



Tổng hợp kinh nghiệm du lịch Mộc Châu

Nằm cách Hà Nội 200km về phía Tây, cao nguyên Mộc Châu – Đà Lạt của vùng Tây Bắc là một điểm đến ưa thích của giới du lịch cũng như các gia đình vào dịp cuối tuần. Đặc biệt trong tiết trời se lạnh của những ngày đầu đông này, những cánh đồng hoa cải, hoa mận, rừng thông phủ sương khói mờ ảo đất Mộc Châu như càng đẹp thêm. Hãy cùng DULICH.SO khám phá những điều thú vị, bổ ích bạn nên nắm rõ nếu muốn có một chuyến đi Mộc Châu tuyệt vời nhất trong bài viết kinh nghiệm du lịch Mộc Châu dưới đây nhé!

Thời gian thích hợp đi du lịch Mộc Châu

Phải nói, hiếm nơi được như Mộc Châu, mỗi mùa lại có một nét đẹp riêng. Vì vậy, bạn có thể dựa vào điều kiện thời gian cũng như mục đích chuyến đi để sắp xếp thời điểm khởi hành sao cho phù hợp nhất.

Tháng 1 – 2: Đây là khoảng thời gian sát tết âm lịch đồng thời trùng với mùa hoa đào, hoa mận nở rộ trên Mộc Châu. Vì là sau. Vì vậy mà rất nhiều du khách đổ về Mộc Châu, không chỉ ngắm phong cảnh như tranh vẽ của miền núi Tây Bắc, nhiều đôi vợ chồng trẻ cũng chọn nơi đây để chụp ảnh cưới.

Tháng 3: Mộc Châu mùa này được phủ một màu trắng muốt của hoa ban, gọi lên vẻ đẹp thật tinh khôi. Đồng thời, lễ hội Hết Chá của dân tộc Thái cũng tổ chức vào khoảng tháng 3. Nếu may mắn, có thể bạn còn được tham gia vào những hoạt động của người dân bản địa.

Tháng 4 – 8: Mặc dù không có gì đặc biệt, tuy nhiên so với khí hậu nóng nực mùa hè ở hầu hết các vùng miền thì đây lại là thời điểm khá lí tưởng để lên Mộc Châu. Không chỉ vậy, bạn còn tha hồ được thưởng thức mận, đào hay các loại hoa quả miền lạnh của Mộc Châu.

Tháng 10 – 12: Hoa dã quỳ, hoa cải trắng chính là điểm thu hút du khách nhất của Mộc Châu vào thời gian này. Hoa phủ kín các sườn đồi cho đến những cung đường trên quốc lộ 6.

Phương tiện di chuyển đến Mộc Châu

Mộc Châu cách Hà Nội không xa, nên việc lựa chọn phương tiện di chuyển thực sự rất đơn giản. Xe máy, ô tô cá nhân, tùy vào điều kiện bản thân, bạn có thể lựa chọn giữa những phương tiện trên sao cho phù hợp nhất,

Xe máy, ô tô cá nhân

Đối với những đội phượt, đi xe máy lên Mộc Châu không còn là điều quá xa lạ.

Tuyến đường gợi ý: Nguyễn Trãi – Hà Đông – Quốc lộ 6 hoặc Láng Hòa Lạc – Xuân Mai – Quốc lộ 6. Trong chuyến hành trình, có thể bạn sẽ gặp phải sương mù. Vì vậy, kiểm tra lốp xe, phanh xe là điều thực sự cần thiết. Bên cạnh đó, nếu du lịch theo nhóm đông người, thay vì đi nhiều xe máy bạn nên để nhóm đi chung một ô tô, sẽ an toàn và tiết kiệm hơn nhiều.

Xe khách

Những bạn không thích đi phương tiện cá nhân hoàn toàn có thể bắt xe khách tuyến Hà Nội – Sơn La hoặc Hà Nội – Điện Biên để tới Mộc Châu. Xe xuất phát ở các bến

xe: Giáp Bát Mỹ Đình, Thanh Xuân, Yên Nghĩa. Giá vé xe giường nằm vào khoảng 250.000đ (đối với xe giường nằm). Bạn chỉ cần gọi điện để đặt vé, tuy nhiên kinh nghiệm du lịch Mộc Châu cho thấy, tốt hơn vẫn nên mua vé trước hôm nếu không muốn bị bắt chẹt. Số điện thoại các hãng xe uy tín:

Hưng Thành: 0989 264 264

Ngọc Thuận: 0913 017 079

Bắc Sơn: 022 355 1559

Phương tiện di chuyển ở Mộc Châu

Xe máy

Nếu bạn lên Mộc Châu bằng xe máy, hãy tận dụng phương tiện này để cho việc di chuyển xung quanh. Bạn cũng có thể thuê xe máy ở một số cửa hàng với mức phí khá phải chăng, chỉ từ 150.000 – 200.000đ/ngày.

