

ĐÀ LẠT – THIÊN ĐƯỜNG DU LỊCH

Phần 8: Hoa và đời sống

Từ cổ xưa cho đến ngày nay, dấu cho những quan niệm về những cái đẹp đã bao lần thay đổi, hoa vẫn mãi mãi có sức hấp dẫn lạ kỳ. Hoa hấp dẫn bởi không phải chỉ vì hương sắc quyến rũ, dáng vẻ yêu kiều gần gũi của nó, mà còn bởi một sức mạnh tinh thần rất kỳ diệu huyền bí mà con người cảm nhận được ở hoa. Hoa luôn luôn là biểu tượng của cuộc sống tâm hồn, là tình yêu, là cái đẹp. Hoa góp vui, chia buồn, góp phần làm cho tình người thêm đẹp, cuộc sống thêm tươi. Trong khẩu hiệu đấu tranh cách mạng "Bánh mì và hoa hồng" do V. I. Lênin khởi xướng, hoa đã được nâng lên thành một biểu tượng của cuộc sống tinh thần, một cuộc sống thứ hai của con người, cao hơn, tốt đẹp hơn.

Mỗi loài hoa, mỗi màu hoa có tiếng nói tình cảm của riêng mình. Mỗi dân tộc có tục lệ chơi hoa và cảm nhận về hoa cũng khác nhau. Cho nên khi tặng hoa cho người nước ngoài, cần phải biết phong tục của họ. Hoa hồng được coi là hoàng hậu, là bà chúa của các loài hoa. Vì vậy ở một số nước châu Âu có tục lệ khi tặng hoa hồng người ta chỉ tặng một bông. Nếu tặng nhiều hơn sẽ bị coi là hợm mình là không hiểu hết giá trị của hoa. Hoa cúc bạch nhật là biểu tượng của tâm lòng trung hậu, nhân đức. Hoa Tuy líp còn gọi là hoa Uất kim cương hoặc hoa Vành khăn biểu tượng của lòng tin, hy vọng và sự chiến thắng. Vì vậy ở châu Âu vào dịp đầu năm, người ta hay tặng nhau hoa Tuylip. Dân tộc Nga có tục lệ khi trai gái yêu nhau để thay cho những tình cảm khó nói ra bằng lời đó, các chàng trai thường dùng hoa Tuylip đỏ thắm để tỏ tình cùng cô gái. Thật là lỗi bịch nếu tặng Tuylip đỏ cho những phụ nữ đã quá luông tuổi hoặc đã có chồng. Còn hoa Thiên điều được coi là "sứ giả báo tin vui". Sẽ rất bất nhã nếu bạn tặng hoa Thiên điều cho người nào khi chẳng có tin vui gì để báo cho họ. Còn hoa bông trang (hoa mẫu đơn) là hiện thân của sự hoài nghi. Cho nên sau khi tặng hoa cho người mình yêu, đóa hồng hoặc Tuy líp hoặc cánh Păngxê mà còn nhận lại nhành hoa Trang có nghĩa là bạn đã bị từ chối hoặc đối tượng của bạn còn phân vân, nghi ngại. Ở các nước châu Á, người ta coi hoa huệ là biểu tượng của sự thanh cao. Cho nên từ thuở rất xa xưa trong lịch sử, hoa huệ được chọn làm lễ vật hiến Phật tổ. Tục lệ này bắt nguồn từ Ấn Độ, sang Trung Quốc, Nhật Bản rồi lan sang các nước khác. Hoa nhài không bao giờ được đem đặt lên bàn thờ tổ tiên bởi vì nó bị coi là thứ trắng hoa thấp hèn. Ở nước ta, việc dâng hoa cúng lễ tổ tiên xuất hiện rất lâu đời, ngày nay và có lẽ mãi mãi về sau tục lệ tốt đẹp ấy sẽ tồn tại muôn đời cùng dân tộc ta. Trong ngày giỗ, lễ sinh nhật, cuộc tiễn đưa, buổi đón khách, hội hè... ít khi vắng hoa tươi. Con người ta suốt cả cuộc đời gắn bó cùng hoa.

Hoa làm cho tâm hồn người ta vui tươi, thanh thản. Trong nhiều tháng năm dài gian khổ, chiến tranh diễn ra tàn khốc, anh lính cụ Hồ đã trồng hoa trên ụ pháo, bên miệng hố tránh bom cá nhân, giữa những lán trại ở nơi đèo heo hút gió trên điểm tựa tiền tiêu, trên chốt, những nơi ngày đêm thu hút pháo địch, đạn thù, hoa đã cùng người chiến sỹ bầu bạn sớm khuya.

