



6 MÓN NGON *Quảng Ninh*

NÚ CHÂN DU KHÁCH XA GẦN

TRANG 17

VUI CHƠI “QUÊN LỐI VỀ” VỚI

NHỮNG ĐIỂM ĐẾN NỔI TIẾNG *Quảng Ninh*

TRANG 27





Lời Ngỏ

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

Tối ngày 4/12 vừa qua, TP.HCM đã tổ chức thành công Lễ bế mạc Ngày hội Du lịch TP.HCM với chủ đề “Điểm đến an toàn, hành trình sống động”. Ngày hội sẽ diễn ra trong hơn 20 ngày với gần 120 đơn vị tham gia. Các đơn vị bao gồm 40 tỉnh, thành và 80 doanh nghiệp du lịch, khách sạn, điểm tham quan, vui chơi, giải trí... với hàng trăm sản phẩm, dịch vụ du lịch cùng nhiều chương trình ưu đãi. Ngày hội Du lịch lần này tái khởi động chiến dịch quảng bá các sự kiện du lịch, điểm đến an toàn, sống động của TP.HCM thu hút khách du lịch sau khi kiểm soát được tình hình dịch Covid-19.

Chương trình được tổ chức trực tiếp và trực tuyến trên nhiều kênh, là sự kiện đầu tiên ứng dụng công nghệ, chuyển đổi số trong tổ chức sự kiện du lịch, nâng cao trải nghiệm, thích ứng linh hoạt với Covid-19 tại TP.HCM.

Cũng trong khuôn khổ sự kiện, Sở Du lịch TP.HCM đã xin ý kiến Chính phủ, lên phương án phòng dịch tại địa phương để được đón khách quốc tế trong tháng 12. Đến nay, tình hình dịch bệnh tại TP.HCM đã cải thiện, cơ bản được kiểm soát sau nỗ lực triển khai chiến dịch tiêm vaccine ngừa Covid-19 lớn nhất lịch sử và chuyển trạng thái từ "Zero Covid" sang "thích ứng an toàn, linh hoạt, hiệu quả với Covid". Tuy nhiên, theo một số đánh giá từ chuyên gia, dịch vẫn còn tiềm ẩn diễn biến phức tạp, đòi hỏi thành phố cần nỗ lực nhiều hơn để kiểm soát hoàn toàn.

Du lịch Việt tuần qua cũng đón nhận nhiều tin tốt khi liên tục góp mặt trên các bảng xếp hạng (BXH) quốc tế, đơn cử như Mũi Né đứng thứ 9 trong bảng xếp hạng top 10 điểm du lịch biển tốt nhất 2021. Trong khi đó, TP.HCM xếp thứ 6 trong danh sách thành phố tốt nhất dành cho người sống và làm việc ở nước ngoài theo BXH của *InterNations*.

Quảng Ninh là điểm đến quen thuộc đối với du khách trong nước lẫn quốc tế nhờ liên tục được vinh danh trong các BXH quốc tế. Tháng 11 vừa qua, Giải thưởng du lịch thế giới - World Travel Awards (WTA) 2021 khu vực châu Á vừa vinh danh vịnh Hạ Long là “Điểm đến hấp dẫn hàng đầu châu Á 2021”. Giải thưởng này được mệnh danh là “Oscar của ngành du lịch thế giới”, không chỉ mang đến sự tự hào mà còn giúp Quảng Ninh sớm khôi phục lại nền du lịch sau gần hai năm “đóng băng” vì dịch. Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, Quảng Ninh sẽ là điểm đến đầy hứa hẹn mà E-Magazine TSTourist giới thiệu đến quý du khách và quý độc giả. Hi vọng rằng, “bữa ăn tin tức” thịnh soạn mà tạp chí mang đến sẽ giúp quý khách, quý độc giả hiểu hơn về vùng đất vịnh đảo, từ đó lên kế hoạch khám phá toạ độ này trong thời gian gần nhất.

Xin giới thiệu đến quý khách, quý độc giả E-Magazine TSTourist số phát hành thứ 31 với chủ đề: **“SẮC THU THẨM TÌNH TRÊN ĐẤT MỎ QUẢNG NINH”**.

