

6 ĐẶC SẢN KHÔNG THỂ BỎ QUA

khí đến Hạ Tiên

TRANG 13

LẠ LÙNG MÓN HỦ TIẾU HẤP

ở xứ biển Hạ Tiên

TRANG 20



Lời Ngỏ

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

Kỳ nghỉ Tết Nguyên đán vừa qua cho thấy những tín hiệu hết sức lạc quan của du lịch nội địa. Trong báo cáo mới nhất của Tổng cục Du lịch về kỳ nghỉ Tết, có trên 6 triệu lượt khách nội địa, bằng 1/3 toàn bộ lượng khách của cả năm 2021 và hơn 1 triệu lượt so với tháng 12/2021. Sau nhiều tháng buộc phải bó chân ở nhà vì những diễn biến phức tạp của dịch Covid-19, giờ là thời điểm mà người người, nhà nhà bắt đầu thắp sáng lại khát khao xê dịch, viết tiếp mong muốn được khám phá thêm những chân trời mới, những cung đường mới...

Hơn 9 tháng đóng băng của ngành du lịch cũng là thời điểm mà cái tên Việt Nam trở nên sáng giá hơn bao giờ hết trên các bảng xếp hạng (BXH), đánh giá của các trang báo, trang thông tin điện tử, các website, các cuộc bình chọn uy tín thế giới... Du lịch Việt Nam được dịp phô diễn vẻ đẹp và thế mạnh của mình đến đông đảo bạn bè quốc tế, để khi đại dịch qua đi, Việt Nam hơn đâu hết sẽ trở thành toạ độ đầy hứa hẹn. Lãnh đạo Chính phủ cũng vừa đồng ý đề xuất mở cửa lại hoạt động du lịch trong điều kiện bình thường mới, từ 15/3. Theo đó, các bộ ngành hiện đã thống nhất báo cáo Chính phủ đến thời điểm 15/3 sẽ dừng áp dụng các biện pháp giới hạn về cấp visa; thực hiện như trước khi có dịch, bao gồm cấp visa điện tử, miễn visa đơn phương, song phương.

Du khách quốc tế khi đến Việt Nam không phải đăng ký theo tour, tuyến du lịch như trong thời gian thí điểm, chỉ cần đáp ứng quy định của Bộ Y tế về tiêm vaccine phòng Covid-19; có kết quả xét nghiệm âm tính trước khi lên máy bay (trong vòng 24h đối với xét nghiệm nhanh; 72 giờ đối với phương pháp RT-PCR). Với các nước có quy định khắt khe hơn thì áp dụng theo quy định của các nước này; cài ít nhất một ứng dụng quản lý y tế theo quy định của cơ quan chuyên môn và bật liên tục trong thời gian ở Việt Nam...

Đối với khách quốc tế nhập cảnh qua đường hàng không, những trường hợp có triệu chứng nghi ngờ phải xét nghiệm nhanh ngay tại sân bay; những người còn lại về thẳng nơi lưu trú đã đăng ký trước, tự cách ly trong vòng 24 tiếng và xét nghiệm nhanh hoặc PCR; tiếp tục theo dõi y tế trong vòng 14 ngày theo hướng dẫn của Bộ Y tế, thực hiện nghiêm 5K.

Khách quốc tế nhập cảnh qua đường bộ được xét nghiệm tại cửa khẩu trước khi nhập cảnh.

Các bộ, ngành cũng thống nhất với đề xuất của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc khách quốc tế khi vào Việt Nam phải đóng phí bảo hiểm để hưởng mức bảo hiểm 10.000 USD (trung bình khoảng 30 USD/người) trong trường hợp phải điều trị Covid-19.

Như vậy, sau khi mở cửa hoàn toàn hoạt động du lịch, chúng ta hoàn toàn có thể trông chờ vào một tương lai xán lạn hơn, rục rờ hơn cho ngành du lịch nói riêng và cho toàn nền kinh tế nói chung.

Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, ngoài việc điểm lại các thông tin du lịch hấp dẫn trong và ngoài nước, E-Magazine TSTtourist còn giới thiệu đến quý khách, quý độc giả một điểm đến tuy lạ mà quen và vô cùng đặc biệt - Hà Tiên. Vùng đất xa xôi cuối trời phương Nam Hà Tiên hội đủ các cảnh sắc thơ mộng trữ tình, với những thắng cảnh đã đi vào nhiều áng thi ca hàng trăm năm trước. Chọn lắng đọng mình tại miền đất Hà Tiên, tin rằng mọi mất mát, tổn thương, bí bách trong hồn người suốt nhiều tháng qua sẽ mau chóng được an ủi, chữa lành.

Xin trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả E-Magazine TSTtourist số phát hành thứ 39, ngày 17/2/2022 với chủ đề **"GHÉ MIỀN HÀ TIÊN - TÀN NIÊN AN LẠC"**.

BAN BIÊN TẬP

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



Thanh Nghĩa

6 ĐẶC SẢN

không thể bỏ qua khi đến Hà Tiên

Cùng với cảnh đẹp mỹ mãn của núi non, biển cả và hang động, những đặc sản cũng là một phần quan trọng kiến tạo nên nét đặc sắc của xứ biển Hà Tiên. Chuyến đi của du khách sẽ không thể nào trọn vẹn nếu vắng đi hương vị của những món ngon của mảnh đất quỳn rù này.

Nằm ở phía Tây Bắc của tỉnh Kiên Giang, với những đường bờ biển giáp ranh với Campuchia, vịnh Thái Lan chạy dài, Hà Tiên được thiên nhiên hết mực ưu ái với cảnh sắc tuyệt trần. Mảnh đất này sở hữu những địa điểm du lịch vô cùng hấp dẫn mà bạn không thể chối từ, nổi tiếng với bao nhiêu cảnh đẹp của núi rừng, thiên nhiên. Được mệnh danh là "thập vịnh cảnh" từng đi vào nhiều áng văn thơ nổi tiếng, Hà Tiên là chốn mộng mơ, huyền ảo với cảnh đẹp thiên nhiên đầy chất thơ, những di tích lịch sử, đền chùa miếu mạo cổ kính, linh thiêng.