Trong bài thơ "Thăm hầm pháo thủ" Nguyễn Xuân Niên đã nói được phần nào tâm hồn người chiến sỹ yêu hoa:

"Đây rồi "nhà pháo" rộng thênh thang

Hào nối qua hầm, gian tiếp gian

Mấy khóm hoa tươi cười trước cửa

Bóng mây lồng bóng lá nguyệt trang"

và trong một bài thơ khác, Nguyễn Bao viết:

"Ngang điểm tựa sườn non

Một góc đào tỏa sáng

Quên gió lạnh ngày đông

Sắc hoa thành lửa ấm"

Năm 1972, thời kỳ Hà Nội sục sôi chiến đấu chống chiến tranh phá hoại của giặc Mỹ là thời kỳ chưa từng bao giờ như vậy, Hà Nội dấy lên sâu rộng phong trào chơi phong lan. Từ các chiến trường Trường Sơn, Đông Nam Bộ, hoa phong lan theo các đoàn xe về thăm Thủ đô Hà Nội. Tai trâu được mùa chưa từng có. Và thật bất ngờ, sau suốt mười hai ngày đêm kịch chiến trên không, cả Hà Nội vết thương chiến tranh vẫn chưa lành miệng, Tết năm ấy ở chợ hoa truyền thống Hà Nội tràn ngập hoa tươi. Hoa giăng hàng mở hội, phô sắc khoe hương khắp mấy phố dài. Từ Cống Chéo đến Hàng Lược, Hàng Giấy, Hàng Chả cá, Đường Thành tràn cả ra đường Phan Đình Phùng từng làm xúc động triệu triệu tâm lòng, thu hút bao nhiêu ống kính của khách nước ngoài. Hoa xua tan bóng ma giặc Mỹ, đẩy lùi nỗi khổ đau mất mát, làm tăng thêm niềm kiêu hãnh tự hào của người chiến thắng.

Từ Âu sang Á, tận cổ chí kim, trẻ già, trai gái ai ai cũng yêu hoa. Thời nào, dân tộc nào hoa cũng là biểu tượng cho những tâm lòng cởi mở, đôn hậu, niềm vui và cái đẹp. Cuộc sống càng sung túc, kinh tế càng phát triển, lao động càng đi vào công nghiệp, nhu cầu về hoa tươi càng lớn, nghề trồng hoa càng có tiền đồ rạng rỡ. Ngay từ thế kỷ thứ XI, việc sử dụng hoa tươi để trang trí nội thất đã trở thành phổ biến ở nhiều nước châu Á, châu Âu. Sang thế kỷ XVIII, hoa trở thành đối tượng nghiên cứu của nhiều nhà khoa học trên thế giới. Thế kỷ thứ XIX bắt đầu xuất hiện những học thuyết khoa học đầu tiên về hoa. Năm 1894, Habegi người Italia và Becxây, người áo đưa ra giả định rằng: Hoa có nguồn gốc từ cành và nhánh con của cây bị biến dạng do sự thay đổi môi trường sống. Trên cơ sở học thuyết này của Habegi, các nhà sinh lý học thực vật Xô viết tiếp tục nghiên cứu và đã khẳng định được rằng: Hoa là kết quả biến đổi của lá và chồi non của cây, tạo thành dưới tác động điều tiết của các hoóc-môn thực vật.

Phát hiện này đã mở cho các nhà nông, những người làm vườn bước ngoặt quan trọng trong nhận thức về cây trồng, giúp họ nắm được kỹ thuật điều khiển sự ra hoa, sự nảy mầm của cây trồng bằng các tác nhân lý hóa.

