



HOA BAN

DU LỊCH, ĐIỂM ĐẾN & BẢN SẮC VĂN HÓA

THÁNG 3/2018

01

Tết Mừng Thanh

BẢN SẮC VIỆT
BẢN SẮC MỪNG THANH



MƯỜNG THANH
HOSPITALITY

MỘT ĐIỂM DỪNG CHÂN
Muôn nẻo hành trình



Lên này lại đến "Phượng Đông"
Tên xưa nghĩa cũ, mà không "Mường Thanh"
Ờ lên các chị, các anh
Quê hương vậy đó, sự xanh lại tươi!

Vinh ngày 30-10-2017

Trần

Nguyễn Phai Trọng



MỤC LỤC

- 07 Lời ngỏ
- 08 Thư chúc mừng
- 09 Mừng Thanh đi lên cùng Đất nước
- 11 Tết Mừng Thanh
- 14 Tan chảy với mâm cỗ Tết Tây Bắc
- 16 Chuyện tình Nàng "Ban"
- 18 Ấm no Ngày Tết
- 20 5 cái nhất của Mừng Thanh
- 24 Mừng Thanh, một điểm dừng chân muôn nẻo hành trình
- 25 Khám phá vẻ đẹp mùa xuân Phương Bắc
- 30 Hé lộ chân dung chủ tịch Lê Thanh Thân Những điều chưa biết
- 33 Khi niềm tự hào thăng hoa
- 37 Tôi tự hào - Còn bạn

BAN BIÊN TẬP

Chỉ đạo sản xuất:
Lê Thị Hoàng Yến

Chịu trách nhiệm tổ chức:
Nguyễn Thị Thu Hà

Tổ chức thực hiện:
Lê Thị Thu Nguyệt

Biên tập:
Nguyễn Huy Quỳnh
Cao Khánh Hưng
Tạ Thị Thùy Linh
Trần Diệu Anh
Lê Thị Thu Nguyệt

Thiết kế mỹ thuật:
Nguyễn Thanh Tố Quyên

Chịu trách nhiệm xuất bản:
Hoàng Kim Chính

Lời Ngỏ

Tháng 3 mùa con ong đi lấy mật
Tháng 3 mùa hoa Ban nở trắng trời Tây Bắc
Tháng 3 mùa mới bắt đầu với cảnh non xanh mơn mơn
Tháng 3 mùa lễ hội với khởi nguồn của hy vọng yêu thương...

Ấn phẩm "Hoa Ban" tháng 3 gói ghém những yêu thương & đọng đầy cảm xúc gửi tặng khách hàng những khởi đầu tuyệt vời nhất. Hãy cùng Hoa Ban khám phá Bản sắc Việt độc đáo trong Tết Mừng Thanh, phiêu du cùng vẻ đẹp mùa xuân phương Bắc, thưởng thức món ngon nhất định phải thử khi đến Tây Bắc. Hãy để Mừng Thanh Hospitality song hành cùng những chuyến đi - trở thành một điểm dừng chân - trên muôn nẻo hành trình của quý khách....

Chúc quý độc giả những, trải nghiệm mới nhiều an nhiên, hạnh phúc và ngập tràn yêu thương.

Trân trọng,
Ban Biên tập



THƯ CHÚC MỪNG

Trong những năm gần đây, du lịch Việt Nam đã có bước phát triển mạnh mẽ. Năm 2017, ngành du lịch đã đón 12,9 triệu lượt khách quốc tế, tăng gần 30 phần trăm, sau khi đã tăng 26 phần trăm với 10 triệu lượt khách quốc tế vào năm 2016, đồng thời phục vụ 73,2 triệu lượt khách nội địa. Tổng thu từ khách du lịch đạt 510 ngàn tỷ đồng, tương đương 22,5 tỷ đô la Mỹ. Du lịch đã đóng góp khoảng 7% vào GDP của đất nước, nếu tính cả tác động gián tiếp và lan tỏa thì mức đóng góp đó lên tới 13,9%. Cùng với kết quả đó, hệ thống cơ sở vật chất kỹ thuật, dịch vụ, sản phẩm du lịch đã được đầu tư phát triển mạnh mẽ khắp các vùng miền trong cả nước, góp phần nâng cao năng lực cạnh tranh và sức chứa của du lịch Việt Nam.

Chưa bao giờ ngành du lịch nhận được sự quan tâm, chỉ đạo quyết liệt của Đảng và Nhà nước, của Chính phủ và Thủ tướng Chính phủ; sự phối hợp của các bộ ngành; sự vào cuộc của các tỉnh thành phố và đặc biệt là sự tham gia của cộng đồng doanh nghiệp và các tầng lớp nhân dân như giai đoạn hiện nay. Nghị quyết 08 của Bộ Chính trị với những quan điểm, mục tiêu và giải pháp đột phá như một luồng gió mới chắp cánh cho ngành du lịch Việt Nam tăng tốc trên hành trình trở thành ngành kinh tế mũi nhọn vào năm 2020.

Để đạt được thành tựu trên và thực hiện được mục tiêu cho năm 2020, không thể không nói đến vai trò và đóng góp to lớn của các nhà đầu tư chiến lược, các doanh nghiệp du lịch hàng đầu Việt Nam như Vingroup, Sun-group, Mường Thanh, , Saigon Tourist, Vietravel.

Chỉ trong thời gian từ 2010 đến nay, Tập đoàn Khách sạn Mường Thanh đã đầu tư 53 khách sạn cao cấp đạt tiêu chuẩn 4 - 5 sao với trên 9000 phòng tại 25 tỉnh, thành phố trải dài suốt chiều dài đất nước, không chỉ ở các trung tâm du lịch lớn, mà còn hiện diện tại nhiều địa phương còn gặp khó khăn. Gần 10 ngàn lao động hiện đang làm việc và có thu nhập trực tiếp từ hệ thống

khách sạn Mường Thanh và phía sau họ là hàng vạn người được hưởng lợi.

Mường Thanh đã trở thành tập đoàn kinh tế tư nhân sở hữu chuỗi khách sạn lớn nhất Việt Nam, đang hưởng tới việc xây dựng nên văn hóa Mường Thanh, định vị thương hiệu Mường Thanh với những giá trị nổi bật và khác biệt được hình thành nên bởi sự gần gũi và chân thành, chu đáo và hiếu khách, làm cho du khách luôn cảm nhận được sự ấm áp và hài lòng.

Còn phải không ngừng đổi mới và sáng tạo để thực sự kiểm soát và nâng cao chất lượng dịch vụ, thể hiện được đẳng cấp và tính chuyên nghiệp cao trong tất cả khách sạn thuộc hệ thống của Tập đoàn Khách sạn Mường Thanh nhưng chúng tôi tin tưởng rằng Mường Thanh sẽ trở thành thương hiệu có uy tín của du lịch Việt Nam. Xin chúc Mường Thanh thành công!

NGUYỄN VĂN TUẤN
Tổng cục trưởng Tổng cục du lịch Việt Nam

MƯỜNG THANH ĐI LÊN CÙNG ĐẤT NƯỚC



Năm 1986, dưới sự lãnh đạo của Đảng, đất nước bước vào công cuộc đổi mới. Kinh tế tư nhân được khuyến khích bắt đầu phát triển song hành cùng kinh tế nhà nước và kinh tế tập thể. Cũng thời gian này, ở Tây Bắc tổ quốc, xí nghiệp xây dựng tư nhân số 1 Điện Biên được thành lập. Từ làm ngói, xi măng, xây dựng dân dụng người đứng đầu Xí nghiệp đã mạnh dạn và táo bạo xây dựng khách sạn đầu tiên trên mảnh đất Điện Biên Phủ lịch sử. Khi ấy, thị xã Điện Biên mới là thủ phủ cấp huyện đang chuẩn bị trở thành thủ phủ của tỉnh Lai Châu. Rồi khách sạn Điện Biên được chuyển giao cho Công đoàn Tỉnh, người đứng đầu Xí nghiệp số 1 Điện Biên bắt tay vào xây dựng khách sạn mới trên trục đường vừa mở còn rất ngổn ngang. Khách sạn mới mang tên của cánh đồng lúa nổi tiếng thơm ngon và đã đi vào thơ ca là cánh đồng Mường Thanh. Bình dị và ngọt ngào, hệ thống khách sạn Mường Thanh đã khởi đầu như thế. Danh hiệu Mường Thanh cũng như tên của người đứng đầu xí nghiệp Lê Thanh Thân, bình dị và ngọt lành bắt đầu nở rộ như hoa xuân của núi rừng Tây Bắc.

Khi Lai Châu được chia tách thành hai tỉnh Điện Biên và Lai Châu, Chủ tịch Lê Thanh Thân lại xây tiếp khách sạn Mường Thanh ở thị xã Lai Châu mới. Gắn bó và biết ơn mảnh đất giúp mình khởi nghiệp, anh Thân xây tiếp các khách sạn ở các Tỉnh Vùng Tây Bắc Tổ quốc và lan dần sang vùng đất Việt Bắc, quê hương cách mạng Việt Nam. Từ núi rừng Tây Bắc, Việt Bắc tiến về đồng bằng, anh Thân chọn vùng đất thiêng ở ngoại ô Thành phố Hà Nội - Linh Đàm, làm nơi ở và xây dựng khách sạn đầu tiên của mình ở Thủ Đô.

Đất đai Hà Nội đắt đỏ và khó chen, anh Thân chọn Hà Tây, nơi mà các nhà đầu tư không mặn mà, để xây dựng lên khu đô thị và khách sạn mới Xala. Đây là quyết định táo bạo, bởi người Hà Nội khi đó chưa mặn mà với chỗ ở Hà Tây. Nhưng rồi quy mô và các tiện ích như trường học, cửa hàng dịch vụ... và đặc biệt là giá cả cứ cuốn hút dần để hôm

nay Xala đã trở thành khu đô thị sầm uất.

Đất nước tiếp tục đổi mới và phát triển, Việt Nam trở thành điểm đến của khách du lịch thế giới. Hệ thống khách sạn Mường Thanh cũng tiếp tục vươn xa theo chiều dài đất nước. Từ Nghệ An, Hà Tĩnh, Quảng Bình, Quảng Trị, Huế, Đà Nẵng, Quảng Nam, Bình Thuận... đến thành phố Hồ Chí Minh, Cần Thơ... để trở thành chuỗi khách sạn tư nhân lớn nhất Việt Nam và Đông Dương.

Thương hiệu Mường Thanh hôm nay đã trở nên thân quen, là sự lựa chọn của khách du lịch trong và ngoài nước không chỉ bởi chất lượng dịch vụ, thái độ tận tình, cởi mở mà còn vì đậm đà bản sắc Việt Nam.

Gần 10.000 nhân viên khách sạn và cán bộ công nhân viên xây dựng đang xây thêm những khách sạn Mường Thanh ở trong nước và nước ngoài. Họ vẫn đang cần mẫn và ý thức để tạo nên thương hiệu tự hào của đất nước.

Mường Thanh đã và đang đi lên cùng đất nước. Dẫu rằng còn phải phấn đấu nhiều hơn nữa để đạt đến sự hoàn hảo, nhưng Mường Thanh đã thực sự là điểm sáng trên bản đồ du lịch Việt Nam và thật đáng tự hào.

Một mùa Hoa Ban nữa lại về, từ núi rừng Tây Bắc, Hoa Ban đang bung nở lấp lánh trên nhiều tuyến phố của thủ đô. Giờ đây cũng là thời khắc hàng vạn con người của tập đoàn đang làm việc trên khắp mọi miền đất nước nô nức chuẩn bị Tết Mường Thanh - Tết Hoa ban, Tết riêng của người Mường Thanh, nhắc nhớ mọi người nhớ về nơi khởi nguồn của một Tập đoàn danh tiếng, báo hiệu một mùa hoa mới ngọt lành.

