

Pleiku - Nơi chẳng có gì để chơi đâu nhưng đã đi thì đổ mà quên được

Nếu có ai nói với bạn rằng Pleiku đâu có gì đâu mà chơi, thì hãy tin họ! Nhưng không có gì chơi không có nghĩa là Pleiku tẻ nhạt.

Pleiku không có những trung tâm thương mại mua sắm, không có khu vui chơi Giải trí hay những khu resort hiện đại cách biệt. Nhưng nếu bạn muốn thoát khỏi bộn bề cuộc sống hàng ngày, muốn rời khỏi sự ồn ào để tìm cho mình sự tĩnh lặng, được đắm mình trong khung cảnh hùng vĩ của thiên nhiên, hay chỉ đơn giản để thưởng thức một li café và ngắm nhìn đường phố, hãy tới thành phố này. Đến Pleiku, bạn sẽ phải bất ngờ trước những cánh đồng cỏ hồng lung linh dưới ánh mặt trời, những hàng hoa dã quỳ rực rỡ, những hàng cây nối dài con đường mộng mơ. Và khi dạo trên trên đường, bạn sẽ cảm thấy ấm lòng với nụ cười hồn hậu và tấm lòng thiết tha của những người dân hiền lành mến khách.



Rồi cả những nụ cười phấn khích khi phóng xe máy qua đàn bò đang lững thững hay cảm giác căng thẳng và thấy mình thật nhỏ bé khi trèo lên đỉnh núi giữa đất trời bao la nữa. Đơn giản biết bao, nhưng rất nhanh thôi, bạn sẽ phát hiện ra rằng mình đã phải lòng với thành phố không có gì để chơi này lúc nào không hay.

Điểm Du Lịch

Nếu là người mê khám phá, thích thăm thú, Pleiku chắc chắn không khiến bạn phải thất vọng bởi ở đây có hàng tá địa danh đẹp để đi mãi không hết. Các địa danh để thăm thú nổi bật ở Pleiku: Biển hồ chè, Biển Hồ, Chùa Minh Thành, nhà tù Pleiku. Tại Kontum không thể không nhắc tới nhà Thờ Gỗ, cầu treo Kontum, Tòa Thị Chính Giám Mục.



Một góc của Chùa Minh Thành, chùa rất rộng và đẹp, cảm giác kiến trúc mang hơi hướng Nhật Bản, rất thiên nhiên mà lại trang nghiêm kỳ lạ

Biển Hồ Chè và Biển Hồ đều trên đường ngược trở về KonTum. Nếu đến đây, bạn nên tìm đường trước và dừng ngăn ngại hỏi người dân địa phương để tránh nhầm đường. Biển hồ chè trên đường từ KonTum trở về, hãy ghé thăm biển hồ chè trước biển Hồ, dọc con đường vào khu trồng tre là hai hàng cây cao thẳng đứng rất lẫm mẫm.



Biển Hồ mênh mông



Biển Hồ chè “hút hồn” bạn bởi màu xanh tươi rói của lá chè, mênh mông và bạt ngàn. Những con đường ở đây còn thoang thoảng hương thơm của lá chè.

Cầu treo Kon Klor thuộc địa phận làng Kon Klor, thị xã Kon Tum, chiếc cầu treo công nghiệp to đẹp nhất khu vực Tây Nguyên, nối liền hai bờ của dòng sông Đăk Bla. Cầu treo với màu cam nổi bật trên nền trời xanh ngắt, khung cảnh hai bên cũng rất đẹp vào một ngày nắng trong.



Cầu treo Kon Klor

Lang thang Pleiku, bạn đừng bỏ qua Nhà Thờ Chính Tòa KonTum hay còn gọi là Nhà Thờ Gỗ với lối kiến trúc độc đáo. Nhà thờ được xây dựng hoàn toàn bằng phương pháp thủ công với chất liệu hoàn toàn bằng gỗ. Khung cảnh khi bước vào trong nhà thờ nhìn qua các khung cửa sổ khi ánh nắng chiếu vào nhìn rất là kỳ ảo.



