



Tạp chí

Làng nghề Việt Nam

ISSN 2734 9810

CƠ QUAN TRUNG ƯƠNG HIỆP HỘI LÀNG NGHỀ VIỆT NAM - TIẾNG NÓI CỦA CÁC LÀNG NGHỀ, NGHỆ NHÂN CẢ NƯỚC

langngheviet.com.vn



Số 07
(136)

2023

CÔNG NGHỆ MEN
HIỆN ĐẠI
CHÂU ÂU



HỖ TRỢ MIỄN DỊCH ĐƯỜNG RUỘT
TĂNG SỨC ĐỀ KHÁNG CƠ THỂ



13 tỷ
lợi khuẩn



Bạn có biết phần lớn tế bào miễn dịch tập trung ở đường ruột?

Sữa chua uống Vinamilk Probi với công nghệ lên men hiện đại từ Châu Âu và chứa khoảng 13 tỷ lợi khuẩn, giúp hỗ trợ miễn dịch đường ruột. Đường ruột càng khỏe, sức đề kháng cơ thể càng cao.

Nhớ uống Probi mỗi ngày để hỗ trợ tăng sức đề kháng cho cơ thể bạn nhé!

Công Ty Cổ Phần Sữa Việt Nam (Vinamilk) - Số 10 Tân Trào, P. Tân Phú, Q.7, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Thực phẩm bổ sung - Sữa chua uống nhãn hiệu Probi có đường, dâu, dưa gang và Sữa chua ăn nhãn hiệu Probi có đường, dâu, trái cây.

Làng nghề Việt Nam

TẠP CHÍ CỦA CƠ QUAN TRUNG ƯƠNG HIỆP HỘI LÀNG NGHỀ VIỆT NAM
TIẾNG NÓI CỦA CÁC LÀNG NGHỀ, NGHỆ NHÂN CẢ NƯỚC

Trong số này

- 4 “BUÔN MA THUẬT –
ĐIỂM ĐẾN CỦA CÀ PHÊ
THẾ GIỚI”
- 6 NGHỊ QUYẾT 29 TW 6 KHÓA XIII
ĐỘT PHÁ VỊ THẾ KINH TẾ
TỰ NHÂN
- 9 BẮC GIANG PHẤN ĐẤU ĐẾN
NĂM 2030 CÓ 70% LÀNG
NGHỀ HOẠT ĐỘNG HIỆU QUẢ
- 10 NGHỀ LÀM BÁNH KHÔ MÈ
XỨ QUẢNG
- 14 TP. HÀ GIANG:
BÁNH CHƯNG GỪ NGỌC
ĐƯỜNG ĐẶC SẢN NỨC TIẾNG
GẦN XA
- 16 LÀNG NGHỀ GỖ MỸ NGHỆ
THIẾT ÚNG TỔ CHỨC LỄ HỘI
ĐẦU XUÂN
- 18 NỮ NGHỆ NHÂN “HỒI SINH”
THƯƠNG HIỆU CHÈ SÔNG CẦU



Tổng Biên tập: Nhà báo Nguyễn Văn Vũ

* HỘI ĐỒNG CỐ VẤN:

- Chủ tịch Hiệp hội LNVN Lưu Duy Dân
- CGCC Vũ Quốc Tuấn
- CGCC Phạm Chi Lan
- GS - TSKH Nguyễn Văn Thâm
- GS-TSKH Lê Hồng Lý
- GS - TS Nguyễn Văn Nội
- PGS- TS Đỗ Quang Huy
- PGS - TS Nguyễn Xuân Huấn
- TS. Nguyễn Như Chinh

* Thư ký Tòa soạn: Nhà báo **Đài Thanh** * Hợp tác: **Doãn Ngọc**

*Tòa soạn: Tầng 2 - Số 46 phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hồ, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội.

ĐT: 024.3869.2173 * Fax: 024.3869.2174

Email: tapchilangnghevietnam@gmail.com

Website: langngheviet.com.vn

* Văn phòng Đông Bắc bộ tại Quảng Ninh

Địa chỉ: Số nhà 51 A khu biệt thự San hô liên kề, P. Hùng Thắng, TP. Hạ Long, Quảng Ninh.
Hotline: 0973190328 | Email: nguyenthanhngaqn@gmail.com

*Văn phòng đại diện tại miền Trung tại TP. Đà Nẵng

Địa chỉ: Số 06, Nguyễn Mậu Tài, phường Hòa Xuân, quận Cẩm Lệ, TP. Đà Nẵng

Email: vanphongmienTrung.tbv@gmail.com | Hotline: 0905600999

* Văn phòng Đại diện miền Nam tại TP.HCM

Địa chỉ: A4.09, Tầng 4, Tòa nhà Sky Center, số 5B Phố Quang, phường 2, quận Tân Bình, TP.HCM

Email: vpmn.langngheviet@gmail.com Hotline: 0975874949

*Giấy phép hoạt động báo chí: Số 79/GP-Bộ TTTT cấp ngày 27/2/2020 của Bộ Thông tin và Truyền thông

In tại: Công ty TNHH một thành viên Nhà xuất bản Văn hóa Dân tộc.

Ảnh bìa 1: Nghệ dệt thổ cẩm truyền thống của người dân tộc Jarai, Bana ở Gia Lai, Tây Nguyên có từ lâu đời.

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: 10.000 đồng



Ông Nguyễn Tuấn Hà - Phó CT thường trực UBND tỉnh ĐắkLak, Trưởng ban tổ chức Lễ hội phát biểu khai mạc họp báo.



Hoa hậu hoàn vũ H'Hen Niê - Đại sứ thương hiệu Cà phê Buôn Ma Thuột tại buổi họp báo.

Qua 7 lần tổ chức, Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột đã trở thành sự kiện nổi bật của ngành Cà phê Việt Nam, có ảnh hưởng lớn và để lại ấn tượng tốt đẹp đối với người dân, du khách trong nước và quốc tế. Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 8 năm 2023 sẽ được tổ chức với quy mô lớn hơn so với những lần trước, hình thức thể hiện theo xu hướng hội nhập quốc tế, với phong cách hiện đại làm nổi bật chủ đề "Buôn Ma Thuột - Điểm đến của cà phê thế giới" nhằm tiếp tục quảng bá thương hiệu cà phê Buôn Ma Thuột, phát triển cà phê đặc sản Việt Nam; từng bước đưa Buôn Ma Thuột trở thành điểm đến của cà phê thế giới, góp phần nâng tầm giá trị và khẳng định vị thế cà phê Việt Nam trên thị trường thế giới; tôn vinh người trồng, chế biến và kinh doanh cà phê.

Phát biểu tại buổi Họp báo diễn ra tại Hà Nội, sáng 10/2, ông Nguyễn Tuấn Hà - Phó Chủ tịch UBND tỉnh Đắk Lắk cho biết:

"BUÔN MA THUẬT – ĐIỂM ĐẾN CỦA CÀ PHÊ THẾ GIỚI"

Hoàng Mai



Lễ hội cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 8 năm 2023 sẽ tổ chức 5 ngày, từ ngày 10/3 đến ngày 14/3. Lễ hội sẽ có 18 hoạt động chính thức và một số hoạt động hưởng ứng Lễ hội của các địa phương.

Buôn Ma Thuột được mệnh danh là "Thủ phủ Cà phê của Việt Nam", có diện tích và sản lượng cà phê lớn nhất cả nước (diện tích khoảng 210.000 ha, sản lượng thu hoạch hàng năm đạt hơn 520.000 tấn), chiếm hơn 30% sản lượng toàn quốc. Cà phê của tỉnh Đắk Lắk đã xuất khẩu đến nhiều quốc gia và vùng lãnh thổ trên thế giới, luôn đóng vai trò quan trọng trong phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh. "Lễ hội cũng là dịp để Đắk Lắk giới thiệu hình ảnh, tiềm năng, thể mạnh du lịch của tỉnh; xúc tiến, thu hút đầu tư vào lĩnh vực kinh doanh, chế biến cà phê và các sản phẩm nông nghiệp khác trên địa bàn tỉnh", ông Hà cho biết.

Bên cạnh, các nội dung Khai mạc, Bế mạc, Lễ hội đường phố... Lễ hội lần này sẽ có một số hoạt động mới như: Cuộc thi Video Clip giới thiệu về cà phê Buôn Ma Thuột với chủ đề: "Chuyện kể về cà phê Buôn Ma Thuột"; biểu diễn vở Ca kịch Khát vọng Dam Săn; Lễ hội ánh sáng; triển lãm ảnh nghệ thuật với chủ đề: "Văn hóa cà phê Việt Nam - Hành trình kiến tạo văn hóa thế giới" và "Lịch sử cà phê thế giới"; hội thi chế tác các sản phẩm mỹ nghệ từ cây cà phê...

Ban Tổ chức Lễ hội đã mời hoa hậu H'Hen Niê làm đại sứ truyền thông của

Lễ hội. Các Idol Tiktok, Website, Fanpage, Instagram, Youtube, truyền thông quan hệ quốc tế... những người quản trị (Admin) các trang Fanpage tham gia với vai trò truyền thông trên Internet. Qua đó, góp phần quảng bá nét đẹp văn hóa đậm đà bản sắc Tây Nguyên của Đắk Lắk - nơi được mệnh danh là "Thủ phủ cà phê" của Việt Nam đến với bạn bè, du khách trong nước và quốc tế.

Chia sẻ tại buổi Họp báo, với vai trò là đại sứ truyền thông lần thứ 2 cho Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột, Hoa hậu H'Hen Niê cho biết: Sinh ra trong gia đình làm cà phê, thương thức hương vị và tham gia các quy trình làm cà phê từ khi còn rất nhỏ nên khi được mời làm Đại sứ truyền thông của Lễ hội cô cảm thấy rất vinh dự và tự hào. Cô sẽ tiếp tục có nhiều hoạt động lan tỏa hình ảnh về cây cà phê. Cụ thể, mỗi lần xuất hiện tại các sự kiện Lễ hội, cô sẽ đại diện cho hình ảnh về cây cà phê qua các trang phục; chia sẻ về Lễ hội, các đặc trưng của Tp. Buôn Ma Thuột trên các trang mạng cá nhân... nhằm tiếp tục lan tỏa tình yêu với Buôn Ma Thuột nói chung và cà phê Buôn Ma Thuột nói riêng tới người dân và bạn bè trong nước cũng như quốc tế.

Các thông tin về Chương trình Lễ hội được đăng tải, cập nhật thường xuyên và đầy đủ trên: Cổng Thông tin điện tử tỉnh Đắk Lắk, địa chỉ: <http://daklak.gov.vn>; Trang thông tin điện tử của Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột, địa chỉ: <http://lehoicaphe.vn>; Trang Fanpage Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột, địa chỉ <https://www.facebook.com/lehoicaphevn>.

NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM ĐẨY MẠNH HỢP TÁC QUỐC TẾ



Bộ trưởng Bộ NN-PTNT Lê Minh Hoan phát biểu tại Hội nghị.

Linh Linh

Năm 2022, trong bối cảnh thế giới nhiều biến động cũng như các tác động của biến đổi khí hậu, kim ngạch xuất khẩu NLTS của Việt Nam tiếp tục đạt kỷ lục mới 53,22 tỷ USD, tăng 9,5% so với năm 2021.

Công tác mở cửa thị trường đã có nhiều bước tiến nổi bật như việc mở cửa thị trường cho sầu riêng, khoai lang, tổ yến sang Trung Quốc, bưởi sang Hoa Kỳ, thịt gà chế biến sang Nhật Bản, bưởi và chanh sang New Zealand...

Trong thời gian qua, ngành nông nghiệp cũng đã và đang tích cực thúc đẩy thu hút nguồn vốn đầu tư trực tiếp nước ngoài (FDI) và viện trợ phát triển chính thức (ODA), trao đổi kinh nghiệm xây dựng và chuyển giao công nghệ góp phần đẩy nhanh quá trình tiếp cận nền khoa học tiên tiến, trình độ lãnh đạo và quản lý kinh tế hiện đại.

Theo Bộ trưởng Lê Minh Hoan, công tác hợp tác quốc tế luôn cần đi trước một bước để chuẩn bị sẵn sàng ứng phó với mọi thách thức, tận dụng mọi cơ hội với những cách làm sáng tạo, phục vụ đắc lực cho chủ trương của Đảng và Nhà nước, hướng tới mục tiêu “nông nghiệp sinh thái - nông thôn hiện đại - nông dân văn minh”.

Tại hội nghị, ông Nguyễn Đỗ Anh Tuấn, Vụ trưởng Vụ Hợp tác Quốc tế, Bộ NN-PTNT, trình bày Dự thảo Chiến lược hợp tác quốc tế ngành NN-PTNT đến năm 2030.

Chiến lược phân ra ba nhóm nhiệm vụ và giải pháp chính, bao gồm chủ động hội nhập quốc tế, phát huy lợi thế tốt nhất của ngành nông nghiệp Việt Nam; Tăng cường quan hệ đối tác, xây dựng hình ảnh tốt đẹp về nông nghiệp, nông dân, nông thôn Việt Nam; tối ưu hóa việc huy động và sử dụng nguồn lực bên ngoài cho ngành NN-PTNT Việt Nam.