Xe buýt

Trong nội tỉnh Sơn La có những tuyến xe buýt chạy hàng ngày để phục vụ người dân cũng như khách du lịch. Các tuyến xe đi qua rất nhiều điểm tham quan nổi tiếng, bạn có thể coi đây như một lựa chọn phòng bị cho chuyến đi.

Tuyến 01: Sơn La – Mai Sơn

Tuyến 02: Vân Hồ – Mường Sang

Tuyến 03: Sơn La – Thuận Châu

Nhà nghỉ và [khách sạn tại Mộc Châu](#)

Về vấn đề địa điểm nghỉ ngơi ở Mộc Châu, có 3 sự lựa chọn cho du khách: cắm trại, thuê phòng nhà nghỉ, đặt khách sạn hoặc ở nhà homestay (nhà dân). Những bạn đi thêm nhóm muốn tìm địa điểm cắm trại có thể tới rừng tràm Tân Lập, rừng thông Bảng Áng... cũng như một số khu du lịch khác.

- Nhà nghỉ Trường Giang ở Km 183, quốc lộ 6, đường Hoàng Quốc Việt, thị trấn Nông trường Mộc Châu, Sơn La. SĐT: 091 486 8242.
- Nhà nghỉ Hồng Nhung gần quốc lộ 6, tiểu khu 13 thị trấn Mộc Châu. SĐT: 091 500 8456.
- Nhà nghỉ Mộc Châu xanh ở 88 đường Hoàng Quốc Việt, thị trấn Nông trường Mộc Châu. SĐT: 097 899 9055.
- Khách sạn Mường Thanh Luxury Mộc Châu ở Phiêng Luông, Mộc Châu. Du khách có thể đặt phòng trực tuyến tại [Hotels in Moc Chau](#).

Nhà nghỉ homestay ở Mộc Châu:

- Homestay anh Thanh: SĐT: 0123 918 2448
- Homestay Thảo Nguyên: SĐT: 0127 700 9909
- Homestay chị Hương: SĐT: 091 235 1186

Địa điểm, tham quan khi du lịch Mộc Châu

Bản Thung Cuông

Nằm giữa hai xã Đông Sang và xã Xuân Nha, bản Thung Cuông là một trong những địa điểm du lịch hút khách ở Mộc Châu. Nơi đây nổi tiếng với loài hoa đào, hoa mận trắng tinh khôi và người dân tộc Mông thật thà, chân chất. Cứ mỗi độ tháng 1, khắp bản làng Thung Cuông lại ngập tràn sắc trắng tinh khôi của những cánh đồng hoa,

khiến bất kì ai nếu là lần đầu tiên được chiêm ngưỡng đều không khỏi ngây ngất, sửng sờ.

Rừng thông Bản Áng

Nằm trên cao nguyên Mộc Châu, kế bên thị trấn, nhưng Bản Áng lại là một trong số ít thị trấn gìn giữ được không chỉ vẻ đẹp của cảnh sắc tự nhiên mà còn cả những phong tục văn hóa truyền thống. Từ cao nhìn xuống, bản Áng hiện lên với những nét đẹp trong trẻo nhất của nếp nhà sàn truyền thống, dòng suối uốn lượn bên những những tán cây xanh tươi. Cách đó không xa là hồ nước ngọt 5ha, được bao phủ xung quanh bởi rừng thông bạt ngàn, rất thích hợp để cắm trại, hội nhóm hay các hoạt động team-building. Tuy nhiên, điều thú vị nhất khi ghé thăm Bản Áng chính là tìm hiểu về những nét văn hóa của đồng bào dân tộc Thái sinh sống ở đây. Bạn sẽ được trải nghiệm những hoạt động hàng ngày cùng với người dân như hái chè trên đồi, bắt cá dưới suối, cưỡi ngựa dạo quanh rừng thông... Sau khi rời bản, đừng quên mua về một vài món đặc sản núi rừng như quà mang về miền xuôi nhé.

