

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(21.10)

Số 24 - Bản tin tháng 10 năm 2021

VỀ TÂY NINH VƯƠNG VẤN MÃ
BÁNH CANH
Trắng Bàng
TRANG 21

KHÁM PHÁ

TÂY NINH
Vùng Đất Linh Thiêng

YÊN BÌNH TRONG NẮNG GIÓ
TRANG 24



www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

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

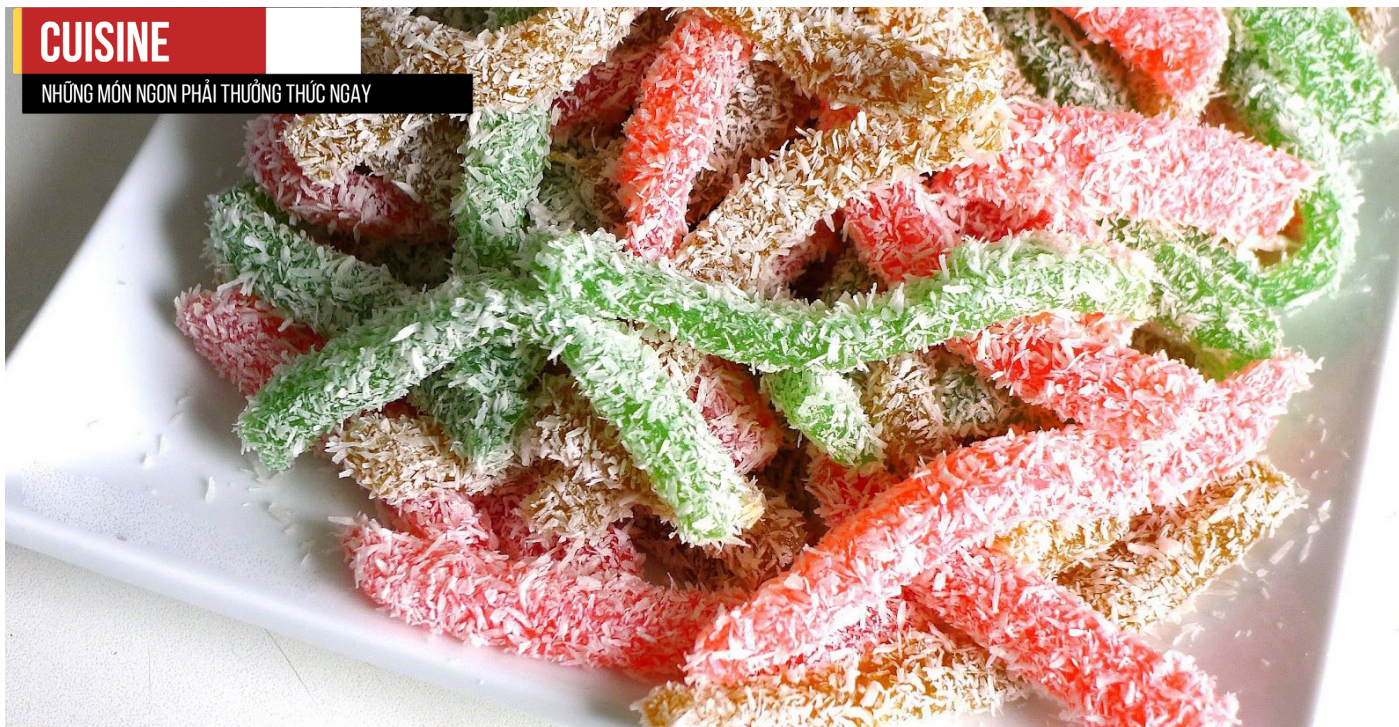
Từ ngày 11/10 đến nay, số ca mắc Covid-19 được ghi nhận trong nước luôn dưới mức 3.500 ca. Đó là tín hiệu hết sức lạc quan, cho thấy tình hình Covid-19 ở Việt Nam đã qua giai đoạn căng thẳng và có thể từng bước bình thường trở lại, khôi phục kinh tế, phát triển du lịch.

Tuần qua là tuần mà tình hình du lịch trong nước cũng đã có những bước tiến hết sức khả quan. Đơn cử như, ngoài những vùng xanh tại TP.HCM như Củ Chi, Cần Giờ, một số tỉnh thành cũng đã bắt đầu mở cửa đón những đoàn khách nội địa đầu tiên theo tiêu chí an toàn, khép kín, “một cung đường hai điểm đến”. Ngoài ra, một số địa phương cũng không yêu cầu xét nghiệm Covid-19 với những du khách đã tiêm đủ 2 mũi vắc xin và đến từ vùng xanh, điển hình như Thanh Hoá, Lào Cai, Hải Phòng, Huế,... TP.HCM cũng xây dựng kế hoạch đón khách liên tỉnh phân theo 3 giai đoạn từ tháng 11, với hi vọng khôi phục lại tình hình du lịch nói riêng và kinh tế nói chung sau gần 5 tháng chịu tác động nặng nề của dịch Covid-19 lần thứ tư. Nhiều nước Đông Nam Á gồm Thái Lan, Indonesia... cũng bắt đầu mở cửa đón khách quốc tế. Trong đó, du khách thượng lưu là đối tượng mà một số nước hướng tới để thông qua du lịch, tạo cú hích cho nền kinh tế.

