

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

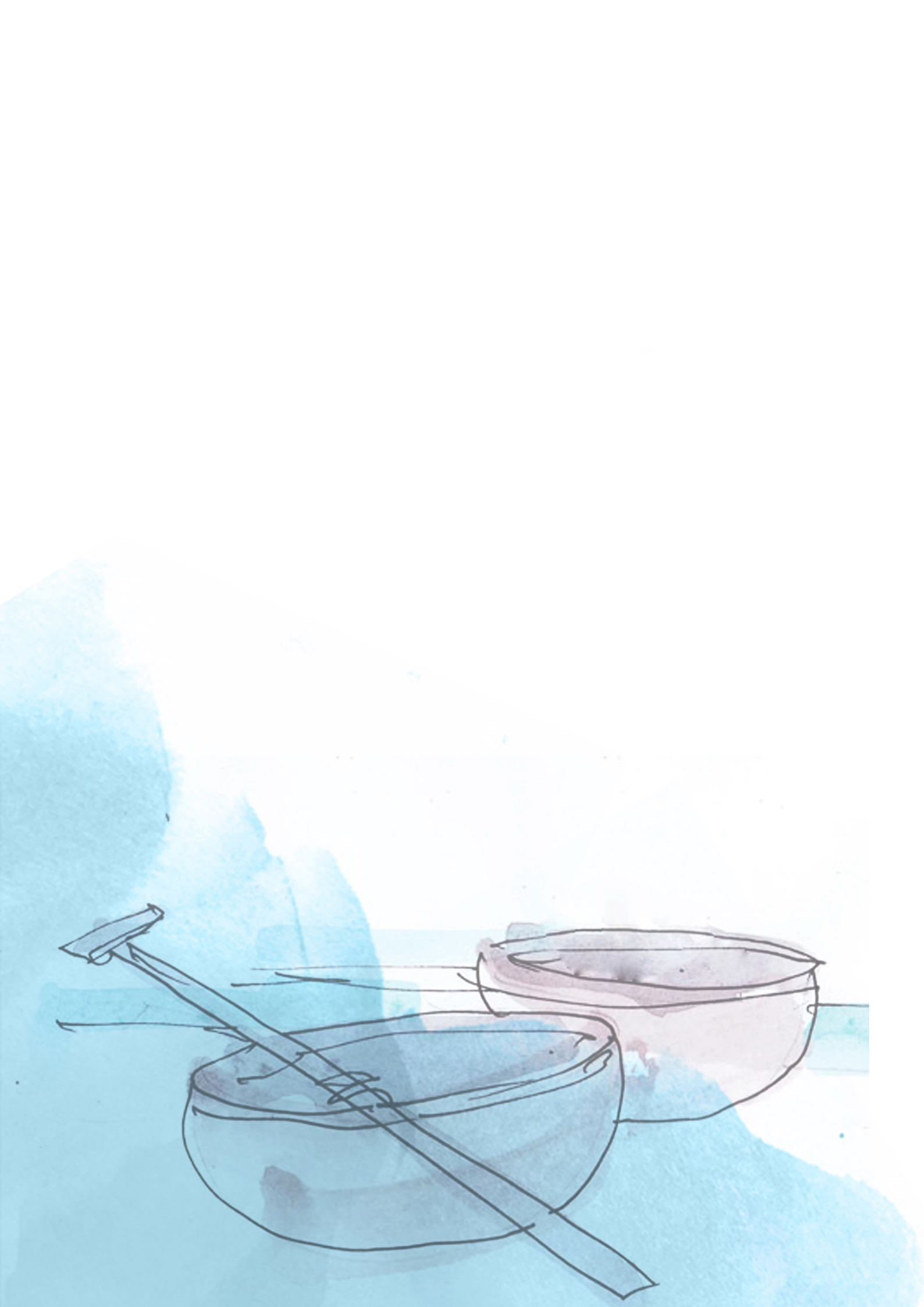
(4.11)

Số 26 - Bản tin tháng 11 năm 2021

“NGẮT LỊM” TRƯỚC
NHỮNG MÓN NGON
Núi tiếng Quy Nhơn
TRANG 19

LẠ MIỆNG VỚI
MÓN BÚN TRÚ DANH
của Vùng biển Quy Nhơn
TRANG 26

www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

Kính chào Quý khách, Quý độc giả TSTourist thân mến,

Tính đến 0h ngày 4/11, TP.HCM đã trải qua 34 ngày thích ứng với trạng thái “bình thường mới”. Từ ngày 28.10, TP.HCM cũng cho phép mở lại hàng quán ăn uống tại chỗ nhưng quy định phải đóng cửa trước 21h hàng ngày và được phục vụ tối đa 50% công suất.

Tại buổi họp báo của Ban Chỉ đạo phòng chống dịch COVID-19 diễn ra chiều 1/11, ông Phạm Đức Hải, Phó Trưởng ban Chỉ đạo cho biết, hiện dịch COVID-19 tại thành phố đang ở cấp độ 2. TP.HCM có 13/22 địa phương đạt cấp độ 1 (vùng xanh); 9 địa phương còn lại đang ở cấp độ 2 gồm: quận 3, 11, 12, Bình Thạnh, Bình Tân, Phú Nhuận và các huyện Bình Chánh, Nhà Bè, Hóc Môn. Thành phố không có địa phương nào ở cấp độ 3 (tuần trước còn 1 quận ở vùng cam). Đó là những tín hiệu hết sức lạc quan trước quyết định áp dụng trạng thái “bình thường mới” đối với TP.HCM kể từ ngày 1.10 đến nay. Việc tiêm vắc xin ở TP.HCM hiện tại là hơn 7,6 triệu đối với mũi 1 và hơn 5,7 triệu đối với mũi 2.

Trong tháng 11, 5 địa phương gồm Phú Quốc, Khánh Hòa, Quảng Nam, Đà Nẵng, Quảng Ninh đã được Chính phủ đồng ý cho đón khách quốc tế. Theo đó, Việt Nam mở cửa quốc tế theo 3 giai đoạn. Giai đoạn 1 (từ tháng 11), đón khách theo các chương trình trọn gói, thông qua các chuyến bay thuê bao và thương mại quốc tế tại các khu vực, cơ sở dịch vụ du lịch được lựa chọn ở Phú Quốc (Kiên Giang), Khánh Hòa, Quảng Nam, Đà Nẵng, Quảng Ninh. Giai đoạn 2 (từ tháng 1/2022) mở rộng và kết nối các điểm đến ở 5 địa phương kể trên. Du khách có thể đến những nơi này sau 7 ngày du lịch ở địa phương đầu tiên. Giai đoạn 3 mở cửa hoàn toàn với khách quốc tế. Thời điểm bắt đầu sẽ dựa trên tình hình dịch bệnh và kết quả 2 giai đoạn trên.

