

Độc Đáo Nét Văn Hóa Chợ Bắc Hà

Yên Khánh

Bắc Hà là một huyện vùng cao thuộc tỉnh Lào Cai. Nằm trên độ cao trên 1.000m so với mặt nước biển, địa hình cao nguyên xen lẫn địa tầng núi đá vôi vì vậy khí hậu vô cùng mát mẻ, dễ chịu, rất thuận lợi cho việc phát triển du lịch sinh thái và nghỉ dưỡng. Đây cũng là nơi chung sống của 14 dân tộc anh em: Mông, Tày, Nùng... Lào Cai đã từ lâu được biết đến với Sapa - một nơi nghỉ dưỡng có gần 100 năm tuổi. Nhưng sẽ thật tiếc khi đến Lào Cai mà bạn không tham dự phiên chợ Bắc Hà - một phiên chợ vùng cao điển hình. Chợ ở đây không chỉ là nơi trao đổi hàng hoá mà còn là nơi giao lưu, sinh hoạt văn hoá mang đầy bản sắc văn hoá của các dân tộc chung sống ở đây.

Chợ văn hoá Bắc Hà được xem là chợ to và lớn của vùng Tây Bắc. Đây là chợ phiên, họp tuần một lần vào chủ nhật. Đồng bào dân tộc vùng cao do điều kiện tự nhiên cũng như tập quán thường sống và canh tác trên núi cao và cách xa nhau về địa lý, việc đi lại, trao đổi thông tin rất khó khăn. Vì vậy chợ còn là nơi để họ gặp gỡ, hỏi thăm tin tức của người thân, bạn bè. Họ đi chợ, tham gia phiên chợ mang theo những nét văn hoá đặc trưng của từng dân tộc. Đặc trưng nổi bật, dễ nhận thấy nhất chính là trang phục của từng dân tộc, rất sắc sảo và vui mắt.

Ngoài nhu cầu mua sắm, trao đổi hàng hoá nhu cầu thăm hỏi tin tức của nhau là không thể thiếu được. Họ hàng, thông gia rồi bạn bè nhân phiên chợ mà có điều kiện hàn huyên, tâm sự. Hầu hết các cuộc thăm hỏi, chuyện trò đều diễn ra bên bàn ăn: một chén rượu, bát bún, bát phở chua hay món thắng cố... Đây cũng là nhu cầu ẩm thực không thể thiếu được khi tham dự phiên chợ. Khu ăn uống chiếm 1/4 diện tích chợ.

Các sản phẩm văn hoá ẩm thực rất đa dạng, mang đậm nét văn hoá đặc trưng của người dân vùng cao. Đến với Bắc Hà, bạn sẽ được thưởng thức món thắng cố. Đây là món ăn ngon và điển hình của người dân được chế biến từ thịt lợn, thịt chó, thịt ngựa hay thịt dê. Thịt được làm sạch, cắt thành miếng 1-1,5kg, cho tất cả vào một chiếc chảo to, nêm thêm chút gia vị rồi ninh lên thành món tổng hợp gồm cả thịt, xương, tiết, lòng. Thắng cố mà uống với chút rượu Bản Phố thì còn gì tuyệt hơn nữa. Lợn cắp nách cũng là món ăn không kém phần thú vị. Lợn đàn được đồng bào nuôi thả rông, chúng tự tìm thức ăn cho mình nên mặc dù 6-7 tháng tuổi mà chỉ nặng 8-10kg. Người dân thường lấy dây thừng buộc chân chúng rồi cắp nách ôm xuống chợ bán nên gọi là lợn cắp nách. Thịt lợn này rất ngon: thịt chắc, hàm lượng nạc cao lại rất thơm. Đặc biệt nhất của món này phải kể đến món nước chấm. Nước chấm thịt lợn cắp nách được chế từ mẻ lọc kỹ chưng với tỏi, ớt... tạo thành món nước sệt vừa bồi lại vừa thơm.

Đến với Bắc Hà, ngoài mận tam hoa thì rượu Bản Phố cũng là một đặc sản của vùng cao nguyên này. Họ nấu rượu bằng ngô và ủ men bằng lá. Có thể do bí quyết gì chăng hay do nguồn nước ở đây mà rượu rất trong và rất thơm, uống tỉnh mà như say và say cũng như tỉnh: nồng nồng, chiu chiu choáng...

Đến chợ Bắc Hà, bạn còn có dịp tham gia phiên chợ ngựa. Ngựa là phương tiện đi lại chính của đồng bào dân tộc và ngựa Bắc Hà đã từ lâu rất nổi tiếng. Mỗi phiên chợ có từ 50-70 con ngựa được đem bán. Hay nhất vẫn là xem người Mông chọn và phi thử ngựa, trông họ điều khiển ngựa rất tài tình và khéo léo.

Đến Bắc Hà, ngoài tham quan những thắng cảnh, di tích lịch sử bạn đừng quên ghé qua và tham dự phiên chợ văn hoá Bắc Hà. Có rất nhiều lý thú để bạn khám phá đấy!