Có thể thấy, “sống chung với dịch” đang là cách mà phần lớn quốc gia toàn cầu hiện ứng phó với đại dịch Covid-19. Hy vọng rằng đây sẽ là giải pháp hữu hiệu, kịp thời để sớm vực dậy nền kinh tế toàn cầu.

Tây Ninh là một tỉnh thuộc khu vực Đông Nam Bộ và cách TP.HCM khoảng 100km. Là vùng đất nổi tiếng linh thiêng với nhiều công trình tôn giáo quy mô cùng thiên nhiên hoang sơ, kỳ vĩ, Tây Ninh lâu nay luôn là điểm đến đầy hứa hẹn với du khách gần xa. Đặc biệt, bánh canh Trảng Bàng với tuổi đời hơn trăm tuổi là món đặc sản có công rất lớn trong việc nâng tầm ẩm thực Tây Ninh. Do đó, khi đến đây, sẽ là thiếu sót vô cùng to lớn nếu du khách bỏ lỡ món ăn nức tiếng này. Cùng trải nghiệm nhiều điều thú vị về mảnh đất này, từ những điểm đến trứ danh đến những món ngon nổi tiếng qua **BẢN TIN DU LỊCH** số phát hành thứ 24, ngày 21/10/2021 mà E-Magazine TSTtourist gửi đến quý khách, quý độc giả trong tuần này. Với chủ đề: **“VƯƠNG VẤN TÂY NINH - TÌNH THU GIÃNG LỐI”**, hy vọng đây sẽ là “món ăn tinh thần” đầy màu sắc và cũng không kém phần hấp dẫn để sau khi “thưởng thức”, Tây Ninh sẽ trở thành điểm đến được thêm vào “wishlist” của quý khách trong một ngày gần nhất.

BAN BIÊN TẬP



Mê mẩn

MÂM BÁNH CỐT DỪA

chuẩn vị miền Tây

Thanh Nghĩa

Hình ảnh những mâm bánh đầy màu sắc, thơm ngon quện cùng nước dừa béo ngậy đã trở thành một nét đặc trưng của miền sông nước Nam Bộ. Cái ngọt của món bánh miền Tây cũng dân dã, bình dị như chính cái tình của người dân nơi đây.

Khi về miền Tây, du khách sẽ dễ dàng bắt gặp những chiếc mâm chất đủ loại bánh sặc sỡ được bày bán khắp các khu chợ, thu hút mọi ánh nhìn. Tuy có ngoại hình nhỏ nhắn nhưng mỗi loại bánh đều đòi hỏi người thợ nấu phải thật sự khéo léo và lành nghề để thuần thục mỗi ngày làm ra hơn chục loại khác nhau. Người thợ càng có nhiều kinh nghiệm thì mâm bánh của họ lại càng đa dạng, phong phú và hấp dẫn.

Thú vị hơn cả, khi mua bánh, du khách có thể kết hợp những loại bánh có hình thù, hương vị khác nhau để tạo nên một đĩa bánh theo ý thích của mình. Sau đó, người bán sẽ chan thêm nước cốt dừa và chút đậu phộng rang là hoàn tất đĩa bánh thơm ngon, tròn vị. Thứ nước cốt sánh, ngậy, thơm phức, giúp nâng tầm rất nhiều món ăn và là thành phần không thể thiếu để giúp bung tỏa hương vị cho món bánh miền Tây.

Giữa vô vàn những loại bánh hấp dẫn, 5 cái tên sau đây chắc hẳn sẽ không thể vắng mặt trong mọi mâm bánh của người dân Nam Bộ.



Bánh chuối

Đầu tiên phải kể đến bánh chuối nước cốt dừa - món bánh dân dã, quen thuộc với bao thế hệ người dân sông nước. Món bánh chuối dẻo dẻo dai dai, thơm lừng, béo ngậy vị nước cốt dừa được trẻ em lẫn người lớn đều yêu thích.

Món bánh chuối nước cốt dừa có nguyên liệu rất đơn giản, dễ kiếm cùng cách làm không chút cầu kỳ nên được ưa ái góp mặt trong mọi mâm bánh. Nguyên liệu của món ăn bao gồm chuối chín, bột gạo, bột năng, dừa khô cùng các loại gia vị đường, muối, vani,...

Thông thường, để làm món bánh chuối hấp như thế này, người dân miền Tây sẽ chọn lá chuối để lót dưới mâm. Sau đó, họ dùng một chút dầu ăn thoa lên bề mặt lá chuối để bánh hấp xong không bị dính, có thể lấy ra dễ dàng.

Bánh chuối sau khi hoàn thiện sẽ có màu vàng óng ả, mềm dẻo, thơm lừng. Chỉ cần cắn một miếng đầu tiên, du khách sẽ phải trầm trồ bởi vị ngọt đậm đà, hương thơm đặc trưng cùng độ béo bùi khó cưỡng.





