



SAIGONTOURIST GROUP

Tận hưởng bản sắc Việt



HAPPY NEW YEAR

Quý độc giả, quý khách hàng thân mến,

Tạm biệt một năm đầy biến động với nhiều thử thách, tất cả chúng ta đều có chung mong ước những điều tốt đẹp, sự bình an sẽ đến trong năm mới 2021. Bão táp sẽ qua đi khi ta trở về với những giá trị cốt lõi, từ cội nguồn văn hóa, lịch sử đến sức mạnh tinh thần của thời đại. Đó cũng chính là lý do Savour Vietnam đã chọn “Xuân an yên” làm chủ đề chính cho giai phẩm Tết Tân Sửu. Thông điệp này cũng đã được chuyển tải nhuần nhuyễn vào Đường hoa Nguyễn Huệ Tết năm nay, địa điểm vui chơi giải trí độc đáo tại TP.HCM do Saigontourist Group tổ chức theo chỉ đạo của lãnh đạo TP.HCM dành cho người dân thành phố và du khách vào mỗi dịp Xuân.

Cốt cách an yên đến từ hình ảnh chiếc áo dài truyền thống thướt tha trong làn gió Xuân tươi mát hòa điệu cùng cánh hoa sen - quốc hoa của Việt Nam - giản dị mà nền nã, thanh khiết. Còn cội nguồn dân tộc không thể nào tách rời chiếc bánh chưng xanh đã thành biểu tượng văn hóa Tết Việt. Chúng tôi mời quý vị về làng Tranh Khúc vùng ngoại ô Hà Nội, để được một lần tìm lại hương vị, không gian Tết của thời thơ ấu xa xưa. Tiện thể, hãy làm một hành trình ngắn nối sang tỉnh Hưng Yên lân cận để khám phá những làng nghề độc đáo được lưu truyền qua bao thế hệ nghề nhân, làm nên hồn cốt văn hóa làng của vùng đồng bằng Bắc Bộ.

Xuân phương Nam cũng đâu kém phần ý vị, với khung cảnh đẹp rạng ngời của muôn hoa khoe sắc tại làng hoa Sa Đéc - một trong những làng hoa lớn nhất vùng Đồng bằng sông Cửu Long. Và một miền Tây sông nước thân thương, mộc mạc hiện lên với khung cảnh đót đỏ lá dứa đi xem hát bội cùng “vương quốc gốm đỏ” Mang Thít ở Vĩnh Long.

Thay cho lời tri ân khách hàng nhân dịp năm mới, Saigontourist Group tiếp tục giới thiệu chương trình khuyến mãi đặc biệt “Xuân An Yên” trong Quý I - năm 2021, áp dụng nhiều ưu đãi hấp dẫn đối với các dịch vụ lưu trú, ẩm thực, tiệc cưới, dịch vụ hội thảo, hội nghị của hệ thống Saigontourist Group trên toàn quốc.

Kính chúc quý khách cùng gia đình một năm mới an yên và hạnh phúc!



Phạm Huy Bình
Chủ tịch HĐQT
Chairman of Saigontourist Group

Dear valued readers & customers,

Goodbye to a year full of change and challenges. We all share the same wish for good things and hope that peace comes in the 2021 new year. The storm will pass as we get back to our essential core values, from the roots of culture, history, to the spiritual power of an era. That is also the reason why Savour Vietnam has chosen “Peaceful Spring” as the main theme of the Tet issue. This message is also tirelessly conveyed by the Nguyen Hue Boulevard Floral Exhibition, a unique sightseeing and entertainment event organized by Saigontourist Group for city residents and visitors each Spring.

The peaceful air comes from the image of a traditional ao dai swaying in the fresh spring breeze, in the harmony of lotus petals - the national flower of Vietnam - simple, yet elegant and pure. The national root cannot be separated from the green banh chung, which has become a cultural symbol of the Vietnamese New Year. We invite you to Tranh Khuc village on the outskirts of Hanoi, for the chance to once again taste and experience the Tet of your childhood. By the way, let's take a short journey to neighboring Hung Yen province to discover unique craft villages that have been passed down through generations of artisans, creating the village culture that is the soul of the Northern Delta region.

Spring in the Southern region is no less interesting, with its beautiful scenery of blooming flowers in Sa Dec flower village - one of the largest flower villages in the Mekong Delta. And a dear and rustic Southwestern region appeared in scenes of burning coconut leaf torches, lighting the way to a Hat Boi (Vietnamese classical opera), together with a visit to “the kingdom of red pottery,” Mang Thit in Vinh Long.

To express our gratitude to our customers on the occasion of the New Year, Saigontourist Group continues to introduce special promotions in the first quarter of 2021, applying many attractive incentives for accommodations, cuisines, wedding parties, seminars and conference services of the Saigontourist Group nationwide.

We wish you and your family a peaceful and happy new year!



Nguyễn Bình Minh
Tổng Giám đốc
General Director of Saigontourist Group

Chịu trách nhiệm xuất bản
Giám đốc - Tổng Biên tập
ĐINH THỊ THANH THUY

Biên tập
HOÀNG THỊ HUỠNG

Biên dịch
TRANG AMI - ANDREW SWANSON

Sửa bản in
ĐỨC ANH

Thiết kế bìa và Trình bày
ĐÔNG HUỲNH

NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
62 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.1, TP.HCM
ĐT: (028) 38225340 - 38296764 - 38247225 - Fax: 84.28.38222726
Email: tonghop@nxbhcm.com.vn
Sách online: www.nxbhcm.com.vn / Ebook: www.sachweb.vn
NHÀ SÁCH TỔNG HỢP 1
62 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.1, TP.HCM ĐT: 38 256 804
NHÀ SÁCH TỔNG HỢP 2
86 - 88 Nguyễn Tất Thành, Q.4, TP.HCM ĐT: 39 433 868
GIAN HÀNG M01- ĐƯỜNG SÁCH TP.HCM
Đường Nguyễn Văn Bình, Q.1, TP.HCM ĐT: (028) 3823 8191

Thực hiện liên kết:
CÔNG TY CỔ PHẦN TRUYỀN THÔNG MINH SG
Địa chỉ: Tầng 4, tòa nhà HP, 60 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Quận 1, TP.HCM
ĐT: (028) 6685 6463 - Fax: (028) 3910 0788
Email: info@minhsg.com.vn

SAVOUR VIETNAM
Ấn phẩm của Tổng Công ty Du lịch Sài Gòn (Saigontourist Group)
Địa chỉ: 23 Lê Lợi, Quận 1, TP.HCM
ĐT: 028.3822 5887 - Fax: 028.3829 1026
Email: info@saigontourist.com.vn
Website: www.saigontourist.com.vn

Chỉ đạo thực hiện:
NGUYỄN BÌNH MINH
Tổng Giám đốc Saigontourist Group

Chịu trách nhiệm nội dung:
NGUYỄN TIẾN ĐẠT
Giám đốc Kinh doanh Tiếp thị Saigontourist Group

Trưởng Ban biên soạn:
TRẦN VĂN THƯỜNG

In lần thứ nhất, số lượng 5.000 cuốn, khổ 21cm x 28,5cm tại Công ty TNHH MTV In Báo Nhân Dân TP.HCM
Địa chỉ: D20/532P ấp 4, xã Phong Phú, huyện Bình Chánh, TP.HCM
XNĐKXB số: 107-2021/CXBIPH/04-04/THTPHCM
QĐXB số: 17/QĐ-THTPHCM-2021 ngày 15/01/2021
ISBN: 978-604-312-699-0
In xong và nộp lưu chiểu Quý I năm 2021

Savour Vietnam, ấn phẩm song ngữ Việt - Anh, do Saigontourist Group phát hành miễn phí, mỗi quý một số.

Ấn phẩm Savour Vietnam hiện có mặt tại hơn 100 đơn vị khách sạn, khu nghỉ dưỡng, công ty lữ hành, nhà hàng, khu giải trí, sân golf, trường đào tạo du lịch, trung tâm hội thảo, hội nghị... thuộc hệ thống Saigontourist Group; các đối tác của Saigontourist Group và tại các sự kiện - hội chợ du lịch trong nước và quốc tế.



Bìa: Xuân an yên
 Ảnh: Huỳnh Mỹ Thuận

Cover: Peaceful Spring
 Photo: Huynh My Thuan

VĂN HÓA / CULTURE

- 8 Hương vị Tết trong chiếc bánh chưng Tranh Khúc
- 13 Flavors of Tet in Tranh Khuc Banh Chung
- 34 Đốt đuốc lá dừa đi coi hát bội
- 36 Burning Coconut Leaf Torches to Go See Hat Boi
- 38 “Vương quốc gốm đỏ” Mang Thít trên đường trở thành di sản đương đại
- 41 “Kingdom of Red Pottery” Mang Thit On Its Way to Becoming a Contemporary Heritage

NHỊP SỐNG ĐÔ THỊ / CITY LIFESTYLE

- 18 Xuân an yên / Peaceful Spring

KÝ SỰ ẢNH / PHOTO ESSAY

- 24 Nghề xưa, làng cổ, mái ngói rêu phong
- 29 Old Craft, Ancient Village, Moss-Covered Roof
- 74 Người nghệ nhân của những điều kỳ diệu
- 80 Giang Van Than: Crafter of Wonders

VỊ NGON / CUISINE

- 48 4 món ăn lạ mà ngon cho bữa tiệc tân niên
- 52 4 Unfamiliar Yet Delicious Dishes for a New Year Party

TƯ VẤN DU LỊCH / TRAVEL TIPS

- 58 5 địa điểm du xuân trong nước không thể bỏ lỡ
- 62 5 Must-See Spring Destinations in Vietnam

KHÁM PHÁ / DISCOVERY

- 44 Lên đài ngắm hoa, đi coi cá lóc bay
- 46 Climb Up the Observatory, Watch Flying Fish
- 100 Nhịp đập kiến trúc trong lòng thành phố
- 105 Architecture Beats in the Heart of the City
- 110 Sắc xuân nước Úc
- 116 Spring Colors of Australia

TRẢI NGHIỆM / MY JOURNEY

- 92 Điểm hẹn vùng biên
- 96 Border Rendezvous

NGÔI NHÀ THỨ HAI / HOME AWAY FROM HOME

- 86 Đến Rạch Giá, ăn, chơi và... ngủ
- 89 Come to Rach Gia, Eat, Play and... Sleep

KHUYẾN MÃI / SPECIAL PROMOTIONS

- 65 Chương trình khuyến mãi đặc biệt “Xuân An Yên” từ Saigontourist Group Quý I năm 2021
- 67 Special Promotional Program of Saigontourist Group: Quarter I Of The Year 2021

GIỚI THIỆU / PROFILE

- 122 Tin ảnh / Flash! Flash!
- 128 Hệ thống Saigontourist Group / Our Network



8



24



48



74



18



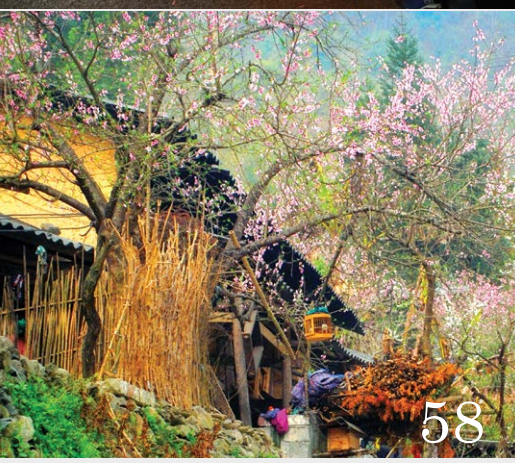
34



100



38



58



110

Hương vị

Tết

trong chiếc bánh chưng
Tranh Khúc

Bài & Ảnh: LAM LINH

Bánh chưng là món không thể thiếu trong những ngày xuân, và mỗi khi muốn nhớ về không khí Tết, hãy cứ đến làng Tranh Khúc vùng ngoại ô Hà Nội, để được một lần trở lại thời thơ ấu xa xưa.



