

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(25.11)

Số 29 - Bản tin tháng 11 năm 2021

SỞ DU LỊCH TP.HCM VÀ TSTTOURIST *triển khai tour mới*

KHÁM PHÁ THỦ ĐỨC
TRANG 4

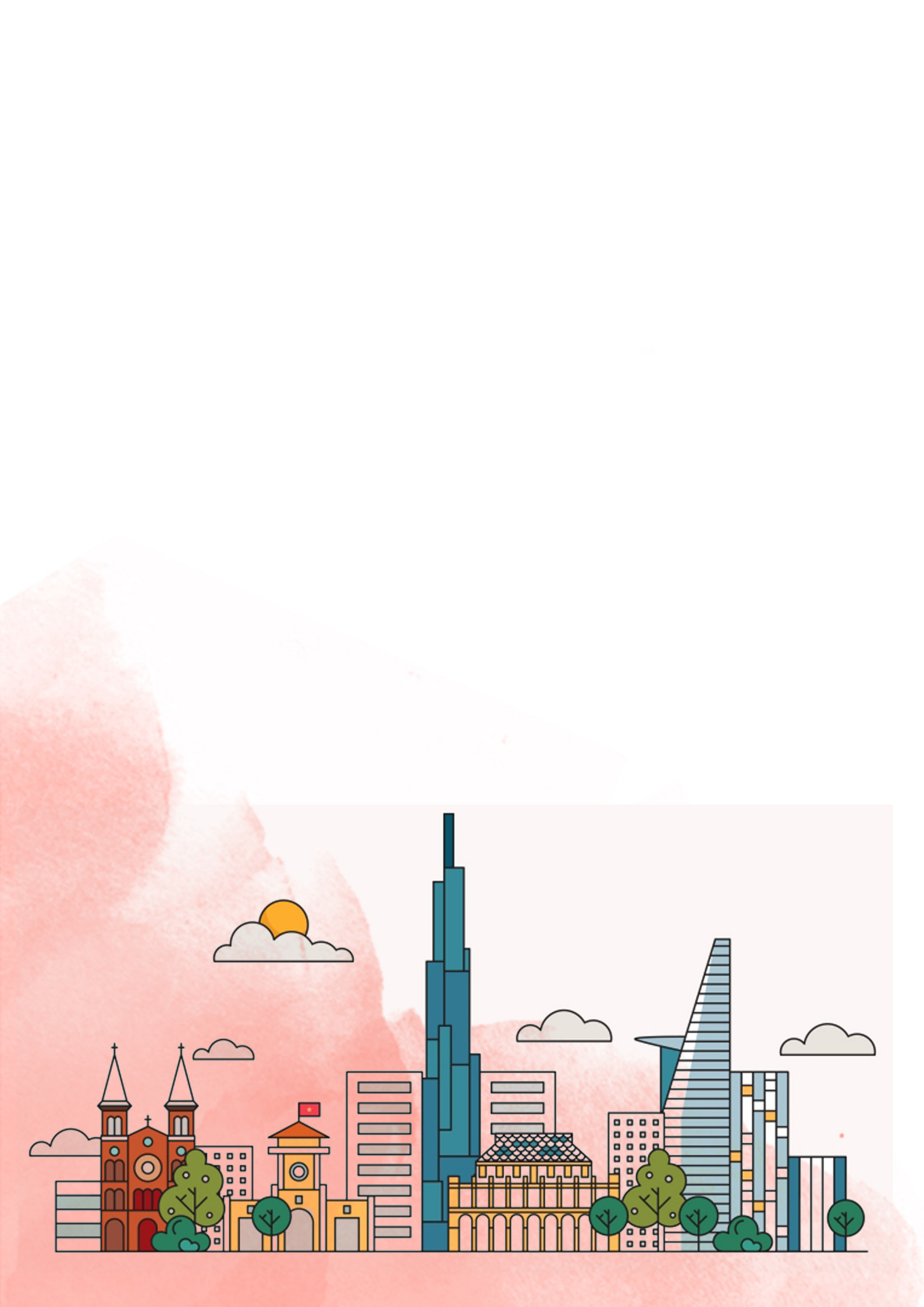
VỀ LONG AN

CHỖ QUÊN THƯỜNG THỨC *món canh trúc danh*

TRANG 27



www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

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

Sau hai năm vắng bóng du khách quốc tế, tình hình du lịch trong nước tuần qua đã trở nên rộn ràng hẳn nhờ những chuyến bay đón các lượt khách quốc tế đến Hội An (Quảng Nam), Phú Quốc (Kiên Giang),... Ba tỉnh còn lại gồm Đà Nẵng, Khánh Hòa và Quảng Ninh cũng đã có dự định đón khách quốc tế ngay trong tháng 11 này. Việc thí điểm đón khách quốc tế theo từng giai đoạn và không xa rời các nguyên tắc phòng chống dịch đã mở ra nhiều triển vọng phục hồi cho ngành du lịch Việt.

Nhờ tỉ lệ tiêm chủng cao, nhiều nước châu Á như Hàn Quốc, Singapore, Úc, Campuchia, Thái Lan,... cũng đã từng bước tái mở cửa và chào đón khách du lịch nước ngoài. Điều đó cho thấy, với nhiều quốc gia trên thế giới, ngay khi tỉ lệ tiêm chủng bắt đầu đạt những tín hiệu khả quan, họ ưu tiên khôi phục nền kinh tế, trong đó bao gồm những chính sách dài hạn cho việc phục hồi du lịch. Theo báo cáo mới nhất của Hội đồng Du lịch và Lữ hành Thế giới (WTTC), các chuyến đi trong năm 2022 thậm chí sẽ tăng mạnh hơn cả trước thời kỳ đại dịch xuất hiện. Hai năm hạn chế di chuyển với những đợt giãn cách xã hội kéo dài, chúng ta hoàn toàn có thể đặt niềm tin vào sự trỗi dậy mạnh mẽ của ngành du lịch trong tương lai gần. Có điều, du lịch "hậu Covid" sẽ khác trước ở chỗ, rồi đây, nó sẽ thiên về các hoạt động trải nghiệm, hưởng thụ, hòa hợp với thiên nhiên hơn là cách "ăn, chơi, vui, chill" một cách hời hợt và thiếu chiều sâu như trước.