Bánh bò

Người miền Tây sáng tạo ra vô vàn các món bánh bò, nào là bánh bò thốt nốt, bánh bò nướng, bánh bò bông... nhưng phổ biến nhất vẫn là bánh bò rế tre. Bánh bò rế tre ba màu gồm trắng, tím lá cẩm, xanh lá dứa thường gặp ở miệt vườn Cần Thơ, Vĩnh Long hay Bến Tre.

Bánh bò rế tre là món bánh đậm chất miền Tây với hương vị ngọt ngào và mềm xốp vô cùng đặc biệt. Tuy nhiên, cách làm bánh bò rế tre lại không hề dễ, nên người thợ bánh phải có kinh nghiệm, tỉ mỉ thì mới cho ra được mẻ bánh đạt chuẩn.

Bánh bò có nguồn gốc từ phía Nam Trung Hoa và được du nhập vào Việt Nam từ lâu đời. Món bánh này có hương vị cực kỳ hấp dẫn, trải qua hàng trăm năm và sau nhiều lần biến tấu thì bánh bò được người dân miền Tây chế biến hợp khẩu vị với người Việt nhất. Bánh bò được chế biến từ bột gạo, men rượu, nước đường... Khi chín, bột nổi tạo cho bánh những rãnh dọc chỉ chít giống như rế tre. Vì thế, dân gian quen miệng gọi luôn là bánh bò rế tre. Khi làm bánh, người thợ thường tận dụng màu sắc từ những loại rau củ tự nhiên như củ dền, đậu biếc, lá dứa... để cho ra mẻ bánh thơm ngon, hấp dẫn lại tốt cho sức khỏe.

Bánh bò đúng chuẩn thì bột phải nở đều, có độ dai, không bị vỡ, bánh có nhiều rế tre. Từng miếng bánh thơm ngon, có chút thoang thoang của men bánh, ngọt nhẹ. Để bánh bò ngon hơn, ta có thể thưởng thức cùng với đậu phộng rang nước cốt dừa, hoặc muối mè béo thơm, mặn mặn.



Bánh lá

Bánh lá là món ăn vật “thần thánh” gắn liền với tuổi thơ của những đứa trẻ xứ sông nước miệt vườn. Đây là món bánh dễ làm, dễ ăn lại hấp dẫn với độ bùi béo đặc trưng, ngon tới độ nhắc đến là nôn nao cả lòng, mong ngóng được thưởng thức.

Để chế biến mẻ bánh lá đúng bài, người ta thường chọn lá mơ để xay nhuyễn, lấy nước trộn với bột gạo. Không cần khuôn tạo hình đất tiền, người miền Tây tận dụng luôn các loại lá sau nhà, nhưng phần đông là sử dụng lá mít. Phần nguyên liệu xong xuôi, chỉ cần chuẩn bị thêm chiếc nồi hấp, thêm chút khéo léo và thời gian là sẽ có ngay đĩa bánh lá thơm nức mũi.

Bánh lá khi chín có màu xanh thẫm, hương thơm bát ngát thoang thoảng mùi lá tự nhiên, phần bột dai dai, mềm mịn. Bưng đĩa bánh với những chiếc bánh trong xanh, dẹt dẹt, dài dài, chan nước cốt dừa, trộn đều lên, cắn vào một miếng, đầu lưỡi tê đi khi cảm giác kỳ lạ cứ lan dần lan dần. Tưởng như bao nhiêu cái ngon, cái thơm, cái béo, sự tinh khiết của đất trời hòa quyện vào làm nên một hương vị thật đặc biệt, thật khó quên.





Bánh tằm

Bánh tằm miền Tây là món ngon không thể thiếu ở những mâm bánh ngọt dân dã. Sợi bánh tuy nhỏ nhắn nhưng góp mặt trong món bánh mặn hay ngọt đều tỏa ra sức hấp dẫn lạ kỳ.

Mặc dù bánh tằm là món ăn bình dân nhưng khâu chế biến lại lắm công phu. Tuy nhiên, với óc sáng tạo cùng đôi tay khéo léo của người phụ nữ miền sông nước, đây dần trở thành đặc sản có mặt rộng khắp ở các tỉnh miền Tây. Sợi bánh được làm từ gạo xay thành bột, rồi hòa với nước mà đem đun trên lửa liu riu cho khô, đến khi khô thì rắc lên mâm và se thành sợi, sau đó đem hấp chín. Sợi bánh tằm tương tự như sợi bún nhưng to hơn, dai hơn và trắng bóng như những con tằm.

Do được chế biến từ bột gạo lúa mùa nên cọng bánh tằm rất thơm ngon, dẻo dai và được se thủ công nên cọng bánh thô to cho cảm giác "sần sật" khi nhai, khiến người ta càng ăn càng hào hứng vì thú vị.



Bánh khoai mì

Tuy là một dạng biến tấu của món bánh tằm nhưng bánh khoai mì có phần nhiều màu sắc và hương vị cũng vô cùng khác biệt. Đây cũng là một thức bánh quá đỗi thân quen, thu hút rất nhiều những đứa trẻ của miền Tây sông nước.

Bánh khoai hay còn được gọi là bánh tằm khoai mì vì bánh có hình dáng thon dài và được phủ lớp vụn dừa giống con tằm. Bánh tằm khoai mì ăn hơi dai, có mùi dừa thơm và béo ngậy, thường được ăn chung với mè đen rang chín, đường trắng.