Hà Nội quảng bá sản phẩm OCOP đến các tỉnh Đồng bằng sông Hồng

Khang Vũ

Trong khuôn khổ Hội nghị triển khai Nghị quyết số 30-NQ/TW của Bộ Chính trị về “Phát triển kinh tế-xã hội, bảo đảm quốc phòng, an ninh Vùng đồng bằng sông Hồng đến năm 2030, tầm nhìn đến năm 2045” diễn ra ngày 12/2, Trung tâm Xúc tiến Đầu tư, Thương mại, Du lịch Hà Nội (HPA) đã xây dựng gian hàng xúc tiến đầu tư kết hợp trưng bày các sản vật đặc trưng của TP. Hà Nội.

Tại sự kiện, khu gian hàng của Thành phố, các doanh nghiệp Hà Nội đã giới thiệu và quảng bá nhiều sản phẩm OCOP và các mặt hàng tiềm năng của TP. Hà Nội như các sản phẩm OCOP 4-5 sao, sản phẩm đặc trưng của Hà Nội; bên cạnh đó còn có các ấn phẩm, tranh ảnh quảng bá hình ảnh Thành phố.

Thủ tướng Chính phủ Phạm Minh Chính đánh giá cao các sản phẩm đặc trưng, tiêu biểu, sản phẩm OCOP của TP. Hà Nội và đề nghị các nghệ nhân Hà Nội tích cực phát huy tư duy sáng tạo để tạo ra những sản phẩm có giá trị cao, đa tính năng, thẩm mỹ đẹp... đáp ứng thị hiếu của khách hàng.

Trong khuôn khổ Hội nghị, Gian hàng của TP. Hà Nội không chỉ giới thiệu các sản phẩm thể mạnh mà còn đem lại cơ hội hợp tác phát triển kinh tế - xã hội giữa Hà Nội với các tỉnh, thành phố trong vùng Đồng bằng sông Hồng. Giới thiệu tiềm năng, thế mạnh, chính sách ưu đãi và thu hút đầu tư của TP. Hà Nội gắn với quảng bá hình ảnh Thủ đô, trưng bày, giới thiệu sản phẩm OCOP, sản vật đặc trưng, tiêu biểu của Hà Nội.

Hợp tác quốc tế đã có những đóng góp quan trọng cho thành tựu ngành nông nghiệp Việt Nam trong thời gian vừa qua. Năm 2023, nông nghiệp Việt Nam tiếp tục đẩy mạnh hợp tác quốc tế nhằm phát huy lợi thế tốt nhất của ngành nông nghiệp Việt Nam; Tăng cường quan hệ đối tác, xây dựng hình ảnh tốt đẹp về nông nghiệp, nông dân, nông thôn Việt Nam; Tối ưu hóa việc huy động và sử dụng nguồn lực bên ngoài cho ngành NN-PTNT Việt Nam...

Ngày 10/2, Bộ NN-PTNT tổ chức Hội nghị Hợp tác quốc tế ngành Nông nghiệp để chia sẻ các kết quả trong thời gian qua và thảo luận nhằm tăng cường hiệu quả công tác hợp tác quốc tế và hội nhập kinh tế quốc tế trong thời gian tới.

Phát biểu tại Hội nghị, Bộ trưởng Bộ NN-PTNT Lê Minh Hoan cho biết, hợp tác quốc tế thể hiện vai trò ngày càng quan trọng trong bối cảnh toàn cầu hóa và hội nhập trở thành một xu thế tất yếu.

Việt Nam đã tham gia và đang triển khai 16 Hiệp định thương mại tự do (FTA), đồng thời tiếp tục đàm phán Hiệp định thương mại tự do mới với Israel, Canada. Về cơ bản, Việt Nam đã ký kết FTA với tất cả các thị trường xuất khẩu nông lâm thủy sản (NLTS) trọng điểm. Đây là yếu tố quan trọng giúp các doanh nghiệp có lợi thế cạnh tranh trên thế giới.

Việc ký kết và triển khai các FTA đã tạo ra cơ hội lớn của xuất khẩu NLTS.

NGHỊ QUYẾT 29 TW 6 KHÓA XIII

ĐỘT PHÁ VỊ THẾ KINH TẾ TƯ NHÂN

CGCC. Vũ Quốc Tuấn

Chủ tịch Hội đồng Tư vấn – Hiệp hội Làng nghề Việt Nam

Từ những năm công cuộc Đổi Mới được triển khai đến nay, vị trí, vai trò của kinh tế tư nhân, trong đó có kinh tế làng nghề luôn là một vấn đề then chốt được đặc biệt quan tâm trong tiến trình xây dựng nền kinh tế thị trường nước ta.



Một tin vui rất quan trọng đối với chúng ta: ngày 17/11/2022, Tổng Bí thư Nguyễn Phú Trọng đã ký ban hành Nghị quyết số 29-NQ/TW của Hội nghị lần thứ 6 Ban Chấp hành Trung ương Đảng Khóa XIII về “Tiếp tục đẩy mạnh công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước đến năm 2030, tầm nhìn đến năm 2045” trong đó đã khẳng định để thực hiện CNH-HĐH, “Nguồn lực trong nước là cơ bản, chiến lược, lâu dài và quyết định, nguồn lực bên ngoài là quan trọng, đột phá; doanh nghiệp trong nước (bao gồm cả doanh nghiệp Nhà nước và doanh nghiệp tư nhân) là động lực chính, chủ đạo; doanh nghiệp FDI có vai trò quan trọng, đột phá” (trích Báo điện tử Đảng Cộng sản Việt Nam, ngày 17/11/2022). Đây là một đột phá rất quan trọng về thể chế có ý nghĩa lịch sử, một vận hội mới chưa từng có tạo điều kiện cho làng nghề chúng ta phát huy tiềm năng, đóng góp nhiều hơn nữa trong công cuộc phát triển đất nước.

ĐỘT PHÁ MỚI TỪ THỰC TIỄN

Thời gian qua, việc thực hiện Công nghiệp hóa, hiện đại hóa (CNH-HĐH) đất nước tuy đã đạt được những thành tựu quan trọng song vẫn còn nhiều hạn chế, cần có chủ trương của Đảng để lãnh đạo, chỉ đạo kịp thời tháo gỡ, như: Tăng trưởng kinh tế không đạt mục tiêu chiến lược đề ra, tốc độ có xu hướng giảm dần; có nguy cơ tụt hậu và rơi vào bẫy thu nhập trung bình. Nội lực của nền kinh tế còn yếu, năng suất lao động chậm được cải thiện, năng lực độc lập, tự chủ thấp. Công nghiệp phát triển thiếu bền vững. Các ngành dịch vụ quan trọng chiếm tỷ trọng nhỏ,

mối liên kết với các ngành sản xuất còn yếu, v.v...

Riêng kinh tế tư nhân (trong đó có kinh tế làng nghề) mấy năm gần đây, đã chiếm khoảng 40% GDP; thu hút khoảng 85% lực lượng lao động của nền kinh tế, đóng góp khoảng 34% thuế thu nhập doanh nghiệp, cao hơn mức 27,7% của 17 doanh nghiệp Nhà nước, góp phần quan trọng cho đầu tư phát triển sản xuất kinh doanh, tăng trưởng kinh tế, chuyển dịch cơ cấu kinh tế, tạo việc làm, cải thiện đời sống nhân dân, bảo đảm an sinh xã hội. Tuy nhiên, khu vực kinh tế tư nhân trong nước chưa đáp ứng được vai trò là một động lực quan trọng thúc đẩy công nghiệp hóa, hiện đại hóa; vẫn còn những rào cản, nút thắt cần tháo gỡ để phát triển hơn nữa với tư cách là khu vực kinh tế có tiềm năng to lớn của dân tộc.

Đại hội XIII (năm 2021) đã quyết định: “Tiếp tục đẩy mạnh CNH-HĐH dựa trên nền tảng của khoa học, công nghệ, đổi mới sáng tạo”. Đặc biệt là trong bối cảnh hiện nay, khi đất nước ta đã có thể và lực mới; chúng ta đang xây dựng nền kinh tế độc lập tự chủ, chủ động và tích cực hội nhập quốc tế sâu rộng, thực chất, hiệu quả. Bên cạnh đó, tình hình thế giới, khu vực tiếp tục có nhiều biến động nhanh, phức tạp, khó lường; nhất là tác động mạnh mẽ của cuộc Cách mạng công nghiệp lần

thứ tư đang đặt ra nhiều vấn đề mới cần được nhận thức và khai thác. Từ đó đặt ra những yêu cầu thực tiễn cần phải ban hành một Nghị quyết mới để đẩy mạnh CNH-HĐH đất nước. Nghị quyết 29 TW6 Khóa XIII được ban hành đã khẳng định những định hướng để cụ thể hóa các chủ trương của Đảng nêu trong Văn kiện Đại hội XIII.

Dưới đây, xin tóm tắt những nội dung cốt lõi của Nghị quyết 29 TW6 Khóa XIII ngày 17/11/2022 để làng nghề chúng ta cùng nghiên cứu (những câu đặt trong ngoặc kép là trích từ Nghị quyết 29).

Một là, nhận thức sâu sắc thêm về CNH-HĐH là “quá trình chuyển đổi căn bản, toàn diện nền kinh tế và đời sống xã hội dựa chủ yếu vào sự phát triển của công nghiệp và dịch vụ trên nền tảng của khoa học, công nghệ, đổi mới sáng tạo”. Vai trò, vị trí và tầm quan trọng của CNH-HĐH với sự phát triển kinh tế-xã hội “là nhiệm vụ trung tâm của chiến lược phát triển kinh tế-xã hội đất nước, xây dựng nền kinh tế độc lập, tự chủ, và chủ động, tích cực hội nhập quốc tế sâu rộng, phát triển nhanh và bền vững, trở thành nước phát triển, có thu nhập cao”. Trong quá trình CNH-HĐH đất nước, cần “bảo đảm hài hòa giữa phát triển kinh tế đi đôi với thực hiện tiến bộ và công bằng xã hội, bảo vệ môi trường; gắn kết chặt chẽ và

đồng bộ với quá trình đô thị hóa, xây dựng nông thôn mới, đổi mới mô hình tăng trưởng, cơ cấu lại nền kinh tế và chuyển dịch cơ cấu lao động".

Hai là, để thực hiện thành công CNH-HĐH, yêu cầu then chốt là "phải khai thác và phát huy tốt nhất mọi tiềm năng, lợi thế của đất nước, của từng vùng và địa phương; lợi thế của nền kinh tế đi sau và đang trong thời kỳ dân số vàng; kết hợp đồng bộ, hiệu quả giữa phát triển tuần tự với đi tắt đón đầu; chuyển dịch nhanh từ gia công, lắp ráp sang chế tạo, chế biến, thiết kế và sản xuất tại Việt Nam. Tập trung phát triển một số ngành dịch vụ có lợi thế, có hàm lượng tri thức và công nghệ cao, chú trọng đẩy mạnh dịch vụ hóa các ngành công nghiệp. Coi trọng phát triển công nghiệp chế tạo, chế biến là then chốt, chuyển đổi số là phương thức mới có tính đột phá để rút ngắn quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa; CNH-HĐH nông nghiệp, nông thôn là một trong những nhiệm vụ ưu tiên hàng đầu".

Ba là, để phát huy vai trò của các thành phần kinh tế, đặc biệt quan trọng là nguồn lực từ dân, tại Nghị quyết 29 TW 6 Khóa XIII, tư duy lý luận của Đảng về chủ thể và nguồn lực thực hiện CNH, HĐH đã được bổ sung, hoàn chỉnh, xác định "Nguồn lực trong nước là cơ bản, chiến lược, lâu dài và quyết định, nguồn lực bên ngoài là quan trọng, đột phá; doanh nghiệp trong nước (bao gồm cả doanh nghiệp nhà nước và doanh nghiệp tư nhân) là động lực chính, chủ đạo; doanh nghiệp FDI có vai trò quan trọng, đột phá". Nghị quyết cũng nhấn mạnh các trọng tâm, trọng điểm, các lĩnh vực ngành nghề cần ưu tiên, nhằm tập trung nguồn lực thực hiện để phát triển các cực tăng trưởng, các ngành công nghiệp nền tảng, công nghiệp ưu tiên, công nghiệp mũi nhọn, công nghiệp hỗ trợ, các ngành dịch vụ có giá trị gia tăng cao. Tăng cường liên kết ngành và liên kết vùng.

Bốn là, nhấn mạnh vai trò của CNH-HĐH nông nghiệp, nông thôn trong chiến lược CNH-HĐH đất nước, Nghị quyết yêu cầu triển khai thực hiện đồng bộ, hiệu quả nghị quyết của Ban Chấp hành Trung ương Đảng về nông nghiệp, nông dân, nông thôn, Chương trình bảo tồn và phát triển làng nghề Việt Nam giai đoạn 2021-2030. Ưu tiên



đầu tư phát triển hệ thống kết cấu hạ tầng nông nghiệp, nông thôn, hạ tầng kết nối nông thôn với đô thị, nhất là hạ tầng thủy lợi, giao thông vận tải, hạ tầng thương mại, kho bãi, bảo quản, chế biến nông sản; đẩy nhanh xây dựng hạ tầng số và dữ liệu số nông nghiệp, nông thôn.