BAN BIÊN TẬP

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

6 món ngon QUẢNG NINH *núi chân du khách xa gần*

Thanh Nghĩa

Ít ai biết rằng, Quảng Ninh là một thánh địa ẩm thực của vô vàn những món ngon mộc mạc, bình dị nhưng không kém phần hấp dẫn. Những đặc sản nơi đây hứa hẹn sẽ để lại ấn tượng trong lòng du khách về một vùng đất thơ mộng, tuyệt trần.

Được ví von là một “Việt Nam thu nhỏ”, Quảng Ninh luôn là một trong những điểm đến được đông đảo du khách săn đón với biển, đảo, đồng bằng, trung du và cả núi đồi. Bên cạnh vẻ đẹp nhiệm màu, hữu tình, mảnh đất này còn thu hút du khách bởi danh sách dài những đặc sản nổi tiếng gần xa.

Ẩm thực của “vương quốc than” không quá cầu kỳ nhưng lại vô cùng đặc sắc với nguồn sản vật phong phú, đa dạng, được thiên nhiên hết mực ưu đãi. Cùng với đó, sự sáng tạo của người dân và tinh hoa văn hóa đã tạo cho ẩm thực Quảng Ninh một nét đặc trưng và mang đậm bản sắc vùng miền.

Từ hải sản, món ngon vùng cao đến các đặc sản từ nếp, các loại bánh,... mỗi thứ một chút góp phần tạo nên một tổng thể hài hòa cho nền ẩm thực nơi đây. Đa dạng hương vị từ đồi núi, đồng bằng cho đến biển cả, ẩm thực xứ than sẽ không bao giờ gây nhàm chán với khẩu vị thực khách phương xa.





Chả mực

“*Chả mực giã tay/Ngon say lòng người*” là câu nói quá quen thuộc của người dân Quảng Ninh mỗi khi giới thiệu đặc sản cho du khách phương xa. Món ăn này còn được xem là “*tinh hoa ẩm thực Vịnh Hạ Long*”, nổi danh khắp nơi nhờ hương vị khó nơi nào có được.

Những con mực tươi ngon ở vùng biển xanh ngát sau khi bắt sống sẽ được làm sạch ngay rồi giã nhuyễn, nặn bằng tay. Công đoạn này hoàn toàn phải làm thủ công để tạo độ dai giòn đặc trưng và giữ trọn vẹn hương vị của biển. Chả mực được chiên lên vàng ruộm, bên trong còn giòn sần sật, có thể ăn kèm với xôi trắng, bánh cuốn hoặc chỉ đơn giản là chấm với nước mắm nguyên chất cũng vô cùng ngon miệng.

Chỉ trong lần thử đầu tiên, thực khách sẽ cảm nhận được ngay mùi thơm từ biển, vị đậm đà đánh thức mọi giác quan. Chả mực Quảng Ninh cũng là đặc sản mang lại niềm tự hào cho mảnh đất này khi đã vào top 50 đặc sản nổi tiếng Việt Nam.





Sá sùng

Đặc sản “độc nhất vô nhị” này sẽ là một trải nghiệm mới lạ cho những tín đồ ẩm thực.

Sá sùng là loài thân mềm thường sinh sống ở những vùng cát ven biển, tập trung nhiều ở đảo Quan Lạn (Vân Đồn, Quảng Ninh).

Sau khi bắt, sá sùng được rửa sạch, lột phần ruột ra rồi loại bỏ kỹ cát và tạp chất bên trong để khi ăn không cho cảm giác lạ xạo, mùi tanh cũng như làm mất đi sự hấp dẫn của món ăn.

Tuy có vẻ ngoài lạ mắt nhưng sá sùng lại có thể chế biến thành nhiều món ăn với hương vị vô cùng thơm ngon, độc đáo.

Sá sùng rang chấm tương ớt, sá sùng tươi xào lá lốt, sá sùng nướng ăn với chanh và bắp chuối, sá sùng khô thả vào nồi nước hầm nấu cháo hoặc phở, nấu rượu... đều mang đến vị ngọt tự nhiên, phảng phất hương biển cả.