Bánh không chỉ có hình dáng thon dài như con tằm mà cũng có nhiều hình dáng khác như hình vuông, hình chữ nhật... tùy vào thị hiếu của người làm. Bánh thường có nhiều màu sắc như màu xanh lá dứa, lá cẩm, màu trắng, màu vàng... được tạo màu từ những nguyên liệu tự nhiên.

Là loại bánh không chỉ cực kì hấp dẫn mà còn có hương vị rất tuyệt vời, sự góp mặt của món bánh tằm khoai mì lúc nào cũng làm cho mâm bánh ngọt miền Tây trở nên hấp dẫn, sinh động hơn bao giờ hết.





Về Tây Ninh vương vấn mãi

Quyên Trân

BÁNH CANH TRẢNG BÀNG

*“Về thăm vùng đất Trảng Bàng
Rủ nhau cùng ghé vào hàng bánh canh”*

Không ai biết bánh canh Trảng Bàng ra đời chính xác vào năm nào, chỉ biết rằng món ăn này đã có mặt từ những năm đầu thế kỉ XX, gắn liền với truyền thuyết về một người phụ nữ tảo tần, chịu thương chịu khó của vùng đất Trảng. Theo thời gian, độ phổ biến của bánh canh Trảng Bàng không còn dừng ở phạm vi tỉnh Tây Ninh, mà đã lan rộng trên cả nước và quốc tế.

Truyền thuyết về món bánh canh nức tiếng

Bên cạnh muối tôm, nem buổi và bánh tráng phơi sương, bánh canh Trảng Bàng là một đặc sản mà bất kỳ du khách nào đến Tây Ninh cũng nên thử nếm một lần. Dọc miền đất nước, có trên dưới chục loại bánh canh được chế biến theo khẩu vị của người dân từng vùng, nào là bánh canh Nam Phổ (Huế), bánh canh chả cá (Nha Trang), bánh canh cá lóc (Quảng Trị),... Trong đó, món bánh canh Trảng Bàng nức tiếng của Tây Ninh cũng vinh dự góp mặt trong danh sách này, trở thành món đặc sản làm rạng danh sự khéo léo và tỉ mỉ trong ăn uống của con người Đông Nam Bộ.

Từ cái tên đã biết, bánh canh Trảng Bàng là món ăn gắn liền với địa danh. Chứng tỏ, bất kể là người con của mảnh đất này hay là lũ khách, không thử qua món đặc sản thì không thể xem là trọn vẹn chuyến hành trình.





Có nhiều truyền thuyết về nguồn gốc ra đời của bánh canh Trảng Bàng. Nhưng được truyền tai nhiều nhất có lẽ là câu chuyện về người phụ nữ tảo tần với đôi quang gánh bánh canh, nấu nước lèo bằng nồi đất và múc nước lèo bằng gáo dừa. Tương truyền, dưới triều Nguyễn, phủ Tây Ninh thuộc tỉnh Gia Định, và vùng đất Trảng Bàng ngày nay thuộc huyện Quang Hóa của phủ này. Thời đó, cuộc sống nơi này còn hoang sơ, những trảng cỏ lau, cỏ bàng bao la bao bọc cả huyện Quang Hóa. Có một người phụ nữ chuyên đi bán bánh canh, nhưng vì cuộc sống nhiều người còn quá khó khăn, bà hầu như cho họ ăn không trả tiền. Sau này, vì cuộc sống quá cơ cực và sẵn có lòng thương người, bà truyền lại "bí kíp" nấu bánh canh cho nhiều người khác để họ có thể tha phương cầu thực cùng nghề nấu bánh canh của bà. Người phụ nữ vô danh đó được xem là "bà Tổ" của món ăn nổi tiếng bánh canh Trảng Bàng ngày nay.

Bí quyết của món đặc sản hơn trăm tuổi đất Tây Ninh

Bánh canh Trảng Bàng độc đáo, cầu kỳ từ khâu se sợi bánh canh, chế biến nước dùng cho đến làm nước chấm. Có lẽ vì vậy mà ngọt hơn một thế kỷ, người dân Trảng Bàng vẫn luôn xem đây là bữa sáng quen thuộc của mình. Và ở Sài Gòn đâu không khó để tìm hàng bánh canh Trảng Bàng do chính người Tây Ninh đứng nấu, nhưng tìm đến nơi khai sinh ra món ăn để thưởng thức vẫn là điều thú vị hơn cả với du khách gần xa.

Cọng bánh canh gốc được làm từ gạo móng chim hoặc gạo bằng phệt, bằng Miên. Đây là các loại gạo xuất xứ của người Miên, mặc dù nấu cơm ăn không ngon lắm, nhưng nếu làm thành cọng bánh canh thì khá dẻo, có độ dai vừa phải và để lâu hai, ba ngày vẫn có thể dùng được. Ngày nay, do các loại lúa này cho năng suất thấp, không còn phổ biến nên người ta thay thế bằng gạo Nàng Thơm, Nàng Miện hay Chợ Đào.