Xin nhấn mạnh: Nghị quyết 29 TW6 Khóa XIII khẳng định "doanh nghiệp trong nước (bao gồm cả doanh nghiệp Nhà nước và doanh nghiệp tư nhân) là động lực chính, chủ đạo" trong quá trình CNH-HĐH đất nước. Đây là một đột phá mới, rất quan trọng trong nhiệm vụ đổi mới thể chế xưa nay chưa từng có về vị thế của kinh tế tư nhân; một nhận thức rất mới, cầu thị và thực tế, qua kinh nghiệm nhiều năm xây dựng nền kinh tế thị trường ở nước ta. Kể cả trong Nghị quyết số 10-NQ ngày 3/6/2017 của TW5 Khóa XII "Về phát triển kinh tế tư nhân trở thành một động lực quan trọng của nền kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa", khu vực kinh tế tư nhân cũng mới chỉ được xác định là "một động lực quan trọng" của nền kinh tế.

Xin phân tích thêm về nội dung "động lực", "chủ đạo" của kinh tế làng nghề cùng với kinh tế nhà nước trong vị thế mới.

Chúng ta đều hiểu Kinh tế nhà nước không chỉ gồm doanh nghiệp nhà nước (DNNN) mà bao gồm hai cấu thành sau: (i) Các DN mà Nhà nước sở hữu 100% vốn điều lệ và DN mà Nhà nước nắm cổ phần hoặc phần vốn chi phối; DNNN đang nắm giữ những lĩnh vực then chốt của nền kinh tế; (ii) Các tài sản thuộc sở hữu Nhà nước và sở

hữu toàn dân như đất đai, rừng, nguồn lợi ở vùng biển, vùng trời, tài nguyên thiên nhiên, tư liệu sản xuất, ngân sách nhà nước, dự trữ quốc gia...mà Nhà nước được giao quyền đại diện chủ sở hữu và thống nhất quản lý. Với lực lượng ấy, kinh tế Nhà nước giữ vai trò "động lực", "chủ đạo" của nền kinh tế là lẽ đương nhiên.

Kinh tế làng nghề là một bộ phận của kinh tế tư nhân-kinh tế dân tộc có mặt ở khắp các vùng trong cả nước, có đặc trưng là nơi lưu giữ tinh hoa văn hóa của nghề thủ công truyền thống, với các giá trị to lớn về văn hóa, kinh tế, xã hội và hội nhập quốc tế. Với vai trò "chủ đạo", kinh tế làng nghề hỗ trợ cho KTNN trong những ngành nghề công nghiệp phụ trợ, với mạng lưới rộng khắp các hộ kinh doanh làm "vệ tinh" cho KTNN để cùng bảo đảm vai trò chủ đạo. Kinh tế làng nghề còn giữ vai trò "chủ đạo" trong bảo tồn và phát huy giá trị nghề thủ công và nghệ nhân làng nghề. Với vai trò "động lực"; kinh tế làng nghề thúc đẩy thanh niên nông thôn khởi nghiệp, mở mang ngành nghề thủ công, qua đó giải quyết việc làm, xóa đói giảm nghèo, tạo hệ sinh thái mới trong chấn hưng kinh tế dân tộc, phát huy sức mạnh sáng tạo của làng nghề qua Chương trình OCOP, góp phần xây dựng nông thôn mới.

VẬN HỘI MỚI CHO LÀNG NGHỀ

Nghị quyết 29 TW6 Khóa XIII phác họa con đường CNH-HĐH đưa đất nước đến tương lai hùng cường và thịnh vượng trong mấy chục năm tới đã khẳng định rõ hơn nữa vị trí, vai trò của doanh nghiệp tư nhân – cũng là kinh tế tư nhân, kinh tế dân tộc, trong

➔ đó có những cơ sở sản xuất kinh doanh làng nghề. Đây thật sự là một vận hội mới rất thuận lợi để các cơ sở sản xuất kinh doanh, các làng nghề phát triển mạnh mẽ xứng với giá trị văn hóa và tiềm năng to lớn của nghề thủ công nước ta. Xin gợi ý một số việc sau đây:

Đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh làng nghề, để thể hiện xứng với vị thế là một thành phần của “động lực chính, chủ đạo” trong CNH, HĐH đất nước, làng nghề chúng ta có nhiều hoạt động phải thực hiện, trong đó có những việc lâu nay vẫn làm nhưng nay phải đẩy mạnh với tư duy mới, cách làm mới.

Một là, củng cố và nâng cao năng lực cạnh tranh của mỗi cơ sở sản xuất kinh doanh làng nghề, chủ yếu là các hộ kinh doanh.

Đó là những hoạt động rất quan trọng như: (i) nghiên cứu, điều tra, cập nhật những biến động mới của thị trường (trong nước và nước ngoài) sau những tác động tiêu cực của đại dịch Covid-19 và nay đang xuất hiện những biến thể mới; tác động của cuộc xung đột Nga-Ukraine; lạm phát trầm trọng ở nhiều nước ... ảnh hưởng đến sức mua và cơ cấu của thị trường; (ii) nghiên cứu đổi mới thiết kế sản phẩm, kiểu dáng, mẫu mã theo thị hiếu mới của người tiêu dùng; (iii) củng cố tổ chức sản xuất kinh doanh, thực hiện “sản xuất xanh”, liên kết theo chuỗi giá trị; (iv) đổi mới xúc tiến thương mại: xây dựng thương hiệu, đăng ký chỉ dẫn địa lý, đặt mã QR Code, đa dạng hóa thị trường; ứng dụng thương mại điện tử... Với các làng nghề, cần xây dựng “làng nghề văn hóa”, tạo lập những tập thể cố kết, gắn bó vì sự nghiệp bảo tồn và phát huy những giá trị văn hóa của nghề thủ công, góp sức xây dựng nông thôn mới.

Trong khi triển khai các hoạt động trên đây, các cơ sở sản xuất kinh doanh làng nghề cần khai thác các chủ trương, chính sách, các đề án khuyến khích phát triển ngành nghề thủ công và làng nghề, như Nghị định số 52/2018/NĐ-CP ngày 12/4/2018 của Chính phủ “Về phát triển ngành nghề nông thôn”, “Chương trình bảo tồn và phát triển làng nghề Việt Nam giai đoạn 2021- 2030” được Chính phủ phê duyệt tại Quyết định số 801/QĐ-TTg



ngày 7/7/2022, trước mắt là những chính sách trực tiếp tháo gỡ khó khăn cho cơ sở sau đại dịch Covid-19. Điều quan trọng là các cơ sở làng nghề cần nắm vững các điều, khoản liên quan, đề xuất các biện pháp để thực hiện đạt kết quả thiết thực.

Hai là, nêu cao khát vọng phát triển, đẩy mạnh phong trào khởi nghiệp trong làng nghề.

Điều đáng mừng là tại các làng nghề thời gian gần đây, phong trào khởi nghiệp đang phát triển khá sôi nổi. Nhiều bạn trẻ, dù đã tốt nghiệp đại học hoặc trung cấp, đều nhiệt tình, hăng hái về nông thôn lập cơ sở sản xuất kinh doanh, làm việc một cách độc lập và tự chủ, dám nghĩ dám làm, đương đầu thách thức để làm giàu ngay tại quê hương, với tâm niệm bảo tồn và phát huy những giá trị văn hóa truyền thống của nghề thủ công và làng nghề. Họ đang rất cần sự trợ giúp của các làng nghề, các hiệp hội ngành hàng, của cơ quan Nhà nước, các tổ chức sự nghiệp trong việc tạo thuận lợi về cơ chế, chính sách (nhất là về vốn, thuế và mặt bằng sản xuất).

Về phía Nhà nước, rất cần cải thiện môi trường kinh doanh mà thực chất là thực hiện quyền tự do kinh doanh, tạo điều kiện cho thanh niên làng nghề khởi nghiệp.

Theo các cơ quan nghiên cứu, thời gian gần đây, việc cải thiện môi trường kinh doanh ở nước ta chưa có nhiều tiến bộ đáng kể. Nếu như Luật Đầu tư phiên bản năm 2014 quy định 267 ngành nghề kinh doanh có điều kiện, thì đến Luật Đầu tư phiên bản 2020 đã giảm xuống còn 227 ngành, nghề kinh doanh có điều kiện. Nhìn về số lượng thì thấy đã có giảm, tuy nhiên, thực tế vẫn mang nặng tính hình thức hơn là

thực chất. Vẫn còn tình trạng “cài cắm” điều kiện kinh doanh trong các thông tư do cấp bộ ban hành; còn những phiền hà, khó khăn trong thủ tục hành chính; sự mâu thuẫn, chông chéo trong các văn bản quy phạm pháp luật... khiến cho môi trường kinh doanh vẫn còn nhiều rào cản hạn chế quyền tự do kinh doanh của người dân. Theo đánh giá của Viện Fraser, tính từ năm 2000 đến nay, xếp hạng tự do kinh tế của Việt Nam luôn nằm ở vị trí dưới 100 trong tổng số 165 nền kinh tế được xếp hạng: năm 2000 Việt Nam xếp thứ 105; năm 2022 xếp thứ 113. Kết quả xếp hạng tự do kinh tế của Quỹ Di sản (Heritage Foundation) cũng tương tự: năm 2022, Việt Nam đứng thứ 84 trên 160 nền kinh tế; trong khu vực Đông Nam Á, Việt Nam chỉ xếp trên Lào (thứ 151) và Campuchia (thứ 106), còn lại đều kém các nước khác (theo VietnamNet, ngày 25/1/2023).

Thực tế cho thấy, tự do kinh doanh cũng đang là mong mỏi tha thiết của làng nghề chúng ta. Vì vậy, Nhà nước cần cải cách một cách thực chất danh mục ngành nghề đầu tư, kinh doanh có điều kiện và điều kiện kinh doanh; đơn giản hoá, minh bạch về thủ tục hành chính; duy trì sự ổn định của chính sách, khắc phục những bất cập trong quy định pháp luật, v.v...

Tóm lại, Nghị quyết 29 TW6 Khóa XIII ngày 17/11/2022 đã khẳng định vị thế của kinh tế tư nhân trong nền kinh tế, - một bước đột phá có ý nghĩa lịch sử về thể chế, tạo vận hội mới rất quan trọng cho các cơ sở sản xuất kinh doanh làng nghề. Rất mong các cơ quan nhà nước, các hiệp hội ngành hàng sớm có sự chỉ đạo, hướng dẫn để Nghị quyết đi vào cuộc sống, giúp cho làng nghề có bước phát triển mạnh mẽ hơn trong giai đoạn mới. ●

BẮC GIANG PHẤN ĐẤU ĐẾN NĂM 2030 CÓ 70% LÀNG NGHỀ HOẠT ĐỘNG HIỆU QUẢ

Việt Hùng

Tỉnh Bắc Giang xác định việc bảo tồn và phát triển làng nghề có vai trò quan trọng trong thúc đẩy chuyển dịch cơ cấu kinh tế, lao động nông thôn. Tạo việc làm và nâng cao đời sống của người dân; bảo vệ, giữ gìn cảnh quan, không gian làng nghề, đẩy nhanh công nghiệp hóa, hiện đại hóa góp phần xây dựng nông thôn mới trên địa bàn tỉnh. Theo đó, Bắc Giang đã và đang triển khai kế hoạch bảo tồn và phát triển làng nghề giai đoạn 2022 - 2030.



Nem ngụa Lục Ngạn (Bắc Giang)- một đặc sản nổi tiếng nơi đây hút khách dịp Tết Nguyên đán 2023.

Thời gian tới, Bắc Giang duy trì, bảo tồn và phát triển 27 làng nghề hiện có trên địa bàn; Khuyến khích phát triển các làng nghề mới; Đầu tư hỗ trợ có trọng tâm trọng điểm, hỗ trợ các làng nghề, làng nghề truyền thống đã được công nhận và đang hoạt động hiệu quả để phát triển và nhân rộng; Khôi phục, bảo tồn các nghề, làng nghề truyền thống đang có nguy cơ mai một, thất truyền.

Bắc Giang đẩy mạnh ứng dụng khoa học công nghệ trong sản xuất, xây dựng thương hiệu sản phẩm, xúc tiến thương mại mở rộng thị trường; Phát

huy vai trò của các nghệ nhân, thợ giỏi, người có tay nghề cao; khuyến khích sự lan tỏa, cấy nghề và phát triển sản phẩm mới; Hỗ trợ phát triển làng nghề có điều kiện gắn với du lịch và xây dựng nông thôn mới.