Không chỉ là món ăn, sá sùng còn là bài thuốc quý hiếm bởi nồng độ dưỡng chất rất cao, hỗ trợ chữa nhiều loại bệnh. Đặc biệt, sá sùng khô còn là đặc sản vô cùng đắt đỏ với giá có thể lên đến hàng triệu đồng/kg.





Sam

Chắc hẳn nhiều người đã từng nghe qua tên của đặc sản này nhờ câu nói dân gian quen thuộc “Dính nhau như sam”.

Ở vùng vịnh của Quảng Ninh, đặc biệt là Quảng Yên, sam là loài hải sản quý với giá trị dinh dưỡng cao. Những con sam sống trong tự nhiên, chưa nuôi trồng được, khi đánh bắt lên bờ chỉ sống được không quá ba ngày. Để bắt được sam biển cũng không phải đơn giản, đòi hỏi người dân phải tính con nước và chọn ngày ra khơi.

Sam được sử dụng để chế biến linh hoạt thành vô vàn món ngon phù hợp với khẩu vị nhiều người như: sam bao bột rán, trứng sam xào lá lốt, chân sam xào chua ngọt, sụn sam nướng, tiết canh sam... Phần thịt sam ghi điểm ở chất ngọt đặc trưng và dai ngon, hấp dẫn thực khách dù là khó tính nhất.

Món ngon từ sam đảm bảo sẽ làm du khách cảm nhận rõ nét hơn vẻ đẹp của biển trời Quảng Ninh. Ngoài ra, vỏ sam cũng được dùng làm thành nhiều món đồ lưu niệm, vừa đẹp mắt, vừa có tác dụng khắc hằn, cảm lạnh.





Nem chạo

Với đất mỏ, những hàng nem chua, nem chạo chính là niềm tự hào lớn của người dân nơi đây. Họ truyền tai nhau món ăn này qua biết bao thế hệ, dần dà tạo thành một làng nghề, một nét văn hóa rất độc đáo.

Nem chạo còn được gọi là nem thính, có thành phần chính là bì lợn bào sợi và thính làm từ gạo rang hoặc đồ giã dập. Nhón một ít nem rồi rắc cuốn cùng đủ loại rau như lá sung, tía tô, kinh giới trong tấm bánh đa nem mỏng rồi chấm nước mắm chua ngọt pha loãng. Khi ăn, thực khách sẽ cảm nhận được vị thơm bùi của thính, độ dai giòn của bì, tươi mát của các loại rau sống và đậm đà của nước chấm. Hương vị dân dã, thân quen của món ăn này sẽ làm thực khách không thể ngớt tay.

Đặc sản mộc mạc này cùng với nem chua đã trở thành món ăn thương hiệu mỗi khi nhắc đến ẩm thực của vùng đất Quảng. Nếu có dịp đến với Quảng Ninh, du khách nhớ tìm đến hàng nem chạo để thưởng thức ngay món ngon này và cũng đừng quên gói một ít về làm quà cho bạn bè, người thân.





Gà đồi Tiên Yên

Dừng chân ở huyện Tiên Yên, du khách sẽ được trải nghiệm thêm nhiều món ngon trong kho tàng ẩm thực Quảng Ninh. Trong đó, nổi tiếng nhất phải kể đến món gà đồi Tiên Yên.

Thương hiệu gà Tiên Yên được biết đến rộng rãi bởi phương pháp nuôi thả rộng, kiếm ăn tự nhiên. Là vùng đất rộng lớn nên Tiên Yên có đủ điều kiện thuận lợi để chăn thả gà tự nhiên, nhờ đó tạo nên món đặc sản nức tiếng xa gần.

Những con gà đi bộ, chạy nhảy liên tục nên thịt ngọt thơm một cách đặc biệt, săn chắc mà vẫn giòn, có độ dai vừa phải, béo mà không ngậy.

Dù có rất nhiều cách chế biến độc đáo nhưng thịt gà Tiên Yên luộc vẫn là món ăn đơn giản mà giữ trọn vẹn vị thuần khiết nhất. Da gà được luộc vàng ươm như có thoa nghệ và bóng mẩy như vừa nhúng mỡ nhưng thực chất lại giòn, ngọt, béo mà không ngấy. Thịt gà mọng nước, ẩm mịn đến từng thớ thịt, ăn kèm bánh gột gù, chấm nước mắm cốt pha cùng mỡ gà rán, hành, tỏi, ớt khô...thì càng thêm tuyệt hảo.

