

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS



(2.12)

số 30 - Bản tin tháng 12 năm 2021

6 ĐẶC SẢN LÀM NÊN

TINH HOA ẨM THỰC

Phù Yên

TRANG 21

ĂN GÌ, CHƠI GÌ Ở

Phù Yên

TRANG 31



www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

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

Sau 2 tháng “mở cửa”, dù số ca nhiễm mới mỗi ngày luôn trên dưới 1.000 ca, nhưng nhịp sống tại TP.HCM cơ bản đã trở lại bình thường, trừ một số dịch vụ không thiết yếu chưa được hoạt động.

Về công tác phòng chống dịch bệnh, sau 2 tháng “mở cửa”, thành phố bắt đầu ghi nhận một số tín hiệu “phức tạp”. Nếu trong tháng 10, các chỉ số về số ca mắc mới, số bệnh nặng phải nhập viện và tử vong do Covid-19 đều giảm so với thời điểm giãn cách xã hội thì trong vài tuần gần đây, các chỉ số này có xu hướng tăng dần. Tuy nhiên, mọi thứ đều nằm trong tầm kiểm soát bởi chọn sống thích nghi với dịch thì cũng là lúc chúng ta buộc phải chấp nhận số ca nhiễm sẽ tăng, nhưng tỉ lệ bệnh nặng phải nhập viện và tử vong do Covid-19 sẽ giảm dần theo thời gian, bởi đa số tập trung vào những bệnh nhân trên 65 tuổi, người bệnh nền hoặc những người chưa tiêm đủ 2 mũi vaccine.

Về độ phủ vaccine, tính đến hết ngày 25/11, gần 100% người (trên 18 tuổi) tại TP.HCM đã tiêm ít nhất một mũi vaccine (đạt trên 70% theo tiêu chí Bộ Y tế) và gần 98% người từ 50 tuổi trở lên tiêm 2 mũi vaccine. Thành phố đang lên kế hoạch tiêm mũi 3 cho người dân. Qua đó cho thấy, diễn tiến của tình hình dịch bệnh sau 2 tháng “mở cửa” nhìn chung vẫn nằm trong kế hoạch đã được lường trước. Chúng ta hoàn toàn có thể đặt niềm tin vào tương lai phục hồi kinh tế nói chung, phục hồi du lịch nói riêng của TP.HCM khi tình hình tiêm chủng bắt đầu ghi nhận nhiều tín hiệu tích cực.

Tình hình du lịch trong và ngoài nước tuần qua cũng ghi nhận nhiều dấu hiệu lạc quan. Với tình hình du lịch trong nước, lượng khách quốc tế đến Việt Nam bắt đầu tăng sau gần 2 năm vắng bóng giúp mở ra nhiều triển vọng phục hồi. Trong khi đó, tại một số quốc gia Đông Nam Á như Thái Lan, Campuchia, các biện pháp nới lỏng về du lịch bước đầu mang đến nhiều hi vọng phục hồi kinh tế do nhu cầu xả dịch sau dịch của du khách tăng cao.

Phú Yên là điểm đến được lòng du khách nhờ những bãi biển trong xanh ngút ngàn, những bờ cát trắng phau cùng nhiều vũng vịnh, cao nguyên mệnh mang trong nắng ấm. Mảnh đất này càng vang danh hơn nữa nhờ sức hút của bộ phim “Tôi thấy hoa vàng trên cỏ xanh”, được chuyển thể từ bộ truyện cùng tên đã rất nổi tiếng của nhà văn Nguyễn Nhật Ánh. Được thiên nhiên ưu ái cho cảnh sắc hữu tình, Phú Yên còn ghi dấu ấn đậm sâu nhờ tình người xứ biển chân phương, hồn hậu, đặc biệt rất sáng tạo và khéo léo trong việc chế biến những món ăn ngon. Để rồi, du khách được dịp dừng chân tại Phú Yên, không chỉ mãn nhãn trước cảnh sắc thiên nhiên tuyệt vời, mà còn “say men lòng” bởi những đặc sản đậm hương biển, đậm cả phong vị núi rừng.

Miền biển hiền hòa Phú Yên sẽ được miêu tả một cách chân thực và sống động qua **BẢN TIN DU LỊCH** của TSTourist, số phát hành thứ 30, ngày 2/12/2021 với chủ đề: **“MIỀN BIỂN PHÚ YÊN - THU VỀ LƯU LUYẾN”**.

BAN BIÊN TẬP

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

6 đặc sản làm nên TÌNH HOA ẨM THỰC Phú Yên

Thanh Nghĩa

Xứ sở “hoa vàng, cỏ xanh” không chỉ làm nao lòng du khách phương xa bằng phong cảnh hữu tình, nên thơ mà còn gây thương nhớ bởi hương vị của muôn vàn sản vật. Mỗi đặc sản Phú Yên đều chứa đầy sự tinh tế, sức sáng tạo... của con người, tổng hòa thành một nền ẩm thực đa dạng và khám phá hoài vẫn chưa hết những điều thú vị.