Vào những ngày cuối thu và suốt cả mùa đông dài, châu Âu mà kiếm được mấy bông hoa tặng thầy, tặng bạn, tặng những người thân yêu trong gia đình nhân ngày sinh, ngày cưới hay một ngày vui nào đó là cả một vấn đề. Hoa đã đắt lại hiếm. Để có hoa tươi dùng vào mùa đông, người ta phải nhập hoa từ những nước xa xôi ở nhiệt đới với giá rất đắt hoặc phải trồng hoa trong những vườn nhà kính. Tiền đầu tư cho mỗi hecta vườn kính rất lớn, thiết bị thường phải mua của Hà Lan. Ở Pháp, để xây dựng một hecta vườn kính trồng hoa chỉ riêng đầu tư cho việc mua sắm các thiết bị như vòm kính máy phun, hệ thống tự động điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng đã tốn trên hai triệu frăng. Trong khi đó, ở nước ta, đặc biệt là ở Đà Lạt không những có thể trồng hoa quanh năm mà còn có thể trồng rất tốt những loài hoa quý xứ lạnh như Layon, cúc, thược dược, các loại lan. Phong lan và địa lan không chiếm nhiều đất, không xen lẫn các cây trồng khác, trồng lan không sợ mất đất.

Nếu chúng ta thực hiện được khẩu hiệu: "nhà nhà trồng lan", "người người trồng lan", đưa lan vào mỗi vườn nhà, vào trong từng khung cửa sổ, trên mỗi bậu lan can như điều phần đông bà con Đà Lạt hằng mong ước là chúng ta góp phần mở rộng xuất khẩu, góp phần thực hiện có hiệu quả 3 mục tiêu kinh tế lớn của nhà nước: lương thực, hàng tiêu dùng và xuất khẩu. Điều này sẽ không có thể khôi phục lại số lượng vài ba chục tấn hoa tươi xuất khẩu hàng năm như trước đây mà chắc chắn còn có thể nâng cao con số lên cao hơn nữa. Làm được như vậy sẽ tạo công ăn việc làm cho bà con trong thành phố, tăng thu nhập cho mỗi gia đình kể cả công nhân, nông dân, cán bộ.

Đà Lạt thành phố rau và cây trái

Không ít người gọi Đà Lạt là "nhà mát" là "kho lạnh" dự trữ khổng lồ của xứ sở mặt trời. Song cái lạnh ở Đà Lạt khác hẳn cái lạnh miền ôn đới, hàn đới cũng không giống cái lạnh của Sa Pa, Tam Đảo, Hà Nội... cái lạnh ở Đà Lạt là cái lạnh tạo nên sự mát mẻ thoải mái, giúp cho tuổi thọ và thời gian sinh trưởng của cỏ cây kéo dài, giữ cho hoa lâu tàn, cho lá xanh tươi, cho con người thanh thoi trong bầu không khí tốt lành. Nhiệt độ ôn hòa, kết hợp với lượng mưa vừa phải, ánh mặt trời rực rỡ quanh năm, đất đai giàu có và màu mỡ tạo cho Đà Lạt những triển vọng to lớn để xây dựng thành vùng chuyên canh rau, hoa và cây trái phục vụ nhu cầu tiêu dùng to lớn ở trong nước và xuất khẩu.

Ngoài thông và hoa, các vườn rau cũng là cảnh trí đặc sắc nên thơ góp phần làm đậm thêm bức tranh tuyệt mỹ do thiên nhiên và con người khắc họa nên cho Đà Lạt. Không chỉ ở ngoại vi mà ngay trong các khóm phường nội thị, trong vườn rau và hoa và cây trái san sát xen nhau. Rau trái dài theo các thung lũng, vắt ngang các sườn đồi. Những luống cải bắp màu xanh mướt chạy vòng vèo theo đường bình độ, kế tiếp những luống cà rốt đỏ tươi xen màu lá xanh non, hoa su- lơ trắng tròn như những đĩa xôi đầy ụ lèn giữa chùm lá xám xanh. Lốp này kế tiếp lốp kia chạy suốt từ lưng chừng ngọn đồi thoải thoải chạy dài xuống bờ suối tạo thành những nấc thang dài khoảng mười lăm, hai mươi mét cắt ngăn các sườn đồi. Đồi nọ nối tiếp

đồi kia, rau, hoa và cây nối nhau liền liền đua nhau khoe sắc, khoe màu tươi tốt. Mỗi sáng mỗi chiều chăm bón, tưới tắm cho rau, nhìn những luống rau mỡ màng, mỗi ngày mỗi xanh tốt phồng phao, vươn lên rục rờ hồn hậu đáng yêu như gương mặt trẻ thơ khiến cho lòng người rộn ràng một niềm tin yêu khôn xiết. Thiên nhiên, con người và cuộc sống bỗng hiện lên tươi đẹp lạ thường. Phút chốc mọi nỗi nhọc nhằn đều tan biến hết chỉ còn đọng lại sâu đậm một niềm vui khó tả.