Tình hình du lịch ở các nước Đông Nam Á cũng có nhiều chuyển biến mới khi mùa cao điểm du lịch đã gần kề. Thái Lan là một trong những nước đầu tiên tại khu vực Đông Nam Á mở cửa cho du khách nước ngoài mà không cần phải cách ly. Từ đầu tháng 10, khi dịch bệnh được kiểm soát với số ca mắc COVID-19 giảm tới 90% so với đỉnh dịch hồi tháng 7, Indonesia đã quyết định rút ngắn thời gian cách ly đối với các trường hợp nhập cảnh vào nước này, từ 8 ngày xuống còn 5 ngày. Trong khi đó, Campuchia hay Malaysia cũng đã có quy định hết sức rõ ràng và cụ thể đối với từng đối tượng du khách. Nhìn chung, trước nhu cầu cấp thiết về tái mở cửa, phục hồi du lịch, mỗi quốc gia trong khu vực Đông Nam Á đang có những bước đi và chiến lược cho riêng mình, tuy nhiên đều ưu tiên sự an toàn và hiệu quả.

Quy Nhơn là điểm đến luôn gợi hái được nhiều thú vị cao trên các BXH điểm đến uy tín thế giới. Với những bãi biển hoang sơ, những bờ cát trải dài cùng nhiều công trình kiến trúc có giá trị lịch sử, thành phố biển hơn trăm tuổi Quy Nhơn luôn chứng minh mình là tọa độ rất đáng đến trên hành trình khám phá Việt Nam. Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, E-Magazine TSTourist xin trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả tọa độ tuy quen tên nhưng chưa bao giờ hạ nhiệt những điều hấp dẫn - Quy Nhơn. Chắc chắn rằng, với những món ngon và điểm đến mà tạp chí gợi ý, hành trình khám phá “Maldives thu nhỏ giữa lòng miền Trung” của du khách sẽ trở nên đáng nhớ hơn rất nhiều.

Xin giới thiệu đến quý khách, quý độc giả E-Magazine TSTourist số phát hành thứ 26, ngày 4/11/2021 với chủ đề: **“TRẢI NGHIỆM XỨ BIỂN QUY NHƠN - SAY THU MUÔN LỐI”**.

BAN BIÊN TẬP



“Ngất lịm” trước NHỮNG MÓN NGON nước tiếng Quy Nhơn

Thanh Nghĩa

Những tín đồ ăn uống chắc chắn không thể bỏ qua không gian ẩm thực vô cùng đặc sắc và đa dạng của phố biển Quy Nhơn. Bún chả cá, bánh xèo tôm nhảy... và vô vàn những món đặc sản khác đã góp phần tạo nên sức hấp dẫn của thành phố biển xinh đẹp này.

Quy Nhơn là thành phố biển của tỉnh Bình Định, thuộc khu vực duyên hải Nam Trung Bộ, cách Hà Nội 1.065 km, cách TP.HCM 650 km. Nơi đây nép mình giữa một bên biển, một bên núi với những bờ biển dài uốn cong thơ mộng, bờ cát vàng mịn và làn nước trong xanh đẹp mê hồn. Bất kể vào thời điểm nào trong năm, thành phố biển Quy Nhơn vẫn là điểm đến lý tưởng để du khách đổi gió, hòa mình vào thiên nhiên, các hoạt động vui chơi và cả những món ngon hấp dẫn.

Có rất nhiều đặc sản mà du khách nào khi đặt chân tới đây cũng thưởng thức như bánh canh chả cá, bánh xèo tôm nhảy, bánh hời cháo lòng, nem nướng, nem cuốn, bánh mì lagu, bánh canh, bánh khọt tôm mực... Ngoài ra, các loại hải sản tươi ngon như ốc, sò, nghêu, hàu, tôm hùm, ghẹ, cá bớp, cua huỳnh đế... và những món bánh làm quà tặng cũng rất được ưa chuộng.

Chỉ cần dạo một vòng thành phố biển, du khách cũng tìm thấy rất nhiều quán ăn ngon, giá cả phải chăng.



Bún chả cá

Bún chả cá Quy Nhơn từ lâu nổi tiếng là đặc sản có hương vị không lẫn vào đâu, khiến du khách đến miền biển này đều muốn nếm thử.

Chả cá là thành phần quan trọng tạo nên cái hồn cho món bún chả cá Quy Nhơn. Nguyên liệu để chế biến ra món chả cá là những con cá tươi như cá thu, cá thừ, cá mối, cá rựa, cá chuồn.... Đặc biệt, chả cá miền Trung hoàn toàn không có thì là như ở miền Bắc nhưng miếng chả cá vẫn có hương thơm quyến rũ riêng.

Khi thưởng thức tô bún chả cá Quy Nhơn, bạn sẽ cảm nhận đầy đủ vị mềm, mịn, ngọt của chả cá viên, chả cá hấp và vị dai của chả cá chiên.

Nước lèo nấu bún không phải từ xương heo mà được ninh từ xương cá tươi cho thêm hành tím, quả thơm nên trong veo, thơm ngọt tự nhiên mà không bị tanh. Húp một miếng nước dùng đậm đà nóng hôi hổi, cổ họng còn lưu lại vị thanh ngọt, thực khách cứ theo đó mà xì xụp mãi không thôi.

Một tô bún chả cá Quy Nhơn ngon đúng điệu chính là sự hòa quyện giữa bún, chả cá, nước lèo và rau ăn kèm, và không thể thiếu chút vị chua chua của chanh, vị cay nồng của ớt ăn kèm với củ hành tím ngâm... Tất cả hòa quyện tạo nên hương vị thơm ngon khó cưỡng.





Bánh xèo tôm nhảy

"Chưa thử qua bánh xèo tôm nhảy xem như chưa đến Quy Nhơn" là câu nói mà nhiều du khách rở tai nhau khi có dịp đến Bình Định. Món đặc sản này có mặt ở hầu hết quán từ bình dân đến sang trọng để du khách thưởng thức.

Tên món ăn nghe lạ tai xuất phát từ nguyên liệu để chế biến. Đó chính là những con tôm đất tươi, được thả "một cái xèo" vào chảo nóng.

Bột bánh xèo được pha từ bột gạo có thêm chút bột nghệ và nước cốt dừa nên có vị béo và màu vàng đặc trưng. Những con tôm đất không quá lớn nhưng chắc thịt, mỗi chiếc có khoảng 2-3 con. Chiếc bánh xèo Quy Nhơn nhỏ hơn bánh xèo miền Tây nhưng hương vị thì đậm đà, hấp dẫn vô cùng.

