

VI VU THƯỜNG THỨC

ẨM THỰC ĐỊA PHƯƠNG

tại Bình Thuận

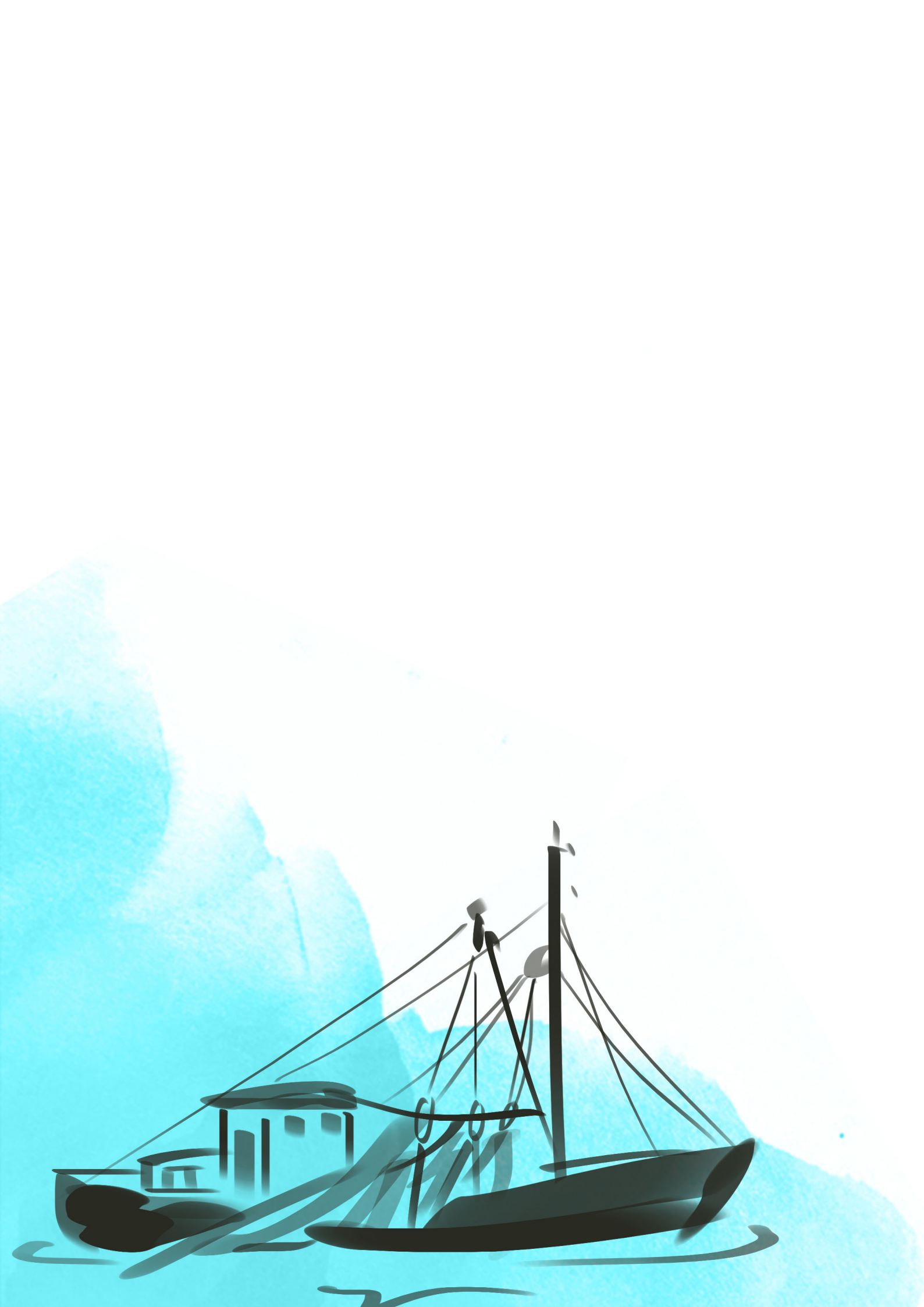
TRANG 16

CHẢ LỤI LAGI

đặc sản Bình Thuận

NÚ CHÂN DU KHÁCH XA GẦN

TRANG 23



Lời Ngỏ

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

Tin vui nhất của tình hình du lịch trong nước tuần qua chính là TP.HCM và Bình Định được bổ sung vào danh sách thí điểm đón khách du lịch quốc tế. Như vậy, danh sách các địa phương tham gia Chương trình thí điểm đón khách du lịch quốc tế đến Việt Nam, ngoài 5 tỉnh/thành của giai đoạn 1, gồm Đà Nẵng, Kiên Giang, Khánh Hòa, Quảng Nam, Quảng Ninh thì nay khi vào giai đoạn 2, Chính phủ đã bổ sung thêm TP.HCM, Bình Định.

Nếu trong năm 2021, du lịch trong nước chịu tác động nặng nề của dịch Covid-19 thì sang năm mới 2022, những người làm du lịch trong nước đều hy vọng mọi thứ sẽ dần khởi sắc trong giai đoạn bình thường mới, tạo tiền đề bứt phá những năm tiếp sau đó. Sau hơn một tháng thích ứng với trạng thái bình thường mới, ngành du lịch đã có tín hiệu khởi sắc trở lại. Trong giai đoạn 2 thí điểm khách quốc tế, ngoài việc các chuyến bay thương mại quốc tế được phép hoạt động trở lại, phương thức đón khách mở rộng sang đường bộ, đường biển sẽ giúp tình hình du lịch sôi động hơn. Nhìn chung, trong năm 2022, tình hình lịch nội địa có thể sẽ lạc quan hơn nhiều khi tình hình dịch bệnh ngày càng được kiểm soát.

