

SAVOUR VIETNAM

ẨM PHẨM CỦA SAIGONTOURIST GROUP

JULY 2020



Tinh hoa
ẩm thực

3 miền
vào khách sạn 5 sao

Bringing
the Essence
of 3 regional
cuisines to 5-star Hotels

Thú chơi
sách
của người
Sài Gòn xưa

Book Playing
the Hobby
of old Saigoners



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA - VĂN NGHỆ
TRẦN PHÚ HỮU CHỦ NHIỆM





REX HOTEL SAIGON - YOUR VIETNAM HOME

Strategically located at the best of downtown Saigon, the Rex Hotel Saigon is a luxury 5 stars hotel, symbolizing Vietnamese hospitalities. It prides itself to offer guests many high-class facilities including 286 individually designed guestrooms, a range of function & meeting room, five in-house restaurants, cafe and bar, and other luxury services.



★★★★★

REX HOTEL SAIGON

A member of SAIGONTOURIST Group

HOTLINE: 0917.590.900

141 Nguyen Hue Blvd., Dist.1, Ho Chi Minh city, Vietnam.

(028) 3829 2185 • (028) 3829 3115 • rexhotel@rex.com.vn • www.rexhotelsaigon.com



saigontourist.com.vn



**AND ITS HCMC BASED
MEMBERS AND PARTNERS**
saigontourist.com.vn



SAIGONTOURIST GROUP
Savour Vietnam

**THE LEADING
HOSPITALITY GROUP
IN VIETNAM**

 HOTELS & RESORTS IN HCMC

- Rex Hotel Saigon
- Hotel Majestic Saigon
- Hotel Grand Saigon
- New World Saigon Hotel
- Caravelle Saigon Hotel
- Sheraton Saigon Hotel & Towers
- Hotel Pullman Saigon
- Royal Hotel Saigon
- Hotel Continental Saigon
- Oscar Saigon Hotel
- First Hotel
- Arc En Ciel – Bat Dat Hotel Group
- Dong Khanh Hotel
- Phu Tho Tourist Service Joint - Stock Co.

- Liberty Hotel Corporation

- Liberty Hotel Corporation
- Saigon Hotel Corporation
- Bong Sen Corporation
- Cho Lon Tourist Hotel Group
- Thanh Binh Hotels Group
- Thu Duc Tourist Service Joint Stock Company
- Can Gio Resort

 GASTRONOMY

- Binh Quoi Tourist Village 1, 2, 3
- Tan Cang Tourist Village
- Van Thanh Tourist Village
- Saigon Ship (floating restaurant)
- Metropole Wedding & Convention Center

- Thuy Ta Dam Sen Restaurant

 TRAVEL SERVICES

- Saigontourist Travel Service and its HCMC - based offices and branches
- Fiditour
- Cho Lon Tourist
- Dam Sen Travel

**ENTERTAINMENT &
RECREATION**

- Dam Sen Cultural Park
- Vam Sat Ecological Tourist Site
- Vietnam Golf & Country Club
- Dynasty Club Rex

- Majestic Club

- D'Palm Club
- Club 9
- Vegas Club
- International Tourist Club
- Palazzo Club

 OTHER SERVICES

- Saigon Exhibition & Convention Center
- Saigontourist Hospitality College
- Saigontourist Cable Television Co. Ltd.



Gói khuyến mãi cuối tuần
DU LỊCH TẠI CHỖ
DÀNH CHO GIA ĐÌNH

Tại Khách sạn di sản "Huyền thoại Đông Dương" - Majestic Sài Gòn

40% OFF

01/6/2020 - 30/9/2020

Chỉ từ **3.600.000** ^{VND} / **NET** / **TRỌN GÓI CHO 2 KHÁCH**



Phòng ở



Buffet nướng hải sản



Miễn phí thức uống



Ưu đãi dịch vụ Spa



Gym & Hồ bơi

KHÁCH SẠN MAJESTIC SÀI GÒN

01 Đồng Khởi, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 38295 517 - Fax: 38295 510 | majestic@majesticsaigon.com | www.majesticsaigon.com



SAIGONTOURIST GROUP

TỰ HÀO LÀ TẬP ĐOÀN DU LỊCH

HÀNG ĐẦU VIỆT NAM



Cảm ơn Quý khách hàng, đối tác đã đồng hành cùng chúng tôi trên hành trình kiến tạo những trải nghiệm thú vị của cuộc sống

SAIGONTOURIST GROUP



saigontourist.com.vn

Quý độc giả, quý khách hàng thân mến,

Vào ngày 1/8/2020, Saigontourist Group chào mừng sự kiện kỷ niệm 45 năm thành lập (1975 - 2020). Bốn thập kỷ rưỡi với bao thách thức đã vượt qua, những thành quả đã đạt được, cùng chuỗi giá trị Saigontourist Group mang lại cho cộng đồng xã hội đã khẳng định tầm nhìn, niềm tin, sức mạnh của đội ngũ quản lý, tập thể cán bộ nhân viên - lao động trong toàn hệ thống.

Nhằm tiếp tục chương trình kích cầu du lịch và thay cho lời tri ân khách hàng nhân dịp sinh nhật, Saigontourist Group giới thiệu nhiều chương trình ưu đãi vô cùng hấp dẫn, áp dụng cho các lĩnh vực lưu trú, ẩm thực, lễ hành, giải trí và đào tạo tại tất cả cơ sở dịch vụ của Saigontourist Group trên toàn quốc.

Chớm sang thu, Savour Vietnam kỳ này mời bạn thưởng ngoạn vẻ đẹp vừa lãng mạn, vừa hùng vĩ trên cung đường mang tên Hạnh Phúc tại vùng cao phía Đông Bắc của Tổ quốc. Vào miền Trung, du khách hãy lên kế hoạch cho chuyến đi cùng gia đình, khám phá vẻ đẹp của biển, những đồi cát, bản sắc văn hóa Chăm cùng hương vị ẩm thực độc đáo ở hai tỉnh Nam Trung Bộ là Ninh Thuận và Bình Thuận.

Còn tại TP. Hồ Chí Minh, thông qua các món ăn đậm chất vùng miền, một số khách sạn 5 sao thuộc hệ thống Saigontourist Group muốn tôn vinh giá trị ẩm thực truyền thống độc đáo của Việt Nam. Chúng tôi hi vọng rằng, dù là du khách lần đầu tiên đặt chân đến, hay thậm chí những người dân tha hương sinh sống và làm việc tại thành phố thì những món ăn như súp lơo Nghệ An, bánh giá ăn với xôi vò Gò Công, bún bò cay Bạc Liêu, bún cá ớt mây - lá nhíp Bình Phước, gà tre hầm sâm dây Ngọc Linh - Kon Tum hay hủ tiếu bắp chia Đắk Lắk... chắc chắn sẽ có những cảm nhận khó quên. Đây cũng chính là câu chuyện trang bìa của Savour Vietnam kỳ này.

Kính chúc quý khách cùng gia đình có kỳ nghỉ Thu vui vẻ, ấm áp bên nhau!



Phạm Huy Bình
Chủ tịch HĐQT
Chairman of Saigontourist Group

Dear valued readers & customers,

On August 1, 2020, Saigontourist Group celebrated the 45th anniversary of overcoming challenges, achieving success, along with the creation of a value chain, have affirmed the vision of the Saigontourist Group through the belief and strength of the management team and the collective staff throughout their system..

In order to continue serving the domestic tourism stimulation program and to express gratitude to customers on its anniversary day, Saigontourist Group is introducing many extremely attractive promotions, applicable throughout its different sectors, including accommodations, food, travel, entertainment and training at every Saigontourist Group service facility nationwide.

Early in the fall, during this issue, Savour Vietnam invites you to enjoy the beauty of the romantic and majestic road named Hạnh Phúc in the northeastern region of the country. Head to the Central region and plan a trip with your family to discover the beauty of the sea, sand dunes, Cham cultural identity and the unique culinary flavors of the two great provinces of the South-Central Coast, Ninh Thuan and Binh Thuan.

In Ho Chi Minh City, several 5-star hotels of the Saigontourist Group are honoring the traditional culinary values of Vietnam, whether you are a first-time visitor to Vietnam or even an expat who has lived and worked in the city, we hope that dishes such as Nghe An eel soup, patch cake with Go Cong glutinous rice cooked with split peas, Bạc Liêu spicy beef noodle soup, dot may and nhíp leaves fish noodle soup of Bình Phước, bamboo chicken stew in Ngọc Linh - Kon Tum ginseng or Vietnamese pork & seafood noodle soup (hu tieu) with bắp chia from Dak Lak... will surely leave you with unforgettable feelings. This is also the cover story for this issue of Savour Vietnam.

We wish you and your family a happy and warm Autumn holiday together!



Nguyễn Bình Minh
Tổng Giám đốc
General Director of Saigontourist Group

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA - VĂN NGHỆ TP.HCM
HOCHIMINH CITY CULTURE-LITERATURE AND ARTS PUBLISHING HOUSE
88-90 Ký Con, P. Nguyễn Thái Bình, Quận 1, TP.HCM
ĐT: (028) 38216009 - 39142419 - Fax: (028) 39142890
Email: nxbvhn@nxbvhanhoavannghe.org.vn
nxbvhanhoavannghe@yahoo.com.vn
Website và bán hàng trực tuyến: www.nxbvanhoavannghe.org.vn
Cửa hàng sách: 310 Trần Hưng Đạo, Quận 1, TP.HCM
gian hàng 03 Đường sách TP.HCM, đường Nguyễn Văn Bình, Quận 1, TP.HCM

Chịu trách nhiệm xuất bản:
Giám đốc - Tổng Biên tập
ĐINH THỊ PHƯƠNG THẢO

Biên tập
NGUYỄN ÁNH TUYẾT

Biên dịch
TRANG AMI - ANDREW SWANSON

Sửa bản in
QUỐC CHÍNH

Bìa và Trình bày
ĐÔNG HUỖNH

Đối tác liên kết xuất bản:
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 1. Số lượng: 5.000 cuốn, khổ 21x28 (cm) 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
Số đăng ký KHXB: 2716-2020/CXBIPH/6-121/VNTPHCM
Quyết định xuất bản số: 322-QĐ/NXBHVN ngày 17/7/2020
Mã số ISBN: 978-604-68-6722-7
In xong và nộp lưu chiểu Quý III năm 2020

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: Từ món ăn đặc sản của địa phương, món hủ tiếu bắp chà Đăk Lăk đã được các đầu bếp khách sạn Grand Saigon nâng lên thành nghệ thuật ẩm thực 5 sao.

Cover: From a local specialty, the Dak Lak-style noodle soup was transformed by the Hotel Grand Saigon chefs into a 5-star culinary art.

KỶ SỰ ẢNH / PHOTO ESSAY

- 8 Bức tranh thu trên cung đường Hạnh Phúc
- 14 Autumn Painting on the Happiness Road
- 66 Hát bội - Nghệ thuật của biểu tượng
- 72 Hat Boi - The Essence of Divinity & Symbolism

KHÁM PHÁ / DISCOVERY

- 18 Bình Thuận: Sóng biển, gió cát và... tâm linh
- 24 Bình Thuận: Ocean Waves, Sandy Beaches, Warm Winds and... Spirituality
- 30 Ninh Thuận: Từ vườn nho đến làng nghề ngàn năm tuổi
- 36 Ninh Thuận: From a Vineyard to a Thousand-year-old Craft Village
- 98 Havana, thành phố di sản thế giới
- 104 Exploring Vibrant Havana
- 110 Thu đến Sri Lanka leo núi, tập yoga và thưởng trà
- 116 Autumn in Sri Lanka with Climbing, Yoga and Tea

NHỊP SỐNG ĐÔ THỊ / CITY LIFESTYLE

- 40 Thú chơi sách của người Sài Gòn xưa
- 44 Book Playing: The Hobby of Old Saigoners

VỊNGON / CUISINE

- 48 Trình hoa ẩm thực 3 miền vào khách sạn 5 sao
- 52 Bringing the Essence of 3 Regional Cuisines to 5-star Hotels

TU VẤN DU LỊCH / TRAVEL TIPS

- 56 Thu đi Sapa nạp "vitamin A"
- 59 Recharge Your Spirit in Sapa This Autumn

KHUYẾN MÃI / SPECIAL PROMOTIONS

- 77 Chương trình khuyến mãi đặc biệt từ Saigontourist Group lần II
- 79 The Second Tourism Boosting Programs from Saigontourist Group

VĂN HÓA / CULTURE

- 90 Hành trình triệu đô của tranh Việt
- 94 The Million-Dollar Journey of Vietnamese Paintings

GIỚI THIỆU / PROFILE

- 62 Du lịch & Giải trí / Relaxation & Recreation
- 122 Sự kiện / Event
- 126 Tin ảnh / Flash! Flash!
- 128 Hệ thống Saigontourist Group / Our Network







Bức tranh thu

trên cung đường Hạnh Phúc

Trên cung đường mang tên Hạnh Phúc trải dài hơn 185 km từ thành phố Hà Giang xuyên qua cao nguyên đá Đổng Văn, bạn sẽ phải nhiều lần nín thở bởi rất khó lòng giữ được cảm xúc trước sự mê hoặc của khung cảnh thiên nhiên đẹp đến “siêu thực” lướt ngang qua tầm mắt. Một vùng ĐÔNG XANG Bắc hiện ra trong toàn cảnh và cận cảnh vừa hùng vĩ, vừa thơ mộng khó có nơi đâu sánh bằng.