Với lợi thế nằm gần TP.HCM, Long An lâu nay vẫn luôn là điểm vui chơi, nghỉ dưỡng lý tưởng cho những ngày muốn tránh xa khói bụi, ồn ào thành phố. Mảnh đất này ngoài những sản vật đượm hồn quê sông nước với đủ loại cây ngọt, trái lành, thì còn vấn vương lòng du khách bởi những công trình kiến trúc vừa hiện đại, hoành tráng; vừa cổ điển và in hằn dấu ấn thời gian. Với những lợi thế sẵn có của mình, Long An tự tin là điểm đến mang lại cho du khách những trải nghiệm tuyệt vời và còn nhiều hơn thế nữa. Hãy cùng **BẢN TIN DU LỊCH** số phát hành thứ 29, ngày 25/11/2021 của TSTourist tuần này khám phá miền đất lành Long An với chủ đề: **"LẠC BƯỚC LONG AN - HƯƠNG THU LAN TOẢ"**.

BAN BIÊN TẬP

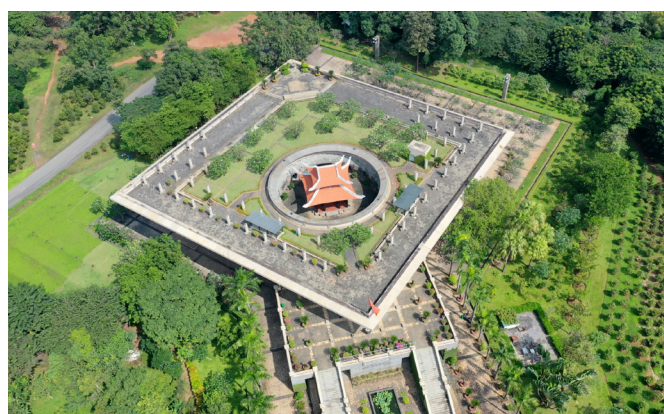
SỞ DU LỊCH TP.HCM VÀ TSTTOURIST TRIỂN KHAI TOUR MỚI - KHÁM PHÁ THỦ ĐỨC

Sáng ngày 19/11/2021, Sở Du lịch TP.HCM chủ trì chương trình khảo sát sản phẩm tour mới mang chủ đề: “Thành phố xanh bên sông Sài Gòn”. Chương trình tour do TSTtourist tổ chức thực hiện.

Đây là chương trình tour độc đáo, kết hợp giữa bus đường sông (Saigon Waterbus) với xe ô tô, xe đạp để du khách khám phá những dịch vụ vừa hiện đại, duy nhất có tại TP.HCM, vừa cảm nhận và trải nghiệm các giá trị văn hoá, đời sống của những nơi du khách đi qua như: bán đảo Thanh Đa, Bình Quới, Linh Đông, khu nước mắm Liên Thành, đặc biệt là những điểm đến vô cùng độc đáo như Đền thờ các Vua Hùng, Bảo tàng Áo dài, chùa Bửu Long...

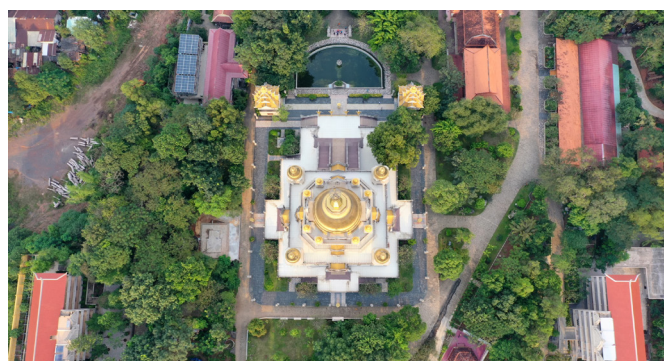
Tại Bảo tàng Áo dài, du khách không những có cơ hội tìm hiểu tiến trình lịch sử của chiếc áo dài Việt Nam, mà còn hiểu thêm về những giá trị di sản Việt Nam gắn liền với chiếc áo dài. Nơi đây còn mang đến cho du khách ngày nghỉ cuối tuần thanh bình, với không gian xanh mát, những ngôi nhà mái ngói rêu phong, khu chợ quê với những món ngon dân dã, nghe câu hát ru làm buổi trưa hè như ngưng đọng lại, chỉ còn những ngọt ngào như tiếng mẹ ả ơi. Hay khi dừng bước trước chùa Bửu Long, du khách sẽ được dịp choáng ngợp với khối kiến trúc đồ sộ và hoành tráng của ngôi chùa gần 80 năm tuổi. Được thiết kế theo phong cách của những ngôi chùa Thái Lan nên chùa Bửu Long còn có cái tên thân thuộc hơn là chùa Thái Lan. Đến đây, không ít du khách có cảm giác như đang thật sự lạc vào một công trình tâm linh lộng lẫy, uy nghiêm nào đó ngay tại xứ sở Chùa Vàng.

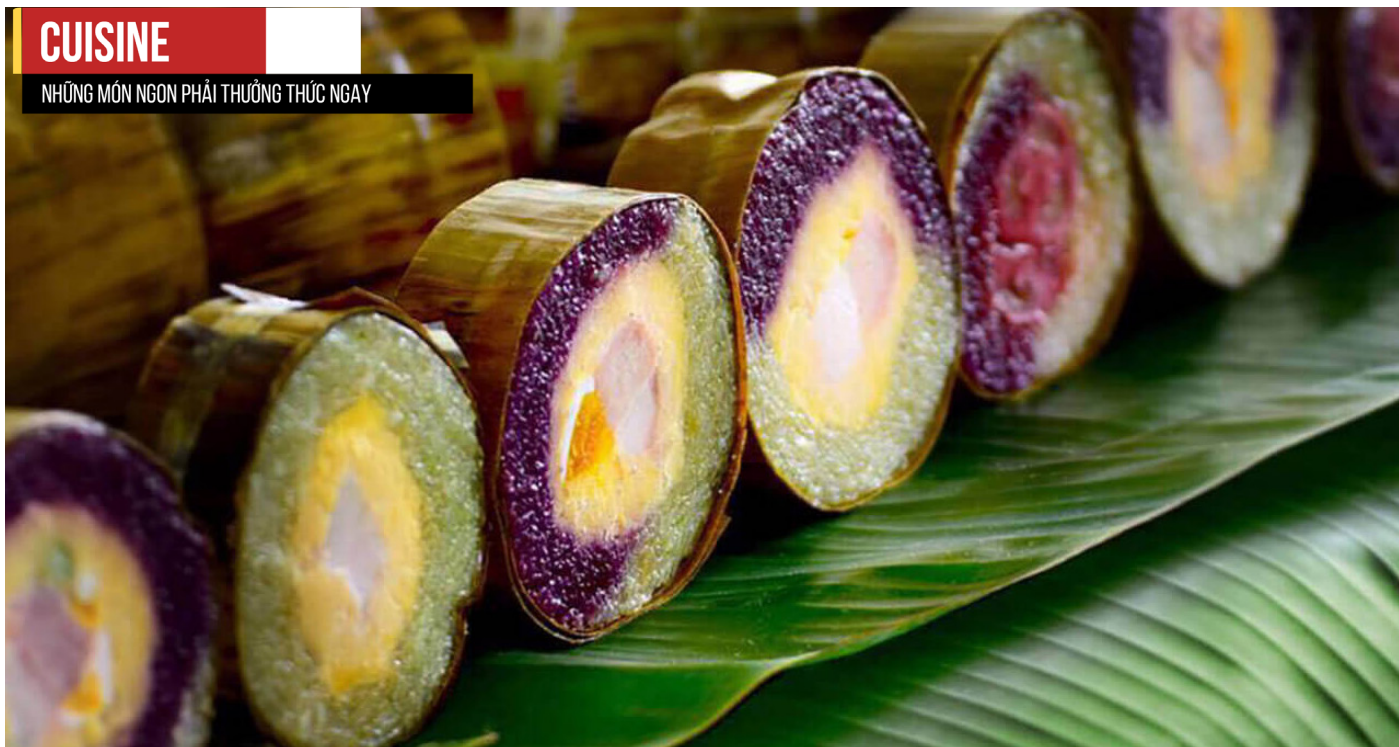
Hiện tại, TSTtourist đã sẵn sàng phục vụ chương trình tour mới như trên với nhóm từ 6 khách trở lên.



