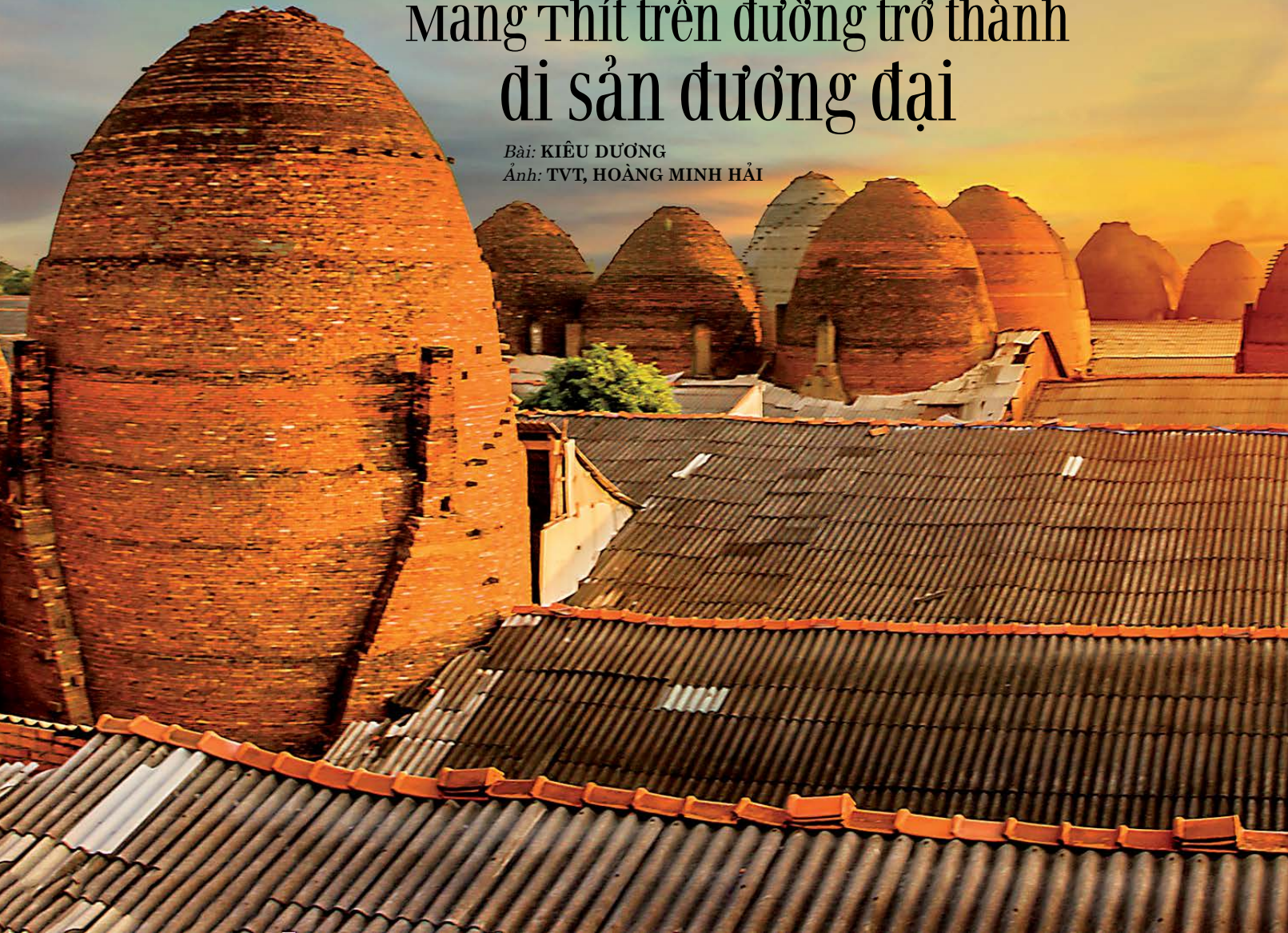


# “Vương quốc gốm đỏ”

## Mang Thít trên đường trở thành di sản đương đại

Bài: KIỀU DƯƠNG

Ảnh: TVT, HOÀNG MINH HẢI



Gốm đất nung Mang Thít nổi tiếng với màu đỏ tươi tự nhiên, không cần tráng men mà vẫn đẹp. Có được như vậy là nhờ nguồn đất sét cực tốt ở vùng châu thổ con sông Cổ Chiên chảy qua huyện này. Chúng tôi đã có một buổi sáng khảo sát, tìm hiểu cả những lò gốm đang còn hoạt động lẫn những bầu lò đã nguội lửa từ lâu. “Vương quốc gốm đỏ” Mang Thít cách trung tâm thành phố Vĩnh Long hơn 22 km.

Trên một đoạn kênh thủy Cai trải dài khoảng 3 km qua địa phận xã Nhơn Phú, đứng trên tàu nhìn xuôi theo dòng nước, hàng dãy lò gốm miệng chóp hình tròn ở hai bên bờ hiện lên như những quả trứng màu đỏ, vô cùng đẹp mắt. Nếu nhìn từ trên cao, như kiểu chụp ảnh bằng flycam, những chóp lò gốm nâu đỏ xen lẫn giữa màu xanh

cây trái ven bên dòng kênh nhìn tựa như vùng đất của những lâu đài cổ. Người hướng dẫn cho chúng tôi biết: “Ngồi trên tàu lướt trên dòng kênh này, hể nhìn thấy lò gạch nào xịt khói là đang hoạt động, còn nín thình là đã ngưng rồi!”.

Nội dung lời giới thiệu ngắn gọn đó như một khái quát tương đối đầy đủ về tình trạng hoạt động của nơi sản xuất gạch ngói và gốm đỏ lớn nhất vùng châu thổ Đồng bằng sông Cửu Long này. Được hình thành từ hơn 100 năm trước từ sự giao thoa văn hóa, kỹ nghệ sản xuất của người Hoa, người Khmer và người Kinh, nghề làm gạch ngói và gốm đỏ Mang Thít từng là niềm tự hào của người Vĩnh Long. Những năm thập niên 1980, thời kỳ hoàng kim của nghề gốm ở đây, ghe tàu tới lui tấp nập. Lớp thì cặp

Đã nhiều lần bị mê hoặc bởi những bức ảnh chụp lò gốm đỏ ở huyện Mang Thít, tỉnh Vĩnh Long nhưng đây mới là lần đầu tiên tôi đặt chân đến nơi được mệnh danh là “vương quốc gốm đỏ”.



bờ xuống hàng chất đốt (củi cây nhân hoặc trấu) bán cho các chủ lò, lớp thì xuất bến, mang theo hàng thành phẩm gốm, gạch ngói từ đây tỏa đi khắp nơi.

Nhưng từ năm 2000 trở đi, khi thị hiếu tiêu dùng thay đổi, và yêu cầu về môi trường, nhiều lò gốm vận hành theo phương thức truyền thống ở đây dần dần ngưng hoạt động. Thực trạng này đã để lại một khoảng trống rất lớn trong cuộc sống của những gia đình đã có nhiều đời theo nghề.

Trong một nỗ lực nhằm vực dậy một làng nghề truyền thống độc đáo của vùng Đồng bằng sông Cửu Long, Sở Văn hóa - Thể thao và Du lịch tỉnh Vĩnh Long đã đưa ra đề án di sản đương đại Mang Thít. Đề án tập trung theo hướng chuyển đổi phát triển hệ thống lò gạch, gốm truyền thống

của huyện Mang Thít - một di sản kiến trúc cùng nghề truyền thống vô cùng độc đáo - thành một quần thể du lịch khám phá, trải nghiệm. Đây sẽ là một điểm nhấn, có thể trở thành đòn bẩy giúp phát triển du lịch của cả tỉnh, nếu thực hiện thành công.

Di sản đương đại Mang Thít trong tương lai bao gồm một quần thể khoảng gần 1.500 lò gạch, bao phủ diện tích gần 3.000 ha, trải dài qua bốn xã Mỹ An, Mỹ Phước, Nhơn Phú và Hòa Tịnh, đều thuộc huyện Mang Thít. Khi nơi này được biến thành khu du lịch, đến đây, du khách sẽ được tham quan quy trình sản xuất, tìm hiểu đời sống của người dân làm nghề, trải nghiệm làm gạch, gốm, lên tháp cao ngắm toàn cảnh “vương quốc gốm đỏ” Mang Thít. Tại đây sẽ có nhiều hoạt động hấp dẫn như tham quan bảo tàng gốm,



xem triển lãm gốm, vườn gốm nghệ thuật, vườn cưỡi được trang hoàng bằng nhiều tác phẩm gốm, trạm xe đạp và các dịch vụ như nhà hàng nông sản, homestay...

Theo các chuyên gia, “vương quốc gốm đỏ” Mang Thít là một “kho báu” lộ thiên, giàu giá trị, bởi vậy cần được bảo tồn cho thực thể sinh động đã được kiến tạo qua hơn 100 năm từ sự giao thoa văn hóa, kỹ nghệ đặc sắc giữa người Khmer, người Hoa và người Kinh. Thậm chí, như đánh giá của CEO một công ty du lịch tại TP.HCM, đây có thể xem là quần thể gốm truyền thống độc đáo và quy mô tâm cỡ của cả khu vực Đông Nam Á.

## Độc đáo nhà gốm TƯ BUÔI

Tạm biệt “vương quốc gốm đỏ” Mang Thít, chúng tôi hướng về thành phố Vinh Long, ghé thăm ngôi nhà gốm đỏ độc đáo được thiết kế và phát triển bởi chính người từng có hơn 30 năm gắn bó với nghề làm gốm đỏ. Chủ nhân của ngôi nhà gốm có trị giá đầu tư gần 5 tỉ đồng này là ông Nguyễn Văn Buôi, năm nay đã ngoài 60 tuổi. Ngôi nhà được làm hoàn toàn từ gốm, gạch ngói đất nung mang tên Tư Buôi đã đi vào hoạt động hơn hai năm nay và nhanh chóng trở thành điểm dừng chân ưa thích của nhiều du khách tại tuyến điểm Vinh Long.

Chủ nhân Tư Buôi cho biết, thông qua nhà gốm này, ông muốn giới thiệu loại sản phẩm truyền thống đặc trưng vô cùng độc đáo của

Trên một đoạn kênh Thầy Cai trải dài khoảng 3km qua địa phận xã Nhơn Phú, đứng trên tàu nhìn xuôi theo dòng nước, hàng dãy lò gốm miệng chóp hình tròn ở hai bên bờ hiện lên như những quả trứng màu đỏ, vô cùng đẹp mắt.

quê hương Vinh Long. Không có cách giới thiệu nào sinh động và ấn tượng hơn là thể hiện chúng thành những tác phẩm nghệ thuật trên nền chất liệu đó. Để thực hiện các bức bích họa trang trí cho hàng cột trụ hiên nhà, cổng nhà, trên các vì kèo, ông Tư Buôi đã mất nhiều tháng trời cùng các họa sĩ tạo hình trên đất sét, sau đó đem nung ở nhiệt độ cao, đến khoảng 970 độ C. Vì thế, các tác phẩm gốm đỏ trang trí cho toàn bộ ngôi nhà có độ bền cao.

Một trong những khu vực đáng xem khi ghé thăm nhà gốm Tư Buôi là những hàng cột gốm ngoài mái hiên phía trước ngôi nhà. Nơi đây thể hiện những hình ảnh đặc trưng của phương Nam, như sinh hoạt trồng lúa, hoa lá, lễ hội... Hàng cột trong gian nhà chính cũng đáng xem với những họa tiết mô phỏng theo mặt trống đồng Đông Sơn. Ngoài ra, để thổi hồn cho căn nhà gốm, chủ nhân còn trưng bày nhiều bộ sưu tập đồ cổ độc đáo, trong đó có bộ sưu tập gốm hơn 100 chiếc đèn dầu cổ.