Màu vàng nghệ của vỏ bánh, đỏ au của tôm, màu cam của chén nước mắm cùng màu xanh mát của đĩa rau sống tạo nên một bàn tiệc tuyệt hảo.

Để thưởng thức đúng điệu món ăn này, thực khách sẽ lần lượt đặt bánh xèo lên chiếc bánh tráng dẻo, cho thêm ít rau mầm và xoài chua rồi cuộn tròn lại. Chạm rãi chấm cuốn bánh ngập trong nước mắm sừng sừng rồi cắn một miếng, vị béo của dầu, vị ngọt của tôm tươi cùng vị chua cay mặn ngọt hài hòa của nước chấm... sẽ khiến người ta vương vấn mãi chỉ với một lần nếm thử.



Bánh bèo

Bánh bèo Quy Nhơn - món bánh không chỉ gây thương nhớ cho những ai xa quê mà còn quyến rũ cả những du khách phương xa.

Món ăn cực kỳ quen thuộc này khi đến Quy Nhơn đã được khoác một màu áo mới, mang hương vị rất riêng.

Nhân bánh gồm có nhân tôm và nhân đậu, được ăn kèm với nước mắm có vị chua ngọt nhẹ hòa lẫn vào nhau. Điểm cộng tiếp theo là về chén bánh bèo Quy Nhơn đúng điệu với hẹ xắt nhỏ thoa với dầu phộng, rắc thêm chút chà bông cá hoặc tôm, chút đậu phộng giã nhuyễn, chút hành phi giòn rụm rồi rưới nước mắm ớt tỏi thơm cay xè xung quanh chén cho thấm hết nhân. Đặc biệt, ở mỗi quán bánh bèo sẽ cho ra đời những món nước chấm bí truyền khác nhau, tạo nên sự độc đáo riêng biệt.

Bánh bèo ăn ngon nhất là lúc bánh nóng để phần bột còn dẻo dai và nhân bên trong còn thơm nức mũi. Chạm trực tiếp nước chấm vào chén bánh bèo rồi lấy muỗng sẵn thành những miếng nhỏ cho vừa miệng, du khách chắc chắn sẽ thưởng thức mãi đến khi căng cả bụng mới thôi.





Bánh căn nước cá

Bánh căn nước cá là món ăn khá lạ lẫm đối với những du khách lần đầu ghé Quy Nhơn. Món đặc sản trữ danh này sẽ đem đến cho du khách một trải nghiệm lạ lẫm ngay trong cách dùng. Nếu các loại bánh căn mực, tôm, trứng được bày ra đĩa, gia vị kèm gồm rau sống, nước chấm, thì bánh căn nước cá được bày trong tô. Bánh căn dùng với nước cá là bánh căn không nhân, nước cá được chan đều thấm ướt trên tô bánh, thơm lừng.

Nước cá được nấu từ cá ngừ và gia vị tạo nên độ ngọt của canh, góp phần tăng thêm mùi thơm cho món ăn. Nước ngọt thơm và cá có vị chua, giảm vị béo ngậy của bánh căn, mang lại sự thanh mát, dễ chịu cho người thưởng thức.

Buổi sáng thức dậy, du khách hãy thử tìm một quán bánh căn nước cá và gọi ngay một tô bánh nóng hổi, vừa ăn vừa cảm nhận không khí yên bình xung quanh.

Bánh căn đã quá quen thuộc với người dân miền Trung, nhưng bánh căn nước cá lại là một đặc sản mang hương vị khác lạ, nổi bật của phố biển Quy Nhơn.



Tré trộn

Đi dọc các con phố của Quy Nhơn, du khách có thể bắt gặp những hàng quán treo đầy những bó nhỏ xinh giống hệt cán chổi. Đó chính là món tré - đặc sản trứ danh của Quy Nhơn.

Thịt tré gồm 2 phần: thịt thủ và thịt ba chỉ heo, tẩm ướp với gừng, hạt tiêu, tỏi, muối, riềng và đặc biệt là thính gạo. Món tré trộn sau khi tẩm ướp sẽ bọc trong lớp lá ổi già cho dậy mùi thơm, ủ trong một lớp rơm khô. Tré có thể ăn trực tiếp hoặc trộn với rau chua, lạc để thêm phần hấp dẫn. Tré được đánh tơi ra thì băm thêm chút xoài xanh thành sợi, cắt vài cọng rau răm, rau thơm trộn chung với tré, nêm thêm chút nước mắm ớt tỏi để vị được đậm đà ngấm vào xoài và rau ăn ngon hơn. Chấm cùng với chút tương ớt và ăn kèm với bánh tráng mè nướng thì tuyệt vời.

Ngày nay, các quán ăn vặt còn kết hợp tré với cóc non, trứng cút, vẫn giữ được hương vị thơm ngon của tré mà lại lạ mắt, thơm ngon.

Với cái tên lạ và nguyên liệu hấp dẫn, tré sẽ là món ăn khiến du khách cảm thấy thú vị ngay từ lần đầu thưởng thức.





Bánh hồng

Bánh hồng là món ăn truyền thống của vùng đất Quy Nhơn và là một thức quà được nhiều du khách ưu ái chọn lựa. Gọi là bánh hồng nhưng bánh lại có màu trắng từ trong trắng ra, đến bây giờ cũng không ai có thể giải thích được tại sao.

Bánh được làm trong mỗi dịp đám cưới, đám hỏi, cùng với tám thiệp hồng mang đến ý nghĩa là báo tin vui (hồng duyên, hồng phận, hạnh phúc lứa đôi).

Nguyên liệu để làm nên món bánh nổi tiếng này chỉ có gạo nếp, dừa và đường cát, rất đơn sơ, giản dị vậy mà khi thưởng thức thì hương vị rất lưu luyến.

Vị dẻo thơm của nếp Ngự pha lẫn cái giòn sần sật của dừa Tam Quan và độ ngọt thanh tao của đường cát, tạo nên vị ngon đặc trưng rất riêng của bánh hồng. Do được làm từ dừa tươi nên du khách lưu ý cần bảo quản bánh hồng trong tủ lạnh để có thể giữ được lâu hơn.

Bánh hồng Bình Định có ngoại hình cũng rất đơn giản, mộc mạc, nhưng bên trong chứa đựng nhiều ý nghĩa, là món đặc sản thích hợp làm quà biếu cho người thân, bạn bè mỗi khi đến Bình Định vi vu.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



Lạ miệng với

MÓN BÚN TRỨ DANH

của vùng biển Quy Nhơn

Thanh Nghĩa

Bằng sự kết hợp hài hoà giữa những sợi bún tươi mềm dai và nước rạm đậm đà, người dân Quy Nhơn đã tạo ra món bún rạm dân dã nhưng gây nhiều thương nhớ. Hương vị có một không hai của món đặc sản này đã điểm tô thêm nét hấp dẫn riêng biệt cho nét văn hóa ẩm thực xứ Nẫu.