Trồng rau đã trở thành ngành sản xuất truyền thống của Đà Lạt. Nó phát triển cùng với sự phát triển của thành phố. Cội nguồn của nghề trồng rau ở đây gắn kết sâu đậm từ những kinh nghiệm được hun đúc qua bao đời của nghề rau làng Láng, Ngọc Hà, Nghi Tàm, Quảng Bá - Hà Nội. Từ một làng rau ở ấp Hà Đông, với diện tích rất ít ỏi buổi ban đầu chừng vài, ba chục hecta nhằm thực nghiệm và cung cấp rau tươi cho các quan thuộc địa người Pháp đã phát triển ra nhiều nơi khắp các trang ấp. Giờ đây rau xanh Đà Lạt đã cung cấp cho các tỉnh miền Nam.

Rau là một mặt hàng tươi sống, công kênh, khó bảo quản và tốn nhiều công vận chuyển. Đường từ Đà Lạt về Sài Gòn khá xa, dài trên 300km, lại chuyển đổi qua hai vùng khí hậu hoàn toàn khác nhau. Nhiệt độ ngày giữa hai vùng thường chênh nhau 10độ C, có khi chênh tới 15độ C. Đưa rau từ một vùng cao mát mẻ xuống một vùng nóng bức, làm sao giữ cho rau khỏi thối rữa, dập nát là cả vấn đề. Chỉ cần một ách tắc nhỏ đủ làm cho hàng chục tấn rau đổ đi mỗi ngày. Năm 1976, năm được mùa bắp cải đồng thời cũng là năm rau bị ứ đọng và thối rữa nhiều vô kể. Có ngày phải đổ đi hàng ngàn tấn rau. Cũng vì vật chẳng mấy khi rau Đà Lạt được đưa đến thẳng tay người dùng mà thường phải vòng qua nhiều khâu trung gian, giữa chủ xe, chủ thầu với các nhà buôn lớn, nhỏ đủ hạng, đủ cỡ. Bởi vậy giá bán cuối cùng đến tay người dùng thường đắt lên gấp tư năm đến mười lần so với giá gốc tại Đà Lạt.

Cách thức làm rau ở Đà Lạt không giống Hà Nội. Người Hà Nội sản xuất rau chủ yếu bằng cách sử dụng thể mạnh về sức lao động dồi dào của mình. Mọi công việc từ khâu làm đất đến trồng tỉa chăm bón đều là lao động thủ công. Trên những mảnh vườn nho nhỏ xinh xinh trong các làng ven sông Tô Lịch, quanh hồ Tây, người nông dân Hà Nội sử dụng nhuần nhuyễn những công cụ thô sơ như cày, bừa, cào cuốc... Họ bón cho rau chủ yếu bằng phân chuồng, phân bắc, nước tiểu có kết hợp phần nào với đạm, lân, kali. Việc tiêu thụ rau, đưa rau ra thị trường cũng bằng đôi vai, bằng xe đạp thồ. Ai đã từng sống ở Hà Nội hẳn không quên những cô gái bán rau làng Láng, Ngọc Hà, Nghi Tàm, Mai Động. Những nét mặt trái xoan làn da trắng mịn hồng lên dưới vành nón nghiêng nghiêng, chân bước thoăn thoắt theo đà nhịp chiếc đòn gánh trên vai. Những cô gái nổi tiếng là mau mắn nhưng cũng khá chanh chua. Từ sớm tinh mơ, khi tiếng gà gáy đầu eo óc trong thôn ngõ, trong cái thảm lặng của cảnh đêm chưa tàn đã rậm rịch không khí một ngày mới đang bắt đầu. Các bà, các cô tú tít kịt nào cái bắp, cải xanh, nào su lơ, su hào, nào cà chua, cà rốt, bí bầu. Mùa nào thức nấy từ các nẻo đường ngoại ô xăm xăm chạy về các chợ.

Còn ở Đà Lạt lại khác hẳn. Cái mà Hà Nội dư thừa thì lại chính là chỗ thiếu nhất của Đà Lạt: Đà Lạt thiếu sức lao động. Để tận dụng thể mạnh về đất đai, về những

điều kiện tự nhiên, về nghề trồng rau của mình, Đà Lạt phải sớm tận dụng con đường cơ giới hoá và hiện đại hóa.