Thịt heo tuyển gồm các loại thịt nạc, đùi hay giò, móng được rửa sạch, bỏ vào nồi nước luộc đun nhẹ cho sôi dần, khi vừa chín tới phải vớt ra ngay, thả trở lại vào nước lạnh để tạo độ giòn, trắng mịn cho thịt. Thấy nước dùng ngọt ngon, nhiều người cho rằng người Trảng Bàng sử dụng nước dừa tươi để nấu súp, nhưng thực tế không phải vậy. Nước dùng của bánh canh Trảng Bàng được nấu từ nước giếng khoan thì mới có vị ngọt thanh, trong vắt mà nước mưa, nước máy hay nước dừa đều không thể sánh bằng. Vì thế mà quán bánh canh thâm niên nào ở Trảng Bàng cũng có một giếng nước. Ngoài thịt heo, nồi nước dùng còn được cho thêm đầu gà vào hầm chung cho ngọt nước.



Để tô bánh canh nóng lâu, người thợ lành nghề phải biết trụng bánh qua nước sôi cho độ nóng thấm vào từng sợi. Nước dùng cũng phải thật sôi thì khi chế vào tô bánh canh, hành, ngò mới toả mùi thơm.

Tô bánh canh Trảng Bàng chính hiệu phải có móng giò heo luộc giòn đi kèm chén nước mắm tiêu và chanh ớt. Có chấm miếng móng giò vào chén chấm chua chua, cay cay, mằn mặn hài hoà... mới cảm hết tinh hoa của tô bánh canh trứ danh đất Trảng. Đặc biệt, ngò trong tô bánh canh chính gốc phải là ngò rí chứ không phải ngò gai, còn phải rắc lên một chút hành phi thơm giòn béo béo. Thường thức cùng tô bánh canh nóng hổi còn có đĩa rau giá sống với hơn 10 loại, tùy vào sở thích mà thực khách thêm bớt vào tô. Chút sa tế đỏ au, thơm cay cũng góp phần giúp tô bánh canh thêm đậm màu, hấp dẫn.

Bánh canh Trảng Bàng từ việc là món ăn yêu thích của hầu hết người dân đất Trảng, dần trở thành nguồn sinh kế nuôi sống bao thế hệ gia đình, rồi dần dà thành niềm tự hào của ẩm thực Tây Ninh. Đến mức, món ăn không chỉ nhận được sự ủng hộ đồng đảo của người dân Tây Ninh, mà các tỉnh lân cận như TP.HCM, Long An, Bình Dương, thậm chí là thực khách Campuchia cũng thường hay điện đặt hàng.

Với độ nổi tiếng của mình, bánh canh Trảng Bàng đã vào top "100 món ẩm thực, đặc sản tiêu biểu của Việt Nam". Hành diện với danh tiếng của bánh canh Trảng Bàng, lãnh đạo chính quyền địa phương mỗi khi có khách quý ghé thăm cũng thường mời thưởng thức món này ở nhiều quán ngon lâu năm trên địa bàn, góp phần đưa danh tiếng của món bánh canh vang xa hơn và giữ mãi vẻ đẹp của hồn đặc sản.



NEW

DESTINATION

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



KHÁM PHÁ TÂY NINH

Vùng đất linh thiêng yên bình trong nắng gió

Thanh Nghĩa

Tây Ninh - mảnh đất mang sức sống tâm linh mạnh mẽ với hàng loạt công trình tôn giáo nguy nga, lộng lẫy. Bên cạnh đó, thiên nhiên của nơi đây cũng vô cùng trù phú, kỳ vĩ, đem đến muôn vàn món ăn hấp dẫn du khách xa gần.

Thời tiết nắng ráo, gần Sài Gòn, nhiều điểm tham quan hấp dẫn là những lý do du khách chọn vùng đất Đông Nam Bộ này để du ngoạn ngắn ngày.

Cứ mỗi độ gần vào Thu, Tây Ninh sẽ bước vào khoảng thời gian đẹp nhất với thời tiết trong xanh, nắng dịu rất thích hợp cho những chuyến tham quan ngoài trời.

Đến với Tây Ninh, du khách không chỉ có được những giây phút yên bình ở những ngôi chùa hay địa điểm tâm linh nổi tiếng, mà còn được khuấy khỏa tâm hồn cùng cảnh sắc đẹp như tranh và những đặc sản ăn một lần liền nhớ mãi.



Núi Bà Đen

Ngọn núi được coi là "hóc nhà Nam Bộ" với độ cao 986m. Ngoài ra, đây còn là một trong những điểm du lịch tâm linh nổi tiếng bậc nhất miền Nam.

Cách thành phố Tây Ninh 11km về phía Đông Bắc, ngọn núi Bà Đen nằm trong quần thể di tích văn hóa - lịch sử của Tây Ninh và cũng có thể coi là biểu tượng của mảnh đất này.

Hiện nay, nhằm phục vụ nhu cầu du lịch của khách thập phương, nơi đây đã được đầu tư cáp treo để du khách tham quan từ chân núi lên tận đỉnh núi.

Nhìn từ xa, ngọn núi này có dáng hình như một chiếc nón úp ngược giữa những cánh đồng bao la, bát ngát. Từ đỉnh núi này, du khách có thể phóng tầm mắt ra xa, ngắm trọn khung cảnh mây trời bằng phẳng vô tận. Nơi đây còn được bao bọc bởi không khí mát dịu, làm du khách như thấy tâm hồn mình được xoa dịu, quẳng đi mọi âu lo trong cuộc sống.