Hang ma Suối Bàng

Nếu như đồi chè Mộc Châu hay rừng thông Bản Áng hấp dẫn du khách nhờ vẻ đẹp trong trẻo của thiên nhiên núi rừng thì Hang Ma Suối Bàng lại có sức hút đối với những lữ khách hiếu kì về các câu chuyện kì bí xoay quanh nguồn gốc của những chiếc quan tài bên trong hệ thống hang đá này. Hang ma Suối Bàng thuộc xã Suối Bàng, huyện Mộc Châu. Từ trung tâm huyện Mộc Châu, bạn sẽ mất ít nhất 1 tiếng rưỡi đi xe để đến được Hang ma Suối Bàng (đi đường quốc lộ 43). Theo cách gọi của người dân Mường, hang ma là nơi người xưa dùng để chôn cất người đã khuất. Có nhiều cách giải thích cho nguồn gốc của những chiếc quan tài này. Có người nói các ngôi mộ trong hang đá thuộc về nạn nhân xấu số của một bộ tộc ăn thịt người cổ xưa. Cũng có người tin rằng, những ngôi mộ trên vách đá cheo leo kia là mộ của người Xá cổ. Theo truyền thuyết, người Xá do thất bại trước việc tranh chấp lãnh thổ với người Thái nên phải rời đi, mộ phần vì vậy cũng phải đưa vào thân gỗ mà để trong hang đá. Nhiều du khách sau cũng như tôi, sau khi trở về từ chuyến khám phá Hang ma Suối Bàng đều không khỏi kinh ngạc làm thế nào mà người xưa có thể vận những chiếc quan tài lên hang đá dốc, cao như vậy? Việc này tôi cũng chẳng hiểu nổi, chỉ chắc chắn một điều, bí ẩn này vẫn chưa hề có lời giải.

Món ăn ngon nên thử tại Mộc Châu

Bê chao

Thịt bê là một trong các đặc sản “cây nhà lá vườn” hấp dẫn nhất của Mộc Châu. Người ta có thể chế biến thịt bê thành nhiều món ăn: tái chanh, hấp sả... nhưng được ưa chuộng nhất vẫn là bê chao. Bê để làm món ăn này tốt nhất là bê được non tầm một tuần tuổi mới và đặc biệt chưa từng ăn cỏ. Khâu lựa chọn nguyên liệu đã là thịt cực phẩm, phần chế biến hóa ra còn công phu hơn nhiều lần. Thịt bê sau khi ướp đầy đủ gia vị như gừng, sả, sa tế... đợi cho ngấm, đều sẽ được chao qua dầu sôi. Chao thịt dê qua dầu phải chao lúc dầu đang sôi và nóng, rồi vớt ra sau một khoảng thời gian chuẩn xác. Chao quá lâu sẽ khiến thịt bị dai, mất vị ngọt, vớt vội quá thì thịt lại không chín được. Món bê chao thường thức ngon nhất khi ăn nóng cùng vùng rang, rau sống, chấm nước tương ngọt bùi và đặc biệt là rượu táo mèo đặc sản.

Nậm pịa

Trong những đặc sản vùng Mộc Châu, có lẽ Nộm Pịa là món ăn đặc biệt nhất bởi chính từ nguyên liệu cho đến hương vị và màu sắc. Nộm pịa là một từ ghép trong ngôn ngữ của người Thái. “Nộm” nghĩa là canh, còn “pịa” là phân non trong ruột non của bò hay dê. Nguyên liệu chính của món ăn này bao gồm tiết đông, thịt, sụn đuôi, gan, dạ dày và thành phần không thể thiếu là đoạn ruột non chứa pịa của bò hoặc dê. Để món ăn có hương vị đạt chuẩn, khâu chế biến cần được thực hiện một cách chính xác nhất. Như với pịa phải trộn cùng bột mắc khén, rau thơm, ớt, tỏi ... rồi mới cho vào nồi cùng lục phủ ngũ tạng. Chờ một vài giờ đồng hồ, khi hỗn hợp trên sôi và có dạng sền sệt là có thể dùng. Mặc dù khá khó ăn đối với hầu hết những du khách miền xuôi, nhưng tôi chắc chắn với bạn một điều, vị đắng – ngọt nổi tiếp này sẽ là một trong những trải nghiệm khó quên nhất bạn có được trong suốt chuyến đi Mộc Châu.