Áp Hà Đông trên triền đồi bình sơn Đà Lạt

Áp Hà Đông nằm ở phía bắc thành phố trên tờ bản đồ bên trái, cách trung tâm thành phố chừng ba cây số theo đường chim bay. Áp được xây dựng trên một sườn đồi rất thoải bên bờ phía đông hồ Vạn Kiếp. Trước đây, cả khu vực này bao gồm áp Hà Đông, áp Trung bắc, áp Nghệ Tĩnh, Đa Thiện được xếp trong cùng một khu vực hành chính gọi là khu Vạn Kiếp. Đến thăn áp Hà Đông có thể đi theo nhiều con đường khác nhau. Đường nào cũng thuận lợi và đẹp đẽ. Nếu thích cảnh thiên nhiên, thích ngắm những đôi thông vi vút, bạn hãy đi theo đường Đinh Tiên Hoàng. Đây là con đường phía Đông. Đi dọc đường này là ta đi trên một thung lũng tương đối thấp. Sát chân đồi ở hai bên đường còn sót những khoảnh rừng thưa, những vạc cây lùm bụi lúp xúp. Cao hơn trên các sườn đồi thông bát ngát. Đi theo đoạn đường này ta sẽ đến áp từ phía bắc. Càng gần đến áp, nhà cửa càng đông đúc san sát hai bên đường trông như những dãy phố. Nếu bạn muốn kết hợp vừa thưởng thức cảnh đẹp thiên nhiên vừa thăm thú một số điểm quần cư của sơn nguyên mời bạn theo đường Nguyễn Công Trứ và hãy đến áp từ hướng nam. Bên phải con đường bạn đang đi là một thung lũng trải rộng dưới một cánh sườn thoải lượn tròn trên đó là nhà cửa lô nhô cái cao cái thấp trông cứ như chúng được xây chồng lên nhau. Đây là áp Trung Bắc, từ đây con đường sẽ thoải dần, xe chạy rất êm. Sau khi vượt qua chiếc cầu gỗ bắc ngang một con suối nước trong vắt thì sẽ phải đi theo đường Nguyễn Hoàng, men theo bờ nam hồ Vạn Kiếp độ ba trăm mét là tới áp Hà Đông.

Trước mắt chúng ta là những dãy nhà xây thật đẹp bên chân đồi cách đường độ một trăm mét. Đó là những dãy nhà nghỉ mát của các công chức Pháp ở Đông Dương trước đây. Bên cạnh là khu "Ngự lâm quân" (Doanh trại lính bảo vệ của Bảo Đại) và trường phổ thông trung học Trần Hưng Đạo trước kia được gọi là trường quốc gia "Nghĩa tử Bảo Long" cùng nằm cạnh đó.

Còn nhiều con đường khác nữa dẫn tới áp. Tùy theo vị trí xuất phát và mục đích cuộc hành trình mà chọn đường đến áp. Song dù đi đường nào thì cũng nên đi và về theo hai con đường khác nhau cho dù có phải xa hơn chút ít để tận dụng ngắm cảnh vật đa dạng phong phú của mỗi nẻo đường.

Áp Hà Đông hình thành gắn liền với nghề rau Đà Lạt. Áp được xây dựng nhằm mục đích phát triển nghề trồng rau thành phố để cung cấp rau tươi cho quan quân người Pháp. Được sự gợi ý của chính phủ bảo hộ, tháng 5.1938, Hoàng Trọng Phu lúc bấy giờ là tổng đốc Hà Đông đứng ra lập áp. Những người dân đầu tiên đến đây được Hoàng Trọng Phu tuyển mộ từ các làng Ngọc Hà, Nghi Tâm, Quảng Bá là những làng trồng rau, trồng hoa nổi tiếng quanh hồ Tây. Lúc đó các làng này thuộc huyện Hoàn Long tỉnh Hà Đông. Để nhớ mãi nơi chôn rau cắt rốn của mình, bà con gọi quê hương mới này là Hà Đông. Cũng giống như các tên làng Thái Phiên, Tây Hồ, Nghệ Tĩnh, Hà Đông là áp đầu tiên ở Đà Lạt trồng các loại rau xứ

lạnh. Dần dần từ đó rau được đem đi trồng ở các nơi khác. Ngày nay nhiều nơi đã vượt Hà Đông về diện tích, sản lượng rau. Song dù sao Hà Đông vẫn xứng đáng là nơi khởi thủy của nghề trồng rau. Gần 50% diện tích đất tự nhiên của ấp dành cho cây rau. Những năng suất điển hình cao nhất về rau của thành phố, Hà Đông đều đạt được.