Bất kỳ ai đã đến Phú Yên đều không khỏi trầm trồ trước phong cảnh hùng vĩ nhưng vẫn có nét mộc mạc, đơn sơ cùng với những bãi biển xanh biếc tựa như tranh vẽ. Đến mức, nơi đây đã trở thành nguồn cảm hứng và được “chọn mặt gửi vàng” làm địa điểm quay chính và duy nhất cho bộ phim chuyển thể từ tuyệt tác của Nguyễn Nhật Ánh: “Tôi thấy hoa vàng trên cỏ xanh”.

Ẩm thực Phú Yên được các chuyên gia ẩm thực hàng đầu Việt Nam đánh giá rất cao. Không chỉ bởi các món ăn nơi đây ngon vì có hương vị đặc trưng truyền thống, mà còn vì Phú Yên rất đa dạng món ăn, đặc biệt là hải sản. Du khách ghé thăm nơi đây luôn truyền tai nhau về cá ngừ đại dương - một trong những món ăn nổi tiếng xa gần của Phú Yên, hay những món ngon độc đáo như cơm gà, gỏi cá mai, cháo hàu, bò một nắng...

Những đặc sản này là một phần không thể thiếu để tô vẽ thêm cho vẻ đẹp của Phú Yên và làm cho chuyến đi của du khách trọn vẹn hơn, thú vị hơn.



Cơm gà

Nói đến món ăn được lòng nhiều du khách nhất khi xê dịch Phú Yên, không gọi tên cơm gà là một thiếu sót lớn. Tuy không nổi tiếng bằng cơm gà ở Tam Kỳ hay Hội An nhưng cơm gà Phú Yên vẫn giữ cho mình một sức hút riêng, khó nơi nào sánh bằng.

Khâu quan trọng nhất và đặc biệt nhất khi làm cơm gà Phú Yên là chuẩn bị cơm. Gạo sau khi ngâm qua nước, để ráo thì sẽ được đảo qua với dầu ăn trên bếp lửa, sau đó dầu bếp sẽ băm thêm tí tỏi cho thơm. Tiếp tục là công đoạn nấu gạo với nước luộc gà để tạo nên màu vàng óng ánh và gia tăng độ béo của cơm gà. Thịt gà phải được tuyển chọn từ gà thả vườn, thịt non, mềm, khi ăn không bị dai mà còn giữ được vị ngọt vốn có. Cơm gà Phú Yên sẽ còn thêm phần đặc sắc với nước chấm được làm riêng cho món này.

Ngoài những nguyên liệu chính là nước mắm, chanh, tỏi, ớt xay nhuyễn, trộn đều thì trong nước chấm còn hòa quện thêm một chút thịt gà xay, tạo nên độ béo và độ ngọt rất riêng biệt.

Cuối cùng, đĩa cơm gà Phú Yên sẽ thêm hoàn hảo khi ăn kèm với các loại rau, dưa chua và đặc biệt là hành chua ngâm. Hành sẽ được ngâm với chanh, đường từ chiều hôm trước để bán vào ngày hôm sau. Hành được ngâm không hề có vị hăng mà vẫn ngọt, giòn và có chút tê tê đầu lưỡi. Món hành chua này sẽ giúp trung hòa vị béo của gà, giúp món ăn ngon miệng hơn.

Những hạt cơm vàng óng ánh ăn kèm với thịt gà mềm ỉm, béo ngậy, thêm chút nước chấm cay cay và rau dưa giòn ngọt sẽ làm cho vị giác như chục chữ bưng nổ.



Gỏi cá mai

Món gỏi này được rất nhiều du khách ưa chuộng, tìm ăn mỗi khi đặt chân đến những vùng biển xinh đẹp. Đặc biệt hơn cả, đặc sản gỏi cá mai Phú Yên khiến nhiều du khách sau khi về từ Phú Yên thì không thể nào quên được hương vị hấp dẫn khó cưỡng.

Ở nơi đây, muốn ăn gỏi cá mai ngon nhất thì phải đến đầm Ô Loan - nơi nổi tiếng với nguồn cá mai tươi sống, tuyệt hảo. Đây là loài cá thường sống ở nước lợ nên rất tốt cho sức khỏe, đặc biệt vì loài cá này không có mùi tanh và có màu trắng trong suốt nên được người dân Phú Yên làm thành món gỏi cá tươi sống.

Để món gỏi hoàn hảo, cá trước khi làm gỏi sẽ được ướp với nước cốt chanh để tạo vị chua. Sau đó, cho cả một đĩa trộn cùng ớt, đậu phộng, gia vị, tiêu hành, rau thì là. Sau khi trộn xong chưa vội ăn mà đợi chừng một tiếng đồng hồ để gỏi được thấm.

Nước chấm gỏi cá mai được pha bằng nước mắm ngon cùng lạc rang giã nát, rồi thêm ớt, tỏi giã cùng. Món gỏi cá mai càng thêm ngon miệng khi ăn kèm với bún và nhiều loại rau sống như xà lách, cải xanh, chuối xanh thái lát,...