Nhà gốm Tư Buôi tọa lạc tại phường 5, thành phố Vinh Long, tỉnh Vĩnh Long. 🌸





I've been fascinated by the photos of red pottery kilns in Mang Thit district, Vinh Long province on several occasions, but this is the first time that I had set foot in a place known as the kingdom of red pottery.

**M**ang Thit terracotta is famous for its naturally bright red color that requires no glazing to be beautiful. This is thanks to the excellent clay in the delta of the Co Chien River that flows through this district. We took a morning trip to survey both active and inactive kilns. Mang Thit, the kingdom of red pottery, is more than 22 km away from downtown Vinh Long.

On a section of the Cai Canal that stretches nearly 3 km through Nhon Phu commune, standing on a boat and gazing along the water, rows of round top kilns on both shores appeared like attractive red eggs. If you are taking photos from above, just like with a flycam, the top of the kilns

can be seen in a reddish brown that shows distinctly amongst the green trees on the left side of the road. These kilns emerge from the land like ancient castles. Our guide informed us: "Sitting on the boat floating down this canal, if you see a brick kiln expelling smoke, then it is still active. The ones that stand still are not in service."

The content of that brief introduction was a relatively complete overview of the operational status of the largest producer of red bricks and tiles in the Mekong Delta. Formed over 100 years ago from the intersection of culture and the manufacturing industry of the Chinese, Khmer and Kinh people, the craft of making bricks and red pottery in Mang Thit was the pride of the Vinh Long people. In the 1980s, the golden age of the pottery profession here, boats were feverishly running back and forth from Mang Thit. Some landed ashore to sell fuel (longan tree firewood or rice husks) to the owners of the kilns. Others left the dock, bringing with them finished products of pottery and tiles kilned here.

# Kingdom of Red Pottery

## Mang Thit on its way to Becoming a Contemporary Heritage

*Text:* KIEU DUONG

*Photos:* TVT, HOANG MINH HAI





But from 2000 onwards, when consumer tastes began to change and environmental requirements became more prevalent, many of the traditional kilns had to gradually stop operating. This situation has left a huge void in the lives of families who have done this profession for generations.

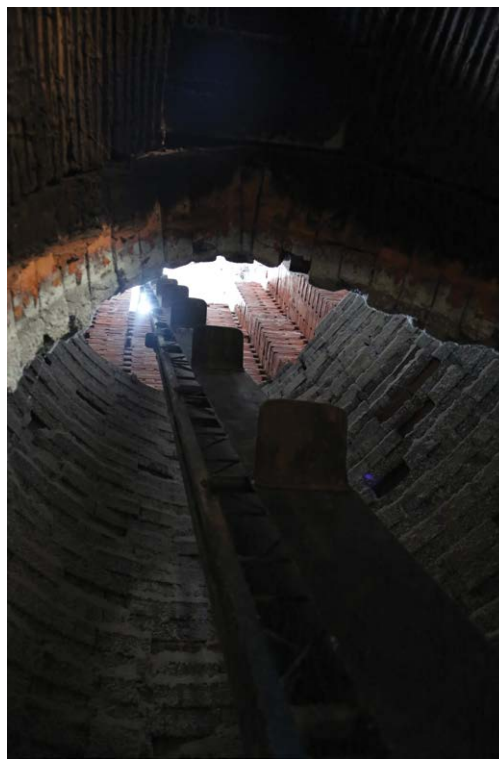
In an effort to revive a unique traditional craft village of the Mekong Delta, the Department of Culture - Sports and Tourism of Vinh Long Province has launched a contemporary heritage project called Mang Thit. The project focuses on converting traditional brick and pottery kilns of the Mang Thit district - an extremely unique architectural heritage and traditional craft - into a tourist complex for visitors to explore and experience. The hope is that this highlight can become a catalyst to assist the development of tourism for the whole province, if it is successfully implemented.

The future contemporary heritage project of Mang Thit includes an assortment of nearly 1,500 brick kilns, covering an area of nearly 3,000 hectares, spanning the four communes of My An, My Phuoc, Nhon Phu and Hoa Tinh, all belonging to Mang Thit district. When this place is turned into a tourist area, visitors here will be able to visit the production process, learn about the lives of the people working in the profession, experience

making bricks and pottery, and climb up the high tower to see the panorama of the kingdom red pottery. There will be numerous activities of interest such as visiting the pottery museum, contemplating pottery exhibitions, art pottery garden, a wedding garden decorated with many works of pottery, bicycle station and services such as agricultural restaurants, homestays...

According to experts, the kingdom of red pottery is an open-air treasure that is rich

in value, so it should be preserved as a vivid entity that has been established for over 100 years from an intermix of the culture and technique of the Khmer, Chinese and Kinh. And it has even been said, as noted by a CEO of a travel company in Ho Chi Minh City, that this should be considered as a unique traditional pottery complex of significant scale for the entire Southeast Asia region.





## Unique TU BUOI POTTERY HOUSE

Saying goodbye to Mang Thit, we headed to Vinh Long City and visited a unique red pottery house designed and developed by people with over 30 years of experience crafting red pottery. The owner of this pottery house, worth nearly 5 billion VND of investment, is Mr. Nguyen Van Bui, who is over 60 years old this year. The house known as Tu Bui is made entirely from pottery and terracotta tiles and has been in operation for more than two years, quickly becoming a favorite stop for many tourists in Vinh Long.

The owner of Tu Bui said that through this pottery house, he wanted to introduce a unique traditional product of his homeland, Vinh Long. There is no way more vivid and impressive of presenting these pieces than expressing them into works of art based on that material. To make decorative frescoes for the columns of the veranda, the gate, and on the trusses, Mr. Tu Bui spent months with the artists shaping the clay, then heating it at high temperatures up to about 970 degrees Celsius. Therefore, making the works of red pottery that decorate the whole house highly durable.

One of the areas worth seeing when visiting Tu Bui Pottery House is the row of pottery columns on the front veranda.



On a section of the Cai Canal that stretches nearly 3 km through Nhon Phu commune, standing on a boat and gazing along the water, rows of round top kilns on both shores appeared like attractive red eggs.

This place shows typical images of the South, such as rice-growing activities, flowers, festivals... The columns in the main compartment are also worth seeing with motifs imitating Dong Son bronze drums. In addition, to bring soul to the pottery house, the owner also displays many unique antique collections, including an assemblage of more than 100 antique oil lamps.

Tu Bui Pottery House is located in Ward 5, Vinh Long City, Vinh Long province. 🌸





# Lên đài ngắm hoa, đi coi cá lóc bay

Những ngày xuân ghé thăm làng hoa kiểng Sa Đéc, lên đài quan sát ngắm toàn cảnh làng hoa, chụp ảnh sống ảo trong cánh đồng hoa hồng đầy lãng mạn, hay coi cá lóc bay... là những trải nghiệm thú vị tại một trong những làng hoa lớn nhất vùng Đồng bằng sông Cửu Long.

Bài và ảnh: **DUYÊN TRẦN**

**Đ**ài quan sát nằm trong nhà vườn Ngọc Lan. Đài cao 19 m, được xây lắp kiên cố. Được đưa vào sử dụng vài năm nay, đây là điểm thu hút nhiều khách thường ngoạn muốn có trải nghiệm mới mẻ khi đặt chân đến làng hoa Sa Đéc, cách trung tâm thành phố chỉ khoảng 3 km. Những ngày trước Tết, từ trên cao, bạn sẽ thu vào tầm mắt hình ảnh những cánh đồng hoa nối tiếp nhau tạo nên khung cảnh ngoạn mục của làng hoa rộng đến 313 ha. Hay cảnh tưới hoa, bón phân, tĩa cành chăm hoa của những cư dân nhà vườn Sa Đéc hiện lên vô cùng sinh động. Những bức ảnh bạn chụp từ trên cao sẽ có hiệu ứng giống như chụp bằng flycam vậy. Trong nhà vườn Ngọc Lan có một số điểm dành cho các bạn trẻ chụp ảnh sống ảo như cầu thang màu tím, cầu Như Ý...





Hoa ở làng hoa kiểng Sa Đéc nhiều vô số kể. Làng hoa có lịch sử 90 năm này là nơi cung cấp hoa quanh năm cho cả vùng Đông bằng sông Cửu Long, TP.HCM, các tỉnh miền Trung và còn xuất khẩu sang thị trường Campuchia. Ở đây có cả hoa và kiểng. Nhiều loài hoa kiểng có tuổi thọ cả hàng trăm năm, thuộc hàng quý hiếm, được các nhà vườn chăm sóc công phu. Vào dịp trước Tết, nhiều nhà vườn ở đây trồng nhiều loài hoa phục vụ thị trường Tết, như cúc mâm xôi, cúc sao băng, cúc đồng tiền, cúc Tiger, vạn thọ, cát tường, hoa mười giờ... Sau vài giờ du ngoạn thỏa thích, khách phương xa còn mua hoa về để chưng cho vui nhà vui cửa trong ba ngày Tết.

Trên mạng xã hội gần đây nổi lên “Khu du lịch cánh đồng hoa hồng Sa Đéc”, đây cũng là tên của điểm check-in “hot” trên Google Maps. Lạc bước giữa cánh đồng hoa hồng rộng hơn 2,5 ha, bạn thỏa sức khám phá vẻ đẹp quyến rũ, đài các của loài hoa biểu tượng cho tình yêu. Ở đây còn có những điểm độc đáo để chụp ảnh sống ảo như cầu vồng tình yêu, nấc thang lên thiên đường, bến thuyền hoa...

Không cần phải đi Côn Sơn tận bên Cần Thơ, ngay trong khu du lịch cánh đồng hoa



Tour thưởng ngoạn làng hoa kiểng Sa Đéc được Công ty Dịch vụ Lữ hành Saigontourist, đơn vị thành viên thuộc Saigontourist Group, phục vụ liên tục trong dịp trước Tết Tân Sửu 2021. Tham khảo thêm thông tin chi tiết tại website: [www.saigontourist.net](http://www.saigontourist.net)

Lạc bước giữa cánh đồng hoa hồng rộng hơn 2,5 ha, bạn thỏa sức khám phá vẻ đẹp quyến rũ, đài các của loài hoa biểu tượng cho tình yêu.

hồng, bạn cũng có thể xem biểu diễn cá lóc bay. Ao vuông trong khu du lịch này hiện đang nuôi đến 8.000 con cá lóc. Cứ sau mỗi một giờ, người biểu diễn sẽ gọi cá bằng cách gõ vào chiếc thùng nhựa đựng thức ăn, cá sẽ bay lên cả đàn, tranh nhau đớp mồi. Cảnh tượng hiện ra vô cùng kỳ thú. Anh Xuyên, người phụ trách biểu diễn cá lóc bay ở đây, cho biết cá lóc mua về nuôi, tập đến 6-7 tháng, cá mới bay được. Có một số mồi nhỏ được lặp đi lặp lại nhiều lần, tạo thành phản xạ có điều kiện, lúc đó, cá mới quen bay theo ý muốn của người quản trò. Cá bay càng cao, càng nhiều cùng lúc, du khách càng thích thú.

Làng hoa kiểng Sa Đéc hoạt động quanh năm, nhưng đông khách nhất là vào những ngày trước Tết. Đến đây, dạo bước trên con đường nhỏ trải dài về tận mé sông Sa Giang, nhìn cảnh bà con nhà vườn đang tất bật với những công việc mùa vụ, hòa mình vào thế giới kỳ hoa, dị thảo trong ánh nắng chan hòa, lòng người như nở hoa Xuân. 🌼





# Climb Up the Observatory, Watch Flying Fish

During spring days, visit the flower village of Sa Dec, climb up the observatory to overlook the panoramic flower village, take pictures in a romantic field of roses, or watch the flying snakehead fish... are all interesting experiences in one of the largest flower villages in the Mekong Delta.