Bài & ảnh: HUỖNH MỸ THUẬN



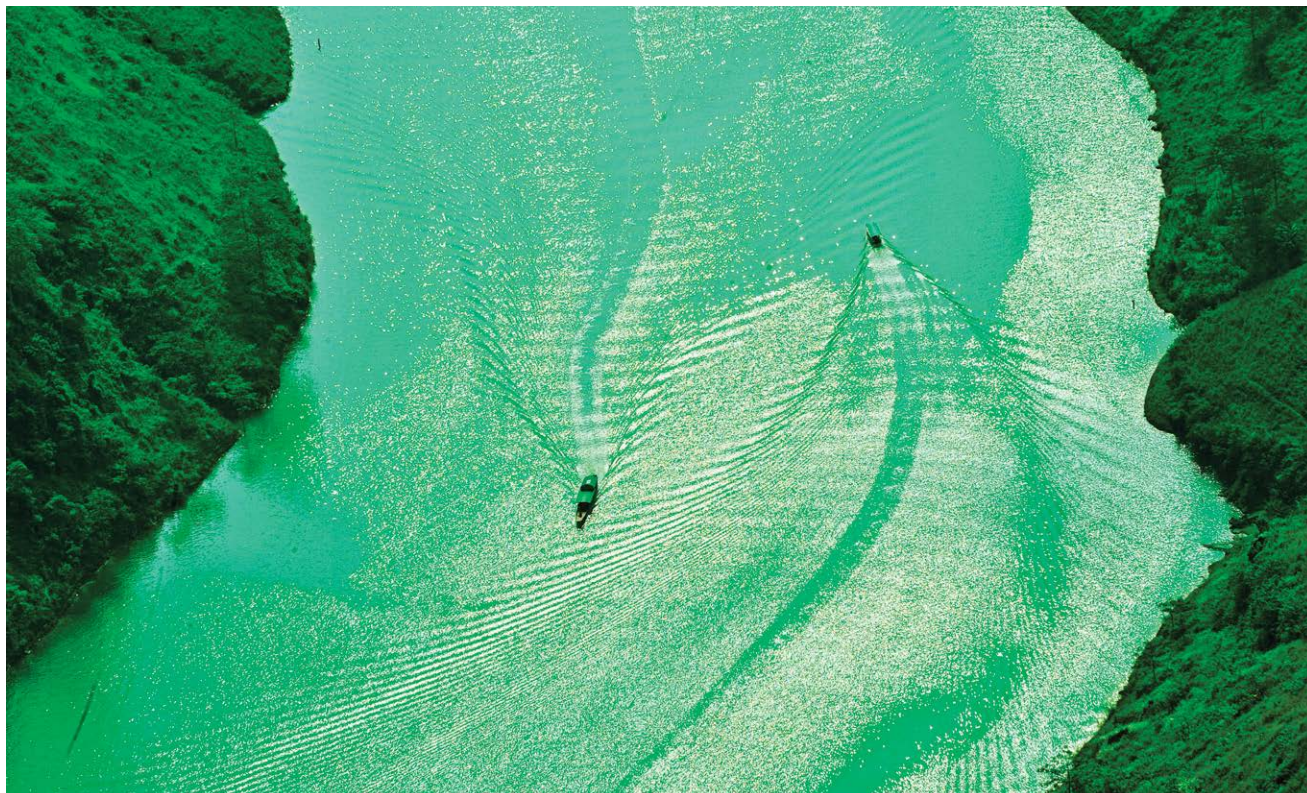
Trải rộng trên bốn huyện Quản Bạ, Yên Minh, Đồng Văn và Mèo Vạc của tỉnh Hà Giang, Công viên đá Đồng Văn đã được tổ chức UNESCO công nhận là Công viên địa chất toàn cầu vào năm 2010. Thành phố Hà Giang cách thủ đô Hà Nội gần 300 km theo Quốc lộ 2.

Cung đường đèo Mã Pi Lèng dài 20km, đi qua ba xã của huyện Mèo Vạc. Những mái nhà thấp thoáng trong làn sương và màu xanh của núi rừng.





Sương mù lãng đãng trên từng ngọn đồi trong tiết trời se lạnh vào đầu mùa thu thật huyền ảo giữa trời mây bao la. Từ đỉnh đèo Mã Pì Lèng nhìn xuống là dòng sông Nho Quế ở vực sâu 1.200m, nơi có làn nước xanh êm đềm gợn sóng trông như một dải lụa màu xanh ngọc vắt giữa hai bờ vực.



Gợn sóng hồ thu (sông Nho Quế)



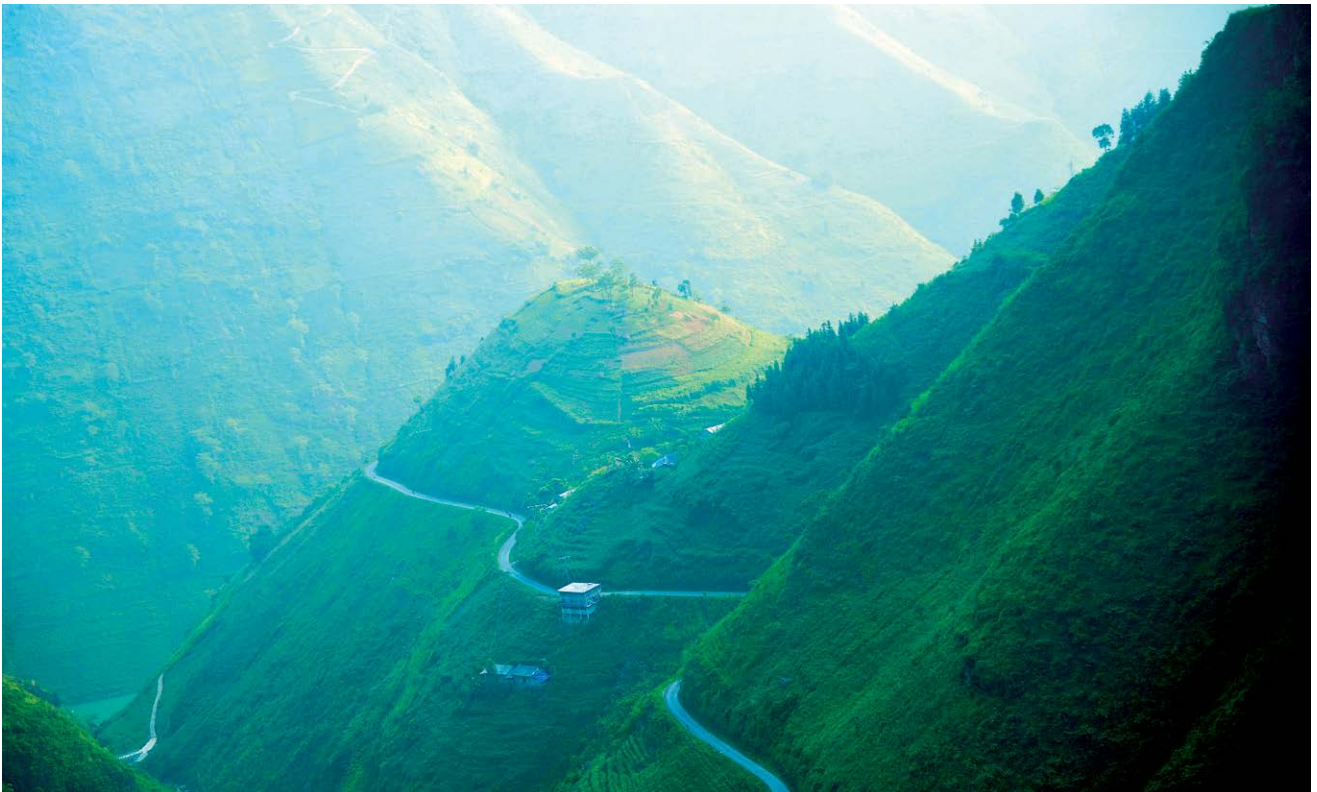
Phía xa xa dưới các thung lũng dọc theo cung đường Hạnh Phúc thấp thoáng những làn khói lan tỏa hòa huyệt trong sương từ những ngôi làng cổ gần 200 năm của người dân tộc Mông. Một khung cảnh thanh bình làm nao lòng người lữ khách khi đến với vùng đất an lành này.



Bạn sẽ cảm nhận hơi thở của cuộc sống qua những sinh hoạt đời thường của người dân địa phương, như làm nương, đi chợ.



Đi trên cung đường Hạnh Phúc, bạn còn được dịp hòa mình vào cuộc sống đa sắc màu của cộng đồng các dân tộc người Mông, Lô Lô, Dao, Pu Páo...



Trên cung đường nối giữa hai nơi này, ấn tượng mạnh nhất là những khúc cua, dốc đá hiểm trở khi qua đèo Mã Pì Lèng - được xem là “tứ đại đỉnh đèo” của vùng núi phía Bắc Việt Nam. Khu vực Mã Pì Lèng, bao gồm đèo Mã Pì Lèng, đỉnh đèo và sông Nho Quế, đã được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch xếp hạng di tích danh lam thắng cảnh quốc gia vào năm 2009. Đây là điểm thu hút nhiều phượt thủ chinh phục, nhiều lượt du khách trong và ngoài nước đến khám phá, thưởng ngoạn. 🌸

Autumn Painting

on the happiness road

Text & photos: HUYNH MY THUAN

on the road named Hanh Phuc (Happiness) stretching more than 185 km from Ha Giang city through the Dong van karst Plateau, you will have to hold your breath many times because it is difficult to keep your emotions in check in the face of such surreal natural wonders as they glide across your eyes. This is the Northeast region, appearing both majestic and dreamy in the wide shot and close-up, which is unlike anywhere else.



Spread over the four districts of Quan Ba, Yen Minh, Dong Van and Meo Vac of Ha Giang province, Dong Van Karst Plateau Geopark was recognized by UNESCO as a Global Geopark in 2010. Ha Giang city is nearly 300 km from Hanoi along the National Route 2 (Quoc lo 2).



If you look deeply into this picture, you will see the miracle behind the smiles of two Mong ethnic babies in Dong Van town.



If you come to Ha Giang in the fall, you will have the opportunity to enjoy the romantic beauty of the triangle flower season, usually from October to the end of November, but the most beautiful is during October.



Far down the valley along Hanh Phuc Street, smoke billows into the mist from the nearly 200-year-old villages of the Mong people. A peaceful setting captivates all travelers who come to this peaceful land.



Ma Pi Leng Pass is 20 km long and goes through three communes of Meo Vac District. The roofs flickered in the mist and green of the mountains.

On the road connecting these two places, the strongest impressions come from the sharp bends and steep curves when crossing Ma Pi Leng Pass - considered as the “four great mountain passes” of the northern mountains of Vietnam. The Ma Pi Leng area, including the Ma Pi Leng Pass, the top of the pass and the Nho Que River, has been ranked as a national monument by the Ministry of Culture, Sports and Tourism in 2009. This place attracts many travelers looking to conquer the pass and many domestic and foreign tourists seeking exploration and enjoyment. 🌸



Young Lo Lo women pose in a traditional costumes in front of a typical Lo Lo house. You can see them in such brilliant brocade costumes at community cultural events or at weekend markets.



In front of an ancient house belonging to the Mong people.

Bình Thuận
*sóng biển,
gió cát
và... tâm linh*



Thuộc vùng đất Paduranga xưa của người Chăm, Bình Thuận mang đến cho du khách cảm giác khoáng đạt của thiên nhiên với biển xanh mây trời, những đồi cát trắng cát vàng trải dài tít tắp cùng những đền tháp, chùa chiền ghi đậm dấu ấn tâm linh. Ở xứ giàu có loại “đặc sản” là nắng và gió này, cái nóng hanh hao của đất trời đôi khi lại như chất xúc tác nhóm lên ngọn lửa đam mê khám phá trong mỗi người lữ khách một lần nào đó dừng chân ghé lại chốn đây.

Bài & ảnh : DƯƠNG TRẦN



Một trong những điểm lưu trú ưa thích của tôi mỗi khi đến Phan Thiết, thành phố chính của tỉnh Bình Thuận, là khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Mũi Né. Khu nghỉ dưỡng cách trung tâm thành phố Phan Thiết chỉ hơn 20km. Tôi phát hiện ra rằng, nếu dừng chân ở đây, bạn sẽ dễ dàng kết nối đến hầu hết các điểm du lịch nổi tiếng của Bình Thuận.

“Tiểu saharas” của cực Nam Trung Bộ

Điểm đến đầu tiên của chúng tôi là cụm thắng cảnh đồi cát bay - Bàu Trắng, cách khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Mũi Né khoảng 40 km. Cung đường này khá đẹp, lần lượt đi qua làng chài và chợ Mũi Né, rồi có những đoạn một bên biển, một bên đồi cát, tiếp nối thảo nguyên với cánh rừng lá thấp.

Cách đây năm, sáu năm, tôi có quen một bác từ Sài Gòn ra đây mở một cái photohouse, dạng nhà nghỉ dành cho các nhiếp ảnh gia đi săn ảnh đồi cát và Bàu Trắng. Khi đó, nơi này cũng thu hút nhiều cặp đôi tới chụp ảnh cưới để lưu lại những khung hình độc đáo, ấn tượng. Giờ thì cái photohouse không còn nữa, có lẽ điểm chụp này không còn mới nên ít nhiếp ảnh gia lui tới. Nay người ta chuyển sang thú vui trải nghiệm đồi cát như loại hình du lịch mạo hiểm. Con đường dẫn tới khu đồi cát bây giờ đã được trải nhựa phẳng lì, thay cho hình ảnh con đường đất đỏ nhiều bụi mảy năm trước.

Vào cổng một khu du lịch, chạy xe một hồi là chạm ngay “tiểu Sahara” của vùng đất cực Nam Trung Bộ. Đa số du khách đến đây chủ yếu muốn thử đi xe mô tô hoặc xe Jeep chinh phục đồi cát uốn lượn, lên xuống để tìm cảm giác mạnh. Nếu bạn là người yếu tim, đừng nên thử hoạt động này, vì nó chỉ dành cho người khỏe mạnh và những người trẻ. Sau khi ngồi yên vị trên chiếc xe Jeep địa hình, anh tài xế trẻ chở chúng tôi chạy vù lên đồi cát. Trên xe có nhiều tiếng la hét âm ỉ, cảm giác vừa sợ hãi vừa xen lẫn sự... thích thú. Xe băng cắt qua những triền cát nghiêng nghiêng rồi bất ngờ tăng tốc đưa bạn lao xuống dốc cát gần như thẳng đứng, rồi lại chạy ngược lên trên đỉnh.

Sau một hồi thử thách thần kinh của bạn, chiếc xe Jeep cũng ngoan ngoãn dừng lại trên mòm cát tương đối bằng phẳng. Từ trên độ cao này, bạn dễ dàng thu vào tầm mắt khung cảnh mênh mông của những đồi cát trập trùng, xa xa điểm xuyết bởi màu xanh mát của hồ nước Bàu Trắng. Nếu nhìn vào khung hình bạn đưa lên Facebook mà không viết chú thích, người xem có lẽ đã nhầm tưởng bạn đang ở đâu đó bên châu Phi!



Nếu nhìn vào khung hình bạn đưa lên Facebook mà không viết chú thích, người xem có lẽ đã nhầm tưởng bạn đang ở đâu đó bên châu Phi!

Đưa cát vào tranh

Sau vài giờ nghịch cát ở đồi cát bay, chúng tôi quay ngược về lại thành phố Phan Thiết để xem tranh cát. Ra đời từ năm 2009, tranh cát Phi Long đã trở thành một trong những điểm dừng chân không thể bỏ qua đối với du khách. Trò chuyện với chị Lê Thị Ngọc, vợ của anh Phi Long - người sáng lập nên không gian tuyệt vời này, tôi có thể cảm nhận được tình yêu của đôi vợ chồng dành cho vùng biển mặn què hương. Tình yêu đó đã được hóa thân vào những bức tranh cát, được tỉ mỉ tạo nên bởi những nghệ nhân là người khuyết tật. Có người bị khiếm thính, có người vừa câm vừa điếc, nhưng tất cả họ đều chung niềm đam mê tạo nên vẻ đẹp đáng đời.



“Để tạo nên một bức tranh đẹp, người nghệ nhân phải đổ từng lớp cát nhỏ vào trong khung kính, vừa đổ vừa chỉnh dáng lẫn chỉnh màu để làm thành tác phẩm như mong muốn”, chị Ngọc cho biết. Chỉ với ba dụng cụ cơ bản gồm cây có đầu uốn, cây đầu kim và cây xăm, người nghệ nhân tương tác với cát màu, thỏa sức thả trí tượng tượng cùng các mẫu tạo hình để rồi cho thành hình những bức tranh cát thể hiện phong cảnh, con vật, chân dung người. Cát làm tranh ngoài những màu tự nhiên như trắng, vàng hay đỏ còn có cát nhuộm màu xanh, hồng. Điều khá độc đáo là cát đổ vào khung không cần đến một loại keo nào mà vẫn đủ sức kết dính, nhờ trước đó đã được xử lý, giã nhỏ, nhuyễn. “Cát càng nhỏ nhuyễn, càng mịn bao nhiêu, độ kết dính càng cao”, chị Ngọc chia sẻ bí quyết làm tranh cát.