Thành phố biển Quy Nhơn vẫn luôn được biết đến là một không gian ẩm thực vô tận với những món đặc sản vừa ngon vừa lạ. Bên cạnh bánh xèo tôm nhảy, bánh căn nước cá... thì bún rạm sẽ là một lựa chọn đầy thú vị mà du khách không nên bỏ lỡ.

Mang một tên gọi độc đáo, món ăn này sẽ làm ta không khỏi tò mò và ngạc nhiên về độ ngon, lạ trong lần đầu tiên thưởng thức.





Bún rạm có nguồn gốc từ huyện Phù Mỹ và nhanh chóng lan tỏa ra khắp toàn tỉnh Bình Định, đặc biệt là vùng biển Quy Nhơn. Sở dĩ món ăn này nổi tiếng gần xa là bởi bí quyết chế biến khiến nước dùng thanh ngọt tự nhiên, phảng phất hương vị của biển xen lẫn trong thịt tôm, khiến cho người ăn phát ghiền.

Sở dĩ có tên là bún rạm vì nguyên liệu chính tạo nên món đặc sản này là con rạm. Đây là một loài cùng họ với cua nhưng nó có hình dáng nhỏ hơn cua đồng một chút. Rạm có lớp vỏ cứng và mình dẹt, thế nhưng chúng lại khá nhiều gạch, béo và ngọt thịt. Để có một tô bún rạm ngon, người Bình Định thường chọn loại rạm ở đầm Trà Ổ vì chúng có vị ngọt và mùi thơm khá khác biệt. Đặc biệt, khi nấu bún rạm, người ta thường sử dụng rạm cái vì chúng thường có vỏ mềm, nhiều gạch, càng to và chắc thịt hơn.

Những con rạm sau khi được ngâm cho hết bùn đất thì sẽ được người nấu mang đi rửa lại sạch sẽ. Cũng tương tự như cua, rạm được xay nhuyễn, lọc lấy nước và nêm nếm gia vị rồi đun nóng trên bếp lửa nhỏ. Để nước rạm dậy mùi thơm hơn, người ta sẽ đem hành xắt nhỏ và phi thơm trên chảo dầu hoặc mỡ để đổ vào. Khi chín, nước rạm sẽ sánh lại và nổi những mảng văng gạch vàng ươm, dậy mùi thơm vô cùng hấp dẫn. Nồi nước dùng này luôn được đặt trên bếp để nước rạm lúc nào cũng nóng hổi và không bị tanh.



Khâu nấu nước dùng tỉ mỉ là thế nhưng để có một bát bún rạm “chuẩn chỉnh”, người nấu còn phải tự tay làm phần bún tươi khá công phu. Để bún có vị ngon đặc trưng, người ta thường sử dụng gạo thơm của vùng đất Phú Mỹ. Sau khi ngâm và đem xay nhuyễn, chúng được cho vào túi vải để rút bớt nước. Khi có khách gọi bún, người nấu sẽ cho khối bột gạo vào máy ép, đặt bên dưới là một nồi nước đang sôi ừng ực.

Những cọng bún trắng, mềm mại và dẻo dai chảy từ từ xuống nồi nước và khi áng chừng độ dài vừa đủ, họ sẽ dùng đũa gạt ngang để cắt sợi bún. Sau khi luộc tầm 2-3 phút, bún được vớt ra và để vào thau nước lạnh cho khỏi dính. Phần lớn các quán bún rạm tại Bình Định đều làm bún tươi tại chỗ, thế nên khi ăn, bát bún không chỉ nóng hổi hổi và còn phảng phất hương gạo thơm lừng.

Chỉ với những sợi bún gạo, chút nước dùng nóng hổi và gạch rạm vàng ươm, thơm nức, thế nhưng khi thưởng thức món ăn này, bạn mới cảm nhận hết được nét độc đáo của nó.

Cách ăn món ngon này cũng là một nét thú vị: nước rạm để riêng, tô bún để riêng, người ăn sẽ chế nước rạm vào tô từng chút, từng chút, ăn đến đâu chế nước đến đó.

Mỗi tô bún rạm được dọn kèm một chiếc bánh tráng nướng giòn tan. Thực khách có thể bẻ nhỏ bánh tráng, thêm vào bát bún vài hạt đậu phộng rang vàng hay vài lát ớt rồi bung lên húp xì xụp để cảm nhận hết được vị ngọt, sự hấp dẫn từ món ăn dân dã này.

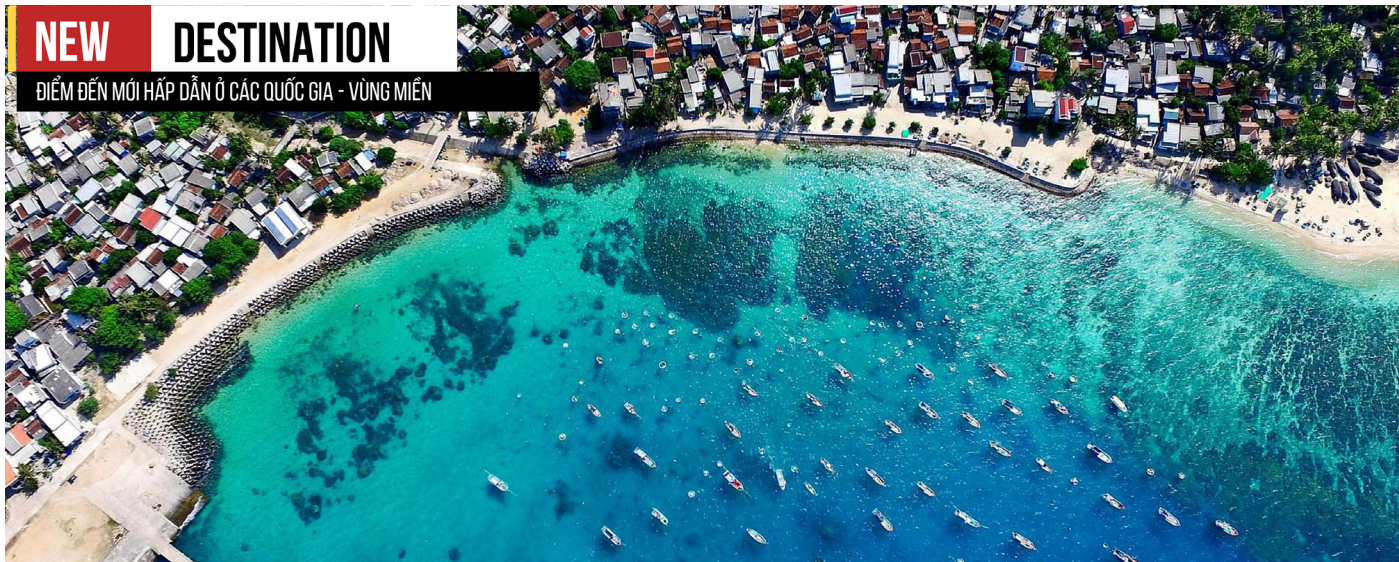
Đặc biệt, có thể cho thêm xoài xanh khiến món ăn càng thêm lạ miệng. Nước rạm béo mà không ngậy, hòa cùng rau sống tươi giòn và vị chua thanh của xoài xanh. Tô bún nóng hổi, sợi bún mềm mềm, nước lèo ngọt thanh cùng phần rạm có độ béo, độ ngậy sẽ khiến người ăn cảm thấy thích thú.

