyết ngâm rượu, ướp thịt, ủ men lá. Trong những ngày Đông giá

buốt, bếp là điểm tụ họp duy nhất giữ hơi ấm cho cả ngôi nhà.

Ông Hồng Mí Sinh, Làng Văn hóa du lịch cộng đồng thôn Pá Vi Hạ, xã Mèo Vạc được người trong vùng trìu mến gọi "người giữ hồn bếp Mông". Hơn nửa đời người, ông miệt mài gìn giữ những hương vị ẩm thực truyền thống của dân tộc mình, từ nỗi thăng cổ nghi ngút khói, bát mèn mèn vàng óng đến chum rượu ngô men lá... "Du khách đến đây không chỉ để no bụng, mà để hiểu vì sao mỗi món ăn lại xuất hiện trên mâm, mang theo câu chuyện, tri thức và linh hồn của núi rừng", ông Sinh kể.

Từ những món ăn bình dị ấy, du khách hiểu hơn về nếp sống, tín ngưỡng và tinh thần của người vùng cao. Họ ăn thắng cố để nghe câu chuyện về chợ phiên; nếm cháo Ấu tấu để cảm nhận triết lý chịu đựng, chịu khó; nhìn những miếng thịt treo gác bếp để thấy dấu vết của mùa đông khắc nghiệt; ngồi bên bếp lửa để cảm nhận tình người ấm áp. Ẩm thực vì thế không chỉ là hương vị, mà là bản đồ văn hóa sống, được bảo tồn không bằng bảo tàng mà bằng chính cuộc sống thường ngày.

Từ bữa cơm bản nhỏ đến "đại sứ" văn hóa

Trong những nếp nhà truyền thống, bữa cơm ở bản vốn chỉ dành cho gia đình và cộng đồng nay bước ra ngoài không gian sinh hoạt hằng ngày, trở thành "đại sứ" văn hóa, đưa bản sắc vùng cao đến với du khách. Sự xuất hiện của các homestay cộng đồng đã mở ra "sân khấu" mới cho ẩm thực

DIỄN ĐÀN

Trao truyền bản sắc

■ BẢO NGÂN

TRONG nếp sống của các dân tộc vùng cao, bếp lửa không chỉ là nơi sưởi ấm hay nấu nướng, mà là "trái tim" của ngôi nhà, nơi truyền nghề, nuôi dưỡng ký ức và giữ hồn văn hóa dân tộc. Giữa vòng quay của hiện đại hóa, khi nhiều giá trị truyền thống đứng trước nguy cơ mai một, việc trao truyền nghề bếp, các kỹ nghệ ẩm thực cổ truyền trở nên cấp bách hơn bao giờ hết.

Ẩm thực vùng cao không đơn thuần là kỹ thuật nấu nướng, mà là hệ tri thức dân gian được trao truyền từ đời này sang đời khác. Mỗi món ăn là một câu chuyện về phong tục, lễ hội, tín ngưỡng. Mỗi kỹ nghệ, từ cách chọn hạt ngô làm mèn mèn, cách đồ xôi ngũ sắc, đến bí quyết nấu cháo Ấu tấu đều được truyền dạy qua bếp lửa.

Trong gian bếp nhỏ, các bà, các mẹ cẩn thận chỉ cho con cháu cách giã lá tạo màu xôi, cách ướp thịt bằng lá rừng, cách ủ men lá làm rượu. Quá trình ấy không vội vàng, mà chậm rãi, công phu, gắn với những lời răn dạy về đạo lý, về truyền thống dân tộc.

Việc truyền nghề trong gian bếp vùng cao không chỉ đơn thuần dạy con cháu cách nấu một món ăn. Đó là hành trình trao lại tri thức dân gian, ký ức văn hóa, chuẩn mực thẩm mỹ, cách ứng xử với thiên nhiên và niềm tự hào dân tộc. Vì vậy, truyền nghề còn mang ý nghĩa giữ lại bản gốc của món ăn, giữ cái "hồn" mà mỗi dân tộc gửi gắm.

Mỗi món ăn truyền thống đều có nguyên lý kỹ thuật riêng. Khi kỹ thuật bị sai lệch, món ăn không còn là "đại sứ văn hóa", mà chỉ còn là sản phẩm thương mại hóa, dễ bị thay thế, dễ bị lãng quên. Tệ hơn, thế hệ trẻ sẽ mất đi khái niệm về "món ăn đúng chuẩn", đến lúc ấy văn hóa ẩm thực sẽ chỉ còn là ký ức.

Chẳng hạn như món cháo Ấu tấu nếu không biết xử lý đúng kỹ thuật ngâm, luộc hầm để khử độc tính, có thể gây ngộ độc. Đồng thời, vị ngọt thanh và béo đặc trưng sẽ biến mất. Hay như rượu men lá người Dao nếu làm theo cách rút gọn cho nhanh, men sẽ không lên chuẩn, mất hương thơm núi rừng, thậm chí ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.

Việc truyền nghề không phải chỉ để giữ lại hương vị, mà để giữ lại một nét văn hóa, một cách nghĩ, một ký ức của cả cộng đồng. Chỉ khi thế hệ trẻ được học đúng, làm đúng và tự hào về nghề bếp của dân tộc mình, ẩm thực mới có thể tiếp tục sống, phát triển và trở thành giá trị bền vững trong du lịch ■

vùng cao. Nhiều Homestay như Hoàng Tuấn (xã Thượng Lâm), Dành House (xã Lũng Cú), Hồng Thu Homestay, xã Quản Bạ... chủ động đưa trải nghiệm nấu ăn vào dịch vụ du lịch.

Những trải nghiệm như làm mèn mèn, ướp thịt treo bếp, nấu thắng cố bằng thảo mộc bản địa, gói bánh chưng Gù... khiến ẩm thực vùng cao trở nên sống động, gần gũi và thu hút với du khách. Chị Dương Mỹ Thu, du khách đến từ Thành phố Hồ Chí Minh chia sẻ: "Tại Homestay Năm Đíp và Bản Bon, xã Lâm Bình, chúng tôi được chủ nhà mời đồ xôi ngũ sắc, nhúng thịt rừng, nấu các món ăn truyền thống của người Tày. Qua trải nghiệm thực tế, tôi đã có một hành trình lý thú, vừa thỏa mãn vị giác, vừa khám phá kho tàng tri thức bản địa, phong tục và triết lý sống của người vùng cao".

Để nâng cao chất lượng dịch vụ, nhiều địa phương đã tổ chức các lớp dạy nấu ăn, vừa giúp người dân nâng cao tay nghề phục vụ, vừa giữ gìn tinh hoa ẩm thực truyền thống. Phó Chủ tịch UBND phường Hà Giang 1, Lê Xuân Mạnh, cho biết: "Trên địa bàn phường hiện có 4 làng văn hóa du lịch cộng đồng với gần 50 hộ làm dịch vụ homestay. Các chuyên gia, nghệ nhân - bậc thầy ẩm thực bản địa giữ vai trò thầy dạy thực thụ. Họ tỉ mỉ hướng dẫn từng bước, từ chọn nguyên liệu đến chế biến, bày biện, đồng thời kể lại những câu chuyện, tri thức và giá trị văn hóa gắn liền với từng hương vị.

Nhờ đó, du khách không chỉ chứng kiến quá trình nấu nướng mà còn cảm nhận được nhịp sống, trí tuệ và tinh thần núi rừng hòa quyện trong từng hạt nếp, miếng bánh và làn khói bếp - một trải nghiệm sâu sắc vượt ra ngoài vị giác".

Ẩm thực Tuyên Quang là một tài sản văn hóa vô giá. Mỗi món ăn không chỉ là hương vị mà còn là câu chuyện về tri thức bản địa và sức sống mãnh liệt của cộng đồng vùng cao. Phó Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch Nguyễn Thị Hoài chia sẻ: Để ẩm thực trở thành "đại sứ" văn hóa, ngành đã, đang thực hiện một chuỗi hoạt động đồng bộ, đa dạng và chuyên nghiệp. Trọng tâm là kiến tạo trải nghiệm, chuyển từ bán món ăn sang bán tour trải nghiệm văn hóa, kéo dài thời gian lưu trú của du khách; phát triển chuỗi cung ứng nguyên liệu sạch, gắn sao OCOP, chỉ dẫn địa lý và bảo tồn công thức truyền thống; tổ chức các lễ hội ẩm thực để định vị ẩm thực xứ Tuyên trên bản đồ ẩm thực Việt...

Mỗi món ăn nơi rẻo cao Tuyên Quang không chỉ là hương vị, mà là câu chuyện về tri thức bản địa, sức sống mãnh liệt và tinh thần sáng tạo của đồng bào các dân tộc. Gìn giữ món ăn là giữ trọn vẹn mạch nguồn văn hóa, căn cước của cộng đồng. Khi bữa cơm bản nhỏ trở thành "đại sứ" du lịch, đó là lúc con người và đất trời rẻo cao hiện diện một cách trọn vẹn nhất trước bạn bè bốn phương - bằng hương khói bếp núi, bằng sự chân tình bản địa và bằng chiều sâu văn hóa không thể trộn lẫn ■

GẶP GỖ CUỐI TUẦN



Từ bản sắc văn hóa đến “sứ giả” du lịch

Trong bối cảnh ẩm thực Việt Nam ngày càng khẳng định vị thế trên bản đồ thế giới, việc khai thác giá trị ẩm thực như một “sứ giả” du lịch đang trở thành hướng đi quan trọng góp phần thúc đẩy tăng trưởng ngành công nghiệp không khói. Nhằm hiểu rõ hơn vai trò của ẩm thực trong đời sống văn hóa và chiến lược phát triển du lịch, phóng viên Báo và phát thanh, truyền hình Tuyên Quang có cuộc trao đổi với ông Nguyễn Thường Quân (trong ảnh), Chủ tịch Hiệp hội Dạy nghề và Việc làm Đầu bếp Việt Nam.

Phóng viên: Là một chuyên gia hàng đầu trong lĩnh vực ẩm thực, ông đánh giá như thế nào về những giá trị cốt lõi làm nên bản sắc văn hóa riêng có của ẩm thực Việt Nam, giúp chúng ta khác biệt trên bản đồ ẩm thực thế giới?

Ông Nguyễn Thường Quân: Văn hóa ẩm thực là một phần tự nhiên của đời sống, hình thành qua lịch sử và thấm vào nếp nghĩ, nếp sinh hoạt cộng đồng. Là quốc gia nông nghiệp vùng nhiệt đới gió mùa, Việt Nam sở hữu nguồn nguyên liệu phong phú cùng không gian văn hóa đa dạng với ba miền Bắc-Trung - Nam và cộng đồng 54 dân tộc anh em. Chính những yếu tố địa lý, khí hậu và văn hóa đã tạo nên sắc thái riêng của ẩm thực từng vùng miền. Hơn 3.000 món ăn trải dài từ Bắc tới Nam là minh chứng rõ nhất cho sự đa dạng và sức sáng tạo của người Việt. Mỗi món ăn không chỉ hấp dẫn ở hương vị mà còn kể những câu chuyện về lịch sử, văn hóa, tập quán, lối sống của từng vùng đất: miền Bắc thanh tao, nhẹ nhàng; miền Trung đậm đà, cay nồng; miền Nam ngọt ngào, phóng khoáng.

Qua nhiều năm gắn bó với nghề, tôi nhận thấy bản sắc ẩm thực Việt Nam được tạo nên từ nhiều yếu tố hấp dẫn du khách quốc tế, nổi bật như sự tinh tế, đa dạng, cân bằng và giàu giá trị văn hóa. Từ bữa cơm gia đình, phiên chợ quê đến những quán ăn ven đường, tất cả đều toát lên sự gần gũi, gần gũi rất riêng. Du khách nước ngoài thường ấn tượng bởi cách người Việt tiếp đón, trò chuyện, mời nhau bữa cơm với sự thân thiện, hiếu



Chuyên gia ẩm thực Nguyễn Thường Quân (ở giữa) làm Giám khảo trong hội thi ẩm thực trong khuôn khổ Lễ hội hoa Tam giác mạch 2025.

khách. Đây chính là giá trị văn hóa khó trộn lẫn.