BREAKING NEWS

TIN NHANH CÁC SỰ KIỆN DU LỊCH





NHỮNG MÓN NGON

“chưa ăn chưa biết Long An”

Thanh Nghĩa

Miền đất Long An mến thương luôn triu mến đón chào du khách không chỉ bằng phong cảnh thiên nhiên tuyệt đẹp mà còn bởi văn hóa ẩm thực độc đáo. Những món đặc sản bình dị, chân chất tựa như cái tình, cái nghĩa của người dân nơi đây.

Long An nằm ở giáp ranh giữa hai vùng miền Tây và Đông Nam Bộ. Vị trí địa lý đặc biệt này mang lại cho nơi đây nguồn sản vật vô cùng phong phú. Đây là một điểm đến nổi bật khi du lịch miền Tây, mang về đẹp thanh bình của những cánh đồng sen ngát hương và gây ấn tượng với những con đường xuyên qua rừng mát rượi.

Vừa mang vẻ đẹp của vùng đồng bằng sông Cửu Long, vừa có nét duyên của miền Đông Nam Bộ, Long An thích hợp với những chuyến du lịch nghỉ dưỡng, khám phá. Đến với Long An, du khách sẽ có những trải nghiệm vô cùng thú vị khi khám phá cuộc sống miền sông nước qua những điểm tham quan như: Tân Lập, Láng Sen; hệ thống sông Vàm Cỏ; các di tích văn hóa lịch sử có giá trị như cụm di tích Bình Tả (Đức Hòa), di tích lăng mộ và đền thờ Nguyễn Huỳnh Đức (Tân An), di tích đồn Rạch Cát, nhà Trăm Cột (Cần Đước), chùa Tôn Thạnh (Cần Giuộc), di chỉ văn hóa Ốc Eo,...

Long An vốn có lịch sử hình thành lâu đời và nền văn hóa đậm chất riêng biệt của những con người miền Tây. Điều này được thể hiện vô cùng rõ nét trong văn hóa ẩm thực của vùng đất này. Vị trí địa lý đặc biệt là cầu nối của 2 vùng miền đã mang lại cho nơi đây nguồn sản vật vô cùng phong phú, cùng với đó là sự giao thoa 2 nền văn hóa vô cùng đặc sắc. Tất cả tạo nên một không gian ẩm thực đậm đà với vô vàn những món ngon mang trọn vẹn hương vị dân dã, gợi lên vẻ hào sảng, khảng khái không lẫn vào đâu được.





Thịt heo muối chua

Đây là một phiên bản khác của món thịt heo muối chua của người Mường ở vùng Tây Bắc. Nhờ bàn tay biến tấu tài tình của người dân Nam Bộ mà món ăn này trở nên hợp vị, thân quen và dần dà trở thành một đặc sản trứ danh của Long An.

Thịt heo muối chua khác với đặc sản thịt lợn muối chua của người Tây Bắc ở phần rau ăn kèm. Người Mường ăn món này với những loại rau rừng đặc trưng của vùng Tây Bắc. Trong khi đó, người Nam Bộ lại dùng nó với các loại rau đồng như lá cóc, lá sung, đinh lăng,...

Phần còn lại thì nguyên liệu và cách chế biến đa phần giống nhau giữa hai phiên bản. Thịt heo phải chọn phần ngon nhất từ những con heo choai. Chúng được nuôi theo kiểu truyền thống và hoàn toàn không dùng thức ăn công nghiệp. Vì vậy mà miếng thịt heo muối chua của Long An rất săn, bùi chứ không bị quá béo.

Chỉ những dịp quan trọng hoặc có khách quý đến nhà thì người Long An mới chuẩn bị món ăn này để chiêu đãi. Cho miếng thịt heo cuộn với vài lá cóc, lá sung, chút ớt đinh lăng rồi quét chút mắm chấm đưa vào miệng. Cái béo, bùi của thịt, chút chan chát của rau đồng hòa quyện với mùi thính thơm nồng sẽ làm bạn nhớ mãi không thôi.





Mắm còng

Không chỉ là một miền quê sông nước, Long An còn có một phần địa phận giáp biển đem lại nguồn sản vật vô cùng phong phú từ nước mặn. Nổi bật nhất trong số đó chắc chắn phải kể đến mắm còng Cần Giuộc. Món đặc sản này gần như gắn liền với mảnh đất nơi đây và còn đi vào trong những bài thơ, câu hát thân thuộc:

*Gió đưa gió đẩy về rẫy ăn còng
Về sông ăn cá, về đồng ăn cua*

Ngày trước, vùng hạ Cần Giuộc có rất nhiều còng. Người dân mới bắt chúng về làm mắm ăn dần. Từ đó, cái hương vị đậm đà của mắm, cái vị béo của còng làm cho tiếng tăm của nó lan truyền đi xa. Mọi người cũng bắt đầu tìm mua để ăn thử và ghiền lúc nào không hay.

Nếu như trước đây, còng là món ăn của nhà nghèo thì ngày nay, còng đã trở thành một thứ đặc sản tự nhiên được nhiều người yêu thích. Ngoài nấu canh, nấu bún riêu thì người dân Cần Giuộc - Long An còn sử dụng còng để làm mắm. Làm mắm còng tuy đơn giản nhưng cần rất nhiều thời gian. Đặc biệt, người làm mắm phải có kỹ thuật pha lẫn sự khéo léo mới có thể làm được những mẻ mắm ngon hết nấc. Mắm còng Cần Giuộc tuy có màu đen sậm nhưng không được bắt mắt cho lắm nhưng khi ăn vào thì bạn mới cảm nhận hết hương vị đậm đà đặc trưng của nó, nhất là cái hậu ngọt của mắm còng luôn khiến cho thực khách không thể nào quên.