HOÀNG HỮU LƯỢNG
Nguyên Cục trưởng cục Báo chí,
Bộ Thông tin và Truyền thông

TẾT MỪNG THANH

ĐỘC ĐÁO NÉT VĂN HÓA VIỆT

Nếu đã một lần được đắm say trong không gian Tết Mừng Thanh với mâm cỗ thắm đẫm hương tình Tây Bắc, chắc hẳn, mỗi dịp tháng 3, bạn sẽ lại bị hồi thúc tìm về đây để được thăng hoa với lời ca tiếng nhạc và men rượu nồng nàn cùng các chàng trai, cô gái Mừng Thanh trong trang phục truyền thống của đồng bào Thái.

Tác giả: HỒNG HẠNH

TẾT ĐẶC BIỆT CỦA NGƯỜI MỪNG THANH

Tháng 3 gõ cửa, hoa ban khoe sắc khắp các cung đường, triền núi thấp lên vũ điệu tươi đẹp nhất của mùa xuân và lòng người dân Tây Bắc với một hy vọng mới về mùa màng bội thu, no đủ. Cả miền Tây Bắc vốn đã thơ mộng càng trở nên quyến rũ. Khắp nơi chim ca lãnh lót, hòa vào tiếng suối róc rách, tiếng cười rộn rã, hân hoan của mọi người, mọi nhà. Thời khắc đẹp nhất của Tây Bắc - quê hương của thương hiệu Mừng Thanh đã khơi dậy, tạo hứng khởi cho hàng chục ngàn cán bộ, công nhân viên, người lao động của Tập đoàn Khách sạn tư nhân lớn nhất Việt Nam cùng sum vầy, tụ hội để yêu thương và tỏ bày lòng biết ơn cội nguồn vào ngày 12/3 - ngày Tết đặc biệt của người Mừng Thanh.

Cứ như thế, bốn năm nay (kể từ năm 2014), bất chấp cái lạnh miền Bắc hay nắng vàng phương Nam, tại hơn 50 khách sạn Mừng Thanh ở khắp các vùng miền của đất nước, Tết Mừng Thanh đều được trân trọng kỷ niệm. Điều đặc biệt thú vị là trong ngày "Tết Mừng Thanh" - như ý nghĩa của một ngày Tết thực sự - cán bộ, nhân viên Mừng Thanh được ăn Tết bên nhau, để cùng tìm hiểu và trải nghiệm văn hóa, bản sắc thương hiệu. Họ sẽ cùng trang trí cây hoa ban ở đại sảnh, treo lên đó những nét đẹp văn hóa Mừng Thanh. Các cô gái xúng xính trong trang phục váy Thái duyên dáng, phô diễn nét đẹp thanh tân dịu dàng với nụ cười nồng hậu.





Dường như, các cô gái Mường Thanh yếu điệu hơn trong trang phục áo cóm truyền thống màu trắng kết hợp xanh, đen may bó sát cơ thể với hàng khuy bạc trắng cùng váy dài quấn suông và chiếc khăn piêu rực rỡ sắc màu. Chắc hẳn, họ đã rất tự hào khi giữa những phố thị ồn ào được khoác trên mình chiếc váy Thái duyên dáng, và là một thành viên của Tập đoàn đón tết trong bầu không khí ấm áp yêu thương.

BẢN SẮC TRÊN MÂM CỔ TẾT

Mâm cỗ Tết Mường Thanh sinh động, trọn vẹn đủ đầy hương sắc từ vị chua, vị đắng, cay nồng, vị dịu, vị ngọt đến vị bùi...

Từ vị cay của “linh tửu” táo mèo hay sâu chít, đến xôi chim dèo thơm, mọ cáy (hay mọ gà) không chỉ bổ dưỡng mà còn mang ý nghĩa cầu mong năm mới sức khỏe dồi dào hay món Pà Khính Boong (cá lu gác bếp) lại mang ý nghĩa mong muốn một năm mới an nhàn không vất vả được thành thời...

Tất cả các món ăn: đều được làm từ nguyên liệu sạch, chế biến cầu kỳ theo phương thức truyền thống của đồng bào Thái, gửi gắm bao yêu thương của người Mường Thanh

tới thực khách. Chẳng thế mà mâm cỗ ấy đã khiến bất cứ ai được thưởng thức đều phải tan chảy và thăng hoa, xuýt xoa khi nhớ về.

Không phải ngẫu nhiên, người Mường Thanh lại chế biến mâm cỗ Tết kỳ công như vậy, mà bởi bao năm nay, Tập đoàn Mường Thanh đã nhất quán đi theo con đường bảo tồn văn hóa và bản sắc thương hiệu và bản sắc dân tộc. Bà Lê Thị Hoàng Yến - Tổng giám đốc Tập đoàn Khách sạn Mường Thanh tâm sự: “Chúng tôi cần sự khác biệt và phải khác biệt để có thể phát triển bền vững. Sự khác biệt ấy của Mường Thanh đến từ cái tên của mình - từ nguồn cội văn hóa Tây Bắc”.

Với những việc làm đơn giản như vậy, “Tết Mường Thanh” đã, đang và sẽ đi vào cuộc sống của mỗi cán bộ, nhân viên Mường Thanh như một ngày hội, ngày Tết thứ hai của mình sau Tết Nguyên Đán. Đó cũng chính là cách họ khẳng định Tập đoàn khách sạn Mường Thanh là ngôi nhà thứ hai của mình vậy.

GIỮ GÌN BẢN SẮC TẠO NÊN SỨC MẠNH

Ông Lê Thanh Thành - Người sáng lập Tập Đoàn Khách Sạn Mường Thanh vẫn thường nói: “Điện Biên là quê hương thứ hai của tôi”. Bởi, vùng đất khó nhọc của núi cao Tây Bắc đã se duyên cho hạnh phúc của riêng ông và mở lối cho sự nghiệp lớn mạnh sau này.

Qua 25 năm, Thương hiệu Mường Thanh đã phát triển trở thành “Chuỗi khách sạn tư nhân lớn nhất Đông Dương” với hơn 50 khách sạn trải dài toàn quốc và nước bạn Lào. Tên gọi “Mường Thanh” đã thực sự vươn tầm cao mới, vượt ra ngoài tầm vóc của tên xứ sở Tây Bắc như buổi đầu khởi thủy. Nhân viên khách sạn Mường Thanh giờ không chỉ có những người con của đất Điện Biên, mà đã là hàng chục nghìn người lao động ở khắp 3 miền Bắc - Trung - Nam với tiếng nói khác nhau, bản sắc văn hóa, phong tục khác nhau.



Không chỉ xây dựng chuỗi khách sạn mang tên Mường Thanh như một cách tri ân của mình đối với vùng đất duyên nợ Điện Biên; Tết Mường Thanh chính là ngày để tất cả người Mường Thanh cùng hướng về Điện Biên, hướng về nguồn cội - như mỗi năm người Việt Nam dù đi đâu cũng nhớ ngày đoàn tụ trong dịp Tết Nguyên Đán.

Chắc hẳn, cái cách người Mường Thanh đã và đang gìn giữ bản sắc văn hóa Việt, cũng chính là yếu tố tạo dựng sự khác biệt, làm nên sức mạnh cho thương hiệu Mường Thanh bay cao và vươn xa.



Tan chảy VỚI MÂM CỔ TẾT

TÂY BẮC

Tác giả: ANH ANH

Nhắc đến ẩm thực vùng Tây Bắc, chúng ta không thể không nhắc đến những món ăn mang hương vị đậm đà, kỹ thuật ướp gia vị cầu kỳ và tinh tế, quắt lại và có màu đen óng sau thời gian gác bếp hun khói đủ độ. Miếng thịt ám khói bếp lâu ngày có vỏ khô, bên trong còn hơi ướt mềm và mang đậm phong vị núi rừng. Khi ăn nướng qua, dùng chày đập giập, xé nhỏ rồi chấm cùng tương ớt, hoặc ớt cay trộn muối hạt giã nhỏ.

THỊT TRÂU GÁC BẾP

Thịt trâu gác bếp là món nhất định phải nếm thử một lần khi đến Tây Bắc. Miếng thịt mang hương vị đậm đà nhờ kỹ thuật ướp gia vị cầu kỳ và tinh tế, quắt lại và có màu đen óng sau thời gian gác bếp hun khói đủ độ. Miếng thịt ám khói bếp lâu ngày có vỏ khô, bên trong còn hơi ướt mềm và mang đậm phong vị núi rừng. Khi ăn nướng qua, dùng chày đập giập, xé nhỏ rồi chấm cùng tương ớt, hoặc ớt cay trộn muối hạt giã nhỏ.

CÁ CHÉP NƯỚNG

Nhắc đến các món nướng nổi tiếng của người Thái ở Tây Bắc, không thể bỏ qua cá chép nướng. Đồng bào vùng cao thường chọn cá chép đực, để nguyên vảy, mổ bụng bỏ ruột, bỏ mang lọc xương giữa để dễ gập cá khi kẹp tre. Ướp cá với hạt mắc khén, muối hạt, ớt tươi rồi kẹp tre tươi rồi nướng trên than hoa cháy hồng 30 phút. Cá nướng thơm nức mũi, thịt mềm ăn ngọt bùi, quyện lẫn với vị cay tê lưỡi của ớt và mắc khén.

GÀ NƯỚNG MỌI

Món gà nướng mọi (không gia vị) được ưa thích vì có mùi thơm ngậy, màu sắc cuốn hút. Gà sơ chế sạch, mổ phanh, bẻ ngửa để mở cánh hai bên, kẹp vào vỉ nướng trên than hoa cách mặt lửa 15-20 cm cho đến khi săn lại, da vàng đậm là có thể ăn được. Miếng thịt ngọt chấm cùng gia vị đơn giản chỉ gồm muối hạt giã trộn ớt cay nhưng ai ăn một lần cũng nhớ mãi.

LỢN BÀN HẤP LÁ CHUỐI

Thịt lợn phổ biến ở mọi vùng miền, nhưng qua bàn tay của người Thái, món thịt lợn bàn hấp lá chuối lại có vị lạ ít nơi nào có. Người Thái chọn miếng thịt ba chỉ tươi có cả mỡ cả nạc, bỏ bì, dùng giấy ăn thấm khô rồi băm nhỏ, ướp gia vị rồi gói bằng lá chuối theo miếng vừa ăn. Miếng thịt hấp nóng hổi quyện với mùi thơm của mùi tàu, húng chó, hạt mắc khén, hạt tiêu khiến ai cũng phải xuýt xoa.

CHÂN GIÒ HẦM RƯỢU TÁO MÈO

Không chỉ là thức uống đặc sản của Tây Bắc, rượu táo mèo còn là nguyên liệu đặc biệt trong món ăn của người dân vùng đất này. Rượu táo mèo ninh với xuyên khung, hạt tiêu, hoa hồi, thảo quả chừng một tiếng rồi lấy nước hầm chân giò sẽ tạo nên thức ăn rất bổ dưỡng. Miếng

chân giò ninh có màu nâu cánh gián ngon mắt, thịt dẻo giòn, vừa thơm vừa béo ngậy.

RAU DỐN XÀO TỎI MÈ

Loại rau chỉ trên rừng mới có này rất dễ chế biến, có thể luộc chấm nước tương, xào với tỏi, nấu canh, ngâm chua, nhưng được yêu thích nhất vẫn là xào tỏi mè. Rau dớn mới hái về còn nhựa, xào cùng tỏi và một chút mè có vị bùi, ăn giòn như ngon su su mà lại rất thơm và mềm, màu xanh đẹp mắt.

MĂNG RỪNG LUỘC CHẤM CHẴM CHÉO

Chấm chéo là nước chấm đặc trưng của núi rừng, được dùng để ăn kèm nhiều món trong đó có măng rừng luộc. Miếng măng non còn nguyên vị đắng đắng ăn cùng chấm chéo sẽ tròn vị bao giờ hết khi quyện với vị cay của ớt và hạt tiêu, vị cay tê của mắc khén, vị thơm nồng của hạt dổi cùng mùi thơm của rau mùi.