Nhiều quốc gia khác trên thế giới cũng bắt đầu lên kế hoạch mở cửa đón du khách. Một số nơi thậm chí còn không yêu cầu khách phải có hộ chiếu vắc xin. Muôn hình vạn trạng các hình thức mở cửa du lịch được đặt ra với mục tiêu chung là dần khôi phục lại nền kinh tế sau 2 năm đầy biến động vì Covid.

Với lợi thế về biển và những điểm đến còn nguyên vẹn vẻ hoang sơ, Bình Thuận bao giờ cũng là điểm đến lý tưởng để nghỉ ngơi, thư giãn. Nhất là trong giai đoạn bình thường mới, sau những ngày quần quanh trong nhà vì các đợt giãn cách xã hội kéo dài, du lịch kết hợp nghỉ dưỡng và chăm sóc sức khỏe lên ngôi như một phương pháp hiệu quả để chữa lành.

Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, E-Magazine TSTourist sẽ giới thiệu đến quý khách, quý độc giả về xứ biển Bình Thuận, với những món ăn trứ danh cùng những tọa độ nức tiếng xa gần. Vào những ngày cần bổ sung gấp "vitamin sea" để có động lực trở về guồng quay cuộc sống, Bình Thuận với những hàng dương xanh rì, những bãi cát trắng phau cùng những bãi biển trong xanh ngút ngàn... xứng đáng là cái tên để du khách nhớ đến hàng đầu.

Xin giới thiệu đến quý khách, quý độc giả E-Magazine TSTourist số phát hành thứ 35, ngày 6/1/2022 với chủ đề: **"DU XUÂN MIỀN CÁT TRẮNG - ĐÓN TÂN NIÊN MAY MẮN"**.

BAN BIÊN TẬP

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

Vi va thưởng thức ẨM THỰC ĐỊA PHƯƠNG tại Bình Thuận

Thanh Nghĩa

Sắc vị của ẩm thực xứ Bình Thuận luôn được đánh giá là một phần không thể thiếu tạo nên vẻ đẹp rực rỡ của nơi đây. Không chỉ đa dạng, phong phú, những món ngon tại xứ biển xinh đẹp này còn được chế biến, kết hợp độc đáo, làm mọi bước chân của mọi du khách gần xa không nỡ quay về.

Mảnh đất Bình Thuận đầy nắng và gió nhưng vẫn là nơi khiến bao người say đắm bởi vẻ đẹp thiên nhiên thơ mộng. Nơi đây được thiên nhiên ưu ái và mang nét quyến rũ riêng với vô vàn địa danh du lịch hấp dẫn, những bãi tắm đẹp trải dài và nét văn hóa độc đáo mà chẳng nơi nào có được. Từ cù lao Câu, đảo Phú Quý, biển Cổ Thạch đến đồi cát Mũi Né, núi Tà Cú... mọi thứ đều dễ dàng chinh phục du khách ngay từ lần thưởng ngoạn đầu tiên.

Hơn hết, đã đến Bình Thuận chiêm ngưỡng những kiệt tác của thiên nhiên thì không thể nào bỏ qua những đặc sản vang danh khắp chốn. Những món ăn nức tiếng Bình Thuận cũng là một yếu tố quan trọng góp phần tạo nên sự phong phú cho nền ẩm thực Việt Nam nói chung và ẩm thực của miền Trung nắng gió nói riêng.

Đến với ẩm thực Bình Thuận, chúng ta không tìm kiếm những món ăn sang trọng mà hãy khám phá sự thú vị ẩn sau những đặc sản dân dã thông thường. Thưởng thức và cảm nhận hương vị đậm đà, bình dị của các món ăn độc đáo là một trong những điều làm du khách thập phương cảm thấy thích thú khi đến mảnh đất này.

Cùng điểm qua 6 món đặc sản Bình Thuận đã chiếm trọn mọi trái tim đam mê ẩm thực của du khách thập phương.





Bánh canh chả cá

Món ăn quen thuộc này đã có mặt ở nhiều địa phương và khi đến Bình Thuận, bánh canh chả cá vẫn có những nét chấm phá vô cùng riêng biệt.

Bánh canh chả cá thường được nấu từ những loài cá biển tươi ngon nhất của làng chài như cá thu, cá rựa, cá mồi, cá bóp, cá chai, cá cam... Hương vị của món ăn này phụ thuộc phần lớn vào phần nước dùng. Nước hầm phải trong, ít váng mỡ và có vị ngọt thanh chiết xuất từ xương và da heo. Nhiều quán ăn còn bỏ thêm củ cải trắng và nấm rơm để tăng thêm vị ngọt tự nhiên.

Người dân Bình Thuận thường sử dụng sợi bánh canh đục, to dài làm từ bột gạo cho thực khách thưởng thức. Một tô bánh canh nóng hổi múc ra trong vắt, vừa đẹp mắt, vừa ngon miệng sẽ khiến người ta khó lòng cưỡng lại được.

Vị ngọt tự nhiên của nước, vị ngậy bùi của chả cá chiên vàng rộp cùng với vị chua chua, cay cay của nước dùng có thể làm nhiều người nhớ mãi không quên.





Lòng heo bánh hỏi

Bánh hỏi thì nhiều du khách đã từng thử qua nhưng lòng heo ăn cùng bánh hỏi thì chắc hẳn còn xa lạ với nhiều người. Đó chính là đặc sản xuất xứ từ thị trấn Phú Long, huyện Hàm Thuận Bắc, Bình Thuận và là một trong những món ngon lâu đời của mảnh đất này.