Nhà Thờ Chính Tòa KonTum - Nhà Thờ Gỗ

Và một điểm đến nữa không đi sẽ tiếc đó chính là núi Chu Đăng Ya. Hàng năm vào đầu đến giữa tháng 11, dọc lối lên núi hai hàng hoa dã quỳ nở rực rỡ tạo nên khung cảnh mê hoặc lòng người. Tuy nhiên thời điểm này, rất tiếc hoa đã tàn. Tuy vậy nếu đến đây, bạn vẫn sẽ không hối tiếc bởi cảnh đẹp kì ảo của đất trời, thiên nhiên.



Lên tới đỉnh núi, nhìn ra bao quanh bạn thấy vô cùng xứng đáng với công sức mình bỏ ra trước khung cảnh siêu ấn tượng của thiên nhiên. Trời trong, những quả đồi xanh rì, gió mơn man thổi, không khí rất trong... nhưng thức ở phố thị tuyệt đối chẳng thể có được. Đến đây chỉ cần hít vài hơi thở thật sâu cũng đã thấy đáng lắm rồi. Một lưu ý khi leo núi Chu Đăng Ya là núi này không cao và không quá dốc nhưng cần giày có ma sát tốt vì đất đá rất trơn, khá là nguy hiểm. Dân phượt thường đi vào buổi chiều nhưng đi muộn trời sẽ rất nắng nên bạn có thể đi sáng cũng được.



Nếu có thời gian ở thêm một ngày hoặc bay từ sáng sớm bạn nên dành thời gian thăm thú thêm một số khu vườn quốc gia Kon Ka Kinh hoặc thác nước nổi tiếng ở Tây Nguyên như thác Phú Cường, thác 9 tầng. Hầu hết các địa danh đều rất dễ để ghé thăm, bạn hoàn toàn có thể vừa đi vừa hỏi thăm người dân địa phương. Họ rất thật thà và nhiệt tình sẵn lòng chỉ đường nếu biết.

Âm thực

Các món ăn đặc trưng của Phố Núi và những địa chỉ được mọi người review lại rất nhiều trên mạng. Nổi bật như phở khô (một số địa chỉ như phở Hồng, phở khô Ngọc Sơn, chè ngon trên đường Nguyễn Thái Học, nem phần (quán Phương trên đường Nguyễn Thái Học), lẩu bò (đường Hùng Vương, Gà nướng cơm lam. Đặc biệt tại Kontum bạn nên thưởng thức lẩu lá rừng. Các món ăn bình dân giá cũng chỉ 20 đến 30 ngàn, lẩu khoảng 200 ngàn là đủ no đến tức bụng cho 2 người.



Phở khô

Phở khô là món ăn rất đặc trưng của Pleiku. Phần bánh phở cùng nước dùng của món này tách riêng để tùy vào khẩu vị của thực khách mà lựa chọn ăn khô hay ướt. Một phần phở khô bao gồm phở, nước dùng và nhiều loại rau ăn kèm. Phở khô gà là loại phở khô phổ biến nhất ở đây.



Món gà nướng Pleiku rất đơn nhó với miếng thịt chắc ngọt, thơm nức



Bò né không phải đặc sản Pleiku, nhưng trong một chiều gió của tiết giao mùa, món này quả là rất tuyệt



Chén bò lữ, món ăn độc đáo với những miếng thịt đậm đà, thơm ngọt.

Bạn có thể dành 3 ngày 2 đêm để khám phá hai thành phố xinh đẹp này. Để tới Pleiku từ Hà Nội, cách tiện lợi tiết kiệm thời gian và sức lực nhất chính là di chuyển bằng máy bay. Nếu may mắn và không ngại đặt vé xa, bạn có thể săn vé rẻ như từ trước đó nhiều tháng thì vé khứ hồi hai chiều chỉ tầm 500 đến 700 ngàn đồng.