CƠM LAM

Người dân Tây Bắc làm cơm lam từ gạo nếp nướng, vốn có hương thơm đặc biệt do được trồng trên cái nương rẫy. Gạo ngâm qua đêm, vớt ráo, trộn với nước lá nếp trước khi đổ dồn vào ống tre, bịt kín ống rồi nướng trên lửa đều tay. Cơm lam ngon là khi bóc lớp vỏ tre bên ngoài vẫn còn lớp vỏ lụa dính vào cơm, có độ dẻo và thơm mùi nếp mới, pha chút vị ngai ngái của ống tre tươi.

XÔI TÍM

Ai từng thưởng thức món ăn của đồng bào dân tộc Thái ở Tây Bắc chắc hẳn không quên món xôi tím vừa dẻo thơm vừa đẹp mắt. Người ta chọn gạo nếp hạt to và mẩy đều, vo sạch, ngâm kỹ rồi “nhuộm màu” bằng loại lá tím chỉ có ở vùng cao. Hạt xôi chín mềm, dẻo nhưng không dính tay, ánh lên màu tím tươi rói và bóng mẩy, chấm cùng muối vừng rất ngon miệng.

XÔI CHIM

Gạo để đồ xôi cũng là gạo nếp nướng. Món xôi dẻo thơm nhờ hạt nếp nướng sau hai lần đồ bằng chõ gỗ và béo ngọt nhờ vị thịt chim câu mới ra ràng. Xôi chim được đựng trong ếp tre có nắp đậy để giữ ấm và mềm. Hương vị xôi chim sẽ hoàn chỉnh khi được rắc thêm tếp hành khô chiên vàng.



Chuyện tình nàng “Ban”

Tác giả: Suru tâm

Ngắm hoa ban ta không khỏi bàng hoàng khi nhớ về sự tích chuyện tình đầy cảm động của đôi trai gái người dân tộc Thái chàng Khum – nàng Ban. Họ là cặp đôi trai tài, gái sắc, chàng là người giỏi săn bắn, làm nương – nàng là người con gái nết na, múa dẻo, hát hay...

Tình cảm của họ thấm thiết đến nỗi hai người đã hẹn ước trăm năm, hứa với nhau sẽ nên vợ, nên chồng.

Thế nhưng, khi chàng Khum đi làm ăn xa, trong làng có tên chúa đất tham lam, thấy nàng Ban đẹp nên quyết bắt nàng về làm vợ.

Nàng Ban đã bỏ trốn, băng rừng, lội suối đi tìm người yêu, nàng đi mãi khi đến ngọn núi thứ một nghìn nàng kiệt sức mà vẫn chưa tìm thấy chàng Khum, nàng gục xuống cùng với nỗi tuyệt vọng và mệt mỏi.

Từ chỗ nàng gục xuống mọc lên một loài cây với những cái lá trông như hình hai trái tim lồng lên nhau rồi cây trở bông trắng hồng như ngón tay trinh nữ, nhị hoa mang màu tím thùy chung, còn cánh thì trắng như màu ly biệt – Từ đó người ta gọi đó là cây Ban.

Còn chàng Khum, ngày trở về không thấy người yêu, chàng vốn đi tìm nhưng chàng cứ đi mãi, đi mãi mà không thấy nàng Ban, chàng cũng ngã xuống biến thành con chim – ngày nay người ta gọi đó là chim Khum, một loài chim sống lẻ loi, không bầy đàn, suốt ngày chỉ bay đi như tìm kiếm gì đó.

Chỉ khi mùa xuân về, hoa ban nở chim mới cất tiếng hót, khi hoa tàn chim Khum lại lặng im...



Người Thái thường tổ chức lễ hội hoa ban vào cuối tháng 2 âm lịch, khi cả núi rừng Tây Bắc chìm trong sắc trắng mong manh của loài hoa mang sắc hương vùng cao. Lễ hội là một nét văn hóa đặc trưng trong đời sống tinh thần của đồng bào dân tộc Thái, là dịp để họ thể hiện sự tri ân công lao của các vị nhân thân tiền bối như thần Then (vị thần tối cao theo quan niệm của người Thái); nàng Ban (nhân vật huyền thoại trong câu chuyện về tình yêu chung thủy); hay ma mừng, ma núi, ma sông. Họ cầu mong một năm mưa thuận gió hòa, mùa màng bội thu, gia đình no ấm và hạnh phúc.



ẤM NO NGÀY TẾT

*Tết no hơn nhờ bữa cơm sum họp
Tết ấm hơn nhờ tình thân gia đình*

Khi những cánh hoa đào chớm chớm hồng rồi nở bung trong gió lạnh báo hiệu Tết gần kề, người người lại hối hả mua sắm, trang hoàng nhà cửa, quây quần bên gia đình để chào đón năm mới. Thế nhưng đây đó vẫn còn những mảnh đời cô quạnh, những hoàn cảnh khó khăn, những đứa trẻ sinh ra đã mang theo định mệnh không biết đến cái Tết đủ đầy đúng nghĩa.

Đó cũng là lúc các CNBV của Mường Thanh rục rịch tổ chức quyên góp, chuẩn bị gói bánh chưng hay các suất ăn từ thiện, quà Tết và lên đường mang một cái Tết ấm hơn bằng tình thân đến với người nghèo. Với truyền thống lá lành đùm lá rách, chương trình “Ấm no ngày Tết” của Tập đoàn Khách sạn Mường Thanh ra đời, không nằm ngoài mục đích sự động viên, chia sẻ và chung tay đưa mùa xuân đến với với những cuộc đời kém may mắn.

Chương trình không chỉ mong muốn mang đến cái Tết no đủ về vật chất mà còn mang niềm vui, mang tình thân gia đình và tình thân con người để xua tan đi nỗi cô đơn trong ngày nhà nhà sum họp. Toàn bộ người Mường Thanh tại hơn 50 đơn vị thành viên của tập đoàn từ bắc vào nam đều đã quen với không khí khẩn trương khi chương trình “Ấm no ngày Tết – Ngày hội gói bánh chưng vì người nghèo” diễn ra mỗi dịp xuân về. Đặc biệt hơn, Ấm no ngày Tết còn thu hút sự chú ý và tham gia của khách hàng trong và ngoài nước. Nhiều khách hàng cho biết, họ đã đi nhiều nơi nhưng chưa từng thấy khách sạn nào tổ chức chương trình ý nghĩa như thế này vào dịp gần Tết như ở Mường Thanh.

Trong 5 năm qua, “Ấm no ngày Tết” đã đem niềm vui đến với nhiều hoàn cảnh khó khăn tại trung tâm bảo trợ xã hội, trại trẻ mồ côi, các gia đình nghèo khó ở vùng sâu vùng xa, vùng dân tộc thiểu số trên khắp cả nước và nước bạn Lào. Chỉ riêng “Ấm no ngày Tết 2018” đã mang 2.000 chiếc bánh chưng Tết và nhiều phần quà như chăn ấm, quần áo, nhu yếu phẩm... tặng người nghèo.

Bước về căn nhà ấm cúng, chúng ta có thể quây quần bên mâm cơm gia đình ngày Tết, gạt đi bao lắng lo của một năm cũ và trải lòng với người thân về dự định của năm mới. Bước ra cuộc đời rộng lớn ngoài kia, chúng ta cũng có thể gạt đi khoảng cách về thân phận, địa vị để cùng chia sẻ mâm cơm ngày Tết, không khí đầm ấm với bao cuộc đời khó khăn, cùng lắng nghe câu chuyện của họ và hy vọng những ngày tươi đẹp hơn sẽ đến. Đó cũng chính là ý nghĩa nhân văn mà chương trình “Ấm no ngày Tết” của Quý nhân đạo Mường Thanh muốn hướng tới.

Song song với hoạt động “Ấm no ngày Tết”, các đơn vị còn phục dựng Lễ Dựng Cây Nêu Ngày Tết nhằm tái hiện hoạt động văn hóa dân gian cổ truyền, cầu mong một năm mới bình an tới khách hàng, đối tác và tập thể CNBV tập đoàn. Việc phục dựng cây nêu không chỉ đem đến một cái Tết gần gũi và sắc màu hơn, mà còn góp phần lưu giữ lại một nét đẹp trong truyền thống văn hóa dân tộc. Dù năm nay mới là lần đầu tiên được tổ chức, lễ dựng cây nêu đã nhận được sự hưởng ứng của các khách sạn thành viên, các khách hàng lưu trú tại khách sạn, đối tác và truyền cảm hứng đến nhiều công ty, tập đoàn khác.

Theo quan niệm xưa, việc dựng cây nêu - cầu nối giữa vũ trụ và đất trời - mang ý nghĩa giúp con người tránh xui xẻo, đẩy lùi ma quỷ và có một năm mưa thuận gió hòa. Qua lễ dựng cây nêu, người Việt cầu mong bình an, may mắn và vạn sự tốt lành cho bản thân, gia đình và những người mà mình yêu mến. Đó cũng là điều mà mỗi người Mường Thanh tâm niệm.

SUM HỌP
NGÀY *Xuân*

TRAO NHAU
TÌNH *Thân*

Tác giả: CAO KHÁNH HƯNG



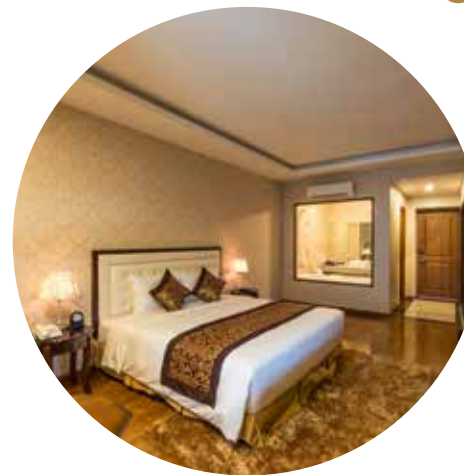
Nâng tầm bản sắc Việt



5 Cải nhất

CỦA HỆ THỐNG KHÁCH SẠN
MỪNG THANH

Nhà báo: NGUYỄN TIẾN DŨNG



Mỗi năm đón hàng vạn du khách trong và ngoài nước đến lưu trú, hệ thống khách sạn Mừng Thanh được công nhận là “Chuỗi khách sạn tư nhân lớn nhất Đông Dương”. Hãy điếm qua 5 cái nhất của thương hiệu khách sạn nổi tiếng này.

Hệ thống khách sạn Mừng Thanh trải dài theo hình chữ S Việt Nam và Lào, mang đến những trải nghiệm thú vị dành cho khách hàng, từ phong cách thiết kế, tiện nghi hiện đại mang bản sắc văn hóa dân tộc đến phong cách phục vụ bài bản chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn quốc tế.

1

ĐỘ PHỦ RỘNG NHẤT

Dù bắt đầu ra đời từ năm 1997 tại Điện Biên nhưng chỉ trong vòng vài năm trở lại đây, thương hiệu khách sạn Mừng Thanh mới được nhiều du khách trong và ngoài nước chú ý bởi tốc độ tăng trưởng đáng kinh ngạc. Với 53 khách sạn và dự án khách sạn mang thương hiệu Mừng Thanh tọa lạc tại những vị trí hết sức đắc địa, trải rộng đều khắp trên 40 tỉnh thành cả nước và vươn sang nước bạn Lào, Mừng Thanh chính là hệ thống khách sạn quy mô và phủ rộng nhất của Việt Nam từ trước tới nay.



2 SỐ LƯỢNG PHÒNG NGHỈ NHIỀU NHẤT

Không chỉ có mặt trên hầu hết các tỉnh thành lớn của cả nước, hệ thống khách sạn Mường Thanh còn được đánh giá là quy mô nhất khi hầu hết các khách sạn đều có ít nhất 80 phòng trở lên, nhiều trong số đó có trên 100 phòng nghỉ, đưa hệ thống khách sạn Mường Thanh lên tổng cộng gần 10.000 phòng và là hệ thống khách sạn có số phòng lưu trú lớn nhất cả nước



3 PHÂN KHÚC ĐA DẠNG NHẤT

Không giống như các hệ thống khách sạn khác tại Việt Nam chỉ có duy nhất một phân khúc hạng sang hoặc bình dân, hệ thống khách sạn của Tập đoàn Mường Thanh có 4 phân khúc từ cao cấp đến trung bình, đáp ứng được mọi nhu cầu của khách hàng.