Món ăn này dù chỉ gồm những nguyên liệu đơn giản, dễ tìm nhưng hương vị thì không thua kém một món ăn hạng sang nào. Ngoài việc chọn bánh hỏi ngon thì công đoạn chuẩn bị lòng heo cũng đòi hỏi sự tỉ mỉ, khéo léo.

Đĩa lòng phải có đủ tim, gan, cật, phèo non và nhất định không thể thiếu thịt ba chỉ. Để có lòng và thịt ngọt, ngon, có độ giòn thì sau khi vớt khỏi nồi nước sôi, người chế biến phải lập tức thả ngay vào một thau nước đá chuẩn bị sẵn. Việc này giúp bề mặt miếng thịt se lại, giữ được độ ngọt của thịt và làm đĩa lòng vừa trắng, vừa giòn.

Và cuối cùng là sự đậm đà đến từ chén nước chấm cốt me thơm dịu, đi kèm với đó còn là bánh trắng, rau sống tươi ngon. Khi ăn, du khách sẽ ngất ngây trước vị ngọt của bột gạo, bùi, béo của lòng heo, mùi thơm của rau, hẹ và cân đối của chén chấm ăn cùng. Các hương vị như bù trừ nhau tạo nên một món ăn tuyệt hảo.



Lẩu thả

Lẩu thả là một trong những món ăn từ hải sản mà du khách nhất định phải thử khi đến với xứ biển Bình Thuận. Món ăn này không chỉ có tên gọi ấn tượng mà cách bài trí và mùi vị đều mang những triết lý sâu sắc của ẩm thực Việt Nam.

Món ăn này thường được trình bày vô cùng bắt mắt, ở chính giữa một tre lót lá chuối là đĩa cá mai đã được sơ chế, tẩm ướp gia vị đầy đủ. Xung quanh là các bẹ hoa chuối đỏ thắm được bày như một bông hoa, bên trong mỗi bẹ hoa chuối là một loại nguyên liệu khác nhau. Đầu tiên là ba chỉ lợn luộc chín tới, trứng trắng, dưa chuột, xoài xanh, bắp chuối cùng các loại rau thơm theo mùa. Theo đó, các nguyên liệu và gia vị làm nên món lẩu thả bắt nguồn từ triết lý âm dương ngũ hành, với ý nghĩa mang lại sức khỏe và năng lượng cần thiết cho con người. Phần nước sốt trứ danh được làm từ chuối sứ, tỏi, me khô, ớt và đậu phộng rang, trộn đều với nhau rồi đem xay nhuyễn.

Các nguyên liệu trên đều được thái sợi, vừa miệng, ăn kèm còn có bún trắng và bánh tráng mè nướng giòn. Cá mai có thể ăn sống hoặc chín đều thơm ngon, cùng với đó là vị tươi rói của cá, vị béo ngậy của thịt và các loại rau hòa quyện với nước chấm đặc sánh, thơm lừng... khiến du khách xuýt xoa, cảm giác như hương vị miền biển đang nằm gọn trong khoang miệng.





Răng mực nướng

Răng mực thực chất là một cục thịt nhỏ trên đầu con mực, thường sẽ bị bỏ đi trong quá trình sơ chế mực. Tuy nhiên, người dân Bình Thuận đã tận dụng phần tưởng chừng như bỏ đi này để chế biến thành một đặc sản hấp dẫn, nổi danh. Răng mực có thể được chế biến theo nhiều cách khác nhau, như chả răng mực, răng mực rang muối, răng mực xào bơ cay... và đặc sắc nhất là răng mực nướng.

Những viên răng mực sau khi làm sạch được tẩm ướp gia vị một cách kỹ càng rồi xâu vào các thanh tre, nướng trên bếp than đỏ rực. Răng mực buộc phải tươi để xâu răng mực nướng thành phẩm được dai giòn hấp dẫn.



Trở đều tay đến khi răng mực ngả sang màu vàng tươi, tỏa mùi thơm ngào ngọt là có thể ăn được ngay. Răng mực nướng được ưa chuộng nhất là ăn cùng sốt sa tế cay cay. Phần sốt đỏ au, bóng bẩy được tự làm tại quán, rưới lên những thanh răng mực xiên que hấp dẫn khiến ai cũng phải thòm thèm.

Răng mực nướng có mùi thơm đặc trưng của hải sản, vị dai giòn, sứt sứt mê ly. Món ngon này thường được kết hợp cùng dưa chuột, đồ chua để cân bằng hương vị.

Những quán vỉa hè dọc biển Bình Thuận thường nổi bật với khay nướng răng mực đang ngút khói, đi từ xa đã nhận thấy hương thơm tỏa ra ngào ngọt. Món ăn tuy bình dân nhưng có sức hấp dẫn vô đối, mỗi lần ăn phải thưởng thức liền từ 5 - 7 xiên mới đã thèm.



Bánh tráng nướng mắm ruốc

Đến Bình Thuận, đi dọc theo mọi con phố, du khách sẽ dễ dàng bắt gặp những chiếc xe bán bánh tráng thơm nức mũi. Bánh tráng nướng mắm ruốc đã trở thành món ăn biểu tượng cho ẩm thực Bình Thuận, ai ai cũng nghe danh.

Nguyên liệu cho món này vô cùng quen thuộc, đơn giản gồm bánh tráng, trứng gà, trứng cút luộc, xoài chua, dưa chuột, bánh tráng nướng, rau răm,... và không thể thiếu mắm ruốc.