Ngày nay, lượng còng trong tự nhiên đã gần cạn kiệt. Để làm được một 1kg mắm còng, bà con phải đi soi còng cả đêm mới đủ. Từ sự kỳ công để chế biến đến hương vị độc đáo của nó, mắm còng Cần Giuộc thực sự là một đặc sản bạn nhất định phải thử qua một lần.





Bánh tét

Nhắc đến bánh tét ta sẽ nghĩ ngay đến miền Tây thân thương. Bánh tét là một loại bánh truyền thống của các tỉnh Nam Bộ, tương tự như bánh chưng truyền thống của miền Bắc, thường được sử dụng nhiều trong những ngày tết đến xuân về. Với lợi thế là nguồn lúa gạo và nếp chất lượng nên thật không khó để hiểu vì sao nơi đây lại có món bánh tét thơm ngon nức tiếng.

Giống như các tỉnh miền Tây khác, bánh tét Long An gây thương nhớ bởi độ dẻo, thơm vô cùng đặc trưng. Bên cạnh đó, người dân nơi đây còn tạo nên nét riêng cho món đặc sản này bằng cách gói nhỏ gọn hơn, kết hợp nhiều màu sắc. Từ màu xanh nhuộm bằng lá rau ngót, màu tím nhuộm bằng lá cẩm cho tới màu đỏ nhuộm từ màu gấc chín... người dân có vô vàn cách sáng tạo để làm nên một đôn bánh hấp dẫn từ trong đến ngoài. Với một đôn bánh, bạn có thể bắt gặp từ 5-7 màu sắc khác nhau. Chính cái màu sắc sặc sỡ, bắt mắt này sẽ đánh thức cơn thèm ăn của bạn ngay từ cái nhìn đầu tiên.

Nhân đậu xanh béo bùi. Nhân chuối ngọt thanh. Nhân dừa nạo cho cảm giác dai giòn khi đưa vào đầu lưỡi. Hơn nữa, do được xào chung với nước cốt dừa hoặc dừa khô nạo nên hạt nếp sau khi nấu lên sẽ thơm béo một cách khó tả. Người gói bánh cũng phải thật khéo léo để bó thật tròn và đều ở cả 2 đầu bánh.

Nếu du khách muốn tìm món bánh tét chất lượng tại Long An thì phải đến thị trấn Đức Hòa - cái nôi của món đặc sản này. Một cặp bánh tét dân dã, thơm ngát tỉnh quê sẽ là món quà tuyệt vời dành tặng cho gia đình sau chuyến du lịch tại Long An.





Lạp xưởng

Vốn cần cù, chịu khó, người dân Long An chưa bao giờ ngơi nghỉ đôi tay. Nhờ đó mà ẩm thực nơi đây đa dạng với đủ đầy dư vị.

Món Lạp xưởng ra đời có lẽ từ lí do đó và nổi tiếng nhất ở miệt Cần Đước, Cần Giuộc. Những chiếc Lạp xưởng đỏ au, da căng bóng được căng dây phơi khắp đường làng, nhìn từ xa thôi đã rất hấp dẫn. Vị Lạp xưởng tươi ở đây mang cái ngọt đặc trưng miền Tây cùng vị chua nhẹ. Sau khâu chọn lựa và tẩm ướp thịt kỹ càng, người ta tiến hành dồn vào phần vỏ. Những đoạn ruột được làm sạch kỹ càng, trắng trong như chiếc bong bóng dài. Ngày xưa, người dân sẽ phải dồn thủ công bằng tay nên phải thật khéo léo để thành phẩm thật đều, thật đẹp. Giờ đây, với sự hỗ trợ của máy móc, công đoạn này tương đối nhẹ nhàng hơn xưa.

Lạp xưởng tươi được phơi trực tiếp dưới nắng đến khi ráo mướt là có thể dùng được. Những đốm mỡ lấm tấm khi đem chiên hoặc nướng đã tan chảy nên không gây ngán cho người thưởng thức.

Hầu như ghé Long An mùa nào cũng có thể bắt gặp những dây Lạp xưởng đung đưa trong gió, nhưng nhiều hơn cả là dịp tết. Du khách chợt mê đắm nơi này vì sắc đỏ hay vì cái nồng hậu của người miền Tây trao trọn trong từng chiếc Lạp xưởng tự lúc nào chẳng biết.





Rượu đế Gò Đen

Rượu đế Gò Đen được dân gian truyền tai nhau rằng đã xuất hiện cách đây hàng trăm năm. Thời Pháp thuộc, do muốn độc quyền kinh doanh rượu nên Pháp cấm dân ta nấu rượu. Ấy vậy mà bà con Gò Đen lại cứ lén lút nấu rồi đem giấu ở những lùm cây để xa nhà. Tên gọi rượu đế Gò Đen ra đời từ khi đó.

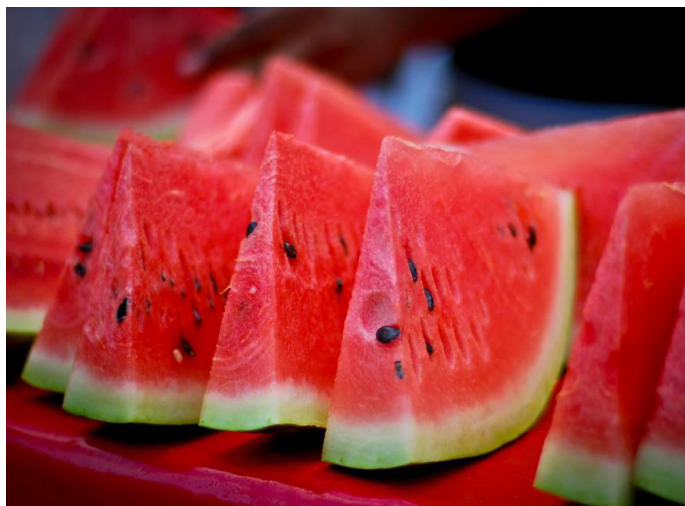
"Ăn nem Thủ Đức, uống rượu Bến Lức Gò Đen"

Câu nói quen thuộc của người miền Nam chỉ ngắn gọn vậy nhưng đủ để biết rượu đế Gò Đen đã vang danh đến mức nào.