Lấy một miếng bánh tráng dẻo rồi cho lên đó một ít bún tươi, thêm ít rau sống, một miếng chuối chát rồi cho gỏi cá mai vào, cuộn tròn, sau đó chấm vào chén chấm. Hương vị tươi ngon, thanh khiết của món đặc sản này chắc chắn sẽ khiến du khách ăn mãi không ngời.



Cháo hàu

Người Phú Yên có câu: "Ô Loan hàu muống - Xuân Đài hàu hương". Đến Phú Yên mà chưa có cơ hội nếm qua cháo hàu thì quả là một thiệt thòi lớn.

Món cháo hàu đúng điệu phải chọn loại gạo đỏ, thêm một chút gạo nếp cho sánh và dậy mùi thơm. Gạo được ngâm qua, vo sạch rồi cho lên bếp ninh nhừ đến khi hạt gạo nở bung, sóng sánh nhựa. Hàu được rửa sạch, lấy ruột rồi ướp với chút gia vị xào cùng với mỡ hành, thơm lừng rồi trút vào nồi cháo.

Tuy cách nấu đơn giản không khác gì so với cháo hàu các vùng khác nhưng vị ngon của hàu đầm Ô Loan mới mang đến sự khác biệt. Vị ngọt đậm, thơm rất riêng và nhiều hàm lượng canxi đã khiến cho món ăn này trở nên nổi tiếng khắp nơi.

Cháo hàu ăn nóng hay nguội đều mang đến hương vị tuyệt vời. Ngay từ muống đầu tiên, du khách sẽ cảm nhận vị đậm đà, mềm mượt của hàu, vị ngọt, sóng sánh của cháo cùng vị thơm thơm của chút tiêu, của rau mùi xắt nhỏ. Chẳng cần cho thêm chút gia vị, nước cháo đã ngọt lừ, sánh đậm mùi hải sản.

Ở Phú Yên có nhiều quán hải sản nên không quá khó để thực khách tìm ăn món cháo hàu. Vào buổi sáng tinh mơ, thưởng thức một tô cháo hàu ngọt thanh, du khách sẽ được nạp đầy năng lượng cho một ngày dài khám phá Phú Yên.



Bánh canh hẹ

Không phải sơn hào hải vị, bánh canh hẹ Phú Yên là món ăn dân dã chứa đậm tình quê của người con miền Trung nắng gió. Món ăn này được xem là đặc sản đại diện cho văn hóa ẩm thực xứ Nẫu nói chung và Phú Yên nói riêng.

Từ nguyên liệu làm bánh cho tới cách chế biến nước dùng đều rất đặc biệt. Sợi bánh canh giống như bánh canh bột lọc và chả cá thì được làm từ nhiều loại cá khác nhau. Nào là cá cờ, cá nhồng hay cá chỉ vàng, cá thu... Tất cả đều góp phần tạo nên sức hút rất lớn cho món bánh canh hẹ vang danh.

Điều tạo nên điểm đặc biệt cho món ăn này chính là hương vị nồng đậm của hẹ. Đa phần người chưa từng thử sẽ thấy e dè, nhưng khi đã thưởng thức rồi thì chắc chắn sẽ khó mà quên.

Món ăn này được ví như một bức tranh ẩm thực vô cùng đẹp mắt mà người dân Phú Yên đã gửi gắm trong đó. Ở đó có chứa hương vị quê nhà với màu xanh muốt mắt của hẹ cùng màu vàng rộm của chả cá, lẫn vào đó là màu trắng muốt của sợi bánh canh. Tất cả hòa trộn vào nhau, tạo nên một tô bánh canh hẹ thơm ngon, đẹp mắt đúng chuẩn quê nhà xứ Nẫu.





Thịt bò một nắng

Thịt bò một nắng được xem là đặc sản mang về làm quà lý tưởng của nhiều du khách khi đến Phú Yên. Loại thịt được dùng để chế biến món bò thơm ngon này là loại bò được chăn thả nuôi tự nhiên trên các triền núi Phú Yên như Sông Hinh, Sơn Hòa, Đồng Xuân, thế nên thịt rất chắc và thơm.

Sau khi bò được mổ, người ta sẽ chọn những miếng thịt thăn hay thịt bắp ngon nhất, chắc nhất về chế biến. Thịt sẽ được sơ chế, làm sạch, thái ra những lát hình chữ nhật với các kích cỡ khác nhau, rất tiện cho việc lựa chọn.

Thịt bò sẽ được đem đi ướp với hành, tỏi, ớt, tiêu, mắm, muối và một số loại gia vị khác trong vòng 15 phút để thịt ngấm gia vị. Sau đó, đem thịt đã được ướp ra phơi nắng một nắng để thịt khô bớt lại nhưng không khô hẳn mà vẫn giữ được vị ngọt dai. Kế đến, thịt sẽ được mang đi bảo quản, đóng gói và hút chân không. Nếu trời nắng tốt, chỉ cần phơi một hoặc hai nắng. Nếu trời không nắng hoặc mưa, có thể dùng lò than sấy, khoảng 2kg bò tươi chỉ còn lại tầm 1,2kg bò một nắng thành phẩm.