Chẳng phải là cao lương mỹ vị gì, nhưng cái phong vị dân dã của món bún rạm lại hấp dẫn du khách đến kỳ lạ. Không cần phải khám phá hết các hang cùng ngõ hẻm ở Quy Nhơn, chỉ cần ghé thưởng thức một món ăn thôi cũng đủ cho ta hình dung được nét văn hóa của một vùng miền. Còn chần chờ gì nữa, hãy lưu ngay món ăn này vào danh sách những món nhất định phải thử ở Quy Nhơn.



NEW**DESTINATION**

ĐIỂM ĐẾN MỚI HẤP DẪN Ở CÁC QUỐC GIA - VÙNG MIỀN



TÌM HIỂU QUY NHƠN

“Maldives” thu nhỏ giữa lòng miền Trung

Quyên Trân

Không chỉ hấp dẫn du khách với những đặc sản đậm đà hương vị biển khơi, Quy Nhơn còn nổi tiếng với những bãi biển đẹp, những cung đường ven biển uốn lượn quanh co cùng nhiều di tích lịch sử, văn hoá hàng nghìn năm tuổi. Với vẻ đẹp trù phú từ non núi đến biển trời, Quy Nhơn được ví như “viên ngọc quý” đầy tiềm năng khai phá, góp công rất lớn vào hành trình tạo nên vẻ đẹp toàn vẹn của dải đất hình chữ S thân thương.

Quy Nhơn - “Maldives” thu nhỏ của miền Trung nắng gió

Quy Nhơn là thành phố thuộc vùng duyên hải Nam Trung Bộ, có đường bờ biển dài 72km, diện tích 284km² với số dân khoảng 260.000 người. Trước thế kỷ X, nơi đây là vùng đất của cư dân cổ thuộc nền văn hóa Sa Huỳnh, Đông Sơn và sau đó là đất đế đô của Vương quốc Chăm pa. Do vậy, quần thể tháp Chăm tại Quy Nhơn, Bình Định hiện nay chính là di tích văn hóa còn sót lại của vương triều Chăm Pa cổ, có khoảng 8 cụm với 14 tháp Chăm nổi tiếng, gồm Bánh Ít, Dương Long, tháp Đồi, Phú Lộc, Cánh Tiên, Thủ Thiện, Bình Lâm và Hòn Chuông, thuộc địa giới ba huyện: Tuy Phước, An Nhơn, Tây Sơn và TP. Quy Nhơn.

Năm 1602, lần đầu tiên trong lịch sử, địa danh Quy Nhơn xuất hiện khi chúa Nguyễn Hoàng đổi tên phủ Hoài Nhơn thành phủ Quy Nhơn và coi đây là đơn vị hành chính cấp tỉnh. Tên gọi Quy Nhơn có ý nghĩa mong muốn vùng đất này trở thành nơi quy tụ của những người hiền tài, nhân nghĩa. Qua 5 lần thay đổi tên gọi khác nhau, năm 1832, vua Minh Mạng đã đổi tên phủ Quy Nhơn thành tỉnh Bình Định cho đến ngày nay. Năm 1898, thị xã Quy Nhơn được thành lập. Như vậy, tính đến nay, thành phố Quy Nhơn đã có hơn 120 năm tồn tại với tư cách là đô thị tỉnh lỵ - trung tâm chính trị, kinh tế, văn hóa, khoa học kỹ thuật của tỉnh Bình Định.

Năm 2015, Quy Nhơn được bình chọn là điểm đến hàng đầu Đông Nam Á bởi tạp chí du lịch Rough Guides của Anh và vào top 20 điểm đến hàng đầu thế giới năm 2020 do Hostelworld xếp hạng. Đầu năm 2020, thành phố Quy Nhơn (Bình Định) còn là một trong ba thành phố du lịch của Việt Nam nhận giải “Thành phố du lịch sạch ASEAN 2020” tại Diễn đàn Du lịch Đông Nam Á - ATF 2020 tổ chức ở Brunei. Đặc biệt, là thiên đường nghỉ dưỡng với những bãi biển xanh trong ngút ngàn cùng nhiều hòn đảo biệt lập, tĩnh lặng, hoang sơ, Quy Nhơn còn được cộng đồng ưa xê dịch ưu ái gọi với danh xưng “Maldives thu nhỏ” giữa lòng miền Trung nắng gió.



Những toạ độ hấp dẫn ở vùng “đất vô trời văn”