Nhưng tạo hóa không chỉ ban tặng cho Hà Tiên cảnh sắc mỹ miều mà còn phú cho con người Hà Tiên đôi tay khéo léo để tạo ra vô vàn món ngon hấp dẫn. Nét ẩm thực của "thập vịnh cảnh" độc đáo, đầy màu sắc với sự kết hợp tinh tế của các dân tộc Việt - Hoa - Khmer đang sinh sống ở vùng này.





Tôm tít

Với lợi thế của vùng vịnh, Hà Tiên không thiếu những sản vật mang hương vị từ biển cả như ốc giác, cò biển mai, cá trích, ghẹ, cá nhám... Đặc biệt, tôm tít là loài hải sản được nhiều du khách yêu thích, được đánh giá là ngon, ngọt, thịt hiền và dễ chế biến.

Ở thị xã Hà Tiên, loài này thường sinh sản vào khoảng tháng 3, 4 (âm lịch) và trưởng thành vào tháng 9, 10. Những con tôm tít lúc này mang trứng lại ngon gấp bội, có nhiều gạch và thịt ăn rất béo. Nếu đi vào đúng mùa này, du khách có thể tha hồ thưởng thức tôm tít với giá khá phải chăng (chỉ khoảng 70.000 - 100.000 đồng/kg).



Tôm tít thích hợp chế biến thành nhiều kiểu khác nhau: hấp sả, rang muối, chấy tỏi, nấu lẩu... nhưng đơn giản lại tươi ngon và chuẩn vị nhất vẫn là tôm tít luộc. Vì vỏ tôm tít có nhiều gai nên cách lột cũng khá đặc biệt. Du khách có thể lột bỏ những chân mềm bên dưới bụng, tách vỏ trên thân, kéo theo chiều dài, bỏ đầu, rồi lấy thịt ra hoặc có thể dùng kéo cắt chính giữa mình con tôm, rồi lấy thịt ra.

Những con tôm chín có màu tím đẹp mắt, bên trong phần thịt dai dai, mềm mềm, ngọt lịm, đậm đà hương biển hòa cùng mùi vị thơm ngon đặc trưng. Ngoài món tôm tít tươi sống, đến mùa tôm xuất hiện nhiều, người dân xứ biển còn dùng thịt tôm tít ép mỏng đem phơi khô, coi như một món khô thơm ngon để dành ăn suốt năm.

Nếu thức dậy sớm, du khách có thể ra chợ hải sản để mua những con tôm tít còn tươi rồi mới cập bờ. Giá mỗi ký dao động từ 100.000 - 500.000 đồng tùy loại.





Cà xiu

Chỉ mới nghe tên gọi, chắc hẳn nhiều du khách sẽ không ngừng thắc mắc, đoán cà xiu là một loại củ quả đặc sản của Hà Tiên. Nhưng thực chất, đây là một loài hải sản giống như sò, sống dưới tầng nước bùn, chủ yếu ở môi trường sông, cửa biển, nước lợ ở vùng đầm Đông Hồ, thị xã Hà Tiên.

Vì điều kiện sinh sống mà chúng có râu dài cắm xuống đất, mục đích để dễ tìm kiếm thức ăn. Về bề ngoài của cà xiu trông vừa giống những loài hải sản hai mảnh vỏ, nhưng cũng có nét tương đồng với cả loài côn trùng với cái râu thật dài và to. Vì vậy, nhiều du khách e ngại khi lần đầu tiên thưởng thức loài này. Nhưng nếu ở Hà Tiên mà không thử, bạn sẽ vô cùng nuối tiếc bởi cà xiu được xem là đặc sản chỉ có ở đây.

Cà xiu sống theo mùa, khoảng tháng 6 - 8 nên ngoài việc ăn tươi, người dân Hà Tiên còn làm mắm để dùng quanh năm. Người ta đem cà xiu muối tương tự như muối ba khía, cứ một lớp cà xiu rắc một lớp muối lên, chất lượng của mắm cà xiu ngon hay không cũng nhờ vào cách muối này. Cà xiu muối được chần sơ qua nước nóng để giảm mặn, băm xoi thành sợi nhuyễn, trộn với rau răm rồi rưới nước giấm đường, pha thêm chút nước mắm Phú Quốc để tạo vị đậm đà rồi rắc đậu phộng rang, hành phi để tạo thêm hương vị cho món ăn.

Ngoài ra, gỏi cà xiu, cà xiu rang sả ớt, cà xiu xào tỏi dùng chung với cơm trắng... cũng là những lựa chọn lý tưởng để thưởng thức trọn vị món cà xiu.



Bún kèn

Bún kèn là món ăn nức tiếng của “thập vịnh cảnh” Hà Tiên với cách chế biến cầu kỳ, nhiều công đoạn khiến ai ai đến đây đều muốn một lần thưởng thức.

Món bún này có xuất xứ từ Campuchia, hút hồn mọi du khách bởi vẻ ngoài rực rỡ cùng hương vị đậm đà khó cưỡng. Món ăn thoạt nhìn trông có vẻ đơn giản nhưng lại có cách chế biến cầu kỳ.