Sau khi thỏa thích nhìn ngắm những nghệ nhân sáng tạo tranh cát, bạn có thể thử trải nghiệm những công đoạn làm tranh cát tại một khu vực riêng. Bạn có thể mua về làm quà một vài mẫu tranh cát nhỏ xinh như lọ chữ cái đầu trong tên của ai đó, linh vật cầm tinh của bạn. Hoặc có thể đặt làm tranh cát hình chân dung của chính bạn. Tôi đã mua lưu niệm hai lọ thủy tinh cát màu thể hiện chữ cái đầu tiên tên của hai vợ chồng tôi. Từ đồi cát thiên nhiên đến những bức tranh cát nghệ thuật, cảm xúc và tâm trí bạn đã được lấp đầy bởi vẻ đẹp của tự nhiên và đôi tay tài hoa của những nghệ nhân khuyết tật.



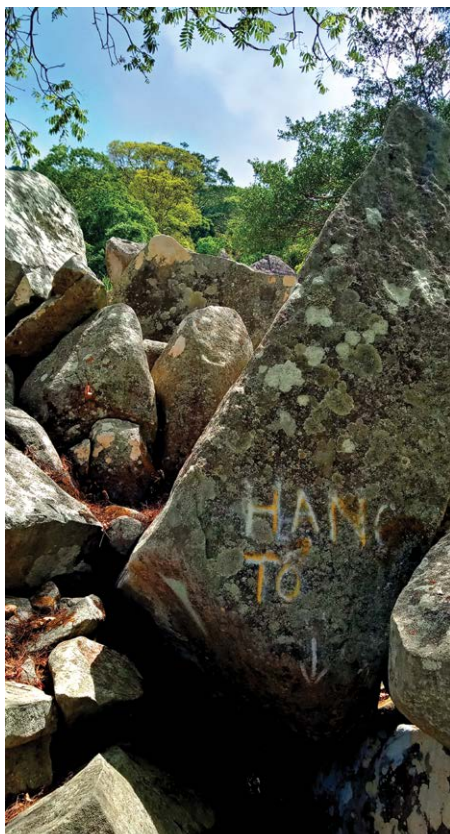
Từ đồi cát thiên nhiên đến những bức tranh cát nghệ thuật, cảm xúc và tâm trí bạn đã được lấp đầy bởi vẻ đẹp của tự nhiên và đôi tay tài hoa của những nghệ nhân khuyết tật.



Thăm tượng Phật nằm dài nhất châu Á

Cái nắng nung người ở xứ Panduranga đã hắt vào tâm hồn người Bình Thuận, khiến họ hay suy tư, thâm trầm ẩn sau vẻ mộc mạc, hồn hậu đến chân chất. Những ngôi tháp Chăm, những ngôi cổ tự là hình ảnh phản chiếu đời sống tín ngưỡng, thế giới tâm linh của người dân địa phương. Một trong những nơi bạn nên đến khi du lịch tại Bình Thuận là ngôi chùa cổ Linh Sơn Trường Thọ tọa lạc trên núi Tà Cú, ngọn núi thiêng cao 649 m. Chùa do tổ sư Trần Hữu Đức sáng lập vào năm 1872. Bạn sẽ cảm nhận phần nào con đường hành đạo của nhà sư khi tham gia chuyến thăm chùa núi Tà Cú.

Nếu sức khỏe tốt, bạn có thể thực hiện một chuyến trekking xuyên



rừng, leo 1.000 bậc đá men theo đường lên núi. Còn phần đông du khách sẽ chọn đi theo cách phổ biến, là sử dụng tuyến cáp treo lên núi chỉ trong vòng từ 8-10 phút, đưa bạn đặt chân đến ngôi cổ tự Linh Sơn Trường Thọ. Từ đây, bạn tiếp tục leo lên những bậc đá để chiêm bái các bức tượng Phật Di Lặc, cụm tượng Di Đà Tam Tôn. Đặc biệt, bạn sẽ dừng lại lâu hơn trước công trình điêu khắc tượng Phật Thích Ca nhập Niết bàn đã được xác lập kỷ lục "Tượng Phật nằm trên đỉnh núi dài nhất châu Á" năm 2013. Tượng dài 49 m, con số tượng trưng cho 49 năm từ khi Đức Thích Ca thành đạo đến khi nhập diệt Niết bàn. Đây là tuyệt phẩm của điêu khắc gia Trương Đình Ý thực hiện ròng rã suốt 4 năm trời, từ năm 1963.

Gần bức tượng Phật nằm là hang Tổ, nơi xưa kia nhà sư Hữu Đức ẩn tu, được xem là nơi linh thiêng. Cũng gần đó là tảng đá, khi dùng hòn đá nhỏ gõ lên âm vang nghe như tiếng chuông ngân.

Trước khi bước vào cabin cáp treo trở xuống, bạn có thể ghé lại khu nhà nghỉ chân, check-in với tạo hình cây cầu thang, cửa sổ trời. Tôi đã có vài phút tĩnh lặng ở đây, khẽ nhắm mắt, hít thật sâu để cảm nhận hơi thở của núi rừng bao la giữa chốn không gian mát lạnh.



Khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Mũi Né

Đây là lần thứ tư tôi trở lại khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Mũi Né. Chốn này níu chân tôi bởi không gian xanh mát của khu vườn tươi tốt, những hàng dừa vút cao reo vui trong gió và bãi biển thướt tha. Tôi là người yêu biển, chỉ cần điên vào chỗ trống nơi này, người tôi nhanh chóng căng tràn năng lượng. Mỗi sáng, tôi thích dậy sớm, mượn chiếc xe đạp tại khu lễ tân, chạy dọc theo con đường ven biển ngay phía trước. Hiện tại đoạn đường phía trước khu nghỉ dưỡng đang được mở rộng vỉa hè, hứa hẹn sẽ là không gian lý tưởng dành cho những người đi bộ.

Ẩm thực cũng là một điểm cộng của Sài Gòn - Mũi Né. Món bún cá và lẩu thả do đầu bếp nhà hàng của khu nghỉ dưỡng chế biến đã được vinh danh trong top những món ăn ngon, du khách cần phải thử mỗi khi đến du lịch Bình Thuận. Buổi sáng, nhà hàng còn phục vụ món bánh xèo thịt vịt băm, cũng là món ngon bạn nên thử.

Nếu bạn là người yêu biển, hãy đến dừng chân tại chốn bình yên này. Những căn biệt thự hướng vườn hoặc hướng biển được thiết kế tinh tế, ấm cúng cùng những nhân viên dễ mến người địa phương sẽ mang đến cho bạn cảm giác đầm ấm như đang ở nhà. 🌸



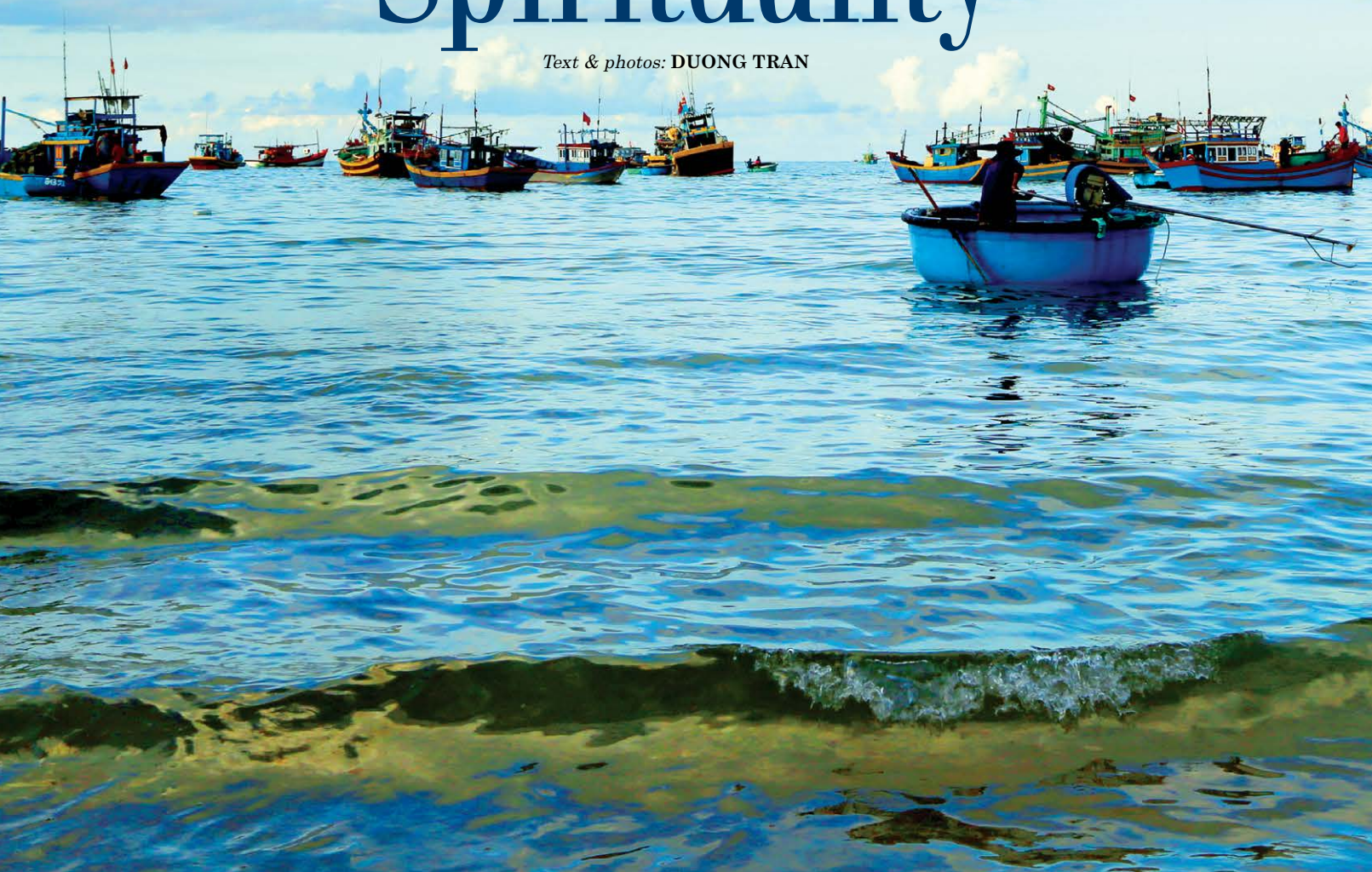
THÔNG TIN THÊM

- ▶ Trong hành trình 3 ngày 2 đêm tại Bình Thuận, ngoài những địa danh được nhắc đến trong bài viết, chúng tôi còn ghé thăm mũi Kê Gà và ngọn hải đăng cổ.
- ▶ Thuộc xã Thuận Quý, huyện Hàm Thuận Nam, mũi Kê Gà là một mũi đất nhô ra biển Đông, được xem là nơi ngắm bình minh đẹp nhất tại Bình Thuận. Trên mũi Kê Gà có ngọn hải đăng xây dựng từ năm 1897, đã được Trung tâm sách kỷ lục Việt Nam xác nhận là ngọn hải đăng cao nhất và cổ xưa nhất Việt Nam.
- ▶ Nằm gần mũi Kê Gà có một làng chài nhỏ, buổi sáng nhộn nhịp những hoạt động đời thường với khung cảnh những tàu đánh cá cập bến, trưng chuyển các loại hải sản tươi vào khu chợ cá địa phương.
- ▶ Chùa núi Tà Cú cách khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Mũi Né 45 km. Để đến đây, bạn đi theo con đường trở về Phan Thiết, rẽ trái tại ngã ba hướng đi xã Tiến Thành. Bạn sẽ đến mũi Kê Gà trước, sau đó đi theo đường DT 712 để đến chùa núi Tà Cú.
- ▶ Cách khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Mũi Né khoảng 40 km, cụm thắng cảnh đôi cát bay - Bàu Trắng là điểm check-in nổi tiếng tại thôn Hồng Lâm, xã Hòa Thắng, huyện Bắc Bình, tỉnh Bình Thuận.



Binh Thuan:
ocean waves,
sandy
Beaches,
warm winds
and...
spirituality

Text & photos: DUONG TRAN





Located in the ancient Paduranga land of the Cham people, Binh Thuan offers visitors the vastness of nature with blue oceans and plump clouds, along with immense white-sand dunes stretching over temples and pagodas, a signature of the region's spirituality. In this land, where sunshine and wind are "specialties," the heat and humidity of the earth and sky are often the catalysts that ignite the passionate fire of discovery in travelers.

One of my favorite places to stay when visiting Phan Thiet, the main city of Binh Thuan province, is Saigon - Mui Ne Resort. The resort is just over 20 km from the center of Phan Thiet City. From here, you can easily connect to many of Binh Thuan's famous tourist destinations.

"sub-sahara" of south-central vietnam

Our first destination was a cluster of sand dune landscapes known as Bau Trang, about 40 km from Saigon - Mui Ne Resort. This road was quite beautiful as it went through a fishing village and Mui Ne market, as well as areas that featured the ocean on one side and the sand dunes the other, connecting the prairie to the shrub forest.

Five or six years ago, I met an uncle from Saigon who came here to open a photohouse, a kind of motel for photographers hunting for pictures of sand dunes and Bau Trang. At that time, this place also attracted many couples looking to take wedding photos to capture unique and memorable shots. Now that the photohouse is no longer available, perhaps this photo shoot location is no longer novel, giving photographers less incentive to come here. Now, people have turned to the sand dunes for adventure tourism. The road leading to the sand dunes is now paved and flat, replacing the image of the dusty red dirt road of several years ago.



Anyone glimpsing these photos on Facebook without a caption may mistakenly think you've been somewhere in somewhere in Africa!

Just a short drive from the gate of the tourist area is the “Sub-Sahara” of the southernmost region of Central Vietnam. Many of the visitors here try to ride motorbikes or jeeps to conquer the rolling dunes, driving up and down, seeking thrills. If you are faint of heart, do not try this activity, as it is only for young, healthy people. After sitting in a jeep, our young driver drove us up to the sand hill. In the jeep there were many loud screams, expressing both a mixture of fear and... excitement. The jeep cut through steep slopes of sand, then suddenly accelerated, taking us down a near vertical sand dune, then shot right back up to the top.

After testing our nerves for a while, the jeep made an obedient stop on a relatively flat sand ledge. From this height, you can easily capture the immense view of the sandy hills, dotted by the cool blue color of Bau Trang Lake off in the distance. Anyone glimpsing these photos on Facebook without a caption may mistakenly think you've been somewhere in Africa!



Put sand in the picture

After a few hours playing with the sand atop a dune, we went back to Phan Thiet City to check out sandpainting. Created in 2009, Phi Long Sand Painting has become an unmissable tourist destination. Chatting with Ms. Le Thi Ngoc, the wife of Mr. Phi Long, the founder of this wonderful space, I could feel the love this couple shares for the salty waters of their homeland. That love has been transformed into sand paintings that have been meticulously created by artisans with disabilities. There are people who are deaf and some who are both deaf and mute, but they all share the same passion for creating beauty.