*Text & photos: DUONG TRAN*



**T**he observatory is located in Ngoc Lan Flower Garden. It's 19 m high and built firmly. Operating for a few years now, this is an attraction for any visitor seeking a new experience in the Sa Dec flower village, only about 3 km from the city center. On the days before Tet, from above, you can capture images of flower fields in succession, creating a breathtaking scene of

all 313 hectares of this flower village. Or the scene of Sa Dec gardeners vividly watering, fertilizing, pruning off branches and taking care of the flowers. The photos you take from above will have the same effect as those taken with a drone. In Ngoc Lan Flower Garden, there are a number of spots for young people to take selfies such as the purple stairs, Nhu Y bridge, among others.



There are countless flowers in Sa Dec. This 90-year-old flower village is the place that supplies flowers all year round to the Mekong Delta, Ho Chi Minh City, the Central provinces, and even exports to Cambodia. There are both flowers and ornamental plants here. Many species of flowers have a lifespan of hundreds of years, especially the rarer varieties meticulously cared for by gardeners.

On the occasion before Tet, many gardeners here plant a variety of flowers for the Tet market, such as hardy garden mum, golden dyssodia, Barberton daisy, tiger tail chrysanthemum, marigold, prairie gentian, Moss-rose purslane... After enjoying breathtaking scenes, visitors from far away can also purchase flowers to decorate for the three days of Tet.

On social networks, “Sa Dec rose field tourist area” has recently emerged. This is also the name of the “hot” check-in spot on Google Maps. Getting lost in the middle of a giant rose field of more than 2.5 hectares, you will be delighted to discover the charming, graceful beauty of the flower that symbolizes love. There are also unique points for taking charming photos such as a rainbow of love, stairs to heaven, a flower boat dock...

There’s no need to go to Con Son in Can Tho, because right in the tourist area of the rose farmland you can also watch the flying snakehead fish show. The square pond in this tourist area currently holds up to 8,000 snakehead fish. Every hour, performers will call the fish by knocking on the plastic food container, the shoals of fish will jump high out of water, fighting each other to catch the bait. The scene that unfolds is incredible. Mr. Xuyen, who is in charge of the flying snakehead fish show here, said that once these fish are bought and raised, they have to train them for up to 6-7 months so the

Getting lost in the middle of a giant rose field of more than 2.5 hectares, you will be delighted to discover the charming, graceful beauty of the flower that symbolizes love.

fish can fly. There are some moves that are repeated many times, forming a conditional reflex that trains the fish to fly at the will of the manager. The higher the fish fly, the more fish jump at the same time, the more impressed tourists are.

Sa Dec Flower Village operates all year round, but is most crowded during the days before Tet. Coming here, walking on a small road stretching to the edge of Sa Giang River, watching the gardeners hustle with seasonal work, immersing in the world of one-of-a-kind flowers and herbs in the sunshine, one’s heart seems like spring blossoming. 🌸

The Sa Dec ornamental flower village tour is continuously served by Saigontourist Travel Service Company, a member unit of Saigontourist Group on the occasion before the Vietnamese Lunar New Year 2021 - The Year of Buffalo. See more information at the website: [www.saigontourist.net](http://www.saigontourist.net)

# 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.





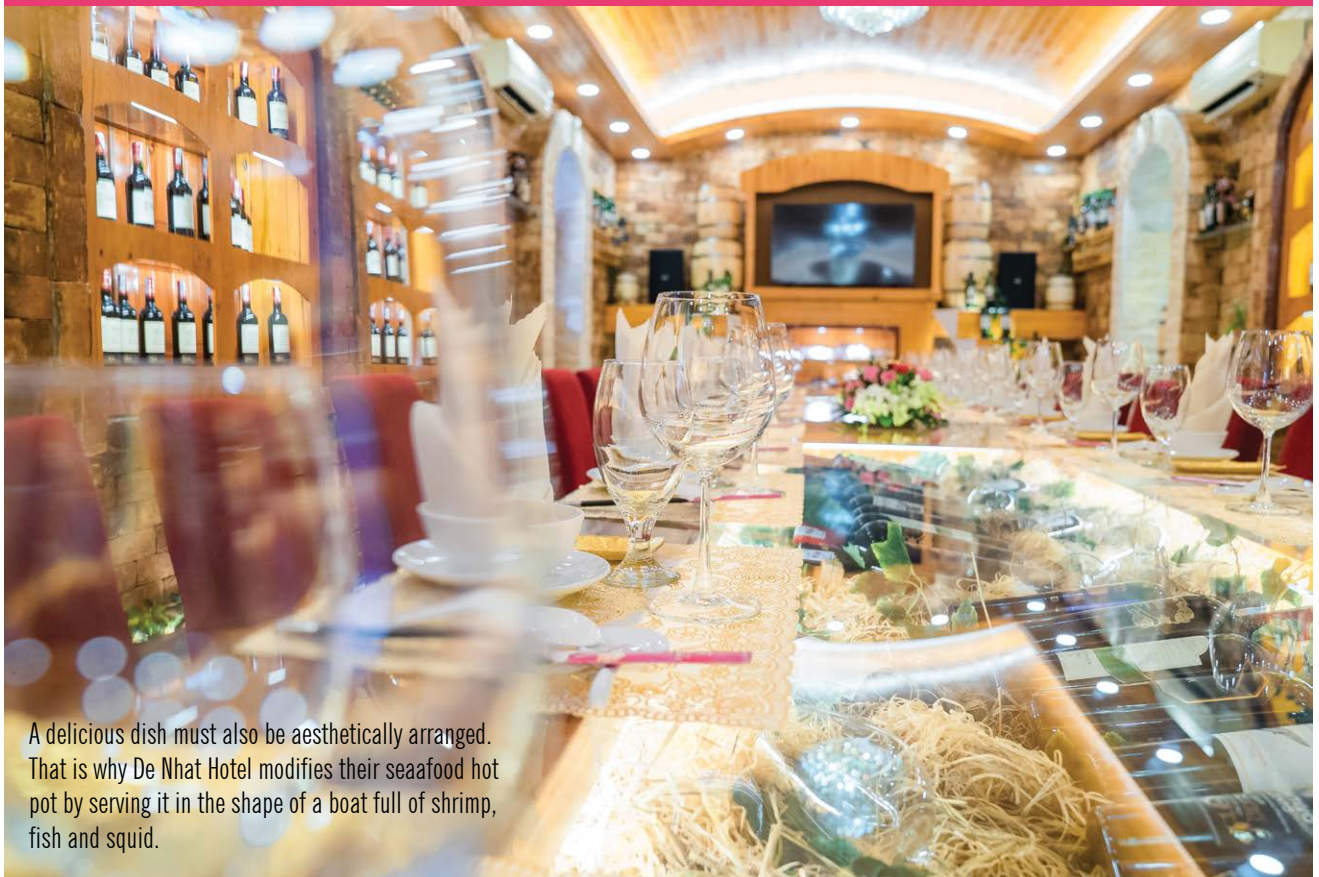


## “Hypnotized” by seafood hotpot

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)



# 5 địa điểm du xuân trong nước không thể bỏ lỡ

Nếu Tràng An hay Yên Tử là điểm đến dành cho khách du lịch tâm linh, thì đối với những người mộng mơ và thích tìm về quá khứ, Huế sẽ là chốn dừng chân lý tưởng. Còn nếu bạn là một người ưa thích du lịch trải nghiệm thì xuân này, Hà Giang chắc chắn dành cho bạn. Hy vọng 5 điểm đến mùa xuân được giới thiệu dưới đây sẽ giúp bạn tìm được cảm hứng cho chuyến đi đầu tiên của năm mới.

*Bài:* HÀ PHƯƠNG

*Ảnh:* UNSPLASH, HUỲNH MỸ THUẬN, HÀ NGUYỄN,  
LƯU TRỌNG ĐẠT, LÊ HỮU DŨNG, NGUYỄN CHÍ NAM

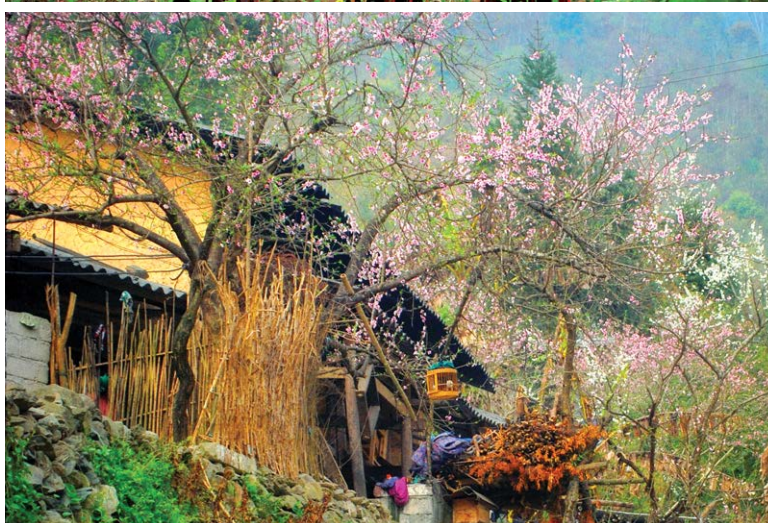


## Hà Giang

Được mệnh danh là vùng cao nguyên đá nở hoa, mùa xuân ở Hà Giang chắc chắn sẽ làm say lòng lữ khách với nhiều loài hoa khoe sắc. Xuân về trên rẻo cao vùng Đông Bắc Bộ này là lúc tiết trời vẫn còn se lạnh nhưng nắng xuân đã bắt đầu sưởi ấm cho cả bản làng. Hãy thử tưởng tượng, bạn đang đi qua những con đường hoa mận phủ trắng xóa hay những cung đường trải đầy hoa đào rực rỡ sắc hồng, xa xa là những thửa ruộng bậc thang xanh mướt. Bạn bất chợt nghe đâu đây tiếng bọn trẻ con dân tộc vô tư nô đùa. Nhìn đứa nào đứa nấy cũng một vẻ, ngây thơ líu riu gọi nhau. Chính sự giản dị mang chút hoang sơ đó khiến cho Hà Giang trở nên quyến rũ theo một cách riêng. Không chỉ có cơ hội chụp những tấm hình sống ảo, đến với Hà Giang bạn còn được hòa mình vào không gian văn hóa độc đáo của đồng bào các dân tộc nơi đây với những lễ hội hoặc những hoạt động mùa xuân đặc sắc.

**Làm gì ở Hà Giang?** Dự Lễ hội Chợ tình Khâu Vai (27/3 âm lịch hàng năm); thưởng ngoạn cảnh đẹp thung lũng Sủng Là; check-in ở cột cờ Lũng Cú - điểm cao nhất của cực Bắc Việt Nam; xem hội Lồng Tồng của người Tày, Nùng (từ mùng 04 đến 10 tháng Giêng âm lịch hàng năm).

**Món ăn nổi bật nên thử:** Thắng cố Đông Văn, cơm lam Bắc Mê, bánh cuốn trứng, lẩu gà đen...





## Đà Lạt

Dù đã quá nổi tiếng là thành phố bốn mùa hoa nở nhưng có lẽ Đà Lạt đẹp nhất vào mùa xuân với những con đường ngập tràn màu sắc được tô điểm bởi ngàn loài hoa khác nhau. Bên cạnh đó là vô số địa điểm check-in du lịch ấn tượng với lối kiến trúc đầy sáng tạo và độc đáo. Nếu bạn là tín đồ của cà phê, Đà Lạt cũng là một điểm đến ẩn giấu rất nhiều quán cà phê mang những phong cách mới lạ và hay ho. Cho những ai yêu thích sự năng động, trẻ trung hay với những ai yêu thích sự lãng mạn và quyến rũ, Đà Lạt đều có thể đáp ứng và mang lại một trải nghiệm du lịch tràn đầy cảm xúc.