Ấp Hà Đông không chỉ hấp dẫn chúng ta bởi vẻ nên thơ của những con đường dẫn tới ấp cùng những vườn rau, vườn hoa xinh tươi, cũng không phải vì làng ấp ở đây mang dáng dấp mới mẻ tân kỳ của một miền quê được đô thị hóa, một vùng ven thoáng đặng không khí trong lành, nhà cửa xinh xắn, quanh vườn cây trái xum xuê, bốn mùa có hoa thơm quả ngọt, mà ấp Hà Đông còn hấp dẫn chúng ta bởi cái không khí gần gũi, thân quen và mực thước của nó. Cái chất thanh lịch nền nã của người dân Hà Nội vẫn còn hình bóng của nó trên những khuôn mặt trái xoan tươi tắn, trong chiếc khăn thâm đội đầu, giọng nói âm áp rất thuần Hà Nội cả cái tật phát âm rin rít tiếng "gia đình" cả thói quen uống trà ướp sen, ướp nhài với những chiếc tách nhỏ xíu màu da lươn.

Dịch vụ du lịch và những món ăn đặc sản của núi rừng

Nói tới du lịch người ta thường chỉ nghĩ tới việc vui chơi giải trí, tham quan thắng cảnh, các kỳ quan, các di tích văn hóa cổ đối với một số người nào đó có quá dư thừa thời gian và tiền của. Thực ra khái niệm về du lịch rộng rãi hơn nhiều. Ngày nay nó không còn là một "thú tiêu khiển" đơn thuần nữa mà đã trở thành một hoạt động văn hóa xã hội và kinh tế rộng rãi, là ngành sản xuất thứ ba, ngành thu ngoại tệ không qua xuất khẩu.

Mặt khác, việc tham quan các thắng cảnh các di tích văn hóa, lịch sử, viện bảo tàng không chỉ đơn thuần mang ý nghĩa giải trí mà bản thân nó còn mang nội dung học tập, nghiên cứu.

Là một hoạt động văn hóa cao cấp, có mối quan hệ về nhiều mặt với nền kinh tế, văn hóa - xã hội và không bao giờ lãnh thổ rộng rãi nên hơn bất cứ ngành nào khác, du lịch cần có cơ sở hạ tầng đầy đủ, tiện nghi. Trong đó công tác dịch vụ đóng vai trò hết sức quan trọng. Thường khả năng thu hút khách và lưu khách nhiều hay ít, lâu hay chóng phụ thuộc rất nhiều vào đặc điểm, tính chất của cơ sở hạ tầng và tổ chức dịch vụ tốt hay không tốt.

Đà Lạt với chức năng ban đầu của nó khi xây dựng thành phố như đã trình bày ở trên và những thời kỳ phát triển sau này của thành phố dưới các chính thể Sài Gòn đều nhằm biến Đà Lạt thành trung tâm nghỉ dưỡng cho các quan chức Mỹ và Việt. Bởi vậy, các viên chức cao cấp, các sĩ quan quân đội, các nhà kinh doanh, chủ các nhà băng cùng một số người thuộc các tầng lớp ?trung lưu? trong xã hội Sài Gòn xưa kia đua nhau lên Đà Lạt. Họ cố chen vai thích cánh kiếm cho mình một chỗ đứng trong cái vương quốc đặc biệt này. Nó vừa là một thứ thời trang không thể thiếu đối với số người này, vừa là phương tiện nhằm thỏa mãn thú ăn chơi trác táng của số người khác. Với số người thứ ba nó giống như một "chiếc vé vào cửa" cái xã hội giàu sang quyền quý.