Món đặc sản này được dân miền Tây xem là "đệ nhất tửu" với hương vị đặc trưng của loại nếp đặc sản của Bến Lức. Người dân nơi đây tiết lộ, rượu đế Gò Đen nổi tiếng thơm ngon là nhờ vào cách thức nấu rất công phu và tỉ mỉ. Rượu được chưng cất từ 100% là nếp và men gia truyền. Nếp được chọn là nếp mỡ, nếp mù u hay nếp than - những loại nếp rất nổi tiếng của vùng Gò Đen.

Theo dân sành nhậu, rượu đế Gò Đen ngon nhất phải được đựng trong hũ sành. Để càng lâu, rượu càng thơm ngon. Trong các dịp lễ tết, người Nam Bộ thường nhắm nhì những sản vật quê hương với ly rượu đế. Hơi men cay nồng sẽ làm cho những món đặc sản kia thêm phần đậm đà, cả những câu chuyện xoay quanh mâm nhậu cũng trở nên cởi mở, hào sảng hơn bao giờ hết.





Dưa hấu Long Trì

Cùng với thanh long thì dưa hấu cũng là thức quả đã và đang làm nên thương hiệu trái cây đặc sản của vùng Long Trì, Long An.

Dưa hấu Long Trì thường có hạt nhỏ mịn (có giống không hạt), thơm, vỏ mỏng, ngọt thanh, mọng nước, hơi giòn và không bị xốp nếu để lâu như những giống dưa khác. Để có được những trái dưa hấu thơm ngon phục vụ bà con gần xa thì bà con nơi đây phải rất vất vả trong khâu gieo trồng và chăm sóc.

Ngày Tết hoặc những dịp giỗ, lễ, chọn một quả dưa tròn đẹp chưng bàn thờ thì sẽ thêm phần trang trọng. Dù dưa hấu được trồng ở nhiều nơi nhưng Long Trì vẫn là vùng đất được người ta nhớ tới khi muốn tìm một quả dưa ngon.

Những ruộng dưa ở Long Trì được trồng từ rất lâu và nổi tiếng khắp vùng không phải vì giống dưa quý hiếm. Thổ nhưỡng là thứ chính quyết định nên tên tuổi của giống dưa này. Mảnh đất Long Trì màu mỡ và giàu dinh dưỡng nên cứ mang dưa hấu đến đây ươm mầm thì đảm bảo quả nào cũng ngọt mát.

Nếu có dịp đến Long An, thực khách đừng quên mua vài quả dưa căng mọng, trọt vị tình quê để về làm quà cho người thân, bạn bè, đồng nghiệp.





Về Long An chớ quên thưởng thức Thanh Nghĩa **MÓN CANH TRÚ DANH**

Canh chua - món ăn tuy đơn giản, chẳng cầu kỳ nhưng lại đậm đà tình quê mà không ai là không thương, không quên. Đặc biệt hơn, món canh chua cá chốt nổi tiếng xứ Long An lại mang một phong vị vừa lạ vừa quen, hiếm có thể bắt gặp ở bất kỳ nơi nào khác.

Khi những cơn mưa đầu mùa xuất hiện ở miền Tây thì cũng là lúc từng đàn cá chốt kéo nhau về những láng và kênh rạch ... Những đứa trẻ miền quê thường hay lội xuống kênh rạch để vừa đùa chơi vừa giăng lưới bắt cá chốt cho buổi ăn gia đình. Những con cá chốt bụng óng ánh những trứng và trứng mắc vào lưới, cẩn thận gỡ từng con, đem về được mẹ nấu thành món canh chua cá chốt hấp dẫn với lá me non.

Dân miền Tây thì chắc đã quá quen với món canh chua, nhưng canh chua cá chốt thì ít ai biết và duy chỉ có ở Long An mới đúng điệu. Cá chốt có kích cỡ khá nhỏ, con to nhất cũng chỉ cỡ 2 ngón tay. Đây là loài cá nước ngọt, nếu nuôi tự nhiên thì thịt càng đậm đà, thơm ngọt mà xương lại mềm.

Bí quyết để nấu canh chua cá chốt "đạt chuẩn" trước hết là phải làm cá thật sạch, vì cá có rất nhiều nhớt trên da, nếu không làm kỹ thì khi ăn sẽ có mùi tanh. Để làm sạch nhớt, người ta ngâm cá qua nước muối rồi cạo thật kỹ, đôi khi là rửa với nước tro. Sau khi sơ chế cá chốt, bắc nồi nước canh lên cho sôi nhẹ, để ý thấy thịt cá vừa mềm tới thì cho lá me, nêm nếm cho hợp khẩu vị rồi cho rau vào sau cùng, nước vừa sôi là tắt bếp ngay để tránh nhừ rau.



Món canh này đặc sắc ở sự kết hợp của đủ loại rau trong vườn nhà. Ở xứ miệt vườn, người ta thường hay nói với nhau rằng, chẳng cần đi chợ xa, chỉ cần vòng quanh vườn nhà là có đủ nguyên liệu cho tô canh chua nóng hổi xì xụp. Nào là bông so đũa, rau muống, bắp chuối rồi bông điên điển, đậu bắp, bạc hà và không thể thiếu mấy trái ớt hiểm. Rào một vòng vườn và ngắt mỗi thứ một ít là đã dễ dàng có ngay một nồi canh chua cá hấp dẫn để chiêu đãi cả nhà.

Để món canh thêm bùng vị, công đoạn cuối cùng là phải chấy tỏi cho thật thơm rồi thả vào nồi canh để tạo độ vàng sánh óng ánh và dậy mùi thơm. Chắc rằng, khi bùng to canh ra mâm, ai nấy cũng đều “hít hà”, nóng lòng thưởng thức. Nước lá me chua dịu hòa cùng vị béo ngọt của cá chốt tạo ra hương vị đậm đà, quyến rũ vô đối.

Đến bữa, dọn tô canh chua cá chốt thì phải kèm chén muối ớt hay đĩa nước mắm mặn với thiệt nhiều ớt xắt khoanh. Gắp từng con cá trắng phau, nóng hổi, hít hà hương vị thơm lừng rồi thưởng thức, người khó tính nhất cũng phải gật gù trước thịt cá dễ, thơm mềm, da cá béo ngậy, rau muống thì non giòn còn các loại rau thơm thì đậm đà nức mũi.



Bữa cơm sẽ khó mà trọn vẹn nếu thiếu đi những món mặn để hòa cùng vị chua cay của món canh. Những người bà, người mẹ thường chia phần cá làm đôi, một phần nấu canh, phần còn lại thế nào cũng dành làm món cá kho cho bữa cơm thêm đầy đặn. Cũng là cá chốt nhưng khi nấu canh chua sẽ có vị ngon khác với cá kho. Húp nước canh chua ngọt, thơm thơm rồi gắp ít cá, “quẹt” một thìa nước mắm kho kẹo trong ơ cá... đơn giản là thế mà nỗi cơm thoáng chốc hết veo lúc nào chẳng hay.