Mường Thanh Luxury bao gồm các khách sạn cao cấp đạt chuẩn 5 sao. Mường Thanh Grand tập trung các khách sạn 4 sao tại các thành phố lớn, chuyên phục vụ nhu cầu công vụ và nghỉ dưỡng. Mường Thanh Holiday tập hợp nhóm các khách sạn từ 3 - 4 sao tọa lạc tại các địa điểm du lịch, nghỉ dưỡng nổi tiếng. Và nhóm Mường Thanh bao gồm các khách sạn từ 3 - 4 sao nằm ở trung tâm các thành phố, thị trấn trên cả nước.



4 GIÁ CẢ LINH HOẠT VÀ HỢP LÝ

Là hệ thống khách sạn sang trọng và cao cấp với đầy đủ trang thiết bị hiện đại và hầu hết đều tọa lạc ở những vị trí đẹp nhất, nhưng giá phòng tại hệ thống khách sạn Mường Thanh lại khá linh hoạt với nhu cầu của khách hàng. Có những thời điểm giá phòng loại Mường Thanh Deluxe loại 5 sao chỉ hơn một triệu đồng/đêm, đây cũng là mức giá mà rất ít khách sạn cao cấp nào trong nước có được.



5 NÉT VĂN HÓA VIỆT ĐẶC SẮC NHẤT

Khác với các hệ thống khách sạn thường chọn những cái tên quốc tế, hệ thống khách sạn Mường Thanh được đặt cái tên thuần Việt. Không chỉ vậy, từ trang thiết bị nội thất, trang phục của đội ngũ nhân viên phục vụ đến dịch vụ ẩm thực cũng mang nét văn hóa Việt. Đây chính là sự khác biệt khiến Mường Thanh không thể hòa lẫn với bất cứ khách sạn hiện đại nào khác ở Việt Nam. Sự kết hợp duyên dáng của không gian văn hóa Tây Bắc trong nghệ thuật kiến trúc với nét hiện đại của các khách sạn Mường Thanh luôn mang đến cho du khách một cảm giác thanh thản dễ chịu.




MƯỜNG THANH
HOSPITALITY

CHUỖI KHÁCH SẠN TƯ NHÂN
LỚN NHẤT
ĐÔNG DƯƠNG

53 khách sạn trên toàn quốc
10000 phòng

MỪNG THANH

*Một điểm dừng chân
Muôn nẻo hành trình*

Tác giả: DIỆU ANH

Được đầu tư và quản lý bởi Tập đoàn Mừng Thanh – chuỗi Khách sạn Mừng Thanh là một trong những thương hiệu nổi tiếng trong ngành dịch vụ khách sạn, được đánh giá cao về kiến trúc, phong cách và chất lượng dịch vụ, khẳng định được vị thế đối với du khách trong nước và quốc tế.

Sở hữu 53 khách sạn và dự án khách sạn trải dài khắp Việt Nam và Lào, Mừng Thanh gây ấn tượng sâu sắc bởi lối kiến trúc hiện đại phóng khoáng, kết hợp với những nét trang trí dân tộc đậm chất Á Đông. Du khách đến với Mừng Thanh sẽ được được thưởng thức không chỉ là trải nghiệm du lịch độc đáo, dịch vụ chăm sóc tận tâm; mà còn là tinh thần văn hóa, là cảnh sắc địa phương mê đắm.

Tại khu vực Tây Bắc, Mừng Thanh Sapa, Lai Châu, Holiday Điện Biên, Luxury Mộc Châu được bao phủ bởi những dãy núi nguyên sơ, nơi hoa ban, hoa mận nở trắng trời, nơi con người dung dị mộc mạc với những điệu nhảy rực rỡ bóng áo thổ cẩm.

Xuôi xuống các thành phố sôi động vùng Đông Bắc Bộ, Bắc Trung Bộ như Hà Nội, Quảng Ninh, Bắc Giang, Bắc Ninh, Hà Nam, Thanh Hóa, Nghệ An, Mừng Thanh cũng hiện hữu theo bước chân du khách trên đường đi công tác hay nghỉ dưỡng.

Mừng Thanh Holiday Quảng Bình, Luxury Nhật Lệ, Holiday Huế, Grand cùng Luxury Đà Nẵng, Holiday Hội An níu chân du khách qua những vùng đất di sản lâu đời, qua những câu chuyện lịch sử của vùng đất nghìn năm văn hiến.

Về khu vực phía Nam Trung Bộ, từ thành phố biển Nha Trang, Mũi Né cát trắng nắng vàng hay miền cao nguyên lộng gió Đà Lạt, Buôn Mê, Mừng Thanh đã đặt chân cùng với những dịch vụ chuẩn mực, những căn phòng nghỉ tiện nghi ấm cúng, những món ăn mang phong vị vùng miền theo bước chân du khách.

Miền Nam nắng ấm và sôi động với Mừng Thanh Sài Gòn Center, cũng du khách khám phá miền đồng bằng sông Cửu Long với Mừng Thanh Luxury Cần Thơ và Luxury Cà Mau, hay du lịch nghỉ dưỡng tại Mừng Thanh Luxury Phú Quốc.

Hành trình cùng Mừng Thanh chính là hành trình khám phá những giá trị tổng hòa giữa lịch sử, văn hóa, và cảnh quan. Mỗi nơi quý khách đặt chân trên muôn nẻo hành trình, nơi đó Mừng Thanh đều hiện hữu.



KHÁM PHÁ VẺ ĐẸP

Mùa Xuân PHƯƠNG BẮC

Tác giả: HOÀNG HÀ

Mỗi dịp xuân về, cảnh sắc, đất trời phương Bắc lại đẹp rực rỡ như nàng thiếu nữ được “điểm phấn tô son”, xúng xính trong bộ đầm lộng lẫy, gắn với những loài hoa đẹp mê mẩn như: Hoa sữa, hoa ban, hoa đào, hoa mận...Khám phá vẻ đẹp phương Bắc vào mùa xuân với những điểm đến đầy thú vị có lẽ là trải nghiệm mà bất cứ du khách nào cũng không muốn bỏ lỡ. Đặc biệt là khi du khách được tận hưởng những dịch vụ hoàn hảo từ hệ thống khách sạn Mừng Thanh tại các địa phương, thường thức Tết Mừng Thanh mang đậm hương vị của núi rừng Tây Bắc.

HÀ NỘI, SẮC XUÂN RỰC RỠ CỦA MẢNH ĐẤT NGHÌN NĂM VĂN HIẾN

Mùa xuân Hà Nội mang đậm cái chất xuân, cái hương vị Tết rộn ràng của miền Bắc những ngày đầu năm mới. Mùa xuân Hà Nội là một sự biến chuyển nhẹ nhàng và tinh tế của thiên nhiên đất trời miền Bắc khi những nhành đào hé nở những cánh hoa rạng rỡ đầu tiên, những bông hoa thược dược đủ sắc màu rộn ràng khoe sắc, những cô gái Hà thành dịu dàng váy áo xúng xính đi chợ xuân...

Hà Nội vào mùa xuân còn đem đến vẻ đẹp xao xuyến lòng người với những cây hoa sữa nở trắng trời. Giữa trời hoa sữa trắng, Hà Nội như khoác lên mình một tấm áo mới, vừa bình dị vừa kiêu sa.

Hà Nội cuốn hút du khách không chỉ bằng những điểm đến nổi tiếng như: Phố cổ, Hồ Gươm, Lăng Bác, Chùa Một Cột, Đền Ngọc Sơn, Văn Miếu – Quốc Tử giám, mà còn níu chân du khách nhờ hệ thống cơ sở lưu trú cao cấp, tiêu biểu như Khách sạn Mừng Thanh. Khách sạn Mừng Thanh Hà Nội Centre tọa lạc tại 78, Thợ Nhuộm - một vị trí tuyệt vời để du khách có thể tận bộ tận hưởng không khí mát lành của Hồ Gươm xanh, ngắm nhà hát Opera trầm mặc, tận hưởng cuộc sống náo nhiệt của khu phố cổ rêu phong. Chắc chắn Khách sạn Mừng Thanh sẽ góp phần đem đến chuyến du xuân tuyệt vời cho du khách.



SA PA- NGÕ NGÀNG VẼ ĐẸP CỦA THÀNH PHỐ “MÂY NGÀN”

Ai đã đến Sa pa đều không khỏi ngỡ ngàng trước vẻ đẹp lộng lẫy đặc trưng của núi rừng Tây Bắc. Mỗi mùa Sa pa đều mang một nét đẹp riêng, một tính cách riêng. Nhưng vào mùa xuân, Sa Pa khoác lên mình một vẻ đẹp thanh khiết, trong lành và rực rỡ sắc màu thiên nhiên. Đó là sắc vàng ấm áp của nắng xuân ủa về trong màn sương bâng lảng đặc trưng của thị trấn Sa Pa. Đó là màu xanh của cây lá đậm chồi nảy lộc, màu sắc rực rỡ của hoa mận hoa đào. Mận khoe sắc trắng một khoảng trời, đào rực sắc hồng điểm xuyết cho cả bức tranh thơ.

Du lịch Sa pa vào mùa xuân bạn còn được khám phá, chiêm ngưỡng vẻ đẹp của của “Nóc nhà Đông Dương” Fansipan cao ngất ngưởng.

Hệ thống khách sạn của Sa Pa rất đẹp mắt, hiện đại và quy củ. Tuy nhiên, để nhận được sự phục vụ tốt nhất, du khách có thể đến với Khách sạn Mường Thanh Sa Pa nằm tại trung tâm thị trấn Sa pa, cách thành phố Lào Cai 38 km. Khách sạn được thiết kế với tiêu chuẩn 3 sao cùng tầm nhìn hướng hồ, sau lưng là dãy núi Hàm Rồng huyền thoại tạo thế “tựa sơn hướng thủy”. Khách sạn có 103 phòng thỏa mãn những yêu cầu đa dạng của khách hàng, là nơi nghỉ ngơi và thư giãn lý tưởng góp phần làm cho chuyến thưởng ngoạn mùa xuân Sa Pa của du khách thêm thú vị và trọn vẹn.



MỘC CHÂU - BỨC TRANH MÙA XUÂN THƠ MỘNG

Mỗi độ xuân về là Mộc Châu như thay một chiếc áo mới mang vẻ đẹp hoang sơ, thơ mộng và tràn đầy nhựa sống. Mùa xuân trên Mộc Châu là thời điểm cây cối bắt đầu sinh sôi nảy nở, khắp các con đường, ngõ, sườn đồi, vách núi đều rực rỡ, tươi tắn, tạo lên một bức tranh mùa xuân đẹp nên thơ như chốn thần tiên. Cả một vùng cao nguyên rộng lớn được bao phủ bởi một màu trắng xóa của hoa mận, điểm xuyết là chút sắc hồng của hoa đào. Khung cảnh thiên nhiên thơ mộng này sẽ làm xaouyến bất kỳ lữ khách nào. Mộc Châu vào cuối xuân sẽ xuất hiện những cây hoa ban nở trắng núi rừng, rất đẹp mắt. Đến đây, du khách còn được thưởng thức các món ngon độc đáo của nơi đây như nộm hoa ban, hoa ban xào măng đắng, thịt trâu gác bếp, bê chao, nậm pịa, cá suối, cá hồi tươi, Mọc gà bản Thái...

Đến với khách sạn Mường Thanh Luxury Mộc Châu, du khách sẽ được tận hưởng chuyến du xuân ngọt ngào nhất với những trải nghiệm tuyệt vời. Nằm giữa thị trấn nông trường Mộc Châu, nơi cảnh quan xung quanh đẹp như tranh vẽ, khách sạn trở thành điểm nhấn nổi bật, vừa hiện đại, bề thế nhưng cũng không kém phần thơ mộng.

ĐIỆN BIÊN - VẼ ĐẸP NGÕ NGÀNG CỦA VÙNG ĐẤT LỊCH SỬ KHI XUÂN VỀ

Khi xuân vừa chạm ngõ, Điện Biên, vùng đất lịch sử hào hùng oanh liệt một thời, lại khoác lên mình một vẻ đẹp dịu dàng rất khác.