Phóng viên: Thưa ông, trong bối cảnh ẩm thực Việt Nam ngày càng khẳng định vị thế, ông đánh giá như thế nào về vai trò của ẩm thực đối với phát triển của ngành du lịch hiện nay?

Ông Nguyễn Thường Quân: Tôi cho rằng ẩm thực giữ vai trò rất quan trọng trong sự phát triển của ngành du lịch. Nếu chỉ nhìn ẩm thực như dịch vụ ăn uống thì quá hẹp. Khi tìm hiểu sâu hơn, chúng ta sẽ thấy mỗi món ăn đều kể câu chuyện về văn hóa, lịch sử và đời sống của một dân tộc. Và chính những câu chuyện ấy tạo sức hút đặc biệt với du khách quốc tế. Hiện tôi được giao phụ trách chuyên môn của Đề án “Quảng bá Ẩm thực Việt Nam” do Bộ Ngoại giao khởi xướng. Mục tiêu là

nâng hành trình khám phá ẩm thực lên một tầm cao mới, biến mỗi món ăn thành một “đại sứ văn hóa” để khi du khách thưởng thức, cảm nhận hương vị và hiểu được những giá trị truyền thống của người Việt.

Những năm gần đây, vị thế của ẩm thực Việt Nam trên bản đồ ẩm thực quốc tế ngày càng được nâng cao. Trong đó, đặc sản địa phương làm phong phú, tạo sức hấp dẫn riêng cho bức tranh chung đó. Để phát triển du lịch ẩm thực, chúng ta phải có một hướng đi bài bản, xây dựng bản đồ ẩm thực quốc gia, kết nối vùng miền, đưa ẩm thực vào các tour trải nghiệm (Food tour) để du khách tìm hiểu câu chuyện lịch sử, nguyên liệu, đặc trưng văn hóa gắn liền với từng món ăn. Đây là lợi thế cạnh tranh bền vững cho du lịch Việt Nam trong

giai đoạn mới; đồng thời gắn với mục tiêu bảo tồn làng nghề, giữ gìn bản sắc và tạo sinh kế cho cộng đồng.

Thực tế, nhiều địa phương đã thành công với mô hình này. Hà Nội có “Food tour phố cổ” đưa du khách dạo quanh 36 phố phường, trải nghiệm phở, bún riêu, bánh cuốn đến cà phê trứng. Hội An tổ chức các lớp nấu ăn - nơi du khách tự tay hái rau, trải nghiệm và thưởng thức. Miền Tây Nam Bộ nổi bật với tour khám phá chợ nổi Cái Răng, vừa thưởng thức hủ tiếu, bánh tét, vừa hòa mình vào nhịp sống sông nước.

Phóng viên: Ông vừa chia sẻ rằng, phát triển du lịch ẩm thực cần khơi dậy bản sắc kết nối cộng đồng ở địa phương. Vậy ông đánh giá như thế nào về tiềm năng phát triển du lịch gắn với ẩm thực ở Tuyên Quang hiện nay?

Ông Nguyễn Thường Quân: Tuyên Quang có 8 món ăn lọt vào Top 100 món ăn đặc sản Việt Nam gồm: xôi ngũ sắc, bánh trứng kiến, hoa kè nhồi thịt, thịt lợn đen Lăng Can, mèn mén, cháo ấu tẩu, thắng cố và thịt lợn cắp nách. Điều này chứng tỏ ẩm thực xứ Tuyên cũng phong phú, đa dạng với nhiều sản phẩm đậm chất văn hóa từ vùng thấp đến vùng cao. Khi kết nối các không gian ẩm thực lại với nhau, ngành du lịch tỉnh hoàn toàn có thể xây dựng những Food tour mang dấu ấn riêng - nơi mỗi hành trình đều có câu chuyện, cảm xúc

và những điểm dừng chân giàu bản sắc thu hút du khách. Đặc biệt, du khách nước ngoài rất thích thú với du lịch cộng đồng, thưởng thức phong cảnh, văn hóa làng bản, thưởng thức những món ăn dân tộc độc đáo.

Vừa rồi, khi tham gia Ban Giám khảo Hội thi ẩm thực trong khuôn khổ Lễ hội hoa Tam giác mạch 2025, tôi ấn tượng cách bà con kể câu chuyện quê hương mình qua từng nguyên liệu, cách chế biến, cách bày biện. Nhiều món ăn được sáng tạo mới mẻ nhưng vẫn giữ nguyên hồn cốt, tạo nên dấu ấn rất riêng của vùng đất. Ẩm thực là “cửa ngõ” chạm vào cảm xúc. Nếu biết phát huy lợi thế, tôi tin rằng Tuyên Quang có thể trở thành điểm đến ẩm thực hấp dẫn góp phần vào tăng trưởng du lịch trong giai đoạn mới.

Phóng viên: Đóng góp cho sự phát triển của du lịch ẩm thực, chính là lực lượng đầu bếp. Vậy Hiệp hội Dạy nghề và việc làm Đầu bếp Việt Nam có phương hướng như thế nào để đào tạo đội ngũ đầu bếp trong thời gian tới, thưa ông?

Ông Nguyễn Thường Quân: Tôi thấy nhu cầu và cơ hội nghề bếp tại Việt Nam hiện nay rất lớn, nhưng số lượng đầu bếp được đào tạo bài bản vẫn còn khiêm tốn. Đây chính là điểm nghẽn mà chúng ta phải sớm tháo gỡ nếu muốn ẩm thực Việt Nam hội nhập và phát triển. Thời gian tới, Hiệp hội sẽ tiếp tục mở rộng mạng lưới đào tạo trên cả nước, chuẩn hóa kỹ năng nghề, nâng cao chất lượng món ăn Việt và tạo dựng đội ngũ nhân lực đáp ứng nhu cầu của xã hội. Với Tuyên Quang, du lịch cộng đồng đang phát triển mạnh mẽ, nhưng phần lớn chủ homestay hay hộ kinh doanh dịch vụ ẩm thực đều là người dân bản địa. Họ rất khéo tay, nắm rõ sản vật quê hương, song lại thiếu kiến thức và kỹ năng làm bếp chuyên nghiệp. Tỉnh nên hỗ trợ mở các lớp dạy nấu ăn, hướng dẫn xây dựng thực đơn, cách kể chuyện văn hóa qua món ăn, tổ chức chợ phiên ẩm thực theo mùa nhằm thu hút du khách. Khi mỗi người dân trở thành “đại sứ” ẩm thực, thì Tuyên Quang sẽ tạo ra những sản phẩm du lịch khác biệt và bền vững.

Phóng viên: Trân trọng cảm ơn ông!

Thực hiện: QUỲNH CHÂU



Ẩm thực Tuyên Quang phong phú với nhiều sản phẩm đậm chất văn hóa địa phương.

ĐẤT VÀ NGƯỜI TUYÊN QUANG



Thăm lăng giữ rừng Tân Trào

■ Ghi chép: LÊ DUY

Bất cứ ai đến Tân Trào, cùng với tìm hiểu những câu chuyện lịch sử hào hùng gắn với những năm kháng chiến của dân tộc thì trải nghiệm rừng là hoạt động du lịch mới, khá hấp dẫn. Tham quan, trải nghiệm dưới những cánh rừng chiến khu, du khách được hòa mình vào thiên nhiên hoang sơ, tận hưởng những phút giây bình yên, tránh xa nhịp sống ồn ào của phố thị.

Yêu rừng như người thân

Số liệu từ Hạt Kiểm lâm khu vực I cho thấy, rừng đặc dụng Tân Trào rộng hơn 4.000 ha, nơi đây có 734 loài thực vật, thuộc 456 chi, 143 họ, con số rất lớn đối với một khu rừng có diện tích không quá rộng. Trong số đó, 26 loài nằm trong Sách Đỏ Việt Nam, gồm các loài quý hiếm như Táo mật, Giảo cổ lam, Sến mật. Những loài này có giá trị đặc biệt về sinh thái và dược liệu, góp phần tạo nên tính độc đáo của hệ sinh thái vùng Bắc Bộ. Hệ động vật cũng đa dạng không kém, với 33 loài thú, trong đó một số loài quý hiếm và có giá trị sinh thái được ghi nhận như: Cây vôi hương, Cây vôi mốc, Mèo rừng, Sóc bay lông tai, Cu li nhỏ... Sự xuất hiện của các loài này cho thấy rừng vẫn duy trì được cấu trúc tự nhiên ít bị tác động.

Ở rừng Tân Trào có những cây gù hương, ngiến, lim xanh vươn cao cả mấy chục



Việc tuần tra rừng diễn ra thường xuyên tại Tân Trào.

mét. Trong những đám rừng xanh thì thoảng lại xuất hiện cây phách tím hay cây lim xẹt bản địa hoa màu vàng, tạo nên một khu rừng lung linh, lãng mạn. Dưới tán rừng là một kho tàng cây thảo được đồ sộ như giảo cổ lam, thiên nhiên kiện, sâm cau... cùng các loại thú, chim tuy không có loài đặc hữu, nhưng khá phong phú, đa dạng.

Đã gắn bó với công tác bảo vệ rừng gần 20 năm, ông Hoàng Văn Lê, thôn Tân Lập nói: bảo vệ rừng không chỉ là công việc mà còn là tình cảm. Ở Tân Lập, mỗi tháng, sẽ tổ chức ba người hoặc hai người luân phiên tuần tra trong khu rừng được giao. Khi đi tuần, nhóm sẽ đi theo lộ trình, từ diện tích của hộ mình sang hộ bên cạnh. Một ngày có thể đi qua diện tích của ba hộ. Người dân ở đây mỗi hộ quản lý gần 30 ha, không tính riêng thôn mình mà cả ba thôn gồm Tân Lập, Lũng Búng, Mỏ Ché, đều thuộc rừng đặc dụng, còn lại là rừng sản xuất. Giữ rừng với người dân các xã chiến khu xưa là tình yêu, trách nhiệm, nghĩa vụ của mình nên đều coi đó là việc hiển nhiên cần phải làm. Ai vi phạm sẽ bị chính cộng đồng lên án, sau đó pháp luật sẽ xử lý nghiêm minh.

Tạo sinh kế cho người dân

Sau sáp nhập, xã Tân Trào mới thêm xã Kim Quan và Trung Yên. Địa bàn rộng, diện tích rừng lớn và nhiều di tích lịch sử nên công việc giữ rừng còn gặp nhiều khó khăn. Là người có quá nửa đời người

gắn bó với rừng, anh Nguyễn Công Phương, Phó Hạt trưởng Hạt Kiểm lâm khu vực I kể, do địa bàn rộng, rừng trải dài, nhiều khu vực núi cao chia cắt khiến việc di chuyển kiểm tra, tuần tra không dễ dàng, nhất là vào mùa mưa hoặc thời điểm nguy cơ cháy rừng cao. Trước những khó khăn đó, bám sát chủ trương chuyển đổi số quốc gia, Hạt Kiểm lâm khu vực I đã tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý rừng. Các phần mềm chuyên dụng theo dõi diễn biến rừng, bản đồ số, cơ sở dữ liệu tài nguyên rừng được đưa vào sử dụng thường xuyên. Công nghệ GIS và thiết bị định vị GPS giúp cán bộ kiểm lâm xác định ranh giới, theo dõi hiện trạng và tổ chức tuần tra hiệu quả hơn.

Cùng phóng viên đi tham quan rừng, anh Nguyễn Công Phương khẳng định: “Những

Tân Trào hiện lưu giữ nhiều cây cổ thụ có tuổi đời hàng trăm năm.

chương trình ấy đã giúp đời sống người dân tốt hơn và cũng làm cho họ có thêm trách nhiệm trong bảo vệ rừng”. Đối với nhiều hộ dân, giữ rừng không chỉ là nhiệm vụ mà còn là nguồn thu ổn định từ khoán bảo vệ rừng, từ thu hái lâm sản ngoài gỗ, hay tham gia các tổ, đội phòng cháy, chữa cháy rừng. Khi người dân có lợi ích trực tiếp từ rừng, họ sẽ tự giác bảo vệ rừng tốt hơn bất cứ ai.