Bắc Giang phấn đấu đến năm 2025 có khoảng 60% trở lên làng nghề, làng nghề truyền thống đã được công nhận hoạt động hiệu quả; Có khoảng 22 sản phẩm làng nghề được cấp chứng nhận sản phẩm OCOP; Khoảng 35% số làng nghề, làng nghề truyền thống có sản

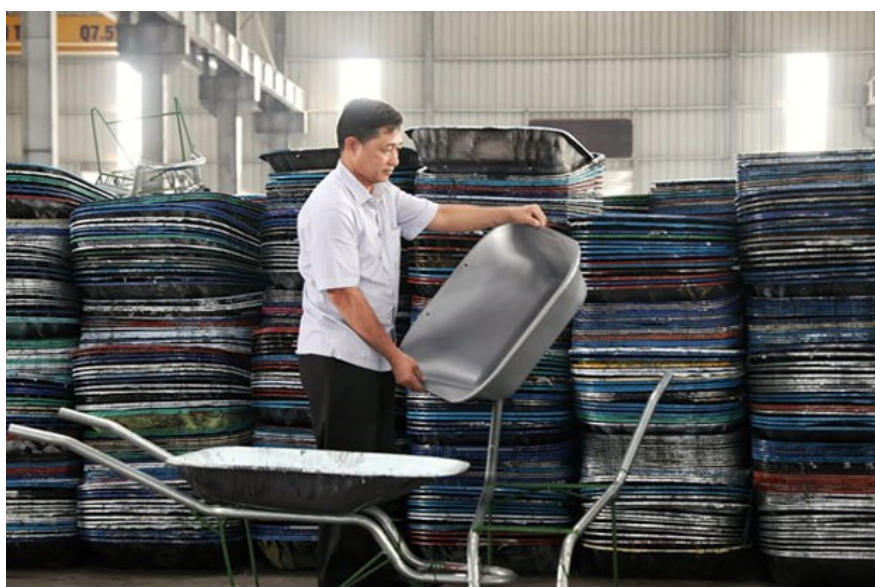
phẩm được bảo hộ sở hữu thương hiệu.

Đến năm 2030, tỉnh phấn đấu có khoảng 70% làng nghề được công nhận hoạt động hiệu quả; khoảng 30 sản phẩm làng nghề được cấp chứng nhận sản phẩm OCOP; 45% số làng nghề có sản phẩm được bảo hộ sở hữu thương hiệu; Thu nhập bình quân của người lao động tăng khoảng 1,5 lần so với năm 2021; Thu hút khoảng 15% lao động tăng thêm hàng năm tham gia vào các hoạt động ngành nghề nông thôn trong làng nghề... Sản phẩm được xuất khẩu sang nhiều thị trường lớn như: Mỹ, Australia, với giá trị đạt gần 2 triệu USD/năm.

Để đạt mục tiêu, Bắc Giang tập trung duy trì và phát triển đội ngũ nghệ nhân, thợ giỏi, tạo nòng cốt thúc đẩy công tác đào tạo, truyền nghề, thực hành nghề thủ công truyền thống; Bảo tồn, phát triển kỹ năng, sáng tạo thêm nhiều sản phẩm, tác phẩm mới có giá trị.

Đối với những nghề, làng nghề truyền thống đang hoạt động cầm chừng, có nguy cơ mai một, Bắc Giang hỗ trợ bảo tồn, phục dựng làng nghề, gắn phát triển làng nghề với phát triển du lịch, hỗ trợ các hộ hoặc nhóm hộ nghề, nghệ nhân duy trì hoạt động, trình diễn nghề nhằm lưu giữ, truyền nghề và

(Xem tiếp trang 11)



Sản phẩm xe rửa của anh Trần Văn Hùng sinh năm 1970 (Bắc Giang).

Nghề làm bánh khô mè xứ Quảng

Thanh Lam

Nghề bánh khô mè có từ những năm 50 của thế kỷ XX. Mỗi ngày, hàng chục tấn bánh từ các lò của làng bánh khô mè nổi tiếng ra đời, tỏa đi muôn nơi.

Bánh khô mè được làm từ gạo, nếp, mè và đường vào dịp Lễ Tết, là sản phẩm dùng để thờ cúng ông bà, tổ tiên. Có hai loại bánh: khô nổ và khô mè. Chất liệu nền giống nhau: bột gạo nếp, chỉ khác chiếc áo bên ngoài, khô nổ được áo với bột nếp, khô mè phủ quanh là mè, gần giống mè xúng Huế. Thực ra khô mè chỉ là bước cải tiến của khô nổ, nhờ thế mới có thể vượt đèo Hải Vân để ra Bắc, rời dốc Sỏi để vào Nam.

Theo những lão nông đất Quảng, hình thức đầu tiên của loại bánh khô là những hạt lúa, nếp rang, được giã lớn, trộn với đường, xúc ăn bằng lá mít. Ăn như vậy mà ăn vội ăn vàng, hoặc vừa ăn vừa nói chuyện, thường dễ bị sặc..., nên người ta bèn cải tiến bằng cách rây bột vào khuôn với những ô vuông, tương tự bánh in, bên dưới khuôn lót lớp vải thô. Chưng cách thủy khuôn trên lò đã đun sôi khoảng năm phút. Từ nấu chuyển sang nướng, bằng cách tận dụng than của lò nấu, từ nướng lửa lớn sang lửa vừa, rồi nhỏ lửa để giữ cho bánh giòn và xốp. Từ các công đoạn nấu - nướng này mà bánh khô được gọi là "bánh bầy lửa".

Giai đoạn hai của quy trình sẽ là rang mè, thắng nước đường trên lò than nóng, áo nước đường cho bánh, tẩm mè chung quanh để lát bánh có độ dẻo và vị bùi.

Nghề làm bánh khô mè có xuất xứ từ lâu đời, là sản phẩm đặc trưng của vùng đất Quảng Nam - Đà Nẵng, được làm từ gạo, nếp, mè và đường



Bánh khô mè được làm từ bột gạo, bột nếp, đường, gừng, mè.

vào dịp Lễ hội, Tết Nguyên Đán, là sản phẩm dùng để thờ cúng ông bà, tổ tiên. Trong thời kỳ nhà Nguyễn, ở Hoà Vang, bánh Khô mè nổi tiếng ở vùng đất Quang Châu, thuộc xã Hoà Châu, huyện Hoà Vang phát triển thành làng nghề và hằng năm được các quan lại địa phương dùng làm phẩm vật dâng lên triều đình. Nghề bánh khô mè Cẩm Bắc - Hòa Thọ và nghề làm bánh khô mè tại thôn Quang Châu - Hòa Châu có từ những năm 50 của thế kỷ XX. Từ khi nghề phát triển đã có tổng số 150 hộ sản xuất. Đến nay số lượng các cơ sở sản xuất đã giảm đáng kể chỉ còn khoảng 20 hộ, trong đó có 10 hộ là có sản xuất thường xuyên.

Hiện nay một số hộ đã đăng ký nhãn hiệu hàng hóa và đăng ký quyền sở hữu công nghiệp. Thương hiệu có uy tín nhất trên thị trường hiện nay là Bánh khô mè Bà Liễu. Hộ này đã xây dựng

được 03 cơ sở sản xuất thường xuyên và hơn 20 đại lý tập trung ở huyện Hoà Vang và quận Hải Châu. Nguyên liệu sử dụng làm bánh khô mè bao gồm: gạo, nếp, mè, đường kính, nguyên liệu này thường có giá khá ổn định, nguồn cung cấp nguyên liệu chủ yếu ở thành phố, nên tương đối ổn định. Sản phẩm bánh khô mè được các khách hàng ở thành phố Đà Nẵng và các tỉnh miền Trung và Tây Nguyên rất ưa chuộng. Sản phẩm được đóng gói rất cẩn thận và có giá thành tùy theo kích cỡ khác nhau. Sản phẩm Bánh khô mè của Cẩm Bắc - Hòa Thọ và Quang Châu - Hòa Châu được thị trường tiêu thụ chủ yếu ở thành phố và các tỉnh lân cận như: Quảng Nam, Quảng Ngãi, Tây Nguyên và một số thành phố lớn. Làng nghề truyền thống bánh khô mè nằm gần chợ Cẩm Lệ, nay thuộc khu vực Cẩm Bắc, phường Hòa Thọ Đông. Qua bao thay đổi của cuộc



Quy trình làm bánh khô mè phải qua nhiều công đoạn cầu kỳ.

➔ sống, của nền kinh tế thị trường, bánh khô mè vẫn giòn ngọt thơm hương vị như thuở ban đầu.

Từ năm 1998 đến nay, nghề làm bánh khô mè ở Cẩm Lệ đã được chính quyền địa phương và các ngành quan tâm, hỗ trợ xây dựng để phát triển làng nghề truyền thống. Từ một sản phẩm làng quê, bánh khô mè đã có tên tuổi trên thị trường, được đăng ký quyền sở hữu. Xưa, bánh chỉ được làm vào mỗi dịp Tết. Nay, những bếp than rục hồng quanh năm. Ngày thường, nhà làm bánh nổi lửa cách nhật hoặc một tuần làm hai ngày, nhưng đó vẫn là nghề đủ sống, tạo được việc làm cho một số người. Đến mỗi dịp Tết, làng nghề bánh khô mè Cẩm Lệ nổi lửa suốt ngày, đủ cho 100 nhân công lao động có kế sinh nhai.

Bánh khô mè Cẩm Lệ ngày nay đã có mặt ở nhiều vùng trên cả nước và theo tay Việt kiều làm món quà quê

sang xứ người. Một đặc điểm khá đặc biệt nữa của bánh khô mè Cẩm Lệ là bánh chỉ giữ được hương vị nguyên sơ khi làm bằng thủ công. Ngày nay, một vài công đoạn như giã gạo thay bằng xay, hấp bột bằng củi thay bằng gas nhưng các công đoạn nướng bánh phải hoàn toàn dùng bằng than hoa nếu thay bằng sấy điện, sấy than đá hoặc các loại chất đốt khác bánh đều không đạt yêu cầu. Mè làm bánh phải là loại bóc vỏ bằng cách đập chân. Loại mè bóc vỏ bằng máy nhìn trắng đều nhưng bị chảy dầu, khi để lâu bánh sẽ hôi nỉ. Những người làm bánh đã cố gắng “công nghệ hóa” cách làm, thậm chí, trước đây chính quyền địa phương hỗ trợ hẳn một dự án ứng dụng công nghệ, sản xuất bánh bằng dây chuyền máy móc cho thương hiệu bánh khô mè Bà Liễu nhưng đều bị thất bại. Chiếc bánh có hình vuông hay chữ nhật, được bao phủ bởi lớp mè thơm phức, qua 7

lần nướng mới tạo nên vị thanh bụi và ngon ngọt... Vì thế, món bánh khô mè ấy còn được gọi bằng cái tên dân dã - bánh 7 lửa.

Có thể nói, sự góp mặt của bánh khô mè đã trở thành một thương hiệu cho văn hóa ẩm thực của người dân xứ Quảng. Nét độc đáo của món bánh này là ở chỗ nó có thể làm từ rất nhiều loại bột trong ngũ cốc mà không chịu sự bó buộc khắt khe. Vì thế mà khi món bánh mới ra đời, từ người nghèo đến khá giả đều có thể chế biến theo nguyên liệu của riêng mình. Theo các cụ cao niên trong làng, bánh khô mè xếp theo hình bát giác, ngũ giác hay tứ giác thì sẽ cầu xin được sự giao hòa của trời đất. Vì ý nghĩa tượng trưng cho bát quái, ngũ hành, tự tượng mà bánh 7 lửa trở thành vật không thể thiếu cho những ngày giỗ kỵ hay lễ Tết của người dân xứ sở.



Bánh khô mè – món ăn chơi lý tưởng để làm quà.

(Tiếp theo trang 13)

phục vụ nhu cầu du lịch, văn hóa. Cùng với đó, sưu tầm, tài liệu hóa, bảo tồn bí quyết, công nghệ cổ truyền tinh xảo, độc đáo, các sản phẩm được lưu truyền, các mẫu hoa văn truyền thống, các lễ hội truyền thống của làng nghề.

Ngoài ra, Bắc Giang tập trung hỗ trợ các làng nghề đầu tư ứng dụng khoa học công nghệ, máy móc, trang thiết bị, dây chuyền sản xuất để nâng cao chất lượng sản phẩm. Tỉnh phát triển các làng nghề sản xuất những sản phẩm có giá trị kinh tế cao, có khả năng phát triển mở rộng thị trường trong nước và tiềm năng xuất khẩu, gồm các nhóm nghề (chế biến bảo quản nông, lâm sản...); hỗ trợ xây dựng thương hiệu, nhãn hiệu, hỗ trợ tem, nhãn, truy xuất nguồn gốc sản phẩm làng nghề. Đồng thời, hỗ trợ phát triển làng nghề gắn với du lịch và xây dựng nông thôn mới. Hỗ trợ xây dựng cơ sở hạ tầng, cải thiện điều kiện sản xuất và bảo vệ môi trường làng nghề...