Bánh tráng để làm nhất định phải là bánh tráng mè loại dày, mắm ruốc phải là mắm ruốc Bình Thuận chính gốc mới cho ra được món ăn chuẩn vị. Lúc nướng phải canh lửa thật kỹ sao cho bánh tráng vừa chín tới thì cuộn lại cho khéo, để cuốn bánh tròn và giữ chặt nhân bánh, tránh bị rơi ra ngoài khi ăn.

Cắn một miếng bánh tráng nóng hổi giòn rụm, du khách sẽ ngất ngây với vị mè bùi bùi thơm thơm, vị mắm đậm đà đặc trưng, vị ruốc khô và thịt nạc ngọt thanh, xen chút chua dịu của dưa chua. Từng lớp hương vị đan xen vào nhau hài hòa, đậm đà, nồng nàn, thân thuộc như chính con người và vùng đất Bình Thuận đầy nắng gió.





Cốm học

Cốm học là một thức quà không thể thiếu trong dịp Tết của người dân Bình Thuận. Mỗi dịp Tết đến, nhà nào cũng có vài học cốm đủ màu sắc để chưng lên, cúng tổ tiên, làm quà vật cho trẻ nhỏ.

Món ăn này được chế biến công phu qua nhiều công đoạn gồm sơ chế, đổ khuôn, phơi khô, đóng gói. Với các nguyên liệu giản dị như đường cát, sữa, nước cốt dừa, gừng, thơm, nho khô, chuối khô... món cốm học đã trở thành thức quà đầy tự hào của người Bình Thuận.

Từng lát cốm trắng vàng bắt mắt xen lẫn vài miếng dừa và gừng trông thật hấp dẫn. Nhai miếng cốm chậm để cảm nhận vị ngọt bùi của từng hạt cốm, vị chua chua, cay cay lại thơm ngậy của gừng và dừa.

Những người con Bình Thuận mỗi lần xa quê đều mang theo một ít cốm học để làm quà hoặc thỉnh thoảng nhâm nhi cho đỡ nhớ dư vị quê hương. Còn đối với du khách, đây sẽ là món ăn giúp chúng ta hiểu hơn về sự tinh tế, đầy dung dị của ẩm thực mảnh đất này.

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

CHẢ LỤI LAGI

Đặc sản BÌNH THUẬN

nếu chân du khách xa gần

Thanh Nghĩa

Có thể du khách chưa từng đặt chân đến Bình Thuận nhưng chắc hẳn đã từng nghe qua đặc sản chả lụi Lagi vùng danh mảnh đất này. Hương vị của món ăn được đánh giá là thể hiện tròn trịa những phong vị ẩm thực miền Trung đầy nắng và gió.

Trong chuyến hành trình khám phá dải đất chữ S, dù dừng chân ở bất cứ đâu, du khách đều dễ dàng bắt gặp những đặc sản riêng biệt, gắn liền với tên tuổi của vùng miền đó. Khi đến Hà Nội thì nghĩ ngay đến bún chả, đến miền Cần Thơ chân chất thì nghĩ ngay đến món bánh tét sặc sỡ, còn khi đến Lagi, Bình Thuận thì ai cũng nhớ ngay đến món chả lụi thân thương.

Ở xứ biển Bình Thuận, nơi mà hải sản đầy ắp quanh năm thì những miếng chả lụi, nướng đều trên lửa than hoa, với nước chấm đậm đà quả là một nét chấm phá thú vị. Theo người dân nơi đây thì món ngon này đã xuất hiện cách đây gần 20 năm, được chị Căn - một người phụ nữ ở phường Phước Lộc, thị xã Lagi tìm tòi, sáng tạo. Thoạt đầu, người ta vẫn chưa biết đặt tên cho món ăn này là gì nhưng nhìn thấy cách thức làm thì đã đặt cho nó tên gọi "chả lụi".



“Lụi” ở đây có nghĩa là “xiên”, tức là hành động xiên từng miếng chả qua những que tre nhỏ đã được vót nhọn rồi đem nướng trên bếp lửa đỏ rực. Ban đầu, tên gọi này còn có chút lạ lẫm nhưng lâu dần cũng trở nên thân quen và gắn liền với tên mảnh đất La Gi.

Một phần làm nên độ nổi tiếng của đặc sản này là do cách chế biến cũng khá đơn giản, không hề phức tạp hay cầu kỳ. Chỉ cần một chút khéo léo là có thể tự làm cho mình một đĩa chả thơm ngon, hấp dẫn không kém ngoài hàng. Tuy nhiên, muốn thưởng thức hương vị nguyên bản, chính gốc của món chả lụi thì nhất định phải ăn tại thị xã La Gi.

Nguyên liệu chính làm món đặc sản này khá đơn giản, gồm: bánh tráng để cuốn tất cả các nguyên liệu làm vỏ bánh, tôm, thịt ba chỉ xay nhuyễn, xà lách, dưa leo, xoài, các loại rau thơm... và chắc chắn không thể thiếu nước chấm được làm riêng cho món ăn.



Để phần nhân bánh được đậm vị thì phải chọn tôm biển tươi, thịt ba rọi sau đó đem xay vừa, ướp gia vị và giữ lạnh. Hỗn hợp sau khi đã thấm vị thì trút vào cối lớn quết thêm lần nữa cho quyện vào nhau thật mịn và đạt được độ dai vừa phải..

Phần vỏ bánh cũng rất quan trọng, nên chọn loại bánh tráng gạo địa phương, mềm nhưng phải dẻo. Bánh tráng cắt thành từng miếng nhỏ hình vuông, cho nhân tôm thịt vào giữa vỏ bánh rồi cuốn lại như cuốn nem. Đặc biệt, phải cuốn sao cho ra miếng chả hình chữ nhật, hơi dẹp thì mới đúng chuẩn chả lụi.

Sau khi tỉ mẩn gói từng cuốn chả nhỏ nhỏ, vừa miệng, người bán sẽ xiên chúng qua chiếc que nhọn. Trước khi nướng, để tăng thêm độ giòn, thơm cho món ăn, một số quán thường quết sơ qua một lớp dầu hoặc chiên sơ qua dầu một lượt.





Lửa nướng chả không quá lớn để đảm bảo những cuốn chả được nướng chín đều từ trong ra ngoài, vừa không mất đi vị ngọt ngon của tôm, thịt, vừa để phần nhân tủa đều lớp mỡ trong thịt ba chỉ ra khắp cuốn chả. Nếu để lửa lớn quá, vỏ bánh sẽ bị cháy trong khi nhân chưa chín. Nếu nướng lâu quá khiến nhân bánh khô, không còn vị ngọt tự nhiên, khi ăn sẽ không ngon. Những miếng chả lụi khi chín có màu vàng bóng bẩy, tỏa mùi thơm ngào ngạt, chưa thử cũng đã xao xuyến.

Bên cạnh đó, nước chấm cũng là thành phần không thể thiếu, được ví như linh hồn của món chả lụi Lagi. Nước chấm chả lụi phải là nước chấm chua ngọt, được pha từ ớt, me, đường, chanh, đậu phộng giã nhuyễn, tương, nước mắm... Nhiều hàng quán còn thêm chút cà chua, me vắt để nước chấm có vị cay, chua, mặn, ngọt, lẫn béo của đậu phộng rang. Nước chấm sánh, dẻo có màu cam bắt mắt, cũng là một điểm nhấn thú vị cho món chả lụi Lagi.

Để món chả lụi nướng trọn vị, không thể thiếu đĩa rau to với nhiều loại rau: húng quế, húng thơm, xà lách, rau xá xị, vụn thọt... Ngoài rau, chả lụi còn được ăn kèm xoài xanh bào sợi, khế, dưa leo thái mỏng và cả ớt xanh để hài hòa các hương vị. Tùy theo sở thích, du khách có thể gọi thêm nem chua, chả chiên Huế... ăn cùng để tăng thêm độ hấp dẫn.





Mọi thứ đã sẵn sàng, du khách chỉ cần trải lá xà lách ra, cho nem và các loại rau khác vào, cuộn gọn lại rồi chấm và thưởng thức. Hoặc lót một lớp lá nem bên ngoài để cuộn lại sẽ tiện và đẹp mắt hơn.

Tương tự như các món nướng khác, chả lụi ngon nhất là khi được ăn tại lò, thưởng thức ngay lúc chủ quán vừa nướng xong, miếng chả vẫn còn nóng hổi, giòn rụm.

Cắn miếng bánh tráng giòn rụm, lớp nhân ngon lành bên trong như tan ra trên đầu lưỡi. Miếng chả ngoài giòn, trong thơm bùi, cộng với sự tươi mát của rau ăn kèm, chua cay của nước chấm sẽ đánh thức mọi giác quan của du khách. Hãy ăn chả lụi trước khi nếm qua thứ nước chấm cầu kì của nó, đây sẽ là một trải nghiệm đặc biệt về hai hương vị khác nhau.

Nếu ai đã trót si mê hoặc chưa thử qua đặc sản chả lụi Lagi nức tiếng thì còn chần chờ gì mà không nhanh chân đến Bình Thuận để được một lần thưởng trọn hương vị khó quên của một món ngon đậm tình miền Trung, thấm nhuần tinh hoa ẩm thực của miền đất ngoan cường trong nắng gió.



NEW**DESTINATION**

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

Những điểm đến nổi tiếng của

BÌNH THUẬN

Quyền Trân

Với lợi thế biển xanh, cát trắng, nắng vàng, khí hậu ổn định quanh năm, Bình Thuận trở thành điểm đến du lịch được mệnh danh là "thủ đô resort" từ năm 1995. Toạ độ này càng đáng đến hơn nữa khi Mũi Né là đại diện châu Á duy nhất vào top 10 điểm du lịch biển tốt nhất năm 2021 do công ty dịch vụ lưu trữ hành lý hàng đầu thế giới Bounce khảo sát.

Lợi thế và tiềm năng phát triển du lịch biển của Bình Thuận

Bình Thuận được thành lập năm 1653. Đây là tỉnh duyên hải cực Nam Trung Bộ, thuộc vùng kinh tế Đông Nam Bộ và nằm trong khu vực chịu ảnh hưởng của vùng kinh tế trọng điểm phía Nam. Tỉnh có bờ biển dài gần 200 km, từ Mũi Đá Chẹt giáp Cà Ná (tỉnh Ninh Thuận) đến bãi Đá Bồi Bình Châu (tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu). Đồng thời, Bình Thuận quản lý vùng lãnh hải, ngư trường rộng 52.000 km², có đảo Phú Quý ngoài khơi nằm cách thành phố Phan Thiết 120km và đảo Hòn Hải là điểm để xác định đường cơ sở của vùng biển Việt Nam.

Tổng diện tích đất tự nhiên của tỉnh Bình Thuận là 7.812,8 km², dân số khoảng 1.231.000 người (năm 2019). Tỉnh có 10 đơn vị hành chính cấp huyện, gồm 1 thành phố Phan Thiết, 1 thị xã La Gi và 8 huyện (Bắc Bình, Đức Linh, Hàm Tân, Hàm Thuận Bắc, Hàm Thuận Nam, Phú Quý, Tánh Linh, Tuy Phong).

Phát huy lợi thế được thiên nhiên ưu đãi, trong những năm qua, Bình Thuận đã xác định du lịch là một trong những ngành mũi nhọn mang tính đột phá của địa phương. Chính vì vậy, tỉnh đã tập trung mọi nguồn lực đầu tư, khai thác có hiệu quả tiềm năng và lợi thế vốn có. Nhờ sự đổi mới trong công tác quản lý, đa dạng hóa sản phẩm phục vụ du khách cộng với sự quyến rũ của du lịch biển, hàng năm lượt du khách đến tham quan và nghỉ dưỡng đều tăng cao. Đặc biệt, các dịch vụ thể thao giải trí trên biển như: lướt ván diều, lướt ván buồm, đánh golf đã tạo sức hút và kéo dài thêm thời gian lưu trú của khách du lịch ở khắp nơi.

Bình Thuận hiện đã trở thành khu du lịch trọng điểm của quốc gia với các loại hình du lịch nghỉ dưỡng, tham quan, du lịch kết hợp chơi thể thao, du lịch tín ngưỡng, du lịch MICE... Du lịch phát triển đã góp phần quan trọng cho sự tăng trưởng và phát triển kinh tế của Bình Thuận. GRDP (Tổng sản phẩm nội tỉnh) du lịch tăng hàng năm 5,5%/năm.

Nền kinh tế du lịch giúp giải quyết nhiều công ăn việc làm, tạo thu nhập ổn định cho hàng nghìn lao động địa phương, đặc biệt là lao động nông thôn, lao động các vùng ven biển. Mặt khác, du lịch phát triển cũng góp phần gìn giữ và phát huy giá trị các di tích lịch sử, văn hóa, các tài nguyên thiên nhiên trên địa bàn tỉnh.





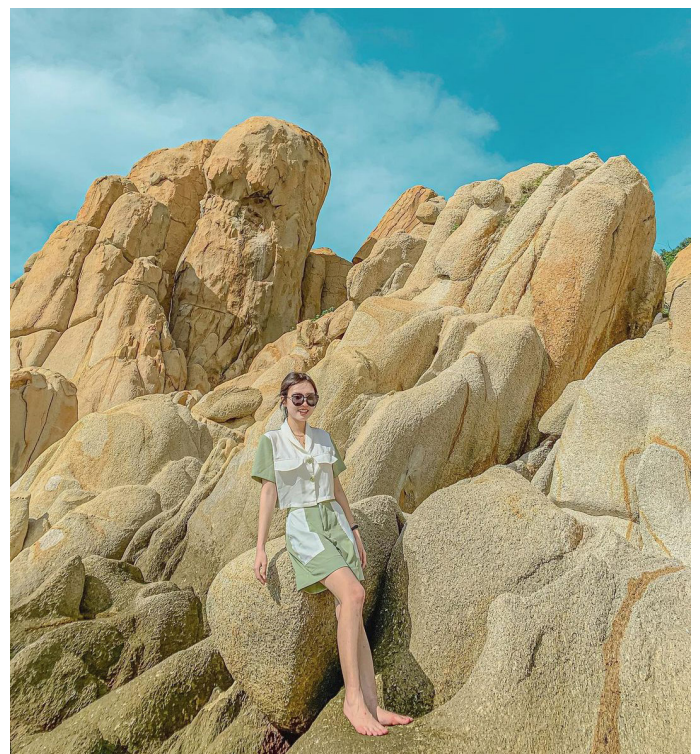
Những tọa độ giúp Bình Thuận xứng tầm “thiên đường du lịch biển”

Cù lao Câu

Nằm cách đất liền khoảng 8km và TP Phan Thiết khoảng 110km, Cù lao Câu là điểm đến hoang sơ thu hút giới trẻ trong những năm gần đây. Đảo có diện tích nhỏ nên du khách không mất quá nhiều thời gian để khám phá.

Tới Cù lao Câu, du khách sẽ có cơ hội hòa mình vào bầu không khí trong lành và đắm chìm trong làn nước biển xanh mát. Bạn có thể check-in ở bãi san hô, hang YẾN, hang Ba Hòn, đền thờ thần Nam Hải... Xung quanh đảo là hàng vạn khối đá vôi liên kết với nhau tạo thành các hang động kỳ thú, đủ hấp dẫn để khách tham quan khám phá những điều mới lạ, bí ẩn.

Khoảng thời gian từ tháng 2 đến tháng 7, tiết trời đẹp, mát mẻ, sóng êm ả, rất thích hợp cho các hoạt động vui chơi khám phá trên đảo.





Đảo Phú Quý

Thời điểm đẹp nhất để du lịch đảo Phú Quý là từ tháng 12 đến tháng 6, khi biển êm ả và trong xanh. Du khách tới bến cảng Phan Thiết và đón tàu để tới đảo trong vòng 2,5 đến 3,5 giờ đồng hồ.

Đảo Phú Quý đẹp quanh năm, mỗi mùa toát lên những nét riêng và mang đến vô vàn trải nghiệm khác biệt. Đầu tiên là khung cảnh thiên nhiên bình dị, yên ả. Những bãi tắm đẹp với vùng nước trong vắt được xem là nơi tắm biển, lặn ngắm san hô, lướt ván dù... lý tưởng.

Hòn đảo cũng trở nên vô cùng thú vị, hấp dẫn với hàng loạt điểm tham quan như chùa Linh Quang, Vạn An Thạnh, hải đăng, cột cờ đảo Phú Quý, vịnh Triều Dương... Đặc biệt, vách núi dựng đứng đầy bí ẩn trên chùa Linh Sơn trở thành điểm check-in "chất lừ" đối với giới trẻ.





Bãi biển Cam Bình

Nằm ngay cạnh hàng dương xanh ngát với những bãi cát trắng trải dài, bãi biển Cam Bình là điểm đến mà du khách không nên bỏ lỡ khi có dịp khám phá Lagi.

Cam Bình được đánh giá là bãi biển đẹp nhất ở Lagi. Mặc dù các dịch vụ du lịch nơi đây chưa phát triển bằng hai vùng lân cận như Phan Thiết hay Vũng Tàu, nhưng bù lại mọi thứ vẫn giữ được nét hoang sơ, gần gũi với thiên nhiên. Đây là nơi cho du khách những trải nghiệm chân thật nhất về nhịp sống làng chài, với các phiên chợ cá hoạt động sôi nổi vào mỗi sáng sau một đêm dài đánh bắt.

Không chỉ là điểm ngắm bình minh và hoàng hôn tuyệt đẹp ở Bình Thuận, bãi biển Cam Bình còn là điểm cắm trại, nghỉ dưỡng lý tưởng cho những ngày cần bổ sung gấp "vitamin sea" vào cơ thể.



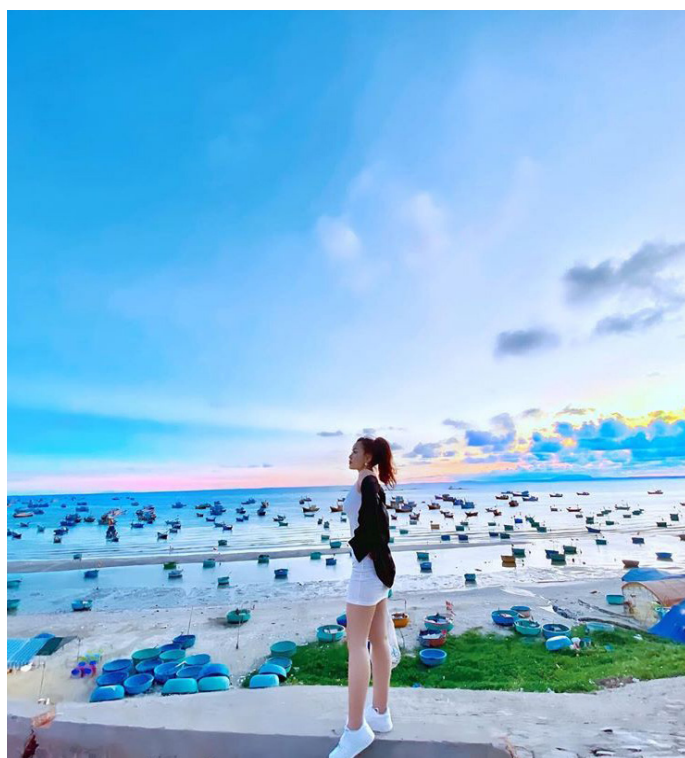
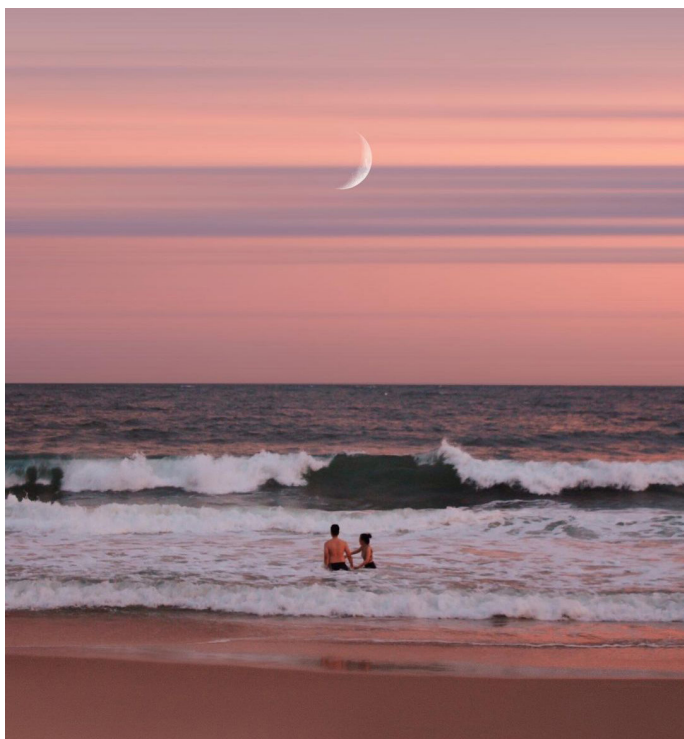


Mũi Né

Mũi Né là địa danh nổi tiếng ở TP Phan Thiết (Bình Thuận), ngày nay là một phường của thành phố biển này.

Mũi Né không chỉ là "thiên đường giải trí" với bờ biển đẹp trải dài, nơi đây còn nổi tiếng với nhiều khu di tích lịch sử và nền văn hoá Chăm Pa giàu bản sắc. Đến Mũi Né, du khách có thể thăm làng chài, khám phá đồi cát thơ mộng, trải nghiệm thể thao biển, tận hưởng các hoạt động nghỉ dưỡng..., đặc biệt là ghé thăm tháp Chăm Poshanư - nhóm di tích còn sót lại của Vương quốc Chăm Pa xưa.

Năm 2020, Khu du lịch quốc gia Mũi Né được chính thức công nhận với tổng diện tích khoảng 14.760 ha, nằm trên dải đất ven biển từ xã Hòa Phú (huyện Tuy Phong) đến hết ranh giới phường Phú Hải (TP Phan Thiết).



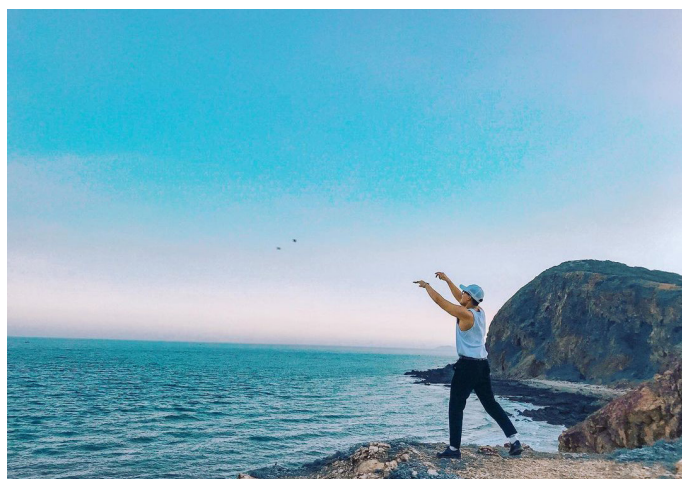
Mũi Yến

Mũi Yến tọa lạc tại xã Hòa Thắng. Đây là điểm cắm trại hoàn hảo bởi cảnh sắc khá hoang sơ.

Để đến được Mũi Yến, bạn phải đến được Bàu Trắng, sau đó băng thêm 3km đường cát trắng. Cung đường sa mạc tuyệt đẹp hiện ra với đầy cát và gió rít, cùng với đó là những nhánh xương rồng và gò cỏ dài chập chùng hai bên đường.

Đến Mũi Yến là phải lên kế hoạch cắm trại qua đêm. Hòa mình vào bầu trời đêm, đốt lửa trại và làm bữa tiệc thịt nướng cùng chúng bạn... sẽ là những trải nghiệm vô cùng đáng nhớ. Những bãi tắm gần đó không chỉ giúp bạn thư giãn khi được ngâm mình dưới dòng nước trong veo, mát lạnh, không lo xô bồ, chen chúc, mà bạn còn có thể thả câu, bắt cá gần các mỏm đá để có cho mình một bữa tiệc nướng thịnh soạn.

Sáng thức dậy giữa lòng Mũi Yến, ngắm bình minh tuyệt diệu lẳng lặng dưới chân đồi, hít một hơi thật sâu bầu không khí bình yên, phiêu lãng... sẽ mang lại nguồn năng lượng sáng khoái, tạo hành trang tinh thần vững chắc cho bất kỳ ai trước khi trở về giường quay tắt bật, xô bồ.





Hải đăng Kê Gà

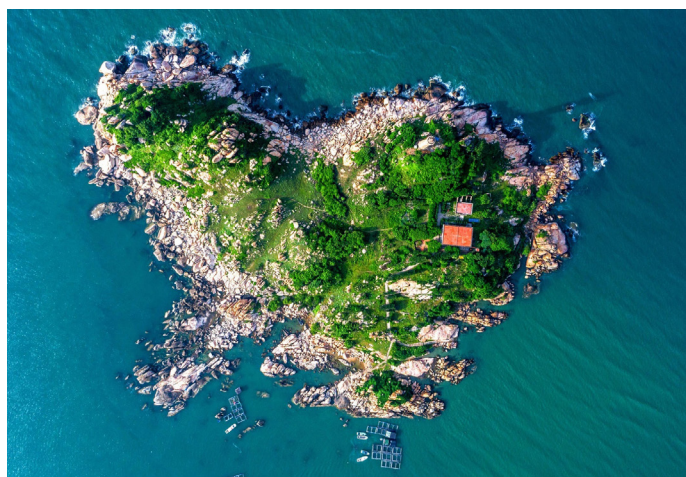
Hải đăng Kê Gà (hoặc Khê Gà) được xây từ năm 1897 và mất 1 năm để hoàn thành, với mục đích đáp ứng nhu cầu vận tải của quân đội Pháp cũng như tàu buôn của nước ngoài qua đây. Đây là ngọn hải đăng lâu đời nhất Đông Nam Á. Ngoài ra, Kê Gà cũng là ngọn hải đăng cao nhất Việt Nam (65m) với gần 200 bậc thang.

Hải đăng Kê Gà được xây dựng trên một hòn đảo có diện tích khoảng 5ha, với hình bát giác, cao 35m, nếu tính từ mặt biển lên đến đỉnh là 65m.

Trên ngọn hải đăng sử dụng một bóng đèn lớn 2.000W, có bán kính quét sáng đến 22 hải lý (tương đương 40km), vì vậy kể từ khi xây dựng đến nay nó đã góp phần đảm bảo cho sự an toàn của khu vực biển quanh đây cũng như là "ánh sáng dẫn đường" cho mọi thuyền bè qua lại trong khu vực.

Điểm đặc biệt của hải đăng Kê Gà không chỉ là chất liệu xây dựng bằng đá hoa cương - loại đá hoàn toàn không tồn tại trong khu vực này mà phải đưa từ Pháp sang, mà còn bởi việc chạm khắc tinh tế những khối đá thành từng ô hình chữ nhật rồi ghép vào nhau mà không cần sử dụng vữa kết dính, ấy thế mà nó vẫn khít khao, bền vững qua năm tháng.

Hải đăng Kê Gà ngoài là điểm sáng tác, sáng tạo nghệ thuật được nhiều nhiếp ảnh gia đánh giá cao thì còn là điểm check in vô cùng nổi tiếng. Nhiều đôi uyên ương chọn đây làm nơi chụp ảnh cưới bởi vẻ hoang sơ, tĩnh tử với sóng biển cùng những phiến đá gập ghềnh.



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

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