Hương bánh ngày xưa

Cứ khoảng 23 tháng Chạp, ngày cúng ông Công ông Táo, mẹ tôi lại ra chợ, xách về cặp bánh chưng. Có đến chục năm rồi, nhà tôi không còn gói bánh chưng ăn Tết nữa. Và cũng đã lâu rồi, những người thành phố không còn nổi lửa, bắc bếp, luộc bánh chưng.

Phố phường mỗi lúc một chật chội. Nhà nhà ken kín dày. Một khoảnh sân để trẻ con vui đùa còn là khoảnh trời quý giá giữa nơi tắc đất, tắc vàng này nên giờ lấy đâu ra chỗ để trải chiếu, để bắc nồi và luộc bánh chưng? Ký ức về những ngày Tết sum vầy ấy cứ nhặt nhòa dần trong tôi.

Có con, tôi mới thấy tiếc những ngày xuân đang mất dần hương vị xưa cũ. Tôi cố gắng cho lũ trẻ tận hưởng nhiều nhất có thể không khí ngày Tết. Vì trẻ con thì thời nào cũng thế, đều thích Tết vô cùng! Tụi nó cũng giống mình thuở nhỏ. Tết là được nghỉ. Tết là vui chơi. Tết là quần áo đẹp. Tết là được lì xì. Chỉ là đơn giản vậy thôi!

Nhìn những háo hức ấy, tôi nhớ đến mình của ngày xưa, khi cả gia đình ba thế hệ sống cùng nhau và khi cuộc sống vẫn còn nghèo. Nhớ năm nào 27 Tết, cả nhà cùng trải chiếu ra hiên, rồi cùng nhau gói bánh chưng. Mỗi người một tay, việc sẽ xong ngay. Bố rửa lá dong, mẹ đồ đỗ, thái



thịt, luộc nồi quây quanh háo hức. Tay bà thoăn thoắt, gói những chiếc bánh vuông, chẳng cần khuôn mà cứ đều tăm tắp. Hai lớp lá, một bát gạo nếp trắng ngần, một nửa bát đỗ đã đồ chín vàng ươm. Miếng thịt nửa nạc nửa mỡ óng ả, ướp hương gia vị hạt tiêu đặt vào chính giữa. Rồi lại được phủ lấp ngay bằng đỗ và gạo nếp bọc bên ngoài. Những lớp lá dong gói lại, lạt mềm ôm lấy chiếc bánh chưng đẹp đẽ.

Bây giờ trẻ con không được tận hưởng những ngày Tết đây không khí như thế. Bây giờ, ngoài đi siêu thị bỏ đầy một giỏ hàng và quét thẻ thanh toán, những tấp nập của Tết cũng không còn nhiều nữa. Hay là tôi đang tiếc cho một thời đã qua của chính mình! Hình như có chút tiếc nuối thật.



Sang làng Tranh Khúc tìm vị Tết

Chiều nay, hai mẹ con rong ruổi xe sang làng Tranh Khúc. Cách nhà cũng chỉ vài cây số nhưng nhiều khi lười. Rong ruổi trên xe giữa mùa đông lạnh giá, nghe tiếng gió vun vút rất mệt. Mùa đông Hà Nội vẫn khắc nghiệt thế. Mặc hết lớp áo nọ, lớp áo kia, vẫn cứ có cảm giác gió lùa. Rồi mưa phùn lất phất bay, trời giăng giăng một màn sương mờ lối. Mùa xuân sắp về rồi. Mưa phùn lép nhép bắn, khiến trời thêm lạnh. Lòng vòng một hồi, cuối cùng cũng đến nơi.

Bánh chưng Tranh Khúc thường được mẹ tôi mua về thắp hương, sau khi nhà tôi không còn gói bánh nữa. Tôi cũng đã từng đến nơi này một lần nhưng cũng đã khá lâu rồi. Hôm nay, thêm bánh chưng, thêm không khí Tết nên dẫn con về.

Trời hửng nắng ấm khi vào đến làng. Thật may vì thời tiết bắt đầu ấm hơn. Phố xá sạch sẽ, nhà cửa khang trang và mùi thơm của gạo nếp nướng phảng phất trong không gian. Tôi gửi xe nơi quán nước đầu làng, dắt con đi bộ vào. Theo cái chỉ tay của bà hàng nước, hai mẹ con dắt tay nhau đi vào. Một không khí nhà nhà đều bận rộn đến tất bật đang diễn ra trước mắt. Trước cửa nhà nào cũng đang chất đầy lá dong. Không khí hồi hả xen lẫn tiếng nói, tiếng cười rộn rã.

Sau cổng nhà là một cái sân thật rộng. Bên góc trái, có hai cô lớn tuổi đang rửa lá dong, đúng nghĩa là đang ngồi giữa một vườn lá dong xanh mướt. Những chiếc lá dong để gói bánh phải là loại lá tẻ, bản to, không sâu rách. Lá thường được chuyển về từ vựa lá nổi tiếng Tràng Cát bên Thanh Oai, Hà Nội. Nếu lá chưa đẹp, chưa đủ thì phải đặt mua tận Nghệ An, Hà Tĩnh từ trước vài tháng.

Khâu rửa lá chia hai lần, một rửa kỹ và một lần tráng cho thật sạch. Những chiếc lá dong sau khi đã rửa sạch sẽ được rọc theo sống lá cho đỡ cứng, để thật ráo nước. Mọi việc đã được sắp xếp tỉ mỉ theo từng công đoạn. Lá sẽ được xếp trước, từng lớp lang, rồi chuyển sang cho người gói. Trên cái ghế gỗ thấp, ông Bảy ngồi giữa nào gạo, đỗ, thịt, nhanh tay gói bánh. Các con cháu ông, mỗi người một khâu. Người tãi và đồ đỗ cho nhuyễn. Người thái thịt và tẩm ướp. Người nắm sẵn những nắm đỗ và thịt, để việc gói bánh được nhanh hơn. Những đôi tay nhanh thoăn thoắt, nhóang một cái, những chiếc bánh mới đã được gói xong và xếp gọn.





Chiếc bánh chưng vuông làng Tranh Khúc đậm cốt cách giống trong sự tích Lang Liêu, cả về hình dáng, màu sắc lẫn hương vị đặc trưng.



Có vẻ đã quen với những vị khách hiếu kỳ và khách đến mua hàng nên cả gia đình đều vui vẻ chào mời và tập trung vào công việc. Cô con gái nhỏ của tôi chưa bao giờ nhìn thấy gói bánh chưng nên thích thú chạy lại xem. Được nhường cho một chiếc ghế và được ngồi giữa những đậu, những gạo ấy, đôi mắt cô bé to tròn ngơ ngác.

Làng Tranh Khúc gắn bó với nghề làm bánh chưng đã mấy chục năm. Ngày trước, những chiếc bánh được làm thủ công, vất vả nhất là khâu luộc bánh. Phải đun bằng củi và trông bánh suốt 8 đến 10 tiếng đồng hồ. Rồi bếp củi chuyển sang bếp than, bếp ga và giờ là bếp điện, thuận tiện hơn rất nhiều cho người làm bánh.

Những chiếc bánh chưng của làng Tranh Khúc nổi tiếng thơm dẻo. Để giữ được tiếng thơm và chiếc bánh uy tín với người dùng ngày một khó tính và cạnh tranh với những cơ sở làm bánh mới, người làng Tranh Khúc đã gìn giữ cách làm bánh truyền thống từ bao đời nay. Chiếc bánh chưng vuông đậm cốt cách giống trong sự tích Lang Liêu, cả về hình dáng, màu sắc lẫn hương vị đặc trưng.



Tôi thấy tuổi thơ tôi trong màu xanh lá dong

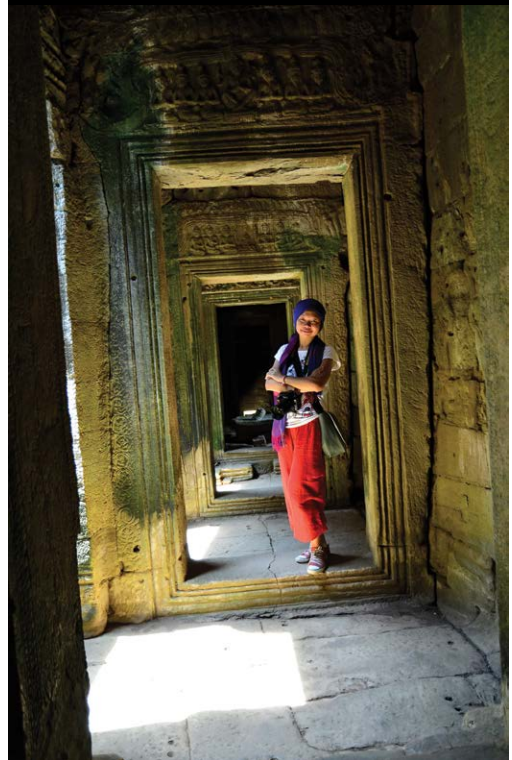
Gạo nếp cái hoa vàng lấy từ vùng châu thổ sông Hồng; đậu xanh hạt nhỏ, ruột vàng, đậm vị bùi ngậy; thịt lợn què nửa nạc, nửa mỡ thái miếng dày dặn. Gạo nếp cho vào ngâm. Tất cả được gói trong những chiếc lá dong to bản bởi những người vững tay nghề, bảo đảm chiếc bánh vuông vức, nhân bánh dàn đều không xộc xệch. Chẳng cần dùng đến khuôn gỗ mà cái nào cũng giống cái nào, đều chần chặn. Mẫu mã đẹp, gói chặt tay, bánh ngon, thơm dẻo. Bao năm rồi, mùi vị của chiếc bánh chưng Tranh Khúc không thay đổi, thế nên chiếc bánh chưng nơi đây giữ được uy tín, tạo nên thương hiệu cho mình.