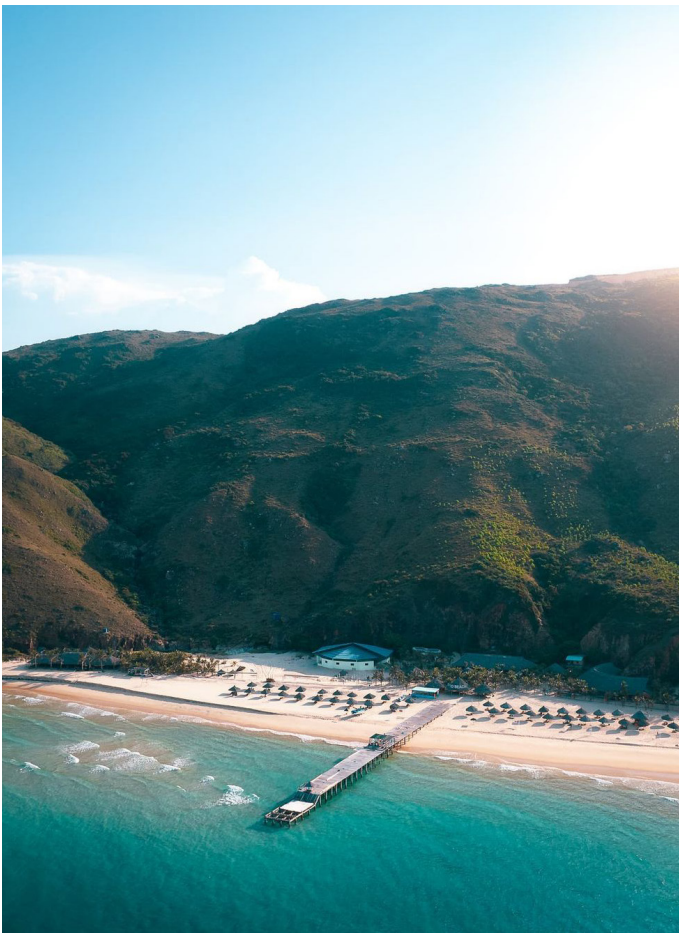
Đảo Kỳ Co

Nằm cách trung tâm thành phố Quy Nhơn 20km về phía Đông Bắc và thuộc khu vực bán đảo Phương Mai, đảo Kỳ Co được biết đến là một trong những bãi biển đẹp nhất Việt Nam. Thiên nhiên ưu ái cho nơi đây dải cát vàng ôm lấy biển, mềm mại như dải lụa uốn lượn, ôm trọn lấy làn nước trong xanh tận đáy.

Nước biển ở đây độc đáo với hai màu rõ rệt. Cụ thể, ở gần bờ là màu xanh lam trong vắt, có thể nhìn thấy tận đáy, đi dần ra xa lại là màu xanh đậm như dải lụa nhấp nhô đầy sức hút. Du khách có thể thả mình vào làn nước mát, vui đùa với từng con sóng hoặc ngâm mình trong những hồ nước tự nhiên ngay sát bãi biển do nước biển đánh vào những vách đá lõm tạo thành.

Đặc biệt, đường bờ biển Kỳ Co sở hữu hình cong hướng vòng cung tựa vầng trăng khuyết với 3 mặt giáp núi, một mặt giáp biển, đem đến cho nơi đây vẻ đẹp núi non, mây trời hoà quyện, mãn nhãn đến nao lòng.

Địa chỉ: Đảo Kỳ Co, xã Nhơn Lý, TP Quy Nhơn, tỉnh Bình Định



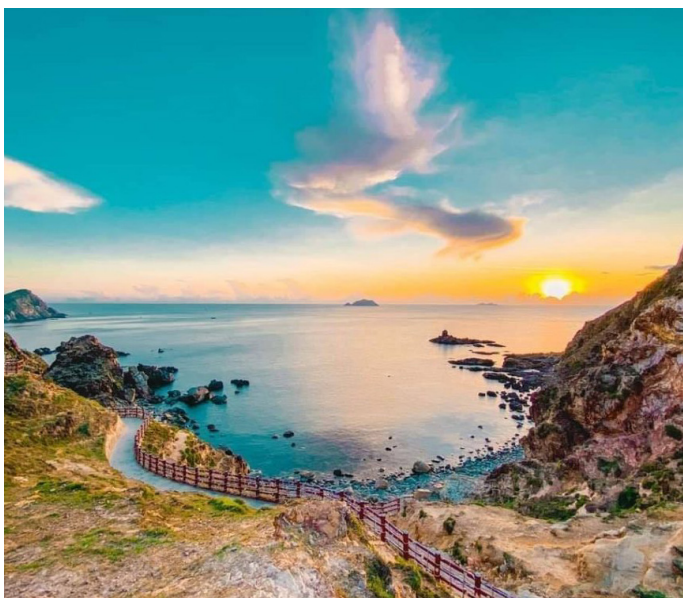
Eo Gió

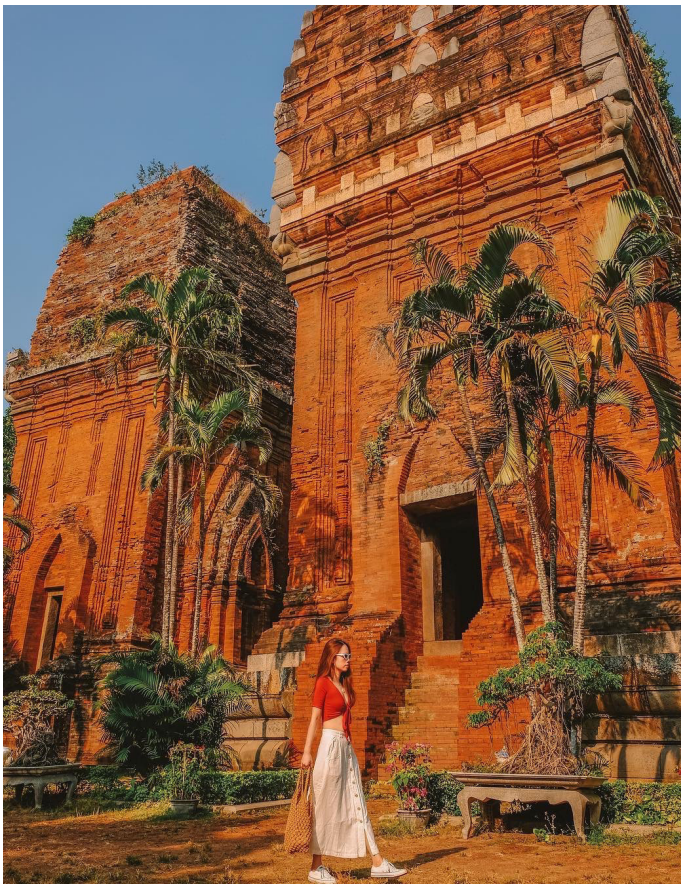
Eo Gió được mệnh danh là “đảo Jeju phiên bản Việt” nhờ cung đường đi bộ ven biển tuyệt đẹp được đầu tư kỹ lưỡng. Đây còn là điểm ngắm hoàng hôn lãng mạn bậc nhất Quy Nhơn. Đến đây khi mặt trời vừa khuất bóng, du khách sẽ có cho mình những bức ảnh lung linh có “1-0-2” tại thời khắc chuyển giao quan trọng của đất trời.

Cái tên Eo Gió xuất phát từ vị trí địa lý của chính nơi này. Nhìn từ xa, Eo Gió giống như một cái yên ngựa, nằm giữa hai mỏm núi cao kề bên biển. Tuy nhiên, nếu đứng từ trên cao nhìn xuống, Eo Gió lại tựa như một cái phễu, vì thế luôn đón gió từ biển thổi vào với sức gió rất mạnh. Vào mùa đông, biến động dữ dội mang theo những cơn mưa to gió lớn, hơi lạnh của nước biển kèm theo những đợt sóng dâng cao sẽ bào mòn đá nơi đây, theo thời gian đã tạo nên những khe rãnh xẻ ngang đồi núi, hình thành các vách núi sừng sững. Điều này đã tạo nên cho Eo Gió vẻ đẹp vừa hoang sơ, vừa kỳ vĩ.