“To create a beautiful picture, the artist must pour each layer of sand into the glass frame. While pouring, he also adjusts the color to make each piece as he desires,” Mrs Ngoc explained. With only three basic tools, including a spoon-tip, needle-tip and tattoo machine, the artist interacts with colored sand, unleashes their imagination through fine grains to make sand paintings that portray landscapes, animals, and human portraits. Regarding the sand used in the paintings, aside from natural colors such as white, yellow or red, there are also dyed sands in blue and pink. What is quite unique is that the sand poured into the frame does not need any glue as it is tacky from the previous treatment of pounding and crushing. As Mrs Ngoc said, “The smaller the sand is, the finer and more agglutinate it is.”

After an enjoyable time observing the sand artisans, you can try your hand at the sand painting process in a separate area. You can also purchase some fairly small sand paintings as gifts, such as a little jar with the first letter of someone's name, or



From natural sand dunes to artistic sand paintings, your emotions and mind are immersed in the beauty of nature and the talented hands of these disabled artisans.

your zodiac animal. Or, you can also order a portrait of yourself. I bought a souvenir of two-colored glass jars showing the first letter of both my name and my wife's. From natural sand dunes to artistic sand paintings, your thoughts and emotions are immersed in the beauty of nature and the talented hands of these disabled artisans.

visit the Largest Reclining Buddha in southeast Asia

The burning sun in the land of Panduranga casts its light into the souls of the people of Binh Thuan, making them often contemplate, despite their modest, gentle and sincere appearance. Cham towers and ancient temples reflect both the religious life and the spiritual world of the local people. An amazing place to visit in Binh Thuan is the ancient Linh Son Truong Tho Pagoda located on Ta Cu Mountain-a 649 m high sacred mountain. The pagoda

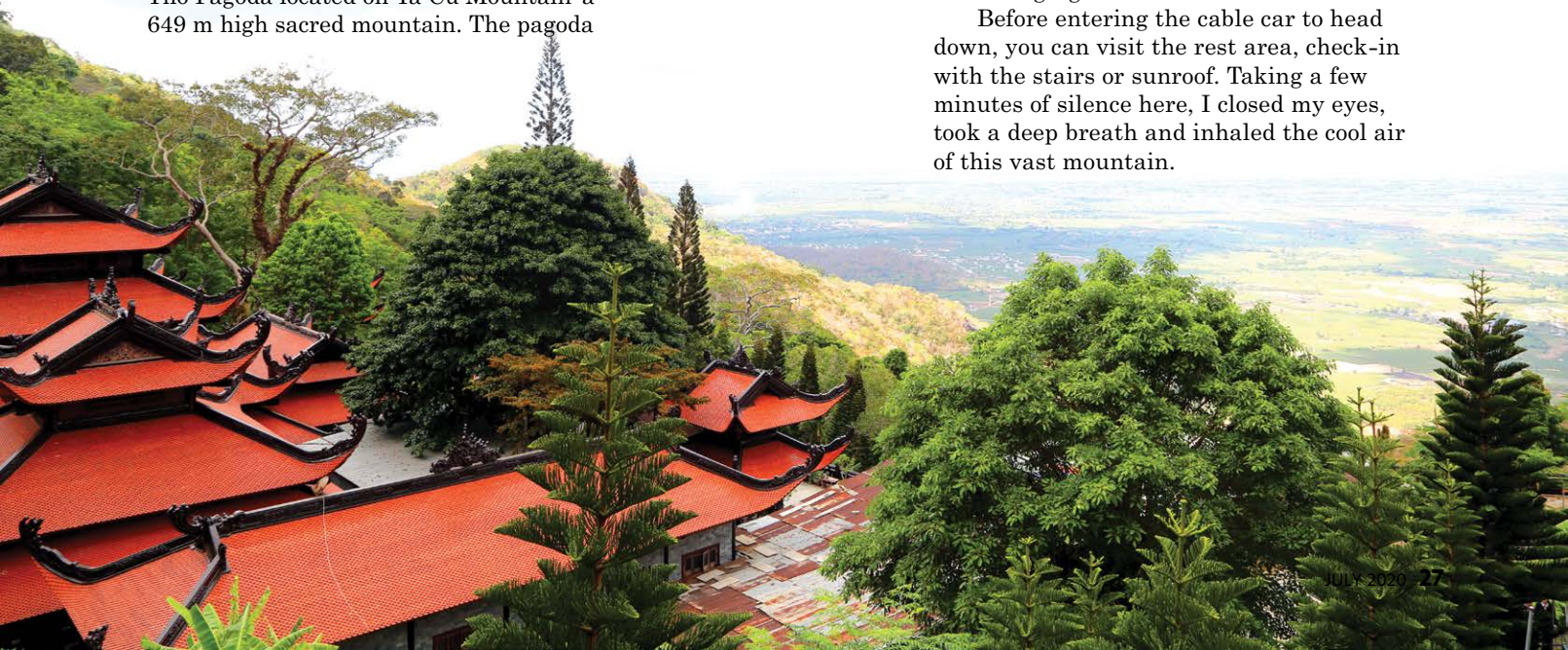


was founded by the ancestor Tran Huu Duc in 1872. At the pagoda on Ta Cu Mountain, you can sense the religious path taken by the monk.

If you are in good health, you can trek through the forest and climb up the 1,000 stone steps along the path to the mountain. However, the majority of visitors here choose the more popular method, which is to take the cable car up to the mountain. Via cable car, in just 8-10 minutes, you can reach the ancient Linh Son Truong Tho Temple. From here, you continue to climb the stone steps to admire the statues of Maitreya Buddha or of the Pure Land Buddhism. You may want to take a longer pause in front of the sculpture of Shakyamuni entering Nirvana, which set the record for "Asia's Biggest Statue of Shakyamuni" in 2013. The statue is 49 m long, and the number of statues represent the 49 years from when Shakyamuni became enlightened until he entered Nirvana. This is the masterpiece of sculptor Truong Dinh Y, began in 1963 accomplished after 4 long years.

Close to the statue of the reclining Buddha is To Cave, considered a sacred place where the old hermit monk Huu Duc once resided. Also nearby is a rock that, when tapped with a small stone, sounds like a ringing bell.

Before entering the cable car to head down, you can visit the rest area, check-in with the stairs or sunroof. Taking a few minutes of silence here, I closed my eyes, took a deep breath and inhaled the cool air of this vast mountain.





Saigon-Mui Ne Resort

This is my fourth time returning to Saigon - Mui Ne Resort. I was instantly stunned by the lush green space of the fresh garden, the rows of coconuts swaying in the wind and the sparse sandy beach. I am a sea lover, so whenever I find myself here, my body quickly fills with energy. Every morning, I like to wake up early, borrow a bicycle at the reception, and ride along the nearby coastal road. Currently, the road in front of the resort is being expanded with sidewalks, promising to be an ideal space for pedestrians.

The cuisine at Saigon - Mui Ne is also a plus. The fish noodles and seafood hotpot prepared by the chef at the resort's restaurant have been honored among the top most delicious dishes, featuring the exceptional flavors of Binh Thuan that all tourists should try. In the morning, the restaurant also serves minced duck pancakes, another delightful dish that you cannot miss.

If you are a lover of the sea, let's visit this peaceful place. Both the garden view or the sea view villas are delicately designed in a cozy and warm atmosphere that is only amplified by the amiable local staff, giving you a sense of warmth just like at home. 🌸



More Information

- On a 3-day-2-night journey in Binh Thuan, in addition to the places mentioned in the article, we also visited Ke Ga Cape and the ancient lighthouse.
- From Thuan Quy Commune, Ham Thuan Nam District, Ke Ga Cape is a promontory that protrudes into the East Sea and is considered the most beautiful place to view the sunrise in Binh Thuan. Ke Ga Cape is also home to a lighthouse that was built in 1897, which has been certified by the Vietnam Record Book Center as the tallest and oldest lighthouse in Vietnam.
- Located near Ke Ga Cape is a small fishing village with bustling morning activities and the scenes of fishing boats docking and transferring fresh seafood to the local fish market.
- The pagoda at Ta Cu Mountain is 45 km from Saigon - Mui Ne Resort. To reach here, you should follow the road back to Phan Thiet, turn left at the junction to Tien Thanh Commune. You will first arrive to Ke Ga Cape, then follow DT 712 to arrive at Ta Cu Mountain Pagoda.
- About 40 km from Saigon - Mui Ne Resort, is the cluster of sand dunes landscape, Bau Trang, which is a famous check-in location in Hong Lam Village, Hoa Thang Commune, Bac Binh District, Binh Thuan Province.



HOTEL CONTINENTAL SAIGON

SINCE 1880



INSPIRING HERITAGE EXPERIENCE

Hotel Continental Saigon, built in 1880, being the first hotel in Vietnam, has born quiet witness to the ups and downs of Saigon - Ho Chi Minh City. Excellent location in town, opposite to the Opera House, and within walking distance to many tourist attractions, Hotel Continental Saigon is great for traveler to discover the City. Hotel Continental Saigon offers stylish accommodation, a range of function & meeting room, two in-house restaurants, bar and massage. A heritage hotel owns incredible history, perfect location, and warm Vietnamese hospitality.

HOTEL CONTINENTAL SAIGON – since 1880

132-134 Dong Khoi Street, District 1, HCMC, Vietnam

T: (84 28) 38299201/38299252 | E: continentalhotel@vnn.vn | www.continentalsaigon.com

cũng biển, cũng tiểu
sa mạc và dấu ấn văn
hóa Chăm như người
láng giềng Bình Thuận
song Ninh Thuận vẫn
có nét quyến rũ riêng
với những thắng cảnh
độc đáo, làng nghề thủ
công truyền thống còn
nguyên sức sống sau cả
thiên niên kỷ cùng loại
sản vật trở thành thương
hiệu “nho Phan Rang”
nổi tiếng khắp nước.

Ninh Thuận:
từ *vườn
nho*
đến *làng nghề
ngàn năm tuổi*

Bài & ảnh: KỖN GIANG





Ninh Thuận đón chúng tôi bằng những ngày tràn ngập nắng vàng và gió hanh hao, đúng như biệt danh vui dành cho Phan Rang, thành phố chính của tỉnh, là “nắng như rang, gió như phang”. Vì chưa có sân bay riêng nên từ Sài Gòn đến đây, chúng tôi phải đáp xuống nơi gần nhất là sân bay Cam Ranh, tỉnh Khánh Hòa. Trên cung đường ven biển trải dài gần 100 km từ sân bay Cam Ranh theo QL1A - TL702 về khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Ninh Chữ, nơi lưu trú của đoàn trong ba ngày hai đêm, chúng tôi có cơ hội khám phá hai thắng cảnh biển vô cùng độc đáo là vịnh Vĩnh Hy và Hang Rái.

vịnh vĩnh hy - Hang Rái

Muốn ngắm toàn cảnh vịnh Vĩnh Hy - một trong những vịnh biển đẹp nhất Việt Nam, bạn dừng tại đỉnh núi trên đường vào, cách bến tàu khoảng 1 km. Từ đây, bạn ôm trọn một góc vịnh ở tầm nhìn đẹp nhất, hướng xuống đầm nước trong xanh, thấp thoáng tàu thuyền đánh cá và một bên là những dãy núi án ngữ. Chúng tôi lên chiếc

tàu đáy kính hướng ra biển, tầm 20 phút sau, tàu dừng lại để mọi người ngắm san hô qua tấm kính được thiết kế dưới đáy tàu. Muốn khám phá thế giới dưới biển, bạn có thể mặc áo phao, mang ống thở, nhảy ùm xuống nước, tha hồ vẫy vùng và sắp mặt xuống xem cá, san hô đủ màu. Chúng tôi tự thưởng cho mình một bữa trưa toàn những loại hải sản tươi ngon đánh bắt ngay tại vùng biển này tại một nhà hàng nổi nằm giữa đoạn quay về bến tàu.

Từ Vịnh Vĩnh Hy đi chừng 6 km nữa, chúng tôi đặt chân đến Hang Rái. Nằm

trong quần thể Vườn Quốc gia Núi Chúa, Hang Rái hấp dẫn bởi vườn san hô cổ được thiên nhiên kiến tạo từ hàng ngàn năm trước. Đây là điểm check-in yêu thích của giới trẻ, là nơi lý tưởng để chiêm ngưỡng khung cảnh bình minh diễm lệ. Bạn nên ghé vào hang đá nằm ở cuối con đường, nơi được cho là chốn trú ẩn của những con rái cá, từ đó mới có tên gọi của thắng cảnh tuyệt đẹp này.

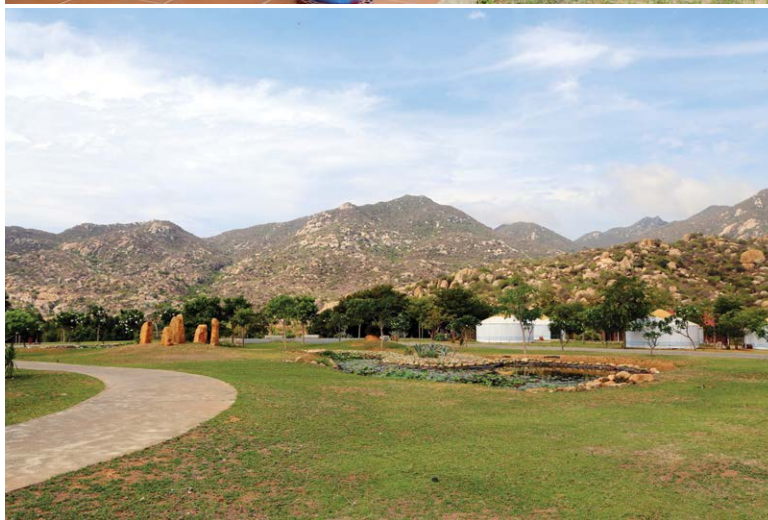


“Trôi điệu tango cuộc sống của bạn”

Đó là câu khẩu hiệu của khu du lịch Tanyoli (Tango your life) ở ngay bên đồi cát Mũi Dinh, nơi có đến 300 ngày nắng trong một năm. Nằm khá biệt lập trên con đường ven biển Ninh Thuận, nơi này có phong cảnh vẫn còn khá nguyên sơ, là chốn lý tưởng để bạn sống trọn mình với thiên nhiên vùng duyên hải Nam Trung Bộ. Đồi cát này được biết đến như là đấu trường của giải thi đấu xe ô tô & mô tô địa hình Mũi Dinh - Ninh Thuận, được tổ chức vào tháng 3 và tháng 6 hằng năm.

Nếu Ninh Thuận có những loại địa hình như thế nào thì Tanyoli gần như hội đủ. Theo trục “hoàng đạo” từ đây trải dài ra hướng biển, bức tranh thiên nhiên của Tanyoli có cả núi đá, thảo nguyên, đồi cát, rồi tới biển Sơn Hải. Người ta gọi biển ở đoạn này là “biển giấu mình”, bởi trên chặng đường vượt qua tiểu sa mạc Mũi Dinh bằng xe địa hình, sau một hồi tắm mình trong gió cát vì vu, bất ngờ cả bãi biển màu xanh lam hiện ra trong tầm mắt. Trên chặng đường này, bạn sẽ khám phá một phần đời sống kỳ thú của vùng tiểu sa mạc Mũi Dinh khi bắt gặp bầu nước Quan Âm lộ ra giữa lòng đồi cát khô cằn, nóng đến kinh người. Nếu may mắn, bạn còn được nhìn thấy những tổ trứng của chim mòng biển trên cát.