Nguyên liệu chế biến bún kèn là các loại cá đặc biệt thường có ở miền Tây. Các loại cá như cá đung, cá nhồng, cá rựa, cá lẹp vàng làm nguyên liệu khiến món ăn có hương vị đặc biệt hơn hẳn bún kèn ở các nơi khác. Những con cá sau khi sơ chế sẽ đem luộc rồi gỡ thịt ra chế biến thành ruốc. Một phần còn lại cho vào xào cùng hành, tỏi, bột cà ri, dinh hương, bông tai vị, quế, bột cá. Sau đó, dầu bếp đưa tất cả hỗn hợp này vào nồi nước luộc cá, nêm gia vị, thêm nước cốt dừa và đun trên bếp lửa. Đặc trưng vị nước lèo của bún kèn là ngọt nước cốt dừa chứ không mặn.

Khi tô bún được bung ra, du khách sẽ khó lòng rời mắt trước lớp tôm khô và cá giã nhuyễn ở bên trên kèm rau thơm. Nước lèo chan xăm xấp, có màu vàng ươm. Rau ăn kèm với món bún là giá (đỗ) và dưa leo. Khách khi ăn nên cho thêm chút chanh, ớt, nước mắm rồi trộn đều các nguyên liệu, giúp tô bún tỏa hương thơm phảng phất, quyến rũ.



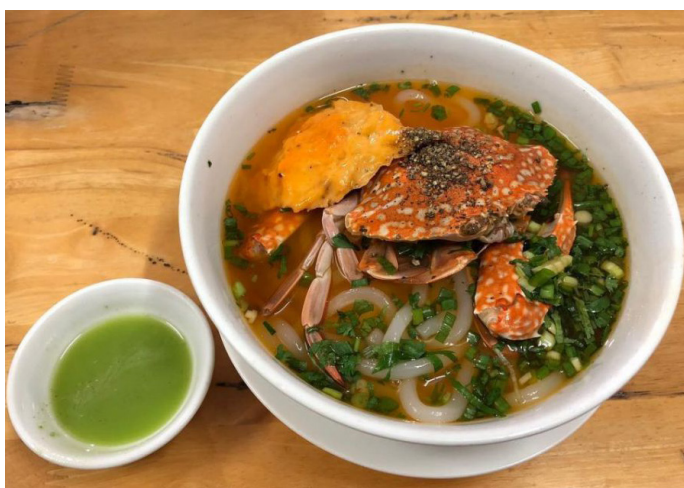


Bánh canh chả ghẹ

Để cảm nhận cuộc sống, nét bình dị của người dân biển Hà Tiên, du khách nhất định phải thử món bánh canh chả ghẹ trứ danh.

Với những người con nơi đây, món ăn dân dã này đã quá gần gũi, là đặc sản mà họ tự hào khoe về ẩm thực của quê hương với bạn bè nơi nơi. Bánh canh chả ghẹ là sự kết hợp giữa những nguyên liệu đặc trưng của biển cả với điểm sáng là phần nước dùng đặc trưng.

Người nấu không chỉ đơn thuần ninh từ xương heo như nước phở Bắc, mà còn cho thêm cả tôm khô và đầu cá thu. Dưới bàn tay khéo léo, chế biến tinh tế, nổi nước lèo không hề bị tanh, trái lại rất đậm đà, ngọt thanh, phẳng phất phong vị biển khơi. Đặc biệt, họ sẽ cho thêm chút bột khuấy để tạo độ sánh cho nước dùng, một chút nấm rơm nữa cho thêm phần ngọt ngào.



Để món ăn hoàn hảo thì phải dùng ghẹ tươi, không to quá, cũng không nhỏ quá, mà vẫn đảm bảo thịt nhiều, chắc. Tiếp đó là chả cá làm từ thịt cá thu đã hấp chín, được ép thành miếng dẹt mỏng vừa phải.

Bánh canh chả ghẹ đúng điệu thì nước dùng phải có màu vàng đỏ tươi tắn. Khi ăn, cắn sợi bánh canh mềm, ngấm vị, húp miếng nước ngọt thanh, miếng ghẹ chắc nụi, chả cá đậm đà thì ai cũng phải xao xuyến. Bao giờ bên cạnh bát bánh canh ghẹ Hà Tiên cũng có đĩa rau sống đủ loại gồm hoa chuối, xà lách, mùi... vừa mát lại không lo ngứa.

Du khách có thể đến chợ đêm Đông Hồ dạo chơi rồi ghé một quán nhỏ bán bánh canh chả ghẹ để nạp năng lượng cho một ngày du lịch ở Hà Tiên.





Cá đỏ

Sau một ngày dài tham quan cảnh đẹp Hà Tiên, lúc chiều tối, du khách có thể lang thang một số con đường gần chợ để tìm nhiều món ăn vặt đặc sản. Cá đỏ nướng sẽ là một gợi ý hoàn hảo, mang đến dư vị khó quên.

Cá đỏ nướng ăn kèm đồ chua được người dân Hà Tiên lựa chọn để nhâm nhi vào mỗi buổi xế chiều. Món này được bán nhiều tại trung tâm thành phố nhưng người ta thường mách nhau đến một quán nhỏ không tên nằm trên đường Trần Hữu - gần ngay góc Phương Thành để thưởng thức. Chỉ là một quán nhỏ, với vài chiếc bàn nhựa nhưng đây là nơi tụ tập thường xuyên của những tín đồ cá đỏ.



Chủ quán cho biết, những con cá đỏ tươi ngon sau khi đánh bắt sẽ được làm sạch, ướp thấm gia vị và phơi vài tiếng trước khi nướng.

Khi có khách, những con cá đỏ mềm, thấm đẫm gia vị sẽ được chủ quán nướng trên bếp than hồng. Cá sau khi nướng thơm phức mà vẫn giữ được độ mềm vừa phải, không bị quá khô. Đồ chua kèm chút ớt là điểm nhấn không thể thiếu giúp kích thích vị giác. Mỗi suất ăn có giá 25.000 đồng.