Với mảnh đất Long An, cá chốt và nhất là món canh chua cá chốt đã góp phần không nhỏ tạo nên bản sắc ẩm thực quê nhà. Hình ảnh của tô canh chua cá chốt được đưa vào thơ ca như một niềm tự hào của người dân nơi đây:

*“Thương sao cá chốt quê mình
Canh chua, kho sả đậm tình quê hương”*

Những ngày mưa rả rích, còn gì thú vị hơn được ngồi bên mâm cơm ấm nóng, quây quần bên gia đình, thưởng thức món canh chua do mẹ nấu. Từ tô canh dậy lên mùi thơm quyến rũ, lan tỏa khắp cả nhà. Bữa cơm dân dã cùng món ngon cá chốt tuy không cầu kỳ, sang trọng nhưng dù đi khắp chân trời góc bể, những đứa con xa nhà vẫn mãi mãi chẳng thể quên...



NEW

DESTINATION

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



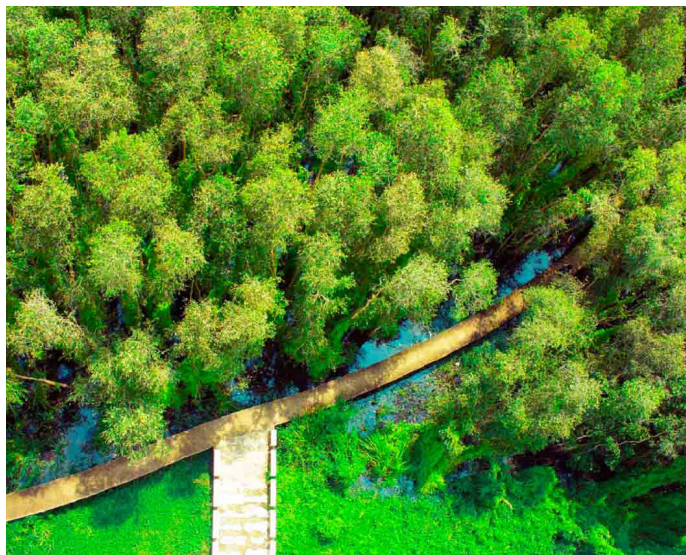
NHỮNG ĐIỂM THAM QUAN

“hộp hồn” du khách ở Long An

Quyên Trân

Cũng như Vũng Tàu, Long An thường được du khách TP.HCM chọn làm điểm vui chơi, thư giãn vào mỗi cuối tuần hay những ngày nghỉ ngắn ngày nhờ lợi thế nằm không quá xa thành phố. Với cảnh sắc hữu tình, những món đặc sản giàu sức sáng tạo cùng nhiều công trình kiến trúc in hằn dấu vết thời gian... Long An trở thành điểm đến đã ghé một lần nhất định sẽ có thêm nhiều lần sau nữa.

Long An là một tỉnh đặc biệt bởi dù được xếp vào vùng đồng bằng sông Cửu Long (Tây Nam Bộ) nhưng Long An lại nằm trong khu vực chuyển tiếp giữa Đông Nam Bộ và Tây Nam Bộ. Đây được xem là điểm đến rất đáng tham quan mỗi khi du khách có dịp ghé lại miền Tây, bởi luận về món ngon, con người hay những điểm tham quan từ thiên nhiên đến nhân tạo... Long An đều hội đủ và dễ dàng đáp ứng những lượt khách xa gần.

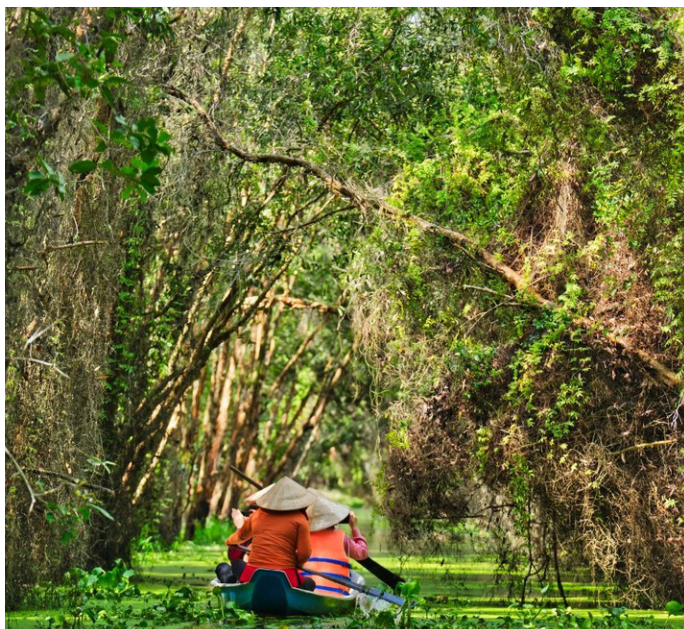
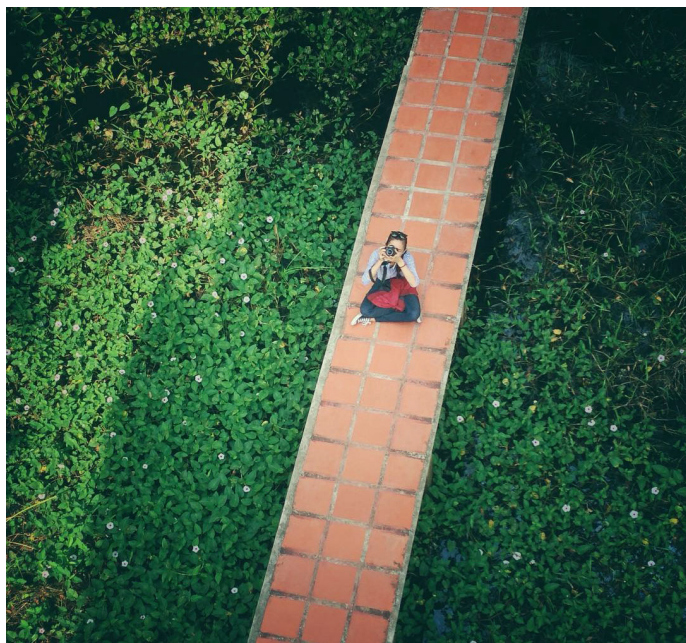
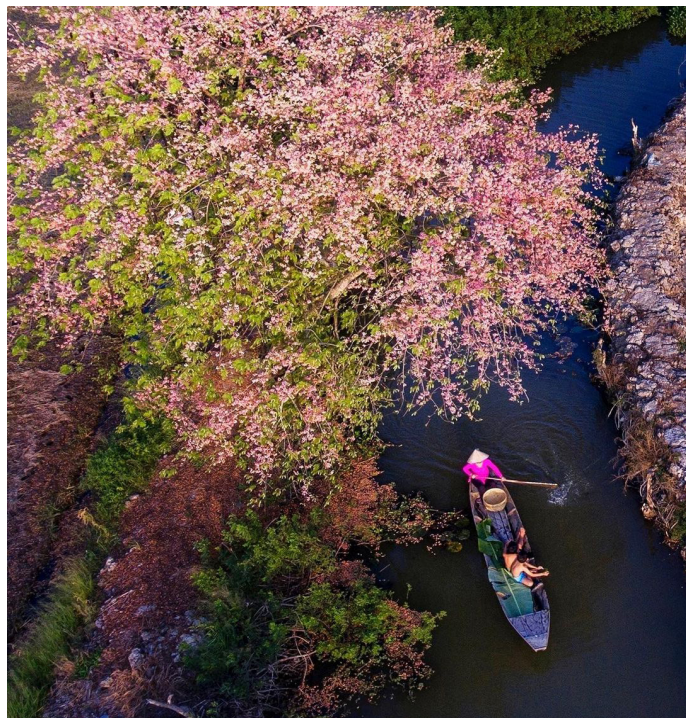