Trước khi thưởng thức, thịt phải được nướng trên bếp than cho chín hẳn. Món bò khô một nắng chỉ cần ăn kèm với một số loại rau thơm và nước tương là đã vô cùng tuyệt hảo.

Thịt bò dai dai, thơm mùi nắng, cay cay mang đến hương vị độc đáo, càng ăn càng cuốn hút. Còn gì thú vị hơn trong tiết trời se se lạnh, được ngồi bên bếp than nướng thịt và thưởng thức cùng gia đình hay bạn bè.



Muối kiến vàng

Muối kiến vàng Phú Yên là món chấm độc đáo có "1-0-2". Với những người sành ăn và cầu kỳ thì trong nhà bao giờ cũng trữ sẵn một lọ muối kiến.

Quy trình làm nên đặc sản muối kiến vàng không hề đơn giản. Nguyên liệu chính là loại kiến rừng khá to được người dân bắt về rồi giã nhuyễn với lá é cùng một vài loại lá rừng, thế mà thành một thứ đồ chấm thịt tuyệt vời. Loại kiến này vừa mang vị hơi mặn lại còn hơi chua thanh dịu, mang đủ đặc điểm cả muối lẫn chanh, kết hợp hài hòa và cân bằng vị giác.

Chính vì thơm ngon và độc lạ như thế nên muối kiến vàng dần được nhiều người biết đến, vang danh khắp nơi. Thứ đặc sản này không những ngon mà còn có thành phần dinh dưỡng khá cao, rất tốt cho sức khỏe.

Nếu có ai đó hỏi rằng muối kiến vàng ăn với gì tuyệt hảo nhất? Câu trả lời chính là bò một nắng - đặc sản trứ danh của Phú Yên. Xé từng miếng khô bò nóng hổi, thơm phức rồi chấm với chén muối kiến vàng kế bên, hương vị đó ngon một cách khó cưỡng. Thịt dai dai, đậm đà gia vị hòa cùng vị mặn cay, chua chát từ muối. Tất cả tạo nên một bộ đôi hoàn hảo, không thể tìm được ở bất cứ đâu.





Thanh Nghĩa

Về xứ sở

“HOA VÀNG TRÊN CỎ XANH”

Chế độ quên cực phẩm giàu dinh dưỡng

Mắt cá ngừ đại dương - món ăn khá lạ mắt nhưng cực kỳ thơm ngon, giàu dinh dưỡng và được rất nhiều thực khách yêu thích. Nếu đã thử qua một lần, đảm bảo du khách sẽ thích mê đặc sản nổi tiếng này của mảnh đất Phú Yên.

Phú Yên là một vùng đất được biển cả hết mực ưu ái khi vừa có khung cảnh thơ mộng, lại thêm một không gian ẩm thực đặc sắc. Bên cạnh những món ngon từ hải sản như cá ngừ đại dương cuốn cải xanh chấm tương mù tạt, lẩu sứa... thì mắt cá ngừ đại dương là đặc sản chỉ cần nhắc đến tên, thực khách đã nghĩ ngay đến Phú Yên. Đây là một trong những món ăn ngon, giàu dinh dưỡng nhưng không phải thực khách nào cũng dám thử. Thậm chí, nhiều người sau khi nhìn xong chỉ còn cách lắc đầu ngao ngán và đành bụng đưa trước khi thưởng thức. Thế nhưng, một khi đã thử qua món này, du khách chắc chắn sẽ vương vấn hương vị đặc trưng của nó ngay cả khi đã rời khỏi Phú Yên.



Cá ngừ là một trong những loại nguyên liệu nấu ăn đã gắn liền với con người và mảnh đất Phú Yên từ lâu đời. Chính người dân nơi đây đã sáng tạo ra phương pháp câu cá ngừ đại dương (hay còn được gọi với cái tên cá bò gù). Loài cá này sinh sống ở vùng biển ấm, thịt cá săn chắc, thơm ngon mà lại có nhiều khoáng chất tốt cho sức khỏe.

Tuy nhiên, người ta thường chỉ sử dụng phần thịt cá mà bỏ đi các phần khác. Do đó, những người dân địa phương đã tận dụng những nguyên liệu còn thừa như mắt cá và biến tấu ra các món ngon khác nhau. Lâu dần, món mắt cá ngừ đại dương đã trở thành món ăn quen thuộc và là đặc sản “độc quyền” của xứ Nẫu. Năm 2014, món ăn này còn nằm trong danh sách 10 đặc sản hải sản nổi tiếng nhất Việt Nam do Hội kỷ lục gia bình chọn.