Ngay tại thôn Tân Lập, người dân đang được hưởng chính sách khoán bảo vệ rừng của Nhà nước, nhờ đó người dân có thêm thu nhập và trách nhiệm hơn với rừng. Công tác tuyên truyền được lồng ghép vào các cuộc họp thôn, Ngày hội Đại đoàn kết, sinh hoạt phụ nữ... Tổ bảo vệ rừng thường xuyên nhắc nhở bà con không mang lửa vào rừng, đặc biệt trong mùa khô, các tháng 3, tháng giáp hạt. Tuyên truyền cũng được thực hiện qua Zalo, Facebook của nhóm thôn, phối hợp với Hạt Kiểm lâm khu vực I giữ cây quý hiếm, giữ “di sản” của rừng.

Mọi người đều ý thức rằng, bảo vệ rừng là bảo vệ sự sống. Rừng có xanh thì di tích mới vẹn nguyên giá trị, đó cũng là cách để giáo dục truyền thống cách mạng cho thế hệ trẻ, tỏ lòng tri ân đối với thế hệ cha anh đã hy sinh vì độc lập dân tộc. Khi rừng được giữ xanh, khách du lịch đến sẽ thấy cảnh quan đẹp, tự nhiên. Suối không bị khô hạn, rừng giữ được nước. Ví dụ như tour lên đỉnh núi Hồng trong hai ngày một đêm, rừng đẹp lắm, cảnh hùng vĩ như trong phim, du khách rất thích. Anh Phương nhấn mạnh ■

GIẢI THOẠI

Rắn nằm trên thúng

■ HẢI YẾN

“RẮN nằm trên thúng” là giai thoại ly kỳ về Trạng Trình Nguyễn Bình Khiêm. Thời kỳ ẩn cư tại am Bạch Vân, khi được dân làng hỏi về cách tránh đại hồng thủy sắp tới, Trạng Trình không đưa ra lời giải thích trực tiếp mà chỉ nói một câu đầy ẩn ý: “Rắn nằm trên thúng”.

Người dân đã giải nghĩa theo hai hướng: một là sợ rắn cắn khi chúng bò lên thúng tránh nước; hai là dùng thúng làm vật nổi. Họ chỉ chuẩn bị đối phó với một trận lũ lụt thông thường, và kết quả là mất mát nặng nề khi cơn lũ lịch sử ập đến, nước dâng cao chưa từng thấy.

Sau này, những người sống sót mới ngộ ra ý nghĩa thâm thúy của lời tiên tri. “Rắn” là sinh vật nhạy cảm với nước và đất cao. “Thúng” là công cụ nhà nông, khi

úp ngược tạo thành hình mái vòm có chiều cao nhất định.

Câu nói ngắn gọn của Trạng Trình thực chất là một mật mã chỉ rõ mực nước lũ tối đa sẽ đạt tới, yêu cầu người dân phải tìm nơi trú ẩn ở những vùng đất cao hơn hẳn so với mức thông thường, vượt qua cả chiều cao của chiếc thúng úp.

Giai thoại này không chỉ ca ngợi khả năng tiên đoán phi thường của Nguyễn Bình Khiêm, mà còn là bài học sâu sắc về sự thâm thúy trong lời nói của người trí giả. Việc chỉ hiểu lời nói ở nghĩa đen, hời hợt sẽ dẫn đến hậu quả nghiêm trọng. “Rắn nằm trên thúng” mãi là minh chứng cho trí tuệ chiến lược và nhân cách cao đẹp của bậc danh nhân đất Việt.

(Sưu tầm)



Tác phẩm *Gió đồng hun hút* của Ngô Bá Lục.



Giữa những chật chội, náo nhiệt của chốn thị thành rực rỡ ánh đèn, đôi khi lòng người lại thấy chông chênh và thêm khát một khoảng lặng bình yên. Đúng lúc ấy, “*Gió đồng hun hút*” của nhà báo Ngô Bá Lục xuất hiện như một chuyến tàu khứ hồi đặc biệt, đưa người đọc ngược dòng thời gian trở về với miền ấu thơ rơm rạ của những năm 80 thế kỷ trước.

TẤM VÉ TRỞ VỀ “MIỀN KÝ ỨC RƠM RẠ”

Cầm trên tay “*Gió đồng hun hút*”, cảm giác đầu tiên chạm vào độc giả không phải là sự choáng ngợp của văn chương bác học, mà là mùi hương nồng nàn của bùn đất, của rơm rạ, của khói bếp chiều hôm. Cuốn sách đầu tay của nhà báo Ngô Bá Lục không cố gắng kể một câu chuyện ly kỳ, nó giống như một chiếc hộp thời gian được mở ra, thả vào không trung những thước phim quay chậm về một vùng quê Kinh Bắc nghèo khó nhưng đẹp tựa cổ tích.

Tác giả gọi những gì mình viết là “chuyện vụn vặt” nhưng chính những mảnh vụn ấy lại “chạm” những ai từng đi qua thời bao cấp. Đó là ký ức về những năm 80, khi cái đói, cái nghèo còn hiện hữu trong từng bữa ăn, manh áo nhưng tình người và sự vô tư của con trẻ thì luôn đọng đầy.

Lật giở từng trang sách, người đọc như lạc vào “*Chuyện những đêm hè*” thanh bình đến nao lòng. Ở nơi ấy, ánh trăng sáng vằng vặc, sáng đến độ chẳng cần đèn dầu học trò vẫn ẽ a đọc sách. Ngô Bá Lục viết như đang vẽ. Anh cũng phổ nhạc cho trang văn bằng tiếng sáo diều vi vút - thứ âm thanh mà anh ví như “những sợi tơ ông a vắt ngang bầu trời mênh mông”. Những tản văn như “*Nhớ mùa chim ngói*”, “*Đi qua mùa nhớ*” hay “*Những mùa Đông xa ngái*”... không còn là

câu chuyện riêng của một cậu bé tên Lục, mà nó đã trở thành mẫu số chung cho ký ức của cả một thế hệ 7X, 8X sinh ra từ làng.

Bên cạnh những hoài niệm êm đềm, “*Gió đồng hun hút*” còn găm vào lòng người đọc những truyện ngắn chân thực đến xót xa như “*Một lần đi ở*”, “*Con bò vượt sông đồng chiêm*”, “*Người đàn bà yêu*” hay “*Chuyện tình thời cứu vạt*”. Không màu mè, không bay bướm, tác giả kể chuyện bằng ngôn ngữ mộc mạc, có phần thô ráp

của đời sống, nhưng chính sự “thật thà” ấy lại khiến người ta rung rung.

Ngô Bá Lục từng chia sẻ một quan điểm rất đời về sự thành công của những tác phẩm nghệ thuật mộc mạc: “*Đi xem Tôi thấy hoa vàng trên cỏ xanh, cốt truyện đơn giản, không kịch tính, nhưng sao người ta yêu đến thế? Tôi nghĩ điểm thành công nhất chính là ở sự chân thành*”. Và cuốn sách của anh cũng vậy - một cuốn sách tự nhận là “thô mộc, không ra chất văn, nhiều đoạn chẳng

■ GIANG LAM

Khi “gió đồng” thổi về phố thị

MỖI TUẦN MỘT CUỐN SÁCH

Tuần này, chúng tôi tiếp tục giới thiệu cùng bạn đọc một cuốn sách khác của tiến sỹ, bác sỹ tâm lý M. Scott Peck: *Con đường chẳng mấy ai đi* - một cuốn sách kinh điển về tâm lý học và tình yêu, phẩm giá và hành trình trưởng thành tinh thần.

Sách do Lâm Đặng Cam Thảo dịch, Nhà xuất bản Dân trí phát hành năm 2024. Nội dung cuốn sách gồm bốn phần: Kỷ luật, Tình yêu, Trưởng thành và tôn giáo, Phước lành. Mỗi phần như một “nấc thang” trưởng thành nội tâm.

Điều làm cuốn sách trở nên khác biệt chính là cách Peck kết hợp trải nghiệm nghề nghiệp với chiêm nghiệm triết học. Ông không nói về cuộc sống dưới dạng những khẩu hiệu truyền cảm hứng. Ông kể về những bệnh nhân từng trốn chạy nỗi đau, những đôi vợ chồng bị tổn thương bởi sự phụ thuộc, và cả những người trưởng thành muộn vì không bao giờ được dạy cách đối diện với thực tại. Từ những trường hợp đó, Peck đi đến kết luận: kỷ luật là chiếc chìa khóa đầu tiên của tự do. Không ai có thể sống thành thoi nếu cứ né tránh khó khăn; và không có sự phát triển tâm

Con đường chẳng mấy ai đi

■ MINH AN

lý nào diễn ra khi con người từ chối trách nhiệm.

Phần về tình yêu có lẽ là chương đánh động nhiều người đọc nhất. Peck phân biệt rõ giữa “yêu” và “bị lệ thuộc”. Tình yêu thật sự không nằm ở cảm xúc dâng trào, càng không phải sự hy sinh vô điều kiện. Nó là hành động có chủ ý - nỗ lực bền bỉ để nuôi dưỡng sự trưởng thành của bản thân và người khác. Nhìn dưới góc độ đó, nhiều mối quan hệ tưởng như sâu đậm lại hóa ra chỉ là những ràng buộc cảm xúc, những nhu cầu lấp đầy khoảng trống nội tâm. Peck nhắc chúng ta tỉnh táo để không nhầm lẫn sự phụ thuộc với tình yêu, và cũng không sử dụng tình yêu để điều khiển hay trói buộc người khác.

Một trong những đóng góp quan trọng của cuốn sách là khái niệm về “bản đồ thế giới”, tức hệ thống niềm tin mà mỗi người sử dụng để hiểu cuộc sống. Peck khuyến khích chúng ta sẵn sàng sửa lại “bản đồ” khi thực tế thay đổi, thay vì cố gượng ép cuộc đời phải

giống như điều mình tưởng tượng. Đây là lời nhắc quen mà sắc sảo: trưởng thành không phải giữ mãi một niềm tin bất biến, mà là biết khi nào phải từ bỏ nó.

Phần cuối của sách viết về phước lành, có màu sắc tâm linh nhưng không tách rời đời sống thực. Tác giả cho rằng có những khoảnh khắc con người được nâng đỡ bởi một lực lượng vô hình, khi ta tha thứ được điều tưởng chừng không thể tha thứ, khi ta đứng dậy sau thất bại, hoặc khi ta tìm lại được bản ngã sau những tổn thương. Đó không phải phép màu tôn giáo, mà là khả năng tự chữa lành vốn có trong mỗi con người.

Nhìn chung, *Con đường chẳng mấy ai đi* là cuốn sách không dễ đọc, nhưng rất đáng đọc. Nó đòi hỏi người đọc đối thoại với chính mình, đối mặt những sự thật không mấy dễ chịu: sự lười biếng, nỗi sợ trách nhiệm, ảo tưởng trong tình yêu. Nhưng chính nhờ vậy, nó trở thành cuốn sách có khả năng thay đổi người đọc một cách âm thầm nhưng bền bỉ. Peck không đưa ra



Đây là một phẩm giá v...
lối tắt, khôn...
mở ra cánh...
đường của...
Và cũng...
đường đó s...

Nghệ sĩ Ưu tú Ma Thị Nết
được ví như Chim Công miền cực Bắc.



Giã Lửa

nghệ thuật

■ AN GIANG

Trong căn nhà nhỏ nép mình bên núi thuộc phường Hà Giang 1, câu chuyện tình yêu nghệ, kỷ ức và cảm xúc về nghệ thuật múa là “ngọn lửa” xuyên suốt, sưởi ấm hành trình làm nghệ thuật của vợ chồng Nghệ sĩ Ưu tú Ma Thị Nết - Tài Đình Hà. Đặc biệt hơn, tình yêu ấy đang được cô con gái nhỏ tiếp nối với ước mơ sân khấu lớn.