Trung tâm Pleiku không quá rộng, từ sân bay di chuyển về trung tâm thành phố chỉ tầm 4-5km. Khách sạn tập trung nhiều trên đường Hai Bà Trưng, Lê Lai. Đây tuy là khu trung tâm nhưng có khá nhiều khách sạn giá hợp lý như nhà khách Công Đoàn giá 220 ngàn/2 người/1 đêm. Hoặc đối diện là khách sạn Tre Xanh đối diện Công Đoàn mới và tân trang hơn. Phương tiện di chuyển trong thành phố và những khu lân cận có thể sử dụng như xe buýt nhưng thường đi các tuyến đường rất dài và không linh hoạt nên lời khuyên cho dân khám phá là thuê xe máy (150.000 VND/ngày). Khách có thể nhờ lễ tân khách sạn đặt xe hộ thủ tục rất đơn giản và gọn nhẹ.

Đến phố núi Pleiku (Gia Lai), du khách không chỉ có cơ hội được ngắm nhìn đồi núi mênh mông bất tận hay tìm hiểu phong tục tập quán của người dân nơi đây, mà còn được thưởng thức những món ăn ngon, lạ, hấp dẫn, không thể tìm thấy ở bất cứ vùng đất nào khác.

Cơm lam là món ăn đặc trưng của các dân tộc vùng Tây Bắc và khu vực **Tây Nguyên**, có cách chế biến khá đơn giản.

1. Cơm Lam và Gà nướng

Cơm Lam được nấu bằng loại gạo nếp nương có hạt nhỏ, thon dài. Sau khi nướng xong ống cơm, bóc từng miếng tre bên ngoài, bạn sẽ cảm nhận được mùi thơm của gạo quện lẫn mùi ngai ngái của tre nứa, mang đậm hương vị đặc trưng của núi rừng Tây Nguyên.



Com Lam ăn với gà nướng là món ăn hấp dẫn bất kỳ du khách nào khi đến Tây Nguyên.

Đặc biệt, cơm Lam phổ núi Pleiku có một món ăn đi kèm vô cùng hấp dẫn: món gà nướng. Gà nơi đây được thả vườn nên có thịt dai, chắc. Gà được ướp cùng với chút muối cho đậm đà, thêm ớt, sả và một chút mật ong rồi kẹp vào thanh tre, đem nướng trên bếp lửa hồng. Người làm phải khéo léo trở gà đều để không bị cháy. Gà chín có một màu vàng ruộm, mỡ màng.

Vị ngọt, thơm của mật ong thấm vào miếng thịt ngọt, kèm theo vị cay của ớt kích thích vị giác khiến bạn ăn nhiều mà không thấy ngán.

2. Phở khô

Có lẽ với người Pleiku , phở khô không chỉ là món ăn nổi tiếng mà còn là niềm tự hào. Bạn có thể dễ dàng tìm thấy các cửa hàng phở khô trên khắp phố phường. Món này có tên gọi khác là Phở hai tô, vì khi thưởng thức, thực khách sẽ được phục vụ hai tô, gồm bánh phở và nước súp.



Phở khô gà là lựa chọn được nhiều thực khách yêu thích.

Bánh phở làm từ bột gạo cay, có sợi nhỏ, săn và mịn. Bánh phở trung phải vừa ăn, dai, không nát, vón cục để khách dễ thêm tương nâu, xì dầu hoặc tương ớt.

Tô phở khô nhất định không thể thiếu thịt heo băm nhỏ, gà xé sợi và hành khô phi giòn. Còn tô nước lèo gồm nước ninh gà, thịt bò tái hoặc bò gân, bắp hay bò viên tùy khẩu vị mỗi người. Rau ăn kèm với phở khô là xà lách, húng quế, giá trụng.

Khi thưởng thức phở khô, bạn sẽ chủ động gia giảm nêm trộn theo khẩu vị. Gắp một đĩa phở cho vào miệng, bạn sẽ cảm nhận được vị dai ngọt của sợi phở, thơm đậm đà của tương, giòn của giá và ngọt thanh của nước lèo.