Chỉ riêng mắt cá ngừ đại dương cũng đã chứa nhiều dưỡng chất như DHA và Omega3 tốt cho não bộ, giúp làm sáng mắt, lại còn có thể chế biến được rất nhiều đặc sản thơm ngon.



Chế biến mắt cá ngừ thành một món ăn ngon, không tanh, không bị ngấy đòi hỏi nhiều sự khéo léo của người đầu bếp. Đầu tiên, cá ngừ sau khi được đánh bắt phải sơ chế ngay để giữ độ tươi. Sau đó, người ta loại bỏ hết phần thừa, chỉ giữ lại cầu mắt và đem chế biến thành những món ăn như: chưng cách thủy, om dưa chua, nấu cháo, nấu lẩu... và đặc biệt nhất là mắt cá ngừ đại dương tiềm thuốc bắc.

Cách làm món ăn này cũng không quá cầu kỳ. Mắt cá được làm sạch, tẩm ướp gia vị cho thấm rồi đặt vào thố, bỏ thêm một số gia vị thuốc bắc như tử kỷ, táo tàu... Sau đó, người ta sẽ đem đi hầm tới khi mắt cá thật mềm là được.

Đặc biệt ở chỗ món ăn tuy được hầm chung với nhiều loại thuốc bắc nhưng khi ăn, thực khách hầu như không cảm được vị thuốc át mùi cá. Ngược lại, vị của những thảo dược sẽ làm cho món ăn thêm hấp dẫn, giàu dinh dưỡng. Khi mắt cá ngừ đại dương đã chín, người dân ở đây sẽ đem một hũ sứ có nắp đậy đặt trên một chiếc đĩa nhỏ ra cho khách. Bên hông đĩa, họ cũng không quên xếp một viên cồn và châm lửa lên để giữ nóng cho món ăn.



Thành phẩm là một món ăn rất hấp dẫn, vừa thơm ngon lại vừa bổ dưỡng. Vị ngọt, vị béo của nước dùng, vị ngậy của thịt cá nơi đáy mắt, ăn kèm với rau sống, bánh tráng giòn, rắc thêm chút tiêu cay nồng hay chút ớt xiêm thơm... giúp một nguyên liệu giản đơn trở thành món ăn cực kỳ tinh túy, như ôm trọn sự bao dung, hào sảng của biển cả vào lòng.

Giữa tiết trời se lạnh, những cơn gió biển thổi hơi muối về đất liền thì việc húp một chút nước dùng, cắn một miếng táo tàu và thưởng thức mắt cá... sẽ khiến du khách cảm nhận rõ hơn phong vị ẩm thực của người dân xứ hoa vàng, cỏ xanh, nắng ấm.

Đến xứ "hoa vàng trên cỏ xanh", du khách hoàn toàn có thể tìm thấy món đặc sản độc - lạ này ở bất cứ đâu, từ quán ăn vỉa hè đến các nhà hàng sang trọng. Mặc dù hiện nay, nhiều nơi khác cũng bắt đầu bán món mắt cá ngừ đại dương nhưng chỉ khi đến Phú Yên, ta mới cảm nhận được hương vị đặc trưng. Trăm nghe không bằng mắt thấy, tin rằng khi du khách đã thưởng thức mắt cá ngừ đại dương tại xứ Nẫu thì sẽ say đắm và lưu luyến mãi hương vị, hương thơm, hương sắc độc đáo của món ngon này.



NEW**DESTINATION**

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

Ăn gì, chơi gì ở

PHÚ YÊN

Quyền Trân

Là mảnh đất trù phú nằm ở vùng duyên hải Nam Trung Bộ, Phú Yên nổi tiếng với cảnh quan thiên nhiên đa dạng, từ đồng bằng châu thổ đến cao nguyên đồi núi, từ những bãi biển trải dài xanh như ngọc đến những sông hồ, đầm vịnh mê mông... Đặc biệt, sau khi bộ phim Tôi thấy hoa vàng trên cỏ xanh lên sóng, Phú Yên càng được nhiều du khách tìm đến bởi vẻ đẹp mộc mạc, đơn sơ, chưa hề có sự can thiệp của các công trình nhân tạo.

Phú Yên - Vùng đất đầu chỉ có hoa vàng, cỏ xanh và nắng ấm

Năm 1976, sau khi đất nước thống nhất, Phú Yên nằm trong địa phận tỉnh Phú Khánh. Ngày 1/7/1989, tỉnh Phú Yên được tái lập và tồn tại cho đến ngày nay. Hiện tại, tỉnh có 9 đơn vị hành chính cấp huyện gồm: Thành phố Tuy Hòa, thị xã Sông Cầu, thị xã Đông Hòa và các huyện: Đồng Xuân, Sông Hinh, Sơn Hòa, Phú Hòa, Tây Hòa và Tuy An.

Phú Yên giáp Biển Đông ở phía đông với đường bờ biển dài 189 km, có nhiều vùng vịnh, bãi, gành, đảo nên giàu tiềm năng phát triển du lịch nghỉ dưỡng, sinh thái và du lịch biển.