Nét mộc mạc, đơn sơ nhưng hấp dẫn đặc biệt ấy đã tạo nên món ăn quen thuộc mà vô cùng khác biệt của đất mỏ Quảng Ninh. Thưởng thức gà luộc Tiên Yên giữa cảnh trời yên ả, thanh bình sẽ giúp cho chuyến du lịch thêm phần thú vị.





Bánh gặt gù

Ngày trước, người dân Tiên Yên hay ăn sáng bằng bánh phở nhưng lại không thích loại bánh có nhân bên trong mà muốn làm một loại có thể giữ nguyên hương vị của gạo. Chính vì vậy mà món bánh gặt gù đã ra đời.

Để có được mẻ bánh ngon, người thợ bánh sẽ cất công chọn và ngâm gạo qua đêm, chõ ráo nước mới đem xay thành bột, rồi tráng trên nồi hấp và cuộn lại như bánh cuốn. Bí quyết là phải nghiền gạo bằng cối đá để hạt gạo được xay nhuyễn, mịn màng, không mất mùi thơm tự nhiên. Đặc biệt, để tạo độ xốp, dẻo cho bánh, khi pha bột, người dân sẽ cho thêm tí cơm nguội. Quy trình làm bánh dù có chút kỹ công nhưng cũng là một nét văn hóa được nhiều gia đình gìn giữ.

Sở dĩ có cái tên "gặt gù" là vì khi cầm trên tay, miếng bánh lắc lư, gặt lên gặt xuống rất vui mắt hoặc ta cũng có thể hiểu là món này khiến ai khi thưởng thức cũng gặt gù khen ngon. Có rất cách để tăng thêm hương vị cho bánh nhưng ngon nhất vẫn là ăn kèm với khâu nhục. Bánh gặt gù ăn cùng miếng khâu nhục mềm tan, thêm chút béo béo của mỡ vàng, màu sắc và hương vị đặc sắc sẽ khiến thực khách không thể dừng đũa.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

Đến

Thanh Nghĩa

“VƯƠNG QUỐC THAN”

thưởng thức hương vị bún bề bề

Nhắc đến món đặc sản đậm đà vị biển của đất mỏ Quảng Ninh, người dân nơi đây chắc hẳn sẽ giới thiệu ngay món bún bề bề. Tô bún đậm đà, nồng nàn hơi thở biển sẽ là lựa chọn lý tưởng để khởi đầu một ngày mới đầy hứng khởi.

Không "hiếm có khó tìm", bề bề là loại hải sản độc đáo, phổ biến ở vùng biển duyên hải, trong đó ngon nhất phải kể đến Quảng Ninh.

Nghे thấy tên gọi, nhiều du khách sẽ cảm thấy lạ lẫm nhưng thực chất đây là cách ngư dân vùng duyên hải phía Bắc gọi con tôm tích (tôm tít, tôm búa hay con vồ). Loài hải sản này có vẻ ngoài khá giống tôm nhưng mang cặp càng bộ ngựa, thân thon dài và nhiều đốt. Vỏ bề bề dày, cạnh sắc nhọn và có nhiều màu sắc từ xanh lục nhạt, nâu đến đen nhạt. Khi nấu chín, bề bề sẽ chuyển thành màu tím tím, trông rất bắt mắt.



Thịt bẹ bẹ dày, nhiều dưỡng chất nhưng lớp vỏ ngoài khá cứng nếu không biết cách lột thì sẽ mất nhiều thời gian. Cũng vì thế mà nhiều người thường ngại khâu tách vỏ bẹ bẹ. Tuy nhiên, sau khi tách thành công thì thành quả có được là những miếng thịt bẹ bẹ ngọt thơm, chắc nụi.

Du khách thường ưa chuộng thưởng thức bẹ bẹ tươi sống vừa bắt lên thuyền, để cảm nhận trọn vị mặn mòi, dày thịt, béo mẫm của chúng.

Bên cạnh đó, người dân Quảng Ninh cũng nghĩ ra các cách chế biến khác nhau để tạo sự đa dạng, hấp dẫn cho bẹ bẹ. Trong đó, tỏa sáng nhất là món bún bẹ bẹ trứ danh.