Làng bánh bận rộn quanh năm, vì bây giờ bánh chưng bán quanh năm, không riêng gì mùa Tết. Bánh được gói nhiều kích cỡ, phục vụ nhiều nhu cầu khách khác nhau. Nhỏ nhất cỡ khoảng 10 x 10 cm, thường được các bà, các chị mua ăn sáng. Những ngày giáp Tết, cả làng bận rộn từ sáng đến đêm khuya. Mỗi người một chân, một tay. Trẻ em phụ giúp việc rửa lá, xén lá, tước lạt giang. Người lớn chuẩn bị nguyên liệu, gói bánh, luộc bánh. Tầm nửa đêm, những mẻ bánh nóng hổi được vớt ra khỏi nồi, xếp ngay ngắn, ép ráo nước, để kịp sáng sớm mang đi tiêu thụ. Mỗi ngày, có cả nghìn chiếc bánh được bán.

Hai mẹ con tôi ngồi xem mọi người gói bánh. Rồi được tự tay gói bánh của riêng mình, vì “thèm” không khí Tết quá. Ngoài trời mưa lất phất, lạnh lạnh. Trong nhà, không khí Tết đã rộn rã lắm rồi. Khắp làng trên xóm dưới, xe chở nguyên liệu ra vào nhộn nhịp, người người đi lại rộn ràng. Hương thơm từ nếp, đậu và nồi luộc bánh ngào ngạt bay xa. Chị Thu chủ nhà bảo tôi, thi thoảng cũng có khách về đây, xin được gói bánh cho đỡ nhớ những ngày Tết xưa. Chị còn được mời đến các trường học trong thành phố, dạy các em học sinh gói bánh

Lam Linh “Yếm Đào lẳng lơ”

“Hơn 15 năm đi phượt dưới cái tên “Yếm Đào lẳng lơ” đã cho tôi gần 300 chuyến đi, học được rất nhiều điều, biết được rất nhiều thứ. Hơn 12 năm làm báo dưới bút danh Lam Linh đã cho tôi rất nhiều cảm xúc, suy nghĩ được thể hiện qua hàng nghìn bài viết lớn nhỏ. Và hơn 5 năm viết sách đã cho tôi 3 tác phẩm: Gái phượt, Yếm Đào du ký và Để con được bay. Nghề viết đã chọn tôi, một người tay ngang bước sang lĩnh vực mê mông của biển chữ nghĩa. Và tôi đang cố gắng mỗi ngày để đi tiếp trên con đường văn chương vốn không dễ dàng với bất cứ ai. Văn của tôi ra sao, con người của tôi như vậy: Rất rõ ràng, đơn giản với chút mộng mơ và lòng trắc ẩn.”



chưng trong tiết học ngoại khóa. Những lúc ấy, nhìn các bạn trẻ háo hức vô cùng.

Đôi cặp bánh mang về được trang trọng đặt trên bàn thờ gia tiên. Những chiếc bánh chưng xanh của Tết, những chiếc bánh chưng của làng nghề Tranh Khúc bên dòng sông Hồng hiền hòa, quý lắm thay! Làng nghề bánh chưng truyền thống Tranh Khúc tọa lạc tại xã Duyên Hà, huyện Thanh Trì, Hà Nội, cách trung tâm thành phố Hà Nội khoảng 19km. 🌸



Flavors of Tet

in Tranh Khuc Banh Chung

Banh chung (sticky rice cake) is indispensable during spring days. And every time you want to remember the atmosphere of Tet, just go to Tranh Khuc village on the outskirts of Hanoi for the chance to return to your childhood.

Text & Photos: LAM LINH

The nostalgic flavor of cakes

Every December 23 of the Lunar New Year, the day of worshipping Mr. Cong and Mr. Tao, my mother goes to the market and brings back a pair of banh chung. For the last ten years, my family has not made banh chung for Tet. And it has also been a long time since the townspeople no longer create fires, cook, and boil banh chung.

The streets are becoming more and more crowded. The houses are packed tightly together. A yard for children to play in has become a precious space in this world where “an inch of land is an inch of gold.” Where can we find a place to spread the mat, to put the pot on the fire and boil banh chung now? The memories of those past Tet days keep fading away in me.

When I had children, I felt sorry that the days of Spring had lost their old flavor. I tried to let them enjoy the Tet holiday as much as I could. Because children are always like that - no matter what generation they are, they always enjoy Tet! They are like me when I was a child. Tet means holidays. Tet means playing games.





Tet means beautiful clothes. Tet means lucky money. It's just that simple!

Looking at their eagerness, I remembered myself during the old days, when the whole family of three generations lived together and when life was still poor. I remember December 27 of the Lunar New Year, the whole family spread out the mat on the porch, and together made banh chung. Each person lending a hand so the job could be done immediately. Dad washed the leaves, mom cooked the mung beans, cut the meat, and the children sat around eagerly. Grandmom's hands quickly wrapped the square cakes without the need of molds, still keeping each shape consistent. Two layers of leaves, a bowl of white glutinous rice, half a bowl of cooked mung beans. The pieces of half-lean, half-fatty meat marinated with spices and pepper and placed right in the center. Then it is immediately covered with mung beans and sticky rice. Layers of dong leaves were wrapped in soft bamboo string that embraced the beautiful banh chung.

Nowadays, children can't enjoy a full Tet atmosphere like that. Now, aside from going to the supermarket to fill a shopping cart and swipe a credit card, the energy of Tet is not as lively. Or is it that I regret the time that has passed for myself! It seems like there is a little bit of regret in me.

visiting Tranh Khuc village to find the taste of Tet

This afternoon, my child and I drove to Tranh Khuc village. Though it is only a few kilometers from our home, we are still lazy sometimes. While driving the scooter in the middle of the cold winter, the wind lashed across my face. Winter in Hanoi can be harsh. Even if I wear several layers, I can still feel the wind blowing through me. Then there is the drizzle hanging in the air and a haze of fog. Spring is about to come. The drizzle is dirty, making it cooler. After driving around for a while, we finally arrived.

My mom often buys Tranh Khuc banh chung for praying, as my family no longer makes it ourselves. I have also been to this place once, but it has been a while. Today, the craving for banh chung, for that Tet atmosphere, has brought me here.

The sun was warm as we entered the village. Fortunately, it was starting to get warmer. The street was clean, the houses were spacious and the smell of sticky rice permeated the air. I parked my vehicle at the stall near the entrance of the village and took my child to walk in. Following the instruction of the vendor, my child and I walked hand-in-hand. There was a happy ambience of family here. Every house had piles of dong leaves. The hustle and bustle of the atmosphere mixed with voices and laughter.

Behind the gate was a large yard. In the left corner, two elderly women washed the leaves, literally sitting in the middle of a garden full of green dong leaves. The leaves for wrapping the cakes must be plain leaves, big, but not ragged. The leaves are usually transported from the famous Trang Cat field in Thanh Oai, Hanoi. If the leaves are not beautiful, not big enough, you must order in Nghe An, Ha Tinh a few months in advance.

The leaf washing step is divided into two parts, one for washing thoroughly and one for rinsing thoroughly. Once washed, the dong leaves are cut along the petiole to make them softer and drain more easily. Everything has been meticulously arranged according to each step. The leaves are arranged first, layer by layer, then given to the wrapper. On a low wooden chair, Mr. Bay sat in the middle of the rice, mung beans, meat, and quickly wrapped the cakes. Each of his descendants were in charge of a step. One spread and cut mung beans to knead them well. Another sliced and marinated the meat. One, already holding handfuls of mung beans and meat, helped to make the wrapping step faster.



With quick working hands, the new cakes had been wrapped and neatly folded.

Seeming to be used to curious guests and buyers, the whole family was happy to welcome us and focus on their work. My little daughter had never seen a banh chung, so she ran over to take a look. Assigned to a chair and seated among the mung beans and rice, her big eyes widened, bewildered.

Tranh Khuc village has been sticking to the profession of making banh chung for decades. In the past, the cakes were handcrafted and boiling was the hardest part. They had to cook with firewood and watch the cakes for 8 to 10 hours. Then the wood burning stove changed to a coal stove, a gas stove and now an electric stove, which is much more convenient for the maker.

The banh chung of Tranh Khuc village is famous for its fragrant aroma. In order to maintain the smell and reputation of a sticky cake with increasingly fastidious buyers and to compete with new makers, the people of Tranh Khuc village have preserved the traditional cooking method for many generations. The bold square banh chung is similar to the legend of Lang Lieu, both in shape, color, and characteristic flavor.

The square cake of Tranh Khuc village is bold in style, similar to the Lang Lieu legend, both in shape, color, and characteristic flavor.





in and out were bustling as people walked around. The smell of sticky rice, mung beans, and the cooking pot flew into the air. The hostess Thu told me, sometimes there are also guests who come here and ask to wrap cakes to help them remember the old days of Tet. She was also invited to schools in the city, teaching students to wrap banh chung during extracurricular classes. At that time, the youths looked very excited.

The pair of cakes we brought back were solemnly placed on the family altar. The green banh chung of Tet, the banh chung of Tranh Khuc village on the Red River is so gentle, so precious! Tranh Khuc traditional village is located in Duyen Ha commune, Thanh Tri district, Hanoi, about 19km from the city center of Hanoi. 🌼

I see my childhood in green dong leaves

Yellow flower sticky rice comes from the Red River Delta; green mung beans with small seeds, yellow flesh, and a rich taste; countryside pork is half-lean, half-fatty and sliced thick. They soak the sticky rice. All are wrapped in large leaves by skilled people, making sure the cake is square and not untidy. There is no need to use a wooden mold, but each cake looks like the other. Nice replicas, tightly wrapped, delicious and fragrant cakes. For many years, the taste of banh chung has not changed, so the banh chung from here has kept its prestige and created a brand.

The village is busy all year round, because now banh chung is sold throughout the year, not only for Tet. Cakes are packed in many sizes, serving the many different needs of customers. The smallest size is about 10 x 10 cm, usually bought by women and young sisters for breakfast. During Tet days, the whole village is busy from morning to night. Every person contributes their part. Children assist in washing leaves, trimming leaves, stripping bamboo strings. Adults prepare ingredients, wrap then boil the cakes. Around midnight, the hot batches of cakes are picked out of the pot, arranged neatly and pressed to drain so that they can be consumed early in the morning. Every day, thousands of cakes are sold.

My daughter and I sat down to watch everyone wrap the cakes. After, you can pack your own cake, because you “crave” the Tet atmosphere too. It is raining and cold outside. In the house, the Tet atmosphere is already lively. Throughout the whole village, vehicles carrying raw materials



Lam Linh - “Flirty Vietnamese bodice”

“Over 15 years of backpacking under the name ‘Flirty Vietnamese Bodice’ has given me nearly 300 trips, the chance to learn many lessons, and to know many things. Working as a journalist for over 12 years under the pen name Lam Linh has brought me countless emotions and thoughts, which can be expressed through thousands of articles of all kind of volumes. And over 5 years of writing books has given me 3 works: “Gai Phuot,” “Yem Dao du ky” and “De con duoc bay.” Writing has chosen me, as someone who had no background in this sector, and has brought me into the vast field of words and their meanings. And I am trying every day to move on a literary path that is not easy for anyone. How is my writing who I am: Very clear, simple with a touch of dreaming and compassion.”