Nếu chiêm bái đủ các chùa trên núi, du khách sẽ qua chùa Bà Đen (Linh Sơn Tiên Thạch tự), chùa Hang (Linh Sơn Long Châu), chùa Linh Sơn Hòa Đồng, chùa Linh Sơn Phước Trung, chùa Quan Âm. Trong đó, chùa Bà Đen hơn 300 tuổi được truyền tụng rộng rãi vì linh thiêng, là điểm hành hương đông khách đặc biệt trong dịp đầu năm.

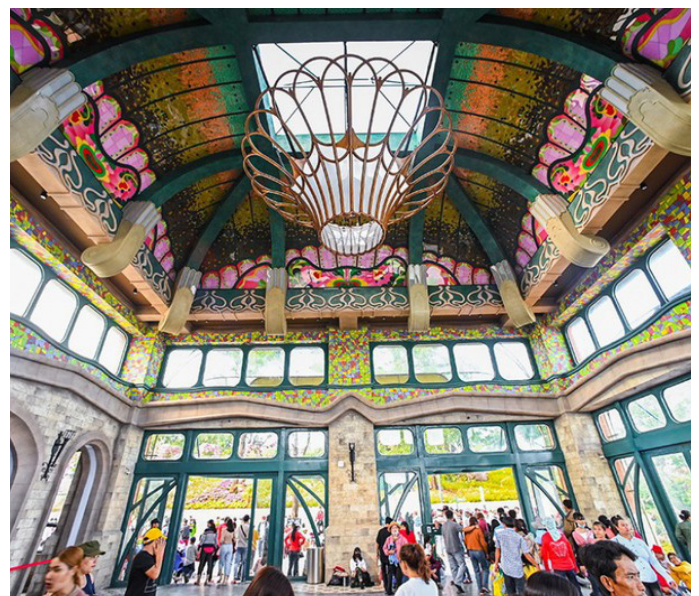


Cáp treo Vân Sơn

Tuyến cáp treo Vân Sơn là một trong 2 tuyến cáp thuộc hệ thống cáp treo của KDL Sun World BaDen Mountain, có vai trò đưa du khách đi từ chân núi (Ga Bà Đen) lên tới đỉnh núi Bà Đen (Ga Vân Sơn).

Không chỉ giúp du khách tiết kiệm thời gian, công sức, cáp treo Vân Sơn còn biến hành trình chinh phục núi Bà Đen thành một trải nghiệm ấn tượng. Trong suốt quãng đường, du khách được lướt cùng cáp treo qua những khung cảnh núi non kỳ vĩ của quần thể núi Bà Đen và thung lũng Ma Thiên Lãnh. Nhờ thiết kế đa phần là kính của cabin, du khách sẽ được cảm nhận trọn vẹn vẻ đẹp hoang sơ của thiên nhiên nơi đây với hệ động-thực vật đa dạng, phong phú. Đây cũng là địa điểm lý tưởng cho ra đời những bức ảnh tuyệt đẹp và vô cùng ấn tượng.

Bên cạnh đó, ga Vân Sơn trên đỉnh núi Bà Đen còn gây ấn tượng với phong cách kiến trúc châu Âu cổ điển, nhuộm màu cổ tích huyền bí, khiến du khách có cảm giác đang lạc vào một thánh đường cổ kính và bị lôi cuốn bởi những nét đặc trưng trong các công trình nổi tiếng thế giới.



Tượng Phổ Đà

Núi Bà Đen càng thêm huyền ảo như cõi tiên bởi một tuyệt tác tâm linh độc đáo - tượng Phật Bà Tây Bồ Đà Sơn.

Theo đó, tượng Phật Bà tại núi Bà Đen được thiết kế dựa trên nguyên mẫu của tượng Phật thời Lê, chạm khắc tinh xảo. Phật Bà Tây Bồ Đà Sơn đội vương miện chạm khắc hình ảnh Đức Phật A Di Đà, tôn vinh trí tuệ mẫn tiệp và lòng từ bi phổ độ chúng sinh của Đức Phật với thế gian. Tay trái tượng cầm bình cam lộ đang dốc xuống, biểu trưng cho hành động ban phát phước lành, cứu rỗi con người khỏi khổ đau. Tay phải nâng lên bắt quyết Giáo hóa ấn Karana Mudra, mang ý nghĩa lìa xa ác nghiệp.

Với tổng chiều cao 72m, được đúc bởi hơn 170 tấn đồng đỏ theo kỹ thuật công nghệ gia công cơ khí áp lực cao của châu Âu, tượng Phật Bà Tây Bồ Đà Sơn tại Tây Ninh đã xác lập kỷ lục "Tượng Phật Bà bằng đồng cao nhất Châu Á tọa lạc trên đỉnh núi" do tổ chức Kỷ lục châu Á trao tặng. Đồng thời, công trình cũng được tổ chức Kỷ lục Việt Nam trao tặng kỷ lục "Tượng Phật Bà bằng đồng cao nhất Việt Nam tọa lạc trên đỉnh núi".