Bắc Giang là tỉnh có nhiều làng nghề, là một trong những cái nôi của các làng nghề thủ công truyền thống ở nước ta. Các

làng nghề ở Bắc Giang được hình thành từ xa xưa, xuất phát từ nhu cầu tiêu dùng của nhân dân với những bí quyết cổ truyền đã được đúc kết qua nhiều thế hệ, sản xuất ra một số sản phẩm nổi tiếng trong khắp cả nước như: rượu làng Vân, bánh đa Thổ Hà, mây tre đan Tăng Tiến (huyện Việt Yên); bánh đa Kế, bún Đa Mai, nuôi tằm ươm tơ ở Phú Giã, mộc Bãi Ổi – Dĩnh Trì (thành phố Bắc Giang); Mỳ Chũ Thủ Dương (huyện Lục Ngạn); Gốm làng Ngòi (huyện Yên Dũng)...

Các làng nghề ở tỉnh Bắc Giang chủ yếu sản xuất ở lĩnh vực mây tre đan; Làm mỳ gạo, bún, bánh đa, nấu rượu; sản xuất mộc dân dụng; Làm chổi; dệt thổ cẩm; làm giấy gió; nuôi tằm ươm tơ...

Một số làng nghề ở Bắc Giang đã kết hợp công nghệ truyền thống với công nghệ hiện đại, áp dụng máy móc vào từng công đoạn như nghề mây tre đan đưa máy móc vào công đoạn chẻ nan; nghề sản xuất bún, bánh đa, mỳ gạo dùng máy trong công đoạn xay, nghiền bột; nghề sản xuất rượu ứng dụng công nghệ trung cất để loại bỏ độc tố; nghề sản xuất đồ mộc đã sử dụng máy cưa, máy bào...

HÀ GIANG: BÁNH CHƯNG GÙ NGỌC ĐƯỜNG

ĐẶC SẢN NƯỚC TIẾNG GẦN XA

Thanh Hoa

Bánh chưng có nguồn gốc từ truyền thuyết “Bánh chưng, bánh giày” và do đặc điểm, điều kiện sống, văn hóa bản địa ở Hà Giang mà họ đã biến tấu tạo nên những chiếc bánh chưng gù độc đáo. Và bánh chưng gù đã trở thành một loại bánh truyền thống mang đậm nét bản sắc lâu đời của người dân tộc Tày nói chung và của dân tộc Tày thôn Bản Tù, xã Ngọc Đường nói riêng. Bánh chưng gù hiện nay là ẩm thực không thể thiếu trong các dịp Lễ, Tết cổ truyền, trong các bữa cơm, cỗ của gia đình và còn là món ẩm thực quen thuộc không thể thiếu của du khách đến với Bản Tù.

Bánh này rất dẻo, mềm, thơm và mang màu xanh đặc trưng. Điều này là nhờ vào việc người dân chỉ chọn nếp nương để làm bánh. Đồng thời, cần phải ngâm với nước lá dong riêng trước khi nấu để bánh lên đều màu và đẹp.

Nguyên vật liệu là khâu rất quan trọng. Chính vì vậy việc lựa chọn nguồn nguyên liệu được các hộ rất chú trọng để đảm bảo không ảnh hưởng chất lượng sản phẩm.

Gạo được vo kĩ và ngâm qua đêm để khi cho bánh vào luộc có độ mềm, dẻo. Nét độc đáo của bánh chưng gù Ngọc Đường, TP Hà Giang so với các vùng khác chính là ở khâu chuẩn bị gạo nếp. Gạo được ngâm với nước lá riêng xay, lọc sạch để gạo có màu



Sản phẩm bánh chưng gù của làng nghề với nhiều kích cỡ khác nhau, tùy theo nhu cầu của thị trường.

Hà Giang là nơi cư trú của nhiều đồng bào dân tộc thiểu số như Mông, Tày, Dao, Nùng. Với địa hình 3/4 là núi đá, khí hậu khắc nghiệt, cuộc sống cư dân nơi đây rất vất vả. Đến với Hà Giang, chúng ta dễ dàng bắt gặp hình ảnh người phụ nữ đeo gùi trên lưng vượt đèo, lội suối, làm nương rẫy, lưng gù xuống để làm việc, địu nặng lúa, ngô trên vai. Chính vì vậy, người dân nơi đây đã lấy hình tượng đó để đặt tên cho chiếc bánh chưng gù của đồng bào mình với ý nghĩa ca ngợi sự chăm chỉ của con người nơi đây và đặc biệt chính là người phụ nữ.



Bánh chưng gù Hà Giang

xanh tự nhiên, khi luộc bánh sẽ tỏa ra mùi thơm đặc trưng của bánh chưng gù Hà Giang.

Bánh được gói bằng lá dong rừng, gạo nếp dài đều trên lá dong, sau đó cho thêm đỗ và thịt ba chỉ kèm theo các gia vị, gấp hai mép của lá dong lại để tạo nên hình dáng của chiếc bánh. Sau khi gấp mép sẽ dùng lạt buộc lại rồi cho luộc khoảng 8-10 tiếng để đạt

được độ chín vừa vặn, gạo nếp dẻo, đỗ xanh mịn bùi, thịt lợn thơm. Người dân địa phương luộc bánh bằng bếp củi truyền thống không dùng bếp điện. Tiêu và muối trong phần nhân thịt đỗ được ướp vừa vặn, thịt tươi, mềm bánh ăn rất ngon, không lo bị lại gạo. Vì vậy, bánh chưng gù có hương vị rất đặc trưng của vùng núi không nơi đâu sánh bằng.

Các nguyên liệu tạo nên bánh chưng gù Ngọc Đường hầu hết đều là nguyên liệu tại chỗ như: lá dong, lá dong, thịt, lạt... Tuy nhiên một số nguyên liệu đầu vào của địa phương không đủ nên phải nhập từ các huyện lân cận như: gạo (Bắc Mê); đỗ xanh (Bắc Ninh)...

Bình quân mỗi hộ gia đình làm nghề bánh chưng một năm bán ra thị trường với số lượng khoảng 30.000 đến 50.000 chiếc/năm. Riêng xưởng bánh chưng gù của gia đình bà Nguyễn Thị Dung ở thôn Bản Tù, mỗi ngày có đến hàng chục người đến gói bánh, chủ yếu là phụ nữ. Ngày thường, cơ sở của bà Dung làm trung bình 700-1.000 chiếc



Từ sản phẩm chỉ để phục vụ bà con trong thôn làng, đến nay bánh chưng gù Ngọc Đường, TP Hà Giang đã trở thành sản phẩm hàng hóa.

bánh, riêng những tháng cận Tết, mỗi ngày khoảng 7.000-8.000 chiếc được đưa đi ra thị trường.

Bánh chưng gù sản xuất tập trung vào khoảng năm 2011, một số hộ gia đình đã hình thành từng nhóm (từ 5-10 hộ) gói bánh và bán đơn lẻ cho người dân trong xã và các xã, huyện lân cận, thu nhập từ 2 đến 2,6 triệu đồng/tháng/lao động. Nhận thấy tiềm năng phát triển, đồng thời tạo việc làm ổn định cho lao động, năm 2018 UBND xã Ngọc Đường đã đề nghị UBND Tỉnh công nhận Làng nghề bánh Chưng gù, kể từ khi được công nhận từ tháng 4/2018 đến nay làng nghề bánh Chưng gù Bản Túy đã phát triển được 40 hộ (từ 15 hộ năm 2018 lên 40 hộ năm 2021). Hiện nay, nghề bánh chưng gù đã tạo việc làm cho từ 70 lao động trở lên mỗi năm, thu nhập bình quân các hộ từ 5-7 triệu đồng/tháng.

Thị trường tiêu thụ sản phẩm bánh chưng gù của xã Ngọc Đường hiện nay khá ổn định chủ yếu là khách trong nước (ở cả 3 miền Bắc, Trung, Nam), ngoài ra còn bán cho khách hàng nước ngoài như: Hàn Quốc, Úc, Hồng Kông,... Tuy nhiên, lượng tiêu thụ nhiều nhất vẫn là các khách hàng ở: Hà Nội, Hải Phòng, Lạng Sơn, Quảng Ninh, Bắc Giang, Bắc Ninh, Đà Nẵng,... với giá bình quân 18.000đ/cái. Tổng doanh thu của làng nghề hiện nay đạt khoảng 2,4 – 2,5 tỷ đồng/năm.

Mặc dù bánh chưng gù là sản phẩm có tiếng từ rất lâu của xã Ngọc Đường, tuy nhiên đầu ra của sản phẩm thường không ổn định, chất lượng sản phẩm chưa đồng đều, chưa đảm bảo về nguồn gốc xuất xứ, việc xây dựng và phát triển thương hiệu cho sản phẩm chưa được chú trọng; đặc biệt là nhãn hiệu chung của cộng đồng và các dấu hiệu chỉ nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm, do đó gây ra nhiều khó khăn trong việc tiêu thụ, ảnh hưởng trực tiếp đến việc bảo vệ nguồn gốc một đặc sản của địa phương.

Căn cứ Kế hoạch số 124/KH-UBND ngày 15/4/2021 của UBND tỉnh Hà Giang, kế hoạch đăng ký và phát triển quyền Sở hữu công nghiệp tỉnh Hà Giang giai đoạn 2021-2025; Căn cứ Quyết định số 121/QĐ-SKHCN của Giám đốc Sở Khoa học và công nghệ

tỉnh Hà Giang về việc triển khai thực hiện nhiệm vụ: Đăng ký bảo hộ nhãn hiệu tập thể “Bánh chưng gù Ngọc Đường” cho sản phẩm bánh chưng gù của xã Ngọc Đường, thành phố Hà Giang, tỉnh Hà Giang thì Công ty TNHH Nghiên cứu và Đầu tư S&D là đơn vị được Sở khoa học và công nghệ Hà Giang lựa chọn là đơn vị thực hiện nhiệm vụ “Đăng ký bảo hộ nhãn hiệu tập thể “Bánh chưng gù Ngọc Đường” cho sản phẩm bánh chưng gù của xã Ngọc Đường, thành phố Hà Giang, tỉnh Hà Giang”.

Việc xây dựng Nhân hiệu tập thể cho sản phẩm bánh chưng gù của xã Ngọc Đường, thành phố Hà Giang là thật sự cần thiết, góp phần gìn giữ và phát triển các thương hiệu cộng đồng của địa phương. Đăng ký bảo hộ, tổ chức và vận hành hệ thống quản lý Nhân hiệu tập thể “Bánh chưng gù Ngọc Đường” cho sản phẩm bánh chưng gù của xã Ngọc Đường, thành phố Hà Giang, tỉnh Hà Giang nhằm bảo vệ uy tín, danh tiếng, nâng cao năng lực cạnh tranh, tránh bị lạm dụng hoặc giả mạo sản phẩm. Nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý Nhà nước về Sở hữu trí tuệ đối với sản phẩm được bảo hộ, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm. Nâng cao chất lượng sản phẩm, đáp ứng nhu cầu, thị hiếu của thị trường, góp phần thúc đẩy phát triển sản xuất kinh doanh, tạo thêm việc làm và nâng cao thu nhập cho người lao động, phục vụ phát triển kinh tế - xã hội của địa phương.



Ông Lê Tất Chiến-chuyên gia Sở hữu trí tuệ - Đại diện công ty S&D tập huấn các kiến thức về sở hữu trí tuệ cho các hộ sản xuất bánh chưng gù.



Các nguyên liệu: Lạt, lá dong, gạo nếp, đỗ xanh, thịt, lá riềng...



Bánh chưng gù mang những nét đặc trưng riêng của người dân địa phương: Bánh có kích thước khá nhỏ, vừa đủ cầm (xuất phát từ việc tạo thuận lợi cho người dân ở đây thuận tiện bỏ túi và đem đi rừng hoặc làm rẫy).



Sản phẩm của bánh chưng gù Hà Giang không chỉ ngon bên trong mà đang dần được chú trọng hơn về hình thức bên ngoài: đóng gói nhãn mác, hút chân không giúp sản phẩm bảo quản được lâu hơn.

NGHỀ LÀM GIẤY BÀN CỦA NGƯỜI NÙNG

Minh Phú

Cùng với việc giữ gìn những làn điệu dân ca, dân vũ, hát then, đàn tính, bà con các dân tộc thiểu số còn bền bỉ giữ gìn những nghề truyền thống lâu đời. Trong đó có nghề làm giấy bản ở Cao Bằng.

Nằm sát trung tâm thị trấn Thông Nông (huyện Hà Quảng, tỉnh Cao Bằng), chỉ sau một hẻm núi là xóm Lũng Quang với mười mấy hộ dân đồng bào Tày Nùng thưa thớt. Tuy vậy, bản làng vẫn sầm uất, sung túc nhờ giữ được nghề làm giấy bản của ông cha.

Giấy bản tiếng Nùng còn gọi là chia sla. Cóm Lũng Ó, xã Quốc Dân, huyện Quảng Uyên (Cao Bằng) được nhiều người biết đến bởi nghề làm giấy bản. Đây là nghề có từ lâu đời. Đối với bà con vùng cao, giấy bản được dùng chủ yếu cho đời sống tâm linh. Để làm được sản phẩm giấy bản cần trải qua nhiều công đoạn thủ công cầu kỳ.