Khi tiết trời dịu dàng sương cũng là lúc Điện Biên bừng sắc. Sắc trắng hoa ban cứ trải rộng mênh mang hòa quyện với đất trời, khiến lòng người như say, như mơ, như chấp chới bước vào cõi mộng.

Không chỉ có hoa, lên Điện Biên mùa này, bạn đừng bỏ qua những địa điểm mà dân phượt rí tai rằng “nhất định phải đi nếu không tiếc hùi hụi”: Khu di tích chiến thắng Điện Biên Phủ, cánh đồng Mường Thanh, hồ Pá Khoang, suối khoáng nóng Hua Pe, thị xã Mường Lay, cầu Hang Tôm, đèo Pha Đin, cực Tây A Pa Chải.

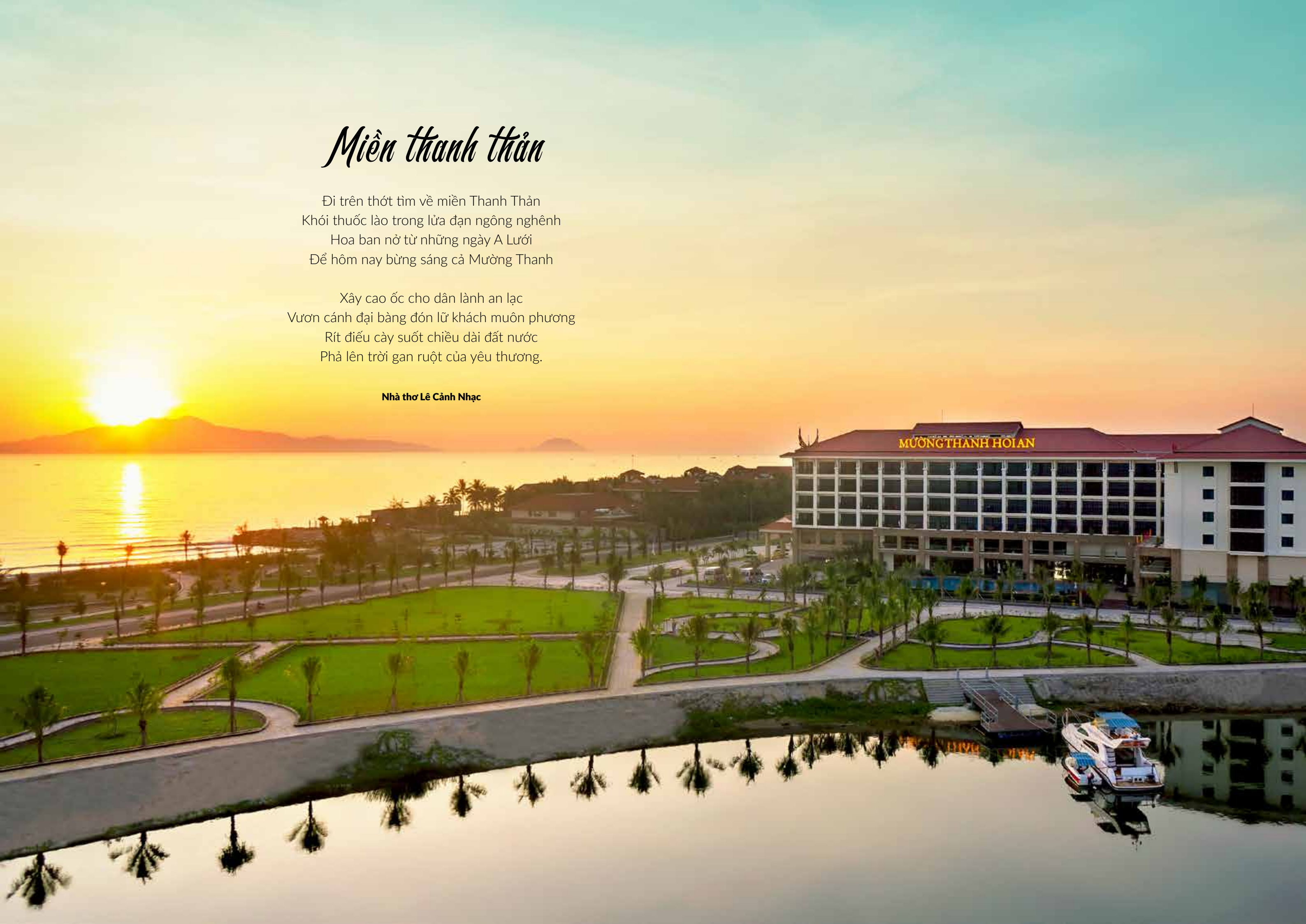
Khách sạn Mường Thanh sẽ khiến cho chuyến du lịch xuân Điện Biên của du khách có thêm những trải nghiệm tuyệt vời. Khách sạn Mường Thanh nằm trên đường Him Lam, ngay sát trung tâm thành phố Điện Biên Phủ. Tới đây, du khách sẽ có cơ hội trải nghiệm các dịch vụ hấp dẫn và khám phá những thắng cảnh đẹp nơi đây.

Miền thanh thản

Đi trên thớt tìm về miền Thanh Thản
Khói thuốc缭绕 trong lửa đạn nông nhênh
Hoa ban nở từ những ngày A Lưới
Để hôm nay bừng sáng cả Mường Thanh

Xây cao ốc cho dân lành an lạc
Vươn cánh đại bàng đón lữ khách muôn phương
Rít điều cày suốt chiều dài đất nước
Phả lên trời gan ruột của yêu thương.

Nhà thơ Lê Cảnh Nhạc



Chân dung

CHỦ TỊCH LÊ THANH THẢN

Những điều chưa biết....

Hắn là nhiều người tò mò muốn được biết những người giàu có, hay những “đại gia” như chủ tịch Lê Thanh Thản, đời tư và những sinh hoạt đời thường có điều gì đặc biệt?

Là chủ tịch Hội đồng quản trị một tập đoàn kinh tế của gia đình mình, con gái là Tổng giám đốc Tập đoàn, các em ruột nắm những vị trí chủ chốt, không cổ phần, không chung với ai..., đã qua rồi cái thuở hàn vi, hẳn là sinh hoạt đời thường sung sướng đẳng cấp như bậc “đế vương”(?). Có phải như vậy không?

NẾP NHÀ QUEN THUỞ HÀN VI

Một vài lần, tôi được ngồi ăn cơm với ông tại khách sạn Mường Thanh Hà Nội, có lúc đến nhà ông ở hồ Linh Đàm, có lúc được ngồi nhâm nhi chén rượu quê ở nhà cũ đất Diễn Lâm ba bề thế núi, hình đồng.

Té ra nhà ông Thản từ mấy đời nay không ai làm nghề kinh doanh, ba bốn đời cũng chưa từng có tích ruộng để thành địa chủ. Ông nội ông Thản thời trẻ từng cùng với đồng chí Phùng Chí Kiên xã Diễn Yên kể bên vượt biên sang Trung Quốc tìm về lãnh tụ Nguyễn Ái Quốc hoạt động cách mạng, sau trở về nước bị thực dân Pháp bắt xử tử hình. Bố ông chỉ làm đến chức chủ nhiệm hợp tác xã thời xưa, nghe nói có lần làm thịt lợn ra chợ Tảo bán cũng bị kỷ luật vì lợn lúc ấy muốn sát sinh phải báo cáo mình bạch với trên.

Như vậy, có thể nói, trong người lính Lê Thanh Thản hoàn toàn không mang gen trội về “tư bản”, “về máu” doanh nhân. Đời ông không ai chỉ dẫn, không ai cho lưng vốn, chỉ mày mò mà thành. Chính vì biết điều ấy nên sau này ông cho con cái đi Tây, đi Tàu học hành bài bản. Chắc ông nghĩ, thời hội nhập người đại tài ít, người khôn thì nhiều, “người khôn của khó” nên muốn thành người thì bắt buộc phải học lên, học cả phe ta, học cả phe tư bản may ra mới kể tục phát triển công ty gia đình Mường Thanh này.

Bên phía vợ ông cũng vậy, nguồn gốc nông dân ở huyện

Thiếu tướng, nhà văn:
PHẠM HỒNG THÁI

Vĩnh Bảo, Hải Phòng, nhưng mẹ vợ ông không buôn bán thuốc lá, không cày ruộng mà làm thợ may. Bà sinh ra con gái Nguyễn Thị Huệ, cho học thành cô giáo rồi được tăng cường lên Lai Châu dạy học sinh miền núi.

Trong những cuộc vui, ông Thản thường hay kể về mối tình của ông với bà Huệ, bao giờ cũng có câu “ngày xưa bà ấy đẹp lắm” rồi cười tít mắt. Ông kể rằng, hồi ấy cô giáo Huệ xinh đẹp được nhiều chàng trai để ý. Có người đến “tán” kèm theo quà tặng là là chân con công, chiếc đèn pin, người thì lạng mì chính, chỉ ít là mật ong, măng rừng, còn ông thì trên răng..., dưới quần cộc! Ông “đi vòng” từ việc giúp các cô giáo có nước ngọt để sinh hoạt, thực ra thì thương các cô mà tạo điều kiện thôi chứ không dùng “chiến thuật” gì. Nhưng ông có làm thơ để nói hộ lòng mình, gia cảnh mình cái thời nghèo túng buổi đầu. Đó là một chiều thứ 7, sương mù bao phủ đỉnh núi, tâm trạng buồn buồn, ông tức cảnh sinh tình đã làm bài thơ có tên là “Phố núi” gửi tặng bà Huệ, có những câu da diết thế này:

*Bình minh núi hạt sương xe nổi nhớ
Bỗng vọng về câu hát người ơi... người ở
Anh không biết hát câu mạn thuyền gối tựa
Để mà hẹn em đừng đứng, đừng ngồi
Em đốt lòng anh bằng nửa vơi câu hát
Anh xin làm sợi tơ vàng mướt
Nối cõi lòng chia sẻ ở hai nơi
Em sẽ hiểu tận cùng câu hát người ở người ơi...*

Thôi thì “khôn ngoan chẳng lọ thật thà”, thế rồi chắc cảm động về chàng trai thô ráp, nói tiếng Nghệ đặc sệt, không màu mè hoa mỹ mà cô giáo Huệ đã yêu ông. Người nông dân Diễn Châu, Nghệ An kết hôn với với người nông dân Vĩnh Bảo, Hải Phòng cùng nhau cày cuốc mà thành “đại gia”.



KHI NIỀM
TỰ HÀO

Thăng Hoa

Tác giả: ANH ANH



Từ một giáo viên tiếng Anh tại trung tâm Anh ngữ, Trương Thị Yến Nhi bất ngờ chuyển hướng sang làm nhân viên bộ phận lễ tân tại Mường Thanh Holiday Hội An. Hơn một năm gắn bó cùng Mường Thanh cũng là quãng thời gian trải nghiệm thú vị của cô gái trẻ.

Nhân viên lễ tân là bộ phận tiếp xúc với khách hàng đầu tiên khi họ đặt chân đến khách sạn. Do đó, thái độ thân thiện và cách ứng xử chuyên nghiệp khi phục vụ luôn được đặt lên hàng đầu. Tự nhận mình không hề có kinh nghiệm nghiệp vụ trong ngành dịch vụ và chăm sóc khách hàng, Nhi đã gặp không ít khó khăn khi bắt đầu công việc mới. Tự nhủ cứ cố gắng thì thử thách nào cũng có thể vượt qua, Nhi đã biến những ngày tháng “như trang giấy trắng” thành bài học và trải nghiệm đáng nhớ mỗi ngày.

Đối với Nhi, niềm vui trong công việc đến từ những nụ cười và lời cảm ơn của khách hàng, từ đó trở thành động lực để cô tự trau dồi kỹ năng của bản thân, nhắc nhở mình làm thật tốt. Và những cố gắng ấy đã được đền đáp, khi Nhi nhiều lần được nhận giải thưởng “Ngôi sao Mường Thanh” và đạt kỷ lục người nhận nhiều Ngôi sao Mường Thanh nhất trong năm 2017.