Theo thợ nấu lâu năm, bẹ bẹ trắng mặc dù ít thịt hơn nhưng thịt thanh mà ngọt nên rất hợp để làm món bún.

Sau khi chọn được bẹ bẹ thì cần phải luộc đúng cách, để phần thịt không bị tanh, dính vào vỏ, khó bóc hoặc xơ, mất độ ngọt tự nhiên và giữ được nguyên vẹn dáng cong cong của con bẹ bẹ. Để bỏ lớp vỏ "cứng như thép" mà phần thân vẫn còn nguyên vẹn đẹp mắt cũng được coi là "nghệ thuật", thậm chí là tiêu chí đánh giá quán đó đã đạt chuẩn hay chưa.



Để có những tô bún thơm ngon thì chắc chắn không thể thiếu nước dùng được. Nước dùng cho món này là nước luộc bẹ bẹ lọc sạch, nấu cùng nước ninh xương ống. Nhiều nơi còn thêm các loại hải sản như cua, tôm... để tạo vị ngọt và hương thơm đặc trưng cho món bún.

Trên tô bún sợi trắng tinh, người nấu tỉ mỉ xếp lên những miếng thịt bẹ bẹ đẹp mắt màu tím tím. Tùy theo khẩu vị, thực khách có thể gọi thêm tôm bóc nõn đồ au, gạch cua cam nâu, tàu hủ chiên vàng ruộm, chả cá giòn dai để ăn kèm. Nhưng cũng không nên thêm quá nhiều vì sẽ át đi vị bẹ bẹ đặc trưng.

Rau ăn kèm vô cùng đa dạng, nào là dộc mùng, cần tây, nhiều quán dùng rau cải, rau ngót, mỗi loại rau đều tạo nên hương vị vô cùng riêng biệt.

Để thưởng thức món bún bẹ bẹ đúng cách, trước tiên phải dùng muỗng nếm một chút vị nước lèo đậm đà, ăn chút bún, kèm rau rồi mới đến miếng thịt bẹ bẹ để cảm nhận hương hải sản. Tất cả hòa quyện trong miệng, như một bản hòa tấu tuyệt vời từ lòng biển mênh mang. Từng miếng bẹ bẹ chắc thịt, dai dai, dậy vị ngọt thanh tự nhiên. Chất ngọt dịu của bẹ bẹ làm cho tô bún thêm thanh mát, đem lại sự nhẹ nhàng, thuần khiết không khác gì đang đắm chìm trong những con sóng biển sớm mai.



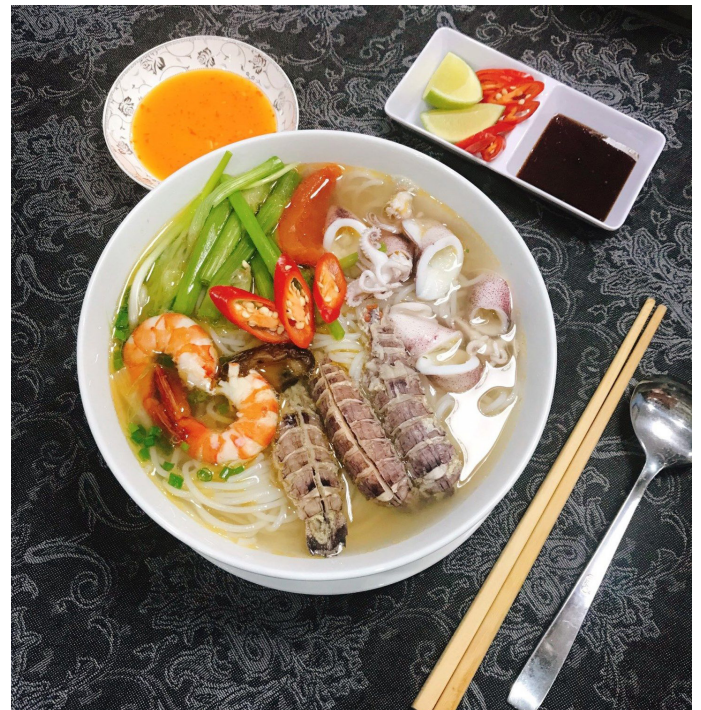


Đặc biệt hơn cả, bún bê bê lạ miệng này sẽ tuyệt vời nhất khi thực khách ăn chậm rãi, ngồi kể cà, từ tốn thưởng thức hương vị biển cả, mát lành.