Bánh lọt xào

Chúng ta chỉ được biết đến bánh lọt như là một món ngọt mát lạnh với màu xanh non, ăn cùng nước dừa béo ngậy. Nhưng đến với vùng đất Hà Tiên, tỉnh Kiên Giang, du khách sẽ có dịp khám phá thêm một phiên bản "mặn" rất đậm đà là bánh lọt xào.

Món ngon độc lạ này có nguồn gốc từ đất nước láng giềng Campuchia. Bánh lọt xào chỉ đơn giản ăn cùng giá đỗ, trứng... nhưng nhờ sự linh hoạt mà người dân Hà Tiên đã tạo ra những hương vị phong phú hơn. "Ngôi sao" của món ăn này chính là sợi bánh lọt mềm nhưng vẫn giữ được độ dai mịn.

Đến công đoạn chế biến, người ta sẽ xào chúng cùng một ít dầu và trộn cùng nước màu làm từ tương để tạo nên màu vàng nhạt đầy kích thích cho từng sợi bánh. Để tăng thêm phần hấp dẫn, người bán sẽ cho thêm tôm, thịt bò, giá đỗ... vào xào cùng. Cách làm này chẳng những tạo nên hương vị đậm đà, mà món ăn còn bắt mắt hơn gấp bội nhờ nhiều sắc màu trộn lẫn.

Bánh lọt xào tuy có công thức tương tự như mì xào hay nui xào nhưng lại gây ấn tượng bởi sợi bánh vừa mềm, vừa dai không quá ngậy. Thêm vào đó, tôm, thịt hay trứng đã góp phần làm cho đĩa bánh bình dân trở nên đủ đầy hương vị, hấp dẫn đến những miếng cuối cùng.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

Lạ lùng

Thanh Nghĩa

MÓN HỦ TIẾU HẤP

ở xứ biển Hà Tiên

Món hủ tiếu hấp “độc nhất vô nhị” của xứ biển Hà Tiên là một lựa chọn hoàn hảo cho những ai đam mê nét bình dị nhưng vẫn không kém phần độc đáo trong ẩm thực. Món ngon này sẽ khiến du khách mê mẩn và nhớ mãi cái hương vị đậm đà, dai ngon của sợi hủ tiếu, của chả giò, thịt xắt... kể cả khi đã rời mảnh đất thân yêu này.

Thị xã Hà Tiên vốn nổi tiếng bởi các món ăn dân dã, đơn giản nhưng lại có cách chế biến riêng biệt, độc lạ. Khi đã đặt chân đến xứ biển này, du khách không chỉ ngất ngây với cảnh sắc hữu tình, nên thơ, mà còn đắm đuối trước hương, sắc, vị của những món ăn hấp dẫn. Nói đến nền ẩm thực của Hà Tiên, chỉ dùng chữ “ngon” thôi thì vẫn chưa nói được hết sự tinh túy, uyển chuyển của những đôi tay lành nghề đã tạo nên những đặc sản trứ danh. Những món ngon tưởng chừng đơn giản, bình dị, quen thuộc nhưng lại mang đến một màu sắc rất khác, khó lẫn vào đâu được.

Nói đến đây chắc hẳn nhiều người con Hà Tiên đã nghĩ ngay đến món ăn đường phố đã gắn liền với bao thế hệ: hủ tiếu hấp. Trong cái lạ lạ ẩn chứa nét quen thuộc, gần gũi chính là những gì du khách sẽ cảm nhận được ngay khi vừa nghe tên, nếm vị của món đặc sản này.





Món ăn này có xuất xứ từ nước bạn Campuchia từ lâu đời, trải qua nhiều năm vẫn giữ hương vị của thuở đầu. Mặc dù không có nguồn gốc từ vùng đất Hà Tiên nhưng hủ tiếu hấp lại gắn liền và "hòa nhập" cao đến mức gần như trở thành món ăn của vùng đất "thập vạn cảnh". Đối với những người dân bản địa, đây chính là thú đặc sản quen thuộc và không thể thiếu trong bữa ăn hàng ngày.

Chỉ cần dạo bước ở những cung đường của phố biển Hà Tiên, du khách có thể thấy ngay những hàng quán hủ tiếu hấp được mở từ tờ mờ sáng, lúc nào cũng đỏ rực bếp than, nghi ngút khói. Món ăn này được người dân chuộng thưởng thức vào buổi sáng nhằm đem đến một ngày mới dồi dào năng lượng. Ở một số gia đình, các bà mẹ còn tự tay xuống bếp để chuẩn bị hủ tiếu hấp cho cả nhà có một bữa sáng ấm cúng.

Hủ tiếu hấp Hà Tiên có nhiều nét khác biệt so với hủ tiếu Mỹ Tho hay hủ tiếu khô Sa Đéc - vốn là những cái tên đã quá quen thuộc. Món ăn thể hiện đúng tinh thần của ẩm thực Hà Tiên, đó là: đơn giản nhưng không đơn điệu.

Về cơ bản, món hủ tiếu hấp cũng không quá phức tạp đến độ làm cho thực khách phải nhíu mày hình dung, tưởng tượng từ cái tên món ăn.

Đầu tiên, sợi hủ tiếu tươi sẽ được mang đi hấp cách thủy thay vì luộc như cách thông thường để đạt độ ngon chuẩn chỉnh, dai và không bị bở. Công đoạn này chính là bước quan trọng quyết định sự thành - bại của món ăn. Chưa kể, nó còn đòi hỏi sự công phu, khéo léo vì hủ tiếu phải được chia ra hấp nhiều lần, mỗi lần một ít. Đây là bí quyết của để sợi hủ tiếu hấp trở nên thơm ngon, béo ngậy.