Nghề giấy bản ở đây đã được bà con người Tày, người Nùng gìn giữ, phát triển hàng trăm năm nay. Mùa xuân tới cũng là lúc những tờ giấy khoác lên mình diện mạo mới để thực hiện sứ mệnh kết nối tâm linh đặc biệt.

Trước đây, sản phẩm giấy bản được đồng bào Nùng dùng để ghi chép, trang trí nhà, đập thức ăn, làm tiền vàng mã. Ngày nay, cuộc sống hiện đại nhưng đồng bào vẫn dùng giấy bản vào việc



Người dân làm giấy bản.

làm vàng mã, bọc thức ăn hay để lau đồ dùng rất tốt. Trung bình một mẻ giấy bản dùng chừng 30 - 40kg nguyên liệu, làm ra được từ 400 - 500 tờ.

Theo những người già trong làng kể lại, không biết giấy bản có từ bao giờ, chỉ biết cha ông truyền từ đời này qua đời khác, những thế hệ sau tiếp nối những thế hệ trước.

Ông Trương Văn Bồng năm nay ngoài 60 tuổi nhưng vẫn gắn bó với nghề làm giấy. "Phần lớn bà con chúng tôi đều là nông dân, canh tác nông nghiệp trên núi, do làng thiếu nước, ít ruộng, rất khó khăn trong việc trồng trọt nên cứ đến mùa bóc vỏ mạy sla thì chúng tôi sẽ tập trung làm giấy", ông Bồng nói.

Người Tày, Nùng ở Cao Bằng thường làm giấy bản từ vỏ mạy sla (cây dương), cây này thường mọc tự nhiên trên các triền đồi, núi cao.

Vào tháng 2, 3, 6, 7, bà con thường đi bóc vỏ vì thời điểm này, cây dễ bóc vỏ nhất. Sau đó, bà con tước bỏ phần vỏ đen rồi đem ngâm trong nước vôi trong khoảng 12 giờ. Sau khi ngâm nước vôi, phần vỏ này được rửa qua nước rồi đun lên khoảng 3 giờ, sau đó ngâm nước sạch khoảng 2 ngày. Tiếp đó, thanh niên trẻ, khỏe sẽ dùng gậy đập cho thật nát rồi đem xuống bể khuấy đều, thu được một loại nước màu vàng nhạt, đặc sánh. Trong quá trình khuấy, đem trộn cùng bã giã từ cây dây trơn nhằm làm cho giấy khi



Từng lớp bột giấy mỏng được lắng trên khuôn, sau khi đủ độ dày nhất định sẽ được đưa lên.



Công đoạn ép giấy



vào khuôn không bị dính. Giấy vừa lấy ở khuôn ra được ép nước và rải lên 2 mặt lò nóng, khoảng gần 1 giờ sau, giấy sẽ khô. Cuối cùng thu được một sản phẩm giấy bản có màu vàng nhạt, có độ mỏng vừa phải và dai.

Cũng theo ông Bổng, mùa cao điểm bán giấy bản trong năm là từ giáp Tết qua tiết Thanh Minh. Giấy bản mang một giá trị hết sức tôn nghiêm trong các phong tục văn hóa, tín ngưỡng của đồng bào dân tộc Tày, Nùng ở Cao Bằng.

Ngày nay, nhiều người đã chọn giấy bản để gói bọc các loại bánh, xôi, bỏng ngô, ... Ngoài đặc tính dai xốp,

bền, không nhòe khi viết, vẽ, ít bị mối mọt hoặc giòn gãy, ẩm nát, sản phẩm này cũng đảm bảo sự sạch sẽ bởi được làm hoàn toàn từ các thành phần tự nhiên, không dùng hóa chất hay thuốc tẩy rửa độc hại, ảnh hưởng tới sức khỏe con người và môi trường.

Một điều đáng mừng là đến nay, giấy bản do bà con dân tộc Tày, Nùng làm ra không chỉ phục vụ nhu cầu trong tỉnh Cao Bằng mà còn được một số địa phương khác sử dụng thông qua các thương lái làm trung gian. Bên cạnh đó, từ khi tỉnh Cao Bằng triển khai Dự án "Tăng cường sinh kế cho người dân tộc thiểu số thông qua du lịch

cộng đồng tại tỉnh Cao Bằng" đã khiến nhiều du khách biết tới giấy bản và đến tham quan, trải nghiệm những cơ sở làm giấy bản.

Những sản phẩm của bà con giờ không chỉ bán ở chợ phiên vùng cao, mà còn theo chân du khách tới nhiều thành phố, thậm chí nhiều quốc gia trên thế giới. Điều này chẳng những tăng thêm thu nhập, cải thiện đời sống của nhân dân, mà còn tạo điều kiện cho bà con giao lưu, trao đổi với thế giới bên ngoài, để thấy rõ giá trị của nghề truyền thống cần được giữ gìn, phát triển.



Giấy được phơi trên tường, đợi khô sẽ tách ra và xếp thành từng tệp.



Tại các phiên chợ, giấy bản là một trong những sản phẩm không thể thiếu.

LÀNG NGHỀ GỖ MỸ NGHỆ THIẾT ÚNG TỔ CHỨC LỄ HỘI ĐẦU XUÂN

Thúy Vi

Đầu xuân năm mới Quý Mão 2023, nhân dân thôn Thiết Úng, xã Vân Hà (Đông Anh, Hà Nội) nhộn nhịp tham gia lễ hội chào xuân tại Đình Thiết Úng. Lễ hội được tổ chức với đầy đủ các hoạt động tín ngưỡng, văn hóa, văn nghệ, thể thao, không gian trưng bày sản phẩm làng nghề...

Làng Thiết Úng (tên Nôm là làng Ổng, xưa gọi là Xa Lập phường), nay là một thôn của xã Vân Hà, huyện Đông Anh, Hà Nội. Không ai biết làng có tự bao giờ, chỉ biết rằng từ khi có tên làng Thiết Úng thì nghề chạm khắc gỗ đã xuất hiện và được truyền từ nhiều đời nay. Từ các thế kỷ trước, thợ thủ công ở Thiết Úng đã tổ chức thành từng nhóm thợ đi tới từng vùng quê trong cả nước để xây dựng sản xuất. Nhiều công trình ở các làng trong vùng vẫn còn lưu giữ đến ngày nay như cửa vồng đình Vĩnh Thanh, đình Lỗ Khê, đình Vân Điểm và đình Thiết Úng, đình Hà Khê... đều nhờ bàn tay người thợ Thiết Úng. Ngày 26/2/2010, làng Thiết Úng đã được UBND Thành phố Hà Nội trao Bằng công nhận "Làng nghề điều khắc gỗ mỹ nghệ truyền thống".

Không giống các làng nghề khác, người làng Thiết Úng thờ tổ nghề cùng với thành hoàng làng mình tại Đình Thiết Úng. Thành hoàng làng gồm Nhị vị Đại vương là Bình Thục và Đông Pha. Năm 1996 ngôi đình Thiết Úng đã được Bộ Văn hóa - Thông tin xếp hạng là Di tích lịch sử - văn hóa quốc gia.

Đình Thiết Úng nhìn qua nghi môn ra một hồ nước nhỏ hình ngũ giác ở phía nam. Sân đình rộng, hai bên có dãy tả, hữu vu. Toà tiền tế rộng 3 gian 2 chái, mái lợp ngói ri, các đầu đao cong vút vươn lên tán lá của hai cổ thụ. Hậu cung kết nối với gian giữa của tiền tế thành hình "chữ Đĩnh". Bộ khung gỗ được trang trí cầu kỳ trên các đầu dư, cốn mè, các thân xà, kẻ, bẩy... và mang đậm phong cách nghệ thuật của hai thế kỷ XVIII - XIX. Tất cả những bức



Hội làng nghề Thiết Úng - Rước thành từ nghề về đình



Người dân Thiết Úng và du khách tại nhà thờ tổ nghề mộc Thiết Úng

chạm khắc gỗ đều do các thợ làng Thiết Úng tạo tác. Ngoài ra tại đây còn bảo lưu được nhiều cổ vật quý khác như bản thân phả, các sắc phong, long ngai, bài vị, khám thờ, giá văn, hương án, bộ ngũ sự và 1 quả đại hồng chung bằng đồng đúc năm Quý Sửu đời vua Tự Đức (1853).

Ông Đào Công Trung – Trưởng thôn Thiết Úng, xã Vân Hà cho biết: "Năm nay, trong không khí chào xuân mới của toàn Đảng, toàn dân, sau khi đẩy lùi được đại dịch Covid-19, nhân

dân thôn Thiết Úng cùng xã Vân Hà tung bừng tổ chức lễ hội truyền thống. Trong đó, thôn Thiết Úng có điểm nhấn là làng nghề gỗ mỹ nghệ cổ truyền truyền thống lâu đời. Năm nay toàn dân vô cùng phấn khởi, nô nức tham gia các hoạt động phong trào như văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao..."

Nghệ nhân Đỗ Văn Cường – Chủ cơ sở đồ gỗ mỹ nghệ Cường Hồng chia sẻ: "Năm Quý Mão 2023 đánh dấu sự thay đổi mạnh mẽ của làng nghề gỗ Thiết Úng, lễ hội chào xuân được tổ chức



trở lại với nhiều hoạt động đặc sắc có ý nghĩa cho sự hát triển của làng nghề. Không gian nhà thờ tổ nghề Thiết Úng đã được đầu tư xây dựng, có nơi trưng bày sản phẩm đồ mỹ nghệ của các nghệ nhân, thợ giỏi của làng. Đây là quảng bá và giới thiệu sản phẩm làng nghề Thiết Úng tới du khách thập phương.”

Bà Nguyễn Thị Pha – một người dân xã Vân Hà vui mừng chia sẻ: “Từ trước đến nay, thôn cùng xã thường tổ chức hội truyền thống của quê hương, còn riêng thôn Thiết Úng sẽ có lễ rước nước từ giếng cả về đình với sự hiện diện của lãnh đạo thôn, ban quan đấm, các tổ chức, đoàn thể cùng nhân dân hưởng ứng. Ngày 12 âm lịch sẽ tổ chức rước thánh từ Nghè (nơi ngự của thành hoàng làng) về Đình (nơi làm việc của thần hoàng làng). Với sự chuẩn bị chu đáo, tỉ mỉ của ban tổ chức, năm nay, nhân dân được tham gia một lễ hội lớn trong không khí hân hoan đón chào năm mới.”

Có thể nói, lễ hội truyền thống đầu xuân là một hoạt động văn hóa đặc sắc của nhân dân thôn Thiết Úng, góp phần duy trì, gìn giữ những nét đẹp văn hóa lâu đời, đồng thời có ý nghĩa quan trọng trong công tác bảo tồn, bảo vệ và phát huy nghề truyền thống.



Nhiều hoạt động thể dục thể thao diễn ra sôi nổi tại lễ hội



Trẻ em tham gia trò chơi trải nghiệm thao tác nghề

NỮ NGHỆ NHÂN “HỒI SINH” THƯƠNG HIỆU CHÈ SÔNG CẦU

THÚY VI

TỪ TÂM HUYẾT PHỤC DỰNG LÀNG NGHỀ CHÈ SÔNG CẦU

Từ những năm 60 của thế kỷ trước, Nông trường chè Sông Cầu là nơi quy tụ cây chè truyền thống thành một vùng nguyên liệu rộng lớn hơn 1.000ha. Người dân cũng trở thành những công nhân nhà máy, chăm sóc và sản xuất chè cho Nhà nước. Ở thời điểm đó, Công ty chè Sông Cầu thuộc Tổng Công ty Chè Việt Nam là một trong những đơn vị quốc doanh lớn với dây chuyền sản xuất hiện đại xuất khẩu chè sang Nga, Trung Đông, Sri Lanka, Afghanistan...

Vào năm 1971, bố mẹ của chị Vũ Thị Thương Huyền có cơ duyên làm việc tại Nông trường chè Sông Cầu. Đến năm 1974, chị Huyền được sinh ra và lớn lên cùng tình yêu với cây chè, hoạt động sản xuất chè và cả những thăng trầm của vùng chè. Trải qua nhiều lần thay đổi cơ chế, công ty chè dần mất đi vị thế và dẫn tới giải thể nên diện tích chè được giao lại cho các hộ nông trường viên năm xưa. Khi người dân chủ động sản xuất thì gặp rất nhiều khó khăn, đặc biệt là trong việc tìm cách tiêu thụ sản phẩm.

Năm 24 tuổi, chị Huyền được cử đi học ở Học viện Thanh thiếu niên Trung ương. Sau khi hoàn thành việc học, chị trở về giữ nhiều vị trí tại địa phương như Phó Bí thư Đoàn thị trấn Sông Cầu, Phó Chủ tịch HĐND và Phó Chủ tịch UBND thị trấn Sông Cầu. Trong 17 năm làm lãnh đạo, chị Huyền luôn chú tâm thực hiện các nhiệm vụ phát triển kinh tế, đồng thời dành nhiều trăn trở cho việc phát triển cây chè của địa phương.