Bún bê bê là bữa sáng ngon miệng dành cho người không vội vã và không thể mang đi xa. Du khách sẽ khó mà ăn vội được vì bún phải ăn nóng, khi nước dùng còn đang sôi sùng sục trong nồi thì đem múc vào tô. Vừa thổi vừa xì xụp húp từng muỗng nước dùng, từng đũa bún, ta sẽ cảm nhận được đủ đầy nhất sự kỹ công của người nấu, vị hải sản đầy xao xuyên.

Còn gì lý tưởng hơn một buổi sáng dạo quanh bờ biển cát trắng trải dài, hít bầu không khí mặn mà mùi biển cùng chút nắng mai. Ghé một quán bún ven đường thơm nức mũi như mời gọi, thưởng thức bát bún bê bê đậm đà thì còn sự khởi đầu ngày mới nào hoàn mỹ hơn.

Nhiều du khách đã đến đất mỏ Quảng Ninh vài lần rồi nhưng vẫn sẵn sàng quay lại chỉ vì thương nhớ hương vị món đặc sản này. Vì vậy, nếu có dịp đến "vương quốc than", du khách đừng chần chừ gì mà hãy kiếm và thưởng thức ngay một tô bún bê bê tươi rồi.



NEW**DESTINATION**

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

Vui chơi “quên lối về” với **NHỮNG ĐIỂM ĐẾN NỔI TIẾNG QUẢNG NINH**



Quyền Trân

Quảng Ninh - vùng đất biển trời kỳ vĩ thu hút du khách không chỉ bởi những di sản mang tầm quốc tế, góp phần đưa thế mạnh du lịch của Quảng Ninh nói riêng và đất nước nói chung vang xa, mà còn lưu dấu ấn sâu đậm nhờ cảnh quan sơn thủy hữu tình, với những vùng đất còn nguyên vẹn vẻ hoang sơ, chưa từng có dấu chân người khai phá.

Quảng Ninh từng bước phục hồi du lịch trong bối cảnh bình thường mới

Sau gần hai năm vắng bóng du khách vì đại dịch Covid-19, du lịch Quảng Ninh thời gian gần đây đang từng bước phục hồi trong giai đoạn bình thường mới. Nhiều hoạt động kích cầu du lịch được đưa ra với mục tiêu phấn đấu thu hút 1,5-2 triệu lượt khách trong quý IV.

Trước tình hình dịch bệnh đang từng bước được kiểm soát tốt chứ không hoàn toàn kết thúc, trong thời gian này, tỉnh Quảng Ninh ưu tiên những mô hình du lịch khép kín, dài ngày tại các khu vực, điểm đến tương đối biệt lập với đất liền. Với mô hình này, trước mắt, tỉnh sẽ thu hút khách nội và ngoại tỉnh, sau đó thí điểm đón khách quốc tế từ tháng 12.

Trong một tương lai du lịch được phục hồi và có cơ hội tham quan “vương quốc than” nổi tiếng, dưới đây là những gợi ý lý tưởng mà du khách cần cân nhắc ít nhiều.



Những điểm đến đầy tự hào của vùng đất mỏ

Làng chài Cửa Vạn

Làng chài Cửa Vạn thuộc xã Hùng Thắng, thành phố Hạ Long, cách bến tàu du lịch vịnh Hạ Long khoảng 20km.

Được biết, làng chài Cửa Vạn có nguồn gốc từ hai làng chài cổ ở Vịnh Hạ Long là Giang Vông và Trúc Vông, hình thành cách đây hàng trăm năm bởi sự phát hiện của những ngư dân đi biển tìm nơi tránh bão. Hiện nay, đây là nhà của hơn 300 gia đình sống chủ yếu bằng nghề chài lưới.