PEACEFUL Spring

Photos: HOANG LE BAO
Text: TI TI

when spring comes,
everything proliferates,
heaven and earth
harmonize. Flowers bloom
to show their beauty and spread
their scent. Human hearts also
blossom like flowers. Together this
creates a magnificent symphony of
nature, forming the temperament of a
fresh spring.

THÔNG TIN BỘ ẢNH / INFORMATION ABOUT THE PHOTOSHOOT

Người mẫu / Models: **Quan Tiểu Mỹ & Mỹ Duyên** (Giảng viên bộ môn Tiếp tân tại trường Trung cấp Du lịch và Khách sạn Saigontourist - STHC)
Quan Tiểu Mỹ & Mỹ Duyên (Saigontourist Hospitality College - STHC)
Địa điểm / Location: **Bảo tàng Áo Dài** (quận 9, TP.HCM) / **Ao Dài Museum** (District 9, HCMC)
Nhập ảnh / Photographer: **Hoàng Lê Bảo / Hoang Le Bao**

Xuân an yên

xuân đến, vạn vật sinh sôi,
đất trời giao hòa. Hoa cỏ
khoe sắc, phô hương. Lòng
người cũng bừng nở như
hoa. Tất cả cùng tạo nên
bản giao hưởng tuyệt bích
của thiên nhiên, tạo nên
khí sắc cho một mùa xuân
tươi thắm.

Ảnh: HOÀNG LÊ BẢO

Lời: TI TI





Dưới ánh nhìn đắm chất lãng mạn, đến cả khóm trúc, rặng tre trong vườn Xuân dường như cũng ánh lên sắc màu đầy mượt mà. Chợt nhớ đến mấy câu thơ trong bài Mùa xuân chín của thi sĩ Hàn Mặc Tử: “Trong làn nắng ửng, khói mơ tan, Đôi mái nhà tranh lấm tẩm vàng. Sột soạt gió trêu tà áo biếc, Trên giàn thiên lý, bóng Xuân sang”.

Under the romantic gaze, even the bamboo and the bonsai bamboo groves in the Spring garden seem to glow with soft colors. Suddenly, this sight made me recall a few verses of the poet Han Mac Tu's "Ripe Spring" (Mua xuan chin): "In the breaking sun, the dissolving dreamy smog, some thatched roofs bead of yellow color. The wind rustles to tease the hem of a shirt, On the Tonkin jasmine trellis, the shadow of Spring has passed."



Mùa Xuân của đất trời luôn mang thông điệp về sự hoài cổ. Đó là vẻ đẹp trong sự hoài cổ.

The heavenly Spring always carries the message of nostalgia. That is the beauty of nostalgia.



Trong không gian xanh mát này, dưới bóng những nếp nhà xưa nhuộm màu cổ kính này, chị chị em em kết lại liên vãn tựa như trong một bài thơ về tình Xuân e ấp.

In this green space, under the shadow of these ancient-tinged houses, sisters gathered like in a poem about a shy love in Spring.



Và trong không gian tĩnh lặng nguyên khôi này, nàng Xuân đôi khi cũng mơ màng, ngỡ ngàng trông vời về nơi vô định nào đó.

And in this pure, tranquil space, Lady Spring can be dreamy sometimes, looking mystified at an unknown place.



Chọn địa điểm thực hiện bộ ảnh là Bảo tàng Áo dài mang đậm bản sắc Việt với những nếp nhà truyền thống ẩn mình trong không gian xanh mát, nhóm sáng tạo chuyên về Tết Tân Sửu của Savour Vietnam muốn tạo nên một bộ sưu tập ảnh đầy chất thơ và họa. Xuân mới an hòa sẽ mang lại những điều tốt đẹp, sự an yên cho mọi người, nhà nhà trong năm mới 2021.

The venue chosen for the photoshoot is the Ao Dai Museum that features bold Vietnamese identities through traditional houses hidden in a green space. Savour Vietnam's Tet Tan Suu's creative group wants to create a photo collection full of poetry and painting. The peaceful new Spring will bring good fortune and peace to everyone and every family in the new year of 2021. 🌼





Nghề Cưa

làng cổ, mái ngói rêu phong

Bài & Ảnh: HUỲNH MỸ THUẬN

Bên cạnh những ngôi làng cổ, hồn xưa của văn hóa làng ở vùng đồng bằng Bắc Bộ chính là những làng nghề thủ công truyền thống lâu đời. Ngày xuân, từ thủ đô Hà Nội, hãy làm một vòng hành trình ngắn nối sang tỉnh Hưng Yên lân cận để khám phá những làng nghề độc đáo được lưu truyền qua bao thế hệ nghề nhân.



Làng gốm cổ Bát Tràng

Dù đã quá quen thuộc nhưng đây vẫn là một địa chỉ văn hóa không thể bỏ qua đối với du khách mỗi khi ghé đến thủ đô Hà Nội. Cách trung tâm Hà Nội 10 km, thuộc xã Bát Tràng, huyện Gia Lâm, làng gốm cổ Bát Tràng có tuổi đời hơn 500 năm. Nơi đây đã cho ra đời bao dòng sản phẩm tinh xảo, được tạo thành từ những đôi tay tài hoa của các nghệ nhân nhiều thế hệ. Gốm Bát Tràng đa dạng chủng loại, sản phẩm từ dòng gốm mang phong cách cung đình đến dòng gốm dân gian qua các tạo hình rồng, hạc, phượng, lân hay các loài hoa lá... Đặc biệt, các sản phẩm thờ tự như bình bông, lư hương, đĩa chưng trái cây, chén rượu, trà... mang thương hiệu gốm sứ Bát Tràng là một phần không thể thiếu trên bàn thờ tổ tiên mỗi gia đình Việt trong những ngày Tết. Bàn thờ ngày Tết sẽ thêm phần ấm cúng khi được tô điểm bởi những sắc màu rực rỡ qua lớp men trắng mạ vàng, xanh rêu, xanh dương, đỏ, vàng, trắng.

Những đôi tay vàng nghề gốm ở Bát Tràng đã được công nhận là nghệ nhân tiêu biểu như các nghệ nhân Trần Độ, Nguyễn Đức Dương, Đào Văn Cam, Nguyễn Văn Khiếu... như thêm lời khẳng định cho giá trị thương hiệu của làng gốm lâu đời xứ Hà thành. Sản phẩm gốm Bát Tràng cũng từng được vinh danh bằng nhiều giải thưởng như Giải thưởng quả cầu vàng Festival Huế, Giải thưởng ngôi sao Việt Nam.

Đến làng gốm Bát Tràng vào những ngày xuân, du khách sẽ có những trải



Các sản phẩm thờ tự như bình bông, lư hương, đĩa chưng trái cây, chén rượu, trà... mang thương hiệu gốm sứ Bát Tràng là một phần không thể thiếu trên bàn thờ tổ tiên mỗi gia đình Việt trong những ngày Tết.

nh nghiệm thú vị khi dạo bước thưởng ngoạn vẻ đẹp của những công trình kiến trúc cổ qua từng ngôi đình, nhà cổ, cổng làng, ngõ hẻm, mái ngói phủ rong rêu theo dòng thời gian. Hay tự tay mình tập nhào nặn đất sét, tạo hình đồ gốm làm vật kỷ niệm cho chuyến thăm một trong những làng nghề truyền thống lâu đời bậc nhất xứ Hà thành.





Làng nghề đan dó tre Thủ Sỹ

Từ Hà Nội đi khoảng 60 km là đến làng nghề truyền thống đan dó tre Thủ Sỹ, một nghề gắn liền với văn hóa nông nghiệp đặc trưng tại vùng đồng bằng Bắc Bộ. Đó là dụng cụ dùng để bắt cá, tôm, cua... Những sản phẩm thủ công tinh tế được đan bằng các sợi tre vót mỏng từ những nghệ nhân có đôi tay khéo léo cộng với sự tỉ mỉ trong từng chi tiết.

Thật bất ngờ và thú vị khi đến đây được gặp gỡ những nghệ nhân đan dó làm nghề từ lúc tuổi thiếu niên đến nay đã ngoài 72 tuổi như bà Muôn, hay ông Bạc nay cũng đã hơn 80 tuổi và nay vẫn còn theo nghề. Bạn có thể cảm nhận được sức sống của làng nghề thủ công truyền thống 200 năm tuổi này qua các thế hệ nghệ nhân và không gian làng quê yên bình bên những nếp nhà cổ xưa. Không cần hỏi cũng biết được tình yêu mà những nghệ nhân nơi đây dành cho nghề khi thấy họ thổi hồn vào những sản phẩm thô mộc mà tinh tế, mỏng manh và dẻo dai, bền lâu cùng năm tháng. Làng đan dó tre Thủ Sỹ tọa lạc tại xã Thủ Sỹ, huyện Tiên Lữ, tỉnh Hưng Yên.





Làng nghề làm nhang 200 năm tuổi

Cách Hà Nội khoảng 40 km, làng nghề hương xạ (nhang) Cao Thôn nằm ở ngoại ô thành phố Hưng Yên nổi tiếng cả nước bởi chất lượng và mùi hương riêng biệt.

Buổi sớm, Cao Thôn mở ra trước mắt du khách khung cảnh nhộn nhịp, từ người nhuộm màu trong ánh lửa vàng và làn khói tỏa hương đến những người vùi và đẩy xe nhang thành phẩm ra phơi nắng. Những bó

nhang trong nắng nhìn tựa như những chùm hoa nổi tiếp nở ra, rồi lan rộng thành một tấm thảm vừa có sắc đỏ rực rỡ, vừa có mùi hương thảo mộc và các vị thuốc bắc. Những tinh hoa của đất trời dường như đã hội tụ lại trong những bó nhang ở làng Cao Thôn.

Sản phẩm nhang truyền thống Cao Thôn không chỉ được ưa chuộng trong nước mà còn được xuất khẩu đi các nước Campuchia, Thái Lan, Ấn Độ, Pháp, Đức...

Làng nhang Cao Thôn tọa lạc tại xã Bảo Khê, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên, đã có lịch sử hơn 200 năm.





Làng làm tương bản tiến vua

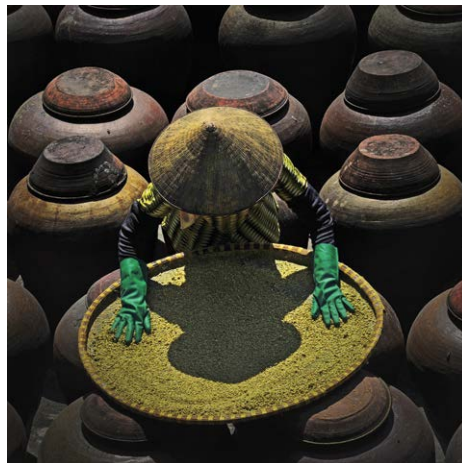
Tương bản là một gia vị không thể thiếu trong bữa cơm gia đình ở vùng quê Bắc Bộ. Có nhiều nơi làm tương, nhưng nổi tiếng và lâu đời nhất là làng tương bản ở xã Yên Nhân, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, nằm cách Hà Nội 25 km.