**Làm gì ở Đà Lạt?** Một vòng khám phá làng hoa Vạn Thành, Hoa Sơn Điền Trang, chùa Linh Phước có kiến trúc khám sành đặc sắc, đồi chè Cầu Đất, ga Đà Lạt, thưởng thức biểu diễn công chiêng dưới chân núi Lang Bian...

**Món ăn nổi bật nên thử:** Bánh tráng nướng, kem bơ, bánh ướt lòng gà, bánh canh Xuân An...



## Yên Tử - Quảng Ninh

Cũng là một điểm đến du lịch tâm linh, nhưng khác với Tràng An - Ninh Bình, Yên Tử lại mang vẻ đẹp hoang sơ của vùng núi cao và mang đến cho du khách một cảm giác "thoát tục". Tết đến cũng là thời điểm Yên Tử có nhiều du khách đến hành hương nhất. Mảnh đất linh thiêng với những di tích lịch sử, những ngôi chùa và tháp cổ này thích hợp với những ai muốn tìm một chốn thanh tịnh và an yên đầu năm mới. Đến với vùng đất tổ của Phật giáo Việt Nam, bạn hãy thử trải nghiệm đứng từ trên đỉnh núi và phóng mắt nhìn ra cảnh đẹp cả vùng Đông Bắc và cảm nhận không gian thiên định chốn thiên môn này. Xuân cũng là thời điểm Yên Tử có nhiều lễ hội đặc sắc, vậy nên chuyến du xuân của bạn ở Yên Tử chắc chắn sẽ rất ý nghĩa và thú vị đấy!

**Làm gì ở Yên Tử?** Vãng cảnh chùa Trình, đền Trình, Thiên viện Trúc Lâm Yên Tử, cầu Giải Oan, chùa Giải Oan...

**Món ăn nổi bật nên thử:** Măng trúc tươi Yên Tử, nem chua Quảng Yên, rau dớn, bánh tài lồng ẹp...





## Tràng An - Ninh Bình

Sau khi đón Xuân mới bên cạnh những người thân yêu, người Việt có truyền thống đi lễ Tết cầu một năm mới bình an và may mắn đến với gia đình mình. Một địa điểm tâm linh thích hợp để du xuân chính là Ninh Bình. Với phong cảnh non xanh nước

biếc hữu tình, vùng đất cố đô sẽ hợp hồn bạn bởi bức tranh thiên nhiên hùng vĩ, khung cảnh chùa chiền đẹp cổ kính. Trong số đó, chùa Bái Đính - ngôi chùa của nhiều kỷ lục - là điểm dừng chân không thể bỏ qua đối với khách du lịch tâm linh. Đặc biệt, một khi đã ghé Ninh Bình, bạn hãy một lần khám phá vẻ đẹp của quần thể du lịch Tràng An đã được UNESCO công nhận là di sản thế giới hỗn hợp đầu tiên tại Việt Nam. Ngoài ra, Ninh Bình còn có các hệ thống sông suối, hang động ôm quanh các triền núi chập chùng đẹp đến mê hoặc. Chắc chắn, mùa xuân của Ninh Bình sẽ đem lại cho du khách một cảm xúc lâng lâng và yên bình đến khó tả.

**Làm gì ở Ninh Bình?** Khám phá quần thể danh thắng Tràng An, Tam Cốc - Bích Động, cố đô Hoa Lư, hang Múa, chiêm bái, lễ Phật chùa Bái Đính...

**Món ăn nổi bật nên thử:** Xôi trứng kiến, cơm cháy ruốc, thịt dê.



mang đến cho người lữ khách một cảm nhận sâu lắng và đầy tình người nơi cố đô. Ngoài những danh lam thắng cảnh và những công trình lịch sử tiêu biểu, Huế còn thết đãi bạn nhiều món ẩm thực hấp dẫn và đặc sắc riêng có.

**Làm gì ở Huế?** Vãng cảnh chùa Thiên Mụ, Đại nội Huế, quần thể các lăng vua nhà Nguyễn, dạo chợ Đông Ba...

**Món ăn nổi bật nên thử:** Chè Huế, cơm hến, bún bò, nem lụi, bánh bèo Huế...

## HUẾ

Nếu bạn là một người mộng mơ và thích tìm về quá khứ, Huế chính là điểm đến mùa xuân dành cho bạn. Đến cố đô Huế vào dịp năm mới, bạn sẽ được cảm nhận rõ nét cái Tết truyền thống của người Việt tại miền Trung. Huế vào mùa xuân vẫn cổ kính, nhuộm màu thời gian và e ấp như thế với dòng sông Hương Giang trong veo màu ngọc bích lững lờ trôi. Nhịp sống chậm rãi cũng như sự nhẹ nhàng trầm lặng tại Huế sẽ



Từ vùng cao nguyên hùng vĩ hay chốn non nước hữu tình, cho đến cố đô thơ mộng, bạn hãy ghim lên đầu mục điểm đến du xuân thích hợp cho bản thân và gia đình nhé. Hãy tranh thủ nạp năng lượng trước khi quay trở lại làm việc và bắt đầu một năm mới thật năng suất và nhiều niềm vui! 🌸



# 5 Must-see spring Destinations in Vietnam

If Trang An or Yen Tu is the destination for those looking for spiritual tourism, then for dreamers or those seeking journeys back into the past, Hue is the ideal place to explore. If you are a person who loves travel experiences, this spring, Ha Giang is definitely for you. With the 5 spring destinations presented below, you will surely find inspiration for your first trip of the new year.

*Text:* HA PHUONG

*Photos:* UNSPLASH, HUYNH MY THUAN, HA NGUYEN,  
LUU TRONG DAT, LE HUU DUNG, NGUYEN CHI NAM





## Ha Giang

Dubbed the blooming rocky plateau, spring in Ha Giang captivates travelers with its countless flowers in bloom. When spring comes to the highlands of the Northeast, the weather is still cool, but the spring sun brings warmth to each village. Imagine, you are walking through paths lined in white plum blossoms on roads painted with the colorful petals of cherry blossoms against lush terraced fields. Off in the distance the melodious chatter of ethnic children can be heard as they carefreely play. Every child looks innocent as they call out to one another. That exact simplicity, imbued with a tinge of wildness, is what makes Ha Giang attractive in its own way. Not only will you have the opportunity to capture some stunning photos for your social media, coming to Ha Giang, you will also be able to immerse in the unique culture of the ethnic minorities here through their exceptional festivals or particular spring activities.

**What to do in Ha Giang?** Attend the *Khau Vai Love Market Festival* (March 27 of the lunar calendar every year); contemplate the beautiful view of *Sung La Valley*; check-in at *Lung Cu flagpole* - the northernmost point of Northern Vietnam; experience the *Long Tong festival* of the Tay and Nung (from the 4th to 10th of the first lunar month)

**Featured must-try dishes:** *Thang Co Dong Van*, *Bac Me lam rice*, *Banh cuon trung* (rice wrapper roll with egg), *black chicken hotpot* ...

## Da Lat

Although it is known as the city with four seasons of blooms, Da Lat is probably most beautiful in spring with its flamboyant streets adorned with thousands of flowers. Aside from flowers, there are countless impressive tourist check-in spots with creative and one-of-a-kind structures. If you are a fan of coffee, Da Lat also features countless hidden cafes in unusual and delightful styles. For those who are dynamic, youthful or keen on romance and charm, Da Lat always brings a satisfyingly emotional travel experience.

**What to do in Da Lat?** Take a tour to explore *Van Thanh flower village*, *Hoa Son Dien Trang*, *Linh Phuoc Pagoda* with exclusive ceramic mosaic architecture, *Cau Dat tea hill*, *Da Lat railway station*, enjoy a *Gong show* at the foot of *Lang Bian mountain*...

**Featured dishes to try:** *Grilled rice paper*, *avocado ice-cream*, *Banh uot long ga* (steamed thin rice pancake with chicken giblets), *banh canh Xuan An* (*Xuan An bread soup*)...



## Trang An - Ninh Binh

After welcoming the New Year alongside loved ones, Vietnamese people traditionally go to temples to pray for a new year full of peace and good fortune for their

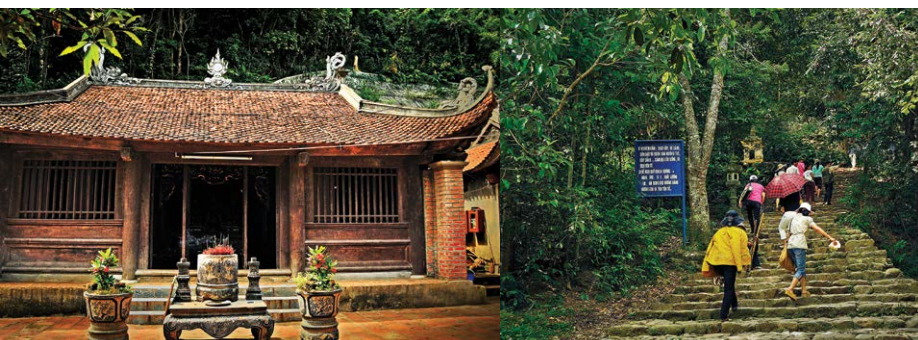


## TRAVEL TIPS

families. An appropriate spiritual place for spring travel is Ninh Binh. With its charming verdant landscape, this ancient capital captivates travelers with its majestic natural scenes and grand ancient pagodas. Among them, Bai Dinh Pagoda - the temple of many records - is a must - visit destination for spiritual tourists. Especially, once you have visited Ninh Binh, you should discover the beauty of the Trang An Landscape Complex recognized by UNESCO as the first mixed cultural and natural area world heritage site in Vietnam. In addition, Ninh Binh also features a system of rivers, streams and caves that surround the enchanting mountain slopes. Certainly, the spring season of Ninh Binh will bestow upon visitors an indescribably peaceful and tranquil feeling.

**What to do in Ninh Binh?** Explore the Trang An - Tam Coc - Bich Dong Scenic Landscape, the Hoa Lu Ancient Capital, Mua Cave, worship Buddha at Bai Dinh Pagoda...

**Featured dishes to try:** Xoi trung kien (steamed glutinous rice with ant eggs), Com chay ruoc (Burned rice with pemmican), mountain goat meat, Ruou Can Nho Quan (Nho Quan wine served in jar through pipes), Nem Yen Mac (Yen Mac fermented pork rolls)...



### Yen Tu - Quang Ninh

Another spiritual tourist destination, but distinct from Trang An - Ninh Binh, Yen Tu contains the wild beauty of the high mountains and imparts visitors with "out of this world" experiences. Tet is also the time when Yen Tu welcomes the most pilgrimage visitors. This sacred land boasts innumerable historical relics alongside ancient pagodas and towers suitable for those who want to find serenity at the beginning of the new year. Coming to the ancestral land of Vietnamese Buddhism, make the most of the experience by standing on the top of the mountain to gaze at the breathtaking scenery of the Northeast and let the ambience of meditation wash over you in this place of Zen. Spring is also the time when Yen Tu hosts many special festivals, ensuring that your spring trip in Yen Tu will be both meaningful and fascinating!

**What to do in Yen Tu?** Visit Trinh Pagoda, Trinh Temple, Truc Lam Yen Tu Zen Monastery, Giai Oan Bridge, Giai Oan Pagoda ...

**Featured dishes to try:** Yen Tu Yen Tu bamboo shoots, Quang Yen fermented pork rolls, Vegetable fern, Banh tai long ep...



## Hue

If you are a dreamer and seek a connection to the past, Hue is the spring destination for you. Coming to the ancient capital of Hue on the occasion of the new year, you will unquestionably feel the traditional Vietnamese New Year of Central Vietnam. Hue in spring is still ancient, colored by time and reserved like the emerald Perfume River. The slow pace of life in Hue, with its quiet gentleness, gives travelers a deep and full love that can only be found in this ancient capital. In addition to the famous landscapes and historical monuments, Hue also treats travelers with its numerous unique and attractive culinary delights.