3. Bún mắm cua

Đây là món ăn đặc biệt của Pleiku. Tuy có mùi lạ, nồng của mắm nguyên chất và nước cua lên men, nhưng bún mắm cua có khả năng “gây nghiện” cho bất cứ du khách nào từng thưởng thức. Để có một bát bún ngon, người làm cũng cần hết sức kỳ công chế biến.

Nguyên liệu để tạo ra món bún mắm cua rất đa dạng: cua đồng, bún, thịt ba chỉ, măng, chả hoặc nem, da lợn chiên giòn, các loại gia vị ớt, mắm nêm. Cua đồng- thành phần chủ đạo của món ăn thường có thịt chắc và ngọt hơn vào mùa mưa.



Ai đã ăn bún mắm cua sẽ nhớ mãi bởi hương vị đặc trưng.

Bún cua có vị mặn của mắm, vị thơm các loại rau, vị nồng đặc trưng của bún mắm, vị cay của ớt, âm thanh giòn rụm của da lợn... tất cả hòa quyện nhau tạo nên món ăn rất hấp dẫn và ngon miệng.

Bún cua ăn kèm với bánh phồng tôm rất ngon và thường được dọn kèm cùng với các loại rau xà lách, ngổ, kinh giới, rau thơm, giá hay hoa chuối thái nhỏ.

4. Bún mắm nêm

Đây là món ăn dân dã của người dân phố núi Pleiku. Thành phần món ăn đơn giản với bún và mắm cùng một ít rau sống. Đơn giản là thế, nhưng với những người đã một lần thưởng thức món ăn này sẽ không thể quên được hương vị thơm ngon, đậm đà mà nó mang lại.



Sự pha trộn hương vị làm nên một món ăn đậm đà và ngon miệng

Trong món ăn này, mắm nêm là thành phần chính. Mắm nêm được làm từ cá cơm rửa sạch, ướp với muối theo một tỷ lệ nhất định, cho vào hũ đậy kín lại. Tùy theo thời tiết và nhiệt độ mà mắm có thể chín sau khoảng từ 7 đến 9 ngày. Khi đó mắm hơi sền sệt và có mùi thơm ngào ngạt mà mùi lạ đặc trưng. Khi ăn với bún, mắm được thêm vào nhiều gia vị như chanh, tỏi, ớt, đường và dứa băm nhỏ để làm dịu vị mặn và dậy mùi thơm rất ngon.

Một bát bún đầy đủ với rau sống xếp dưới cùng, bên trên là bún tươi, rồi đến thịt luộc, chả, nem, ít dưa leo cùng chén mắm nêm sẽ kích thích vị giác của bạn.

5. Bò một nắng

Chế biến bò một nắng rất đơn giản, nhưng điều mấu Nghe chim kể chuyện trên đời chốt là ở khâu chọn nguyên liệu. Thịt bò nhất quyết phải là bò tơ, được chăn thả trong tự nhiên thì thớ thịt mới săn chắc, ít nước lại có vị ngọt tự nhiên, đem lại cảm giác ngon miệng.



Thịt bò thường được ăn kèm muối kiến- đặc sản Pleiku

Thịt được lọc bỏ da, rửa sạch và thái thành từng miếng mỏng, lớn cỡ bằng bàn tay và đem ướp sơ qua với các loại gia vị như đường, muối, bột nêm, ớt trái giã nhỏ, gừng. Khâu ướp thịt cần nhờ đến sự khéo léo của người làm, không nên ướp đậm quá vì khi nướng chín, thịt sẽ bị mặn, cũng không nên ướp nhạt quá, bò không thấm đủ gia vị, sẽ nhanh hư, không để lâu được. Sau đó đem phơi ngoài nắng trong một ngày.

Khi ăn, chỉ cần lấy từng miếng thịt, cho lên vỉ và nướng trên bếp than hồng. Thịt nướng chín rộm vàng hai cạnh cùng mùi thơm tỏa ra rất quyến rũ.