Với một lịch sử phát triển như vậy đã tạo cho Đà Lạt có cơ sở hạ tầng và tổ chức dịch vụ du lịch khá phát triển. Số khách sạn lớn đạt tiêu chuẩn quốc tế tuy không nhiều nhưng bù vào đó là nhiều dinh thự lớn, đẹp, đầy đủ tiện nghi lại được xây dựng ở những nơi phong cảnh ngoạn mục, đi lại tiện lợi, tiếp cận ngay với các trung tâm kinh tế, văn hoá có thể đáp ứng cho những đòi hỏi cao nhất, khắt khe nhất của du khách nước ngoài. Bên cạnh đó, số biệt thự như chúng ta đã biết cùng với công thự, công sở, trường học có khá nhiều, khá rộng rãi. Nếu cần, những nơi này có thể tổ chức thành nơi nghỉ dưỡng tiện lợi cho du khách trong nước vào các dịp nghỉ hè, nghỉ đông. Một đất nước như đất nước chúng ta với một mùa hè oi nồng kéo dài hàng trăm ngày, con người bị bao vây bởi hết đợt gió Lào này đến cơn áp thấp nhiệt đới khác cộng với cái nắng "rám quả bóng" làm sém da, cháy tóc, sau một năm học đặng đặng, nhất là sau kỳ thi cuối cấp, cuối lớp rất căng thẳng, học sinh, sinh viên và thanh thiếu niên khao khát được nghỉ ngơi, giải trí, được thay đổi không khí, họ có thể tìm thấy ở Đà Lạt một địa bàn lý tưởng có thể thu nạp hàng ngàn người mỗi ngày. Vấn đề đặt ra ở đây là tổ chức việc đi lại sao cho nhẹ nhàng, tiện lợi và ít tốn kém nhất.

Các cơ sở ăn uống, điểm tâm giải khát ở Đà Lạt rất sẵn. Hầu như ở đường phố nào cũng có quán ăn, tiệm giải khát. Nào phở Bắc, mỳ Quảng, nào bún bò giò heo Huế, nào các tiệm ăn đặc sản mà nguyên liệu là những hải sản, lâm sản nổi tiếng xưa nay. Nào tôm hùm, tôm càng xanh, sù rằn, bạc thẻ của Huỳnh Đế hấp màu gạch đỏ tươi ngon mà chỉ riêng có loài nhuyễn thể ở biên ở cửa sông mới có. Ngao ngậm vành, sò huyết nướng dùng mắm chanh ớt, mực ống dồi thịt, chả mực thơm lừng một vị đậm đà ?rất biên? đây hấp dẫn. Mực ống luộc, tôm hấp cùng với thịt dọi thái mỏng và một vài lát vả non chấm mắm nêm. Nào các món nem, các món chả nướng, chiên xào. Riêng các món ăn về cá đã có thể đếm hàng chục món khác nhau: cá hấp, cá chiên, cá bỏ lò, cá kho thịt, kho tôm, nấu chua, lẩu cá. Mỗi thứ gia vị đem lại cho lẩu cá một hương vị riêng độc đáo tùy theo khẩu vị của khách hàng mà nhà hàng gia giảm theo ý muốn.

Cũng như những vùng núi khác. Đà Lạt có nhiều món ăn đặc sản của rừng: thịt thú rừng, măng, nấm. Không hiếm thấy ở Đà Lạt những tiệm ăn chuyên các thứ thịt thú rừng như: nai, hoẵng (con mang), dê, nhím, thỏ, heo rừng, chim... Các thú rừng thui được nhồi với thứ lá thơm gọi là lá sung, loại cây chỉ thấy có ở các tỉnh phía nam. Cái thơm, ngọt tươi roi rói của thịt quỳện với hương vị rất hấp dẫn của lá rừng làm cho khách hàng dù khó tính thế nào cũng không nỡ chối từ.

Cái đặc biệt của các món ăn ở Đà Lạt (cũng giống như các tỉnh phía nam) là có nhiều gia vị, đặc biệt là tiêu, ớt, hành, tỏi, dứa, đậu phụng, mè... cùng với nhiều thứ lá thơm. Lúc đầu không quen nhưng ăn lâu sẽ "nghiện". Có mấy chị bạn khi mới vô miền nam cứ chê giá và diếp cá tanh. Vậy mà chỉ ít lâu sau họ không những biết ăn giá sống lại còn tìm diếp cá về trồng. Diếp cá là thứ lá thơm có vị chua rất đặc biệt, ăn mát có tác dụng chữa các thứ mụn nhọt. Trẻ bị sởi mà uống nước lá diếp cá (vò sống lọc lấy nước) sẽ tránh được các biến chứng.

Các món ăn đã thơm ngon lại được bày rất khéo, rất mỹ thuật càng trở nên quyến rũ. Màu xanh của lá rau, màu đỏ của ớt, của cà chua, cà rốt lẫn với màu trắng ngần