Diện tích tự nhiên của toàn tỉnh là 5.060 km². Trong đó, đồi núi chiếm 70% diện tích, địa hình dốc từ Tây sang Đông và bị chia cắt mạnh.

Phú Yên là vùng đất nổi tiếng với nghề đánh bắt cá cơm - một trong những thành phần chính của nước mắm, sản phẩm được xuất khẩu trên khắp châu Á. Bức ảnh chụp lại khung cảnh đánh cá bằng lưới vây đã góp phần mang vẻ đẹp của vùng biển Phú Yên đến gần hơn với bạn bè quốc tế. Được biết, bức ảnh nằm trong bộ *Vẻ đẹp tạo hình lưới đánh cá* của tác giả Nguyễn Sanh Quốc Huy, thực hiện trong ngày 9 - 11/5/2020 tại xã An Hải, huyện Tuy An, Phú Yên, được nhiều trang báo của Anh, Đức như *Daily Telegraph*, *Daily Express*, *The Times*, *Daily Stars*, *Bild*,... giới thiệu. Điều này góp một phần không nhỏ vào việc quảng bá hình ảnh đánh bắt cá truyền thống đầy nghệ thuật của Phú Yên và du lịch Việt Nam đến với bạn đọc ở châu Âu.





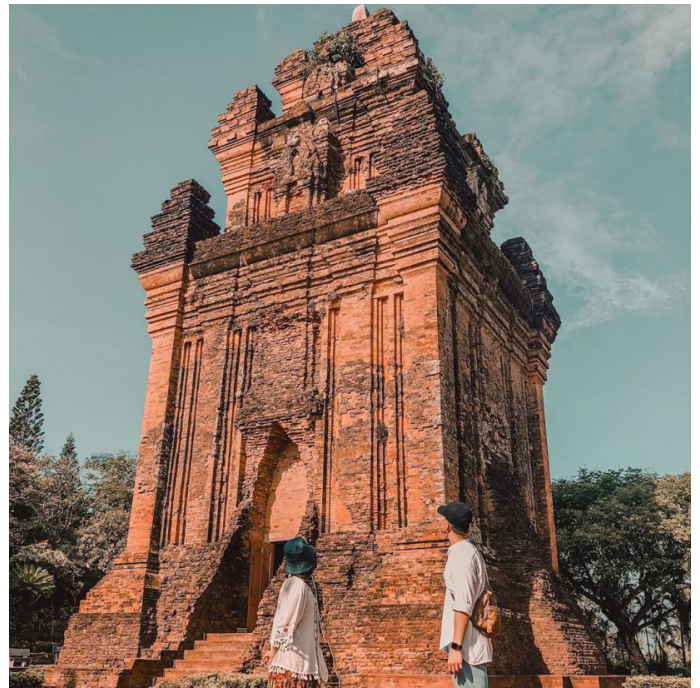
Tháp Nhạn

Tháp Nhạn là một công trình kiến trúc, văn hoá tiêu biểu, được người Chăm sinh sống ở lưu vực châu thổ sông Ba xây dựng nên vào khoảng thế kỉ XII. Đến nay, ngôi tháp vẫn được bảo tồn hầu như nguyên vẹn.

Tháp cao khoảng 23,5m, có hình tứ giác với 4 tầng, xây theo lối kiến trúc càng lên cao càng thu nhỏ hơn so với tầng dưới nhưng vẫn theo phong cách tầng dưới. Bên trong tháp là một am nhỏ thờ bà Thượng Đỉnh Chúa Thiết A Na Diễn Ngọc Phi được xây dựng từ thời hậu Lê.

Nằm giữa trung tâm thành phố Tuy Hoà và toạ lạc trên núi Nhạn, tháp Nhạn soi bóng trên dòng Đà Giang thơ mộng, tạo nên bức tranh sơn thủy hữu tình: Núi Nhạn - Sông Đà Rằng, khiến bất cứ ai trông qua dù chỉ một lần cũng đều thẩn thức khôn nguôi.

Địa chỉ: Phường 1, thành phố Tuy Hòa, tỉnh Phú Yên





Đầm Ô Loan

Đầm Ô Loan là đầm nước lợ nằm ở phía Nam huyện Tuy An, được che chắn bởi núi Đồng Cháy, núi Cấm và cồn cát An Hải. Tọa lạc sát chân đèo Quán Cau, đứng từ trên cao nhìn xuống, đầm có hình dáng như một con chim phượng hoàng đang dang đôi cánh phủ rợp cả vùng. Đây được xem là toạ ngắm bình minh và hoàng hôn đẹp nhất tại Phú Yên. Là di tích danh thắng cấp quốc gia được công nhận năm 1996, đầm có diện tích mặt nước 1.570 ha, độ sâu trung bình khoảng 1,3m, thông với biển Đông qua cửa Lễ Thịnh và Tân Quý.