Có vô số điều thú vị ở Tanyoli, và bạn chỉ cần trải nghiệm một vài thứ thôi cũng đủ. Đầu tiên, hãy tận hưởng bầu không khí trong lành ở chốn này. Tin tôi đi, môi trường thiên nhiên ở đây có thể giúp bạn giảm stress rất tốt. Sau đó, hãy thử một vài hoạt động tìm cảm giác mạnh. Không cần phải sang tận Mông Cổ xa xôi, bạn cũng có



Không cần phải sang tận Mông Cổ xa xôi, bạn cũng có thể trải nghiệm đời sống du mục ngay tại vùng sa mạc Ninh Thuận, ngủ trong nhà lều Mông Cổ giữa thảo nguyên, cưỡi ngựa và bắn cung để bỗng dưng thấy mình như chàng Quách Tĩnh, công chúa Hoa Tranh trong thiên truyện kiếm hiệp của Kim Dung.

thể trải nghiệm đời sống du mục ngay tại vùng sa mạc Ninh Thuận, ngủ trong nhà lều Mông Cổ giữa thảo nguyên, cưỡi ngựa và bắn cung để bỗng dưng thấy mình như chàng Quách Tĩnh, công chúa Hoa Tranh trong thiên truyện kiếm hiệp của Kim Dung. Cô Xuka, nhân viên người Chăm của Tanyoli, cho biết có hai chú ngựa con được sinh ra ở nơi này, mang tên Sunny và Luna. Còn cừu con ra đời ở đây thì rất nhiều, không thể đặt tên hết cho chúng. Xuka là nhân viên kinh doanh nhưng buổi tối cô có thể hóa thân vào những điệu múa Chăm biểu diễn phục vụ du khách trong chương trình sinh hoạt văn nghệ, lửa trại bên những chiếc lều Mông Cổ.



Khám phá di sản văn hóa Chăm

Ngoài những ngôi cổ tháp, di sản văn hóa quan trọng của người Chăm tại Ninh Thuận chắc chắn có tên sản phẩm thổ cẩm Mỹ Nghiệp và gốm Bầu Trúc. Làng nghề thổ cẩm Mỹ Nghiệp (1000 năm tuổi) và làng gốm Bầu Trúc (gần 800 năm tuổi) cũng là hai làng nghề thủ công truyền thống xếp vào hàng cổ xưa nhất của Đông Nam Á. Hai làng nghề cách nhau chỉ 1 km, nằm vắt qua hai bên QL1A, cách trung tâm thành phố Phan Rang - Tháp Chàm khoảng 10 km về phía Nam.

Nét độc đáo của gốm Bầu Trúc là ở đây người ta không dùng bàn xoay, mà chủ yếu dùng tay vuốt, nặn và người thợ gốm phải xoay tròn để tạo hình gốm. Tất cả các công đoạn đều được thực hiện hoàn toàn bằng phương pháp thủ công. Nung gốm cũng không đưa vào lò mà nung lộ thiên bằng rơm, củi. Hàng trăm sản phẩm gốm mà không có sản phẩm nào giống sản phẩm nào, được xem như độc bản. Đến trung tâm trưng bày gốm Bầu Trúc xem những nghệ nhân, có người năm nay đã ngoài 70 tuổi, chăm chút, tỉ mỉ từng động tác tạo hình gốm là một trải nghiệm thú vị.



Đến làng nghề dệt thổ cẩm Chăm Mỹ Nghiệp, tôi gặp lại một số người quen. Nhiều năm trước đây, họ làm chủ hộ sản xuất gia đình, nay thì tập trung vào làng nghề, vừa biểu diễn nghề dệt, vừa sản xuất ra những sản phẩm phục vụ du khách. Khi ra về, nhớ mua một vài món làm lưu niệm, như chiếc khăn, ví hay dây đeo tay...





Thăm “vương quốc nho” Ba Mọi

Về đặc trưng các loại cây ăn trái, nếu Bình Thuận có thanh long thì Ninh Thuận có nho, làm nên thương hiệu “nho Ninh Thuận” nổi tiếng. Một trong những người góp phần tạo dựng thương hiệu “nho Ninh Thuận” là bác Ba Mọi, chủ nhân vườn nho cùng tên ở thôn Hiệp Hòa, xã Phước Thuận, huyện Ninh Phước. Bác Ba năm nay đã ngoài 70 tuổi, một nông dân đã có 40 năm gắn bó với nghề trồng và sản xuất các sản phẩm từ nho.

Vườn có 1 ha trồng nho tươi và 1,5 ha trồng nho để làm rượu vang. Tận mắt nhìn thấy ba loại nho trắng, đỏ, đen tại vườn và được lão nông say mê khoa học này giải thích, nhiều du khách cảm thấy thích thú. Đặc biệt, tại đây có trồng giống nho chất lượng cao được dùng để sản xuất nên loại vang Cabernet Sauvignon trứ danh của Pháp. Vườn nho Ba Mọi có nhiều sản phẩm được làm từ nho, bạn nên mua về làm quà như mứt, nho khô, sirô nho, rượu nho, rượu vang...



Vườn nho Ba Mọi có trồng giống nho chất lượng cao được dùng để sản xuất nên loại vang Cabernet Sauvignon trứ danh của Pháp.

Sài Gòn - Ninh Chữ

Khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Ninh Chữ đạt tiêu chuẩn 4 sao thuộc hệ thống Tổng công ty Du lịch Sài Gòn (Saigontourist Group), tọa lạc bên bãi biển Ninh Chữ - một trong những bãi biển đẹp nhất Việt Nam. Đây là nơi dừng chân của chúng tôi trong hành trình khám phá xứ nho Ninh Thuận.

Cách trung tâm thành phố Phan Rang - Tháp Chàm 6 km và 50 km từ sân bay Cam Ranh, khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Ninh Chữ có 114 phòng được thiết kế trang nhã, đầy đủ tiện nghi, với mặt kính hướng biển giúp du khách vừa chiêm ngưỡng mặt biển xanh mát, vừa tận hưởng không gian yên bình, tĩnh lặng. Đặc biệt, khách sạn có bãi biển dài, bờ cát thoải, rất thích hợp với những hoạt động thể thao biển.

Ẩm thực ở đây khá hấp dẫn, với các món đặc sản trứ danh và các loại hải sản tươi sống được phục vụ tại các nhà hàng Seaview, Nhà Mát, Ocean và các khu vực ngoài trời. Nơi đây cũng là lựa chọn hàng đầu tại Ninh Thuận để tổ chức các hội nghị, hội thảo, giới thiệu sản phẩm, với hệ thống phòng họp đa dạng, thiết bị hiện đại cùng phong cách phục vụ chuyên nghiệp. 🌺



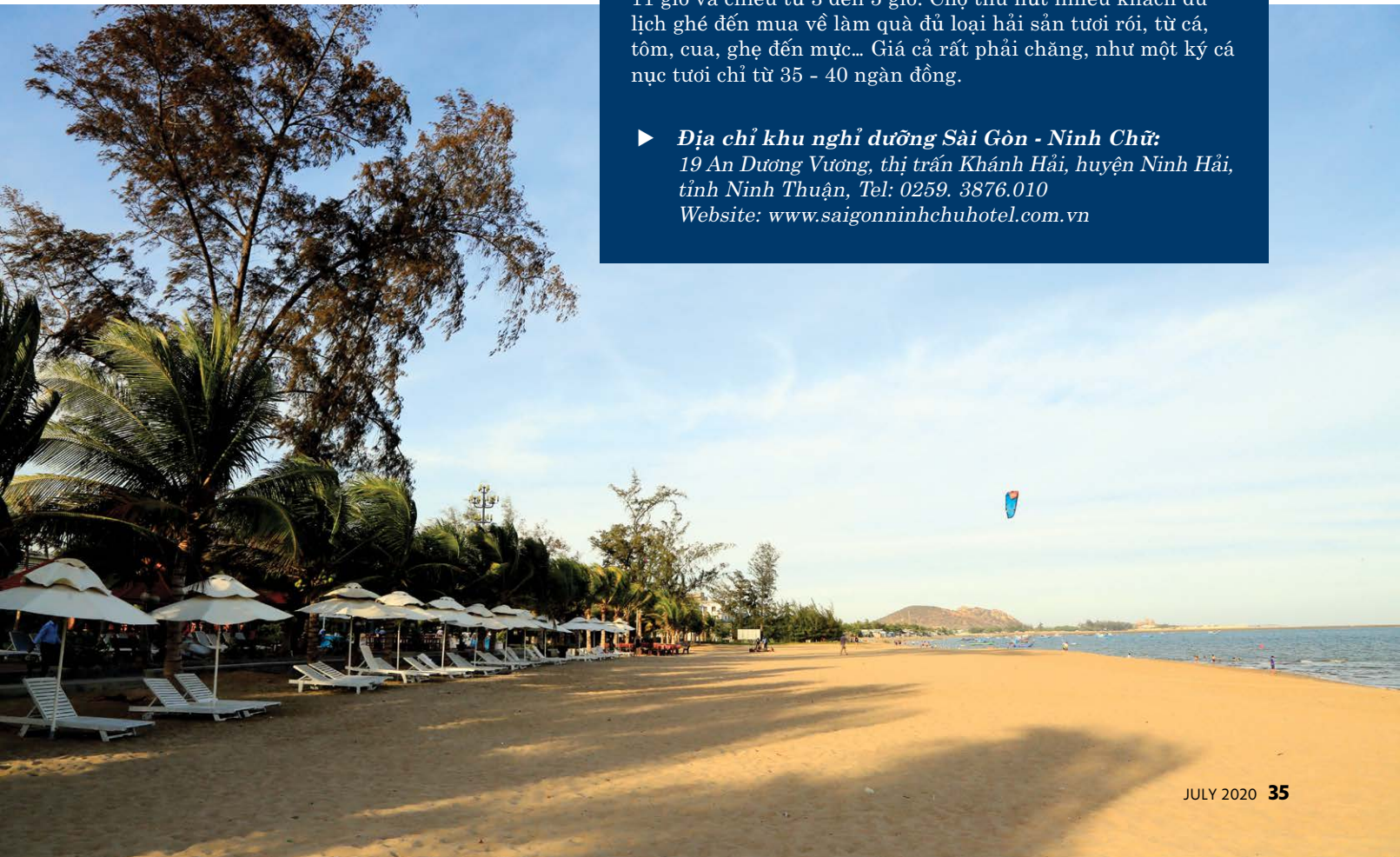
THÔNG TIN THÊM VỀ TUYẾN ĐIỂM DU LỊCH NINH THUẬN

▶ Trên cung đường ven biển trải dài gần 100 km từ sân bay Cam Ranh về khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Ninh Chữ theo QL1A - TL702, bạn sẽ đi qua hai thắng cảnh nổi tiếng là vịnh Vĩnh Hy và Hang Rái.

▶ Đồi cát Mũi Dinh nằm trên cung đường ven biển Ninh Thuận, tại đoạn gần như ở giữa khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Ninh Chữ và biển Cà Ná. Từ khách sạn đến đây khoảng 29 km. Khu vực này có ngọn hải đăng cổ từ thời Pháp, được xây dựng vào năm 1904.

▶ Muốn khám phá những sinh hoạt đời thường của người dân miền biển, bạn nên ghé chợ cá Đàm Nai, cách khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Ninh Chữ chưa đầy 2 km. Nằm gần sát bến tàu, chợ cá họp hai lần mỗi ngày, với phiên sáng từ 8 giờ đến 11 giờ và chiều từ 3 đến 5 giờ. Chợ thu hút nhiều khách du lịch ghé đến mua về làm quà đủ loại hải sản tươi rói, từ cá, tôm, cua, ghẹ đến mực... Giá cả rất phải chăng, như một ký cá nục tươi chỉ từ 35 - 40 ngàn đồng.

▶ **Địa chỉ khu nghỉ dưỡng Sài Gòn - Ninh Chữ:**
19 An Dương Vương, thị trấn Khánh Hải, huyện Ninh Hải, tỉnh Ninh Thuận, Tel: 0259. 3876.010
Website: www.saigonninhchuhotel.com.vn





Like the neighboring province of Binh Thuan, you can also find the sea, sub-desert and Cham cultural imprints here, but Ninh Thuan has its own authentic charm with its unique landscapes, traditional craft villages that have existed for thousands of years, and the special brand of “Phan Rang Grape,” known throughout the country.

Ninh Thuan

From a Vineyard to a Thousand-year-old Craft Village

Text & photos: KON GIANG

Ninh Thuan welcomed us with days filled with sunshine and wind, and just like the funny saying about Phan Rang goes (the main city of this province), “the sunshine is like being roasted, the wind is like being pounded.” From Saigon, we took a plane to Cam Ranh airport in Khanh Hoa province as there is no direct flight to Ninh Thuan. On the coastal road stretching nearly 100 km from Cam Ranh airport, along the National Road 1A - Provincial road 702 (QL 1A - TL702) to Saigon - Ninh Chu Resort, our accommodation for 3 days and 2 nights, we had the opportunity to explore Vinh Hy Bay and Rai Cave, two extremely stunning sea landscapes.

Vinh Hy Bay - Rai Cave

For a panoramic view of Vinh Hy Bay, one of the most striking bays in Vietnam, you can stop at the top of the mountain on the way in, about 1 km from the pier. From here, you can embrace a corner of the bay offering the most beautiful view down to the blue lagoon with lumbering fishing boats on one side and steep hills on the other. We boarded a glass-bottomed boat facing the sea and glided through the bay for about 20 minutes when the boat stopped so we could view the coral through the glass bottom. If you want to explore the world under the sea, you can wear a life jacket and snorkel, jump into the water and freely float with your face in the water to take in scenes of colorful fish and coral. We rewarded ourselves with a lunch of fresh seafood caught right in the bay at a floating restaurant on the way back to the pier.

About 6 km from Vinh Hy Bay is Rai Cave. Situated in the Nui Chua National Park complex, Rai Cave features ancient coral gardens formed naturally over thousands of years. A favorite check-in spot for young people, this place is ideal



for admiring gorgeous sunrises. You should also visit the cave at the end of the road, which is known as a shelter for otters, from which the name of this beautiful landscape is taken.



No need to travel up to the far off land of Mongolia, you can experience nomadic life right in the Ninh Thuan desert by sleeping in a yurt in the middle of the prairie, riding horses and practicing archery to suddenly feel like Guo Jing, the princess Huazheng in the wuxia novel *The Legend of the Condor Heroes* by Jin Yong.

“Reviving the tango rhythms of life”

That is the slogan of the Tanyoli resort (“Tango your life”), situated atop the sand hill of Mui Dinh, where there are 300 days of sunshine a year. Quite isolated on the Ninh Thuan coastal road, the scenery here is pristine, making this area the best place to fully immerse in the natural scenery of the South-Central Coast. This sand dune is known as the arena of the Mui Dinh - Ninh Thuan off-road car and motorbike race, held in March and June every year.

Almost every variety of Ninh Thuan’s diverse terrain can be found in Tanyoli. Along the “zodiac” axis, from here, stretching towards the sea, the natural scenery of Tanyoli includes rocky mountains, steppes, sand hills, and Son Hai beach. People refer to the sea here as the



“hidden sea,” because on the way through the sub-desert of Mui Dinh on an off-road vehicle, after basking in the sandy breezes, the blue beach will suddenly appear before your eyes. On this journey, you will discover a fascinating part of life in the sub-desert of Mui Dinh when you encounter the Quan Am Basin exposed in the middle of parched sandy hills. If you're lucky enough, you can also catch a glimpse of a seagull's nest in the sand.