**What to do in Hue?** Visit Thien Mu Pagoda, Hue Citadel, Mausoleum/shrine complexes of the Kings of the Nguyen dynasty, peruse the Dong Ba Market ...

**Featured dishes to try:** Hue sweet soup, Hue mussels with rice, Hue beef noodle soup, Nem lui (grilled ground pork), water fern cakes...

From imposing highlands, romantic scenery to the poetic ancient capital, there is the perfect spring destination waiting for you. Recharge your energy before getting back to work and start the new year full of productivity and joy! 🌸

# Chương trình Khuyến mãi đặc biệt của Saigontourist Group Quý I năm 2021

Ưu đãi đến 55% các dịch vụ lưu trú, ẩm thực, tiệc cưới, dịch vụ phòng họp, hội thảo, hội nghị từ các đơn vị thành viên thuộc hệ thống Saigontourist Group trên toàn quốc.

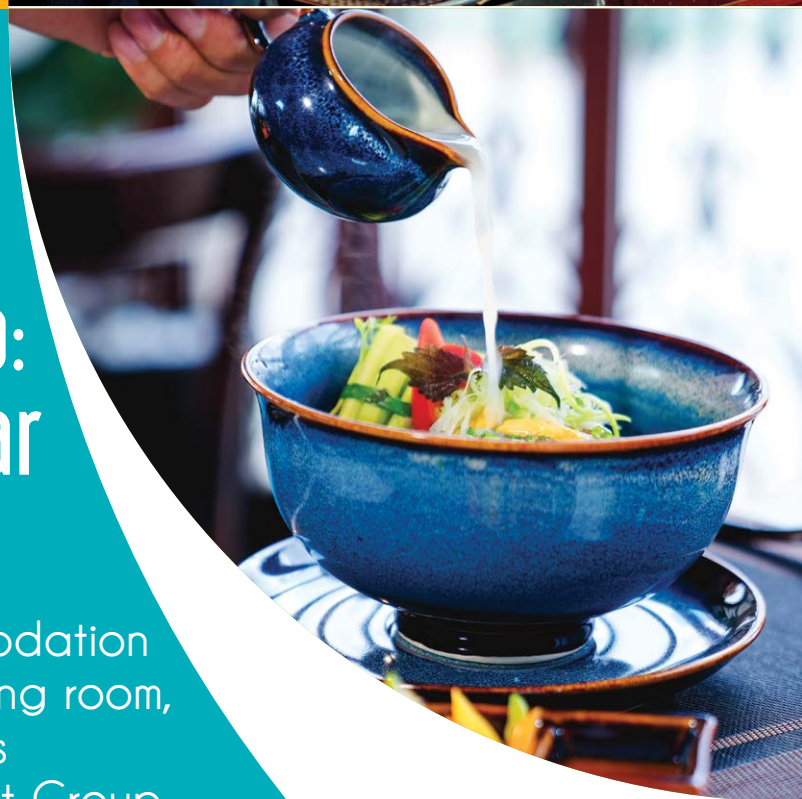
Áp dụng từ nay đến hết 31/3/2021



# Special Promotional Program of Saigontourist Group: Quarter I of the year 2021

Discounts up to 55% for accommodation services, cuisine, weddings, meeting room, seminars and conference services from member units of Saigontourist Group nationwide.

Valid from now until March 31, 2021



## DỊCH VỤ LƯU TRÚ

### ► TÀI TP. HỒ CHÍ MINH

*Tiếp tục khuyến khích hình thức “du lịch tại chỗ”, nhiều khách sạn thuộc hệ thống Saigontourist Group tại TP.HCM tung ra nhiều gói sản phẩm lưu trú đi kèm một số dịch vụ cộng thêm vô cùng hấp dẫn.*

**Khách sạn Grand Sài Gòn** giới thiệu gói 1,49 triệu đồng, theo đó khách sẽ có 6 tiếng (7:00 - 13:00) trải nghiệm các dịch vụ 5 sao cho gia đình 2 người lớn và 2 trẻ em dưới 11 tuổi, gồm phòng ngủ, ăn sáng, ăn trưa, miễn phí hồ bơi, phòng gym và được giảm 50% dịch vụ spa. Gói “Staycation package” giá 2,28 triệu đồng dành cho 2 khách trải nghiệm 1 đêm phòng, ăn sáng, ăn trưa hoặc tối, miễn phí một chiều đón hoặc tiễn sân bay, kèm ưu đãi 50% dịch vụ Spa.

**Khách sạn Rex Sài Gòn** phục vụ phòng hạng thương gia với giá đã giảm gần 40%, còn từ 1,88 triệu đồng. Đặc biệt, khách sẽ được giảm giá đến 45% trên giá công bố khi đặt phòng trên các kênh online hoặc trực tiếp trên website của khách sạn.

**Sheraton Sài Gòn** có gói ưu đãi “Tết Sum Vầy - Xuân Tân Sửu” (áp dụng từ ngày 5-21/2/2021) giá 2,1 triệu đồng mỗi đêm phòng Superior Deluxe, bao gồm ăn sáng cho 2 khách, miễn phí ăn sáng cho trẻ em dưới 4 tuổi kèm giảm giá 10% dịch vụ ẩm thực và vận chuyển.

Tại **khách sạn Caravelle Sài Gòn**, khách đặt và sử dụng phòng từ nay đến hết ngày 28/2/2021 với giá từ 2,85 triệu đồng sẽ được tặng khoản tín dụng trị giá 350.000 đồng cho mỗi lần ở để sử dụng cho các dịch vụ ăn uống và trị liệu da tại Kara Spa.

**Khách sạn Majestic Sài Gòn** có gói sản phẩm “Trải nghiệm khách sạn 5 sao” với giá 2,499 triệu

đồng dành cho 2 người, gồm 1 đêm phòng Colonial City Deluxe, ăn sáng và combo trưa, miễn phí một chiều đưa, đón sân bay hoặc tận nhà trong bán kính 7km.

**Khách sạn Continental Sài Gòn** ưu đãi 30% giá phòng, ở ba đêm trả tiền hai đêm.

**Khách sạn Đệ Nhất** giảm 20% giá phòng cho khách ở từ 1-2 đêm, ở 4 đêm liên tục trả tiền 3 đêm, giảm 10% giá thực đơn gọi món, buffet.

**Khách sạn Kim Đô** áp dụng giá phòng ưu đãi còn 1,4 triệu đồng, ở ba đêm trả tiền hai đêm.

**Khách sạn Oscar Sài Gòn** có chương trình “Voucher Half Board Package” giá 1,5 triệu đồng, bao gồm 1 đêm phòng Deluxe hưởng đường Nguyễn Huệ, thực đơn buffet tối BBQ dành cho 2 người lớn và tối đa 2 trẻ em dưới 12 tuổi.

**Khách sạn Đông Khánh** giảm 30% giá phòng, chỉ còn từ 1,12 triệu đồng.

**Khách sạn Sài Gòn** áp dụng giá ưu đãi, chỉ còn từ 1,2 triệu đồng một đêm phòng Deluxe.

### ► TÀI CÁC TỈNH, THÀNH KHÁC

**Khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Phú Quốc** (Phú Quốc) ưu đãi 45% giá phòng.

**Khách sạn Yasaka - Sài Gòn Nha Trang** (Nha Trang) ưu đãi giá phòng, chỉ còn từ 400.000 đồng.

**Khách sạn Sài Gòn - Ban Mê** (Buôn Ma Thuột) có gói combo siêu tiết kiệm 2 ngày 1 đêm với giá 1,05 triệu đồng, bao gồm phòng nghỉ sang trọng view trung tâm thành phố, 1 bữa ăn chính dành cho 2 người. Với gói combo dành cho khách MICE, giá phòng chỉ còn

750.000 đồng mỗi khách (tối thiểu 15 phòng).

**Khách sạn Sài Gòn - Morin** (Huế) ưu đãi giá phòng, chỉ còn từ 1,2 triệu đồng. Với gói dịch vụ dành cho khách MICE, giá phòng ngủ chỉ từ 1 triệu đồng mỗi khách khi đặt kèm dịch vụ phòng họp cả ngày, có kèm teabreak và ăn trưa hoặc tối.

**Khách sạn Sài Gòn - Kim Liên** (Vinh) giá phòng chỉ từ 500.000 đồng, kèm giảm 15% cho dịch vụ giặt là và giảm 10% giá dịch vụ vận chuyển loại xe Fortuner 07 chỗ.

**Khách sạn Sài Gòn - Quảng Bình** tung gói combo hấp dẫn chỉ với 750.000 đồng mỗi khách (từ 2 khách trở lên), bao gồm 3 ngày 2 đêm phòng Deluxe River, 1 bữa tối sang trọng dành cho 2 khách, buffet sáng hàng ngày.

**Khách sạn Majestic Móng Cái** (Quảng Ninh) giảm đến 55% giá phòng dành cho khách lẻ và giảm đến 57,5% giá phòng dành cho khách khối cơ quan ban ngành.

**Khách sạn Sài Gòn - Phú Thọ** (Việt Trì) giảm giá phòng Deluxe đến 40%, xuống còn 1,2 triệu đồng và giảm giá phòng Suite đến 48%, xuống còn 2 triệu đồng, kèm tặng voucher giảm giá 10% cho lần lưu trú tiếp theo.

**Khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Bản Giốc** (Cao Bằng) giảm 30% giá phòng, ở 3 đêm liên tục miễn phí 1 đêm, tặng voucher trị giá 500.000 đồng cho khách sử dụng dịch vụ lần sau khi khách đặt trên 5 phòng.

**Khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Ba Bể** (Bắc Kạn) có gói combo trải nghiệm hồ Ba Bể 2 ngày 1 đêm với giá trọn gói 2,78 triệu đồng mỗi khách, bao gồm 1 đêm ngủ tại resort, các bữa ăn chính theo chương trình, xe đón - tiễn sân bay và tham quan theo chương trình.



## LODGING SERVICES

### ► IN HO CHI MINH CITY

*Continuing to promote the form of “on-site travel,” many hotels in the Saigontourist Group system in Ho Chi Minh City have launched many accommodation packages with some extremely attractive added services.*

**Hotel Grand Saigon** is introducing a 5-star services package of 1.49 million VND, allowing guests 6 hours (7:00 - 13:00) to experience 5-star services for families of 2 adults and 2 children under 11 years old, which includes bedrooms, breakfast, lunch, free swimming pool fee, gym and a 50% discount on spa services. The “Staycation” package costs 2.28 million VND for 2 guests to experience a 1-night room, breakfast, lunch or dinner, free one-way airport pick-up or drop-off, with a 50% discount on Spa services.

**Rex Hotel Saigon** offers business class room service at a decreased price of nearly 40%, from 1.88 million VND. Especially, guests will receive a discount of up to 45% off the list price when booking through online channels or directly through the hotel’s website.

**Sheraton Saigon Hotel & Towers** has a special “Tet Sum Vay - Xuan Tan Suu” package (applied from February 5-21, 2021) priced at 2.1 million VND per night for a Superior Deluxe room, including breakfast for 2 guests, free breakfast for children under 4 years old, and a discount of 10% on food service and transportation.

At **Caravelle Saigon Hotel**, guests who book and use the room from now until the end of February 28, 2021 with prices from 2.85 million VND will be awarded a credit of 350,000 VND/stay to use on food services and skin treatments at Kara Spa.

**Hotel Majestic Saigon** has the “Experiencing a 5-star heritage hotel” package priced at 2,499 million VND for 2 people, including 1 night of Colonial City Deluxe room, breakfast and lunch combo, free one-way airport or home transfer within a 7 km radius.

**Hotel Continental Saigon** offers a 30% discount on room rates, and a stay for 3-nights, pay for 2-nights deal.

**De Nhat Hotel (First Hotel)** offers 20% off of room rates for guests staying 1-2 nights, staying 4 consecutive nights, paying 3 nights, and a 10% discount off the à la carte menu, buffet.