Tương bản được làm từ các nguyên liệu gạo nếp, đỗ tương, nước và gia vị. Quy trình phải qua nhiều công đoạn từ nấu chín gạo nếp đem phơi ra nia, đỗ tương đem rang, rồi cho cả vào lu ủ khoảng hai, ba tháng là ăn được.

Tương bản Yên Nhân nổi tiếng thơm ngon nhờ vào bí quyết pha chế lâu đời của các nghệ nhân. Chẳng thế mà xưa kia, tương bản nơi đây được chọn làm loại nước chấm “tiến Vua”.

Bước vào làng bản Yên Nhân, thật thú vị khi được chứng kiến hàng trăm cái chum xếp hàng thẳng tắp với màu đỏ thẫm trông như một tấm thảm hoa dưới nắng bên mái nhà xưa. Người làm tương thường xuyên khuấy đều ngày hai lần cho tương nhuyễn và lên màu. Tương bản sẽ chín nhanh hơn dưới ánh nắng mặt trời, nên người làm tương luôn tắm mình trong nắng khi làm việc.

Đến Yên Nhân, du khách không chỉ để thưởng vị hồn quê Bắc Bộ mà còn là dịp tìm hiểu nghề làm tương lắm nhọc nhằn và chụp ảnh lưu lại một nét văn hóa làng nghề được truyền qua nhiều đời trên đất Hưng Yên. 🌻



Đến Yên Nhân, du khách không chỉ để thưởng vị hồn quê Bắc Bộ mà còn là dịp tìm hiểu nghề làm tương lắm nhọc nhằn và chụp ảnh lưu lại một nét văn hóa làng nghề được truyền qua nhiều đời trên đất Hưng Yên

OLD CRAFT

*Ancient Village,
Mass-Covered Roof*



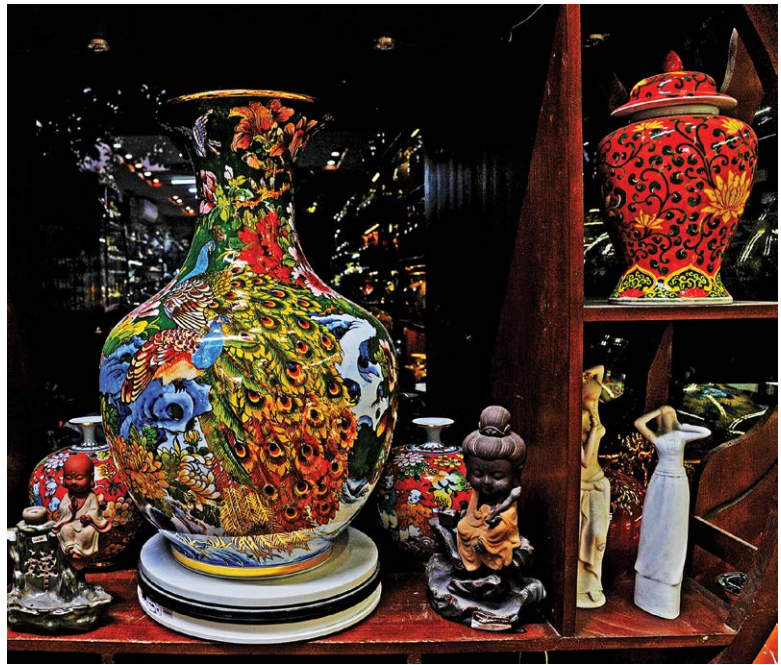
Text & Photos: HUYNH MY THUAN

Aside from its old villages, the ancient soul that represents the culture of the Northern Delta is the old traditional handicraft villages. Leaving from Hanoi on a warm spring day, let's take a short journey to neighboring Hung Yen province to discover unique craft villages that are home to generations of artisans.

Bat Trang ancient pottery village

Though this village may be familiar, this is still a must-see cultural destination for visitors every time they come to the capital of Hanoi. Located 10 km away from the center of Hanoi in Bat Trang commune, Gia Lam district, the ancient pottery village of Bat Trang is more than 500 years old. This place has produced many sophisticated product lines made by the talented hands of artisans through many generations. Bat Trang pottery comes in the form a variety of product types, from the royal ceramic line to the folk pottery line featuring the shapes of dragons, cranes, phoenixes, qilins, flowers... This village is especially known for creating worship items like vases, censers, offering trays, wine cups, tea sets... Bat Trang ceramics are an indispensable part of the ancestor altar for every Vietnamese family during Tet. Tet altars become warmer when adorned with the vibrant colors from the gilded glazes in moss green, blue, red, yellow or white.

The golden hands of pottery in Bat Trang have been recognized through characteristic artisans such as Tran Do, Nguyen Duc Duong, Dao Van Cam, Nguyen Van Khieu ... as an affirmation of the brand value of an ancient pottery village of the Hanoian landscape. Bat Trang ceramic products have



Worship items like vases, censers, offering trays, wine cups or tea sets of the Bat Trang ceramics brand are an indispensable part of the ancestor altar for every Vietnamese family during Tet.

also been honored with countless awards such as the Hue Festival Golden Globe Award and the Vietnam Star Award.

Coming to Bat Trang pottery village on a spring day, visitors will have interesting experiences wandering the village and admiring the stunning ancient architecture of each village communal house, old house, village gate, alley and moss-covered roof. Or, visitors can also try kneading the clay themselves, shaping pottery into a souvenir from a visit to one of the oldest traditional craft villages in Hanoi.

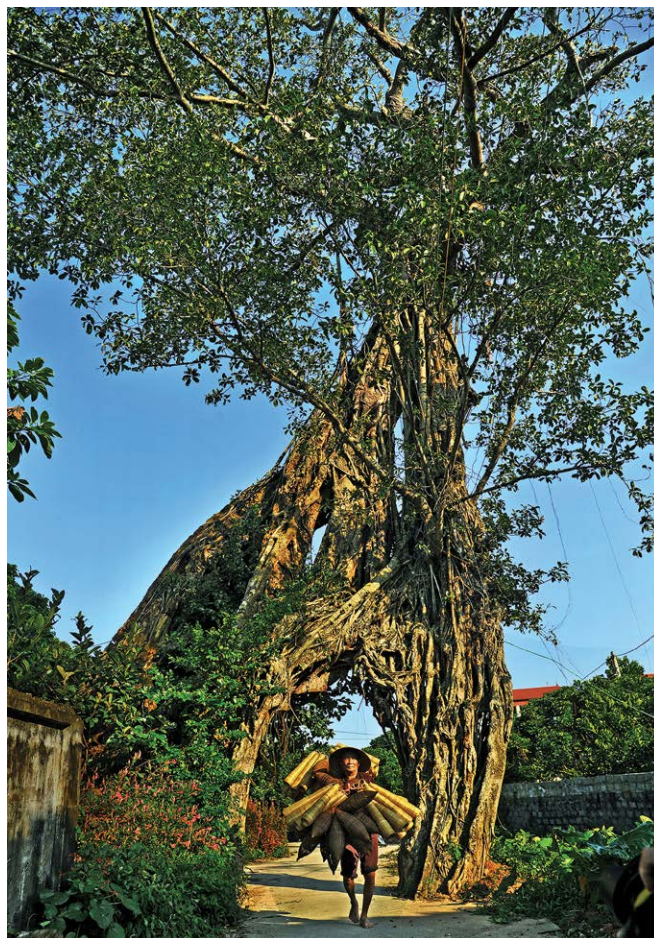




The bamboo weaving village of Thu Sy

About 60 km from Hanoi is the traditional bamboo weaving village of Thu Sy, a profession associated with the typical agricultural culture in the Northern Delta and it is also a tool used to catch fish, shrimp, crab... The delicate handicrafts are woven from bamboo fibers by artisans with skillful hands with attention to detail in every strand.

It was unexpected and fascinating to arrive here and meet those craftsmen who have been working here since their teens for over 72 years like Mrs. Muon or Mr. Bac, who are over 80 years old and still pursuing their handicraft. You can feel the vitality of this 200-year-old traditional craft village through the generations of artisans and the peaceful village atmosphere of the timeworn houses. It is unnecessary to ask the artisans if they feel love for their craft, as we can see how they put their soul into each simple yet delicate product. Though these items are fragile and supple, they last for years. Thu Sy bamboo weaving village is located in Thu Sy commune, Tien Lu district, Hung Yen province.



The over 200-year-old incense craft village

About 40km from Hanoi, Cao Thon incense village is located on the outskirts of Hung Yen City, which is nationally famous for its high-quality incense with a unique scent.

In the early morning, Cao Thon opens to a bustling scene, from those who are dyeing incense in the golden, fragrant smoke, to those who rush to push the finished incense carts to be dried. Bundles of incense sticks lie under the sun like blooming flowers and are then spread into a bright red carpet that features the scent of flora and traditional medicinal herbs. The essence of heaven and earth seems to have gathered in the incense sticks of Cao Thon village.

The traditional Cao Thon incense products are not only popular in Vietnam, but are also exported to Cambodia, Thailand, India, France, Germany...

Situated in Bao Khe commune, Hung Yen City, Hung Yen province, the incense village of Cao Thon has seen over 200 years of history.





The village of fermented soybean paste fit for a vietnamese king

Tuong is an indispensable ingredient in family meals in the northern countryside. There are many places that make Vietnamese fermented soybean paste, but the oldest and most famous is 25 km from Hanoi in a village of Yen Nhan commune, My Hao district, Hung Yen province.

Vietnamese fermented soybean paste is made from glutinous rice, soybeans, water and spices. The process has to go through many steps from cooking the glutinous rice to exposing it, roasting the soybeans, and then packing it in a jar for about two or three months before consuming.

Yen Nhan is famous for its delicious taste thanks to the long-standing recipes of its artisans. That's why, in the past, the fermented soybean paste here was chosen to be delivered to the King of Vietnam.

Entering the village of Yen Nhan, you are immediately taken by the hundreds of jars arranged near the old houses in a crimson color like a meadow of flowers under the sun. The fermented soybean artisan often stirs the paste twice a day to retain its pureness and color. Fermented soybean paste ripens faster under the



Visitors come to Yen Nhan not only to enjoy the soul of the Northern countryside, but also to learn about these particular labor professions and to photograph the craft village culture that has been passed down through generations in Hung Yen.

sun, so the artisans are always bathed in sunshine as they work.

Visitors come to Yen Nhan not only to enjoy the soul of the Northern countryside, but also to learn about these particular labor professions and to photograph the craft village culture that has been passed down through generations in Hung Yen. 🌻

Đốt đuốc lá dừa đi coi hát bội

Bài: YẾN LY
Ảnh: TVT



Người thành thị về thôn quê đi coi hát bội ở đình đã thấy lạ. Càng lạ hơn nữa khi muốn đến gánh hát đình, người xem phải lội bộ đốt đuốc soi đường cả một quãng gần như tối om. Sau đó thì vỡ òa bao cảm xúc với lớp tuồng tích được diễn xướng bởi các thế hệ nghệ sĩ hậu duệ đoàn tuồng cổ đã hơn một trăm năm tuổi.