Khách sạn Mường Thanh Holiday Hội An thường tổ chức trao giải Ngôi sao Mường Thanh khi kết hợp tổ chức sinh nhật cho nhân viên, lần gần đây nhất là chương trình “Golden Moment” của tập đoàn. 16 lần nhận Ngôi sao Mường Thanh, lần nào Nhi cũng không giấu nổi niềm vui và niềm tự hào. Khi biết tin mình giữ kỷ lục nhận nhiều Ngôi sao Mường Thanh nhất trong năm qua, Nhi còn bất ngờ hơn. Cô không nghĩ điều đặc biệt này lại đến với mình vì tập đoàn có nhiều khách sạn, mỗi khách sạn đều có nhiều nhân viên ưu tú.

“Giải thưởng mang lại giá trị tinh thần rất lớn với tôi. Ngôi sao Mường Thanh chứng minh rằng cống hiến của nhân viên với khách hàng được công nhận, kèm theo đó là bằng khen của tập đoàn. Lời khen bao giờ cũng là động lực để con người làm tốt hơn và tôi cũng không ngoại lệ”, Nhi hào hứng nói.

Cô gái trẻ bộc bạch, để nhận được Ngôi sao Mường Thanh không hề khó, bởi bộ phận lễ tân thường xuyên tiếp xúc và giải quyết nhiều vấn đề giúp khách hàng, nên sẽ hiểu phần nào tâm tư của họ. Là người hay để ý đến những chi tiết nhỏ, Nhi hiểu rằng khi đặt chân đến một vùng đất xa lạ, khách hàng nào cũng vui khi nhận được sự quan tâm đặc biệt của nhân viên khách sạn và sẽ không tiết kiệm lời khen ngợi.

Mỗi ngày đi làm ở Mường Thanh Holiday Hội An đều là một ngày đáng nhớ với Nhi, nhưng có một kỷ niệm có lẽ cô sẽ không bao giờ quên. “Hôm ấy, tôi chuẩn bị bánh kem và hoa để tặng khách nhân ngày sinh nhật. Khi tôi cất tiếng hát Happy Birthday, vị khách bật khóc. Tôi không nghĩ hành động nhỏ ấy lại khiến khách xúc động đến vậy”, Nhi nhớ lại.

Dem niềm vui đến cho mọi người cũng là tạo niềm vui cho bản thân. Từ ngày đặt chân đến Mường Thanh vào tháng 8/2016 đến nay, đó cũng luôn là lời nhắc nhở để Nhi làm việc bằng cả cái tâm của mình.



Vì nguồn gốc nông dân, sống chân quê, không làm dáng, làm duyên, nên dường như nếp nhà ông sống thật đơn giản, gọn nhẹ. Ông Thành thì bữa ăn nào cũng phải có món cá kho, cá rô, cá diếc đồng hoặc cá trích biển, mà kho phải đượm muối, ăn mới vừa miệng. Mâm cơm phải có món rau luộc, không rau muống thì phải xu hào, bắp cải, rau khoai lang quế, một bát canh rau tập tàng. Thế là đủ. Mà cả nhà đều ăn như thế, vợ con cứ quây quần rôm rả.

Khách đến nhà, quan chức hay nhà quê, ông cũng dọn một mâm cơm như vậy đãi bạn. Có điều rất lạ là chưa bao giờ tôi bắt gặp “đại gia” Lê Thanh Thành uống rượu Tây. Đối với ông, một là rượu táo mèo, hai là rượu ngâm một chút cao. Bữa ăn nhà ông đơn giản lắm, ăn nhanh không lê thê. Bà Huệ bao giờ cũng ngồi cạnh nồi cơm nóng xới cho cả nhà.

Tôi thường nghe nói, các tỷ phú trên thế giới này thường ăn tiêu rất tiết kiệm. Càng giàu có càng “ki bo”. Nhưng ông Thành không phải thế. Nhìn số tiền hàng trăm tỷ đồng mà ông làm từ thiện và tặng cho người nghèo thì quả thật đó là người thảo ăn. Nếp nhà vẫn sống quen nếp thuở hàn vi, giản tiện vì có lẽ không cần thiết phải cầu kỳ trong thời buổi này. Đơn giản là không còn thời gian để học làm sang, không còn thời gian để thay đổi một cách sống đã quá thân thuộc. Thích thì hút thuốc lào, không phải không đủ tiền mua xì-gà. Tiện thì đi dép tông cho nhanh, không phải thiếu giày cao cấp. Ăn món ăn đã quen tuổi ấu thơ vì thấy ngon hơn là sấm sơn hào hải vị... Tất cả đều giản tiện thấy thích thú, phải chăng đó mới là cách sống hiện đại. Bỏ đi mọi rườm rà để tập trung trí tuệ và thời gian cho một niềm vui khác là sáng tạo và dâng hiến.

Cắt nghĩa về nếp nhà ông Thành như thế liệu có quá lời

không nhỉ? Nhưng tôi tin suy nghĩ của mình, vì đâu chỉ mình ông như vậy, một số đại gia mà tôi từng gặp cũng thường như thế. Trong lúc một số người trong thế giới thực - ảo đan xen này, thường lao vào “chém gió” hoặc “đánh bóng” tên tuổi, thì ngược lại những nhà kinh tế tư nhân phần đầu “đơn giản, gọn nhẹ” để trần mình, đầu tư chất xám nhằm đưa công ty gia đình mình phát triển bền vững. Triết lý cuộc sống của họ dường như khác số đông thì phải!

Như cánh chim đại bàng bay về... bốn chấm không (4.0) Nhà thơ, nhạc sỹ Nguyễn Trọng Tạo quê Diễn Châu thân với ông Thành, tác giả bài hát “Hoa Mường Thanh”, có một đoạn nhắc về tên Thanh Thành và cánh chim đại bàng:

*Trai Mường Thanh đi khắp bốn phương trời
Trai Mường Thanh xây bao công trình mới
Gái Mường Thanh tươi nụ cười duyên dáng
Gái Mường Thanh ca câu hát tự hào
Một khoảng trời xanh biếc xanh
Một tấm lòng thanh thân
Đôi cánh chim Đại bàng bay mãi trên tầng cao
Đang sắc hoa cho đời, tươi mãi hoa Mường Thanh...*

Thì ra các khách sạn Mường Thanh trên toàn quốc đều có con chim đại bàng làm biểu tượng, đem về thấy đèn nhấp nháy, đi xa muốn tìm cũng dễ thấy. Trong các quầy lễ tân đều có các cô gái mặc váy xòe dân tộc Thái giao tiếp với khách bằng tiếng Anh. Đó là hai đặc trưng của chuỗi khách sạn Mường Thanh từ xưa đến nay.

“Như cánh chim đại bàng bay mãi trên trời cao”, câu này thật ý nghĩa nếu dự báo Mường Thanh bay cao, bay xa trong thời kỳ thế giới tiến hành cuộc cách mạng công nghiệp lần thứ 4. Hay nói bóng gió một tý là cuộc cách mạng 4.0.



Nụ cười thân thiện của nhân viên Bellman của Mường Thanh Luxury Quảng Ninh tươi cười đón khách khi bước xuống xe.



Bên cạnh nét dịu dàng khi diện trang phục dân tộc Thái truyền thống, các nhân viên Lễ tân Khách sạn Mường Thanh còn toát lên vẻ thanh lịch, chuyên nghiệp trong bộ đồng phục.



Nét đẹp của cô gái Việt được nhân viên viên Hoa Ban Giftshop mang đến Khách sạn Mường Thanh Luxury Vientiane



Nụ cười đón hậu của nhân viên khách sạn Mường Thanh Hà Nội Centre



Cô gái Thái của Khách sạn Mường Thanh Grand Đà Nẵng

Nụ cười

MUỖNG THANH

Nụ cười thân thiện và sự hiếu khách là nét đẹp truyền thống của người dân Việt Nam. Đến với Mường Thanh, khách hàng sẽ cảm nhận được sự thân thiện, ấm áp ấy qua nụ cười nồng hậu đậm thương hiệu Mường Thanh. Không chỉ mong muốn kiến tạo những không gian thanh thân mà trong suốt quá trình phát triển, Mường Thanh luôn mong muốn xây dựng tình cảm chân thành, đậm đà bản sắc Việt tới khách hàng, những nụ cười xuất phát từ trái tim của toàn bộ nhân viên Mường Thanh đang lan tỏa những giá trị Việt mà tập đoàn theo đuổi trong suốt thời gian qua.

Bếp trưởng Mường Thanh Holiday Huế hào hứng giới thiệu món ăn phục vụ khách hàng lưu trú tại khách sạn.

Nụ cười duyên dáng của nữ nhân viên Mường Thanh Grand Bắc Giang trong trang phục váy Thái.

Sự tận tình của nữ nhân viên lễ tân Khách sạn Mường Thanh Holiday Quảng Bình đang hướng dẫn khách làm thủ tục check-in chắc chắn sẽ làm vừa lòng bất kỳ khách hàng nào đến với Mường Thanh.



Nhân viên Khách sạn Mường Thanh Grand Bắc Giang chào đón khách đến với không gian thuần Việt và đậm đà bản sắc dân tộc.



Tôi tự hào

MỪNG THANH Còn bạn?

Đó vừa là câu hỏi, vừa là khẳng định của ông Phạm Hồng Dũng - Phó TGD Tập đoàn Khách sạn Mường Thanh sau một năm 2017 thành công của tập đoàn.

Tác giả: CAO KHÁNH HƯNG

PV: Xin ông chia sẻ nguồn cảm hứng khi mới vào nghề khách sạn?

Từ khi bước chân vào lĩnh vực du lịch - khách sạn, tôi đã bị ảnh hưởng bởi tập đoàn do ông Quách Hạc Niên sáng lập - tập đoàn xây dựng chuỗi khách sạn Shangri - La hào hoa lớn nhất châu Á (ra đời vào năm 1971 tại Singapore). Đến giờ tôi vẫn theo dõi hoạt động của chuỗi khách sạn này. Tuy vậy, tôi cũng rất tự hào bởi tại Việt Nam, chúng ta cũng đang có một chuỗi khách sạn với quy mô phát triển mạnh và không như vậy. Đó là chuỗi khách sạn Mường Thanh. Điểm chung giữa chuỗi khách sạn Shangri - La và chuỗi khách sạn Mường Thanh là cả hai đều có nguồn gốc ra đời mang tính sử thi, bao quanh là những chi tiết huyền ảo... Shangri - La bắt nguồn từ tiểu thuyết "Chân trời đã mất" của nhà văn Anh James Hilton - nó định nghĩa đây là một thiên đường hạ giới. Còn Mường Thanh, cái tên không chỉ là một địa danh tại Điện Biên - nguồn cội của tập đoàn, mà nó còn là từ đọc chệch đi của "Mường Then" (nghĩa là Cổng trời), một miền không gian thanh thản đất trời.

PV: Vậy đâu là điểm khác biệt giữa chuỗi khách sạn Shangri - La và chuỗi khách sạn Mường Thanh thưa ông?

Đó chính là tốc độ phát triển và mở rộng chuỗi khách sạn. Nếu Shangri - La mất 30 năm để có 18 khách sạn thì với Tập đoàn Khách sạn Mường Thanh chỉ trong vòng 5 năm gần đây, tập đoàn đã có hơn 30 khách sạn. Tính đến hết năm 2017, chuỗi khách sạn Mường Thanh đã có hơn 50 khách sạn từ 3 - 5 sao tiêu chuẩn quốc tế, 1 khu sinh thái và 1 trung tâm giải trí VRC trải dài từ Bắc vào Nam và tại nước bạn Lào (Mường Thanh Luxury Vientiane). Số lượng phòng lưu trú của tập đoàn hiện đạt 9.609 phòng, chiếm 10% tổng số phòng lưu trú phân khúc 3-5 sao tại thị trường Việt Nam.