6. Gỏi lá rừng

Đến với Pleiku, ngoài thắng cảnh thiên nhiên hùng vĩ, chắc chắn bạn sẽ còn cảm nhận được hương vị Tây Nguyên qua những chiếc lá. Món gỏi lá rừng là hương vị của quê hương, xứ sở đồng bào Gia Lai.



Món gỏi lá rừng - hương vị của quê hương, xứ sở đồng bào Gia Lai.

Mỗi loại lá đều được lựa chọn rất nghiêm ngặt, điều quan trọng nhất là chúng không có độc tố, không phản ứng lẫn nhau. Gỏi lá rừng chính là kinh nghiệm từ ngàn đời của đồng bào dân tộc bản địa được đúc kết. Mỗi loại lá đều chứa đựng trong mình những chất dinh dưỡng đặc biệt, có tác dụng tốt đối với sức khỏe.

Mắm thịt và nem thính được cuốn cùng với các loại lá, tạo nên sự hòa quyện giữa vị cay nồng của lá tươi và vị đậm của mắm thịt, vị khô của nem thính, cho ta nhiều cảm giác lạ.

Từng tảng thịt bò to bằng lòng bàn tay được nướng cháy cạnh trên than hoa, sau đó chấm muối kiến vàng lá é nhâm nhi đã tạo nên thương hiệu đặc biệt cho vùng đất Krông Pa xa xôi đầy nắng.



Nằm giáp các tỉnh Nam Trung Bộ, Krông Pa là thị tứ cuối cùng của tỉnh Gia Lai. Nơi đây được nhiều người nhắc đến không chỉ bởi cảnh quan thiên nhiên mát lành, mà còn nhờ món thịt bò một nắng lừng danh. Với dân thích xê dịch, món ăn này đã làm Krông Pa có tên trên bản đồ ẩm thực Việt Nam. Để có món bò một nắng chính hiệu, trước tiên phải chọn được loại thịt bò ngon. Loại bò nuôi thả rông trên những triền núi, quanh năm chỉ ăn cây cỏ, thậm chí nhiều người địa phương cho biết người ta chỉ chọn loại bò hầu như chưa giao phối lần nào.

Thịt bò làm xong được thái từng tảng to như lòng bàn tay, sau đó mang ướp gia vị. Khi ướp không quên cho thật nhiều sả để giảm bớt độ hăng của thịt bò. Phần ướp thịt được xem là khâu quan trọng nhất, bởi không đủ lượng hay dư thừa gia vị đều làm món ăn này trở nên mất ngon.

Với khí hậu nơi đây, thì chỉ cần một ngày phơi nắng cũng đủ làm thịt bò trở nên đậm đà và có màu nâu đỏ trông đẹp mắt.



Thịt bò một nắng lúc chưa nướng có màu nâu đỏ trông bắt mắt (chắc thịt trâu?)

Khi thường thức chỉ cần bỏ lên than hoa nướng sơ qua chừng 5 – 7 phút để tránh cháy đen. Quan trọng hơn phải giữ được độ tươi của thịt bò khi nướng. Không nướng quá lâu làm quá khô miếng thịt bò.

Nhưng trên cả của món ăn này có lẽ là thịt bò một nắng nướng chấm muối kiến vàng lá é. Muối làm với kiến vàng và lá é mà phải là loài kiến vàng sống chủ yếu trên những cây cao và trú ngụ trong rừng nơi đây. Người dân tộc tìm chúng và bắt sống trọn ổ, sau đó mang về rang thật nhanh trên chảo nóng.

Lá é - một loại rau thơm từng được sử dụng để tiến vua – cũng là hương vị chủ đạo với mùi thơm thoang thoang. Người dân ở huyện Krông Pa sử dụng chúng để hòa chung muối, kiến vàng, ớt để cho ra món chấm lạ miệng.

(lụm lung tung trên Net)