GIA ĐÌNH YÊU NGHỆ THUẬT

Nhắc đến Nghệ sĩ Ưu tú Ma Thị Nết (nguyên cán bộ Đoàn Nghệ thuật tỉnh Hà Giang cũ), nhiều người vẫn trêu mếu gọi chị là “chim công” của miền cực Bắc. Mỗi sải tay, mỗi ánh nhìn, mỗi cú xoay người mềm như mây, chắc như đá núi của chị đều toát lên vẻ đẹp thanh cao, tinh tế, linh hồn của vở diễn.

Chị Ma Thị Nết, dân tộc Tày, sinh năm 1987 tại xã Ba Bể, tỉnh Thái Nguyên, trong một gia đình thuần nông nghèo, bố mất sớm, chị phải cùng mẹ và các em nỗ lực vừa học tập, vừa mưu sinh mỗi ngày. Vất vả là thế nhưng trong trái tim của cô gái nhỏ miền sơn cước luôn gieo một tình yêu lớn với nghệ thuật múa. Tốt nghiệp phổ thông, chị theo học tại Trường Cao đẳng Văn hóa nghệ thuật Việt Bắc để thực hiện ước mơ sân khấu của mình.

Năm 2007, chị về Tuyên Quang lập nghiệp, công tác tại Đoàn Nghệ thuật tỉnh. Sau gần 20 năm say nghề, với tài năng và tâm huyết của mình, nghệ sỹ Ma Thị Nết gặt hái nhiều thành công vang dội ở các cuộc liên hoan nghệ thuật toàn quốc ở cả nội dung biểu diễn và biên đạo. Nổi bật trong đó là Huy chương Vàng cho các sô-lô múa “Lửa thiêng”, “Hội ngộ”, “Trống thần”; Huy chương Bạc cho “Khúc tự tình trên đá”; các giải Vàng, Bạc, Đồng ở mảng biên đạo như “Khát mùa”, “Hồn trống”, “Duyên”... Đặc biệt, vợ chồng chị thường xuyên đảm nhận nhiệm vụ biên đạo múa trong các chương trình nghệ thuật lớn của tỉnh.

Chia sẻ về hành trình làm nghệ thuật của bản thân, chị Nết khiêm tốn: “Cả thanh xuân của tôi gắn liền với nghệ thuật sân khấu, phía sau ánh hào quang ấy là nhiều nỗ lực, mồ hôi, cả nước mắt tập luyện. Và hơn hết, tôi luôn có điểm tựa vững chắc là tình yêu và sự động viên hỗ trợ vô điều kiện của chồng”.

Người chồng mà nghệ sĩ Ma Thị Nết nhắc đến là nghệ sỹ Tài Đình Hà, cán bộ Trung tâm Văn hóa điện ảnh tỉnh. Anh Hà quê Tuyên



Vợ chồng nghệ sĩ Ưu tú Ma Thị Nết - Tài Đình Hà tham gia biểu diễn trong nhiều chương trình nghệ thuật lớn của tỉnh.

Quang, hai người là bạn cùng lớp, cùng đam mê nghệ thuật, cùng chí hướng phấn đấu. Anh là người bạn diễn ăn ý, là cánh tay nâng đỡ chị trong nhiều tiết mục múa. Thừa hưởng niềm say mê nghệ thuật của bố mẹ, cô con gái của họ hiện đang học tại lớp Trung cấp múa Trường Đại học Văn hóa nghệ thuật Quân đội với ước mơ tiếp tục tỏa sáng trên sân khấu múa, nối dài truyền thống nghệ thuật của gia đình. Cậu con trai út, dù đang học Tiểu học nhưng đã sớm bộc lộ năng khiếu và tình yêu với nghệ thuật múa khi thường xuyên tham gia các hoạt động văn nghệ ở trường, câu lạc bộ nhảy và thích thú khi được theo dõi bố mẹ trên sân khấu.

Và cũng chính tình yêu ấy với những cống hiến hết mình cho nghệ thuật, năm 2019, chị Ma Thị Nết được trao danh hiệu Nghệ sĩ Ưu tú khi mới 32 tuổi.

HÒA QUYỀN VĂN HÓA VÀ TÌNH YÊU NGHỆ THUẬT

Trong suốt quá trình làm nghề, vợ chồng chị Nết dành nhiều thời gian đi sưu tầm chất liệu dân gian ở các bản làng. Có những dân tộc không có nhiều tư liệu về văn hóa; chị phải đến từng nhà, hỏi chuyện người già, lắng nghe những giai thoại chỉ tồn tại trong trí nhớ cộng đồng. “Đi nhiều, nghe nhiều, thấu hiểu để chuyển tải được văn hóa các dân tộc vào tác phẩm của mình, thông qua nghệ thuật, tôi muốn văn hóa được thổi hồn, để được gìn giữ cho đời sau” - Chị Nết chia sẻ.

Chính vì vậy, mỗi tác phẩm của chị đều là sự chất lọc tinh tế từ hồn cốt dân tộc, không bê nguyên bản văn hóa truyền thống lên sân khấu, mà tìm cách chuyển thể sao cho phù hợp với thị hiếu đương đại nhưng vẫn giữ được cái “hồn” đặc trưng của từng dân tộc. Tiêu biểu trong các tác phẩm ấy là “Hồn trống”, một tác phẩm chị sáng tác và biểu diễn tại Hội diễn Ca múa nhạc toàn quốc. Lấy cảm hứng từ trống đôi của dân tộc Lô Lô, xã Lũng Cú, chị và bạn diễn hóa thân thành linh hồn của hai chiếc trống - một đục, một cái. Tiết mục vừa mạnh mẽ vừa mềm mại, mang đến cảm xúc linh thiêng, tự hào về văn hóa Lô Lô. Nó không chỉ là một điệu múa, mà còn là câu chuyện nhân sinh về sự hòa hợp và bền bỉ của văn hóa trước dòng chảy thời gian.

Văn hóa Tuyên Quang, với chất liệu dày dặn trở thành niềm cảm hứng sáng tạo vô tận với chị. Những chuyển động mềm mại của cô gái Tày, những sắc áo rực rỡ của người Lô Lô, người Dao, Pà Thẻn, hay những nhịp xòe uyển chuyển của cô gái Mông... từng bước len vào sáng tạo nghệ thuật của chị. Nghệ thuật múa của chị là sự hòa quyền giữa nhiều mạch nguồn văn hóa trong thể thống nhất trọn vẹn.

Sau sáp nhập tỉnh, chị Ma Thị Nết chuyển công tác sang ngành Giáo dục và chị vẫn thường xuyên tham gia hoạt động nghệ thuật với vai trò đạo diễn, biên đạo múa khi các cơ quan, đơn vị, địa phương có chương trình biểu diễn nghệ thuật.

Tác giả Ngô Bá Lục
kỷ niệm sách đọc giả.

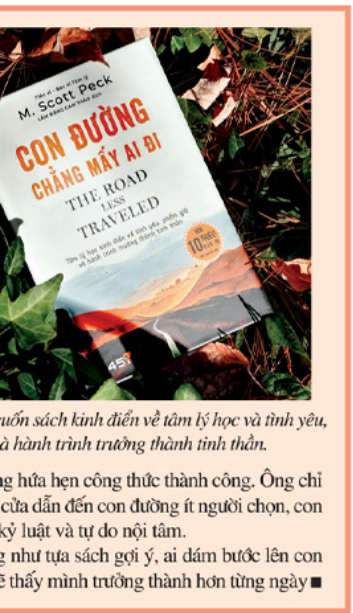
có đầu có cuối” lại tạo nên một cơn sốt: In 2.000 cuốn nhưng chỉ sau 9 ngày đã “cháy hàng” và phải tái bản ngay lập tức.

SỨ MỆNH CỦA “GIÓ ĐỒNG”

Ít ai ngờ rằng, người đàn ông đứng sau những dòng văn rủ rỉ, đậm chất quê ấy lại là Ngô Bá Lục - một cây bút sắc sảo, nổi tiếng “đanh đá” trong giới báo chí văn hóa nghệ thuật. Anh là gương mặt quen thuộc, là thành viên hội đồng thẩm định, cổ vũ cho hàng loạt chương trình đỉnh đám. Thế nhưng, cõi bỏ lớp áo của một nhà báo giải trí sắc sảo, Ngô Bá Lục trở về nguyên bản là một “gã nhà quê” Kinh Bắc đầy tình cảm. Anh thừa nhận, “Gió đồng hun hút” là tập sách viết cho chính mình nhiều hơn là cho độc giả. Đó là sự cóp nhặt những cảm xúc vụn vặt trong suốt 5 năm rông rã, viết để neo giữ lại kỷ ức, viết để sợ mình sẽ quên mất mùi thơm giữa chốn phố hoa. Anh không chỉnh sửa, không gọt giũa. Anh để câu chuyện trôi đi tự nhiên như dòng sông Cầu chảy qua làng.

Điều tuyệt vời nhất của “Gió đồng hun hút” không dừng lại ở trang cuối cùng của cuốn sách. Từ những kỷ ức “như thực, như mơ”, từ tình yêu thương gia đình và xóm làng, nhà báo Ngô Bá Lục đã hiện thực hóa lòng ước ao của mình bằng một hành động cụ thể: Thành lập Quỹ từ thiện mang tên “Gió đồng”. Ngô Bá Lục tuyên bố dành toàn bộ số tiền bán sách, toàn bộ thù lao từ đứa con tinh thần này để gửi vào quỹ. Mục đích của Quỹ Gió đồng vô cùng giản dị nhưng thiết thực: giúp đỡ, hỗ trợ các em bé nông thôn nghèo, vùng sâu, vùng xa có hoàn cảnh đặc biệt khó khăn hoặc mắc bệnh hiểm nghèo. Anh chia sẻ: “Gió đồng hun hút như một tập sách ấm áp những kỷ niệm mà mỗi người tự xén ra một chút nhỏ chia cho nhau, để ấm lòng giữa chốn thị thành”.

Đọc “Gió đồng hun hút”, ta không chỉ tìm lại những khoảng lặng để lòng mình thanh thản giữa bộn bề, hay để rừng rưng nhớ về gia đình, nguồn cội. Hơn cả những hoài niệm, mỗi trang sách mở ra là một cơ hội để độc giả cùng tác giả gieo những hạt mầm thiện nguyện. Để rồi, ngọn gió đồng ấy không chỉ hun hút thổi trong miền kỷ ức, mà còn mang theo hơi ấm tình người lan tỏa đi muôn nơi. Khép lại cuốn sách, lời nhắn nhủ của tác giả như một nốt trầm xao xuyến còn vang vọng mãi: “Nhớ về tuổi thơ để thấy lòng mình ấm áp, nhẹ nhõm, để sống chậm hơn trong dòng chảy gấp gáp ngoài kia”.



Ấn phẩm kỷ niệm về tâm lý học và tình yêu, là hành trình trưởng thành tinh thần.

g hứa hẹn công thức thành công. Ông chỉ của dẫn đến con đường ít người chọn, con kỷ luật và tự do nội tâm.

g như tựa sách gợi ý, ai dám bước lên con ẽ thấy mình trưởng thành hơn từng ngày.

Cuối mùa lam sương

Truyện ngắn: TRẦN VĂN THIÊN

T

hêm một lần Lân chuyển đến nơi ở mới. Giữa những cuộc di dịch, cảm giác mình không thuộc về một nơi chốn nào lại dấy lên trong Lân. Căn phòng trọ nằm sâu trong con hẻm lác đác những triền hoa lam sương, cánh hoa mảnh dễ rụng đầy chân tường, bậc đá như có một cơn mưa hoa vừa trút. Những ngôi nhà gạch lô xô xếp cạnh nhau, xen lẫn những kẻ đá tua tủa rêu biếc, dây leo và đường xỉ. Dầm ô cửa sổ khép hờ tựa con mắt mơ màng hướng ra hẻm nhỏ, đầu đó vọng ngân tiếng lục lạc như từ chân trời xa lác tan trong sương mờ. Có cảm giác đôi cánh thời gian đã khép lại và đậu xuống nơi này tự rất lâu.