Tuổi thơ tôi chẳng gắn liền với dòng sông, xóm làng hay lũy tre, rặng dừa..., do hai bên nội ngoại đều sống ở phố thị phồn hoa. Rồi khi lớn lên, xã hội phát triển hiện đại, điện về tận làng quê, mấy ai còn nhắc đến việc đốt đuốc đi soi nhái, soi ếch. Vợ cũng đâu còn cầm đuốc cho chồng đi làm

về khuya tắm ao. Và nhất là cái thú đốt đuốc lá dừa băng qua mấy đoạn đường quê tối om đi xem hát bội ở đám cúng đình lại càng không có. Vậy mà đêm nay, trên cù lao An Bình, tỉnh Vĩnh Long, tôi đã được hoà mình vào không khí của đầu thế kỷ XX: đốt đuốc lá dừa đi coi hát bội ở đình làng An Thành.

Không gian cổ tích

Đêm, lội bộ trên con đường nhỏ ven sông của cù lao An Bình, tiếng côn trùng kêu rả rích, tiếng chó sủa vang vang, mùi dạ lý hương, bông thiên lý thoang thoảng... Chao ôi, tôi cứ ngỡ như mình lạc trôi trong miền cổ tích nào đó! Một đôi, đã thoảng thấy xa xa những ánh lửa lập loè của mấy cây đuốc trong đêm tối cứ nối đuôi nhau và nhập lại từ nhiều nẻo đường mỗi lúc một đông hơn, khiến sự háo hức của mọi người ngày một gia tăng.

“Nghề chơi” cũng lắm công phu. Muốn làm đuốc dừa, người ta dùng hai nắm lá dừa trở đầu nhau, bó lại từng bó. Đuốc có nhiều cỡ, tùy theo độ dài của chót lá dừa. Khi bó đuốc, người miệt vườn còn khéo léo gói thêm lá dừa rời vào giữa để đuốc tròn, đẹp và khi bắt lửa thì cháy đượm, bền hơn, sáng hơn. Rồi khi đốt đuốc thế nào cho cháy, cầm đuốc thế nào cho đừng tắt, để lửa đừng gây hại người cùng đi, và “cho đuốc” - chia sẻ lửa khi bạn đồng hành bị tắt lửa - là cả một triết lý dân gian sâu sắc. Đó là sự điềm tĩnh, lối sống cộng đồng làng xóm và tinh thần đoàn kết, sẻ chia.

Đoàn tuồng cổ ba thế hệ

Cuối cùng, chúng tôi cũng hòa vào đoàn người đến được sân đình hồi hộp chờ xem xuất diễn đã từng được nghe tả. Khác với các bạn trẻ, tôi có hiểu chút ít về nghệ thuật hát bội, tuồng cổ qua lời kể của ông Vương Hồng Sển. Và vì thuở nhỏ, tôi cũng mê những điển tích xưa, nào là Tiết Giao đoạt ngọc, Hồ Nguyệt Cô hóa cáo, Thần nữ dâng ngũ linh kỳ, San Hậu, Lữ Bố hí Điêu Thuyền...

Vở diễn bắt đầu, với trích đoạn “Câu thơ dưng tướng” tái hiện một trong những giai đoạn lịch sử hào hùng nhất của dân tộc. Năm 1072, khi vua Lý Thánh Tông băng hà, Lý Nhân Tông lên ngôi lúc mới 7 tuổi, Thái hậu Ý Lan phải buông rèm nhiếp chính.



Viên tướng tài ba Lý Thường Kiệt được tin cậy giao cho trọng trách phá giặc Tống, giữ yên bờ cõi. Ông nghệ sĩ già diễn thật xuất thần, dù phong màn, đạo cụ đơn sơ. Chỉ có đôi mắt, gương mặt, điệu bộ hòa cùng tiếng trống châu mà cả khán phòng lặng đi, dâng tràn cảm xúc. Văn tuồng, hỏi ra mới biết, người sắm vai Lý Thường Kiệt là nghệ nhân ưu tú Vũ Linh Tâm, năm nay đã ngoài 60 tuổi. Và “cô đào” vào vai Thái hậu Ý Lan là cháu nội của ông, năm nay cô chỉ mới 17 tuổi. Cả gánh hát đều là những thành viên gồm ba thế hệ trong gia đình, là hậu duệ của đoàn tuồng cổ Đông Thành nổi tiếng.

Dù trích diễn chỉ 30 phút, nhưng tôi đọc được từ vở tuồng là cả một khát vọng lớn về việc gìn giữ nghệ thuật dân tộc mà gia đình lão nghệ nhân Linh Tâm cũng như những người làm du lịch tỉnh nhà muốn gửi gắm qua chương trình này. 🌸

Không khí đậm chất
khán hoang này, tôi nghĩ
may ra chỉ còn trong
những thiên khảo cứu
của nhà văn Sơn Nam,
trong tiểu thuyết của Hồ
Biểu Chánh, hay còn mơ
hồ trong ký ức của mấy
bậc lão niên Nam Bộ.



Tỉnh Vĩnh Long là địa phương còn lưu giữ, phát huy tốt loại hình nghệ thuật hát bội. Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Vĩnh Long cho biết đang xúc tiến thực hiện dự án đưa loại hình nghệ thuật này đến gần hơn với khán giả, đặc biệt là giới trẻ, du khách trong và ngoài nước. Điểm sáng của nghệ thuật hát bội Vĩnh Long là Đoàn tuồng cổ Đông Thành, được thành lập vào năm 1912, từng rong diển khắp các tỉnh miền Tây chủ yếu bằng ghe xuồng. Tiếp quản đoàn Đông Thành hiện nay là Nghệ nhân ưu tú Vũ Linh Tâm, thuộc thế hệ thứ ba, và được tiếp nối bởi các con, cháu của ông, thuộc thế hệ thứ tư và thứ năm. Công ty Dịch vụ Lữ hành Saigontourist, một đơn vị thành viên của Saigontourist Group, tiên phong khai thác sản phẩm tour độc đáo này tại tuyến điểm Vĩnh Long.

BURNING COCONUT LEAF TORCHES

to go see Hat Boi

Text: YEN LY
Photos: TVT



city dwellers heading to the countryside to watch vietnamese opera at a communal house already find it strange. so, it is even stranger when viewers must walk under torch light in the dark for a short distance on their way to the communal stage. once they arrive, they are overcome with emotion as they gaze upon the opera performance that has been run by generations of artists from this centenarian troupe.

My childhood was not associated with rivers, villages or bamboo and coconut trees. Rather, both my paternal and maternal sides lived in a prosperous town. When was I growing up, society had developed and modernized, electricity had been connected to the countryside, and few people even mentioned the act of burning torches to look for frogs. The wife no longer holds a torch for her husband to take a bath in the pond after a hard day's work. And especially, the pleasure of burning a coconut leaf torch across dark country roads had disappeared. Yet tonight, on An Binh Island, Vinh Long province, I was immersed in the atmosphere of the early twentieth century: burning coconut leaf torches to go see the Vietnamese opera at An Thanh communal house.

Fairytale space

At night, while walking on the small riverside road of An Binh Island, we heard of the sound of insects squeaking, of dogs barking, the smell of Tonkin Jasmine wafting over... Alas, I thought I had gotten myself lost in some fairytale! In that moment, such glimpses of flickering flames from torches in the dark kept wavering back and forth, mingling from the many roads until they became crowded, increasing the excitement in the air.

The “art of playing” is also a very sophisticated craft. To make coconut torches, people use two handfuls of coconut leaves and turn them end to end until they bunch together. Torches come in several sizes, depending on the length of the coconut leaf. When tying the torches into a bundle, the gardener cleverly wraps the separated leaves in the middle to make the torch round, beautiful, and lighter. And when it burns, it also has to be able to catch fire, to be able to hold the flame and not extinguish it, to not harm the companion, and to “give torch” or share the fire when the companion is extinguished - all of which is deeply rooted in folk philosophy. That is the calmness of the village communal way of life and the spirit of solidarity and sharing.

vietnamese opera troupe spanning 3 generations

Finally, we joined a group of people to reach the village communal house courtyard, impatiently waiting to see the performance that so many had described to us. Unlike many young people, I have some understanding of the art of Vietnamese opera thanks to Mr. Vuong Hong Sen’s sharings. And because when I was a child, I also loved the old tales such as Tiet Giao Doat Ngoc, Ho Nguyet Co Hoa Cao, Than Nu Dang Ngu Linh Ky, San Hau, Lu Bo Hi Dieu Thuyen...

The show begins with an excerpt from “Cau Tho Dung Tuong” (Verse of the Courageous General), recreating one of the nation’s most epic historical periods. In 1072, when King Ly Thanh Tong died, Ly Nhan Tong ascended the throne at the age of 7, leaving Queen Mother Y Lan to co-regent during the reign of her son. The talented general Ly Thuong Kiet was entrusted with the responsibility of destroying the Tong invaders, keeping the realm in peace. The old artist was amazing, despite the simple curtains and props. Only eyes, face, and gestures harmonized with the melody of the trong chau (praise drum)



To me, this bold atmosphere of virgin soil might only be found in the research of writer Son Nam, in the novels of Ho Bieu Chanh, or still vague in the memories of the elderly of Southern Vietnam.

the role of Ly Thuong Kiet was meritorious artist Vu Linh Tam, over 60 years old this year. And the actress playing the role of the Queen Mother Y Lan is his granddaughter, who turns only 17 this year. The whole troupe consists of members of three generations of family, descendants of the famous ancient Vietnamese classic opera troupe of Dong Thinh.

Although the excerpt only lasted 30 minutes, I felt that the play is actually a great desire to preserve the national art that the family of artists of Linh Tam, as well as the tourists industry of the province, want to convey through this program. 🌸

were sufficient enough to make the whole audience speechless, filled with emotions. When the show ended, I managed to find out that the person who played

Vinh Long province is a locality that preserves and promotes the art of Vietnamese classic opera. The Department of Culture, Sports and Tourism of Vinh Long province has stated it is promoting this art form closer to the audience, especially to young people as well as domestic and foreign tourists. The highlight of Vinh Long traditional opera is the ancient Dong Thinh troupe, established in 1912, which has performed mainly in the southwestern provinces by boat. Taking over the current Dong Thinh troupe is the meritorious artist of Vu Linh Tam, of the third generation, and he is followed by his descendant children and grandchildren, of the fourth and fifth generations. Saigontourist Travel Service Company, a member unit of Saigontourist Group, is a pioneer in developing this unique tour product at the Vinh Long route.

4 món ăn lạ mà ngon cho bữa tiệc tân niên

*Bài: BẢO KHUYỀN
Ảnh: HOÀNG LÊ*

Để lên được thực đơn ưng ý cho gia đình vào một dịp đặc biệt, nhất là tiệc tân niên, vốn không phải chuyện dễ dàng. Vậy hãy đoán xem, savour vietnam mang đến những món ăn độc đáo nào cho dịp này nhé.