Ma Thiên Lãnh

Thung lũng Ma Thiên Lãnh Tây Ninh thu hút đông đảo du khách, đặc biệt là giới trẻ bởi vẻ đẹp hoang sơ, mơ mộng tựa như là “Đà Lạt của miền Đông Nam Bộ”.

Hướng tầm mắt từ núi Bà Đen nhìn xuống, bạn sẽ thấy toàn bộ Ma Thiên Lãnh giống như một lòng chảo khổng lồ với các cánh rừng nguyên sinh xanh thẳm bất tận.

Sắc xanh của Ma Thiên Lãnh không chỉ có các loài cỏ thụ quý hiếm, những vườn cây ăn quả như chuối, xoài, măng cầu... mà người dân vun trồng gần đây, mà còn có cả sắc xanh thẳm thẳm của mây trời và làn nước trong veo. Tất cả tạo nên một vẻ đẹp ma mị và huyền bí, kích thích mọi người phải khám phá từng góc ngách.

Khi băng qua hồ Bảy Ngày sâu hun hút và những con dốc dựng đứng, du khách sẽ đặt chân tới Hồ Đá. Hồ được hình thành từ quá trình khai thác đá của bàn tay con người, hưởng trọn cảnh quan hoang sơ, tầm nhìn thoáng đãng với làn nước trong vắt. Đây là điểm dừng chân ngắm cảnh lý tưởng, cũng là phong nền hoàn hảo để không ít bạn trẻ “sống ảo”.

Tại đây, du khách có thể dựng lều, đốt bếp lửa nho nhỏ, nấu nướng thức ăn giữa thiên nhiên đại ngàn trong khi thưởng thức cảnh sắc núi rừng kỳ vĩ, mặt hồ lấp lánh như viên ngọc bích khổng lồ.



Hồ Dầu Tiếng

Một địa điểm khác tại Tây Ninh được nhiều bạn trẻ ưa ái, yêu thích để chọn làm nơi dã ngoại với bạn bè đó là hồ Dầu Tiếng.

Cách thành phố Tây Ninh 20km, hồ Dầu Tiếng là hồ nhân tạo sở hữu vẻ đẹp độc đáo với mặt hồ rộng lớn, chạy dài gần 27.000 ha.

Hình ảnh hồ Dầu Tiếng hiện lên với làn nước trong xanh, những thảm cỏ mượt mắt. Phía xa thấp thoáng núi non trập trùng cũng những làn mây bồng bềnh trôi. Tất cả tạo nên vẻ đẹp non nước hữu tình giữa chốn hồ nước xây dựng bằng sức người lớn nhất cả nước.

Ngắm bình minh và hoàng hôn tại khu du lịch Hồ Dầu Tiếng Tây Ninh là trải nghiệm không thể bỏ qua khi khám phá cảnh đẹp Tây Ninh. Lúc này, hồ Dầu Tiếng Tây Ninh hiện lên tựa như bức tranh thủy mặc bình yên, thơ mộng. Du khách sẽ như lạc vào phương trời xa lạ với sắc màu thiên nhiên đẹp đến nao lòng.

Khi mặt trời dần khuất bóng cũng là lúc những ánh lửa trại bập bùng cháy sáng. Bên cạnh lều trại, du khách có thể tổ chức tiệc nướng hay nhâm nhi ly trà, đắm chìm trong không gian yên bình, tĩnh lặng. Đây sẽ là khoảnh khắc rất tuyệt để vừa thưởng lãm vẻ đẹp thiên nhiên, vừa tâm tình với hội tri kỷ.



Những món ngon dễ tìm

Đã đến Tây Ninh, du khách không chỉ “đắm mắt” với cảnh sắc tuyệt hảo mà còn được “đắm thêm” với những đặc sản vô cùng hấp dẫn.

Bánh tráng cuốn thịt: Bánh tráng phơi sương nổi tiếng của Tây Ninh có thể dễ dàng kết hợp với nhiều nguyên liệu khác nhau, nhưng dung dị nhất vẫn là bánh tráng cuốn thịt. Xếp rau lên bánh tráng, thêm miếng thịt lợn béo béo, đi kèm với dưa chuột, bún tươi, sau đó cuốn tròn lại rồi chấm nước mắm đậm đà... là du khách đã có ngay cuốn bánh tráng thơm ngon nức tiếng xa gần.

Ốc xu núi Bà: Loài ốc này chủ yếu sinh sống trên núi và thức ăn của chúng là những cây thuốc, rễ cây, lá non... nên rất bổ dưỡng và lành tính. Bên cạnh cách luộc truyền thống thì ốc xu núi Bà còn có thể chế biến thành nhiều món ăn hấp dẫn như nướng, hấp sả, xào me, xào tỏi... Đặc biệt, có một lần thử qua chén nước chấm đi cùng món ốc này mới cảm nhận hết sự khéo léo, sáng tạo trong ăn uống của người Tây Ninh.





Bò tơ: Bò tơ Tây Ninh là những con bò khoảng 5-6 tháng tuổi, được chăn thả trên cánh đồng của vùng đất Tây Ninh đầy nắng và gió. Nhờ vậy mà thịt bò luôn săn chắc, không nhiều mỡ, lớp da không quá cứng, phần sườn lại mềm, mang vị ngọt tự nhiên, được người dân chế biến thành nhiều món ngon ăn một lần là nhớ hoài hương vị.