Rời thành phố phù hoa, Lân mất nửa ngày đường ngồi tàu hỏa để đến thị tứ này. Túi hành lý nhẹ bẫng, cũng không thể nào nhiều nhận hơn, có lẽ chỉ ký ức Lân mang theo là đây. Trước đó, Lân chỉ mới xem qua vài tấm ảnh chụp căn phòng trọ từ người chủ, bốn bức tường bên trong dường như vừa được quét lại một lớp sơn mới. Ở ngoài, hai bên cửa ra vào kê vài chậu hoa chiều tím, thạch xương bồ, dưới tán hồng khắng khiu sót lại dăm trái nhỏ cuối mùa chín lịm. Bóng những sườn đồi xám bạc, thâm thâm sương mù ẩn hiện phía sau lưng. Có lẽ bởi sự trầm mặc ấy mà Lân chọn trọ lại căn nhà này, ở thị tứ dưới chân đồi nhỏ bé tựa vành núi êm trong sương.

Lân sẽ tìm một công việc nào đó ở đây, có thể phải di chuyển xa hơn để ra thành phố. Chỉ ít là vào lúc này, cậu hiểu mình đang cần những khoảng không vô thanh của núi đồi. Lặng lẽ gỡ hết mọi ràng rịt tưởng bên chặt mà quả thực mong manh, không ai biết Lân đã bước lên một chuyến tàu khác của đời mình, mà chính cậu cũng chưa thể đoán định phía trước sẽ ra sao.

Thức dậy khi những tầng sương mù còn bịn rịn trên triền hoa lam sương, Lân chỉ thấy trống rỗng. Co người lại trong hơi lạnh của núi tựa muông bàn tay chạm buồn buốt thịt da, từ vô thức dư ảnh của thành phố cũ lại hiện về. Bao phù phiếm. Những cơn say. Bao trận khóc dài trong hơi men phủ dụ. Những cuộc tình không đầu không cuối. Tuổi trẻ rạc rời, mất dấu. Bao khắc ghi chùng nhào, lê thê một sự vô nghĩa. Lân đã để lại tất cả, như cậu vừa thả đi những chiếc lông vũ sót lại sau mùa biến biệt di trú.

Nắng lên. Lân khẽ mở khung cửa sổ xóa tấm rèm trắng bạc, nhẹ chao tựa làn khói mỏng đan cài những vẩn nắng. Thứ nắng lạnh ở nơi này thật mới mẻ với Lân, từng mảnh vàng len lỏi vào gian phòng khiến lòng cậu có chút khoan khoái. Từ cửa sổ nhìn đối diện bên kia đường, Lân thấy có một quây sách nhỏ nép mình dưới tán bồ đề cổ thụ. Có lẽ cũng bởi vậy mà tấm bảng trước hiên sơn xanh dòng chữ “Quây sách Bồ Đề”.

Có vài ông cụ đã dậy từ sớm, kê những chiếc ghế nhựa ngồi nhâm nhi uống trà bên bậc thềm. Họ nói chuyện rất khẽ, và hầu như giao tiếp với nhau bằng ánh mắt. Lát sau, Lân thấy một ông cụ từ trong quây sách chậm rãi đi ra, trên tay bê theo một bàn cờ tướng. Họ cùng đứng dậy để xếp lại ghế rồi ngồi xuống quây quần. Một

cơn gió lạnh lướt qua làm những cánh hoa lam sương nổi theo nhau buông xuống. Lân đưa mắt nhìn kỹ quây sách. Đó là một quây sách đã cũ, vòm ngói lợp hình vảy cá như được tráng qua nhiều lần màu nước thời gian, rụng dày xác lá bồ đề. Từ ngoài nhìn vào, thấp thoáng những chồng sách cao thấp được xếp theo kệ. Phía trên khung cửa chính treo một tấm bảng, nổi bật dòng chữ đỏ được viết in hoa: “Văn - tư - tu”. Trên nóc tủ sách gần lối đi có một tượng Phật bằng gỗ, bên lọ hoa cúc thắm vàng.

Những tà khói sớm chung chiêng bay lên từ ống khói bếp nhà ai gần đó. Khói tan vào nắng ửng trên quả hồng cheo leo ngoài cửa sổ. Lân nhận ra ẩn trong những dáng người, khung cảnh trước mắt có điều gì đó tỏa lên hơi ấm, lấp lánh một nỗi thân quen.

Lân tìm được công việc thu ngân ở một siêu thị nhỏ trong thành phố. Cậu được phân công làm ca tối, đến mười giờ khuya. Xong việc, tắt đèn đóng cửa, cậu bước ra khỏi siêu thị khi bóng đêm đã đặc quánh tựa một vũng đầm lầy. Đoạn đường từ thành phố về thị tứ gió thổi rầm rứt lạnh. Những ngọn đèn heo hút sáng như những gã cô đơn đứng bên lề thế gian. Bao ồn ã lùi lại sau lưng, đôi khi cả quãng đường đêm chỉ có Lân chạy xe về phía thâm u bóng núi. Những lúc ấy, cậu thường nghĩ về niềm cô độc của đời người.

Về đến con hẻm nhà trọ, bao giờ Lân cũng thấy một bóng hình quen thuộc lẫn vào những tầng sương mù. Ông cụ khuya nào cũng lom khom quét lá khô từ đầu đến cuối hẻm. Tiếng chổi như đang quét từng mảnh đêm mỏng nhẹ, khiến lòng Lân vui bất nổi trống vắng. Đó là ông cụ chủ của quây sách Bồ Đề, Lân từng nghe kể lại quây sách đã ở chốn này mấy mươi năm. Có lẽ cũng từ đó mà trẻ già trong vùng đều gọi ông bằng cái tên “ông Bồ”, như cách Lân thường trêu mếu chào ông mỗi khuya về gió lạnh.

Lân đóng cửa phòng, vào nhà tắm vốc nước lên mặt, soi mình trên mảnh gương li ti hơi nước. Cảm giác toàn thân như rã rời, xệu xạo. Có đôi khi cậu chẳng còn nhận ra mình trong gương. Lân nhìn thật lâu cái nốt ruồi dưới viền mắt trái. Ngày trước, nội từng bảo ai có nốt ruồi ở vị trí ấy lớn lên sẽ hao nước mắt. Những người khóc nhiều vì kẻ khác lại là những người dễ mềm lòng, dễ tha thứ, cũng từ đó mà dễ bị phản bội. Ở đời này cũng có nhiều kiểu nước mắt. Lân chưa bao giờ nghĩ rằng có giọt nước mắt nào của cậu là giả dối. Chỉ thấy chúng đôi khi mằn mằn niềm đơn độc.



Minh họa: BÍCH NGỌC

Giữa giàn giụa bóng tối, những chiêm bao vẫn còn ở đó.

Quây sách Bồ Đề thỉnh thoảng lại có những vị khách lạ. Họ từ phương xa mang đến những chồng sách thơm mùi xưa cũ gửi tặng ông Bồ. Ông cụ không bán sách. Những ai có lòng tìm đến, ông cho mượn về không hẹn ngày trả, cũng không nhận tiền. Có những cuốn sách ngỡ đã thất lạc, vài năm sau người mượn sách lần theo dấu cũ tìm về gửi lại. Ông Bồ bảo rằng mỗi cuốn sách đều có đời sống riêng của nó. Quây sách của ông chỉ là bến đỗ tạm thời cho những cuốn sách đợi người hữu duyên. Sách trên tay người hiền, những chân trời sẽ hiển lộ trước mắt. Suốt bốn mùa, ông Bồ ngồi thong thả đợi những người đã gieo vào ông những hạt niềm tin quay trở lại. Ông tin rồi họ sẽ trở lại, nói với ông đôi câu, hay ngồi xuống thủ thỉ những câu chuyện bên trong lẫn bên ngoài trang sách. Và như thế, cuốn sách ấy của ông lại có thêm một phần đời.

Lân đã hiểu tại sao tấm bảng ông Bồ treo trước hiên lại đề chữ “quây sách”, thay vì “tiệm sách”. Lũ trẻ trong thị tứ đến cuối tuần lại ríu rít quanh ông Bồ cùng những ngăn sách cũ. Chúng mang sách ra hàng ghế trước, hôn hờ lật từng trang, dùng đưa chân trên những cánh hoa lam sương vừa rụng. Trong nhà, ông Bồ thường ngồi cùng những vị khách mới xen lẫn khách cũ, đặt lên chiếc ghế đầu ở giữa một tích trà pha sương còn ấm. Chiếc áo sơ mi luôn được gài một cây bút bi ở túi áo. Đôi kính lão hơi trễ xuống sống mũi, giữa những lần ông nhìn khách cười hồn hậu.

buổi chiều đã lặn sâu vào lòng đất. Chỉ còn Lân đứng giữa cánh đồng tháng Mười xám bạc, bên cây gạo mồ côi như thiếp ngủ giữa cơn mưa điệp trùng.

- Đêm qua ta đã nghe con liên tục gọi cha trong cơn mê man.

Giọng ông Bồ nhỏ nhẹ. Ông vừa đun xong siêu thuốc. Những lá thuốc ông trồng trước hiên rồi hái vào phơi khô, phòng lúc bệnh tật ghé thăm. Cha ông là thầy lang, ngày còn trẻ ông thường đi cùng cha lên sườn đồi hái thuốc. Mùi hương của chúng khiến gian phòng dậy lên hơi ấm. Gần gũi như thể Lân đang trở về góc bếp đầy bụi tro của nội.

Hôm qua, Lân đã đổ gục trước cửa phòng khi còn chưa kịp tra chìa vào ổ khóa.

Ông Bồ mang ba cuốn sách sang đặt lên bàn, rồi ông lại về kể tiếp câu chuyện dang dở với lũ trẻ. “Ta mong con tìm được điều gì đó trong những cuốn sách này”. Ông từ tốn nói trước khi quay đi. Lân trả lời ông bằng ánh mắt biết ơn. Cậu phải ở nhà vài hôm để dưỡng bệnh.

Siêu thuốc đun trên bếp tỏa mùi hương nhẹ bằng như đang mở những cánh cửa tự thẳm sâu. Ngoài hẻm nhỏ, hoa lam sương như khẽ níu những áng mây nhân gian trôi thấp xuống. Có lẽ Lân đã tìm thấy điều gì đó ngay cả khi chưa đọc những cuốn sách mà ông Bồ để lại.

Cậu nhìn ra đỉnh đồi thẳm xa, miên du như màu mắt của nội vờ như chẳng đợi mà chiều nào cũng dỗi về bát ngát. Ngày Lân còn có nội, cậu hay nằm bên nghe tiếng nội thì thầm. Có lần nội đã nói rằng kiếp trước cha là loài ngựa hoang, nên kiếp này đôi chân không chịu ngủ. Có phải vậy không, nên ngay cả ngày Lân ra đồi, mẹ băng huyết ột at sau cơn vượt cạn, cha vẫn đang bận làm một đám mây phiêu du đâu đó?

Lân ngồi một mình giữa những kệ sách cao ngất, đối diện bức tượng Phật trên nóc tủ. Góc phòng này ông Bồ dành riêng để xếp những cuốn sách về triết lý nhà Phật, y học phương Đông. Lân vừa đọc xong cuốn sách ông Bồ để lại hôm nọ, cậu ngồi im nghe dư âm của chữ tan vào xa vắng. Những chiêm bao khắc khoải sâu trong hố đêm đã trôi về miền tĩnh lặng vẹn nguyên. Lúc này, mùi sách cũ khiến căn phòng như mở rộng về phía những chân trời ký ức.

“Nghe theo lời cha, em đã đưa cha về nhà bà nội. Đêm nào ông cũng giật mình gọi tên anh”. Tin nhắn từ người con cả của đi, Lân vẫn chưa đáp lại.