Với sự hợp tác của khách sạn Đệ Nhất, 4 món ăn dưới đây là sự kết hợp hài hoà giữa vị ngon và cách trình bày bắt mắt, sẽ là lựa chọn lý tưởng cho bữa tiệc gia đình mừng năm mới.

Phải lòng món Đôi lươn nướng

Đôi lươn không phải là một món ăn quá xa lạ với người Việt, nhưng để chế biến được món ăn này theo tiêu chuẩn nhà hàng mà vẫn giữ được hương vị dân dã của món ăn thì lại chẳng đơn giản. Đặc biệt, món ăn còn đòi hỏi cả sự khéo léo và tinh tế của người đầu bếp.

Ở khách sạn Đệ Nhất, đầu bếp Nguyễn Thái Sang đã sử dụng thịt lươn tươi cắt nhỏ trộn với thịt xay, sả băm, tiêu sọ cùng một số gia vị quen thuộc để tạo nên lớp nhân thơm phức, đậm đà. Nhưng để cho ra đôi được món đôi lươn đúng điệu thì lớp vỏ bên ngoài là quan trọng hơn hết. Đầu tiên, đầu bếp phải chọn được phần ruột heo ưng ý, nguyên vẹn, không bị rách, sau đó mới làm sạch để ráo. Cuối cùng là cẩn thận nhồi



phân nhân vào trong sao cho đều; nếu quá căng khi nướng đôi sẽ dễ rách, nhưng nếu quá lỏng khi trình bày sẽ không đẹp mắt.

Để món ăn hoàn hảo, đầu bếp còn phải điều chỉnh lửa khi nướng làm sao cho lớp nhân vừa chín tới và lớp vỏ đủ vàng. Ngoài ra, muốn món ăn ngon miệng cần chuẩn bị cả rau thơm và nước chấm sao cho hài hoà với hương vị của món chính. Nếu chọn đôi lươn nướng cho món khai vị, chắc chắn đây là một lựa chọn tuyệt vời để bắt đầu bữa tiệc.





Ngất ngây với cá chêm philê sốt cam

Có thể nói cá chêm là “nữ hoàng” đối với các vị đầu bếp, bởi loại cá này luôn có mặt trong mọi thực đơn của các nhà hàng cao cấp. Cá chêm mang vị ngọt - thơm, thịt dày - mềm, lại không có mùi tanh, thường được chiên giòn và ăn kèm với các loại nước sốt. Trong đó, sốt cam là sốt phổ biến nhất khi kết hợp với cá chêm nhờ vị chua rất thanh cùng với mùi thơm the mát đặc trưng của cam, luôn kích thích vị giác của thực khách.

Thường các đầu bếp sẽ chọn phần philê cá, tẩm qua lớp bột mỏng chiên giòn, sau đó mới rưới nước sốt cam đã chế biến sẵn lên phần cá giòn tan. Để cá giữ được độ giòn và phần nước sốt luôn nóng hổi, các đầu bếp chỉ rưới sốt cam lên cá trước khi khách thưởng thức một vài phút. Đặc biệt, phần sốt cam sẽ được biến tấu với phong cách riêng của đầu bếp, sử dụng rất ít gia vị nhằm giữ được đúng hương vị của cá chêm và mùi thơm của cam. Nếu bạn muốn thưởng thức trọn vẹn món cá “nữ hoàng” này, đừng quên nhâm nhi cùng một ly vang trắng.

Thoả mãn vị giác với Gà mái dầu quay mật ong

Gà mái dầu là cách gọi khác của những con gà mái tơ có thịt mềm nhưng săn chắc, độ dai vừa phải, phần thịt thơm và lớp mỡ béo. Đây được xem là loại gà ngon nhất của giống gà ta ở Việt Nam. Đến với khách sạn Đệ Nhất, bạn sẽ được thưởng thức món gà mái dầu quay mật ong thơm ngon, lạ miệng.

Món gà quay thường không quá cầu kỳ trong khâu chuẩn bị nhưng lại mất rất nhiều thời gian cho công đoạn ướp. Muốn gà ngon và thịt thấm gia vị, đầu bếp thường ướp gà từ 3-4 tiếng trước khi quay. Trong đó, gia vị gồm có ngũ vị hương, muối, hạt nêm, tương hột, một chút bột ngọt và quan trọng nhất chính là mật ong. Chia sẻ kinh nghiệm chế biến món gà quay, đầu bếp Nguyễn Thái Sang cho biết, để món gà mang lên vừa vàng vừa thơm, phần da và thịt lại đậm đà vừa miệng sau khi ướp 1 tiếng thì lấy gà ra. Cứ 20 phút quét một lớp mật ong mới lên toàn bộ con gà. Việc này tuy mất thời gian nhưng sau khi nướng, gà sẽ giữ được độ mềm, thơm, dai và ngọt thịt. Chúng ta có thể ăn kèm gà quay với salad, dưa leo và muối ớt chanh.





Bì “thời miên” bởi Lẩu thuyền hải sản

Một món ăn ngon còn phải được bày trí đẹp mắt. Đó là lí do vì sao nhà hàng Đệ Nhất lại phá cách với nồi lẩu hải sản dưới hình dáng một chiếc thuyền chở đầy tôm, cá, mực.

Một món ăn ngon còn phải được bày trí đẹp mắt. Đó là lí do vì sao nhà hàng Đệ Nhất lại phá cách với nồi lẩu hải sản dưới hình dáng một chiếc thuyền chở đầy tôm, cá, mực. Với cách bày trí khéo léo, đây ấn tượng này, món lẩu thuyền hải sản không chỉ thu hút thực khách bởi hương vị nước dùng đậm đà mà còn bởi hình ảnh chiếc thuyền vô cùng hấp dẫn, đẹp mắt.

Món lẩu như một “tiết mục” đáng nhớ cho bữa tiệc đầu năm của gia đình bạn. Ngoài vị chua cay của nước dùng, vị tươi ngon của hải sản, vị thơm nồng của các loại gia vị, đầu bếp cũng tinh tế khi chọn lựa các loại rau ăn kèm rất đặc trưng. Trong đó gồm có rau muống, bắp chuối, kèo nèo, bông súng và cả bông bí. Chắc chắn, món lẩu sẽ giúp cho bữa tiệc của bạn thêm phần ấm cúng và trọn vẹn.

Nếu bạn đã phải lòng 4 món ăn mà Savour Vietnam gợi ý, đừng quên thêm chúng vào thực đơn cho bữa tiệc tân niên của bạn. Bây giờ, hãy cùng chúng tôi nâng ly và đón chào năm mới! 🌸

4 Unfamiliar Yet Delicious Dishes for a New Year Party



It is not easy to create a satisfying menu for families during special occasions, especially for a New Year party. So, guess what unique dish that savour Vietnam is bringing to this occasion.

Text: BAO KHUYEN
Photos: HOANG LE

With the cooperation of De Nhat Hotel (First Hotel), the following 4 dishes are a harmonious combination of delicious tastes and eye-catching presentations, that are ideal choices for any family party celebrating the coming year.

Fall in love with grilled eel sausage

Eel sausage is not very astonishing to the Vietnamese people, but it is not a dish that is simply elevated to restaurant standards while still retaining its rustic flavors. In particular, the dish also requires both the ingenuity and sophistication of a skilled chef.

At De Nhat Hotel, chef Nguyen Thai Sang uses chopped fresh eel meat mixed with ground meat, minced lemongrass, pepper and some typical spices to create rich, fragrant fillings. But in order to produce the best eel dish, the casing is the most important element. First, the chef must choose the correct, intact and untornd pork intestine, then clean it and wait until it drains. Finally, the chef must carefully stuff the filling inside evenly; if it is over stretched, the casing will easily tear, but if it is too loose, the presentation will lose its attraction.

In order for the dish to be perfect, the chef must also adjust the heat when grilling so that the filling cooks just right and the crust is golden brown. In addition, for a delicious dish, you need to prepare



both herbs and sauces that harmonize the flavors of the main dish. If you choose to have grilled eel sausage for your appetizer, this will certainly be a great choice to start the party off right.

Be blown away with a seabass fillet in orange sauce

It can be said that seabass is the reigning “queen” for chefs, because this fish is always present on the menus of high-end restaurants. Seabass has a sweet, fragrant, thick, tender meat, features no fishy smell, is often deep fried and served with sauces. In particular, orange sauce is the most popular when combined with seabass thanks to its lightly tangy taste along with the characteristic cool aroma of orange that always stimulates the tastebuds of diners.

Generally, chefs will choose their fish fillets, coat them in a crispy thin powder, then pour pre-made orange sauce over

the crispy fish. To keep the fish crispy and the sauce always hot, the chefs will only pour the orange sauce over the fish right before serving it to guests. In particular, the orange sauce is modified with the chef’s own style, using very little spices to maintain the authentic taste of seabass and the aroma of the orange. If you want to fully enjoy this “queen” fish dish, do not forget to sip the same glass of white wine.



satisfy your sense of taste with honey roasted young-fat-hen

Young-fat-hen is another term for young pullets that have soft but firm meat, moderate toughness, mouth-watering flavors and fatty layers. This is considered the most delicious chicken of all the Vietnamese breeds. At De Nhat Hotel, you can enjoy delectable and exotic honey roasted pullet.

Roast chicken is usually not too complex in preparation, but it takes a bit of time to marinate. In order to have delicious and well-marinated chicken meat, chefs usually marinate the chicken for 3-4 hours before roasting. Spices include five-spice powder, salt, seasoning powder, Vietnamese fermented soybean paste, a dash of MSG and most importantly honey. When it comes to sharing his experience in preparing roasted chicken, chef Nguyen Thai Sang said that the chicken was golden and flavorful with rich skin and tender meat after roasting for 1 hour. Every 20 minutes, a new layer of honey is applied over the entire chicken. Although this takes time, after roasting, the chicken will retain its tender, fragrant, chewy and sweet meat. Roasted chicken can be paired with salad, cucumbers and lemon chili salt.