Làng nổi Tân Lập

Làng nổi Tân Lập là điểm tham quan nức tiếng ở Long An. Với quy mô 5ha, nơi đây đã được quy hoạch thành nhiều khu du lịch nhân tạo như các công trình nhà nghỉ dưỡng, nhà quản lý bến tàu, công viên,... Trong đó, hệ sinh thái tự nhiên của làng nổi vẫn được bảo tồn nguyên vẹn với rừng tràm cổ thụ, các đầm sen, hồ sùng cùng hơn hàng trăm loài sinh vật từ chim cá đến lưỡng cư... tạo nên hệ sinh thái đa dạng, mang lại cảm giác hết sức thư thái, nhẹ nhàng.

Đặc biệt, con đường xi măng dài 5km chạy xuyên rừng không chỉ giúp khách tham quan dễ dàng khám phá, thám hiểm rừng tràm bằng đường bộ, mà còn tạo nên background chụp hình cực chất, tăng thêm nhiều trải nghiệm thú vị cho chuyến đi.

Địa chỉ: Xã Tân Lập, huyện Mộc Hóa, tỉnh Long An





Cảng biển Tân Lập

Cảng biển Tân Lập nằm ngay cửa sông Soài Rạp, đối diện huyện Nhà Bè và huyện Cần Giuộc. Những ngày đầu, nơi đây chỉ là một vùng lau sậy hoang vu bên bờ sông Soài Rạp. Nhằm giải tỏa áp lực cho giao thông khu vực, tiết kiệm chi phí vận chuyển và nhiều loại chi phí khác, năm 2010, cảng biển Tân Lập được khởi công xây dựng, được xem là niềm tự hào của mảnh đất Long An.

Cảng biển Tân Lập rộng 147ha với chuyến tàu đầu tiên cập bến cảng vào ngày 17/1/2017. Tuy không phải là nơi tập trung đa dạng các loại hình vui chơi, giải trí như nhiều cảng biển khác, song cảng biển Tân Lập vẫn sở hữu những nét cuốn hút riêng nhờ cảnh sắc và món ngon. Với không gian tĩnh lặng, phong cảnh nên thơ bởi sự hoà quyện hài hoà của sông nước, mây trời, cảng biển Tân Lập được xem là toạ độ ngắm bình minh và hoàng hôn lý tưởng nhất ở Long An.

Các loại hải sản tươi ngon, đa dạng với nài tôm, cua, bạch tuộc, nghêu hay ốc... sẽ mang đến cho du khách vô vàn sự lựa chọn. Đặc biệt, chất lượng và giá cả sẽ là yếu tố then chốt quyết định sự quay lại của nhiều lữ khách.

Địa chỉ: Xã Tân Lập, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An



KDL sinh thái Cát Tường Phú Sinh

Với khuôn viên rộng hơn 79ha, KDL sinh thái Cát Tường Phú Sinh được đánh giá là sự kết hợp hoàn hảo giữa văn hoá truyền thống và những tiện ích hiện đại. Là nơi hội tụ đủ các kỳ quan thế giới nhờ những mô hình mô phỏng hết sức kỳ công như Nhà hát Opera Sydney (Australia), Lăng Taj Mahal (Ấn Độ), Tháp nghiêng Pisa (Italia), Tháp Eiffel (Pháp), Tượng Nữ Thần Tự Do (New York), 9 tòa tháp chóp hình củ hành của Nhà thờ thánh Basil (Nga),... đây đích thị là điểm sống ảo "cháy máy" mà giới trẻ Long An thường truyền tai nhau trong "truyền thuyết".

Với giá vé miễn phí và thời gian mở cửa 24h vào tất cả các ngày trong tuần, khu du lịch này được xem là toạ độ nếu bỏ lỡ sẽ cực kỳ tiếc nuối khi có dịp khám phá Long An.

Địa chỉ: Tỉnh lộ 9, xã Mỹ Hạnh Bắc, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An





Vườn thanh long Châu Thành

Vườn thanh long bạt ngàn, xanh mướt mắt, điểm xuyết trên đó là những trái thanh long chín mọng, rực hồng vừa là điểm sống ảo lý tưởng, vừa là nơi mang đến những thức quả ngọt lịm, mát lạnh. Ngoài nổi tiếng với giống thanh long ruột đỏ ngọt thanh, nơi đây còn vang danh với giống dưa hấu Thanh Trì đỏ ruột mang vị ngọt đậm đà.

Vườn thanh long và ruộng dưa hấu Châu Thành là điểm xê dịch hoàn hảo cho những ngày hè oi ả, thoả mãn mong muốn tìm về nơi thuần túy thiên nhiên của nhiều du khách. Đặc biệt, với những giống trái cây được chăm bón kỹ lưỡng và "ra lò" ngay tại vườn, lại cho du khách trải nghiệm thu hoạch rau trái như một người nông dân thực thụ, chắc rằng, đây sẽ là điểm đến mang lại nhiều trải nghiệm đáng nhớ nhất trong vô vàn điểm tham quan nức tiếng Long An.