Sau khi đã xong phần hấp hủ tiếu, người thợ nấu sẽ bắt đầu làm bì trộn thính, cuốn rồi chiên chả giò, luộc thịt nạc heo và xắt sợi. Ở Hà Tiên, người dân địa phương không dùng sẵn để cuốn chả giò mà thay vào đó là khoai cao xắt sợi nhỏ, thêm thịt heo xắt nhỏ, củ cải ngọt, tiêu và hành lá.

Phần hủ tiếu sẽ được để ở dưới cùng, tiếp đến là bì, thịt heo được cắt thành sợi, chả giò vàng ươm, ăn cùng với nước mắm và nước cốt dừa sền sệt, lại rắc thêm tí đậu phộng rang giã nhuyễn lên trên mặt. Kèm theo đó là chút rau thơm, rau sống và nhiều nơi còn cho thêm ít củ cải muối chua. Với thực khách không chuộng vị béo ngậy của nước cốt dừa, có thể dùng thay bằng nước mắm chua ngọt cay cay.



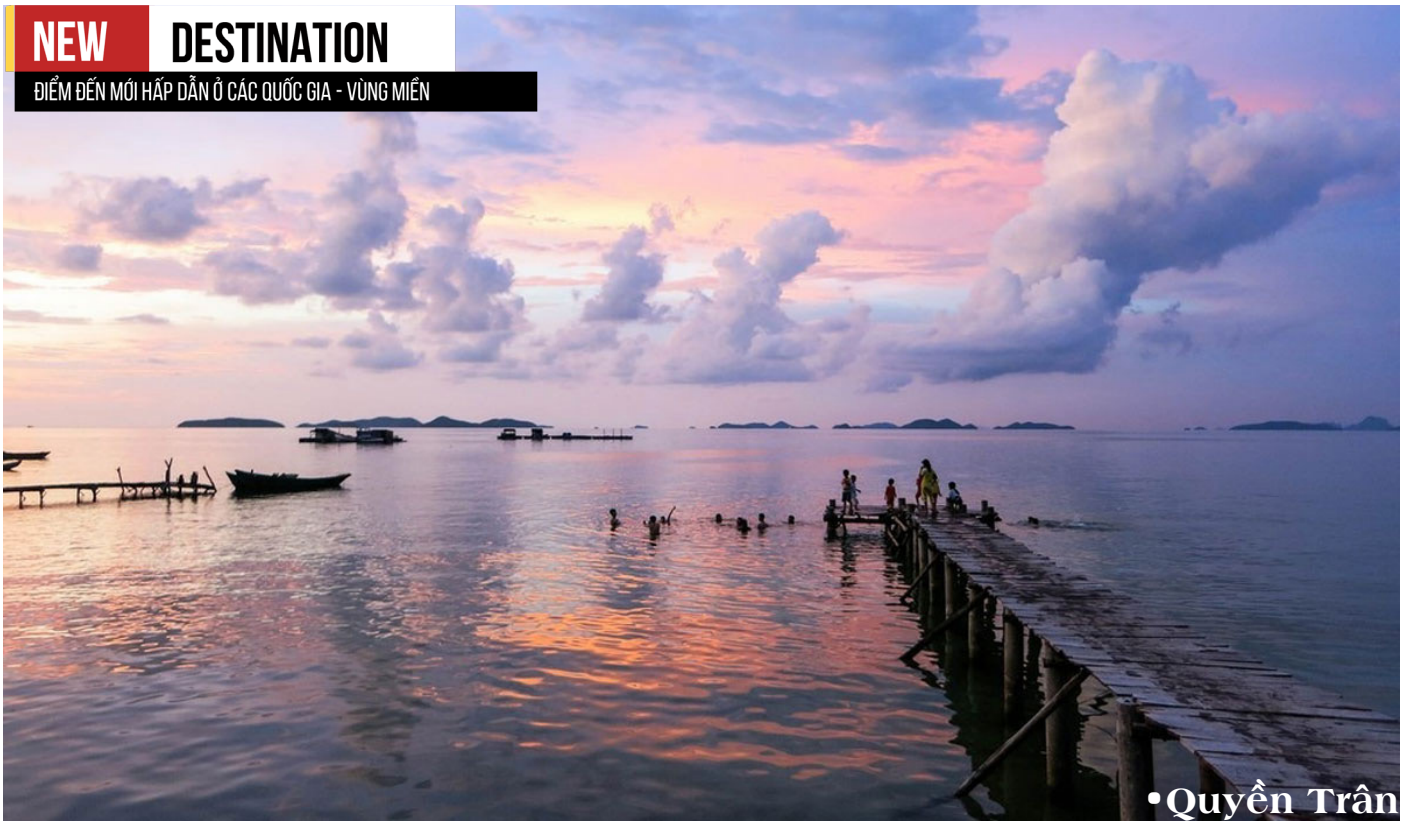


Hủ tiếu hấp Hà Tiên ngon ở hương vị đa dạng nhưng vẫn hài hòa, mang nét đặc trưng của người miền Tây khoáng đạt. Khi đã thử là yêu ngay món ăn này, khó lòng quên vị dai dai của từng sợi hủ tiếu hấp nóng ấm, vị béo ngậy của nước cốt dừa thẳng sền sệt, vị bùi từ khoai trong chả giò, hương thơm phảng phất của thỉnh trộn trong bì thái mỏng,... Những nguyên liệu tuy nhiều nhưng không làm món ăn trở nên quá "nặng nề" mà ngược lại còn rất hài hòa, nhẹ nhàng. Cảm giác ăn đặc sản này khá giống với bánh tằm bì nhưng lại khó mà nhầm lẫn bởi độ dai dẻo đặc trưng của sợi hủ tiếu hấp.