- Con có nên về không?

- Khi con hỏi ta câu ấy, tự trong tâm con đã có câu trả lời.

Bóng ông Bồ trầm ngâm cúi đầu bên giá sách. Tiếng chim trên mái nhà trong veo như có thể xua đi hết mọi bóng mây vẩn đục, u ám của thế gian. Lân quay mặt ra cửa sổ, hoa lam sương đã vào độ cuối mùa, mùi hương xóa dần tóc gió. Trong nắng chiều tàn, chúng cùng ánh lên thứ ánh sáng phiêu diêu, tựa những chuỗi ngọc của trời... ■

PHAN XUÂN LUẬT

Tàu qua vùng lũ

Tàu qua vùng lũ thật chậm
Những xóm làng xác xơ, những cánh đồng
nước trắng
Những hàng cây dầm lũ đứng tiêu điều

Đeo một trái tim trĩu nặng
Con tàu đi rồn rén giữa mưa chiều
Những trái tim cùng khẽ rung nhịp lặng
Ôi “Đồng Bào”, nghĩa nặng biết bao nhiêu!
Người trăm miền qua miền lũ dữ
Về trăm miền thương cú vấn vương theo...

NGUYỄN NGỌC PHÚ

Ngấn lụt miền Trung

Con lớn lên ngấn lụt lên theo
Ngấn lụt ngấn vào đốt cau, lóng mía
Ngấn lụt hằn sâu những đêm tối lửa
Ngấn lụt ngấm sương tóc mẹ lội đồng.

Dải đất miền Trung thất đáy lưng ong
Ngấn lụt gánh hai đầu đất nước
Sông thì ngấn vượt trướng dài đở dốc
Câu hát ru cũng trần trọc đêm trường.

Con mới hiểu vì sao muối mặn, cay gừng
Thành gia vị nêm vào đời bùi ngọt
Mẹ bám đốt ngón tay tính tháng ngày khó nhọc
Như bám vào ngấn lụt miền Trung.



Minh họa: XUÂN ĐỨC



Minh họa: NGỌC AN

DIỄM MY

Tháng Mười Hai gõ cửa

Tháng Mười Hai phủ mềm lên lối cũ
Gió nghiêng mình khẽ gọi bóng ngày xưa
Mảnh nắng tắt rơi vào miền sương khói
Thấp lại lòng ta những tiếng thương thầm.

Mùa cuối năm trải hồn vào tĩnh lặng
Bước thời gian rơi nhẹ tựa sương tơ
Bao lời hẹn theo gió lạnh phai mờ
Chỉ nỗi nhớ còn ngân trên cỏ biếc.

Phố lên đèn, đêm dài nhut mạch viết
Ánh sáng vàng khe khẽ vỗ niềm riêng
Giữa bẽ bộn, một thoáng mắt ai nghiêng
Cũng đủ ấm cả khoảng trời se sắt.

Tháng Mười Hai, mùa quay về chậm chạp
Nhật yêu thương từ những vụn rơi xa
Ta gom lại chút trong veo ngày cũ
Dệt thành mộng thấp sáng ước mơ ta.

NGUYỄN THỦY

Mùa đông

Ông mặt trời ngủ miết
Trùm kín chiếc chăn mây
Nắng vàng cũng đi vắng
Trời âm u nhiều ngày
Bấc tràn vào xóm nhỏ
Run run những hàng cây
Gốc xoan già thay áo
Khắc khiêu tấm thân gầy
Tre buồn nghiêng trút lá
Mây rải cánh thiên di
Lâm thâm mưa áo mẹ
Bấc quẩn từng bước đi
Bà em ngồi khâu áo
Chăm chút những yêu thương
Nay đông về lạnh lắm
Nhớ mặc ấm đến trường.

ĐẾN VỚI BÀI THƠ HAY

Chung nghĩa đồng bào

Bao sinh linh oằn trong sóng dữ
Mắt người bầm chớp giạt mưa chan
Bao thảm cảnh trời nghiêng núi lở
Biết mấy đau thương ập xuống cơ hàn

Những phận người trôi theo bọt lũ
Sóng Thủy Tinh cuộn đỏ Hồng Hà
Những mái ấm bỗng vùi trong lòng đất
Miền Bắc đau khi bão tố tràn qua

Vâng là nỗi đau quặn thắt
Ôi bí bầu chung nướm ruột liền nhau
Một miếng sẻ chia tình đồng bào cao cả
Nối vòng tay bắc lại nhịp cầu
Cơn ấm lạnh thấm vào tình dân tộc
Ngựa chung tàu đầu quân buổi gian nan
Tình ruột thịt vỗ về nhân ái
Chảy hồng tươi dòng máu Việt Nam.

TRƯƠNG NGỌC ÁNH

Đã từ lâu, thơ ca Việt Nam luôn là tiếng lòng chân thật phản ánh đời sống, tư tưởng và tinh thần dân tộc. Bài thơ “Chung nghĩa đồng bào” của Trương Ngọc Ánh là một minh chứng sống động: một khúc ca bi tráng nhưng thấm đẫm nhân văn, vang lên giữa bão tố thiên tai, khẳng định sức mạnh bền vững của tình ruột thịt Việt Nam.

Ngay những câu mở đầu, người đọc lập tức bị cuốn vào cảnh tượng dữ dội, bi thương. Thiên nhiên hiện lên với những hình ảnh hủy diệt: “Sóng dữ”, “chớp giạt mưa chan”, “trời nghiêng núi lở”. Tác giả không né tránh mà trực diện mô tả thảm cảnh, khiến nỗi đau trở nên sống động: “Bao sinh linh oằn trong sóng dữ”, “Mắt người bầm”. Những động từ mạnh như “oằn”, “bầm”, “giạt”, “lở” tạo nên bầu không khí tang tóc, nhấn mạnh sự bất lực của con người trước thịnh nộ của tạo hóa.

Tiếp nối hình ảnh thiên tai dữ dội là những ám ảnh gợi lên bi kịch cộng đồng. “Sóng Thủy Tinh cuộn đỏ Hồng Hà” không chỉ là ẩn dụ về nước lũ hung dữ mà còn gợi nhắc truyền thuyết, kết nối thiên tai với tàn khốc của lịch sử, khiến nỗi đau mang tính kinh điển. Những mái nhà, nơi trú ngụ hạnh phúc, cũng bị cuốn đi: “Những mái ấm bỗng vùi trong lòng đất”. Lời thơ cá nhân hóa nỗi đau thành nỗi đau chung: “Miền Bắc đau khi bão tố tràn qua”. Tác giả đồng nhất khổ đau của một vùng miền với nỗi đau của cả dân tộc, tạo nên cộng hưởng cảm xúc sâu sắc, như cả đất nước cùng thở trong cùng một nhịp.

Từ tận cùng nỗi đau ấy, thơ chuyển sang giọng điệu ấm áp và nhân ái. Giữa tiếng thốt “Vâng là nỗi đau quặn thắt” lóe lên hình ảnh nguôn cội: “Ôi bí bầu chung nướm ruột liền nhau”. Câu chữ mộc mạc nhưng sâu sắc, nâng hành động sẻ chia lên tầm lẽ sống - bản năng của con người Việt. Sự thiện nguyện được diễn đạt giản dị nhưng cao quý: “Một miếng sẻ chia tình đồng bào cao cả”. Giá trị không nằm ở vật chất mà ở cái tình, cái nghĩa được trao đi, đồng thời kiến tạo, hàn gắn: “Nối vòng tay bắc lại nhịp cầu”. Vòng tay là biểu tượng đoàn kết, nhịp cầu là hình ảnh hy vọng, nối những con người đang chới với về lại nhịp sống bình thường.

Tinh thần nhân ái lan tỏa khắp bài thơ, không chỉ là cảm xúc nhất thời mà là mạch nguồn bền vững: “Cơn ấm lạnh thấm vào tình dân tộc”. Hai câu kết cô đọng thông điệp: “Tình ruột thịt vỗ về nhân ái/Chảy hồng tươi dòng máu Việt Nam”.

Những câu chữ như một ánh sáng dịu dàng soi rọi qua ngày gian khó, nhắc nhở rằng trong bão tố của cuộc đời, tình người chính là sức mạnh lớn nhất giúp vượt qua mọi thử thách. Gieo hạt giống yêu thương hôm nay, ngày mai sẽ gặt hái niềm tin và sự đoàn kết bền lâu - triết lý giản dị mà sâu sắc: cho đi là còn mãi.

TRÚC LINH

Định vị thương hiệu

■ DUY ANH

NGƯỜI PHƯƠNG TÂY CÓ CÂU: *CON ĐƯỜNG NHANH NHẤT ĐẾN TRÁI TIM LÀ QUA DẠ DÀY, HÀM CHỨA VIỆC ẨM THỰC CÓ KHẢ NĂNG CHẠM ĐẾN CẢM XÚC VÀ TẠO DỰNG SỰ GẮN BÓ SÂU SẮC GIỮA CON NGƯỜI VỚI CON NGƯỜI, HAY VỚI MỘT VÙNG ĐẤT. NGÀY NAY, ẨM THỰC ĐANG TRỞ THÀNH “SỨC MẠNH MỀM” GIÚP CÁC ĐỊA PHƯƠNG ĐỊNH VỊ THƯƠNG HIỆU VÀ THU HÚT DU KHÁCH, ĐẶC BIỆT LÀ Ở NHỮNG VÙNG MIỀN NÚI GIÀU BẢN SẮC DÂN TỘC NHƯ TUYÊN QUANG.*



Phở ngô Hà Giang là món ăn gây thương nhớ cho du khách.

Cơm mẹt thể hiện cách chế biến dân dã mà độc đáo, mang đủ hương vị vùng cao Lâm Bình.



GUỒNG MẶT CỦA BẢN SẮC VĂN HÓA

ẨM thực là lăng kính phản chiếu điều kiện tự nhiên, lịch sử và lối sống của một cộng đồng. Từ thịt hun khói, thịt chua người Mường, lợn cắp nách, cá suối nướng, đến xôi ngũ sắc, rêu đá nấu canh của người Thái, xôi ngũ sắc, cơm lam của người Tày; mèn mèn, phở ngô của người Mông... mỗi món ăn đều hàm chứa tri thức bản địa được tích lũy qua nhiều thế hệ. Nhờ đó, du khách chỉ cần nếm một món đặc sản đã có thể “cảm” được linh hồn núi rừng và sự tinh tế trong cách người dân sử dụng sản vật bản địa.

Đối với du lịch, ẩm thực là yếu tố mà du khách tiếp nhận nhanh nhất, sâu nhất và dễ tạo ấn tượng bền vững nhất. Không ít người chia sẻ rằng họ “nhớ một vùng đất vì một món ăn”, hay “muốn quay trở lại chỉ để được ngồi quanh bếp lửa và ăn bát canh chua lá rừng”. Điều đó chứng minh nhận định: để yêu một nơi, hãy bắt đầu từ hương vị của nơi đó.

Trong xu hướng toàn cầu, du lịch ẩm thực chiếm tỷ trọng ngày càng lớn. Với các tỉnh miền núi, ẩm thực bản địa là tài nguyên đặc hữu mà đô thị không thể sao chép. Giá trị của nó thể hiện đầu tiên ở tính độc đáo, sau đó là khả năng tạo sinh kế nhờ phát triển món ăn, gia vị, sản vật thành sản phẩm OCOP, mở rộng thị trường tiêu thụ. Giá trị của ẩm thực trong du lịch còn ở chỗ nó mang tính trải nghiệm cao, khi du khách được tham gia chế biến, nghe kể chuyện văn hóa, hòa mình cùng cộng đồng bản địa; và tính bền vững, nếu việc phát triển dựa

trên tri thức bản địa giúp bảo vệ môi trường và gìn giữ hệ sinh thái.

Những thành công của Lào Cai với phở chua, thắng cố, Hà Giang với bánh tam giác mạch, phở ngô, bánh cuốn ngô hay Tuyên Quang với xôi ngũ sắc, cơm lam cho thấy ẩm thực hoàn toàn có thể đem lại lợi ích lâu dài.