**Kim Do Royal Hotel Saigon** applies preferential room rates of 1.4 million VND, stay 3-nights, pay-2 nights.

**Oscar Saigon Hotel** has a program named “Voucher Half Board Package” priced at 1.5 million VND, including 1-night staying in the Deluxe room facing Nguyen Hue Street, BBQ buffet menu for 2 adults and 2 children under 12 years old maximum.

**Dong Khanh Hotel** applies 30% discount on room rates from only 1.12 million VND.

**Saigon Hotel** applies preferential prices, from only 1.2 million VND per night for a Deluxe room.

### ► IN OTHER PROVINCES AND CITIES

**Sai Gon - Phu Quoc Resort and Spa** (Phu Quoc) applies 45% off room rates.

**Yasaka Saigon Nha Trang Hotel & Spa** (Nha Trang) applies preferential room rates, from only 400,000 VND

**Saigon - Ban Me Hotel** (Buon Ma Thuot) has a super savings combo

package for 2-days 1-night for 1.05 million VND, including luxurious rooms with city center views, 1 main meal for 2 people. With a combo package for MICE guests, the room price is only 750,000 VND per person (minimum 15 rooms).

**Hotel Saigon - Morin** (Hue) offers preferential room rate, only from 1.2 million VND. With the service package for MICE guests, the room price is only from 1 million VND per person when booked with full day meeting room services, including tea break and lunch or dinner.

**Saigon - Kim Lien Hotel** (Vinh) has room rates only from 500,000 VND, with a 15% discount for laundry services and a 10% discount on transport services with a 7-seat Fortuner.

**Saigon - Quang Binh Hotel** is launching an attractive combo package at only 750,000 VND per person (from 2 guests or more), including 3-days 2-nights of the Deluxe River room, 1 luxurious dinner for 2 guests, daily buffet breakfast.

**Majestic - Mong Cai Hotel** (Quang Ninh) promotes up to 55% off room rates for individual guests and up to 57.5% off room rates for corporate guests.

**Saigon - Phu Tho Hotel** (Viet Tri) offers discounts on the Deluxe room up to 40%, down to 1.2 million VND and discounts on the Suite room up to 48%, down to 2 million VND, with a 10% discount voucher for the next stay.

**Saigon - Ban Gioc Resort** (Cao Bang) applies 30% off room rates, stay 3 consecutive nights for 1-night free of charge, gift voucher worth 500,000 VND for guests using the service the next time they book more than 5 rooms.

**Saigon - Ba Be Resort** (Bac Kan) offers a combo package to experience Ba Be Lake 2-days and 1-night with a full price of 2.78 million VND per person, including a 1-night sleep at the resort, main meals according to the program, airport pick-up and drop-off and sightseeing program.

## DỊCH VỤ ẨM THỰC

### ► TẠI TP. HỒ CHÍ MINH



**Khách sạn Rex Sài Gòn** giảm 15% trên giá thực đơn cho 5 món ăn A-la-carte, bao gồm 1 đơn vị thức uống trong khung giờ từ 11g00-15g00 và giảm 50% trên giá thức uống cocktail cho nhóm từ 4 người trong khung giờ từ 15g00-21g00 tại Rooftop Garden Bar; giảm 30% trên giá combo ăn trưa tại nhà hàng tầng trệt trong khung giờ 11g00-14g00.

**Khách sạn Grand Sài Gòn** ưu đãi bữa trưa chỉ còn từ 290.000 đồng và bữa tối từ 390.000 đồng, áp dụng trên thực đơn combo gồm 1 món ăn trong thực đơn “Ẩm thực đặc sản địa phương trong lòng khách sạn 5 sao” và món uống.

**Khách sạn Majestic Sài Gòn** giới thiệu chương trình khuyến mãi ẩm thực với combo sáng trong thực đơn các món ăn “Hoài niệm xưa” tại Catinat Lounge; buffet hải sản tối thứ 6, thứ 7 hàng tuần chỉ 990.000 đồng mỗi khách, bao gồm nước ngọt, nước suối, bia, rượu vang suốt bữa ăn.

**Khách sạn Continental Sài Gòn** áp dụng gói combo ăn sáng mới với giá từ 149.000 đồng mỗi khách.

**Khách sạn Đệ Nhất** giảm 10% trên giá thực đơn gọi món (à-la-carte) hoặc buffet.

**Khách sạn Đồng Khánh** giảm 10% trên tất cả các thực đơn khi khách sử dụng tại nhà hàng Đồng Khánh Cà phê.

**Làng du lịch Bình Quới:** Khách mua 10 vé được tặng miễn phí 1 vé dùng buffet Khẩn Hoang Nam Bộ (từ 17g - 20g30 thứ Bảy, chủ nhật hàng tuần) tại cụm khu du lịch Bình Quới.



### ► TẠI CÁC TỈNH, THÀNH KHÁC



**Khách sạn Yasaka - Sài Gòn Nha Trang** (Nha Trang) ưu đãi dành cho nhóm từ 10 khách trở lên khi đặt 10 suất ăn sẽ được tặng thêm 2 suất miễn phí tại khách sạn và nhà hàng sân vườn Yasaka Tuna House; giảm 10% giá thực đơn đối với nhóm dưới 10 khách.



**Khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Bản Giốc** (Cao Bằng) giảm 10% trên hóa đơn sử dụng dịch vụ ăn uống; giảm 20% giá dịch vụ ẩm thực dành cho đội ngũ y, bác sĩ, điều dưỡng, nhân viên y tế trên tuyến đầu chống dịch Covid-19.

Vui lòng xem thông tin các đơn vị thành viên của Saigontourist Group tại trang 128-129-130



**F&B SERVICES**

► **IN HO CHI MINH CITY**



**Rex Hotel Saigon** applies a 15% discount off the menu price for 5 à la carte dishes, including 1 drink from 11:00 - 15:00 and 50% off of cocktail prices for groups of 4 from 15:00 - 21:00 at the Rooftop Garden Bar; 30% off the lunch combo price at the ground floor restaurant during 11:00 - 14:00.

**Hotel Grand Saigon** offers preferential prices for lunch from only 290,000 VND and for dinner from 390,000 VND, applied on the combo menu including 1 dish on the menu “Local specialties in the heart of 5-star hotel” and a drink.

**Hotel Majestic Saigon** introduces a culinary promotion with a breakfast combo from the Nostalgic Dishes menu at Catinat Lounge; the seafood buffet on Friday and Saturday nights is only 990,000 VND per person, including soft drinks, mineral water, beer, and wine during the meal.

**Hotel Continental Saigon** applies a new breakfast combo package priced from 149,000 VND per guest.

► **IN OTHER PROVINCES AND CITIES**



**Yasaka Saigon Nha Trang Hotel & Spa** (Nha Trang) offers incentives for groups of 10 or more; when booking 10 meals, 2 complimentary meals will be offered at the Yasaka Tuna House hotel and garden restaurant; 10% off of menu prices for groups of less than 10 guests.

**Saigon - Ban Gioc Resort** (Cao Bang) offers a 10% discount on the food service bill; 20% discount on food service prices for doctors, nurses, and medical staff on the Covid-19 front line.

**De Nhat Hotel (First Hotel)** offers 10% discount on à la carte or buffet menu.

**Dong Khanh Hotel** discounts 10% on all menus at Dong Khanh Coffee restaurant.

**Binh Quoi Tourist Village:** Customers who buy 10 tickets get 1 free ticket to use at the Khan Hoang Nam Bo buffet (from 17:00 - 20:30 every Saturday, Sunday) at Binh Quoi tourist area.



Please check out the member units of Saigontourist Group at pages 128-129-130



## DỊCH VỤ HỘI NGHỊ, TIỆC CƯỚI

### ► TẠI TP. HỒ CHÍ MINH



**Khách sạn Rex Sài Gòn** giảm 25% trên giá dịch vụ hội nghị trọn gói; tiệc cưới giá khuyến mãi từ 6,5 triệu đồng cho bàn 10 khách, bao gồm thực đơn chọn sẵn và nước uống trọn gói trong 2 tiếng.

**Khách sạn Grand Sài Gòn** giảm 10% giá dịch vụ tiệc cưới; giảm 8% trên giá công bố và giảm 15% giá phòng hội nghị cho khách đặt kèm tea-break và ăn trưa hoặc ăn tối.

**Khách sạn Continental Sài Gòn** giảm 30% giá thuê phòng họp; tặng phòng ở, bia và nước ngọt cho khách đặt tiệc cưới trên 30 bàn.

**Khách sạn Đệ Nhất** giảm 20% giá thuê phòng hội nghị; giảm 10% cho tiệc hội đồng hương.



**Khách sạn Sài Gòn** giảm 15% giá phòng họp trọn gói (tối thiểu 30 khách) và phòng họp riêng lẻ; tặng kèm 1 cặp voucher sử dụng Buffet Ốc cưới tuần tại nhà hàng Saigon Oriental - lần 9 khi khách đặt hội nghị trong 3 ngày.

**Cụm khu du lịch Bình Quới** thuộc Làng du lịch Bình Quới có gói ưu đãi tiệc cơ quan, sinh nhật, hội nghị, hội thảo (tối thiểu 15 khách trong 4 tiếng) giá 500.000 đồng mỗi khách, bao gồm teabreak, ăn trưa, âm thanh phát biểu, màn hình, máy chiếu, bút, giấy, nước suối.

### ► TẠI CÁC TỈNH, THÀNH KHÁC

**Khách sạn Sài Gòn - Ban Mê** (Buôn Ma Thuột) giảm 20% phí sảnh hội nghị, tiệc dưới 30 khách; giảm 50% phí sảnh hội nghị, tiệc dưới 80 khách và miễn phí sảnh hội nghị, tiệc từ 80 khách trở lên dành cho khách đặt tiệc tại khách sạn.

**Khách sạn Sài Gòn - Morin** (Huế) khuyến mãi thực đơn tiệc cưới với giá chỉ 250.000 đồng mỗi khách.

**Khách sạn Sài Gòn - Quảng Bình** (Đồng Hới) giảm 20% tất cả các loại phòng hội nghị Hội trường, Ballroom 1, 2, 3.

**Khách sạn Sài Gòn - Kim Liên** (Vinh) miễn phí thuê hội trường, hệ thống âm thanh, dàn hát karaoke tại hội trường Hoa Sen dành cho khách đặt dịch vụ tổ chức hội nghị và tiệc tại khách sạn

**Khách sạn Sài Gòn - Phú Thọ** (Việt Trì) giảm 20% giá phòng hội nghị, hội thảo đối với khách có đặt ít nhất 1 bữa ăn; tiệc cưới từ 25 bàn trở lên được tặng đội phù dâu (6 lễ tân) đi cùng cô dâu, chú rể hoặc nhạc công saxophone.

**Khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Ba Bể** (Bắc Kạn) giảm 50% giá phòng họp và giảm 15% giá dịch vụ văn nghệ, lửa trại dành cho khách các sở ban ngành, đoàn thể trong phạm vi tỉnh Bắc Kạn và các tỉnh lân cận.

**Khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Bản Giốc** (Cao Bằng) giảm 20% phí dịch vụ tổ chức gala dinner và lửa trại.

**Khách sạn Majestic Móng Cái** (Quảng Ninh) tặng 1 phòng cưới tại khách sạn và điểm tâm đêm tân hôn dành cho cô dâu chú rể khi đặt tiệc cưới; giảm 50% phí thuê hội trường tổ chức hội nghị, hội thảo, bao gồm âm thanh, ánh sáng, màn hình Led, karaoke...



## MEETING AND WEDDING SERVICES

### ► IN HO CHI MINH CITY

**Rex Hotel Saigon** discount 25% on package conference service price; Wedding party promotional price from 6,500,000 VND for a table of 10 guests, including a set menu and a 2-hour package of drinks.