Món hủ tiếu hấp Hà Tiên được bày bán ở nhiều con đường, tuy nhiên chỉ có một vài quán được đánh giá là chuẩn vị. Theo đó, quán hủ tiếu hấp được nhiều dân địa phương gợi ý nằm ngay góc đường Mạc Công Du - Lam Sơn. Quán "đậm chất" đường phố khi chỉ có 1 chiếc bàn để đặt tủ kính, bày món ăn bên trong, trưng bày từng món nguyên liệu vô cùng hấp dẫn. Nét đặc biệt này có thể xem là "văn hóa mua bán" của người Hà Tiên nói riêng và Lục tỉnh Nam Kỳ nói chung.

Du khách có thể ngồi ở những chiếc bàn con hoặc ở trước tủ kính vừa thưởng thức món hủ tiếu hấp thơm ngon, vừa chuyện trò với cô bán hàng, cảm nhận sự bình dị, thư thái của vùng đất miền Tây chan hòa, hào sảng.



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

•Quyên Trân

Vẻ đẹp nao lòng của

ĐIỂM ĐẾN HÀ TIÊN

Hà Tiên là thành phố duy nhất của miền Tây Việt Nam có những cánh đồng phì nhiêu xa tím tắp, có những dòng sông trĩu nặng phù sa và có cả những bãi biển yên bình, xanh trong đến mức đủ trông thấy đáy. Vẻ đẹp đa dạng, dường như hội đủ mọi điều kiện địa hình đã làm cho Hà Tiên trở thành vùng đất chưa bao giờ thôi đặc sắc và giữ được sức hút biết bao năm trong lòng người viễn khách muôn phương.

Hà Tiên - “thập vịnh cảnh” đẹp nao lòng cuối miền Tây Nam Tổ quốc

Thập vịnh cảnh Hà Tiên nổi tiếng và xuất hiện rất nhiều trong những áng văn thơ, tiêu biểu nhất phải kể đến bài Vịnh “Hà Tiên thập cảnh”. Từng lời thơ chan chứa đầy ắp sự tự hào của người Hà Tiên về quê hương xinh đẹp, độc đáo nơi cuối trời phương Nam của mình:

“Mười cảnh Hà Tiên rất hữu tình / Non non nước nước ngấm nên xinh / Đông Hồ, Lộc Trĩ luôn dòng chảy / Nam Phố, Lưu Khê một mạch xanh / Tiêu Tụ, Giang Thành, chuông trống ỏi / Châu Nham, Kim Dự cá chim quanh / Bình San, Thạch Động là rường cột / Sừng sững muôn năm cũng để dành”.

Hà Tiên sở hữu vị trí địa lý vô cùng đặc biệt. Đây là địa danh xa nhất về phía Nam của Tổ quốc có cả đường biên giới trên bộ và đường biển (không giống như Năm Căn, Cà Mau là điểm cực Nam nhưng chỉ có đường biên giới biển). Thành phố Hà Tiên nằm phía Tây Bắc tỉnh Kiên Giang, phía Đông và phía Nam giáp huyện Kiên Lương, phía Bắc giáp Campuchia. Và nơi đường biên giới trên bộ với nước bạn Campuchia kết thúc, cũng là nơi chấm dứt cuối cùng trên rẻo biên giới phía Tây của nước ta, điểm biên giới trên đất liền chạm vào biển.

Được khai mở vào đầu thế kỷ thứ XVII, cách tỉnh lỵ Kiên Giang ngày nay 93km, Hà Tiên từ lâu đã nổi tiếng có nhiều thắng cảnh đẹp, thu hút đông đảo khách thập phương. Không ai nhớ chính xác tên gọi này có từ bao giờ. Tương truyền rằng, ngày xưa vì mien cảnh trần gian nơi đây mà tiên nữ thường xuất hiện trên sông Giang Thành, từ đó có tên gọi Hà Tiên.

Hà Tiên được công nhận là thành phố trực thuộc tỉnh Kiên Giang vào tháng 11/2018. TP Hà Tiên có tổng diện tích 100,49 km² với số dân khoảng 82.000 người. TP có 7 đơn vị hành chính gồm phường Bình San, Đông Hồ, Mỹ Đức, Pháo Đài, Tô Châu và xã Thuận Yên, Tiên Hải.

6 điểm đến chùa đi chùa biết Hà Tiên

Lăng Mạc Cửu

Lăng Mạc Cửu còn được biết đến với nhiều tên gọi khác như Trung Nghĩa Đường hay miếu Ông Lịnh (vì Mạc Thiên Tứ được tôn xưng là Mạc Lịnh Công). Giữa thế kỷ XVII, khi Mạc Cửu đến đây khai phá thì vùng đất này vẫn còn hoang sơ, vắng vẻ. Nhưng chỉ đến cuối thế kỷ XVII, Hà Tiên đã trở thành một thương cảng sầm uất. Dòng họ Mạc đã có công rất lớn trong việc khai phá mảnh đất Hà Tiên.

Lăng Mạc Cửu là một quần thể kiến trúc đền thờ, lăng mộ dòng họ Mạc từ dưới chân núi lên đến đỉnh núi. Lăng nằm dưới chân núi Bình San với mặt hướng về phía Đông, nơi có núi Tô Châu và dòng Đông Hồ thơ mộng. Ngoài giá trị lịch sử, đây còn là một công trình có giá trị nghệ thuật cao, bởi cách bố trí hài hòa và lối chạm trổ tinh vi, sắc sảo. Tuy trải qua gần 300 năm nhưng đền thờ, lăng mộ dòng họ Mạc vẫn giữ được nguyên vẹn những nét kiến trúc của thời kỳ đầu. Đây là một trong những điểm tham quan thu hút nhiều du khách nhất khi có dịp thăm thú Hà Tiên.

Địa chỉ: Đường Mạc Cửu (dưới chân núi Bình San), phường Bình San, TP Hà Tiên, tỉnh Kiên Giang



Núi Tô Châu

Núi Tô Châu là một tuyệt tác thiên nhiên của mảnh đất Hà Tiên. Ngọn núi duyên dáng tỏa sáng giữa một vùng biển trời non nước mênh mông. Đặc biệt, đứng từ núi Tô Châu, du khách có thể dễ dàng phóng tầm mắt nhìn bao quát cả một vùng Hà Tiên yên bình, bao la và rộng lớn.