Đầm có nhiều đặc sản như tôm, cá, ghẹ, cua huỳnh đế, điệp, cá mú nhưng ngon nổi tiếng nhất vẫn là sò huyết Ô Loan với phần cơm dày, thịt ngọt và thơm, chế biến được vô vàn món ăn hấp dẫn.

Địa chỉ: Quốc lộ 1A, thị trấn Chí Thạnh, huyện Tuy An, tỉnh Phú Yên



Vịnh Vũng Rô

Nằm ngay sát rìa dãy núi Đèo Cả, vịnh Vũng Rô chính là ranh giới tự nhiên trên biển giữa Phú Yên với Khánh Hòa. Đây là một vịnh biển xinh đẹp, trải dài trong diện tích khoảng 16,4 km² và được bao bọc bởi 3 dãy núi cao hùng vĩ gồm Đèo Cả (ở hướng Bắc), Đá Bia (ở hướng Đông) và Hòn Bà (ở hướng Tây) và được đảo Hòn Nưa ở hướng Nam che chắn.

Cảnh sắc nơi đây vừa hùng vĩ lại vừa trữ tình, là sự kết hợp hài hòa giữa trời, đất, núi, biển và cả rừng xanh, mây trắng. Đặc biệt, đến với vịnh Vũng Rô, du khách còn được dịp tận hưởng những khoảnh khắc thư giãn cùng những bãi tắm nguyên sơ, yên bình như bãi Lách, bãi Mù U, bãi Chùa, bãi Chân Trâu, bãi Lau, bãi Nhãn, bãi Bàng,... Được phơi mình trên những bờ cát phẳng mịn trải dài, lặn ngụp giữa làn nước mát lạnh và thỏa thích chơi đùa giữa không gian vắng lặng, bình yên, du khách sẽ cảm giác như mọi muộn phiền, lo toan trong cuộc sống phố thị xô bồ như tan biến.

Địa chỉ: Xã Xuân Hòa Nam, huyện Đông Hòa, tỉnh Phú Yên



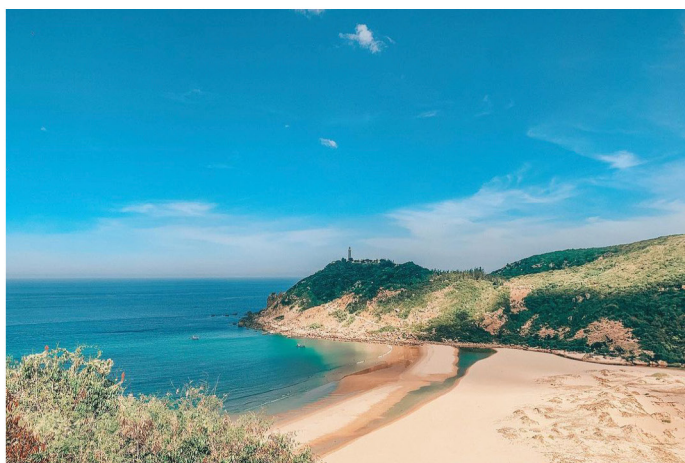
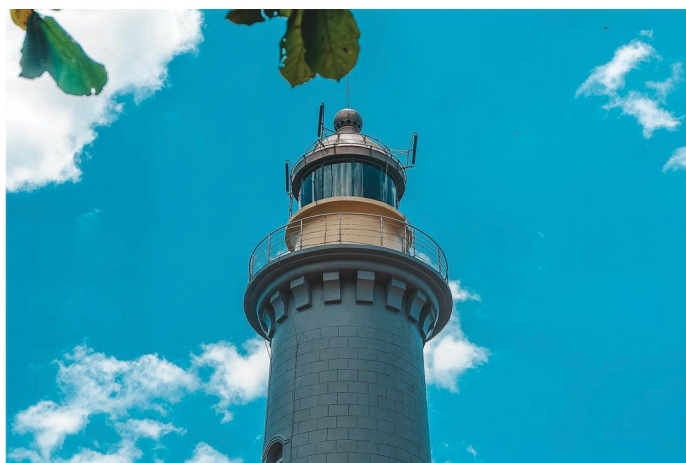
Hải đăng Đại Lãnh

Điểm cực đông Mũi Điện (hay mũi Đại Lãnh) là nơi đón ánh bình minh sớm nhất trên đất liền ở Việt Nam. Du khách đến đây thường chọn cắm trại qua đêm để kịp ngắm khoảnh khắc mặt trời nhô lên từ mặt biển.

Hải đăng Đại Lãnh là khối hình trụ cao 26,5 m so với nền công trình và cao 110 m so với mặt nước biển, có thể phát tín hiệu xa 27 hải lý. Bên trong ngọn hải đăng là 110 bậc thang gỗ, dẫn lên đến đỉnh.