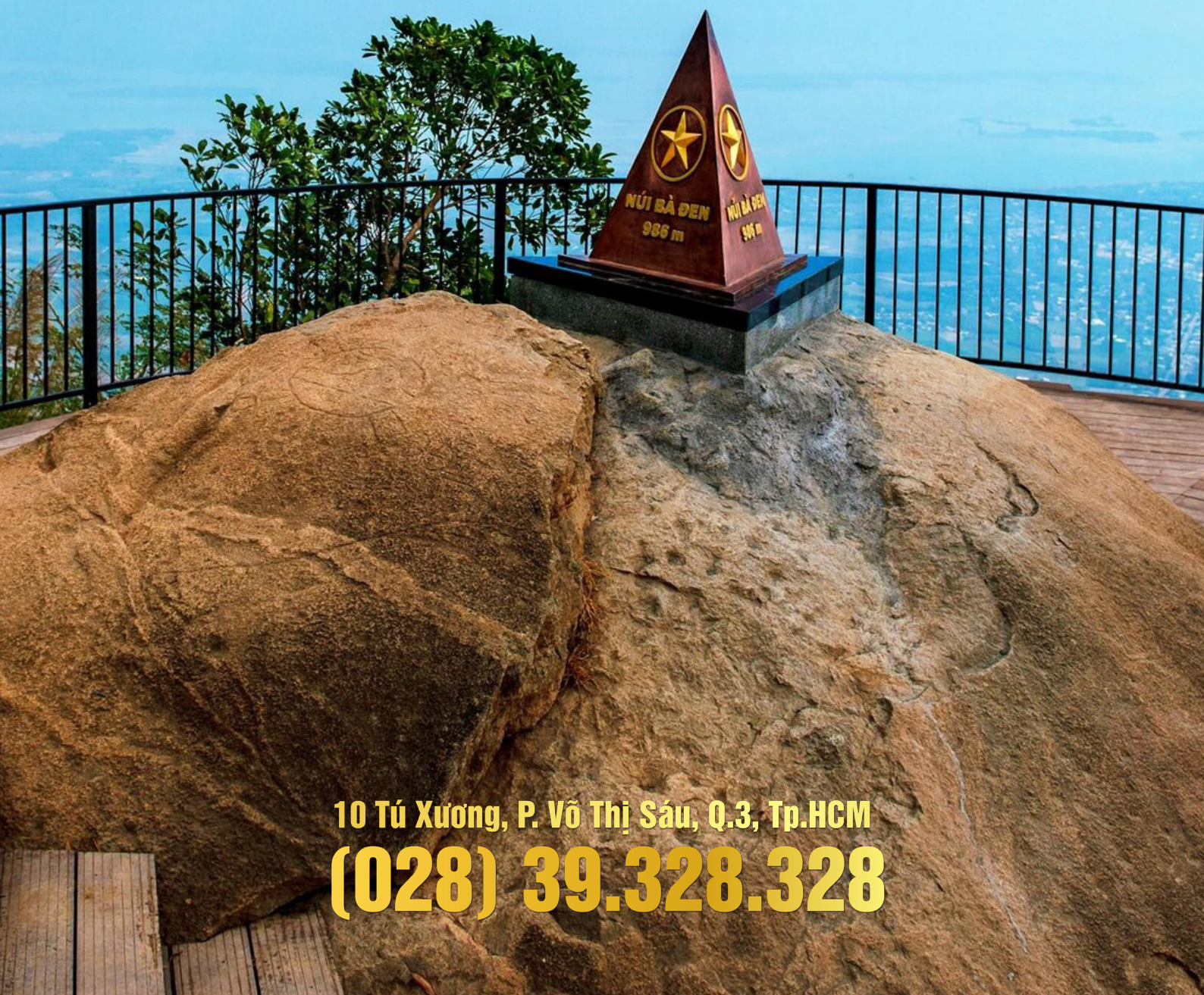


Nem buổi: Điểm thú vị của món nem buổi chính là không phải được chế biến từ phần thịt mỏng nước, mà là chế biến kỹ công từ phần vỏ. Khi thưởng thức, độ giòn sần sật hòa cùng với vị thơm ngất ngây của buổi, mang ăn kèm với bánh cuốn hoặc nhân bánh mì... đều là cho những món ăn hấp dẫn tuyệt vời. Đây là đặc sản thường được du khách mua về làm quà khi có dịp ghé đất Tây Ninh.



Muối tôm: Muối tôm Tây Ninh từ lâu đã trở thành một trong các đặc sản gắn liền với mảnh đất này, với độ nổi tiếng không dừng lại ở Việt Nam mà còn lan rộng trên thế giới. Gia vị này chính là sự kết hợp hài hòa giữa tôm khô, tỏi, muối và ớt đỏ tươi, thường được dùng để chấm cùng trái cây hay bánh tráng. Cũng như nem buổi, muối tôm là món quà biếu được nhiều du khách ưu tiên lựa chọn khi có dịp đến Tây Ninh.





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