Núi Tô Châu được tạo thành từ hai ngọn núi là Đại Tô Châu và Tiểu Tô Châu. Đại Tô Châu cao lớn, uy nghiêm, còn Tiểu Tô Châu thì bé nhỏ, luôn luôn soi bóng xuống mặt vũng Đông Hồ xinh đẹp.

Từ Tô Châu nhìn xuống, cả một vùng Đông Hồ đẹp đẽ, trong trẻo, xanh mướt hiện ra trước mắt. Xa hơn một chút, toàn cảnh Hà Tiên hiện lên với nét đẹp hài hòa giữa thiên nhiên và cuộc sống con người. Đó là hình ảnh làng mạc, đồng ruộng mướt mướt chấm phá trong tấm phong nền thiên nhiên xanh trong tràn đầy sức sống... Tất cả hòa hợp với nhau tạo nên một bức tranh Hà Tiên chân thật, mỹ miều đi vào lòng người.

Địa chỉ: Phía Tây đầm Đông Hồ, phường Tô Châu, TP Hà Tiên, tỉnh Kiên Giang



Thạch Động

Thạch Động là một tảng đá xanh khổng lồ cao 80m, hình mũ lông của kỳ mã ngự lâm quân nằm lơ lửng giữa một vùng toàn đất. Địa điểm này còn được gọi là Thạch Động Thôn Vân - "động đá nuốt mây", được xem là hang ổ của đại bàng tinh trong truyện cổ tích Thạch Sanh - Lý Thông. Thạch Động cũng là một trong mười thắng cảnh đẹp nhất của Hà Tiên xưa.

Để đến được cửa động, du khách phải đi từ chân núi và vượt qua đoạn đường dốc khoảng 50m. Thạch Động có hai cửa hang chính, một cửa hang hướng về thành phố Hà Tiên, cửa còn lại hướng về phía cánh đồng Mỹ Đức. Trong Thạch Động còn có một công trình cổ kính, đó là ngôi chùa cổ bằng gỗ được xây dựng từ năm 1790. Hiện nay, ngôi chùa được tu sửa lại và lát gạch đá hoa cương trang trọng, đẹp mắt.

Đặc biệt, trong hang còn có các ngách nhỏ thông lên giếng trời. Đứng trong hang động mát lạnh, du khách có thể nhìn lên bầu trời trong xanh, rộng lớn bên ngoài, đón những tia nắng rực rỡ, tươi tắn chiếu vào trong, chiêm ngưỡng các nhũ đá ánh lên đầy màu sắc. Còn có một ngách nữa thông xuống biển Mũi Nai. Người ta gọi hai con đường này là đường thông lên trời và đường thông xuống âm phủ. Vì lí do an toàn nên đường thông xuống biển đã được lấp kín, chỉ còn đường đi lên giếng trời chan hòa ánh nắng.

Địa chỉ: Xã Mỹ Đức, TP Hà Tiên, tỉnh Kiên Giang





Chùa Tam Bảo

Chùa Tam Bảo còn có tên gọi khác là chùa Tiêu, là một trong thập cảnh nổi tiếng được nhắc đến trong bài Vịnh "Hà Tiên thập cảnh". Đây là một trong những ngôi chùa lớn, cổ và nổi tiếng nhất của thành phố Hà Tiên. Chùa có khuôn viên rộng khoảng 2,5ha với mặt tiền hướng phía Đông.

Theo thời gian, chùa đã được trùng tu, tu sửa nhiều lần. Các vết tích xưa chỉ còn lưu lại trên những bức tường thành. Kiến trúc chùa hiện nay do Hòa thượng Phước Ân, dòng Lâm Tế đời thứ 40 cho xây vào năm 1930 và cho trồng một số cây sao. Mỗi năm, chùa Tam Bảo đón tiếp hàng vạn du khách, Phật tử từ khắp nơi đến tham quan, chiêm bái.

