

HUYỆN KỶ SƠN**Lợi thế trong việc phát triển sản phẩm nông nghiệp đặc sản****NGUYỄN THÁI TUẤN***Chi cục QLCL NLS và TS Nghệ An*

Kỳ Sơn là một huyện phía Tây tỉnh Nghệ An. Đây là huyện được UNESCO đưa vào danh sách các địa danh thuộc Khu dự trữ sinh quyển miền tây Nghệ An. Kỳ Sơn có đường biên giới với nước bạn Lào dài 192 km, ba hướng bắc, tây và nam giáp 3 tỉnh (Huaphanh, Xiengkhuang, Borikhamxay) và 5 huyện (Xam Neua, Nong Het, Morkmay, Khamkheuth, Viengthong) của Lào. Phía đông giáp với huyện Tương Dương.

Huyện Kỳ Sơn có tổng diện tích tự nhiên 209.484,04 ha; Có 20 xã, 1 thị trấn và 195

khối, bản. Tổng dân số 72.321 người (tháng 5/2012), có 5 dân tộc anh em cùng chung sống hòa thuận, đoàn kết, đó là: Dân tộc H'Mông chiếm 36%, Khơ Mú chiếm 32%, Thái 27%, Kinh, Hoa chiếm 5%.

Kỳ Sơn chủ yếu là núi, trong đó có nhiều dãy núi cao, hiểm trở. Dãy núi Pu Lai Leng thuộc xã Na Ngoi có đỉnh cao 2.711 m, là ngọn núi cao nhất của Nghệ An và cả hệ Trường Sơn. Ngoài ra, trên địa bàn huyện cũng có nhiều đỉnh núi cao khác như Pu Soong (2.365m), Pu Tông (2.345m), Pu Long (2.176m),...



Hệ thống sông suối chảy qua Kỳ Sơn khá dày đặc gồm dòng sông Cả với hai nhánh phụ là Nậm Nơn và Nậm Mộ dài khoảng 125 km, diện tích lưu vực khoảng 1 nghìn km² và hàng trăm khe suối lớn nhỏ như: khe Nần, khe Chảo, Huổi Pà, Ninh, Huổi Giảng, Ca Nhãn,...

Với vị trí địa lý khá khác biệt, địa hình hiểm trở, tài nguyên thiên nhiên phong phú, huyện Kỳ Sơn được biết đến là địa phương có nhiều sản vật tự nhiên mà không phải nơi đâu cũng có như: Gà đen; mận, đào; chè Shan tuyết; bí, khoai sọ,...

Con đường đi đến xã Mường Lống bắt đầu từ thị trấn Mường Xén, huyện Kỳ Sơn, trải dài khoảng 45km đường đất men theo những con đèo nhỏ, sau đó vượt qua “cổng trời” là tới trung tâm xã - nơi được ví là “tiểu Sa Pa” của xứ Nghệ, thiên đường của hoa và các loại cây ăn quả như mận, đào.

Cuối tháng 5, các vườn mận tại Mường Lống bắt đầu chín đỏ, quả mọc chi chít nhìn trông rất bắt mắt và đẹp. Mận Mường Lống là loại mận sạch, không phun thuốc

trừ sâu, quả không quá to, lòng quả đỏ hồng hơn mận ở nhiều địa phương khác. Với vị ngọt giòn, mận Mường Lống ngày càng được nhiều khách hàng ưa chuộng.

Tại xã Huổi tỵ, Kỳ Sơn hiện có 450ha chè Shan tuyết, trong đó diện tích chè kinh doanh là 250ha cho sản lượng mỗi



năm hơn 500 tấn chè khô. Chè Shan tuyết Tổng đội TNXP 8 đưa vào trồng, chuyển giao kỹ thuật cho đồng bào đồng thời bao tiêu sản phẩm để chế biến thành chè khô cho chất lượng rất tốt. Chè có vị thơm đặc trưng, đượm nước và được biết đến như là sản phẩm chè sạch, an toàn

thực phẩm. Chè Shan tuyết Kỳ sơn đượm nước nhưng không có vị gắt. Nếu nhiều loại chè có thương hiệu nổi tiếng trong nước khi uống đến nước thứ 2 đã nhạt vị, thì chè Shan tuyết Kỳ Sơn uống đến nước thứ 3 vẫn cho hương vị đậm đà. Có thể nói, Chè Shan tuyết Kỳ Sơn là chè ngon nhất, xứng đáng là đặc sản của tỉnh Nghệ An.