Đó là những thành tích rất tự hào đối với tôi và tất cả CBNV Mường Thanh. Mặc dù còn nhiều khó khăn từ cả nội tại và bên ngoài, nhưng tôi tin Tập đoàn Khách sạn Mường Thanh đang đi đúng hướng với việc tập trung vào

phát triển đội ngũ, cải thiện chất lượng dịch vụ, gia tăng thị phần... Đây là những bước đệm quan trọng để đến năm 2020, Tập đoàn Khách sạn Mường Thanh được công nhận là thương hiệu khách sạn đại diện cho ngành lưu trú Việt Nam.

PV: Ông đánh giá thế nào về tốc độ tăng trưởng doanh thu của Mường Thanh trong 3 năm qua?

Doanh thu của toàn tập đoàn năm 2016 đã tăng gần 17%, năm 2017 tăng 28% so với cùng kỳ. Mức giá phòng bình quân qua từng năm tăng từ 15 - 25%. Kết quả tăng trưởng của cả ngành Du lịch Việt Nam trong năm 2017 có một phần đóng góp quan trọng của Mường Thanh. Hiện, thương hiệu khách sạn Mường Thanh đã tạo dựng vị trí khá tốt trên thị trường quốc tế, đặc biệt tại các thị trường truyền thống như Trung Quốc, Hàn Quốc... Ngoài ra, Mường Thanh có lợi thế là thương hiệu thuần Việt đẳng cấp, dịch vụ đáp ứng đủ nhu cầu đa dạng của khách hàng cùng văn hóa phục vụ chân thành. Những điều này làm đối tác, khách hàng trong và ngoài nước tin nhiệm, ủng hộ nhiều.

PV: Xin cảm ơn những chia sẻ của ông và chúc cho Tập đoàn Khách sạn Mường Thanh ngày càng lớn mạnh.

Cuối tháng 1/2018, Mường Thanh Luxury Cần Thơ và Mường Thanh Luxury Vientiane đã vinh dự đại diện cho tập đoàn nhận 2 giải thưởng danh giá ASEAN MICE Venue Standard. Đây là giải thưởng cao quý của cộng đồng các quốc gia ASEAN, góp phần tôn vinh và phát triển thương hiệu của doanh nghiệp, sản phẩm và dịch vụ du lịch chất lượng cao trong khu vực, là dịp để các đơn vị tuyên truyền quảng bá, nâng cao hiệu quả xúc tiến du lịch Việt Nam và thương hiệu điểm đến quốc gia "Vietnam Timeless Charm".

MỪNG THANH LUXURY PHÚ THỌ

Chào mừng ngày Giải phóng Miền Nam 30/4 & Quốc tế Lao động 1/5, quý khách tới với Mừng Thanh Luxury Phú Thọ từ 1/5 tới 5/5/2018 sẽ được giảm 20% vé đồ uống tại Phong Châu Bar và 20% vé bể bơi. Riêng trong 2 ngày 30/4 và 1/5 quý khách đặt 10 suất Buffet sẽ được tặng thêm 1 suất miễn phí.

Mừng Thanh Luxury Phú Thọ tọa lạc trên đường Đại lộ Hùng Vương và ngay trung tâm Thành phố Việt Trì sôi động, được xây dựng theo tiêu chuẩn 5 sao theo lối kiến trúc sang trọng, hiện đại, nổi bật với hàng loạt dịch vụ và tiện nghi, đáp ứng nhu cầu của quý khách. Đây là vị trí thuận lợi để khám phá những danh lam thắng cảnh nổi tiếng, những đồi chè xanh mướt và những thảo nguyên bao la. Mừng Thanh Luxury Phú Thọ thực sự là một sự lựa chọn lý tưởng khi du khách muốn nghỉ ngơi và tận hưởng những khoảnh khắc thư giãn tuyệt vời bên gia đình, bạn bè, và người thân.



MỪNG THANH GRAND TUYÊN QUANG

Trong tháng 4, Mừng Thanh Grand Tuyên Quang tổ chức chương trình “Hè sáng khoái - Bơi thoải mái” với khuyến mãi giảm giá 20% bể bơi và mở lớp học bơi cho trẻ em chỉ với 850.000VNĐ/bé.

Vị trí địa lý hoàn toàn thuận lợi, nằm ngay tại trung thành phố, khách sạn Mừng Thanh Grand Tuyên Quang được thiết kế theo tiêu chuẩn 4 sao với 150 phòng thiết kế hiện đại, thanh lịch chắc chắn sẽ mang lại cho quý khách những giây phút thư giãn hoàn hảo sau những ngày làm việc căng thẳng và mệt mỏi.



MỪNG THANH HOLIDAY QUẢNG BÌNH

Khám phá Quảng Bình chỉ với 1.840.000VNĐ, quý khách đã có 2 đêm nghỉ + 1 bữa tối ấm cúng tại khách sạn Mừng Thanh Holiday Quảng Bình, tiết kiệm tới 54% so với giá thông thường. Chương trình bắt đầu từ ngày 21/4 và kết thúc vào 3/9/2018

“Nằm đối diện với bãi biển Nhật Lệ xinh đẹp, Mừng Thanh Holiday Quảng Bình là nét kết hợp độc đáo giữa phong cách Tây Bắc và vùng ven biển duyên hải miền Trung. Khách sạn cách bãi tắm Nhật Lệ khoảng 5 phút đi bộ, cách sân bay 6 km và ga Đồng Hới, khoảng 50 km để tới Động Phong Nha - Động Thiên Đường và hang Sơn Đoòng và cách mộ Đại tướng Võ Nguyên Giáp khoảng 70 km về phía Tây Bắc. Bên cạnh 92 phòng nghỉ sang trọng, trang trí ấm cúng đạt tiêu chuẩn 4 sao, những dịch vụ tiện nghi, hiện đại nhất bao gồm nhà hàng, phòng họp và karaoke, spa & massage tại Mừng Thanh Holiday Quảng Bình sẽ mang đến cho quý khách kỳ nghỉ tuyệt vời.”



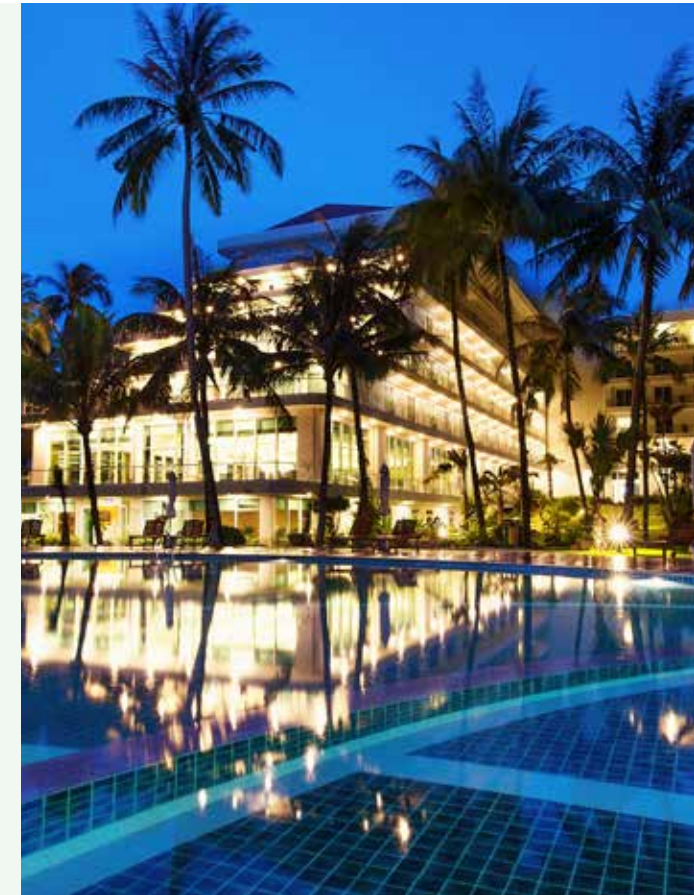
MỪNG THANH HOLIDAY MŨI NÉ

Khám phá thiên đường nghỉ dưỡng Mũi Né với chương trình khuyến mãi Niềm Vui Nhân Đôi. Chỉ với 1.390.000VNĐ quý khách được 1 đêm nghỉ dưỡng tại phòng Deluxe kèm Lẩu thả, tiết kiệm tới 49%. Chương trình bắt đầu từ 1/4/2018 tới 30/5/2018

“Mừng Thanh Holiday Mũi Né nằm ngay tại trung tâm Mũi Né, cách trung tâm thành phố 17 km và cách sân bay 200 km đã thu hút được rất nhiều du khách mỗi năm. Với vị trí thuận lợi, khách sạn dễ dàng tiếp cận những điểm tham quan du lịch nổi tiếng của thành phố.

Mừng Thanh Holiday Mũi Né được thiết kế đạt tiêu chuẩn 4 sao, tự hào mang đến cho du khách một nét kết hợp tươi mới giữa nền văn hóa hiện đại và không gian thiên nhiên hiền hòa của biển xanh, cát trắng, nắng vàng. Từ đây, chỉ cần đi bộ vài bước chân, quý khách đã đứng trước bãi biển Mũi Né hoang sơ và xinh đẹp để hoà mình vào không khí biển trong lành và tươi mát.

Với hệ thống phòng đầy đủ tiện nghi, nhà hàng, trung tâm hội nghị, massage, karaoke, bar coffee... được trang bị hiện đại, thiết kế tinh tế hài hòa, Mừng Thanh Holiday Mũi Né chắc chắn là một điểm đến tuyệt vời khi bạn đặt chân đến vùng biển Mũi Né.”



MỪNG THANH GRAND HẠ LONG

Nghỉ hè trọn vẹn tại Mừng Thanh Grand Hạ Long với 3 gói Combo trọn gói khuyến mãi tới 45%. Combo Basic chỉ 3.040.000VNĐ quý khách có 3N2Đ tại phòng Deluxe + ăn tối (tiết kiệm 45%). Combo Relax gồm 2N1Đ + ăn tối và massage chỉ với 2.400.000VNĐ. Combo Ultimate vui chơi cực đã trọn gói gồm 2N1Đ + ăn trưa tối + vé Hạ Long Park + Massage và xe điện Citytour chỉ với 3.600.000VNĐ, giảm 30%.

“Thường thức toàn cảnh non nước Hạ Long từ khách sạn đạt tiêu chuẩn 4 sao Mừng Thanh Grand Hạ Long, quý khách sẽ có những trải nghiệm tuyệt vời và thú vị. Khi đến thăm Hạ Long, bạn sẽ cảm thấy như đang ở nhà tại khách sạn Mừng Thanh Grand Hạ Long, nơi có chất lượng tuyệt vời và dịch vụ chu đáo. Từ đây, khách có thể dễ dàng tiếp cận được nét đẹp sống động của thành phố ở mọi góc cạnh và vô số địa điểm thú vị như Bến tàu du lịch, Bãi Cháy, Đảo Tuần Châu. Khách sạn cách Đảo Tuần Châu chỉ 4,5 km và cách Cầu Bãi Cháy 4,8 km.

Khách sạn có 180 phòng, hệ thống dịch vụ tiện ích đa dạng như bồn tắm nước nóng, phòng xông hơi, hồ bơi ngoài trời, massage, sân vườn... đáp ứng mọi nhu cầu nghỉ dưỡng của quý khách.”



Nhiều tin vui liên tiếp đến với hệ thống khách sạn Mường Thanh từ đầu năm 2018 với hàng loạt khách sạn được công nhận hạng sao và nhận giải thưởng Quốc tế.

Chỉ tính riêng trong năm 2017, 10 khách sạn Mường Thanh đã được Tổng Cục Du lịch Việt Nam công nhận tiêu chuẩn sao, có thể kể đến: Mường Thanh Sài Gòn Centre tiêu chuẩn 4 sao, Mường Thanh Grand Tuyên Quang tiêu chuẩn 4 sao, Mường Thanh Grand Hoàng Mai tiêu chuẩn 4 sao, Mường Thanh Grand Con Công tiêu chuẩn 4 sao, Mường Thanh Luxury Đà Nẵng tiêu chuẩn 5 sao, Mường Thanh Phú Quốc tiêu chuẩn 4 sao, Mường Thanh Nhật Lệ tiêu chuẩn 4 sao, Mường Thanh Luxury Diễn Lâm tiêu chuẩn 5 sao và Mường Thanh Luxury Cà Mau tiêu chuẩn 5 sao.