Để hành trình an toàn và thuận lợi, du khách nên di chuyển đến đây vào thời điểm tháng 3-9, khi trời không có bão và lòng vịnh kín gió.

Địa chỉ: Khu vực 3, thôn Lý Lương, xã đảo Nhơn Lý, TP Quy Nhơn, tỉnh Bình Định



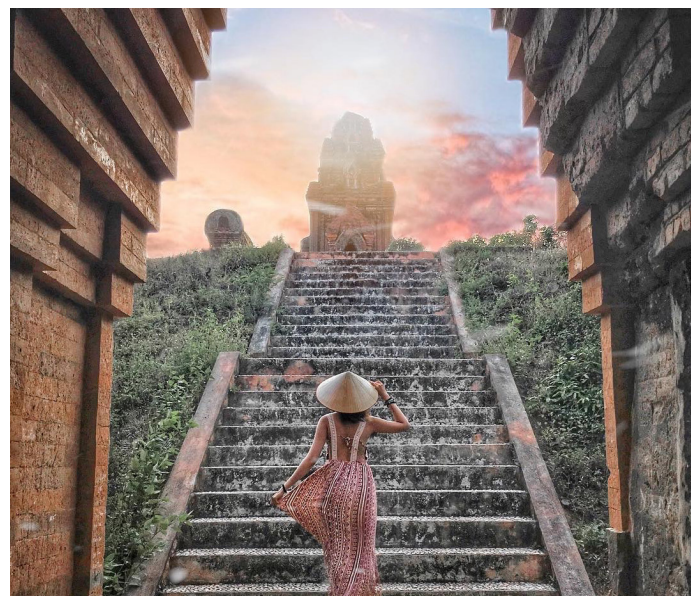


Tháp Đôi

Tháp Đôi là di tích tháp Chăm cổ nằm ngay trung tâm TP Quy Nhơn, nổi tiếng khi đi vào câu ca dao: "Cầu Đôi liền với Tháp Đôi/ Quanh năm quán quýt như tôi với nàng". Theo nhiều nghiên cứu, công trình này được xây dựng vào cuối thế kỷ XII, là công trình kiến trúc độc đáo ghi đậm dấu ấn Chăm Pa.

Tháp Đôi gồm hai tháp, tháp lớn cao khoảng 20m, tháp nhỏ cao 18m, cửa chính của hai tháp đều quay về phía Nam. Phần chân tháp được tạo vòng đai bằng các khối đá lớn đỡ toàn bộ ngôi tháp, xen giữa là những hình voi, sư tử và hình người múa. Các góc tháp được trang trí bằng nhiều tượng chim thần Garuda rất tinh xảo, tỉ mỉ. Trong khi đó, mái tháp có cấu tạo nhiều tầng, nhỏ dần về phía trên. Bên trong tháp lớn thờ linh vật linga và yoni với biểu tượng cối và chày giã gạo. Nhờ đó, Tháp Đôi được đánh giá là công trình có lối kiến trúc khác với nhiều tháp Chăm truyền thống thường thấy.

Địa chỉ: Đường Trần Hưng Đạo, phường Đống Đa, TP Quy Nhơn, tỉnh Bình Định

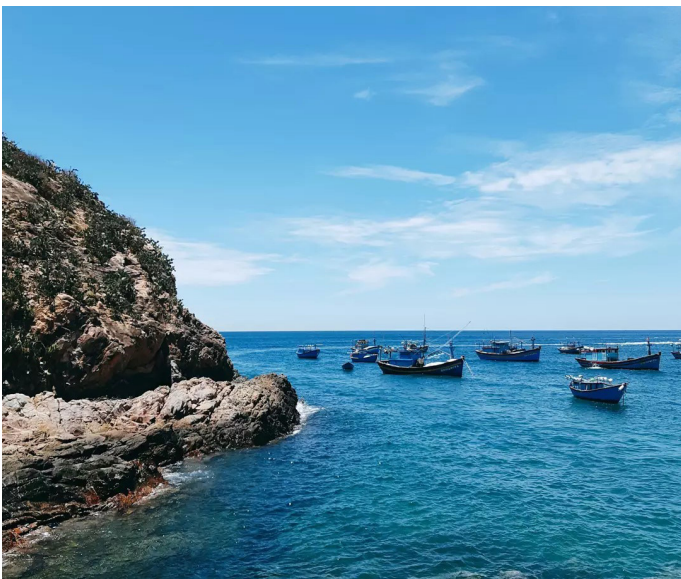
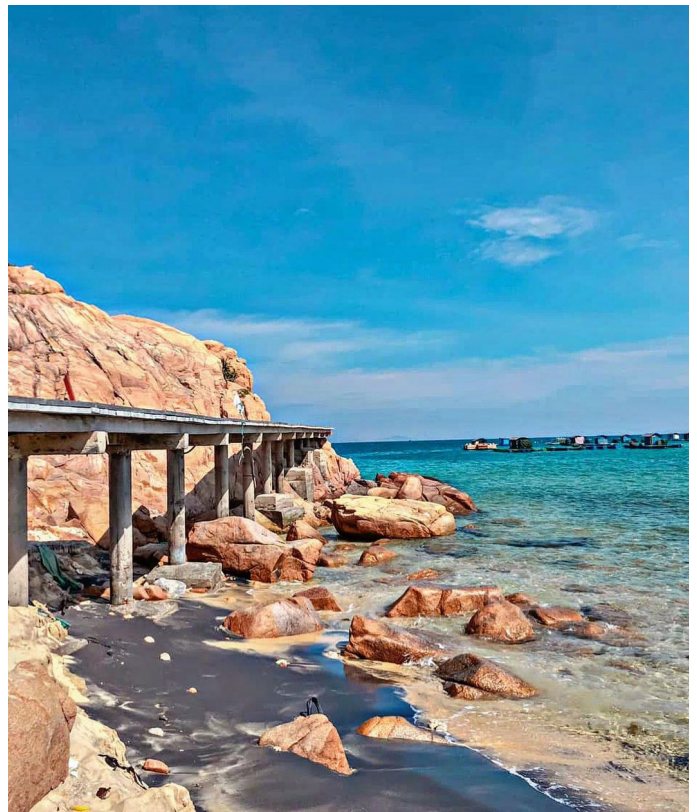


Hòn Khô

Đảo Hòn Khô còn gọi là cù lao Hòn Khô, là một trong những hòn đảo nằm gần bờ của tỉnh Bình Định, cách thành phố Quy Nhơn khoảng 16 km. Nơi đây ghi dấu ấn với bãi cát trắng mịn, làn nước trong veo, đồng cỏ xanh cùng những rạn san hô tuyệt đẹp.