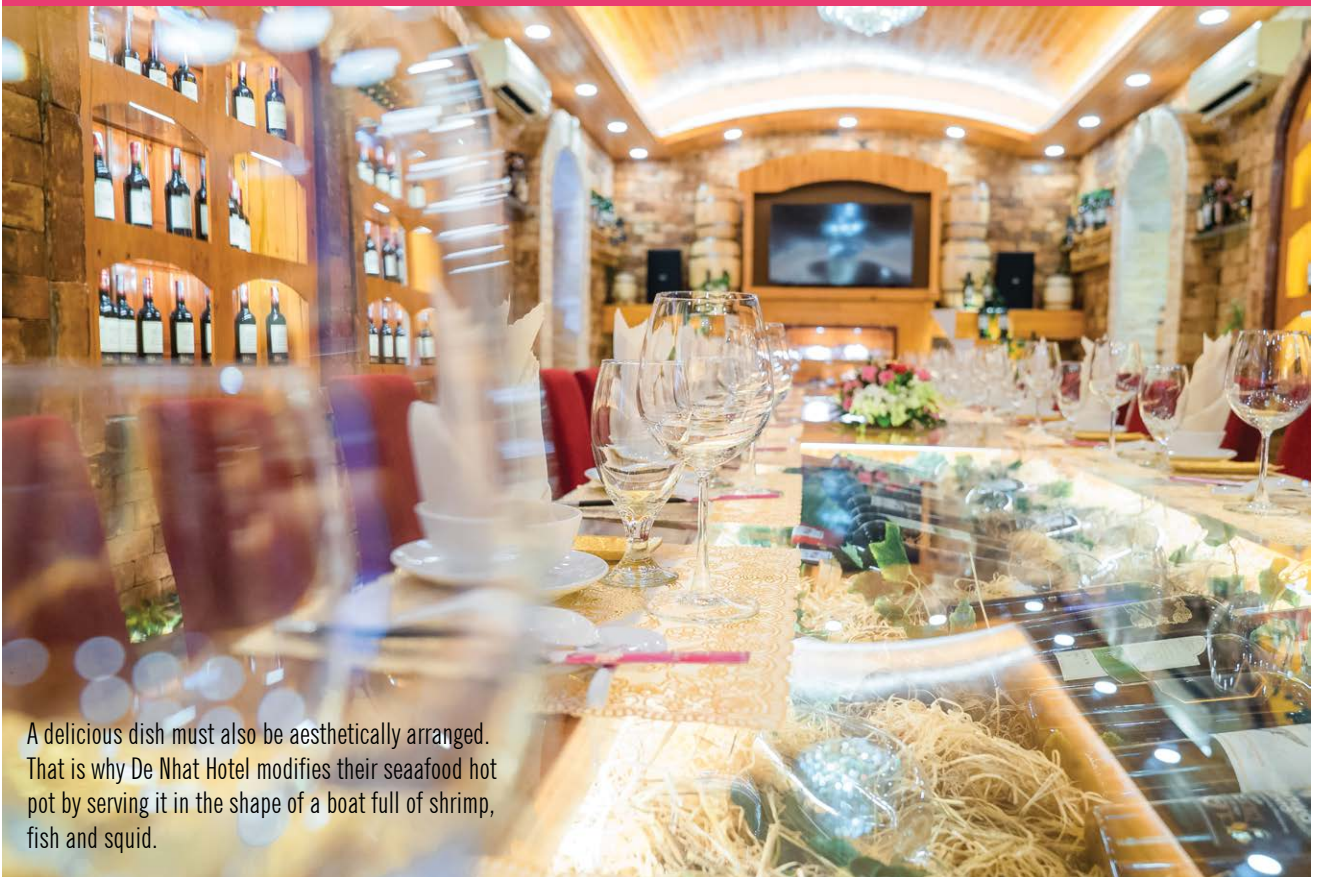


“Hypnotized” by seafood hotpot

A delicious dish must also be aesthetically arranged. That is why De Nhat Hotel modifies their seafood hot pot by serving it in the shape of a boat full of shrimp, fish and squid. With this ingenious and impressive decoration, the seafood boat hotpot not only attracts customers with its rich broth flavors, but also through its enticing and attractive boat image.

Hotpot is a memorable “repertoire” for your family’s New Year party. In addition to the sour, spicy taste of the broth, the freshness of the seafood, the rich aroma of spices, the chef is also thoughtful when choosing symbolic vegetables. It includes water spinach, banana flower, yellow velvetleaf, water lily flowers, and even pumpkin flowers. Certainly, this hot pot dish will make your party more cozy and complete.

If you have fallen in love with Savour Vietnam’s 4 recommended dishes, don’t forget to add them to your New Year party menu. Now, join us in a toast to welcome the new year! 🌸



A delicious dish must also be aesthetically arranged. That is why De Nhat Hotel modifies their seafood hot pot by serving it in the shape of a boat full of shrimp, fish and squid.



sinh viên Nguyễn Thị Hoài:

“Món quà lớn nhất
đối với người đầu bếp
chính là
sự hài lòng của
thực khách”

Từ một cô bé thích trở tài nấu ăn cho những người thân trong gia đình, cô gái sinh năm 1999 đã vinh dự nhận Huy chương Bạc Kỳ thi kỹ năng nghề Quốc gia năm 2020 - Nghề Nấu ăn. Đó là câu chuyện không chỉ toàn màu hồng của Nguyễn Thị Hoài, sinh viên lớp CE2012.02 chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn Âu của trường Trung cấp Du lịch & Khách sạn saigontourist (STHC) chia sẻ với savour vietnam trong những ngày đầu năm mới.

Bài & Ảnh: HOÀNG LÊ



Chào Hoài. Hãy cho biết cơ duyên nào đã dẫn dắt bạn đến với chuyên ngành bếp Âu?

Em vốn thích nấu ăn từ nhỏ, luôn vào bếp đứng nhìn mẹ nấu ăn và hay hỏi về các nguyên liệu, gia vị, cách chế biến. Đến năm 11 tuổi, em chính thức tự tay nấu ăn cho gia đình, bắt đầu từ những món ăn vặt, các loại chè, bánh đơn giản, đến những món khó hơn để đãi tiệc, sinh nhật... Và cứ như thế đến tận bây giờ, em cảm thấy rất hạnh phúc mỗi khi được nấu ăn cho những người yêu thương của mình. Sau khi tốt nghiệp cấp 3, em đã tìm hiểu nhiều thông tin về trường STHC và tin tưởng chọn trường là nơi khởi đầu tốt nhất cho niềm đam mê của mình. Em chọn học hệ Trung cấp 2 năm, chuyên ngành Bếp Âu tại trường. Thời gian ngoài giờ học, em đi làm thêm với công việc phụ bếp để học hỏi thêm kinh nghiệm và trang trải tiền học phí. Em vẫn còn nhớ cảm giác khó tả khi lần đầu được bước vào căn bếp chuyên nghiệp của trường, được chế biến món ăn trong gian bếp mình từng mơ về. Tính cả thời gian đi làm thêm bên ngoài cho các nhà hàng, khách sạn nữa là đã 3 năm em được sống trong môi trường mình yêu thích.

Động lực nào khiến em quyết tâm theo đuổi niềm đam mê của mình?

Đầu tiên, em cảm thấy thích thú và rất hạnh phúc khi được tự tay nấu những món ăn ngon cho khách hàng, cũng như cho người thân và bạn bè mình. Thật hạnh phúc mỗi khi mọi người thưởng thức thật ngon miệng một món ăn do chính mình nấu. Đó giống như sự công nhận có ý nghĩa tiếp thêm động lực để em càng cố gắng, càng yêu nghề hơn. Một động lực nữa đó chính là sự tạo điều kiện và quan tâm của nhà trường. Tại đây, em được các thầy cô chỉ dạy những kiến thức, kỹ năng, kinh nghiệm rất tận tình, chu đáo trong một môi trường chuyên nghiệp. Trường luôn tạo cơ hội và tổ chức nhiều cuộc thi cho chúng em được học hỏi và thể hiện tài năng, như: Hội thi chế biến món ngon từ phô mai, hạt hồ đào, nho khô; Hội thi nấu ăn từ chiếc hộp bí mật; Hội thi tài năng người bếp trẻ... giúp em từng bước hoàn thiện kỹ năng của mình hơn, có thể tự tin bước ra nhiều sân chơi lớn.

Điều cuối cùng, và cũng quan trọng nhất, khiến em càng nỗ lực hơn chính là tình cảm của ba mẹ em. Lúc đầu, khi em quyết định không học Đại học và theo đuổi nghề bếp, ba mẹ em không ủng hộ lắm. Em cảm thấy buồn, nhưng rồi vì đam mê, em vẫn quyết định theo học nghề bếp. Sau thời gian học nghề, nhìn thấy những thành quả bước đầu con mình đạt được, thấy những món ăn do em làm ra, ba mẹ em đã thay





đôi thêm những kinh nghiệm làm việc tại các nhà hàng, khách sạn dù lớn hay nhỏ để giúp mình nâng cao tay nghề. Con đường trở thành một đầu bếp thực thụ không hề dễ dàng, vì môi trường bếp rất khắc nghiệt, vất vả và gian nan. Sẽ không có gian bếp “màu hồng” như những gian bếp nội trợ của các gia đình, nơi bạn thoải mái làm những điều mình thích, mình muốn mà không ai làm gì mình! Công việc nào cũng có những vất vả riêng, nhưng mỗi khi khó khăn, hãy nghĩ đến lý do vì sao mình bắt đầu và những niềm vui trong nghề để làm động lực cố gắng. Chỉ cần bạn luôn giữ được niềm đam mê, rèn luyện tính nhẫn nại, kiên trì, đặc biệt là thái độ làm việc chuyên nghiệp là bạn sẽ thành công. Và món quà lớn nhất đối với người đầu bếp chính là sự hài lòng của thực khách.

Cuối cùng, thông điệp em muốn chia sẻ với các bạn theo nghề là tinh thần chủ động, tích cực đối với nghề. Ai cũng có những tiềm năng, những sở trường riêng, chỉ cần tìm kiếm khả năng trong chính bản thân mình, bạn sẽ phát huy được. Và điều quan trọng là phải luôn đặt cái “tâm” vào nghề, đặc biệt là thái độ làm việc của mình, vì đây là yếu tố quyết định thành công của bạn. 🌸



đổi và luôn ủng hộ em hết mình. Thêm nữa, từ lúc em đạt được nhiều giải thưởng xuất sắc trong các cuộc thi lớn nhỏ, ba mẹ càng thêm tự hào về em. Sau Giải Nhất Hội thi tay nghề trẻ Thành phố, Giải Nhì Kỳ thi Kỹ năng nghề Quốc gia, sắp tới em được chọn làm đại diện cho Việt Nam tham dự các cuộc thi tay nghề cấp khu vực và thế giới, tiếp bước nhiều tấm gương đi trước như chị Tất Hà Mỹ Linh, chị Vũ Hoàng Trinh đã mang vinh quang về cho Tổ quốc. Thật sự em rất vinh dự và háo hức khi được đại diện cho Việt Nam thi đấu với bạn bè các nước để khẳng định tay nghề và trình độ đào tạo nghề của Việt Nam.

Nhanh chóng trở thành một ngôi sao trẻ trong nghề, bạn có nhắn nhủ gì đến với những bạn trẻ khác đang theo đuổi con đường này?

Thật lòng em xin nhắn nhủ thêm cho những bạn đang theo học nghề, là hãy lắng nghe, học hỏi những kiến thức, những kinh nghiệm từ thầy cô giảng dạy. Kiến thức rất quan trọng, là nền tảng giúp mình làm được các công việc đáp ứng đúng yêu cầu của nhà tuyển dụng. Sau đó tiếp tục trau



“Ước mơ lớn nhất của em là được đi ra nước ngoài học và làm việc để học hỏi, trau dồi thêm nhiều kinh nghiệm để trở thành một đầu bếp giỏi. Sau đó, em sẽ quay lại môi trường giáo dục, làm giảng viên để truyền nghề, truyền lửa đam mê đến với các thế hệ sau.”

(Nguyễn Thị Hoài - sinh viên ngành chế biến món ăn, trường STHC)