**Hotel Grand Saigon** offers a 10% discount on wedding services; 8% off on the list price and 15% off conference room rates for guests with tea-break and lunch or dinner.

**Hotel Continental Saigon** offers a 30% discount on meeting room rentals; offering rooms, beer and soft drinks for guests who order a wedding party over 30 tables.

**De Nhat Hotel (First Hotel)** offers a 20% discount on conference room rental; 10% off for the fellow-countrymen party.

**Saigon Hotel** applies a 15% discount on all-inclusive meeting rooms (minimum of 30 guests) and individual meeting rooms; offering a complimentary pair of vouchers for weekend Snail Buffet at Saigon Oriental Restaurant - 9th floor when guests book the conference for 3-days.

**Binh Quoi cluster in Binh Quoi Tourist Village** has a package of incentives for company parties, birthdays, conferences, seminars (minimum 15 guests for 4 hours) for 500,000 VND per person, including tea break, lunch, speech sound services, screen, projector, pen, paper, mineral water.



### ► IN OTHER PROVINCES AND CITIES

**Hotel Saigon - Ban Me** (Buon Ma Thuot) offers 20% discount for conference and banquet with less than 30 guests; 50% discount on conference halls, banquets of under 80 guests and free conference halls, banquets of more than 80 guests for banquet guests.

**Hotel Saigon - Morin** (Hue) offer promotional wedding menu for only 250,000 VND per person.

**Saigon - Quang Binh Hotel** (Dong Hoi) applies 20% off all types of conference rooms Hall, Ballroom 1, 2, 3.

**Saigon - Kim Lien Hotel** (Vinh) free hall rental, sound system, karaoke at Hoa Sen Hall for guests booking conference and banquet organizing services at the hotel.

**Saigon - Phu Tho Hotel** (Viet Tri) applies a 20% discount on conference rooms, seminars for guests with at least 1 meal; wedding party of 25 tables or more will be given a team of bridesmaids (6 receptionists) to accompany the bride, groom or saxophone musician.

**Saigon - Ba Be Resort** (Bac Kan) offers a 50% discount on meeting room rates and 15% discount on music and campfire services for guests of departments and organizations within Bac Kan province and neighboring provinces.

**Saigon - Ban Gioc Resort** (Cao Bang) offers a 20% discount on gala dinner and campfire service fees.

**Majestic - Mong Cai Hotel** (Quang Ninh) offers 1 wedding room at the hotel and breakfast for the bride and groom when booking wedding service; 50% discount on rental halls for conferences and seminars, including sound, lighting, LED screens, karaoke...



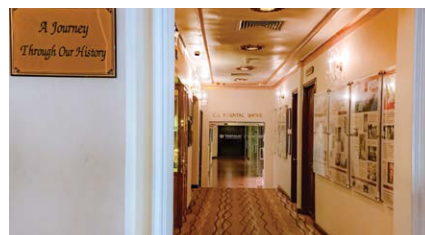
## DỊCH VỤ KHÁC

Ngoài ra, Saigontourist Group còn áp dụng nhiều ưu đãi hấp dẫn đối với các dịch vụ khác như Tàu Sài Gòn thuộc Làng Du lịch Bình Quới tung gói combo 190.000 đồng mỗi khách, bao gồm vé tàu, cà phê và bánh ngọt, tàu chạy 20 phút, khởi hành chuyến sớm nhất lúc 17g từ thứ Năm đến Chủ nhật hàng tuần tại Bến Bạch Đằng, Quận 1, TP.HCM. Khách sạn Sài Gòn - Phú Thọ giảm 30% giá vé chụp ảnh lưu niệm tại khách sạn, và miễn phí chụp ảnh tại khách sạn dành cho khách hàng đặt tiệc cưới...



## OTHER SERVICES

In addition, Saigontourist Group also applies many attractive incentives for other services such as Saigon River Cruise belonging to Binh Quoi Tourist Village to launch a combo package of 190,000 VND per person, including cruise tickets, coffee and cakes, the cruise leaves every 20 minutes with the earliest departure at 17:00 from Thursday to Sunday every week, at Ben Bach Dang, District 1, HCMC. Saigon - Phu Tho Hotel offers 30% discount for a souvenir photoshoot at the hotel, and free photo taking at the hotel for customers booking wedding parties ...

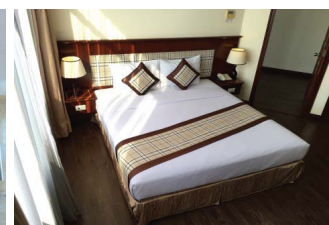
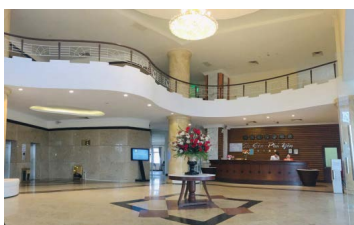


Vui lòng xem thông tin các đơn vị thành viên của Saigontourist Group tại trang 128-129-130



## SAIGON PHUYEN HOTEL

A member of  SAIGONTOURIST GROUP



Khách sạn Sài Gòn Phú Yên thuộc hệ thống Saigontourist Group, tọa lạc tại trung tâm thành phố Tuy Hòa xinh đẹp, nằm gần cửa biển, gần đường bờ kè nơi ăn uống của du khách về đêm khi đến Phú Yên. Không gian rộng rãi thoáng mát, phong cảnh thiên nhiên mang lại cảm giác thoải mái cho du khách. Khách sạn được thiết kế theo tiêu chuẩn 4 sao với 87 phòng được trang bị đầy đủ tiện nghi, sẽ là nơi lý tưởng cho quý khách đến công tác và du lịch. View từ các phòng đều có thể nhìn ra hướng biển, sông, núi hoặc thành phố. Khách sạn cung cấp đa dạng dịch vụ: ẩm thực; tổ chức các sự kiện, tiệc, hội nghị, liên hoan, tiệc cưới,... giá cả phải chăng, đáp ứng được nhu cầu của du khách. Đội ngũ đầu bếp được đào tạo về chuyên môn, có thể chế biến nhiều món Âu - Á, đáp ứng được sự hài lòng của nhiều du khách khi đến Khách sạn Sài Gòn - Phú Yên.

541 Trần Hưng Đạo, Phường 6, Tp Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên  
Tel: 0257 3822 999 Fax: 0257.3822.886  
Email: [sales@saigonphuyenhotel.vn](mailto:sales@saigonphuyenhotel.vn)  
Website: [saigonphuyenhotel.vn](http://saigonphuyenhotel.vn)

Người  
nghệ  
nhân  
của những điều  
kỳ diệu

Bài & Ảnh: PIERRE SEMERE





Rất lâu trước ngày Giải phóng, Giang Văn Thân hãy còn là một cậu học sinh, sinh trưởng tại thành phố Đà Lạt mộng mơ, nơi nhiều gia đình đều sở hữu cây đàn dương cầm vào thời đó. Hàng ngày, ông thường lắng nghe những giai điệu du dương của dương cầm trên đường đi học về, giữa thiên nhiên đầy rung cảm của Đà Lạt. Tuy xuất thân từ một gia đình bình thường, không có ai theo nghệ thuật, nhưng việc lắng nghe những giai điệu đẹp đẽ ấy đã ngấm vào máu thịt ông, để rồi lớn dần thành tình yêu. Niềm đam mê âm nhạc trong ông cũng bắt đầu từ những năm tháng tuổi trẻ ấy.



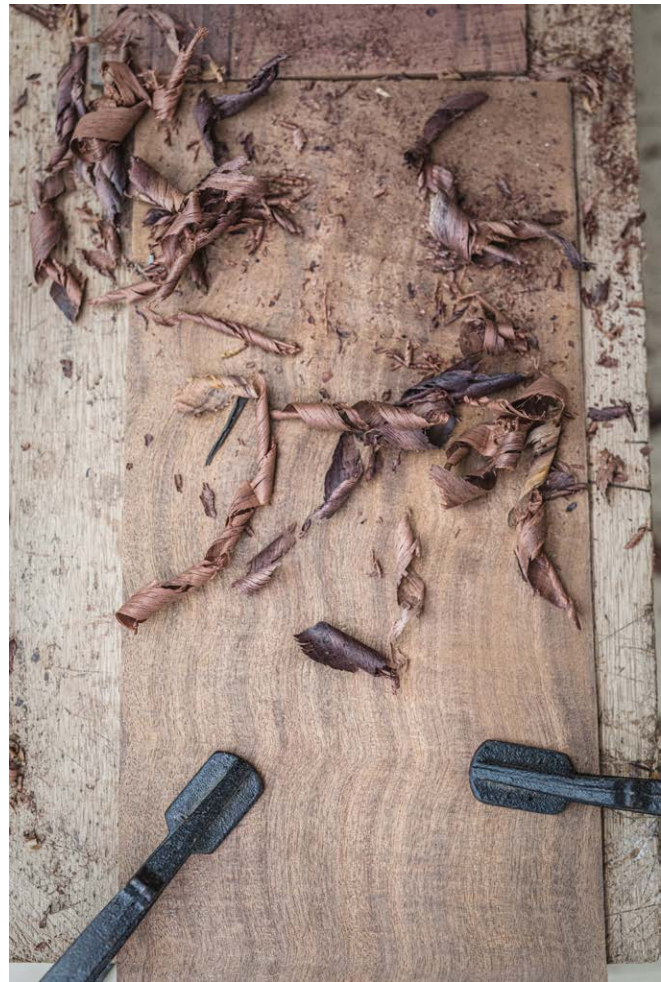
Ông Giang Văn Thân đang thực hiện thùng đàn.

Sau ngày Giải phóng, lúc bước vào tuổi đôi mươi, ông đã quyết định theo nghiệp làm đàn ghita. Như một nghệ sĩ thực thụ, ông bắt đầu con đường tự học và đã học được hầu hết những kỹ thuật mà không cần sự trợ giúp của bất cứ người thầy nào, và cũng chỉ bằng tất cả những công việc của nghề mộc khi ấy. Để trau dồi kỹ năng, ông đã dành nhiều giờ liền, cả ngày lẫn đêm, để quan sát người thợ mộc và những người thợ làm đàn khác lúc họ làm việc.



Tạo hình khuôn gỗ cho một cây ghita mới.

Không chỉ đơn thuần là một nghệ nhân, Giang Văn Thân còn là một bậc thầy về làm đàn với những bước ngoặt làm xoay chuyển mọi thứ.





*Thực hiện họa tiết cho lỗ thoát âm*

Một nghệ nhân làm đàn (luthier) ban đầu là người chuyên chế tạo các loại nhạc cụ có dây. Gốc gác của từ này chính là từ “lute” trong tiếng Pháp, một loại nhạc cụ có từ hàng thế kỷ trước. Khởi nguyên, từ này được dành cho những người chế tạo các loại nhạc cụ họ vĩ cầm như violoncelle, viola và tất nhiên là ghita.

Từng có những lúc phải xuống thành phố Hồ Chí Minh sắm uất hành nghề, nhưng giờ đây, Giang Văn Thân hầu như dành toàn bộ thời gian để vừa làm việc, vừa phụng dưỡng mẹ già tại Đà Lạt.

Ngay từ khoảnh khắc gặp ông ở xưởng đàn khiêm nhường trên thành phố cao nguyên Đà Lạt, tôi đã cảm nhận được niềm đam mê lớn lao chảy tràn trong huyết quản của ông. Tôi bị mê hoặc bởi những họa tiết, khuôn và hình vẽ của ông. Ông thật giàu sáng tạo và lòng đam mê, với một chút sâu muộn và cú “tuýt” của một người nghệ sĩ!