THÁCH THỨC CẦN QUAN TÂM

Tuy nhiên, giá trị ẩm thực truyền thống đang đối mặt với nhiều thách thức. Đó là khi lượng người dùng đông, các cơ sở chế biến sẽ giản lược công thức chế biến. Nhiều nơi “tây hóa” hoặc “đô thị hóa” món ăn, làm mất tinh thần nguyên bản. Nhiều nơi còn sử dụng nguyên liệu công nghiệp thay thế sản vật bản địa, vì sự tiện lợi nhưng làm giảm chất lượng và phá vỡ tri thức truyền thống.

Ngoài ra, một số điểm du lịch chỉ làm bản mô phỏng, khiến món ăn trở thành “hàng chợ”, dẫn đến tình trạng thương mại hóa thiếu kiểm soát. Nhiều người trẻ chuộng đồ nhanh, nên ít mặn mà, giảm hứng thú với món ăn truyền thống. Lâu dần sẽ dẫn tới đứt gãy việc truyền nghề chế biến món ăn

truyền thống. Nếu không có giải pháp kịp thời, nhiều món ăn bản địa có thể chỉ còn tồn tại trong ký ức.

Do vậy, cần triển khai đồng bộ nhiều giải pháp bảo tồn tri thức bản địa như ghi chép, số hóa công thức nấu ăn, các câu chuyện dân gian gắn với món ăn; xây dựng tiêu chuẩn chất lượng cho các món đặc sản, tránh pha tạp, thay nguyên liệu; phát triển sản phẩm OCOP gắn với nguyên liệu địa phương. Đồng thời, cần tổ chức các lớp truyền nghề, kết nối nghệ nhân ẩm thực với thế hệ trẻ; phát triển du lịch trải nghiệm: để du khách không chỉ ăn mà còn hiểu và tôn trọng văn hóa bản địa.

Ẩm thực không chỉ nuôi dưỡng cơ thể mà còn nuôi dưỡng ký ức và tình yêu với một vùng đất. Đối với các địa phương miền núi giàu bản sắc dân tộc như Tuyên Quang, ẩm thực chính là lợi thế cạnh tranh độc đáo. Khi gìn giữ, bảo vệ và phát huy giá trị nguyên bản của những món ăn truyền thống; ẩm thực không chỉ là niềm tự hào văn hóa mà còn định vị thương hiệu địa phương, trở thành trụ cột phát triển du lịch bền vững, đưa hình ảnh núi rừng và con người bản địa đến gần hơn với bạn bè trong và ngoài nước ■

XEM GÌ Ở ĐÂU?

Cuối tuần này (ngày 6 - 7/12/2025) khán giả Tuyên Quang sẽ có nhiều lựa chọn thư giãn với các bộ phim truyền hình đặc sắc trên kênh TTV và phim điện ảnh tại rạp Lotte Tuyên Quang.

TTV Tuyên Quang

- 8h: Giấc mộng đêm hè - Tập 9, 10.
- 10h30: Ngôi nhà bí mật - Tập 5, 6.
- 13h00: Kiểm chồng cho mẹ chồng - Tập 33, 34.
- 18h00: Bộ ba huyền thoại - Tập 33, 34.
- 21h15: An gia thiên hạ - Tập 13, 14.
- 22h20: Người giàu cũng khóc - Tập 63, 64.



Poster phim Ngôi nhà bí mật.

Lotte Tuyên Quang

- Phi vụ động trời 2 (mọi đối tượng): 9h, 13h30, 15h45, 18h20, 19h30.
- Truy tìm Long Liên Hương (16 tuổi trở lên): 9h00, 15h30, 18h00.
- Hoàng tử quý (18 tuổi trở lên): 9h00, 11h20, 13h10, 13h40, 16h00, 17h40, 20h10.
- Centimet trên mây (13 tuổi trở lên): 13h20.
- Chú thuật hồi chiến (16 tuổi trở lên): 11h15.
- Phiên chợ của quý (18 tuổi trở lên): 9h00.
- 96 phút sinh tử (16 tuổi trở lên): 11h, 20h00.

CẢNH TRỰC (Tổng hợp)

NHỊP CẦU NHÂN ÁI

Cảm thương cháu bé dân tộc Dao Đỏ bị bệnh vảy nến

■ MINH THỦY



Cháu Phan Thương Hiền, thôn Lũng Rầy, xã Thuận Hòa, tỉnh Tuyên Quang bị bệnh vảy nến.

AI nhìn thấy cháu Phan Thương Hiền, 36 tháng tuổi, dân tộc Dao Đỏ, thôn Lũng Rầy, xã Thuận Hòa, tỉnh Tuyên Quang cũng không khỏi xót xa, hằng ngày cháu phải vật lộn với từng cơn đau của căn bệnh vảy nến hành hạ.

Anh Phan Văn Sàng - bố đẻ cháu Hiền chia sẻ: “Con gái tôi lọt lòng mẹ được 2 tháng tuổi thì có biểu hiện những nốt mụn nhỏ mọc trên đầu, rồi dần dần chúng lớn bằng đồng xu và lan khắp cơ thể. Khi đưa con đi khám ở Bệnh viện Da liễu Trung ương Hà Nội, cả nhà như chết lặng khi bác sỹ chẩn đoán cháu bị vảy nến thể mù”. Dù hoàn cảnh khó khăn, nhưng hễ nghe nói ở đâu có thể chữa bệnh là chúng tôi đều mang con đi dù có phải vay mượn tiền”.

Sau 3 ngày kêu gọi ủng hộ trên chuyên mục Nhịp cầu Nhân ái của Báo và phát thanh, truyền hình Tuyên Quang, cháu Phan Thương Hiền đã nhận được sự hỗ trợ của các cơ quan, ban, ngành, nhà hảo tâm trong và ngoài tỉnh, với số tiền trên 10 triệu đồng. Chuyên mục rất mong tiếp tục có những tấm lòng hảo tâm giúp đỡ cháu Hiền.

Mọi sự giúp đỡ xin gửi về anh Phan Văn Sàng, bố đẻ của cháu Phan Thương Hiền, thôn Lũng Rầy, xã Thuận Hòa, tỉnh Tuyên Quang, ĐT: **0379204450**. Hoặc gửi về chị: Trần Thị Minh Thủy, Phóng viên Báo và phát thanh, truyền hình Tuyên Quang, số tài khoản cá nhân: **8100215014802**, Ngân hàng Agribank. Điện thoại: **0976.840.865**■



Việc tử tế

Nỗi nhện sống vùng lũ

“Núi gạo Thạch Sanh” của người dân Ninh Bình



TRƯỚC những thiệt hại nặng nề do mưa lũ gây ra tại các tỉnh miền Trung, cùng với cả nước, tinh thần sẻ chia đang được người dân Ninh Bình lan tỏa mạnh mẽ.

Tại điểm tiếp nhận hàng hóa ủng hộ đồng bào vùng lũ nằm trên đường Phù Nghĩa (phường Nam Định, tỉnh Ninh Bình) do Câu lạc bộ (CLB) A18 (CLB do các doanh nhân tỉnh Nam Định cũ thành lập) tổ chức, không khí luôn nhộn nhịp từ sáng sớm đến tối muộn.

Tại đây, những chuyến hàng cứu trợ vừa được chuyển đi thì ngay lập tức những bao gạo mới lại được người dân mang đến, nhanh chóng xếp thành chồng cao (trong ảnh). Vì thế, nhiều người đi ngang qua ví von nơi này như “núi gạo Thạch Sanh”.

“Chỉ trong hai ngày, số gạo cứu trợ đã vượt 100 tấn. Những chuyến hàng vừa được chuyển đi thì ngay hôm sau, điểm tiếp nhận lại đầy ắp nhờ bà con tiếp tục mang tới. Vì vậy mọi người mới ví nơi đây như “con phố Thạch Sanh”.

Kể từ cơn bão số 10 (Bualoi), CLB A18 đã thay mặt người dân Ninh Bình và các mạnh thường quân gửi hơn 1.000 tấn gạo, hàng vạn thùng mì tôm cùng các nhu yếu phẩm khác để hỗ trợ bà con ở các tỉnh bị thiệt hại do thiên tai như Thái Nguyên, Bắc Ninh, Cao Bằng, Lạng Sơn...

“Xưởng cứu hộ” hồi sinh thiết bị điện

SAU khi nước lũ rút, ở phía Đông Gia Lai, hàng ngàn thiết bị gia dụng như máy giặt, quạt, bếp điện, tivi... người dân mang đến “xưởng cứu hộ” trong tình trạng ướt sũng, chập mạch được “cứu sống” miễn phí.

Trong bối cảnh đó, chương trình hỗ trợ miễn phí trở thành điểm tựa thiết thực. Những kỹ thuật viên điện lạnh, điện tử dân dụng trong tỉnh chia thành từng tổ, mang theo đủ dụng cụ chuyên môn để tiếp nhận, tháo rời, vệ sinh, sấy khô, thay linh kiện và chạy thử từng thiết bị trước khi trả lại cho người dân.

Từng chiếc máy giặt, quạt, bếp điện, tivi... được

người dân phía Đông tỉnh Gia Lai mang đến khuôn viên Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Quy Nhơn trong tình trạng ướt sũng, chập mạch, lớp bùn non bám đầy bên trong.

Không chỉ thiết bị điện tử, nhiều nhóm thợ sửa xe máy tại Gia Lai cũng tự đứng ra mở các điểm hỗ trợ miễn phí cho người dân vùng lũ. Hệ thống cửa hàng xe máy Toàn Trung ở phía Đông Gia Lai thông báo miễn phí công sửa xe máy bị ngập nước, ngay lập tức thu hút hàng trăm lượt người dân tìm đến. Trước cửa hàng, từng hàng dài xe máy bám đầy bùn đất xếp kín lối vào.

Bí mật trong những chiếc thùng nhựa từ Huế gửi bà con vùng lũ Đắk Lắk

LÀ địa phương vừa hứng chịu 4 trận lũ liên tiếp vào cuối tháng 10 và tháng 11 vừa qua, nhưng khi nghe tin đồng bào Nam Trung Bộ gặp nạn, người dân Huế đã tạm gác lại khó khăn riêng. Nhiều gia đình mang đến đóng góp chính những phần quà cứu trợ mà họ vừa nhận được từ các mạnh thường quân nhưng chưa kịp dùng.

Sau khi nước lũ ở Nam Trung Bộ rút, Đội SOS 75 Huế đã thực hiện 2 chuyến xe với tổng trọng lượng hơn 300 tấn, trao quà tại 20 điểm thuộc 9 xã của tỉnh Đắk Lắk. Điểm đặc biệt nhất trong những chuyến hàng này là cách đóng gói quà. Thay vì bỏ vào bao tải hay túi ni-lon như thông thường, hàng trăm phần quà được SOS 75 và người dân Huế xếp gọn gàng trong những chiếc thùng nhựa tròn loại 90 lít, đáy nắp kín rồi dán băng keo chặt bên ngoài (trong ảnh). Mỗi “thùng hàng cứu sinh” này nặng khoảng 20 kg, bên trong có gạo, mì



tôm, đèn pin, thuốc tây và các nhu yếu phẩm thiết yếu.

Đồng thời, những thùng nhựa này có thời gian sử dụng dài lâu, nó cũng trở thành những chiếc phao cứu sinh để người dân có thể đặt một số mặt hàng quan trọng, thiết yếu vào bên trong như những gói mì tôm, chai nước suối, thuốc men... trước mỗi trận lũ, lũ nước dâng cao thì vẫn đảm bảo.