Nơi đây hiện còn giữ nhiều dấu tích do người Pháp xây dựng gần 130 năm trước. Đứng từ ngọn tháp đèn, du khách có thể thấy toàn cảnh khu vực biển Bãi Môn. Đặc biệt, trên con đường mòn leo lên ngắm ngọn hải đăng, du khách không chỉ được ngắm vùng biển xanh bao la xanh ngát, những đoàn tàu nối đuôi nhau chậm chậm trôi, mà còn có cơ hội check in bên những khối đá khổng lồ, với các hình dáng vô cùng lạ mắt và cuốn hút.

Địa chỉ: Thôn Đồng Bè, xã Hoà Tâm, huyện Đông Hoà, tỉnh Phú Yên



Ghềnh Đá Dĩa

Ghềnh Đá Dĩa (còn gọi là Gành Đá Dĩa) là một thắng cảnh thiên nhiên độc nhất vô nhị ở Việt Nam, nổi tiếng với hình thù độc đáo. Ghềnh có chiều rộng khoảng 50m, trải dài hơn 200m, gồm những cột đá có tiết diện hình lục giác xếp chồng lên nhau như những chồng đĩa hay một tổ ong khổng lồ.

Theo các nhà khoa học, ghềnh Đá Dĩa được hình thành do hoạt động của núi lửa ở khu vực này cách nay khoảng từ 2-5 triệu năm. Nham thạch phun ra từ miệng núi lửa gặp nước biển bất ngờ bị đông cứng lại, đồng thời xảy ra hiện tượng ứng lực gây nên sự rạn nứt toàn bộ khối nham thạch theo mạch dọc, mạch xiên hoặc ngang, tạo nên những cột đá bị cắt thành nhiều khúc.

Ghềnh Đá Dĩa là một trong những danh thắng cảnh hấp dẫn bậc nhất nước ta, được Bộ VH-TT&DL xếp hạng Thắng cảnh Quốc gia vào năm 2005. Tháng 1 năm 2021, danh thắng Ghềnh Đá Dĩa được Thủ tướng Chính phủ xếp vào hạng di tích quốc gia đặc biệt.

Địa chỉ: Xã An Ninh Đông, huyện Tuy An, tỉnh Phú Yên



Hòn Yến

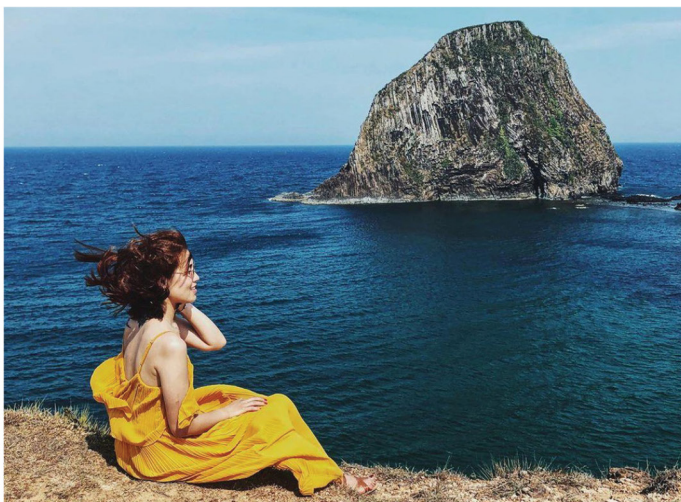
Theo dân bản xứ, tên gọi Hòn Yến xuất phát từ việc trước kia nơi đây từng có rất nhiều chim yến về làm tổ. Hòn Yến trải dài khoảng 200 m, cao 100 m với những bãi biển còn nguyên sơ bởi rừng phi lao và xương rồng.

Bao quanh Hòn Yến là một cụm thắng cảnh biển. Ngoài Hòn Sụn kế bên thì quang cảnh nơi đây có thể chia làm 3 phần. Ở đó, trung tâm chính là dãy núi đá vươn mình ra ngoài khơi sát Hòn Yến nhất, gọi là Gành Yến. Bên phải Hòn Yến là Mũi Yến nằm bên lũng Ông Nam Hải, nơi thờ cúng tâm linh của dân chài quanh vùng. Phía xa xa chính là Bãi Xếp, địa điểm và bối cảnh quay bộ phim Tôi thấy hoa vàng trên cỏ xanh nổi tiếng.

Điểm nhấn đặc biệt của cụm thắng cảnh Hòn Yến chính là bãi tắm Phú Thường - Gành Yến kế bên trái. Đây là một bãi tắm đẹp với bờ biển trải dài, cát trắng phau và nước trong nhìn rõ đáy.

Những ngày đầu tháng khi nước triều rút xuống, một con đường xuyên biển sẽ lộ ra nối liền bờ với Hòn Sụn, thẳng tới Hòn Yến. Du khách sẽ có cơ hội được đi bộ giữa biển, ngắm nhìn những rạn san hô với đầy đủ sắc màu và hình dáng. Đây cũng là thời điểm du khách ghé thăm Hòn Yến đông nhất trong năm.

Địa chỉ: Xã An Hòa, huyện Tuy An, tỉnh Phú Yên



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