There are countless interesting things in Tanyoli, and you only need to experience a few to marvel at this area. First, take a moment to enjoy the fresh air. Trust me, the natural environment here can melt away your stress. Then, try a few thrilling activities. No need to travel to the far off land of Mongolia, you can experience nomadic life right in the Ninh Thuan desert by sleeping in a yurt in the middle of the prairie, riding horses and practicing archery to suddenly feel like Guo Jing, the princess Huazheng in the wuxia novel *The Legend of the Condor Heroes* by Jin Yong. Ms. Xuka, a Cham employee of Tanyoli, let us know that two foals had been born here, named Sunny and Luna. There are also countless sheep born here, making it impossible to name them all. Xuka is a saleswoman, but in the evening, she transforms into a Cham dancer, serving tourists in the cultural program by the campfire and Mongolian tents.

Explore Cham cultural heritage

In addition to the ancient towers, the important cultural site of the Cham people in Ninh Thuan definitely includes the My Nghiep brocade weaving village and Bau Truc pottery village. The My Nghiep handicraft village (over 1000 years old) and Bau Truc pottery village (nearly 800 years old) are also two traditional handicraft villages ranked among the oldest in Southeast Asia. These two villages are only 1 km apart, located across both sides of National Road 1A, about 10 km south of Phan Rang - Thap Cham city center.

The unique feature of Bau Truc pottery is that here, people do not use a pottery wheel, but primarily use their hands to caress, squeeze, and the potters have to physically rotate the pieces to form their pottery. Each stage is done entirely with manual methods. The pottery is not baked in a furnace, but is exposed openly with straw and firewood. There are hundreds of unique ceramic products here; each are one of a kind and considered to be exclusive. At the pottery exhibition center in Bau Truc, you can meet the artisans, some of whom are 70 years old, and watch them carefully craft each piece, executing their delicate movements for a truly interesting experience.

At the brocade weaving village of Cham My Nghiep, I met some acquaintances. Many years ago, they were heads of household production, now they focus on craft villages, both performing weaving and producing products for tourists. When you leave here, don't forget to buy a few souvenirs, like scarves, purses or wristbands...



visit the Ba Mo “Grape Kingdom”

Regarding the characteristics of fruit trees, if Binh Thuan has dragon fruit, Ninh Thuan has grapes, creating the famous “Ninh Thuan grape” brand. One of the contributors of Ninh Thuan grapes is Uncle Ba Moi, the owner of the vineyard of the same name in Hiep Hoa village, Phuoc Thuan Commune, Ninh Phuoc District. Uncle Ba is over 70 years old and is a farmer with 40 years of experience in growing and producing grape products.

The garden has 1 ha of fresh grapes and 1.5 ha of wine grapes. When seeing three varieties of white, red and black grapes in the garden in person, and hearing this old farmer speak, many visitors become very excited. In particular, high-quality grapes are used to produce the famous Cabernet Sauvignon of France. Ba Moi Vineyard has many products made from grapes that make perfect gifts such as jam, raisins, grape syrup, sweet wine, red and white wine...



Ba Moi Vineyard has high-quality grape varieties used to produce the famous Cabernet Sauvignon of France.

saigon - ninh chu

Saigon - Ninh Chu resort is a 4-star standard hotel, belonging to the Saigon Tourism Corporation system (Saigontourist Group), located on Ninh Chu Beach, one of the most remarkable beaches in Vietnam. This is our stopping place on our journey to discover the land of grapes in Ninh Thuan.

About 6 km from Phan Thiet - Thap Cham city center and 50 km from Cam Ranh airport, Saigon - Ninh Chu resort has 114 rooms with elegant designs, fully equipped, and features glass surfaces overlooking the ocean, allowing guests to fully admire the cool blue sea and enjoy this tranquil space. In particular, the hotel has a long beach with gentle sands, perfect for beach sports.

The cuisine here is quite attractive, with famous regional specialties and fresh seafood served at Seaview, Nha Mat, and Ocean restaurants and outdoor areas. This venue is also the first choice in Ninh Thuan for conferences, seminars and product launching events, as it features a diverse system of meeting rooms, modern equipment and professional service. 🌸

MORE INFORMATION ABOUT NINH THUAN TOURIST TRAVEL ROUTES

- ▶ On the coastal road stretching nearly 100 km from Cam Ranh airport to Saigon - Ninh Chu resort along the National Road 1A - Provincial Road 702 (QL1A - TL702), you will cross two famous landscapes, Vinh Hy Bay and Rai Cave.
- ▶ Mui Dinh sand dune is located on the coastal road of Ninh Thuan, almost in the middle of the road between Saigon - Ninh Chu resort and Ca Na Beach. From the resort, it is about a 29 km drive. This area has an old lighthouse dating back to the French colonial period, built in 1904.
- ▶ If you want to explore the daily life of the coastal people, you should visit Dam Nai fish market, less than 2 km from Saigon - Ninh Chu resort. Located close to the pier, the fish market operates twice a day, with a morning session from 8 am to 11 am and an afternoon session from 3 pm to 5 pm. The market attracts many tourists who come to buy all kinds of gifts made from fresh fish, shrimp, crabs, sentinel crabs, squid... Prices are very affordable, for example, a kilogram of fresh Layang scad only costs from 35 to 40 thousand VND.
- ▶ **Sai Gon - Ninh Chu Resort Address:**
19 An Duong Vuong, Khanh Hai Town, Ninh Hai District, Ninh Thuan Province - Tel: 0259. 3876,010
Website: www.saigonninhchuhotel.com.vn



Thú chơi sách của người Sài Gòn xưa

Bài: LƯƠNG MINH
Ảnh: L.M, Đông Huỳnh

Đến nhà dân chơi sách,
nếu không thèm thuốc,
ngưỡng mộ tài sản quý
giá họ đã dày công tích
góp được thì đừng có
hỏi: sách nhiều thế này
anh có đọc hết không? vì
như thế chứng tỏ mình
là người chưa hiểu về
một thú chơi của người
sống ở Sài Gòn nói riêng
và ở miền Nam trước
đây nói chung!

Trong thời đại Internet lên ngôi, sách được số hóa, phổ biến trên mạng, các tiệm sách bán ế, tác giả viết sách không buồn xuất bản, nhiều người tiền liệu không bao lâu sách giấy sẽ bị tiêu vong. Ấy vậy mà gần đây, người chơi sách vẫn còn lòng sục sạo quý, cửa hàng kỹ nghệ gỗ vẫn không ngừng được khách đặt mua tủ sách, đường sách Sài Gòn vẫn được khách tìm lựa những sách cũ ngày xưa.

Chơi sách khác đọc sách

Không biết cái thú này bắt đầu từ bao giờ, nhưng có lẽ bắt đầu từ thời Pháp thuộc, khi có sách in bán tại thị trường Việt Nam. Giới Tây học mua sách của Pháp, nhưng giá quá đắt thì chỉ để thỏa nhu cầu đọc sách, đâu có nhiều để sưu tầm! Khi sách chữ quốc ngữ xuất bản từ Bắc chí Nam thì mấy ông công chức, các học giả mới nghĩ đến thú sưu tầm sách. Năm 1961, nhà sưu tập Vương Hồng Sển có ra cuốn Thú Chơi Sách nhưng nói về sách rất ít khiến cho người sưu tầm, giới chơi sách không thỏa mãn.

Theo cụ Vương, người đọc sách khác với người chơi sách. Trong ngôi thứ, ông lại đặt người chơi sách cao hơn người đọc sách bởi vì đọc sách có thể mượn đọc, đến thư viện đọc, còn người chơi sách bắt buộc phải mua sách. Người chơi sách đi tìm sách quý, ngày xưa là sách hay, sách in đẹp, bìa cứng, sách xuất bản mấy chục năm không có tái bản. Dân chơi sách chẳng những đọc mà thôi, khi mới mua sách về còn mân mê cuốn sách, sờ cái bìa, lật xem trang giấy mịn màng. Trước kia, sách mới in không có xén rìa, người mua đem sách về lấy dao rọc từng tay xếp tám trang cũng là cái thú.

Sách là vật quý

Vì sao người ta xem sách là vật quý? Bởi có thể dùng nó làm tặng phẩm cho bạn bè, giúp cho sự kết giao thêm lâu bền. Sách tặng thường có chữ ký của người tặng, nếu đó là người viết sách thì việc ký tặng càng quý. Cụ Vương cho rằng, sách để trong tủ lâu lâu giở ra, đọc thấy trong đó có kiến thức dạy khôn, thì cũng làm tan đi phiền muộn trong ngày.

Những loại sách quý nằm trong tầm ngắm của người chơi sách là các danh tác



Trong ngôi thứ, cụ Vương lại đặt người chơi sách cao hơn người đọc sách, bởi vì đọc sách có thể mượn đọc, đến thư viện đọc, còn người chơi sách bắt buộc phải mua sách.

trên thế giới và trong nước. Gần đây, những sách được cho là quý gồm sách xuất bản nước ngoài, sách bị nhà nước thu hồi. Không lấy làm lạ khi một cuốn sách có tin bị thu hồi, giá sách trên thị trường đột dưng tăng lên gấp hai, ba lần, ấy vậy mà cũng có nhiều người tìm mua. Những loại này, bản gốc mới có giá trị, bản phổ tô thì không, vì sách không phải chỉ để đọc!

Trước năm 1975, Sài Gòn có nhiều hiệu sách lớn như Khai Trí (đường Lê Lợi ngày nay), Sống Mới (Phạm Ngũ Lão), Lửa Thiêng (Đinh Tiên Hoàng)... Hiệu sách nào cũng đông đảo khách hàng mua sách. Dân chơi sách thường đến các hiệu sách này để được mua giảm giá 30% so với giá bìa sách mới ra. Giới sinh viên thường đến chung cư Minh Mạng (lô O) để mua sách của nhà xuất bản Lá Bối được giảm 40%. Những sinh viên chưa làm ra tiền cũng kì cốp tiền ăn, tiền nhà để sắm cho mình những quyển sách hay.



101 kiểu chơi sách

Thời đó, giáo sư, công chức lương khá cao so với khoản chi cho nhu cầu tiêu dùng, nên mỗi lần đi nhà sách là mua hàng chục cuốn, và hầu như tuần nào cũng ghé nhà sách. Có sách quý và dày, họ đem lại chỗ đóng sách để gắn bìa cứng và mạ chữ vàng. Phía trên là tên tác giả, giữa là tựa sách, phần cuối là dòng chữ “Tủ sách gia đình của Nguyễn Văn X.”. Có người còn khắc con dấu tên, chức danh để đóng vào trang đầu quyển sách, nhờ vậy mà tiệm đóng sách, cơ sở khắc dấu có việc làm thường xuyên.

Người chơi sách hồi xưa rất cầu kỳ, thường tìm các bản in hiếm, bản đặc biệt giấy tốt, nhất là có chữ ký của tác giả, triện son khắc theo chữ Hán, chữ Việt thì càng có thêm giá trị. Lệ này còn giữ tới ngày nay. Sách mới ra nếu tác giả đem tặng, người nhận cũng bắt tác giả ký tên vào trang đầu hay người tặng ký tên cho mình, như thế mới oai.

Ngày nay, thành phần chơi sách thường là dân nghiên cứu, các giáo viên, dân có tiền. Những tủ sách của nhà chùa, nhà thờ, tủ sách của giám đốc doanh nghiệp đặt trong phòng làm việc nhằm trang trí thì không được liệt vào giới chơi sách.

Có người nói, dân chơi sách thường là người ích kỷ, ít cho bạn bè mượn sách. Thật ra, lệ không cho mượn sách đã có cách nay hơn 60 năm, thuở mà giới học sinh ở Sài Gòn truyền tụng nhau câu về này: “Có tiền mua lấy mà coi / Có của cho mượn mất công đi đòi / Không cho thì nói hẹp hòi...”. Tôi có người bạn là nhà báo Trần Thanh Phương,

Người chơi sách hồi xưa rất cầu kỳ, thường tìm các bản in hiếm, bản đặc biệt giấy tốt, nhất là có chữ ký của tác giả, triện son khắc theo chữ Hán, chữ Việt thì càng có thêm giá trị. Lệ này còn giữ tới ngày nay.

ở quận 3, ông là người chơi sách lập nên nhiều kỷ lục. Nghe nói ông có sách mới, mình cần tư liệu, định mượn đem đi photocopy trả liền. Ông nói, nếu chủ cần cứ ngồi đây xem, tôi sẵn sàng nấu cơm cho chủ ăn, xem đến bao giờ xong cũng được. Tiếc là hai mươi năm về trước chưa có smartphone, chứ có chỉ cần chụp vài kiểu là xong!

Thạc sĩ Nguyễn Hiếu Tín, một thư pháp gia, là người sưu tầm nhiều tượng, gốm nghệ thuật, tranh nhưng cũng là tay chơi sách. Anh có một tủ sách khá lớn nhằm phục vụ cho nghiên cứu giảng dạy, ngoài ra do có nhiều sở thích về văn hóa, tôn giáo, trà đạo, thư pháp nên anh có rất nhiều sách về loại này. Là dân chơi sách, kiem luôn viết sách nên trong nhà anh lúc nào cũng có sách dư của mình và của bạn nhằm để trao đổi với dân cùng “nghiện”. Đến tham quan tủ sách của anh, khách khoái cuốn nào anh có dư là sẵn sàng biếu tặng.

Một người ở Sài Gòn chơi sách có tiếng là nhạc sĩ Mộc Quốc Khanh. Anh chơi sách và thành lập một thư viện mini tại nhà gồm hơn ba ngàn quyển. Thư viện mini của anh có năm kệ sách khác nhau, được phân loại ra hơn 20 chủ đề, gồm Phật học, Kito học, triết học phương Đông - Tây, âm nhạc, mỹ học, tâm lý học, văn học, thi ca, ngôn ngữ học, lịch sử, thư pháp, kinh tế, tài chính, ngân hàng, tin học, sức khỏe, Yoga, du lịch... Để sở hữu lượng sách như vậy, anh đã bỏ ra 24 năm đi sưu tầm và thiết kế các tủ sách. Để nhớ hết hàng ngàn đầu sách, anh phải nhập thông tin sách vào máy tính để khi cần, máy tính sẽ “truy” giúp tựa sách, tên tác giả, dịch giả, nhà xuất bản, năm xuất bản, giá sách nào trong thư viện của mình.

Thú chơi khác người

Bác sĩ Nguyễn Duy Long - nhà chơi sách nổi tiếng với tác phẩm Về Chốn Thư Hiên - cho rằng, chơi sách để thấu đáo lẽ đời, để cuộc sống bớt nhàm chán, để ung dung tự tại giữa cuộc đời vốn nhiều ngang trái. Có người còn cho rằng, chơi sách không chỉ là thú tiêu khiển mà còn là hiện thân của lối sống vương giả.