Đến đầu năm 2018, hành trình gắn sao tiếp tục ghi danh Mường Thanh Luxury Bắc Ninh, Mường Thanh Luxury Buôn Ma Thuột, Mường Thanh Luxury Hà Nam vào danh sách khách sạn đạt chuẩn 5 sao; Mường Thanh Luxury Mộc Châu và Mường Thanh Holiday Đà Lạt đạt chuẩn 4 sao của Việt Nam.



Cụ thể, ngày 5/1, Mường Thanh Luxury Bắc Ninh là khách sạn mở màn nhận sao đầu tiên của năm 2018 trong hệ thống Mường Thanh. Với thiết kế 170 phòng nghỉ hiện đại, hội trường lớn và nhà hàng được trang bị hệ thống âm thanh ánh sáng, màn hình led cao cấp có sức chứa trên 1.000 khách cùng các dịch vụ đồng bộ khác đã thuyết phục hội đồng thẩm định đánh giá khách sạn đạt tiêu chuẩn 5 sao.

Ngày 25/1, khách sạn Mường Thanh Luxury Buôn Ma Thuột đã tổ chức lễ đón nhận quyết định và gắn biển 5 sao từ Tổng cục Du lịch Việt Nam sau gần 1 năm khai trương và đi vào hoạt động.



Khách sạn Mường Thanh Buôn Ma Thuột

Mường Thanh Luxury Buôn Ma Thuột gồm 233 phòng nghỉ tiêu chuẩn 5 sao, tọa lạc tại trung tâm hành chính – kinh tế của thành phố Buôn Ma Thuột, hệ thống nhà hàng đa dạng, 2 phòng hội nghị, hội thảo với sức chứa hơn 1.000 khách đủ sức đáp ứng các sự kiện tầm cỡ quốc gia và quốc tế.



Thành viên tiếp theo của gia đình Mường Thanh được công nhận tiêu chuẩn 5 sao là khách sạn Mường Thanh Luxury Hà Nam vào chiều 1/2. Mường Thanh Luxury Hà Nam sở hữu 191 phòng nghỉ hiện đại, hệ thống nhà hàng, phòng hội nghị là công trình kiến trúc điểm nhấn đô thị ở Phú Lý, đáp ứng nhu cầu lưu trú du lịch ở địa phương, là địa điểm tin cậy được UBND tỉnh chọn là nơi đón tiếp các đoàn khách trong và ngoài nước về Hà Nam làm việc.



HÀNG LOẠT KHÁCH SẠN MƯỜNG THANH NHẬN GIẢI THƯỞNG QUỐC TẾ

Tại Lễ trao giải Giải thưởng du lịch ASEAN diễn ra tại Shangri-la, Chiang Mai (Thái Lan), ngày 26/1, Mường Thanh Luxury Cần Thơ và Mường Thanh Luxury Vientiane vinh dự nhận 2 giải thưởng danh giá ASEAN MICE Venue Standard.

Giải thưởng du lịch ASEAN 2017 trao 6 hạng mục giải thưởng cho những thành phố, điểm đến, khách sạn, doanh nghiệp làm du lịch xuất sắc của ASEAN. Mường Thanh Luxury Cần Thơ và Mường Thanh Luxury Vientiane đã vượt qua nhiều đối thủ trong khu vực và được vinh danh ở hạng mục Asean Mice Venue.



Khách sạn Mường Thanh Luxury Cần Thơ

Cũng trong đầu tháng 2/2018, một loạt khách sạn Mường Thanh khác cũng đã vinh dự nhận chứng nhận “Guest Review Awards” do trang Booking.com trao tặng. “Guest Review Awards” là giải thưởng ghi nhận sự phục vụ tận tình, dịch vụ chất lượng mà khách sạn đã đem đến cho khách hàng.



Khách sạn Mường Thanh Bắc Giang

Mường Thanh Grand Bắc Giang, Mường Thanh Luxury Phú Thọ, Mường Thanh Grand Thanh Hóa và Mường Thanh Luxury Cà Mau là những khách sạn được Booking.com trao tặng trong đợt này. Được biết, đây là năm thứ 2 liên tiếp Mường Thanh Grand Bắc Giang đạt được giải thưởng này.

Giải thưởng “Guest Review Awards” là động lực để các khách sạn thuộc hệ thống Mường Thanh tiếp tục nâng cao chất lượng, đem đến những dịch vụ tốt nhất cho khách hàng trong năm 2018.

PHONG TỤC LẠ

CÁC DÂN TỘC

VIỆT NAM

Phong tục của các dân tộc thiểu số Việt Nam là cả một đề tài vô tận. Những phong tục tập quán riêng đã tạo nên nét đẹp bản sắc dân tộc mà không một quốc gia nào có thể thay thế được, hãy theo chân Hoa Ban để khám phá một số phong tục độc đáo trong cưới hỏi và phong tục đón Tết lì xì chỉ có ở Việt Nam

Sưu tầm: NGUYỄN HUY QUỲNH

1. Người H'mông với tục võ mông

Võ mông chọn bạn đời là một phong tục đã có từ xa xưa của đồng bào dân tộc Mông ở Hà Giang, thường diễn ra vào những ngày đầu xuân năm mới. Buổi sáng ngày Tết, các chàng trai cô gái người Mông trong trang phục truyền thống nô nức kéo đến các bãi đất trống, khoảng sân rộng để cùng vui chơi và gặp gỡ tìm hiểu nhau. Các chàng trai trở tài, thể hiện mình qua các trò chơi đẩy gậy, kéo co, múa khèn... còn các cô gái thướt tha trong tà áo mới, đắm chìm trong những câu hát giao duyên..



Chàng trai võ nhẹ vào mông đối tác và ngỏ lời tâm tình

Nếu một chàng trai đã thầm thích một cô gái nào đó sẽ võ mông nàng để "bắn tín hiệu", cô gái sẽ nhanh chóng nhận ra tấm chân tình của chàng trai và hai người sẽ dắt tay nhau tìm chỗ tâm tình riêng tư thâu đêm suốt sáng để thỏa hết tình cảm chứa chan bấy lâu.

2. Tục lệ "ngủ thăm" của trai Mường

Đây là phong tục lâu đời của người Mường. Theo đó, những chàng trai đến tuổi trưởng thành được phép tới "ngủ thăm" nhà cô gái mà họ ưng. Các cô gái tối đến thường đốt một ngọn đèn, coi như "tín hiệu" để các chàng trai tìm đến "ngủ thăm". Nếu đèn trong buồng cô gái còn sáng, nghĩa là chưa có ai đến "ngủ thăm", chàng trai phải tự cạy cửa để vào nhà.



Ngủ thăm trước khi cưới thật

Sau 5 lần tới "ngủ thăm", nếu cả 2 đều ưng nhau thì chàng trai sẽ cùng gia đình tới nhà gái để xi đám cưới. Trong những lần "ngủ thăm" này, hai người chỉ được phép trò chuyện, tâm sự mà không được động chạm vào người nhau. Phong tục này cho đến nay vẫn được duy trì ở một số nơi.

3. Người Thái ở rể 3 năm mới được cưới

Với những chàng trai dân tộc Thái, để cưới được vợ, họ phải trải qua một quá trình thử thách rất dài. Khi ưng cô gái nào, chàng trai sẽ thưa với cha mẹ để lo chuyện hôn nhân. Sau đó, chàng trai ấy phải đến ở nhà gái trong 3 tháng, sống trong gian dành cho khách và chỉ được phép mang một con dao để làm việc.



Chàng trai Thái phải ở rể 3 năm trước khi cưới được vợ

Hết thời gian đó, nếu được bố mẹ cô gái đồng ý, chàng trai sẽ trở về báo cho cha mẹ mình biết. Lúc này, chàng trai mới được mang hành lý tư trang đến nhà gái và ở đó suốt 3 năm. Sau 3 năm ở rể, lễ thành hôn mới chính thức được tiến hành.

Trường hợp cô gái không đồng ý cuộc hôn nhân sẽ tự cắt tóc mình. Sau lễ cưới, chú rể tiếp tục ở nhà gái từ 1 đến 10 năm và chỉ được phép đưa vợ về nhà mình sau một nghi lễ đưa dâu long trọng.

4. Người Lô Lô và tục lệ ăn trộm lấy may đầu năm

Ăn cắp, ăn trộm có lẽ là hành vi bị tất cả chúng ta xem là xấu xí. Nhưng trong một số trường hợp thì hành động này lại được khuyến khích. Đó là một phong tục lâu đời của dân tộc Lô Lô - một dân sinh sống trên Cao nguyên đá Đồng Văn (Hà Giang). Với họ chuyện đi ăn cắp một thứ gì đó mang về nhà vào đêm 30 Tết sẽ giúp gia đình gặp nhiều may mắn trong năm mới.

Tuy nhiên, nói thì nói vậy chứ thực chất đa số những người Lô Lô tham gia hoạt động ăn cắp đầu năm này chỉ mang tính thủ tục, người ta chỉ lấy những thứ nhỏ nhỏ, không có giá trị cao. Có khi là củ tỏi, củ hành, lá rau, bắp ngô, đáng giá nhất chắc chỉ tới mức là ăn cắp 1 con gà.



5. Người Thái gọi hồn vào dịp Tết

Một tục lệ không thể thiếu và là nét đặc trưng của người dân tộc Thái vào ngày Tết là tục gọi hồn. Theo đó, vào tối 29 hoặc 30 Tết, mỗi gia đình sẽ thịt 2 con gà, một con cúng tổ tiên, một con gọi hồn cho những người trong nhà. Thầy cúng sẽ lấy áo của từng thành viên trong nhà, bó chặt một đầu với nhau rồi vắt lên vai. Tay thầy cúng cầm một cây củi đang cháy, mang ra đầu làng và gọi hồn. Sau khi gọi khoảng 2-3 lần, thầy cúng về chân cầu thang của gia đình này gọi thêm một lần nữa.

Cuối cùng, thầy cúng sẽ buộc một sợi chỉ đen vào tay từng thành viên của gia đình đó để trừ tà ma.



6. Người Pà Thên với tục thờ bát nước lã

Đây là một tín ngưỡng truyền từ đời này sang đời khác tại cộng đồng người Pà Thên. Cụ thể trong tập tục này là bất kỳ gia đình nào cũng đều giữ trong nhà một bát nước lã, sạch, để thờ phụng quanh năm suốt tháng. Đặc biệt không chỉ thờ mà người Pà Thên còn phải bảo vệ bát nước này quanh năm bằng cách dậy kín và không để nước cạn hết. Đến khi năm mới đến, những gia đình người Pà Thên mới bí mật đóng hết tất cả các cửa trong gia đình lại, từ cửa sổ, cửa chính, cho đến cửa bếp, cửa sau... rồi âm thầm hạ bát nước xuống để lau sạch sẽ rồi rót thêm nước vào, cứ tiếp tục tôn thờ như thế cho đến năm sau.

Vậy tại sao người Pà Thên lại phải bí mật trong việc lau chùi rót thêm vào bát nước thiêng liêng này? Đơn giản là trong tín ngưỡng của họ, nếu những việc trên bị lộ ra ngoài hoặc ai khác nhìn thấy thì cả gia đình đó năm sau sẽ gặp xui xẻo, làm ăn vất vả, đau ốm liên miên...



Người Pà Thên thờ bát nước lã vào dịp năm mới

MƯỜNG THANH
GROUP

CIENCO 5 LAND

KHU ĐÔ THỊ
THANH HÀ



KHÔNG GIAN
SÔNG XANH
CHO TƯƠNG LAI
THỊNH VƯỢNG

KHU ĐÔ THỊ THANH HÀ-CIENCO5 | phường Phú Lương, Kiến Hưng, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội