

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(13.1)

số 36 - Bản tin tháng 1 năm 2022

NHỮNG MÓN ĐẶC SẢN

làm nên tên tuổi hòn Đảo Ngọc

TRANG 20

ĐẠT ĐÀO HƯƠNG VỊ BIỂN VỚI

CÒI BIÊN MẠI NƯỚNG

Phù Quốc

TRANG 27

www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

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

Tuần qua là một tuần khá sôi động của nền du lịch Việt. Ở TP.HCM, nhiều tour du lịch khám phá thành phố được tung ra dịp để thu hút du khách ngay mùa cao điểm. Bên cạnh đó, không những giai đoạn cuối năm mà ngay những ngày đầu năm mới, Việt Nam đã liên tục được xướng trên nhiều trang báo, tạp chí, tin tức nổi tiếng hàng đầu thế giới, giúp vị thế của du lịch Việt ngày càng được khẳng định trong mắt bạn bè quốc tế, mở ra triển vọng vực dậy nền du lịch cực kỳ cao trong năm mới 2022. Đơn cử như CNN bình chọn phở bò Việt Nam là một trong những món ăn có nước ngon nhất thế giới theo đánh giá của các chuyên gia ẩm thực; Vietjet Air xuất hiện trong danh sách 10 hãng hàng không giá rẻ an toàn nhất thế giới, theo đánh giá từ AirlineRatings - một trong những tổ chức đánh giá về hàng không uy tín nhất thế giới. Trang du lịch The Travel dành hẳn một bài viết gợi ý độc giả cách khám phá Việt Nam từ mặt nước - được xem là cách quảng bá hấp dẫn về tiềm năng du lịch sông nước của Việt Nam.

Việt Nam và Bali (Indonesia) trở thành điểm đến thay thế Thái Lan khi nước này tiếp tục tạm dừng chương trình đón khách miễn cách ly "Test & Go". Thậm chí, hành động này có thể khiến du lịch xứ sở chùa Vàng thiệt hại ít nhất 7 tỷ baht, chỉ trong tháng 1/2022.

Singapore xây dựng nhiều chương trình để thu hút khách du lịch quốc tế trong năm 2022, trong khi Campuchia ghi nhận số lượng du khách quốc tế đến bằng đường không ở nước này tăng lên mức 750-1.000 lượt mỗi ngày sau khi bỏ quy định cách ly. Điều đó cho thấy tình hình dịch đã dần được kiểm soát tốt ở khu vực Đông Nam Á, dự báo tình hình du lịch sẽ khả quan hơn ở khu vực này trong năm mới.

Phú Quốc - viên ngọc thô lọt thỏm giữa vịnh Thái Lan là niềm tự hào của cảnh sắc Việt Nam. Quá nổi tiếng với những bãi biển xanh, bờ cát trắng trải dài, hoạt động trải nghiệm Phú Quốc còn đa dạng hơn nhờ vườn quốc gia với hệ thống động thực vật phong phú, có độ đa dạng sinh học cao và cả những công trình nhân tạo quy mô, đầu tư hoành tráng từ tập đoàn VinGroup. Tất cả tạo nên một Phú Quốc rực rỡ, đa sắc màu và hoàn toàn xứng đáng với danh xưng "thiên đường vui chơi, nghỉ dưỡng tuyệt hảo giữa nhân gian".

Xin trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả **BẢN TIN DU LỊCH** số phát hành thứ 36, ngày 13/01/2021 với tiêu đề: **"DU XUÂN PHÁT LỘC TRÊN ĐẢO NGỌC MỘNG MƠ"**.

BAN BIÊN TẬP

NHỮNG MÓN ĐẶC SẢN

làm nên tên tuổi Hòn Đảo Ngọc

Thanh Nghĩa

Phú Quốc - điểm đến của những giấc mơ, là chốn thiên đường của những tâm hồn yêu cái đẹp, của những thực khách mê mẩn vị biển khơi. Những món đặc sản sau đây sẽ giúp du khách hiểu rõ hơn vì sao vùng đất này được gọi là “đảo ngọc”.

Hòn đảo xinh đẹp Phú Quốc nằm trong vịnh Thái Lan, thuộc tỉnh Kiên Giang, hiện là hòn đảo du lịch nổi tiếng nhất Việt Nam. Nơi đây tiềm ẩn một sức hấp dẫn diệu kỳ, được mệnh danh là thiên đường nghỉ dưỡng với vẻ đẹp đặc trưng của vùng nhiệt đới rực nắng.

Đảo ngọc đã quá nổi tiếng với những đường bờ biển trải dài, cát trắng, cát vàng mịn, nước biển trong xanh màu ngọc bích, những hàng cây rủ bóng đầy mộng mơ. Nhiều du khách còn không ngớt lời ngợi ca cảnh sắc thiên nhiên của hòn đảo này đẹp như tranh vẽ, vẫn còn nét hoang sơ, mộc mạc. Vừa qua, Phú Quốc lần đầu tiên lọt top 100 điểm đến hấp dẫn nhất thế giới năm 2021 do tạp chí TIME (Mỹ) bình chọn.

Sức hút mạnh mẽ của đảo ngọc không chỉ xuất phát từ vẻ đẹp thiên nhiên, mà còn đến từ nền ẩm thực đặc sắc và khám phá hoài vẫn không hết điều thú vị. Những món ngon nơi đây từ lâu không chỉ gây ấn tượng với du khách trong nước mà còn cả bạn bè quốc tế với độ tươi ngon, hương vị độc đáo và đa dạng cách chế biến hấp dẫn. Hương vị của biển, cảm bện của vùng biển đều được thể hiện trọn vẹn trong từng tô bánh canh ghẹ, tô bún quậy, đĩa bánh khèo... Mỗi đặc sản sẽ mang đến trải nghiệm riêng biệt, có nét hấp dẫn khác nhau, hứa hẹn sẽ mang đến một ấn tượng mãnh liệt cho du khách.



Bánh canh ghẹ

Muốn tìm những con ghẹ tươi ngon nhất Phú Quốc thì chắc chắn phải đến Hà Ninh. Ghẹ chính là một trong những món hải sản ngon nhất, hấp dẫn nhất mà không du khách nào đến Phú Quốc có thể làm ngơ.

Những con ghẹ khi chín ngả màu đỏ au, tách lớp vỏ ra là thấy ngay những thớ thịt vừa thơm, vừa chắc ngọt, được ưu ái chế biến nhiều món như cháo ghẹ, ghẹ hấp bia, lẩu ghẹ... và đặc sắc nhất phải kể đến bánh canh ghẹ.

Linh hồn của món ăn nằm ở phần nước dùng được nêm nếm mang đậm vị ngọt thanh, tươi mới của hải sản và độ mềm dai của bột bánh. Ngoài ghẹ, mỗi tô bánh canh ghẹ Phú Quốc đầy đủ còn có các topping như tôm, chả cá, mực... tha hồ cho du khách lựa chọn. Trên mặt rắc thêm tí ngò, tiêu là dậy ngay mùi thơm quyến rũ, mời gọi những chiếc bụng đói đang cồn cào.

Cuối cùng, một tô bánh canh ngon đương nhiên phải được ăn kèm với giá trứng sơ và các loại rau sống. Nước dùng màu trong, đậm đà và có vị ngọt thanh, thịt ghẹ tươi, chắc mẩy cùng với độ thanh mát, giòn thơm của các thức rau vườn... tất cả làm nên một tô bánh canh ghẹ Phú Quốc mê hoặc mọi giác quan.



Cá mú nướng mọi

Cá mú là loài cá chắc thịt và rất thơm, cân nặng có thể lên đến cả ký, chứa rất nhiều dưỡng chất tốt cho sức khỏe. Để giữ lại trọn vẹn hương vị biển, du khách nên thưởng thức cá mú theo cách nướng mọi dân dã.

Sau khi chọn được cá còn tươi nguyên mới đánh bắt, người ta làm sạch, mổ bụng, không tẩm ướp gì cả mà nướng luôn trên bếp than hồng. Không giống như cá lóc thường nhỏ và có thể nướng trực tiếp, vì cá mú khá lớn nên phải mổ bụng thì cá mới được chín đều.

Cá mú khi vừa chín tới sẽ tỏa mùi thơm ngào ngạt, đứng từ xa cũng đã nức mũi. Sau lớp vảy cháy đen là từng lát thịt cá trắng phau, nóng hổi, dai dai, ngọt mềm, mang hương vị mằn mặn của đại dương. Lớp da mỏng giòn tan vẫn còn phảng phất mùi khói, cùng với chén muối ớt là đã đủ đầy phong vị địa phương.

Ngồi giữa bãi cát, nhìn ra phía biển khơi ngấm mặt trời dần khuất dạng, thưởng thức đĩa cá mú nướng mọi bình dị sẽ làm cho cảnh đẹp càng thêm có hồn.





Bún quậy

Khi hỏi người dân Phú Quốc về món ăn sáng, du khách sẽ được giới thiệu ngay bún quậy hay còn gọi là bún tươi hải sản.

Tên gọi "bún quậy" xuất phát từ cách ăn của nó. Bún và các topping như tôm, cá xay nhuyễn, bún, rau ngò... sẽ được để vào trước rồi mới chan thêm nước dùng. Khi ăn, du khách phải quậy đều bát bún lên để các nguyên liệu hòa quyện vào nhau. Cách ăn này làm cho cá, tôm nhuyễn, chín đều, tạo vị thanh thanh ngọt ngọt cho món bún.

Nước dùng của bún không thêm các loại gia vị, thực phẩm có màu mà chỉ gồm nước luộc bún tươi và nước luộc hải sản, có màu ngà ngà.

Đặc biệt, du khách sẽ được tự tay pha nước chấm từ bột canh, bột ngọt, đường, quất (tắc), ớt xay. Các nguyên liệu sau khi cho vào chén được "quậy mạnh" để sánh lại, sủi bọt tăm, có màu đỏ cam hoàn hảo. Nước chấm ngon hay dở phụ thuộc vào khả năng "quậy" của người thưởng thức. Cái tên bún quậy độc đáo cũng ra đời từ hành động này.

Tô bún quậy nóng hổi, nghi ngút khói, trong khi nước dùng trong vắt, thơm mùi bột gạo và hải sản. Thường thức miếng đầu tiên, thực khách sẽ cảm nhận được vị ngọt, dai của mực, chả cá, bún, hòa cùng nước dùng béo, đậm đà, khiến người ta vì thích thú mà cứ xì xụp mãi.



Bánh tét mật cật

Dù có là thiên đường nghỉ dưỡng chuẩn châu Âu thì Phú Quốc vẫn tồn tại những giá trị văn hóa đặc trưng của một vùng đất miền Tây. Điều này phần nào được thể hiện qua món bánh tét mật cật - đặc sản trứ danh đảo ngọc.

Mật cật là loại cây lá xòe như lá cọ, mọc nhiều trên núi Hàm Ninh - ngọn núi cao nhất Phú Quốc. Thường người ta chỉ dùng lá mật cật để chằm nón lá nhưng người dân Phú Quốc lại dùng loại lá này để gói bánh tét, mang đến hương vị khác lạ, khó lẫn với bất cứ nơi nào.

Trước tiên, người ta cắt lá mật cật về phơi cho hơi héo cuống để lá được dai và không bị rách trong quá trình gói, sau đó rửa sạch rồi quét một lớp dầu để thay cho việc gói bằng lá chuối truyền thống. Món bánh mật cật làm từ nguyên liệu chính là gạo nếp được tuyển chọn kỹ, đảm bảo độ ngon, dẻo và thơm. Pha thêm nước màu làm từ lá dứa, lá bồ ngót, lá tía tô, nước cốt dừa để bánh có sắc xanh, tím bắt mắt.

Nguyên liệu không kém phần quan trọng tạo nên sự đậm đà cho món bánh mật cật là nhân. Nhân được làm từ đậu xanh nhừ và ít thịt mỡ, có nơi để thêm lòng đỏ trứng muối để tăng thêm hương vị. Gói bánh tỉ mỉ và nấu trên bếp củi là có ngay những đòn bánh tét mật cật đúng điệu miền Tây.

Bánh tét khi chín vừa dẻo chất nếp, vừa ngọt bùi hương đậu xanh, vừa thơm béo thịt mỡ, thoảng hương đồng nội, thanh bình như quê mẹ ấp ôm vào lòng.



Bánh khèo

Bên cạnh “hồng hã sa sớ” món ngon vùng biển, đảo ngọc còn là nơi hội tụ các món ngọt nức tiếng, khiến ai cũng mê mẩn. Không ai biết bánh khèo ở Phú Quốc có từ bao giờ, chỉ biết rằng hễ cứ đến chợ đêm Dinh Cậu là du khách sẽ dễ dàng thấy những chiếc bánh nhỏ nhắn có hình dạng đáng yêu và bất giác khen “ai làm mà khéo quá”.

Đầu tiên, người ta phải chuẩn bị bột gạo ngon, ủ cho đủ thời gian để dậy lên mùi thơm nhẹ và mang lại độ xốp cho bánh. Tiếp đó, người thợ khéo léo, tỉ mỉ xoắn từng lớp bột để tạo thành những đường vân tròn đẹp mắt đan xen vào nhau. Nhân bánh cũng vô cùng đa dạng, từ đậu xanh, dừa, khoai môn cho đến phô mai, socola, sầu riêng...

Điểm đặc sắc của thức bánh này nằm ở sự đa dạng trong kiểu dáng, hình thù bắt mắt như xoắn ốc, hình gai, con nhím, con cua... Bánh càng được nắn cầu kỳ càng thể hiện được sự khéo léo, tay nghề của người thợ làm bánh.

Sau khi đem nướng, bánh sẽ có độ giòn xốp đặc trưng, hương vị lại thơm ngon, dịu nhẹ, hài hòa từ lớp vỏ giòn xốp cho đến phần nhân dẻo mềm. Những hộp bánh khèo nhiều hình thù, nhiều màu sắc lại có giá phải chăng, được nhiều du khách chọn mua về làm quà cho người thân, bạn bè.





Nấm tràm

Nếu bạn muốn tìm một phần quà bổ dưỡng, thơm ngon mang về sau chuyến đi Phú Quốc thì không thể bỏ qua nấm tràm. Loại nấm này thường mọc hoang dưới đồng lá ẩm ướt và mục trong rừng của đảo ngọc. Cứ đến mùa, người dân lại vào rừng tìm hái đầy giỏ mang về chế biến.

Nấm tràm Phú Quốc khiến du khách mê mẩn dù chỉ qua một lần nếm thử. Khi thưởng thức, bạn sẽ cảm nhận rõ vị đắng nhẹ, béo béo nơi đầu lưỡi, càng về sau càng dịu ngọt, thanh mát. Đặc sản này còn dễ dàng mang chế biến thành nhiều món ăn khác nhau như xào, nấu canh, luộc, hấp... Nấu không hay kết hợp với hải sản, thịt gà, thịt heo... đều rất thơm ngon, hấp dẫn.

Với mức giá khoảng 150.000 - 450.000 đồng/kg, nấm tràm chứa nhiều dưỡng chất tốt cho cơ thể khi hỗ trợ hệ thần kinh, trí não thêm minh mẫn, giúp tiêu hóa tốt, chứa các chất có tác dụng kháng khuẩn, kháng nấm, chống viêm nhiễm, phòng chống ung thư...

Nếu đến Phú Quốc vào đúng mùa nấm tràm, du khách sẽ được mua với giá "mềm" hơn, cũng như có cơ hội thưởng thức nhiều món ngon từ đặc sản này ngay tại hòn đảo ngọc.





Dạt dào hương vị biển với

CÒI BIÊN MAI NƯỚNG

Phú Quốc

• Thanh Nghĩa

Từ lòng đại dương bao la, còi biên mai nướng là một trong những đặc sản tạo nên phong cách ẩm thực đặc trưng của đảo Phú Quốc. Món ngon này sẽ đưa du khách hòa mình vào dòng biển mênh mông, đọng lại dư vị khó quên của vùng nhiệt đới.

Người ta thường dùng nhiều mỹ từ như: biển xanh, cát trắng, nắng thủy tinh... để miêu tả cho vẻ đẹp kiêu diễm của đảo Phú Quốc. Đảo ngọc tựa như nàng thơ giữa chốn mênh mông với vẻ ngoài được tô điểm bởi cảnh sắc trời phú còn nội tâm được đong đầy bởi nền ẩm thực diệu kỳ.

Đến Phú Quốc, thử qua hết những món đặc sản từ bình dân đến sang trọng mà lại bỏ qua món còi biên mai nướng thì đúng là chưa “vẹn câu thơ”. Đây sẽ là món ăn hoàn hảo cho những ai muốn trải nghiệm một phong vị lạ lẫm, vô cùng dân dã mà lại đậm chất biển.

Nhiều du khách sau khi nghe tên món ăn sẽ thắc mắc “còi là gì?”. Thực chất, còi chính là phần cơ thịt nối liền hai mảnh của vỏ sò, gọi là còi hay cỏi. Ở một số loài sò, phần còi này có giá trị dinh dưỡng cũng như độ ngon hơn hẳn phần thịt, tiêu biểu là sò biên mai.



Sò mai hay còn gọi là sò biên mai là loài động vật hai mảnh vỏ thuộc họ sò. Chúng sống ở sâu dưới đáy biển. Chúng có hình tam giác với đặc tính tự nhiên là cắm xuống lớp cát theo kiểu rất kỳ lạ. Nếu muốn lấy chúng ra khỏi cát, bạn cần dùng một chút lực để kéo chúng lên. Với những ai yêu thích khám phá tự nhiên, chỉ cần mang kính lặn, đeo ống hơi là có thể xuống biển "săn" biên mai. Du khách vừa được đắm mình trong dòng nước biển trong vắt, ngắm nhìn lòng biển kỳ thú, vừa có được chút trải nghiệm của ngư dân làng chài.

Loài sò biên mai này có thịt nhão, nên người dân thường đập vỡ vỏ, lấy phần còi ngon, tròn, màu trắng phau, to bằng đồng xu để chế biến món ăn. Chúng là loài động vật mang nhiều giá trị và được sử dụng để tạo nên muôn vàn đặc sản trứ danh cho Phú Quốc.



Với sự tươi ngon, đậm vị biển, còi biên mai có thể được chế biến bằng nhiều cách khác nhau như xào chua ngọt, hấp, nấu súp, lẩu... Với những người sành ăn, muốn thưởng thức hương vị nguyên sơ của đại dương thì không thể bỏ qua món còi biên mai nướng muối ớt.

Cách thực hiện có phần đơn giản nhưng để làm ra một mẻ còi biên mai nướng hoàn hảo, người thợ nấu phải thật tinh tế, khéo léo trong từng khâu một.

Còi biên mai được tách ra tươi rói, đem rửa sạch, cắt thành từng khoanh tròn nhỏ đều nhau, ướp sẵn muối hạt to đã được ngâm nhuyển mấy trái ớt đỏ tươi hoặc chao cho đậm vị. Sau đó, dùng một vài sợi lá dứa xâu chuỗi chúng lại để nướng trên bếp than hồng.

Đây là công đoạn cuối cùng và cũng là quan trọng nhất để tạo nên món ăn hoàn chỉnh. Lúc này, người nướng phải thật khéo léo trần trở từng xiên còi, sao cho còi chuyển vàng là được, để lâu còi sẽ bị khô cứng và không còn giữ được độ ngọt hay độ giòn dai nữa. Theo kinh nghiệm của người dân Phú Quốc thì chỉ cần nướng còi biên mai trên lửa than hồng tầm 5 phút, như vậy là còi vừa chín tới dậy lên mùi thơm.





Những que còi biên mai bóng lưỡng, trải dài trên đĩa mời gọi mọi ánh mắt của những tín đồ ẩm thực. Thực khách chỉ cần chấm chao và ăn cùng rau húng, diếp cá, xà lách, chuối chát, dưa leo và khóm... là đã thưởng thức hết vị ngọt vốn có của đặc sản này. Từng miếng còi giòn dai và ngọt quyện mang vị của muối hột, cay nồng của ớt tươi và sự tươi ngon đặc trưng của rau thơm cho thực khách cảm nhận khó tả và say mê ngay từ lần đầu.

Sẽ tuyệt hảo hơn nữa khi thưởng thức còi biên mai nướng và nhâm nhi vài ly bia ngay bên bờ biển đảo ngọc xanh mát, trong lành. Mắt nhìn cảnh trời nền thơ còn miệng thì cảm nhận đủ đầy hương vị của đại dương, của mỹ vị dân gian.

Dạo bước ở đảo Phú Quốc, du khách sẽ không khó để tìm còi biên mai nướng ở những hàng quán bình dân, với giá từ 40.000 - 70.000 đồng/ đĩa, tùy theo khẩu phần. Món ngon tuy bình dân nhưng nồng nàn vị biển này sẽ là một dư vị khó quên của bạn khi đến với đảo ngọc mộng mơ.

Ngoài ra, du khách có thể mua còi biên mai đông lạnh với giá 300.000 - 400.000 đồng/kg để tự tay chế chế các món ăn hấp dẫn hoặc làm quà biếu cho người thân, bạn bè.



NEW**DESTINATION**

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

NHỮNG NƠI “CHẤT” *bạn phải đến* Trên Đảo Ngọc

•Quyền Trân

Được gọi tên bằng nhiều mỹ từ như "đảo ngọc", "đảo xanh", "thiên đường nhỏ",... đảo Phú Quốc (Kiên Giang) từ lâu đã là thôi nam châm thu hút khách du lịch lẫn giới đầu tư. Nổi tiếng là thế, nhưng việc biết từ "A-Z" về hòn đảo này lại là điều còn bỏ ngỏ với nhiều người.

Vì sao Phú Quốc được ưu ái gọi là đảo ngọc?

Với diện tích xấp xỉ 600 km2, Phú Quốc cùng 21 hòn đảo khác tạo thành huyện đảo Phú Quốc, trực thuộc tỉnh Kiên Giang. Phú Quốc có trên 150km bờ biển. Biển Phú Quốc có thể tắm được quanh năm nhờ vào khí hậu ấm áp. Không chỉ có đường bờ biển dài, biển Phú Quốc còn được công nhận là một trong những bãi biển đẹp nhất thế giới với cát trắng, mịn, nước trong xanh như Bãi Dài, Bãi Kem, Bãi Sao, Vũng Bầu, Ông Lang,... Trong đó, nhiều bãi biển còn khá hoang sơ, ít có sự tác động của con người.





Báo nước ngoài luôn không ngớt lời ngợi ca vẻ đẹp của hòn đảo ngọc. Gần đây nhất, Phú Quốc đã vinh dự vào top 100 điểm đến tuyệt vời nhất thế giới năm 2021 do tạp chí hàng đầu thế giới *TIME* bình chọn.

Trước đó, chuyên trang du lịch của tờ *La Repubblica* (nhật báo hàng đầu của Ý) mô tả Phú Quốc là một "thiên đường thu nhỏ" với những bãi cát dài và đẹp, biển cả trong lành với nhiều hòn đảo nhỏ xung quanh. *La Repubblica* đưa ra lời khuyên khách du lịch Ý cần đến Phú Quốc trong mùa đông, thay vì cứ đến những bãi biển ở Thái Lan và Indonesia, tuy quen thuộc nhưng không hấp dẫn bằng Phú Quốc. Hay website du lịch nổi tiếng *Fordors* mô tả Phú Quốc như hòn đảo đẹp còn khá nguyên sơ: "Phần lớn hòn đảo đều chưa được khai phá, ngoài một số làng chài nằm rải rác". Theo góc nhìn của *Fordors*, Phú Quốc có lợi thế với biển đẹp và yên bình, hải sản tươi ngon, nước mắm nguyên chất tuyệt hảo, giá cả hợp lý, là nơi lý tưởng để các gia đình đến du lịch nghỉ dưỡng...

Tên gọi Phú Quốc do người Hoa đến đây lập nghiệp vào hơn 3 thế kỷ trước đặt, mang nghĩa là "vùng đất giàu có". Còn danh xưng đảo ngọc đến từ việc hòn đảo xưa nay nổi tiếng với loại sò điệp cho ra những viên ngọc trai tuyệt hảo. Các thợ lặn và những người buôn ngọc trai thường nói rằng, người ta gọi Phú Quốc là đảo ngọc vì nơi đây sản sinh ra những viên ngọc trai đẹp nổi tiếng.

Không riêng ngọc trai, nước mắm cá cơm và hồ tiêu cũng là hai sản vật nổi tiếng ở hòn đảo này. Người ta nói từ loại cá cơm trong ngư trường biển Tây, những nhà thùng ở đây đã làm nên thứ nước mắm thơm ngon, giàu đạm. Mùi vị nước mắm cá cơm từ Phú Quốc luôn đặc trưng, không lẫn lộn với bất cứ nước mắm nào trên thế giới. Với hồ tiêu, thổ nhưỡng Phú Quốc cho ra loại tiêu thơm nồng nổi danh khắp nơi, không chỉ tiêu thụ trong nước mà còn xuất sang nhiều nước. Các vườn tiêu Phú Quốc là những địa chỉ du lịch và là một trong những đặc trưng của đời sống cư dân đảo ngọc.



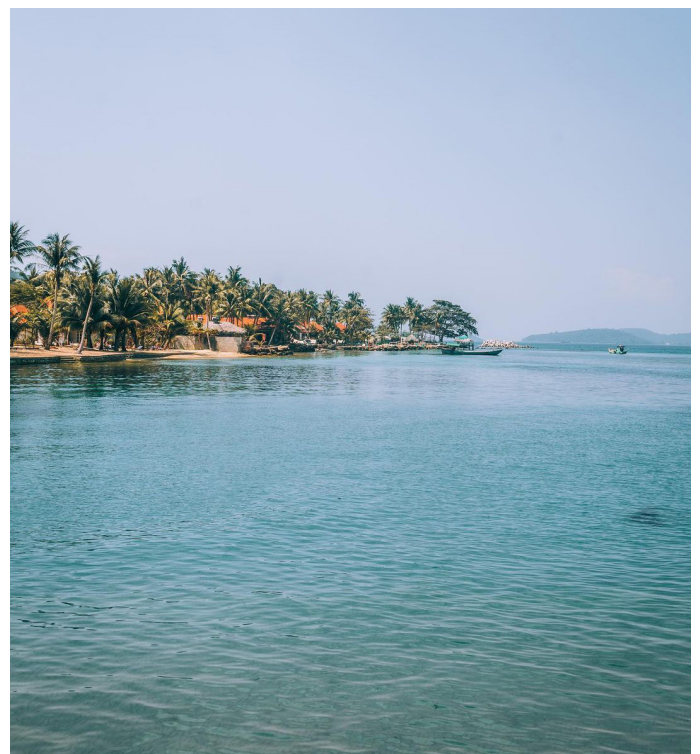
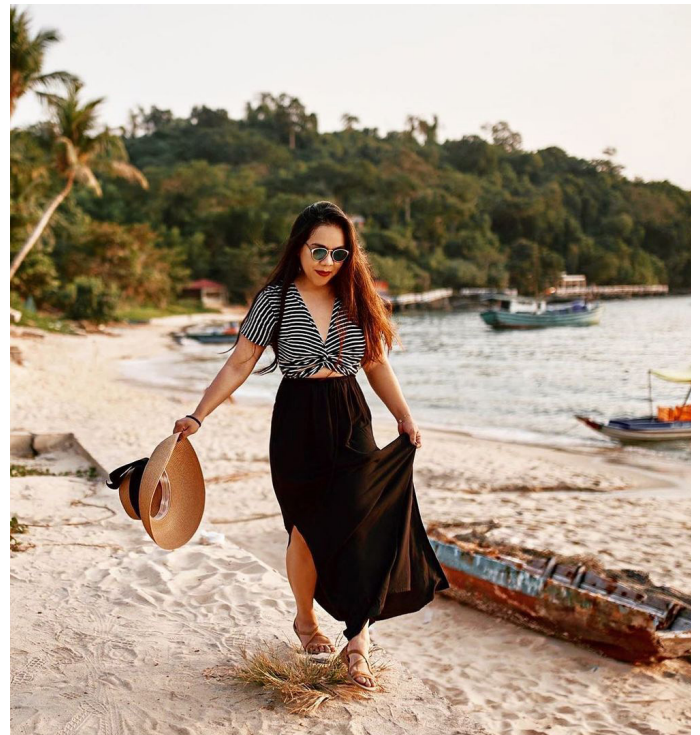


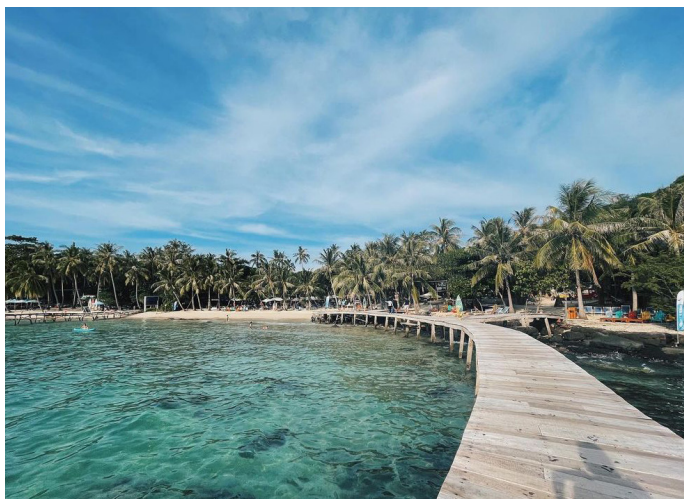
Những nơi "chất như nước cất" không thể bỏ lỡ trên đảo ngọc

Bãi Gành Dầu

Gành Dầu là một mũi đất nằm nhô ra biển ở phía tây bắc đảo Phú Quốc. Bãi Gành Dầu được xem như là miệng cá khi ví hòn đảo xinh đẹp Phú Quốc là một con cá lớn đang vẫy đuôi. Khác so với vẻ tấp nập và đông đúc ở thị trấn Dương Đông phía Nam đảo, bãi Gành Dầu phía Bắc lại là nơi khá yên tĩnh, nguyên sơ và có dân cư thưa thớt.

Đến với bãi Gành Dầu, bạn sẽ bắt gặp những tảng đá trải dọc theo biển. Các gành đá lớn, nhỏ với nhiều hình dáng kỳ thú thu hút rất nhiều du khách đến check-in. Nơi đây cũng là điểm đến lý tưởng cho những ai muốn tận hưởng giây phút bình yên, thư giãn với cảnh biển hoang sơ và làn nước trong vắt.





Hòn Mây Rút Trong

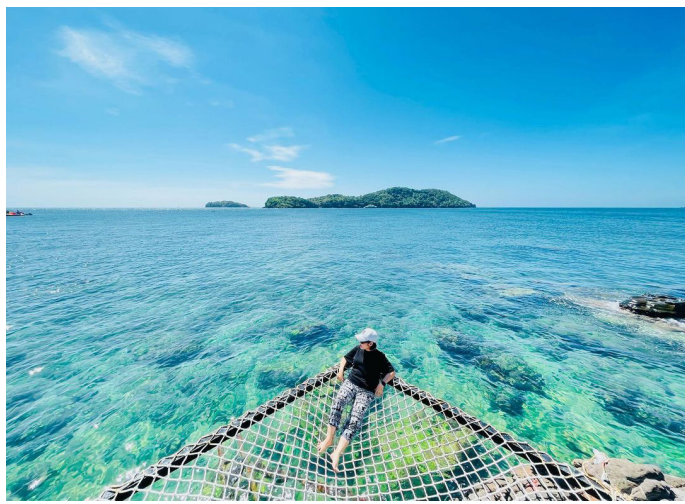
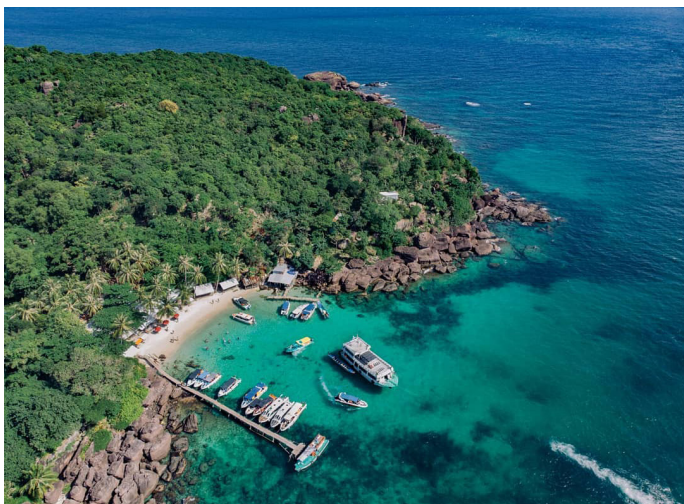
Phú Quốc có hòn Mây Rút Trong và hòn Mây Rút Ngoài. Trong đó, hòn Mây Rút Trong được biết đến nhiều hơn nhờ cảnh sắc tuyệt vời cùng những trải nghiệm du lịch sôi nổi, hấp dẫn.

Những bãi biển dài thoải thoải, bờ cát trắng mịn trải dài cùng những hàng dừa xanh nghiêng bóng... mang đến vẻ đẹp động lòng cho hòn Mây Rút Trong. Biển khu vực này có hệ sinh thái vô cùng đa dạng với 125 loài cá và 150 loài động vật thân mềm. Bên cạnh đó là nhiều loài sinh vật biển quý hiếm như trai tai bò, bò biển, đồi mồi,...

Nơi đây hấp dẫn du khách bởi nhiều hoạt động thú vị như tham gia tour lặn ngắm san hô để chiêm ngưỡng tận mắt vẻ đẹp rực rỡ sắc màu của hơn 100 loài san hô cứng, mềm. Ban đêm, du khách có thể trải nghiệm cảm giác thú vị khi đi câu mực cùng ngư dân. Chỉ mất một chuyến đi tàu 5 phút đến thăm làng câu mực, du khách sẽ được tự tay câu những con mực tươi ngon, có thể đem nướng hoặc nấu cháo ngay trên thuyền.

Ngoài ra, du khách cũng được đi tham quan khu nuôi cấy ngọc trai, tham quan nhà nổi chuyên nuôi các loại hải sản quý hiếm như bào ngư, hải sâm, rùa, cá mú bông,...





Hòn Móng Tay

Hòn Móng Tay gần như là một hòn đảo hoang sơ tuyệt đối, bởi không có cư dân sinh sống và không hề có sự can thiệp của các dịch vụ tiện lợi từ đất liền.

Hòn Móng Tay là địa điểm lý tưởng để thực hiện các hoạt động ngoài trời như cắm trại, tắm biển hay đi sâu vào trong để khám phá thiên nhiên hoang dã với những cánh đồng cỏ cháy trải dài tít tắp.

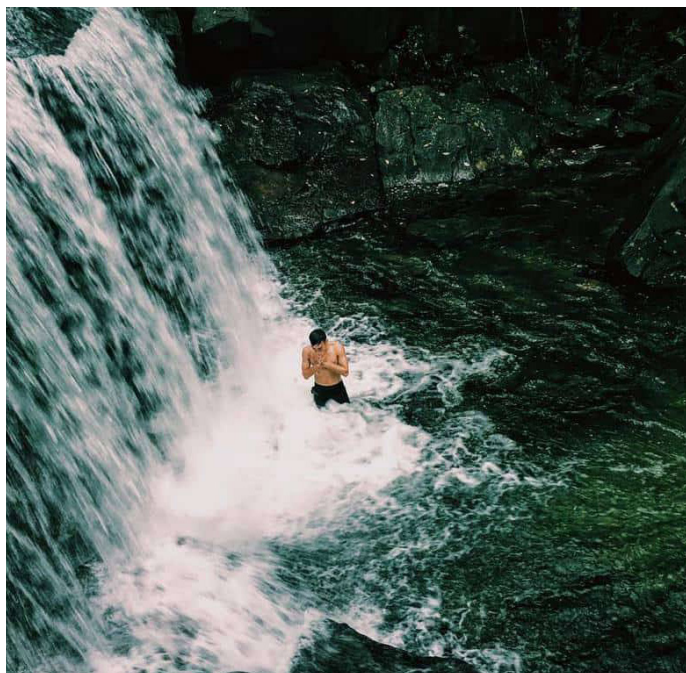
Một hoạt động thú vị khác mà du khách không thể bỏ lỡ khi đến đây là trải nghiệm lặn biển ngắm hệ sinh thái san hô vô cùng phong phú, với 17 loại cứng, mềm và nhiều loại hải quỳ đủ màu sắc rực rỡ. Những dải san hô đủ hình dáng, kích cỡ, màu sắc chắc chắn sẽ để lại ấn tượng tuyệt vời trong lòng người trải nghiệm về một hành trình khám phá "đảo hoang".



Vườn quốc gia Phú Quốc

Vườn quốc gia Phú Quốc ôm ấp trong mình một khu rừng nguyên sinh rộng tới 370 km² (chiếm gần 80% diện tích đảo), với hệ sinh thái tự nhiên nguyên vẹn nhất trong vùng khí hậu ôn hòa, sở hữu 929 loài thực vật, 144 loài động vật có mức độ đa dạng sinh học rất cao.

Với ưu thế tập trung toàn bộ hệ sinh cảnh trên cả nước: rừng ngập mặn, rừng tràm, rừng cỏ tranh, rừng nguyên sinh,... nơi đây đã trở thành một bảo tàng động thực vật hiếm có của Việt Nam. Đây cũng là địa chỉ đầy hứa hẹn cho những ai đam mê du lịch sinh thái, khi có thể chọn lựa những tour đi bộ, trekking, chèo thuyền... để khám phá vẻ đẹp bí ẩn nơi rừng già sâu thẳm - mạch nguồn cảm hứng vô tận cho những tín đồ yêu vẻ đẹp thiên nhiên hoang dã.



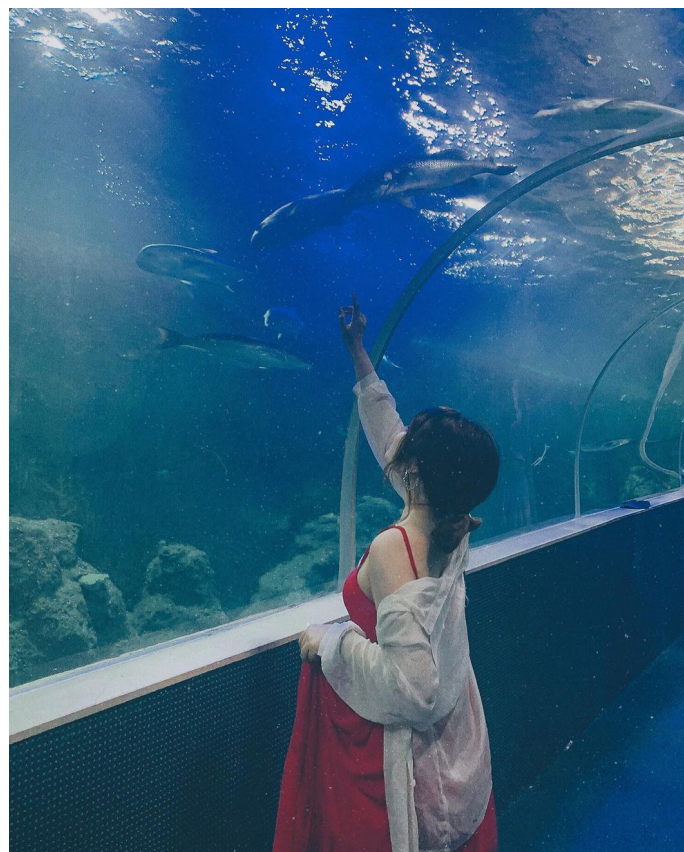


VinWonders và Vinpearl Safari

VinWonders Phú Quốc là công viên giải trí hiện đại, mở cửa vào cuối tuần (từ thứ sáu đến chủ nhật). Tại đây có hơn 100 trò chơi và các màn trình diễn đặc sắc. Công viên nước với 2 đường trượt nước cỡ lớn và bể tạo sóng, cùng thủy cung mang đến nhiều trải nghiệm khác biệt. Giá vé khu vui chơi này là 750.000 đồng/người lớn.

Trong khi đó, Vinpearl Safari là mô hình vườn thú mở lớn nhất Việt Nam, quy tụ hơn 2.200 cá thể động vật quý hiếm. Vườn thú gồm hai phân khu chính là khu vườn thú mở (open zoo) và khu bán hoang dã (safari park). Du khách có thể trải nghiệm tham quan bằng xe chuyên dụng với hình thức "thú thả, người nhốt". Vé vào cổng vườn thú có giá 650.000 đồng/người lớn.

Đây là hai toạ độ cực thích hợp cho những gia đình có con nhỏ, bởi các bé sẽ được thỏa sức tìm hiểu và khám phá thiên nhiên hoang dã cùng thế giới tự nhiên đầy màu sắc quanh mình qua những trải nghiệm chân thực nhất.



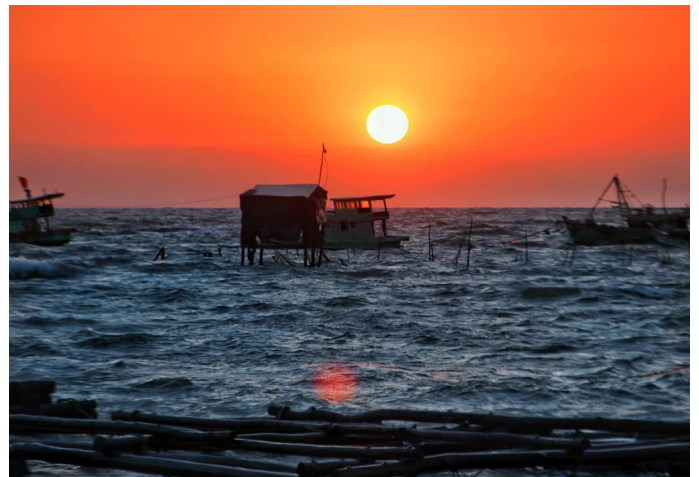
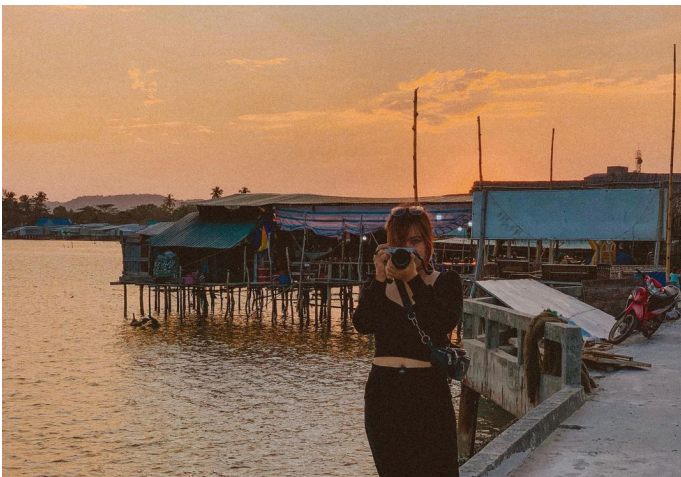
Làng chài cổ Hàm Ninh

Làng chài Hàm Ninh nằm trên bờ biển phía Đông đảo, sau lưng là núi rừng, trước mặt là biển cả mênh mông. Không ai biết ngôi làng này có tự bao giờ, chỉ biết rằng, khi đảo Phú Quốc còn hoang vắng, một số cư dân từ xa đã đến đây khai thác hải sản, rồi lập làng sinh sống. Dân cư tập trung ven bờ rạch Hàm Ninh. Làng là nơi các thuyền về tránh bão những ngày biển động.

Cuộc sống ở đây gần như còn giữ nguyên vẻ hoang sơ với nhà tranh vách tre tạm bợ. Đời sống người dân còn nhiều thiếu thốn và vất vả. Nghề chính vẫn là nghề lặn ngọc trai, bắt hải sâm (đồn đột) và giăng lưới ghẹ. Biển Hàm Ninh dốc thoải nên có khi xa hàng trăm mét vẫn còn cạn.

Đến với Hàm Ninh, ngoài việc được đắm mình vào dòng nước trong xanh, ngắm nhìn những rạn san hô dưới mặt nước trong suốt, trực tiếp giăng lưới bắt cá, bắt ngọc trai, hải sâm cùng ngư dân, du khách còn có cơ hội tận mắt tìm hiểu và chứng kiến quy trình thu hoạch, chế tác những sản phẩm tinh xảo từ ngọc trai, bởi làng chài Hàm Ninh có nghề nuôi cấy và khai thác ngọc trai nổi tiếng hàng đầu Phú Quốc.

Đặc biệt, khu chợ nổi hải sản với các đặc sản được mua bán ngay trên thuyền sẽ mang đến cho du khách những trải nghiệm ấn tượng về một làng quê yên bình miền biển.



The background of the entire image is a vibrant tropical beach scene. In the foreground, dark, jagged volcanic rocks are scattered across a sandy shore. To the left, a dense cluster of palm trees with golden-brown fronds stands against a clear blue sky. In the middle ground, a small white sandy beach is visible, with several small boats anchored nearby. The water is a deep blue, and a forested hill rises in the background.

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

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