Kể về bước ngoặt thay đổi vùng chè Sông Cầu, chị Vũ Thị Thương Huyền chia sẻ: “Năm 2011, tỉnh Thái Nguyên tổ chức Festival trà lần thứ nhất, khi đó ban tổ chức tạo điều kiện cho các làng nghề tham gia. Sông Cầu tuy có diện tích lớn nhưng lại không có làng nghề được công nhận. Vì vậy, tôi đã làm việc với Phòng nông nghiệp huyện Đông Hỷ để tìm cách xây dựng làng nghề. Tôi thấy rằng không thể để bà con sản

Vùng chè Sông Cầu (huyện Đông Hỷ, Thái Nguyên) đã từng là nơi xuất khẩu chè hàng đầu cả nước, nhưng theo thời gian cây chè nơi đây dần mất đi vị thế của mình. Với tình yêu quê hương sâu đậm và sự gắn bó đặc biệt với vùng chè, Nghệ nhân văn hóa trà Vũ Thị Thương Huyền đã dành nhiều tâm sức để “hồi sinh” và đưa thương hiệu chè Sông Cầu vươn xa hơn trên thị trường.



Nghệ nhân Vũ Thị Thương Huyền – Giám đốc HTX Chè Thịnh An

xuất mạnh mún rồi đưa từng gói chè đi bán ở chợ cho người buôn ép giá. Điều cần thiết lúc này là Sông Cầu cần phải tạo ra những đầu mối kinh doanh lớn, thu mua được sản phẩm và đưa ra thị trường một cách bài bản.”

Với vị trí là một người lãnh đạo, chị Huyền đã lập kế hoạch đề nghị công nhận làng nghề cho Sông Cầu để giúp nhân dân phát triển thương hiệu chè. Tuy nhiên, do một số vướng mắc với nông trường chè cũ nên chưa thể làm được làng nghề. Cùng lúc đó, việc chuyển đổi cơ cấu giống chè cũng được xúc tiến và thay thế dần chè trung du giống cũ. Tuy nhiên, chị Huyền vẫn quyết tâm thực hiện mục tiêu, chị cố gắng thuyết phục huyện rằng: nếu bây giờ chúng ta chuyển đổi giống chè mới nhưng lại chưa quan tâm đến đầu ra thì chuyển đổi để làm gì khi giá trị vẫn

không đổi. Năm 2011, kế hoạch của chị Huyền đã được chấp thuận và thị trấn Sông Cầu có 2 làng nghề chè truyền thống đầu tiên là xóm 5 và xóm 9. Đến năm 2015, Sông Cầu có thêm làng nghề xóm Liên Cơ và xóm Tân Tiến. Đến việc thành lập HTX để quảng bá, giới thiệu và xây dựng thương hiệu sản phẩm

Suốt những năm đương chức, Phó Chủ tịch UBND thị trấn Sông Cầu luôn đau đầu về nỗi vất vả của người dân trồng chè, sản phẩm tốt nhưng chưa phát triển được. Chị Huyền nghĩ rằng nếu chưa thể xuất khẩu thì cần phải được giải bài toán nội tiêu đó là: Đưa chè đến đâu? Đưa chè đi như thế nào? Ai là người mang chè đi? Vì thế, từ năm 2014, chị đã đề xuất xây dựng thương hiệu chè Sông Cầu nhưng không thành công. Dù vậy, với một gia đình có truyền thống sản xuất chè và đặc biệt là tâm



Làng nghề chè truyền thống ở thị trấn Sông Cầu

huyết với nghề làm chè, năm 2016, chị gái của chị Huyền là Vũ Thị Thanh Hào đã thành lập HTX Chè Thịnh An có 156 hộ sản xuất trên diện tích 50ha.

Ngay từ đầu, HTX Chè Thịnh An đã ý thức được việc quảng bá, giới thiệu và làm thương hiệu nên đã mời Cục Sở hữu trí tuệ, Đại học Ngoại thương, Trường Cao đẳng Du lịch... để làm du lịch trải nghiệm cho mọi người được xem việc làm chè. Từ đó, mong muốn tạo ra nguồn thu nhập kép, có sản phẩm chè an toàn để bán và có cả khách du lịch. Người dân thay đổi sang sản xuất các sản phẩm an toàn có giá trị cao hơn.

Năm 2017, Trung tâm Khuyến nông tỉnh Thái Nguyên kết hợp với HTX triển khai mô hình "Sản xuất chè an toàn, nâng cao giá trị gia tăng và phát triển bền vững". Từ đó, 50ha diện tích chè của bà con trong HTX được thay đổi để

trồng chè an toàn theo chuẩn VietGAP, trong đó có 20ha được quy hoạch để trồng chè hữu cơ và được bao tiêu sản phẩm. Người dân còn được hỗ trợ phân bón và thuốc trừ sâu nên vùng chè ngày nâng cao được chất lượng, góp phần tăng giá trị nông sản, trở thành vùng nguyên liệu ổn định cho hoạt động sản xuất cho HTX Chè Thịnh An.

ĐƯA SẢN PHẨM CHÈ TRUYỀN THỐNG VƯỜN XA

Nhờ quy trình chăm sóc theo hướng hữu cơ an toàn, cây chè truyền thống của HTX chè Thịnh An vừa hấp thụ được dinh dưỡng tốt lành của vùng đất trung du miền núi. Kết hợp với bàn tay tâm huyết của những nghệ nhân, sản phẩm chè mang hương thơm tự nhiên hòa quyện, nước trà vàng xanh đẹp mắt, hương vị chất nhẹ, khi uống có hậu ngọt lắng sâu trong vị giác người thưởng thức.

Ngày từ khi tỉnh Thái Nguyên tổ chức thi sản phẩm OCOP, HTX Chè Thịnh An đã tham gia và đã có nhiều sản phẩm đạt sao OCOP. Đến nay, HTX có 3 sản phẩm OCOP 4 sao là Trà tôm nõn, Trà đặc biệt, Trà trung du thuần chủng, 2 sản phẩm đạt OCOP 3 sao là Đinh trà thượng hạng và Trà xanh túi lọc đạt. Các sản phẩm không chỉ phục vụ người tiêu dùng, du khách trong nước mà hiện đã xuất khẩu đến nhiều quốc gia trên thế giới.

Với kinh nghiệm và tâm huyết với nghề làm trà, nghệ nhân văn hóa trà Vũ Thị Thương Huyền và nghệ nhân sản xuất trà Vũ Thị Thanh Hào đã mang lại cho thị trường trà Việt Nam nhiều sản phẩm cao cấp. Có thể kể đến Trà Đinh, được làm búp chè duy nhất của ngọn chè, chỉ hái vào lúc sáng sớm và được kỳ công chế biến để tạo ra vị ngọt và hương thơm tự nhiên. Ngoài ra còn có Trà Hương Bắc Sơn – mang mùi hương của hoa hoàng lan, Trà Trứng – sử dụng trứng gà và men đặc biệt để tưới vào gốc chè tạo nên vị riêng, Trà Hoa Trà – thơm hương hoa tự nhiên, chỉ làm được vào mùa hoa trà cuối năm.

Về làng nghề chè Sông Cầu hôm nay, không khó để thấy được những đồi chè mênh mông tươi tốt, người dân nơi đây phấn khởi cùng nhau trồng trà an toàn đạt chuẩn VietGAP, OCOP, chè hữu cơ. Cùng với HTX Chè Thịnh An, những người trồng chè ở thị trấn Sông Cầu đang nỗ lực chăm sóc cho đồi chè của mình, mong muốn mang sản phẩm đặc sản quê hương tới nhiều khách hàng ở trong nước và quốc tế.





Sản phẩm OCOP trở thành mục tiêu và động lực để nông thôn phát triển

Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) là chương trình trọng tâm phát triển kinh tế khu vực nông thôn theo hướng phát huy nội lực và gia tăng giá trị, là giải pháp và nhiệm vụ quan trọng trong thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia nông thôn mới. Với nhiệm vụ này, sản phẩm OCOP trở thành mục tiêu và động lực, để người dân nông thôn hướng đến phát triển sản xuất, ổn định đời sống nâng cao thu nhập.



Sản phẩm OCOP Bún Hoài Sơn gấc làm từ củ hoài sơn của Hợp tác xã nông nghiệp - thương mại - du lịch Bàu Mây, xã Hòa Hiệp, huyện Xuyên Mộc (Bà Rịa - Vũng Tàu).

Phó Chủ tịch UBND tỉnh Tiền Giang, Chủ tịch Hội đồng đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP tỉnh Tiền Giang Phạm Văn Trọng (thứ hai từ trái sang) đánh giá về sản phẩm OCOP.

Trịnh Hoàng Nhan

THAY ĐỔI TƯ DUY SẢN XUẤT

Khi Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đưa ra Chương trình OCOP từ tháng 5/2018 nhằm khơi dậy tiềm năng, lợi thế khu vực nông thôn nhằm nâng cao thu nhập cho người dân, góp phần tiếp tục cơ cấu lại ngành nông nghiệp gắn với phát triển tiểu thủ công nghiệp, ngành nghề, dịch vụ và du lịch nông thôn, thúc đẩy kinh tế nông thôn phát triển bền vững, trên cơ sở tăng cường ứng dụng chuyển đổi số và kinh tế tuần hoàn, bảo tồn các giá trị văn hóa, quản lý tài nguyên, bảo tồn đa dạng sinh học, cảnh quan và môi trường nông thôn.

Đến nay tại 63 tỉnh, thành phố trên cả nước đã có 8.565 sản phẩm OCOP đạt 3 sao trở lên; trong đó, 65,4% sản phẩm 3 sao; 33,4% sản phẩm 4 sao; 0,7% sản phẩm tiềm năng 5 sao và 0,2% sản phẩm 5 sao. Đồng thời, đã có hơn 4.392 chủ thể OCOP; trong đó, có 38,3% là hợp tác xã, 25,8% là doanh nghiệp, 33% là cơ sở sản xuất, kinh doanh, còn lại là tổ hợp tác có sản phẩm OCOP đạt từ 3 sao trở lên.

Khi nông dân tiếp cận chương trình sản xuất OCOP, đồng nghĩa với tự thay đổi tư duy sản xuất để có được một thành quả khác trong sản xuất, cả về chất lượng sản phẩm, lẫn cách thức

quản lý quy trình sản xuất, tư duy bán hàng và chịu trách nhiệm xuất xứ hàng hóa. Chỉ cần thay đổi tư duy sản xuất, người sản xuất khu vực nông thôn sẽ có một lối đi "bằng phẳng" hơn so với trước đây.

Ông Lê Minh Hoan, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nhấn mạnh, đối với khu vực Đồng bằng sông Cửu Long, có nhiều ý kiến cho rằng có nhiều điểm nghẽn về hạ tầng nên chưa thể phát triển như mong muốn. Nhưng thực tế, hạ tầng của khu vực chỉ là điều kiện cần cho sự phát triển của khu vực, nhưng phải cần cả điều kiện đủ là nông dân nông thôn phải thay đổi tư duy làm nông nghiệp và cách làm nông nghiệp, thì sản phẩm nông nghiệp mới chạy tốt cho dù điều kiện còn cản trở.

Nói đến sự thay đổi tư duy trong sản xuất, phải nói đến Đồng Tháp, địa phương đi đầu trong đổi mới tư duy từ cách sản xuất đến tổ chức những người sản xuất lại với nhau, đưa người nông dân Đồng Tháp dẫn phát triển mạnh mẽ hơn, sản phẩm chất lượng hơn, được nhiều người tiêu dùng thế giới biết đến hơn như trái cây, thủy sản, ...

Theo thống kê của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Đồng Tháp,

tính đến cuối năm 2022, Đồng Tháp đã có hơn 265 sản phẩm được chứng nhận sao OCOP. Đây là một con số không nhỏ đối với một tỉnh có đặc thù về nông nghiệp và còn trong giai đoạn chuyển mình như Đồng Tháp.

Thông qua Chương trình OCOP, nông dân Đồng Tháp cũng đã biết đến cách thức bán hàng qua các kênh thương mại điện tử, toàn bộ nông dân Đồng Tháp đã đồng lòng phát triển thương hiệu, cũng như chất lượng sản phẩm OCOP, được nhiều người tiêu dùng biết đến thông qua chương trình khuyến mại hàng tuần trên các kênh thương mại điện tử Lazada, Sendo, Shopee, Voso, Postmart, thậm chí khách hàng có thể truy cập vào website bán hàng của hợp tác xã đặc sản Đồng Tháp, đại diện Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Đồng Tháp chia sẻ.

GIÚP NÔNG DÂN HIỂU RÕ THỊ TRƯỜNG

Ngoài mục tiêu giúp nông dân thay đổi ý thức về sản xuất nông nghiệp, nâng cao chất lượng sản phẩm theo yêu cầu của thị trường, OCOP còn giúp cho nông dân hiểu được thị trường nào cần sản phẩm gì để có thể đầu tư sản xuất đúng, đủ, không chạy theo yếu tố đám đông là sản phẩm nào được giá thì tự phát mở rộng diện tích, bất chấp thị trường có cần hay không.

Hơn nữa, hiện nay người tiêu dùng ngày càng thông minh, kể cả người tiêu dùng nội địa, lẫn người tiêu dùng tại các thị trường khó tính. Vì vậy, hiểu rõ thị trường là yếu tố then chốt để sản xuất và tiêu thụ bền vững.