Điểm thú vị nhất khi nhắc đến Hòn Khô chính là đến đây vào khoảng tháng 3 - tháng 9, du khách sẽ có cơ hội khám phá "con đường xuyên biển" độc đáo dài hơn 500 mét, nối liền hai dãy núi. Do mực nước lên xuống tùy theo từng mùa và đường xuyên biển này chỉ xuất hiện khi thủy triều rút nên đó được xem là thời điểm duy nhất trong năm để du khách có thể trải nghiệm con đường vượt biển có "1-0-2" này.

Địa chỉ: Cù lao Hòn Khô, thôn Hải Đông, xã Nhơn Hải, TP Quy Nhơn, tỉnh Bình Định

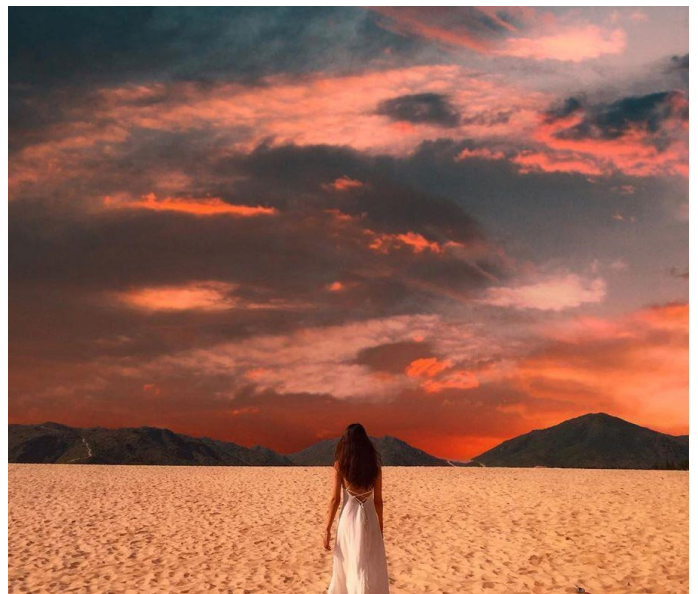


Đồi cát Phương Mai

Sở hữu nhiều cồn cát cao 20-30 m, đồi cát Phương Mai trở thành một trong những đồi cát đẹp nhất của miền Trung. Đứng từ đỉnh cao nhất nhìn xuống, du khách có thể thu trọn vào tầm mắt vẻ đẹp của khung cảnh bán đảo Phương Mai, khu kinh tế Nhơn Hội, đầm Thị Nại và gần như cả thành phố Quy Nhơn.

Với không gian rộng lớn, trời xanh, nắng ấm, cát vàng, đồi cát Phương Mai trở thành nơi dễ dàng cho ra những tấm ảnh hết như đang vi vu Sahara - hoang mạc rộng lớn ở châu Phi. Ngoài là điểm check in độc đáo, đây còn là nơi để du khách thỏa sức tham gia vào hàng loạt trò chơi cảm giác mạnh như trượt cát từ độ cao 100m, lái mô tô trên cát,...

Địa chỉ: Đồi cát Phương Mai, xã Nhơn Lý, TP Quy Nhơn, tỉnh Bình Định



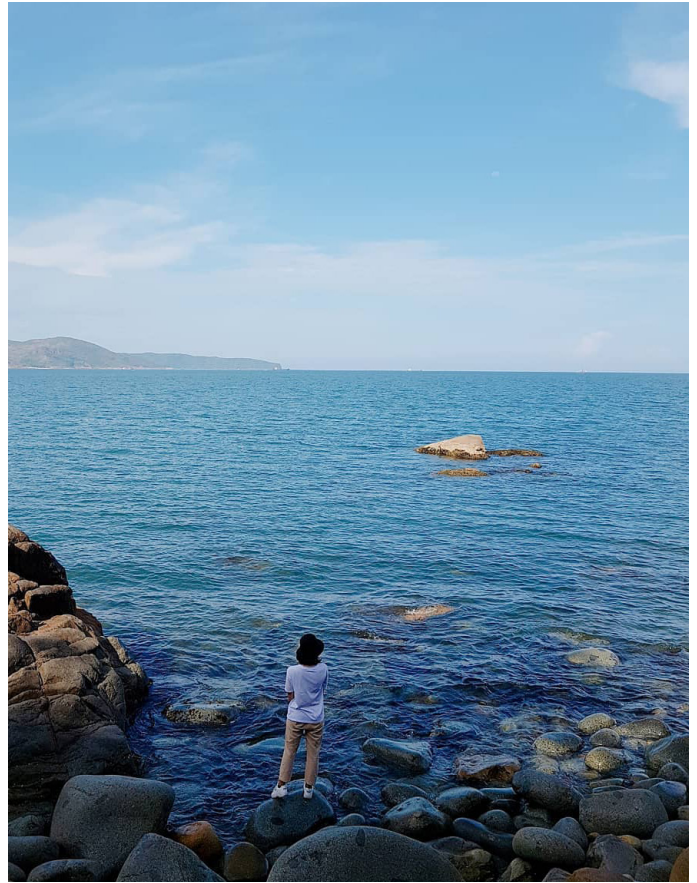
Ghềnh Ráng

Cách trung tâm thành phố chỉ 3km, Ghềnh Ráng là quần thể những bãi đá nằm liền kề nhau và những bãi đá tập trung theo đường cong của eo núi Xuân Vân. Núi xanh soi bóng với biển xanh giúp nơi đây sở hữu vẻ đẹp hoang sơ nhưng mỹ miều tựa như tranh vẽ.

Năm 1927, Ghềnh Ráng từng được vua Bảo Đại và hoàng hậu Nam Phương chọn làm nơi nghỉ mát. Dưới chân Ghềnh Ráng là bãi tắm độc đáo với vô số viên đá cuội được sóng biển mài nhẵn, dành riêng cho hoàng hậu Nam Phương nên về sau được gọi là bãi tắm Hoàng Hậu.

Từ trên sườn đồi, du khách có thể ngắm bao quát toàn bộ phía đông thành phố Quy Nhơn. Đặc biệt, danh thắng Ghềnh Ráng còn là nơi lưu giữ mộ phần của thi sĩ Hàn Mặc Tử - một trong những nhà thơ có đóng góp mạnh mẽ cho phong trào Thơ mới. Nơi Hàn Mặc Tử yên nghỉ gọi là đồi Thi Nhân, do văn nghệ sĩ địa phương đặt và là điểm tham quan thu hút rất nhiều du khách.

Địa chỉ: Phường Ghềnh Ráng, TP Quy Nhơn, tỉnh Bình Định



TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.
www.tsttourist.com

10 Tú Xương, P. Võ Thị Sáu, Q.3, Tp.HCM
(028) 39.328.328