Cảnh quan làng chài ghi dấu đậm nét với những ngôi nhà nổi được trang trí bắt mắt, nhấp nhô trên dòng nước trong xanh thấy đáy và bao quanh là dãy núi đá vôi hùng vĩ có tên Vạn Giá - Cửa Vạn. Đến đây, du khách không chỉ có cơ hội hòa mình vào thiên nhiên thanh bình, thơ mộng, mà còn được trải nghiệm gần như là đầy đủ cuộc sống thường nhật của một người dân làng chài với các hoạt động như chèo thuyền, giăng lưới, thả câu bắt tôm cá,...

Đặc biệt, khi đến làng chài vào những dịp lễ hội hay có đám cưới, du khách sẽ được thưởng thức những điệu hát ghẹo, hát chèo đường (một hình thức diễn xướng với nhiều làn điệu dân ca đặc hữu vùng Vịnh Hạ Long) của ngư dân miền biển. Giữa nhịp sống hiện đại, ngôi làng chài hàng trăm tuổi này vẫn bảo tồn nguyên vẹn những giá trị văn hoá truyền thống và nét đẹp cổ xưa, nhờ đó mà từng vào top một trong 16 ngôi làng cổ đẹp nhất thế giới do website du lịch *Journeyc.com* bình chọn năm 2012.



Vịnh Hạ Long

Vịnh Hạ Long được xem là điểm đến thương hiệu của đất mở Quảng Ninh. Nơi đây được tôn vinh là một trong 7 Kỳ quan Thiên nhiên mới của thế giới cách đây 10 năm vào ngày 13/11/2011 và đã được UNESCO hai lần công nhận là di sản thiên nhiên thế giới vào các ngày 17/12/1994, 2/12/2000.

Vịnh Hạ Long chính là một tuyệt tác của tạo hoá, nổi bật với hệ thống đảo đá và hang động cực kỳ đẹp với đa dạng hình thù. Các hòn đảo ở Hạ Long có hai dạng là đảo đá vôi và đảo phiến thạch. Đây là hình ảnh cổ xưa nhất của địa hình có tuổi kiến tạo địa chất từ 250-280 triệu năm, đồng thời là kết quả của quá trình vận động nâng lên, hạ xuống nhiều lần từ lục địa thành trung biển. Quá trình Caxto bào mòn, phong hoá gần như hoàn toàn tạo ra một Hạ Long độc nhất vô nhị trên thế giới.

Vịnh Hạ Long là điểm đến "nhấn mặt" trên các bảng xếp hạng quốc tế. Đơn cử như, tháng 6 vừa qua, vịnh Hạ Long đứng đầu bảng xếp hạng top 10 vịnh biển đẹp nhất hành tinh do trang mạng du lịch nổi tiếng thế giới *Touropia* bình chọn. Trước đó, vịnh biển xanh ngọc bích giữa những dãy núi đá vôi và rừng cây tự nhiên này cũng nhiều lần "đốn tim" du khách thế giới trong hàng loạt bảng xếp hạng như Top 10 di sản UNESCO ấn tượng nhất châu Á, top 29 điểm đến Đông Nam Á du khách nên ghé một lần trong đời, top 50 kỳ quan thiên nhiên đẹp nhất thế giới,...

Đặc biệt, vào tháng 11 năm nay, giải thưởng du lịch thế giới - World Travel Awards (WTA) 2021 khu vực châu Á vừa vinh danh Vịnh Hạ Long (Quảng Ninh) là "Điểm đến hấp dẫn hàng đầu Châu Á 2021". Đây là giải thưởng được mệnh danh là "Oscar của ngành du lịch thế giới", mở ra nhiều triển vọng phục hồi cho du lịch Quảng Ninh sau dịch.





Đảo Cô Tô

Đảo Cô Tô có diện tích khoảng 47,3 km² với hơn 50 đảo lớn nhỏ và còn giữ được nguyên vẹn nét hoang sơ, mộc mạc. Đến với Cô Tô, du khách được dịp trở về với thiên nhiên yên bình, khoáng đạt, được hòa mình vào vịnh biển dịu êm, những cánh rừng rợp mát bóng cây hay bãi đá nhấp nhô, kỳ vĩ.