Địa chỉ: Xã Tân An, huyện Châu Thành, tỉnh Long An



Chùa Tôn Thạnh

Đây là ngôi chùa cổ nhất của tỉnh Long An và nổi tiếng vì từng in dấu cụ Nguyễn Đình Chiểu - một người con ưu tú của vùng đất phương Nam. Chùa được thành lập vào đầu thế kỉ XIX bởi nhà sư Viên Ngộ. Đến nay, sau hơn 2 thế kỉ tồn tại và phát triển, chùa Tôn Thạnh vẫn còn giữ được nguyên vẹn nét cổ xưa qua hệ thống cột kiểu tứ tượng ở chánh điện, tượng Phật từ đầu thế kỉ XIX và các hoành phi câu đối sơn son thiếp vàng. Ngoài ra, nơi đây còn lưu giữ nhiều pho tượng cổ có giá trị nghệ thuật cao, nổi bật nhất là pho tượng Bồ Tát Địa Tạng được đúc bằng đồng.

Chùa Tôn Thạnh được Bộ Văn hóa - Thông tin công nhận là Di tích lịch sử văn hóa năm 1998. Đây là nơi cụ Nguyễn Đình Chiểu sáng tác bài Văn tế nghĩa sĩ Cần Giuộc. Trong khuôn viên chùa hiện còn lưu giữ tấm bia kỷ niệm nhà thơ Nguyễn Đình Chiểu, được dựng vào năm 1973.

Địa chỉ: Xã Mỹ Lộc, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An





Đình Vạn Phước

Đình Vạn Phước là một thiết chế làng xã truyền thống ở Nam Bộ, đồng thời là cơ sở tín ngưỡng được xây dựng lên để đáp ứng nhu cầu tín ngưỡng, phục vụ đời sống tinh thần của người dân. Ngoài ra, đây còn là nơi lưu niệm 2 nhân vật lịch sử là Đốc binh Bùi Quang Diệu và Nhạc sư Nguyễn Quang Đại.

Đốc binh Bùi Quang Diệu (tức Quấn Là) là người đã chỉ huy nghĩa quân đánh đồn Tây Dương của Pháp (ở huyện Cần Giuộc) vào đêm Rằm tháng Chạp năm 1861, từ đó nhà thơ yêu nước Nguyễn Đình Chiểu viết nên áng văn bất hủ Văn tế nghĩa sĩ Cần Giuộc. Trong khi đó, Nguyễn Quang Đại vốn giữ chức nhạc quan trong triều đình Huế, sau theo phong trào Cần Vương bỏ vào Nam tham gia kháng chiến. Ông là người cách tân nhạc lễ cung đình, kết hợp với dân nhạc miền Trung, tạo ra một loại hình nghệ thuật mới là đờn ca tài tử. Ông chính là ông tổ của nhạc tài tử Nam Bộ.

Ngày 14/3/2021, đình Vạn Phước đón nhận bằng xếp hạng di tích lịch sử - văn hóa cấp tỉnh.

Địa chỉ: Xã Mỹ Lệ, huyện Cần Đước, tỉnh Long An



Nhà cổ trăm cột

Đây được xem là một trong những ngôi nhà cổ nổi tiếng nhất Nam Bộ nói riêng và Việt Nam nói chung. Ngôi nhà có diện tích khoảng 822m², nằm lọt thỏm giữa khu vườn rộng hơn 4ha với cửa chính là hướng Tây Bắc.

Dù gọi là trăm cột nhưng trên thực tế, ngôi nhà có đến 120 cột, trong đó có 68 cột chính và 52 cột vuông nhỏ phụ trợ.

Nhà cổ trăm cột được khởi công xây dựng vào năm 1901, hoàn thành vào năm 1903 và năm 1904 thì xong phần chạm khắc trang trí do nhóm 15 thợ từ làng Mỹ Xuyên - làng chạm khắc mộc nổi tiếng của Thừa Thiên - Huế thực hiện, với chất liệu chủ yếu là các loại gỗ quý như cẩm lai, mun..., mái lợp ngói âm dương, nền nhà bằng đá tảng cao 0,9m và mặt nền lát gạch Tàu lục giác.

Ngôi nhà được chia thành 3 gian 2 chái, với kết cấu chính là kiểu xuyên trính (còn gọi là nhà đâm trính, nhà rường), khung sườn kiểu bát trụ. Đây là kiểu nhà truyền thống với ưu điểm vượt trội nhất là bộ khung vô cùng chắc chắn.

Địa chỉ: Xã Long Hựu Đông, huyện Cần Đước, tỉnh Long An



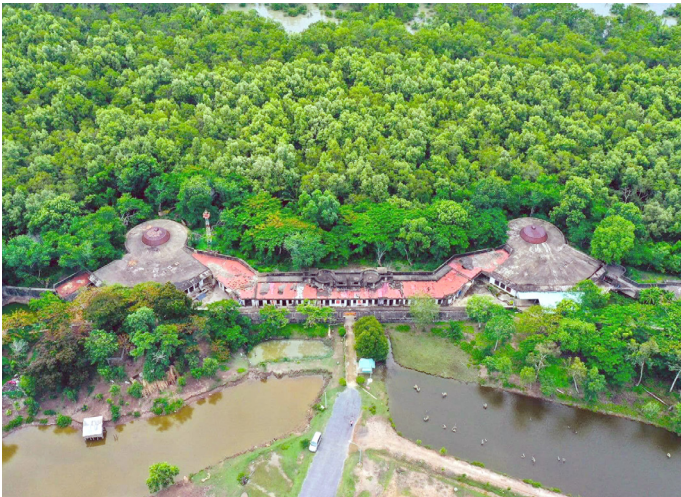
Đồn Rạch Cát

Đồn Rạch Cát được người Pháp xây dựng năm 1903-1910. Đây chính là pháo đài phòng thủ ven biển kiên cố, giúp người Pháp kiểm soát được toàn bộ giao thông đường thủy vào Sài Gòn, xuống Miền Tây và một phần biển Vũng Tàu.

Sau hơn 110 năm tồn tại, pháo đài này vẫn “trơ gan cùng tuế nguyệt”. Vô số vết đạn bắn đến nay vẫn còn hằn lên cánh cửa bằng thép rất dày. Đồn có thiết kế hình vòng cung với 2 tầng nổi và 3 tầng ngầm. Trên nóc pháo đài còn có dàn đại bác hiện đại nhất thời điểm đó mà đến giờ, nhiều ụ pháo vẫn nguyên vẹn. Lúc hoàn thành, Đồn Rạch Cát được xem là pháo đài được xây dựng vào loại sớm và kiên cố nhất toàn Đông Dương.

Vừa có giá trị lịch sử, vừa có giá trị nghệ thuật kiến trúc đồn lũy cổ ở châu Âu, Đồn Rạch Cát đã được xếp hạng Di tích cấp Quốc gia.

Địa chỉ: Xã Long Hựu Đông, huyện Cần Đức, tỉnh Long An



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



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