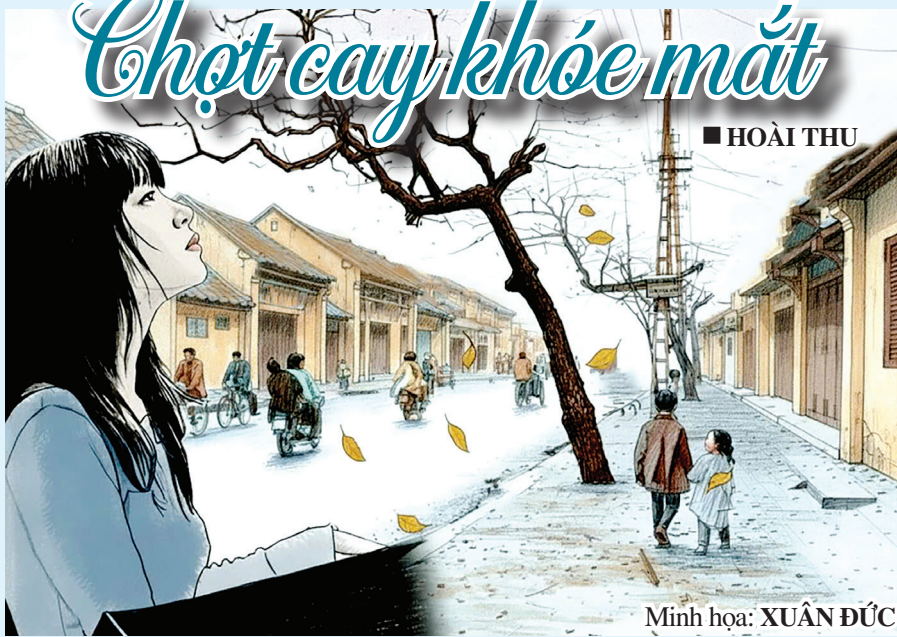
ĐỨC HẢI (Tổng hợp)

TẢN VĂN

“DƯỜNG như ai đi ngang cửa/Gió mùa Đông Bắc se lòng/Chút lá thu vàng đã rụng/Chiều nay cũng bỏ ta đi...”. Một sớm mai thức dậy đã thấy trời chuyển rét, chợt nồn nao trong lòng giai điệu bài hát “Nỗi nhớ mùa đông” của nhạc sỹ Phú Quang. Bản tình ca buồn nhẹ nhàng như mùa đông nhẹ nhàng đến với gió mùa đông bắc hanh hao đang lùa những chiếc lá khô rào rạt trên đường phố, làm tung bay làn tóc rối ai đó thả ngang vai.

Không biết tự bao giờ mà mùa đông đã trở thành mùa nhớ? Phải chăng chính cái rét ngọt đặc trưng như muốn cắt da thịt của nó khiến cho người ta tìm đến nỗi nhớ như thể là một phương cách tự thấp lên cho mình những ngọn lửa tự tâm để sưởi ấm chính mình. Tuy lạnh lẽo và mang trong mình vẻ buồn âm ảm, nhưng mùa đông vẫn luôn gợi thương nhớ bởi cái hiu hiu se sắt, băng lạnh, đầy thi vị.

Tôi chắc rằng, ai cũng từng có những mùa đông hoài niệm nơi làng quê, xứ sở dấu yêu. Những mùa đông hoài niệm mang theo bao nhiêu nỗi nhớ chất chồng của một thời ngây ngô, khờ dại. Mùa đông trong vắt, tĩnh lặng, u buồn với bao câu hỏi bỏ lửng từ tận năm xưa? Giữa cái lạnh mùa đông gió



Minh họa: XUÂN ĐỨC

bắc, đôi khi chỉ một chuyển động nhẹ thôi, như khoảnh khắc chiếc lá khô lia cành, mỏng rơi giữa buổi chiều âm ảm cũng đủ làm lòng người dậy lên bao nỗi niềm xúc cảm.

Mùa đông với những ngày mưa phùn giăng đầy lối, bụi nước mờ ảo đọng trên tóc, trên áo như những hạt sương. Mưa rơi rên rĩ, những thanh âm nghe chơi vơi, ngun ngút và lạnh vô chừng. Và con người ta dường như cũng dễ đắm chìm vào suy tư về những tháng ngày đã trôi xa. Rồi thao

thức - mà những thao thức ấy thường lang thang ngược đường ký ức, gặp lại mình ngày xưa, tắm mình trong cái không gian một thời nhỏ dại, đắm nhớ tràn thương.

Nhớ những ngày cái rét ủa ủa, lùa qua khe cửa. Căn nhà mùa hè nóng bức ngọt ngào là thế, tường kín bưng kín mít, vậy mà mùa đông vẫn thấy hun hút gió lùa. Chẳng hiểu gió mùa đông bắc tài tình kiểu gì mà góc nào cũng có thể lùa qua. Vào cái thời đời sống khó khăn, túng thiếu của ngày xưa,

nhà tôi chỉ có mỗi chần bông và chần chiên mỏng chờ che qua giá rét mùa đông. Không thể nhớ cái chần bông sờn cũ ấy đã đồng hành cùng tôi qua biết bao năm tháng ấu thơ với cơ man kỷ ức vui buồn...

Mùa đông, tôi thích dựa lưng vào bức tường kỷ ức, lẳng đặng giữa chợ trời nhân sinh ngắm nghía nhân tình thế thái. Có lúc, lợi ngược thời gian thốn thức cùng những nhịp đập của tình yêu đầu đời. Một chút ngậm ngùi. Một thoáng cô đơn. Một thời thanh xuân với những ước mơ từng cháy bỏng. Một tình yêu đã hóa thành quá khứ. Một cái nắm tay giữa đêm đông lạnh giá... giờ chỉ còn trong ký ức.

Ngồi bên tách trà thơm, thường tiết trời hao hao gió trong cái lạnh chồn vờn da thịt, tôi thấy mình như cũng rét đi theo gió. Cái rét của mùa đông thường khiến người ta e ngại, muốn né tránh. Vậy mà thiếu vắng nó tôi lại thấy nhớ, thêm muốn được chạm vào. Có lẽ bởi trong nó luôn có một chút buồn man mác, một chút ảm áp và cả sự dịu dàng của mùa đông len lỏi vào từng góc ngách tâm hồn, âm thầm đọng lại, sâu thẳm mãi trong lòng. Và tôi muốn cất giữ vào đấy những kỷ ức không dễ nhòa phai, để mỗi khi nhớ về... lại chợt cay khóe mắt ■

Sắc màu Khuổi Trang

■ CẢNH TRỰC

Thôn Khuổi Trang, xã Lâm Bình là nơi chiếm số đông đồng bào người Mông sinh sống lâu đời. Nơi đây vẫn giữ được vẻ nguyên sơ và đậm đà bản sắc, thể hiện trong từng nếp nhà gỗ đơn sơ nép mình dưới chân núi, trong những tập quán sinh hoạt mộc mạc của người vùng cao. Tiếng khèn vọng từ đầu núi như lời chào ấm nồng của người Mông tới du khách; bên hiên nhà, phụ nữ cần mẫn thêu thùa, tạo nên họa tiết tinh xảo trên vải. Vào ngày hội, các cô gái Mông trong váy áo rực rỡ bước đi duyên dáng, mang theo nhịp thở núi rừng, hòa cùng tiếng khèn, tiếng trống tạo nên bản hòa sắc sống động, cuốn hút.

Phụ nữ Mông vẽ sáp ong trên vải lanh, gìn giữ tinh hoa nghề làm thổ cẩm truyền thống.



Nghệ thuật thổi khèn được người Mông trân trọng gìn giữ và truyền lại cho các thế hệ.



Phụ nữ Khuổi Trang duyên dáng giữa núi rừng.



Vào dịp đầu xuân, người Mông thường tổ chức nhiều trò chơi dân gian hấp dẫn, trong đó có chơi dê thu hút đông đảo Nhân dân và du khách.

MÓN NGON CUỐI TUẦN

Mâm cơm gia đình ngày đông

■ HOÀNG ANH

Khi những cơn gió mùa đông ủa về, quét qua từng mái nhà, mùi hương từ bếp lửa nhỏ lại trở nên đặc biệt quyến rũ. Trong tiết trời se lạnh, một mâm cơm gia đình giản dị nhưng đông đầy tình thương là thứ khiến lòng người ấm lại.

ĐẬM ĐÀ CÁ KHO

TRUNG tâm của mâm cơm chính là nồi cá kho vàng ruộm. Những con cá tươi ngon, được ướp kỹ gia vị truyền thống với mắm, đường, tiêu, hành khô băm nhuyễn, kho trên bếp than hồng cho đến khi thịt mềm, ngấm đều hương vị. Chỉ cần kho khoảng 45 - 60 phút với nước xăm xấp trong nồi đất, cá sẽ chín mềm, béo ngậy và thơm nức, là linh

hồn của bữa cơm mùa đông, khiến bất cứ ai cũng thấy ấm lòng.

ĐẬU SỐT - HƯƠNG VỊ DÂN DÃ

Bên cạnh cá kho, đĩa đậu sốt bùi bùi, mềm mịn góp phần cân bằng hương vị. Đậu xanh luộc chín, sốt cùng cà chua xào nhuyễn và hành tím phi thơm, nêm chút mắm, đường, tiêu đã tạo nên món ăn dân dã mà đưa cơm đến lạ thường. Chỉ cần đảo đều 3 - 5 phút trên lửa vừa, đậu giữ được độ mềm và hương thơm tự nhiên, khiến cả gia đình đều muốn thêm cơm.

CANH CUA, CÀ MUỐI - GÓI CẢ TUỔI THƠ

Không thể thiếu trên mâm cơm ngày đông là bát canh cua và cà muối đậm đà. Cua đồng tươi xay nhuyễn



Mâm cơm với các món ăn dân dã.

hòa cùng cà muối chua dịu, ninh sôi khoảng 10 - 15 phút. Sau đó nêm chút mắm, tiêu vừa ăn, thêm hành lá, thì là trước khi bắc xuống,

sẽ có ngay bát canh sánh vàng, ngọt vị cua, chua thanh của cà muối và hương thơm nhẹ nhàng, sưởi ấm cơ thể từ bên trong.

LẠ MIỆNG VỚI RAU RỪNG

Để bữa cơm thêm cân bằng và giàu dinh dưỡng, món rau rừng xào tỏi không thể thiếu. Những loại rau như rau ngót rừng, rau dớn hay măng non hái từ núi, sơ chế tươi ngon, xào nhanh trên lửa lớn với tỏi phi thơm và chút muối, giữ được màu xanh, vị giòn và hương nồng đặc trưng của núi rừng. Món rau rừng này vừa thanh mát, hơi đắng dịu, vừa bổ sung chất xơ và vitamin cho cả gia đình.

Một mâm cơm giản dị như vậy giữ gìn hương vị quê hương và vun đắp tình cảm gia đình qua từng mùa đông, nhắc nhở mỗi người rằng hạnh phúc đôi khi chỉ là những điều bình dị nhất, từ bếp lửa đến mâm cơm ấm áp ■

● TỔNG BIÊN TẬP: MAI ĐỨC THÔNG ● GIẤY PHÉP XUẤT BẢN SỐ 140/GP-BTTTT, DO BỘ THÔNG TIN VÀ TRUYỀN THÔNG CẤP NGÀY 17-3-2022

● TRỤ SỞ CHÍNH: SỐ 219, ĐƯỜNG TÂN TRào, PHƯỜNG MINH XUÂN, TỈNH TUYÊN QUANG ● CƠ SỞ 2: ĐƯỜNG NGUYỄN HỮU THỌ, PHƯỜNG MINH XUÂN, TỈNH TUYÊN QUANG

● ĐIỆN THOẠI: 0207.3822820 - 3811557 FAX: 0207.3822821 ● CHẾ BẢN ĐIỆN TỬ VÀ MI TRANG: TỔ KỸ THUẬT VI TÍNH BÁO TUYÊN QUANG ● EMAIL: BAOTUYENQUANG.COM.VN@GMAIL.COM

● IN TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN IN VÀ DỊCH VỤ TUYÊN QUANG VÀ CÔNG TY CỔ PHẦN IN HÀ GIANG ● KHÖ 42 X 29 CM ● SỐ TRANG: 12 ● GIÁ: MỘT NGHÌN NĂM TRĂM ĐỒNG