Là một hòn đảo độc lập, Cô Tô phù hợp với những du khách mong muốn tìm về một vùng biển trời tĩnh lặng, bình yên. Nơi những tâm hồn cần được chữa lành sau quãng thời gian dài bị cuốn vào guồng quay tất bật, xô bồ của nhịp sống hiện đại. Đặc biệt, đến với Cô Tô, du khách sẽ được thỏa thích thưởng thức những món hải sản tươi ngon, được đánh bắt và chế biến ngay tại bãi biển mà không cần phải di chuyển đến nơi ồn ào, đông đúc.





Vân Đồn

Vân Đồn là một huyện đảo cách trung tâm thành phố Hạ Long khoảng 50km. Ngoài biển xanh, cát trắng, nắng vàng, Vân Đồn còn nổi tiếng với cảnh sắc núi non điệp trùng, hùng vĩ. Nhịp sống chậm rãi, khí hậu trong lành cùng thảm thực vật xanh tốt quanh năm... giúp nơi đây trở thành điểm xê dịch lý tưởng dù ghé vào bất cứ thời điểm nào trong năm.

Đến Vân Đồn, du khách sẽ có cơ hội ghé thăm hàng loạt điểm đến nổi tiếng như biển Quan Lạn, Bãi Dài, đảo Ngọc Vũng, bãi đá Mặt Trăng, chùa Cái Bầu... Chắc chắn rằng, không chỉ có những trải nghiệm vô cùng trọn vẹn, mà tâm hồn của những tín đồ xê dịch còn được xoa dịu ít nhiều trước cảnh sắc hoang sơ, thanh bình, biệt lập hoàn toàn với phố thị xô bồ, đông đúc tại Vân Đồn.





Đảo Tuần Châu

Đảo Tuần Châu là điểm đến hấp dẫn hàng đầu Quảng Ninh nhờ hội đủ vẻ đẹp hoang sơ thuần túy thiên nhiên lẫn sự hoành tráng, hiện đại đến từ các công trình nhân tạo.

Đảo tọa lạc ở phía Tây Nam thành phố Hạ Long. Đây là hòn đảo đất liền phiến thạch duy nhất trong 1.969 hòn đảo lớn nhỏ nằm trong điểm kết nối của vùng Di sản thiên nhiên thế giới Hạ Long. Đảo Tuần Châu có diện tích khoảng 400 ha, được thiên nhiên ban phú cho điều kiện tự nhiên tuyệt đẹp.

Với thảm cát trắng mịn trải dài 6km, làn nước biển trong xanh bao quanh hơn 200 ha rừng thông xanh mướt cùng khí hậu mát mẻ quanh năm đón gió biển thổi vào, đảo Tuần Châu là điểm đến cực thích hợp để vui chơi, nghỉ dưỡng. Ngoài ra, các hoạt động giải trí đa dạng, độc đáo và hiện đại bậc nhất như khu vui chơi Tuần Châu Park, cung trình diễn nhạc nước,... tại đây còn giúp du khách có đa dạng trải nghiệm độc đáo, hứa hẹn là tọa độ lý tưởng để nghỉ ngơi, thư giãn sau thời gian dài chôn chân vì dịch bệnh.





“Thiên đường biên giới” Bình Liêu

Là một huyện miền núi nằm ở phía Đông Bắc, có đường biên giới khoảng 43km với Trung Quốc, Bình Liêu được mệnh danh là “thiên đường biên giới” với thiên nhiên tuyệt đẹp, kỳ vĩ nhưng cũng rất mộc mạc, chân phương.

Đến Bình Liêu vào cuối tháng 7 hoặc tháng 10, du khách sẽ được ngắm nhìn những thửa ruộng bậc thang ngả vàng óng ả. Ngoài ra, khám phá thác Khe Vằn trong vắt ẩn mình giữa rừng núi bạt ngàn; đến Sông Moóc khám phá đời sống, văn hóa của người Dao,... cũng là những hoạt động mang đến nhiều trải nghiệm đáng giá.

Đặc biệt, “sống lưng khủng long” cũng là con đường dẫn lên cột mốc biên giới 1305, với cảnh sắc hai bên đường ngập trong sắc trắng của mùa hoa lau đương rộ... vừa là điểm check in được giới trẻ yêu thích, vừa là cung đường trekking được đông đảo giới phượt thủ săn lùng, chinh phục thời gian gần đây.





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