Địa chỉ: 75 Phương Thanh, phường Bình San, TP Hà Tiên, tỉnh Kiên Giang



Biển Mũi Nai

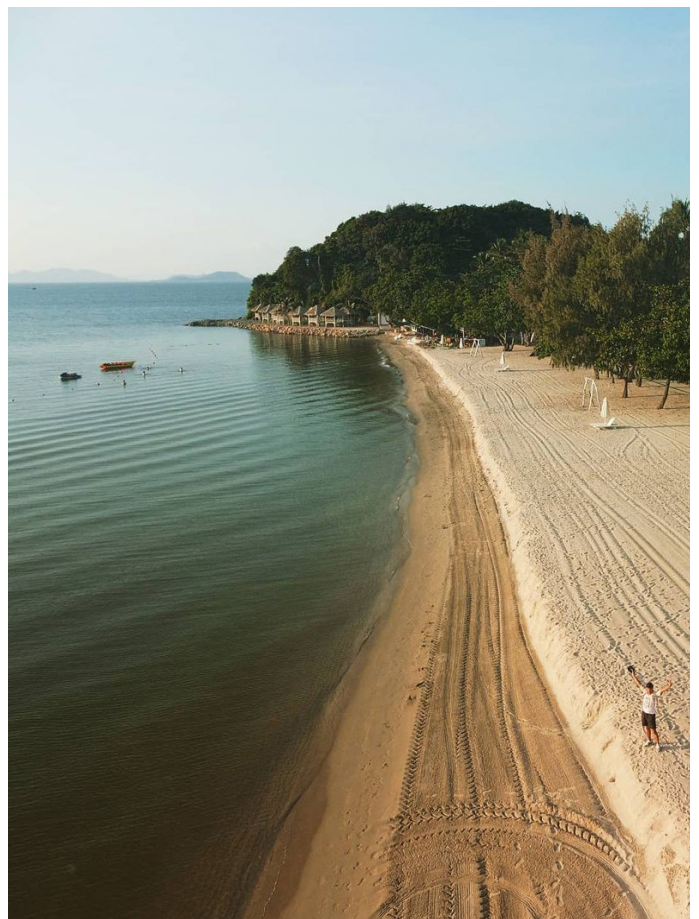
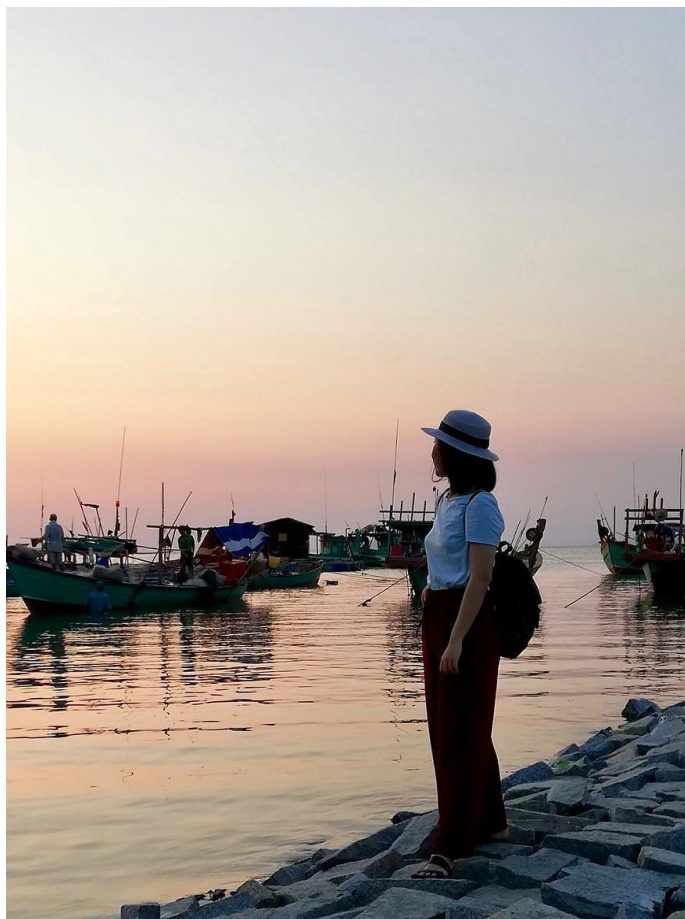
Biển Mũi Nai có khí hậu quanh năm ôn hòa, với 2 bãi cát đẹp là bãi Nô và bãi Bằng.

Bãi Nô nằm cạnh xóm chài với nhà cửa đông vui, còn bãi Bằng có triển cát thoải thoải và sóng không to, lý tưởng để đắm mình trong làn nước trong veo, mát rượi.

Điểm độc đáo của bãi biển Mũi Nai là màu cát nâu sậm - một gam màu đối lập với những làn sóng trắng bạc, liên hồi vỗ bờ từ phía xa khơi. Khi những cơn sóng chồm lên, quyện vào nhau, một màu đen nhánh hiện ra lạ mắt. Theo người dân địa phương, màu đen này là do cát biển nơi đây chứa rất nhiều bùn, có trong đó những khoáng chất rất tốt cho da.

Đến Mũi Nai, du khách có thể trải nghiệm nhiều hoạt động thú vị như tắm biển, ngắm cảnh thiên nhiên, thưởng thức những đặc sản biển, tham gia các dịch vụ vui chơi giải trí trên biển như lặn biển, lướt sóng, trải nghiệm hệ thống xe trượt ống lên đỉnh Tà Pang,...

Địa chỉ: Bãi biển Mũi Nai, phường Pháo Đài, TP Hà Tiên, tỉnh Kiên Giang



Đảo Hải Tặc

Nằm cách đất liền gần 28km, tuy không nổi tiếng như Phú Quốc và Nam Du, song đảo Hải Tặc được du khách yêu thích bởi khung cảnh hoang sơ và những trải nghiệm về cuộc sống làng chài. Để tới đảo, du khách phải di chuyển hơn một tiếng bằng tàu cao tốc từ thành phố Hà Tiên.

Hải Tặc có 16 hòn đảo lớn nhỏ, trong đó Hòn Tre Lớn (hòn Đốc) là đảo lớn và đông dân cư nhất ở quần đảo. Một trong những điểm tham quan nổi tiếng tại đây là bia chủ quyền của quần đảo Hải Tặc, được xây dựng năm 1958. Tấm bia nằm ngay tại bãi biển cát trắng duy nhất của hòn Đốc, ở phía tây nam đảo và cách cầu cảng gần một km.

Vào khoảng cuối thế kỷ XVII, đầu thế kỷ XVIII, khu vực này là nơi cướp biển đồn trú và tấn công thuyền buôn của các nước Đông Nam Á qua lại. Cái tên Hải Tặc được đặt cho quần đảo từ đó. Loại thuyền của cướp biển thời trước được phục dựng lại, hiện đặt trên bờ biển hòn Tre Vần.

Lặn ngắm san hô, câu cá, lặn bắt nhum và thưởng thức những đặc sản từ nhum... là những trải nghiệm thú vị trên đảo Hải Tặc. Đảo chưa có điện lưới và Internet. Đến đây, du khách sẽ có cơ hội trải nghiệm một cách chân thực cuộc sống hoang sơ, nguyên thủy của một Robinson bị lạc ngoài hoang đảo.

Địa chỉ: Xã Tiên Hải, TP Hà Tiên, tỉnh Kiên Giang



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



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