Xôi ngũ sắc Mộc Châu

Xôi ngũ sắc là một trong những món ăn truyền thống của đồng bào dân tộc miền núi các tỉnh phía Bắc. Ở Mộc Châu, người dân cũng có phong tục làm xôi ngũ sắc. Sau mỗi vụ mùa là thời gian bà con thường làm xôi nhiều. Bởi ngoài việc cúng bái tổ tiên, cảm tạ trời đất thì chỉ lúc này ta mới có được những hạt gạo đầu mùa dẻo thơm nhất. Không chỉ vậy, để có được một chỗ xôi ngũ sắc hoàn hảo đòi hỏi sự chuẩn bị kĩ lưỡng, bàn tay chế biến khéo léo, tỉ mỉ. 5 phần xôi sẽ tương ứng với 5 phần gạo và 5 loại lá rừng khác nhau tạo nên món xôi 5 màu. Tương tự, chỗ đồ xôi cũng được thiết kế riêng để chứa 5 phần xôi khác nhau. Sau khi xôi chín, người Dao sẽ xếp xôi theo quy tắc xưa của họ. Màu trắng của đất trời ở giữa, bốn màu tượng trưng cho tứ phương (đông, tây, nam, bắc) hay bốn mùa (xuân, hạ, thu, đông) sẽ căn đều ra các góc còn lại. Thường thức món ăn tuyệt vời này, bạn sẽ cảm nhận được hương vị thanh đạm hoàn toàn tự nhiên, cũng như hiểu thêm phần nào ước mơ giản dị của đồng bào Mộc Châu: mùa màng bội thu và một cuộc bình yên.

Cá hồi Mộc Châu

Mặc dù mới chỉ xuất hiện ở Mộc Châu một vài năm gần đây, nhưng cá hồi Mộc Châu lại được đánh giá rất cao bởi giá trị dinh dưỡng, hương vị thơm ngon dù được chế biến theo bất kì cách nào. Còn tuyệt vời hơn nếu bạn đến Mộc Châu vào mùa lạnh, thưởng thức những món ăn từ cá hồi cay nồng ấm áp, nhâm nhi chén rượu ngô bên bếp củi. Những món đặc sản mà DULICHSO khuyên bạn nên thưởng thức bao gồm: da cá hồi chiên, gỏi cá hồi, cá hồi hun khói, thịt cá hồi chiên tẩm bột, lẩu cá hồi, cháo cá hồi. Mỗi món ăn có một hương vị, nét hấp dẫn riêng và hơn hết rất phù hợp với khẩu vị người Việt Nam, tất cả đều đang chờ đợi bạn tới để khám phá.

Cá suối nướng Mộc Châu

Bên cạnh những món ăn đặc sản được chế biến ở các nhà hàng, khi đến Mộc Châu du khách sẽ có dịp thưởng thức món cá suối nướng – thứ đặc sản dân dã vùng miền núi phía Bắc. Loài cá này sinh sống khá nhiều ở những khe suối quanh Mộc Châu, tuy nhiên không dễ bắt như các loài cá bình thường vì lớp da có màu xanh giống rong rêu. Kích cỡ của cá suối cũng rất nhỏ, chỉ cỡ bằng ngón tay. Toàn bộ khâu chế biến có thể được thực hiện ngay tại chỗ: rửa cá, mổ bỏ mật, ruột cá, sau đó ướp cùng một vài hương liệu như mắc khén, sả, ớt, rau thơm rừng. Sau đó cá được kẹp vào thanh tre, nướng trên than hồng, tầm 15’ thì thịt chuyển màu vàng ruộm là có thể ăn được. Thịt cá ngọt, thơm nồng, béo ngậy, lại không bị tanh, vì nướng giòn nên có thể ăn cả xương lẫn thịt. Ngoài cá suối nướng ra, người dân Mộc Châu còn có món cá suối rán giòn cũng rất hấp dẫn.

Mua sắm và quà khi đi du lịch Mộc Châu

Cải mèo Mộc Châu

Cải mèo là thứ rau đặc sản được ưa chuộng đặc biệt ở vùng Mộc Châu. Sở dĩ như vậy bởi vì loại rau này rất dễ trồng, không mất nhiều công chăm bón. Người dân thường gieo hạt cải mèo dọc các luống đi của ruộng bậc thang, hay thậm chí trên bất kì khoảng đất trống nào quanh nhà. Chỉ khoảng sau 40-50 ngày là cây mọc được 4-5 tấc, xanh non mượt mà, có thể ăn được. Điều ấn tượng nhất của thứ rau này là hương vị đắng ngấm ngấm, dai, giòn đậm chất đồng nội hoang dã. Thời gian này trên Mộc Châu cũng vừa vặn là mùa cải mèo, nếu bạn lên Mộc Châu, đừng quên mua về một chút “rau lạ” này làm quà cho bạn về và người thân nhé.