*Một trong những mẫu đàn độc đáo của ông Thân, được làm từ hai loại gỗ khác nhau.*



Cũng cần phải nói thêm, ông Thân còn là một người chơi ghita nhạc cổ điển cừ khôi, điều hiếm gặp ở một người thợ làm đàn. Chính điều này đã giúp ông thẩm âm tốt hơn, cảm nhận rõ hơn và nhạy cảm hơn với nghề thủ công này. Công thức đặc biệt ấy giúp cho nhạc cụ của ông vượt trội giữa đám đông, cả về âm thanh và tính thẩm mỹ. Và tôi có thể chứng thực tất cả những điều này.



Ông đặc biệt nhấn mạnh rằng, mỗi bộ phận của đàn ghita đều được ông làm hoàn toàn bằng tay, từ việc chọn gỗ đến tạo mẫu, căn chỉnh, vẽ, lên khuôn... Ông chọn mẫu gỗ cho từng loại đàn một cách tỉ mỉ và cẩn thận, chẳng hạn gỗ tuyết tùng từ nhiều vùng đất ở châu Âu, gỗ hồng mộc từ Indonesia, và cũng không quên nhắc đến Việt Nam, nơi ông đích thân chọn loại gỗ cẩm lai.

Sau nhiều năm tinh thông trong nghề, cuối cùng ông đã vươn tới đỉnh cao sự nghiệp với danh hiệu bậc thầy làm đàn của Việt Nam. Danh tiếng của ông đã được công nhận trên khắp toàn cầu. Ông có vô số khách hàng đến từ Singapore, Pháp, Anh, Mỹ... và ngay tại Việt Nam. Một số cây ghita ông làm có giá lên tới 10.000 euro khi được bán ra nước ngoài, nơi có mức giá trung bình rơi vào khoảng từ 5.000 đến 7.000 euro cho mỗi cây ghita. Ông Thân cũng chia sẻ rằng, giá đàn có xu hướng tăng cao ở nước ngoài vì người ngoại quốc rất ái mộ những cây đàn được làm thủ công.

Bản thân là một nghệ sĩ và nhiếp ảnh gia, tôi luôn cảm thấy rất vinh hạnh khi được lựa chọn đề tài tôn vinh những người nghệ sĩ và nghệ nhân Việt Nam như Giang Văn Thân. Tôi nghĩ những ai là nhạc công ghita, hay tín đồ âm nhạc, hãy chơi thử những nhạc cụ kỳ diệu của ông, và nên một lần ghé thăm ông. 🌸



*Giang Văn Thân cũng là một tay ghita cừ khôi của dòng nhạc cổ điển. Trong ảnh, ông đang chơi một trong những mẫu đàn 6 dây mà ông yêu thích nhất.*



*Giang Van Phan*  
**Crafter** *of*  
**Wonders**

*Text & Photos: PIERRE SEMERE*



Long before Liberation Day, Giang van Than studied in his hometown, the dreamy central Highlands city of Da Lat, where many families owned their pianos at the time. Every day, he would listen to these beautiful piano melodies on his way back from school in the vibrant nature of Da Lat. Despite being from a humble family with no background in art, listening to these melodies became a natural habit and he was starting to love it! His passion for music began at this time from a young age.



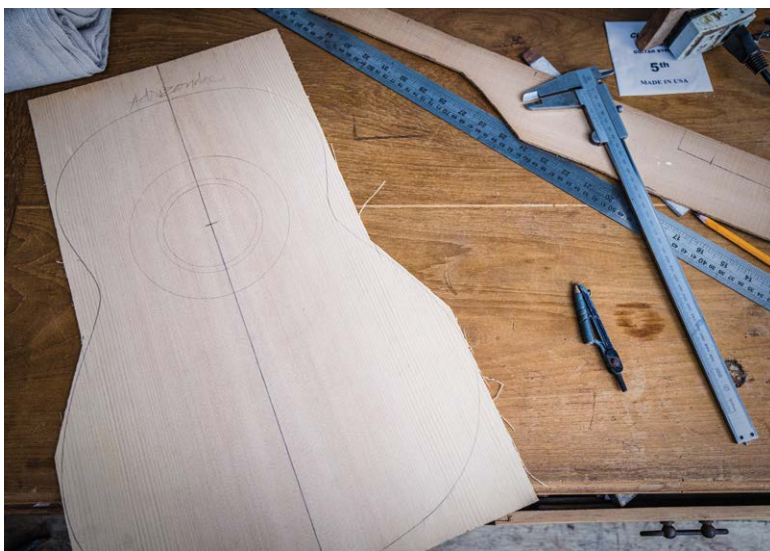
*Giang Van Than realizing the front of a guitar, also known as soundboard.*

**A**fter Vietnam's Liberation Day in his 20's, he finally started his career as a guitar maker. As a true artist, he is a self-taught man, having learned most of the techniques by himself and without the help of any teacher and through all of the carpentry work he was doing at the time. He informed me during the interview that he used to watch how carpenters and other luthiers made guitars over countless hours, day and night.

Giang Van Than is not only a craftsman, he is a pure luthier with a twist!

Luthiers originally specialized in the making of stringed instruments. The word itself takes its root from the French word for "lute," an instrument that dates back centuries. The word was initially used for makers of the violin family such as cellos, violas and of course guitars!

Originally working in the busy metropolis of Ho Chi Minh City, Giang Van Than is presently working in Da Lat, giving support to his elderly mother!



The moment I met him in his humble workshop in the highlands of Da Lat, I felt the great passion flowing through his veins. Giang Van Than is dedicated in every detail and aspect of his guitars and their wood. I was fascinated by each of his patterns, molds and drawings. He is passionate and creative with a touch of melancholy and the twist of an artist!

It is important to mention that he is also a fantastic classical guitar player, which is rare to see with a luthier and makes him that much more in control, giving him better feel and sensitivity for his craft. This particular recipe makes his instruments shine amongst the rest of the crowd both in terms of acoustics and aesthetic, and I can testify to all of that.



He is particularly insistent on the fact that each aspect of his guitars is made purely by hand from selecting the wood to the shape of it, the adjustments, drawings, molds... etc. He selects each piece of wood for each type of guitar with great attention and care, such as cedarwood from European regions, rosewood from Indonesia, and let's not forget Vietnam where Giang Van Than personally picks the Cam Lai (CẨM LAI) wood also known as Dalbergia Oliveri.

After years of knowledge gained mastering his craft, he has finally reached the peak of his career as a Master Luthier of Vietnam, with recognition worldwide. He has had countless customers from Singapore, France, UK, USA and Vietnam. Some of his guitars go for up to 10,000 euros when selling abroad, where the average price is between 5,000 to 7,000 euros. He also shared that the price tends to go very high abroad as foreigners love hand-made guitars.

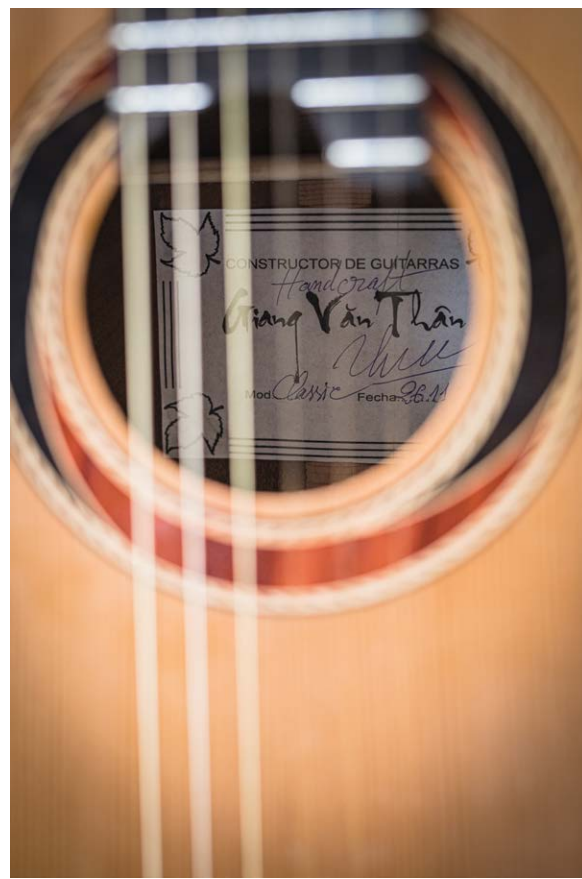


*Giang Van Than is also a great guitarist of classical music. In these images playing on one of his favorite 6 string models.*



It is always a pleasure, as an artist and photographer myself, picking topics and honoring the people, artists and artisans of Vietnam such as Giang Van Than. I strongly encourage any guitarists and other music lovers to try his wonderful instruments and pay him a visit. 🌸

*One of his unique models made of two different kinds of wood.*



# Buffet Khẩn Hoang Nam Bộ XUÂN QUÊ TÔI

Thực đơn trên 70 món ngon chọn lọc từ các vùng sông nước Nam Bộ  
và các món ngon ngày Tết

Chương trình xổ số lớn tổ chức lộc đầu năm  
Chương trình Đón ca tài tử với những làn điệu quê hương

Diễn ra vào các ngày

Từ 15/02/2021 đến ngày 21/02/2021

(Tức Mùng 4 đến Mùng 10 Tết Nguyên Đán)

Thời gian : Từ 17h00-20h30

**Khu Du Lịch Bình Quới 1**

1147 Bình Quới, P.28, Q.Bình Thạnh, Tp.HCM  
ĐT: 028. 3556 5891 hoặc Hotline : 0901 889 701  
Email: binhquoi1@binhquoi.vn



A member of SAGONTOURIST

Giá vé: 320.000đ/ Người lớn  
190.000đ/ Trẻ em  
(Dưới 1m4)

## Tết với Bình Quới

### Đám Cưới Đầu Xuân

Chỉ từ 4.700.000đ/ bàn (Đã bao gồm Thức uống)

Làng du lịch Bình Quới tự hào là sự lựa chọn hoàn hảo cho các cặp đôi có nhu cầu tổ chức Tiệc cưới Xanh trong ngày trọng đại nhất của cuộc đời.

Với không gian tách biệt, thảm cỏ đẹp, cây cối xanh tươi, hồ bơi lung linh là địa điểm lý tưởng giữa lòng Sài Gòn mang tới một lễ cưới cổ tích thanh bình



Thực đơn phong phú, đa dạng  
Chất lượng món ăn được đảm bảo với thương hiệu ẩm thực Saigontourist cùng đội ngũ đầu bếp Làng du lịch Bình Quới giàu kinh nghiệm.



Quy trình tổ chức chuyên nghiệp, chu đáo. Hệ thống sảnh tiệc sang trọng Với đầy đủ các trang thiết bị hiện đại



**Khu Du Lịch Tân Cảng**

A100 Ung Văn Khiêm, P.25, Q.Bình Thạnh, Tp.HCM  
ĐT: 028. 3899 1120 hoặc Hotline : 0901 889 704  
Email: tancang@binhquoi.vn



### Combo “Thư giãn trọn gói” tại KDL Bình Quới 2

Cuối đường Bình Quới, P.28, Q.Bình Thạnh, TP.HCM  
Chỉ với 1.100.000đ/ 2 người



Hotline: 0901 889 702

#### Combo bao gồm:

- ✓ 1 đêm phòng lưu trú cho 2 khách
- ✓ 1 bữa ăn trưa hoặc tối cho 2 khách
- ✓ Dịch vụ Hồ bơi miễn phí.
- ✓ Máy lạnh
- ✓ Máy nước nóng
- ✓ Tivi truyền hình cáp
- ✓ Điện thoại
- ✓ Tủ lạnh
- ✓ Wifi

## LÀNG DU LỊCH BÌNH QUỚI

www.binhquoi.vn

CÁC CƠ SỞ TRỰC THUỘC:

KDL BÌNH QUỚI 1 | KDL BÌNH QUỚI 2 | KDL BÌNH QUỚI 3

KDL VĂN THÁNH | KDL TÂN CẢNG | TÀU NH SAIGON | KDL SINH THÁI CÁN GIỜ