Với Mộc Quốc Khanh, mua sách không phải để chưng, để khoe, mà còn là ủng hộ cho nhiều người trong xã hội, trong đó có tác giả, dịch giả, nhà xuất bản, nhà in, đơn vị phân phối, nhà phát hành sách và lực lượng lao động trong chuỗi sản xuất, kinh doanh đó. Một quyển sách làm ra tốn biết bao nhiêu công sức, tâm huyết, thời gian và chi phí. Do đó, chơi sách cũng phải mua sách gốc, chứ không mua sách lậu. Mục đích



Nhạc sĩ Mộc Quốc Khanh yêu thích không gian tĩnh lặng trong thư viện mini của mình.



Chơi sách không chỉ là thú tiêu khiển mà còn là hiện thân của lối sống vương giả. Muốn chơi sách, người chơi tối thiểu phải có trình độ để biết sách nào quý mà mua, phải có tiền dư để đi nhà sách.

là để đóng góp một phần vào lợi ích xã hội, thể hiện lòng biết ơn đến những con người đó, khích lệ văn hóa đọc, nâng tâm ý thức về quyền tác giả. Trên tinh thần đó, anh mua sách về trước đã, nếu không đọc hoặc đọc không hết thì vẫn còn cơ hội trao tặng lại cho người khác.

Theo tôi, trong các thú chơi, chơi sách có nhiều khó khăn, không sinh lời và có nhiều thiệt hại như mối ăn, chuột cắn. Thời buổi nhà ở khó khăn tại Sài Gòn, gia chủ di chuyển nhiều, việc giữ sách được vẹn toàn là khó. Muốn chơi sách, người chơi tối thiểu phải có trình độ để biết sách nào quý mà mua, phải có tiền dư để đi nhà sách.

Dân chơi sách ngày nay thường săn những sách mới được công chúng tán thưởng trên mạng, trên báo, đến những hiệu sách cũ tìm những danh tác mà mình chưa có. Ở đường sách Nguyễn Văn Bình có khu chuyên bán sách cũ. Đừng tưởng những sách bìa cũ sòn mếp, giấy vàng mà giá rẻ, có khi những loại này còn cao hơn sách mới xuất bản có cùng số trang, bởi đây là sách của những tác giả hồi trước 1975 không được phép tái bản!

Người chơi sách là người đam mê sách, thấy sách là mua chứ không phải chỉ có đọc sách. Đến nhà dân chơi sách, nếu không thèm thưỡng, ngưỡng mộ tài sản quý giá mà họ tích góp được thì đừng có hỏi: Sách nhiều thế này anh có đọc hết không? Bởi như thế chứng tỏ mình là người không hiểu gì về một thú chơi của người sống ở Sài Gòn nơi riêng và ở miền Nam trước đây nói chung. 🌸

When visiting the home of a “book player,” even if you don’t indulge in the hobby yourself, you can simply admire the valuable collection they have boldly accumulated, but just don’t ask: will you read all of these books? As that only proves you are unaware of this time-honored hobby of Saigon in particular and the South in general!

BOOK Playing

the Hobby of Old Saigoners



Text: LUONG MINH
Photos: L.M, Dong Huynh

In the age of the internet, when books have become digitized and popularized online, bookstores have struggled to sell, book authors haven't bothered to publish and many have predicted that paper books would soon perish. However, in recent years, book players-the Vietnamese name for bibliophiles-are still searching for precious books. Furniture workshops have constantly been taking orders for wooden bookshelves and Saigon's book street still remains a destination for those rummaging for books from the old days.

HOW BOOK PLAYING Differs from Reading

It is unknown when "book playing" - the Vietnamese expression for book collecting-started, but it likely began during the French colonial period, when printed books were sold on the Vietnamese market. Westernized learners bought French books, but the price was far too expensive, so books only met the needs of readers, as not many people could afford to collect! When books were published in Vietnamese throughout the North and South, officials and scholars began collecting books. In 1961, collector Vuong Hong Sen published "Book Playing" (Thu chôi sách), but it barely mentioned collectors, to the dissatisfaction of many book players.

According to Mr. Vuong, a reader is different from a book player. In a hierarchy, he placed the book player higher than the reader because the reader could borrow books or go to the library to read, while the book player had to purchase books. Book players seek valuable books, which were excellent books once upon a time, beautifully printed books, hardcovers or books published decades ago without a republishing. People who "play" books not only read the books when they first purchase them, they caress the book, touch the cover and gently flip through the pages. In the past, newly printed books had no edge, so buyers had to use a knife and slice open the pages.



BOOKS ARE PRECIOUS THINGS

In a hierarchy, collector Vuong Hong Sen placed the book player higher than the reader because the reader could borrow books or go to the library to read, while the book player had to purchase books.

Why do people consider books as treasures? Because they can give them as gifts for friends, helping to make the relationship more durable. Gift books often have the signature of the giver, and if that person is the writer, then it's an even more valuable autograph. According to Mr. Vuong, for books that have been left on the shelf for a long time, sometimes, when we reread them, we are enlightened by their wisdom, which can help to ease our troubles.

The valuable books that book players hunt for are those famous titles from around the world and throughout the country. Recently, books that are considered as valuable have included those published in foreign countries and those withdrawn by the government. It is no surprise that a withdrawn book suddenly increases in value by two or three times, yet many people seek these copies. For these types of books, only the original versions are valued, as photocopies are just for reading!

Before 1975, Saigon had many big bookstores such as Khai Tri (Le Loi Street today), Song Moi (Pham Ngu Lao), Lua Thieng (Dinh Tien Hoang); each crowded with book buyers. Books players often came to these bookstores for the 30% discount off the listed price, compared to the newly published books. Students often come to Minh Mang apartment (lo O) to buy La Boi Publishing House books with a 40% discount. Students who have yet to make any money also save by eating on a budget in order to afford renting good books.

101 Types of Book Playing

At that time, professors and civil servants had a relatively high salary, affording them disposable income, so every time they went to the bookstore, they bought dozens of books, allowing them to visit the bookstore nearly every week. Having precious, thick books, they carried them to a book binding shop to mount hard covers and gilded letters. At the top of the cover is the author's name, in the middle is the title of the book, and at the bottom is the words "Family book collection of Nguyen Van X." There are also people who have their names and titles stamped on the front page of the book, giving bookbinding and seal-engraving shops non-stop work.

In the past, book players were very picky, often looking for rare prints, special editions with fine paper, the seal engraved in Chinese, or more valuably, with Vietnamese script, and especially those autographed by the author. This custom has been kept until today. When an author gives a freshly published book as a gift, the recipient also asks the author to sign on the first page, what a treat!

Today, book players are usually researchers, teachers, or wealthy people. The bookcases of pagodas, churches, or workrooms decorated by directors of a company are not included in the world of book playing.

Some people say that book players are often selfish and rarely lend books to friends. In fact, the rule of not lending books dates back more than 60 years, when students in Saigon repeated this verse to each other: "Got money, then buy it/ Lend the asset now, then later you'll waste time asking for its return/ If I don't lend it, call me selfish...". A journalist friend of mine, Tran Thanh Phuong in District 3, is a record setting book player. Anytime I heard that he had a new book, I would hurry over to make photocopies. He would say, "If it will take some time, just sit here. I will make some rice for you to eat until you're finished." It's a pity that there were no smartphones 20 years ago, a few quick clicks is all it would have taken!

Master Nguyen Hieu Tin is calligraphy writer and collector of many statues, artistic pottery pieces, paintings, as well as being a book player. He has massive bookcases for teaching and research, in addition to having a variety of interests including culture, religion, tea ceremony, and especially calligraphy, which he has numerous books on. As a book player who also writes books, there are always

extra books strewn about his house to exchange with friends who share the same “addiction.” When visiting his bookcases, he is also willing to gift his guest whichever extra book he has.

Another famous book player in Saigon is songwriter Moc Quoc Khanh. He has established a mini library in his home of more than three thousand copies. His mini library has five different bookshelves, categorized into more than 20 topics, including Buddhism, Christianity, Eastern and Western philosophy, music, aesthetics, psychology, literature, poetry, linguistics, history, calligraphy, economics, finance, banking, information technology, health, yoga, travel... Possessing such books, he has spent 24 years collecting and designing bookcases. To remember each of the thousands of titles, he enters each book into a computer so that when needed, the computer can locate the title, author, translator, publisher, publication year, and on which bookshelf it resides in his library.

Uncommon interest

Doctor Nguyen Duy Long, author of “Ve Chon Thu Hien” and also a book player, said that book playing is to comprehend life, to make life less boring, to be in peace amidst life’s endless concerns. Some people even believe that book playing is not only a hobby, but the embodiment of a bourgeois lifestyle.

For Moc Quoc Khanh, purchasing books is not merely for decoration or showing off, but is a way to support many people in society, including authors, translators, publishers, printers, distributors, and the labor force in those production and business chains. A book is born through a collaboration of efforts, dedication, time and costs. Therefore, playing books also means buying authentic books and not fake books. The purpose is to contribute to society, express gratitude to those involved, encourage reading culture and raise awareness about copyright issues. Based on that spirit, he buys a book first, and if he doesn’t read it or doesn’t finish reading it, he still has the chance to give it to others.

In my opinion, among all the interests, book playing has many difficulties and can be unprofitable due to things like damage from termite or mice bites. During difficult times, when housing is not easy in Saigon, homeowners often move, making it challenging to keep books intact. If there were to be a big incident like the one in 1975, then “toxic culture” bookcases become fuel for “Mr. Fire.” However, in order



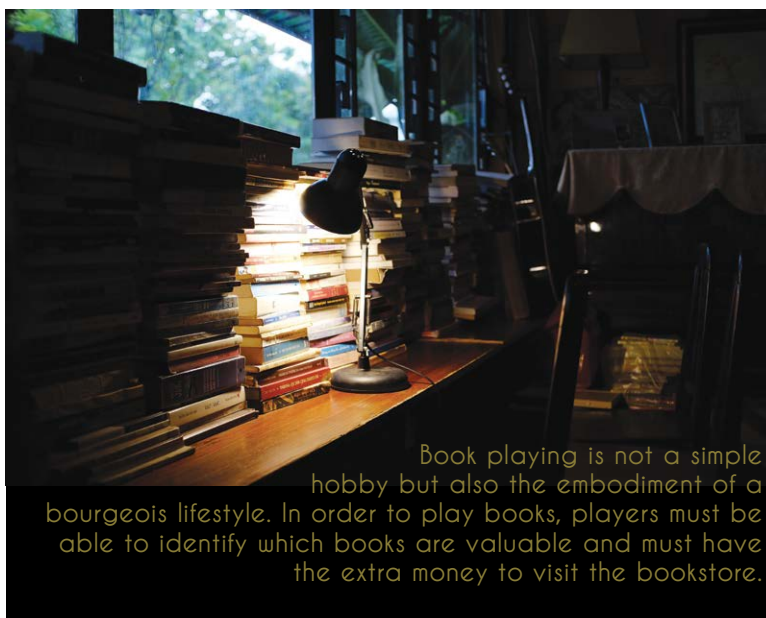
Songwriter Moc Quoc Khanh loves the quiet space of his mini library.

In the past, book players were very picky, often looking for rare prints, special editions with fine paper, the seal engraved in Chinese, or more valuably, with Vietnamese script, and especially those autographed by the author. This custom has been kept until today.

to “play” books, players must be able to identify which books are valuable and must have the extra money to visit the bookstore.

Today’s book players often hunt for new books that have been popularized online or in newspapers by heading to old bookstores to search for titles missing from their collections. On Nguyen Van Binh Book Street, there is an area that sells used books. Don’t think that the old covers, frayed edges or yellowed paper means these books are cheap; sometimes they are more expensive than newly published books with the same number of pages, because these are the books from authors before 1975, which are not allowed to be reprinted!

When visiting the home of a “book player,” even if you don’t indulge in the hobby yourself, you can simply admire the valuable collection they have boldly accumulated, but just don’t ask: Will you read all of these books? As that only proves you are unaware of this time-honored hobby of Saigon in particular and the South in general! 🌸



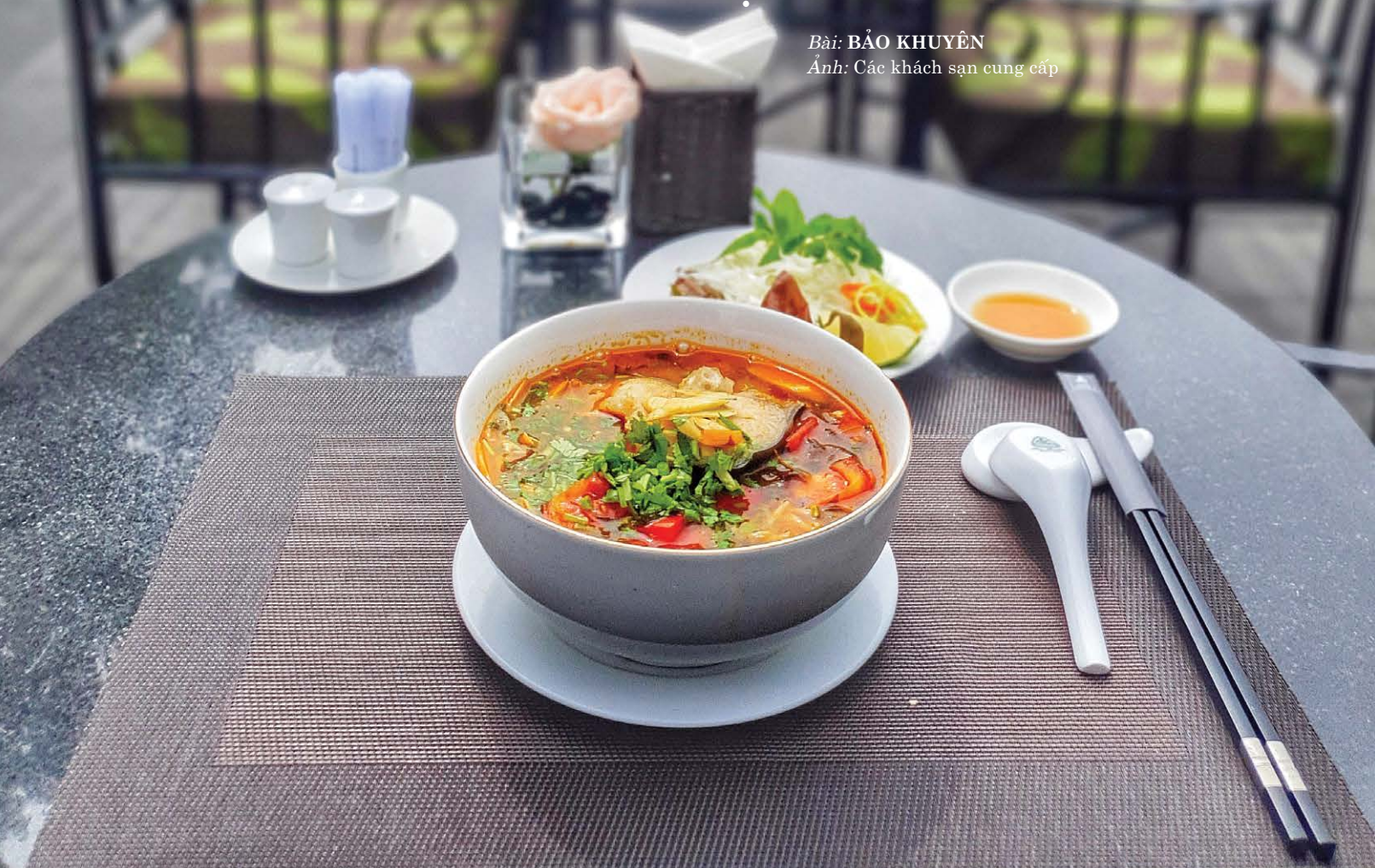
Book playing is not a simple hobby but also the embodiment of a bourgeois lifestyle. In order to play books, players must be able to identify which books are valuable and must have the extra money to visit the bookstore.