Khoai sọ mán

Khoai sọ mán là một thứ đặc sản (đặc sản đúng nghĩa) của người dân tộc Dao sống trên đất Mộc Châu. Loại khoai sọ này rất lạ, nhìn bên ngoài giống khoai môn, nhưng bỏ ra lại có màu vàng ươm của khoai lang Nhật. Thông thường các mầm khoai để ra lộn xộn thành những mấu hay u, nên được chia ra thành củ mẹ, củ con. Tuy có hình thù kì dị như vậy, nhưng chất lượng của những củ khoai sọ mán lại thực sự tuyệt vời. Có rất nhiều cách chế biến khoai sọ mán như: hấp cùng với cơm, chiên, hầm xương ... tùy vào khẩu vị và sở thích mỗi người. Kinh nghiệm du lịch Mộc Châu trong việc chọn quà: Khi mua khoai sọ mán về làm quà, bạn nên nhờ người bán gọt khoai trước. Hoặc nếu tự mình làm, nhớ sử dụng bao tay, gọt khô để tránh ngứa. Khoai sau khi bỏ ra cũng nên rửa qua bằng nước muối loãng trước khi nấu.

Các sản phẩm từ sữa bò Mộc Châu

Có thể nói sữa bò chính là điều đầu tiên bất kì ai nghĩ đến khi nhắc tới Mộc Châu. Nông trường với đàn bò sữa hàng trăm con này luôn cho ra những sản phẩm từ sữa chất lượng nhất. Sữa bò non, sữa chua, kẹo sữa, váng sữa ... rất nhiều thứ cho bạn lựa chọn để thưởng thức hay mua về làm quà. Bật mí cho những ai chưa biết thì sữa bò non là món “đỉnh” nhất, chính là sữa của bò mẹ trong thời gian 3-4 ngày sau khi đẻ. Sữa bò non chứa rất nhiều chất dinh dưỡng, như một loại kháng sinh không tác dụng phụ và đương nhiên rất thơm ngon. Tuy nhiên nếu để mua về làm quà thì tốt nhất bạn nên chọn sữa tươi, bánh sữa hay sữa chua, để bảo quản và vận chuyển hơn rất nhiều.

Dâu tây Mộc Châu

Dâu tây là sản vật được trồng thử nghiệm ở Mộc Châu vài năm gần đây. Mặc dù vậy, với thổ nhưỡng và khí hậu vốn đã phù hợp, loại trái cây này ngày càng được ưa chuộng và trở thành sự lựa chọn hàng đầu cho du khách mỗi khi ghé thăm Mộc Châu. Vườn dâu lớn nhất Mộc Châu cách Đồi Thông Bắn Ấng khoảng 1km là nơi bạn nên tới tham quan và mua dâu. Dâu tây Mộc Châu có 2 loại: nguồn gốc từ Nhật và nguồn gốc từ Úc. Dâu tây Nhật trái to, ngọt, mọng nước trong khi dâu tây Úc trái hơi nhỏ nhưng hương thơm tự nhiên, vị chua dịu dễ chịu. Nếu có thể, bạn nên mua cả 2 loại, phù hợp với ý thích mỗi người. Gợi ý từ kinh nghiệm du lịch Mộc Châu: thời gian hoàn hảo nhất để du lịch Mộc Châu nếu bạn đặc biệt quan tâm tới dâu tây Mộc Châu và các vườn dâu sai trái là khoảng thời gian từ tháng 2 – 5.

Chè Mộc Châu

Đã tham quan các đồi chè Mộc Châu, điều không thể thiếu trong chuyến đi của bạn chính là mua về một chút chè đặc sản nổi tiếng của vùng cao nguyên này. Trong

những loại trà ở Mộc Châu, Shan Tuyết là loại hảo hạng nhất. Không giống các loại chè bình thường, chè Shan Tuyết thường được hái từ những gốc chè lớn, đều đặn cho ra lá mỗi mùa thu hoạch. Cá biệt có những gốc chè Shan Tuyết cổ thụ hơn 300 năm tuổi vẫn được người dân chăm bón và hái lá bình thường. Ngoài ra còn có những loại chè khác như Ô Long, Kim Tuyên, hương vị đều rất khác biệt, bạn có thể cân nhắc thêm dựa trên sở thích của người thân khi mua về làm quà.