Tháng 10, là thời điểm huyện rẻo cao Kỳ Sơn chuyển sang mùa khô, cũng là khởi đầu cho vụ thu hoạch lúa nương, bí xanh, khoai sọ, hạt dẻ... của đồng bào các dân tộc nơi đây.

Trên các triền đồi, từng nhóm người mang gùi lên nương thu hoạch lúa, hương vị của nếp nương lan tỏa cả núi rừng. Các ngã đường đổ về thị trấn Mường Xén, bắt gặp những phụ nữ dân tộc Khơ Mú, Mông... gùi trên lưng bế khoai sọ, hạt dẻ, bí xanh nặng trĩu ra bán lấy tiền mua sắm đồ dùng.

Những nương bí được trồng xen trong các vùng đất ăn mạch nước ngầm của rừng già, nên chất bí dẻo, thơm, và ruột dày, nhiều phần, khi đã già vỏ mỏng, thơm nức như khoai sọ. Mỗi quả bí nặng tầm 1,5 - 3kg. Được trồng hoàn toàn tự nhiên, không sử dụng phân bón, thuốc trừ sâu đảm bảo về chất lượng an toàn thực phẩm. Bí được thu hoạch từ trung tuần tháng 7. Nếu thu hái quả đã già bảo quản nơi thoáng mát, không để bị xước vỏ dễ hỏng thì cất trữ được 4-5 tháng.

Đến với Kỳ sơn bạn có thể tìm mua được nếp nương của đồng bào trồng. Đến vụ thu hoạch, những bông nếp cúi xuống



như những nàng tiên nữ e ấp chào đón du khách thập phương, hạt nếp căng tròn mây mẩy, đầy sức sống kiêu hãnh khoe sắc với trời đất. Đặc sản nếp nương Kỳ Sơn cũng được người tiêu dùng miền xuôi đặt mua làm quà mang về xuôi mỗi khi đến với vùng đất này.

Có những món dân dã của người dân nơi đây nhưng đã trở thành món ngon khó quên khi được thưởng thức. Cứ khoảng tầm tháng 7 đến tháng 9 âm lịch là thời

điểm thu hoạch hoa gừng. Mỗi năm chỉ có 1 mùa, đặc sản hoa gừng vùng cao đất hàng hút người sành ăn. Hoa gừng ăn giòn ngon, mùi rất thơm, lại chế biến được nhiều món. Chỉ cần bóc lớp vỏ bên ngoài, rửa sạch rồi thái mỏng xào kèm thịt bò, tôm, hoặc nấu canh xương... vừa ngon vừa phòng cảm cúm.

Nhắc đến Kỳ Sơn cũng không thể không nhắc đến sản phẩm Gà đen, gừng, cá mát,... mà khi thưởng thức bạn hoàn toàn cảm nhận được sự khác biệt.

Mặc dù đường lên Kỳ Sơn khá xa, cách thành phố Vinh khoảng 300 km bằng với quãng đường từ thành phố Vinh ra Hà Nội nhưng giao thông đi lại giờ đây đã thuận lợi. Dịch vụ ăn nghỉ tại huyện miền núi này cũng khá phát triển, bạn cũng có thể tham gia tua du lịch sinh thái cộng đồng, nghỉ qua đêm tại Mường Lống của HTX nông nghiệp và du lịch Mường Lống Kỳ Sơn, thưởng thức khung cảnh hùng vĩ của núi rừng nơi vùng đất phen dầu của tổ quốc, say đắm bên chén rượu cần, hòa mình vào những điệu múa của đội văn nghệ và chắc chắn bạn sẽ được thưởng thức các món ăn đặc sản của vùng núi Kỳ Sơn.