Ẩm thực Việt Nam xưa nay vốn rất phong phú và đa dạng sắc thái nhưng trong mắt bạn bè quốc tế, hầu như phở luôn là cái tên đầu tiên được nhớ tới. Vì lý do này, một số khách sạn 5 sao tại TP.HCM đã thay đổi cách quảng bá ẩm thực Việt Nam bằng cách đưa ẩm thực 3 miền vào thực đơn nhà hàng, giúp du khách có thêm nhiều trải nghiệm thú vị.

Tinh hoa ẩm thực 3 miền vào khách sạn 5 sao

Bài: BẢO KHUYÊN

Ảnh: Các khách sạn cung cấp





Mỗi miền một hương vị

Ẩm thực Việt Nam chia thành 3 miền Bắc - Trung - Nam theo chiều dọc đất nước, mỗi miền mang một hương vị đặc trưng riêng. Các món ăn ở miền Bắc luôn có sự hài hòa, nêm nếm vừa phải, tạo thành nét thanh tao, tinh tế trong nghệ thuật ẩm thực. Ví dụ trong cách tạo vị chua, miền Bắc sẽ sử dụng trái sấu thay vì dùng chanh, tắc như miền Nam. Vị chua của sấu giúp món ăn thanh mát mà không quá gắt.

Vào đến miền Trung thì khác hẳn, các món ăn ở đây tương đối cầu kỳ và chú trọng hình thức, đặc biệt là ẩm thực xứ Huế. Ẩm thực miền Trung thiên về vị cay, mặn, đậm đà; màu sắc món ăn cũng được phối rức rở với gam màu chủ đạo là đỏ và nâu sậm, đan xen giữa ẩm thực cung đình và đường phố. Còn ở miền Nam, món ăn đa dạng, biến hóa khéo léo với vị ngọt, cay, béo do sử dụng thêm nước dừa. Đặc biệt người miền Nam thích ăn vị nào là phải ra vị đó.

Nhưng dù rất am hiểu về nét đặc trưng của món ăn từng vùng thì vẫn khó để nấu ra được một món ăn đúng chuẩn địa phương đó. Đặc biệt, những món ăn đặc trưng của một vùng miền khi du nhập vào một địa phương khác cũng sẽ được nêm nếm và biến tấu cho phù hợp với khẩu vị của địa phương đó. Nên việc du khách đến với Sài Gòn muốn tìm một tô Bún bò, một tô Bún thang hay món Cao Lầu chuẩn vị gốc không phải chuyện dễ dàng. Và đó là một phần lý do khiến các khách sạn như Grand và Rex đã dày công nghiên cứu để đưa ẩm thực chuẩn 3 miền vào thực đơn khách sạn.



Đặc sản địa phương trong lòng khách sạn Grand

Khách sạn Grand đã tạo nên sự phá cách tinh tế khi kết hợp phong cách nấu ăn truyền thống, dân dã từ khắp các vùng miền cùng kỹ thuật nấu nướng chuyên nghiệp của các đầu bếp tài hoa. Đại diện khách sạn cho biết: “Trong tiềm thức nhiều người, hình ảnh món Việt thường gắn liền với không gian dân dã, đậm chất thôn quê nhưng khi đến với khách sạn Grand, mỗi món ăn đều được các đầu bếp của chúng tôi chăm chút tỉ mỉ từ khâu tuyển chọn nguyên liệu sao cho thật tươi ngon, đảm bảo giữ đúng hương vị cho tới việc bày trí món ăn sao cho thật bắt mắt và kích thích vị giác.”

Kỳ công hơn, để có các món ăn mang đặc trưng 3 miền, các đầu bếp của khách sạn còn nhập thêm những nguyên liệu từ vùng miền đó như ớt bột và lá nhíp ở Bình Phước, tôm của Vĩnh Khiêm, lươn Nghệ An,... Các món ăn đặc sản địa phương này không chỉ mang hương vị đặc trưng mà còn tốt cho sức khỏe, được trình bày bắt mắt.

Dù là du khách quốc tế lần đầu đến Việt Nam hay thậm chí những người dân tha hương sinh sống và làm việc ở Sài Gòn thì những món ăn như Súp lươn Nghệ An, Bánh giá ăn với xôi và Gò Công, Hủ tiếu bấp chia Đăk Lăk, Bún bò cay Bạc Liêu, Bún cá ớt bột - lá nhíp Bình Phước, Bánh canh Bến Có - Trà Vinh, Gà tre hầm sâm dây Ngọc Linh - Kon Tum hay Cơm Ngọc Bích - Gà tre nướng chắc chắn sẽ có những cảm nhận khó quên.



Khách sạn Grand đã tạo nên sự phá cách tinh tế khi kết hợp phong cách nấu ăn truyền thống, dân dã từ khắp các vùng miền cùng kỹ thuật nấu nướng chuyên nghiệp của các đầu bếp tài hoa.

Các đầu bếp đã chia sẻ: “Trong quá trình nghiên cứu chế biến, chúng tôi đã gặp không ít khó khăn nhưng cũng nhận được nhiều ủng hộ, giúp đỡ nhiệt tình từ những địa phương mà chúng tôi đến để tìm hiểu món ăn nổi bật của họ. Họ sẵn sàng hướng dẫn phương pháp chế biến, bí quyết làm sao để món ăn mang đậm nét đặc trưng của vùng đất sản sinh ra nó, và còn cung cấp cả những nguyên liệu mà chúng tôi cần trong quá trình chế biến”.

Tất cả những điều trên giúp cho khách sạn càng có thêm nhiều động lực và tự hào để giới thiệu tinh hoa ẩm thực Việt đến thực khách. Việc đưa những món ăn truyền thống, dân dã của Việt Nam lên thành “ẩm thực 5 sao” đã giúp khách sạn nhận được nhiều lời khen và sự đánh giá cao từ các vị khách trong nước, quốc tế lẫn các chuyên gia ẩm thực. “Tôi đã từng thưởng thức một số món ăn đặc sản ngay tại chính địa phương. Giờ đây, khi thưởng thức lại các món ăn đó tại khách sạn Grand, tôi hết sức bất ngờ bởi hương vị đặc trưng của các món ăn vẫn được giữ nguyên vẹn.” - trích từ nhận xét của một thực khách.



Hiện tại, khách sạn Grand đang giới thiệu chương trình “Đặc sản địa phương trong lòng khách sạn 5 sao”. Chương trình nhằm quảng bá những giá trị ẩm thực đặc sắc của mọi miền đất nước đến bạn bè quốc tế và những người yêu mến ẩm thực Việt Nam.

Khách sạn Rex: Ngôi nhà Việt Nam tôn vinh ẩm thực Việt

Vốn được biết đến với bề dày lịch sử gần một thế kỷ, khách sạn Rex không chỉ là điểm đến ăn uống ngay giữa trung tâm Sài Gòn mà còn là địa chỉ ẩm thực đặc sắc khi những món ăn đặc trưng của 3 miền luôn được chú trọng và có mặt trong thực đơn của khách sạn.

Các chuyên gia ẩm thực đã phối hợp với các đầu bếp của khách sạn chuẩn bị rất cẩn chu và kỹ lưỡng để lên một thực đơn hoàn chỉnh, phù hợp với nhu cầu cũng như sở thích của thực khách. Những món ăn của Rex luôn được cân đo đong đếm cẩn thận, từ hương vị cho đến cách trình bày sao cho thực khách có thể trải nghiệm một cách chân thực nhất những tinh hoa ẩm thực của Việt Nam.

Một số món nổi bật của ẩm thực 3 miền đã được đưa vào thực đơn của khách sạn như Cá he kho lạt Nam Bộ, Canh bóng thả đến từ phía Bắc và món Chả Phượng đặc trưng của miền Trung. Thật tuyệt vời nếu du khách có thể thưởng thức tất cả các món ăn ngay trong chính không gian xưa độc đáo của khách sạn.

Hầu hết thực khách đến với Rex bằng sự yêu thích và mong muốn được thưởng thức lại hương vị quê nhà, được trải nghiệm những món ăn tinh túy của các vùng miền khác hay đơn giản chỉ là yêu những món ăn đậm đà nơi đây. Sự đa dạng của thực đơn 3 miền tại khách sạn cũng đem đến nhiều lựa chọn cho thực khách, để mỗi ngày đến với Rex đều là những trải nghiệm mới mẻ. 🍀



Thông qua các món ăn đậm chất vùng miền, các khách sạn muốn tôn vinh giá trị ẩm thực truyền thống độc đáo của Việt Nam. Đây là yếu tố quan trọng để hấp dẫn du khách khám phá, trải nghiệm khi đến với đất nước hình chữ “S”. Tại Lễ trao Giải thưởng Du lịch thế giới (WTA) lần thứ 26 dành cho khu vực châu Á và châu Đại Dương năm 2019, Việt Nam đã được vinh danh là “Điểm đến ẩm thực hàng đầu châu Á”.



Trong quá trình chế biến, những gì đầu bếp quan tâm chính là làm sao có thể tạo nên hương vị món ăn đúng với phiên bản gốc tại các địa phương, nhưng vẫn giữ chất lượng đẳng cấp của dịch vụ 5 sao. Đây được xem là thách thức lớn nhất đối với các chuyên gia ẩm thực và đầu bếp của khách sạn.



vietnamese cuisine is rich and varied, but in the eyes of international friends, pho is almost always the first thing that comes to mind. For this reason, 5-star hotels in Ho Chi Minh City have begun changing the way they promote vietnamese cuisine by adding 3 regions of cuisine to their restaurant menus, giving visitors more interesting experiences.

Bringing the ESSENCE of 3 regional cuisines to 5-Star Hotels

Text: BAO KHUYEN

Photos: Provided by the hotels



Diverse Regions, Diverse Flavors

Vietnamese cuisine is divided into 3 regions - North, Central and South - that run down the length of the country. Each region has its own unique flavors. The dishes of the North are harmonious with moderate seasoning, creating elegant and sophisticated notes. For example, when creating sour tastes, the North will use Indochina dragon plums instead of lemons or calamondins as in the South. The sour taste of Indochina dragon plums adds a coolness to the dish without being too tart.

In the Central region, the taste is completely different. The dishes here are refined and focus on form, especially the cuisine from Hue. Central cuisine is spicy, salty and rich, and dishes also feature vibrant colors mixed with the prominent colors of each recipe, such as red and dark brown, that straddles between royal and street cuisines. In the South, dishes are diverse and cleverly transformed with sweet, spicy and fatty flavors due to the addition of coconut water. Southern people especially like strong and distinct flavors.

Even if you were equipped with the knowledge of the distinct characteristics of each regional recipe, it would be difficult to cook a dish to local standards. In particular, the typical dishes of a region, when imported into another locality, are modified to suit local tastes. So, it is not



easy for tourists to come to Saigon and find an authentic bowl of bun bo, bun thang or an original cao lau dish. And that's part of the reason why hotels like the Grand and the Rex have been working hard to feature 3 culinary regions on their menus.



Local specialties in the Heart of the Hotel Grand saigon

Hotel Grand Saigon has created a sophisticated breakthrough method of combining simple and traditional cooking styles from every region with the professional cooking techniques of talented chefs. The representative of the hotel said: "In several people's minds, the image of Vietnamese food is often associated with a rustic, rural atmosphere, but at the Hotel Grand Saigon, every dish is painstakingly prepared by our chefs, from selection of the ingredients to making sure they retain the freshness and full flavor of each dish until the final decoration, so that each meal is eye-catching as well as appetizing."

In order to have dishes featured from 3 regions, hotel chefs also imported additional ingredients from each region such as dot may and nhip leaves in Binh Phuoc, shrimp from Vinh Khiem, eel from Nghe An... These local specialties not only carry unique flavors, but are also healthy and an aesthetically pleasing.

Currently, Hotel Grand Saigon is introducing the program "Local specialties in the heart of a 5-star hotel." This program aims to promote the unique culinary values of each region of the country to international friends and lovers of Vietnamese cuisine.



Whether you are an international visitor coming to Vietnam for the first time or even an expatriate living and working in Saigon, dishes like Nghe An eel soup, banh gia (patch cake) with xoi vo - a special type of steamed sticky rice from Go Cong, Vietnamese pork & seafood noodle soup (Hu tieu) with bap chia from Dak Lak, spicy beef noodle soup from Bac Lieu, dot may fish noodle soup - Nhiep leaves from Binh Phuoc, Ben Co - Tra Vinh rice noodle soup, bamboo chicken stew in Ngoc Linh - Kon Tum ginseng, or Ngoc Bich rice - grilled bamboo chicken will surely leave you unforgettable feelings.

The chefs shared: "During the course of researching and processing, we encountered many difficulties, but also received a lot of enthusiastic support from the localities where we went to learn about their featured dishes. They were willing to guide us through the processing method, show us the secrets of creating the characteristics of the land from which they hail, and also provide us with ingredients needed for the cooking process."

Each of these motivates the hotel to introduce the essential cuisine of Vietnam to guests. The elevation of traditional, rustic Vietnamese dishes to the "5-star" designation has allowed the hotel to receive many compliments and much appreciation from both domestic and international guests and culinary experts. A dining guest expressed: "I've enjoyed local specialties before, and now, when I relish the dishes at the Hotel Grand Saigon, I am very surprised that they've kept the local flavors of these dishes intact."



Hotel Grand Saigon has created a sophisticated breakthrough method of combining simple and traditional cooking styles from every region with the professional cooking techniques of talented chefs.



The vietnamese House Honoring vietnamese cuisine

Known for nearly a century of history, the Rex Hotel Saigon is not only an impressive destination in the heart of Saigon, but also a unique culinary address, where the typical dishes of 3 regions are always featured and presented on the hotel's menu.

Culinary experts have collaborated with the hotel's chefs to elaborately prepare a complete menu that suits the diverse needs and preferences of guests. The Rex's dishes are always methodically prepared, from flavors to dressing, so that diners can experience the most authentic Vietnamese culinary essentials.

Some outstanding dishes of the 3 regions have been included in the hotel menu such as southern style Ca he kho lat, Bong tha soup from the North and Cha Phuong (Vietnamese sausage) from the Central region. This is an amazing occasion for visitors to enjoy every dish in a unique historic space.

Most diners come to the Rex with the interest and desire to enjoy the taste of their homeland, experience the quintessential dishes of other regions or

Through regional cuisine, hotels want to honor the unique traditional culinary values of Vietnam. This is an important factor to attract visitors looking to explore and experience the "S" shaped country. At the 26th World Travel Awards (WTA) Asia & Oceania in 2019, Vietnam was honored as "Asia's Leading Food Destination."



During the cooking process, chefs are most concerned about creating the exact taste of the original local versions, while maintaining the quality of a 5-star service. This is considered the biggest challenge for the hotel's culinary experts and chefs.

simply because of their love of the flavorful cuisine here. The variety of the 3-region menu at the hotel also offers many options for diners, so that every day at the Rex is a new experience. 🌸