Ông Đỗ Ngọc Hưng, Tham tán công sứ, Thương vụ Việt Nam tại Mỹ cho biết, nhu cầu thị trường của Mỹ rất lớn và đa dạng, chi tiêu tiêu dùng chiếm 70% GDP. Thị trường Mỹ có các yêu cầu, quy định rất chặt chẽ trong thủ tục xuất nhập khẩu, đặc biệt chú trọng các yêu cầu về lao động và bảo vệ môi trường, các chi phí về vận tải lớn, dịch vụ, có tính cạnh tranh cao...

Nếu nông dân khu vực nông thôn hiểu rõ yêu cầu này và đưa vào tiêu chí sản xuất các sản phẩm OCOP, thì cơ hội



Các loại trái cây được trưng bày bán tại Lễ hội bánh tráng phơi sương Trảng Bàng.

xuất khẩu của các sản phẩm OCOP ngày càng lớn, kinh tế nông thôn ngày càng cải thiện từ việc bán được sản phẩm theo đúng yêu cầu của thị trường.

Theo ông Lê Văn Vương, Giám đốc Công ty TNHH sản xuất và thương mại Vương Thành Công, hiện sản phẩm cà phê của Vương Thành Công đã đạt chuẩn OCOP 4 sao. Để đạt được chuẩn này, Vương Thành Công đã liên kết với 13 hộ nông dân, 2 hợp tác xã chuyên canh cà phê với diện tích 65 ha, đào tạo nông dân trồng cà phê theo tiêu chuẩn hữu cơ, cam kết bao tiêu cà phê với giá cao hơn thị trường.

Từ cà phê, doanh nghiệp phát triển thêm nhiều dòng sản phẩm như trà, rượu từ hoa và vỏ cà phê. Khi đạt được tiêu chuẩn OCOP 5 sao, nghĩa là sản phẩm đã đạt được tiêu chuẩn xuất khẩu. Vương Thành Công cũng đã lên kế hoạch xuất khẩu sản phẩm cà phê, trà từ hoa và cà phê.

Cũng theo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, hiệu quả của chương trình OCOP đã mang lại cho người nông dân Việt Nam ý thức sản xuất rõ nét, cùng với kiến thức về kinh doanh sản phẩm theo yêu cầu của thị trường, cách thức khẳng định chất lượng sản phẩm do mình làm ra người tiêu dùng trong và ngoài nước.

Do vậy, Chương trình OCOP phấn đấu đến năm 2025, ít nhất 10.000 sản phẩm OCOP được công nhận đạt từ 3 sao trở lên; trong đó, có từ 400 - 500 sản phẩm OCOP đạt 5 sao, củng cố và nâng cấp ít nhất 50% sản phẩm OCOP đã được đánh giá và phân hạng, ưu tiên phát triển sản phẩm OCOP gắn với thương hiệu sản phẩm, phát triển dịch vụ du lịch nông thôn; ưu tiên phát triển các hợp tác xã, doanh nghiệp nhỏ và vừa, phần đầu ít nhất có 40% chủ thể OCOP là hợp tác xã, 30% chủ thể là doanh nghiệp nhỏ và vừa.

Bên cạnh đó, chương trình OCOP cũng phấn đấu có ít nhất 30% các chủ thể OCOP xây dựng được chuỗi giá trị theo hướng kinh tế tuần hoàn, OCOP xanh gắn với vùng nguyên liệu ổn định; trong đó, ưu tiên các sản phẩm OCOP đã được đánh giá và phân hạng.

Chương trình phấn đấu có ít nhất 50% làng nghề truyền thống có sản phẩm OCOP, góp phần bảo tồn và phát triển làng nghề truyền thống; có ít nhất 50% chủ thể OCOP tham gia vào các kênh bán hàng hiện đại (hệ thống siêu thị, cửa hàng tiện lợi, sàn giao dịch thương mại điện tử...); phấn đấu mỗi tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương có 1 điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP.

Tiền Giang - Sản xuất nông sản theo hướng sạch và an toàn

KHI NÔNG DÂN THAY ĐỔI

M. Thành - C. Thắng

Tỉnh Tiền Giang được mệnh danh là "vương quốc trái cây" của vùng Đồng bằng sông Cửu Long với diện tích khoảng hơn 87.000 ha. Bên cạnh diện tích cây ăn trái không ngừng tăng, nông dân trên địa bàn tỉnh đã chú trọng đến việc nâng cao chất lượng nông sản để chinh phục những thị trường khó tính.

Bằng sự tâm huyết trong việc khôi phục cây vú sữa - loại trái đặc sản của tỉnh, ông Lê Hồng Hải, Phó Giám đốc Hợp tác xã (HTX) Nông nghiệp Mỹ Lợi A (xã Mỹ Lợi A, huyện Cái Bè) đã cùng các thành viên trong HTX áp dụng quy trình sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP. Từ những thành công bước đầu, đến nay, HTX có 20 thành viên với hơn 10 ha trồng sản xuất vú sữa theo tiêu chuẩn VietGAP. Nhờ sản phẩm đảm bảo chất lượng, HTX đã kết được hợp đồng cung ứng vú sữa cho các cửa hàng trái cây sạch tại TP. Hồ Chí Minh, TP. Đà Nẵng, TP. Hà Nội... và một số siêu thị. Từ đó, thu nhập của thành viên được cao hơn so với sản xuất theo kiểu truyền thống. Ông Hải chia sẻ: "Sản xuất theo chuẩn VietGAP giúp vú sữa đảm bảo về mặt chất lượng do tuân thủ theo quy trình kỹ thuật. Với quyết tâm sản xuất nông sản sạch, an toàn, ngày càng nâng cao chất lượng, hiện HTX đang áp dụng quy trình sản xuất hữu cơ trên cây vú sữa".

Trước nhu cầu ngày càng cao của thị trường, nhiều mô hình sản xuất nông sản theo hướng sạch, an toàn đã được nông dân trên địa bàn tỉnh áp dụng và mang lại hiệu quả bước đầu.



HTX Nông nghiệp sạch Mỹ Phong tiên phong trong sản xuất nông nghiệp ứng dụng CNC.

Cùng với việc xây dựng được một số mô hình sản xuất sạch, an toàn trên cây ăn trái, ở tỉnh cũng đã hình thành được vùng rau an toàn với "đầu tàu" là các HTX. Dẫn chúng tôi đi thăm những vườn rau xanh tốt của thành viên, ông Võ Thành Công, Giám đốc HTX Rau an toàn Bình Nghị (xã Bình Nghị, huyện Gò Công Đông) phấn khởi cho biết, hiện HTX đang có hơn 30 ha rau sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP. Nhờ chất

lượng nông sản được đảm bảo, HTX đã ký kết được hợp đồng cung ứng rau an toàn cho hệ thống cửa hàng, siêu thị lớn như: Bách Hóa Xanh, Big C..., với sản lượng hơn 100 tấn/ tháng.

"Sản xuất rau an toàn giúp thành viên có thu nhập ổn định, không sợ việc giá cả lên xuống và đầu ra bấp bênh như trước. Nhờ đó, thành viên nâng cao thu nhập, sống khỏe nhờ trồng rau an toàn. Chất lượng là yếu tố hàng đầu trong quá trình sản xuất của HTX. Do đó, HTX luôn kiểm tra, nhắc nhở các thành viên đảm bảo quy trình sản xuất an toàn" - ông Võ Thành Công chia sẻ thêm.

ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ CAO (CNC)

Có thể nói, với sự phát triển của khoa học, kỹ thuật, sản xuất nông nghiệp ứng dụng CNC đang là xu hướng tất yếu. Điều này nhằm nâng cao hiệu quả sản xuất, giảm chi phí, bảo vệ môi trường, đặc biệt là tạo ra các sản phẩm an toàn. Trên địa bàn tỉnh đã hình thành một số mô hình nông nghiệp CNC, bước đầu phát huy hiệu quả.



HTX Dịch vụ nông nghiệp Tăng Hòa (xã Tăng Hòa, huyện Gò Công Đông) là một trong những đơn vị tiên phong ở tỉnh trong việc sản xuất lúa ứng dụng CNC vào năm 2017. Với 07 ha lúa ứng dụng CNC ban đầu, đến nay, HTX đã nhân rộng mô hình này được hơn 30 ha. Việc sử dụng máy cấy lúa giúp nông dân giảm lượng lúa giống so với cách gieo sạ thông thường. Năng suất của lúa sử dụng máy cấy cao hơn so với phương pháp gieo sạ thông thường. Mặt khác, khi cấy theo hàng, nông dân sẽ dễ dàng khử lẫn các loại giống khác, đáp ứng yêu cầu về chất lượng lúa giống. Ông Nguyễn Văn Nhân, Giám đốc HTX Dịch vụ nông nghiệp Tăng Hòa cho biết, ngoài sản xuất lúa ứng dụng CNC, HTX còn kết hợp với mô hình sản xuất lúa sạch (không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật). Hiện diện tích sản xuất lúa sạch của HTX khoảng 80 ha. Năng suất từ bằng đến hơn so với sản xuất truyền thống. Hiện có 03 doanh nghiệp bao tiêu toàn bộ sản phẩm lúa sạch của HTX và đầu tư phân bón lá miễn phí cho nông dân. Nông dân bán lúa với giá cao hơn thị trường 300.000 đồng/kg, góp phần tăng lợi nhuận cho thành viên.

Ngoài mô hình sản xuất lúa ứng dụng CNC, hiện trên địa bàn tỉnh, nhiều nông dân cũng đang áp dụng một số mô hình nông nghiệp CNC như: Trồng dưa lưới trong nhà màng; trồng rau khí canh, thủy canh... HTX Nông nghiệp sạch Mỹ Phong (xã Mỹ Phong, TP. Mỹ Tho) là đơn vị đã mạnh dạng ứng dụng CNC vào sản xuất nông nghiệp với sản phẩm chủ lực là dưa lưới. Hiện HTX có hơn 20 thành viên trực tiếp trồng dưa lưới với diện tích 03 ha.

Theo ông Phan Thanh Phú, Phó Giám đốc HTX Nông nghiệp sạch Mỹ Phong, khi trồng dưa lưới ứng dụng CNC, thành viên HTX phải tuân thủ theo quy trình sản xuất an toàn. So với sản xuất truyền thống, việc canh tác trong nhà màng rất ít phát sinh sâu bệnh nên ít sử dụng thuốc bảo vệ thực vật. Do đó, sản phẩm của HTX sản xuất ra đảm bảo sạch, an toàn khi sử dụng. HTX cam kết bao tiêu sản phẩm cho thành viên với mức giá đảm bảo cho người dân có lãi. Hiện HTX đã ký kết

hợp đồng cung ứng dưa lưới cho các đối tác như: Bách Hóa Xanh, siêu thị Lotte, một số công ty cung cấp trái cây trên địa bàn tỉnh Tiền Giang và TP. Hồ Chí Minh... Trung bình mỗi tháng, HTX cung ứng cho thị trường khoảng 70 - 100 tấn dưa lưới. "Hiệu quả mang lại cao và thời gian thu hồi vốn nhanh là ưu điểm của mô hình này. Trung bình 1.000m², năng suất mỗi vụ đạt khoảng 3,5 tấn. Nông dân có thể thu lời nhuận từ 40 - 50 triệu đồng. Cứ khoảng 2 đến 2,5 năm, người trồng có thể thu hồi chi phí đầu tư ban đầu" - ông Phan Thanh Phú cho biết thêm.

Theo đánh giá của Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Tiền Giang, thời gian qua, các mô hình nghiên cứu ứng dụng CNC tại Trung tâm Kỹ thuật và Công nghệ sinh học tỉnh Tiền Giang (gọi tắt là Trung tâm) chuyển giao đạt kết quả tốt, áp dụng được vào thực tiễn sản xuất. Các mô hình sản xuất dưa lưới trong nhà màng, rau ăn lá đã được Trung tâm nhân rộng sản xuất và chuyển giao cho

một số đơn vị trên địa bàn tỉnh Tiền Giang và các tỉnh lân cận. Trong đó, quy trình canh tác dưa lưới trong nhà màng là quy trình chuyển giao được người dân đánh giá mang lại hiệu quả kinh tế cao, khả năng thu hồi vốn nhanh. Trong thời gian tới, công tác triển khai nhân rộng các mô hình nông nghiệp ứng dụng công nghệ sinh học, CNC sẽ được quan tâm và chú trọng hơn nữa trên cơ sở kế thừa các sản phẩm đã nghiên cứu thành công.



Thời gian qua, ngành Nông nghiệp tỉnh Tiền Giang đã triển khai thực hiện khai xác nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn thực phẩm. Theo đó, toàn tỉnh đã có 71 công ty, cơ sở, HTX với cho 58 sản phẩm (gà thịt, rau củ các loại, trái cây tươi, thịt heo, mắm tôm chà, mắm ruốc, trà măng cầu, trứng gia cầm, gạo, chả lụa, nem, lạp xưởng...) tham gia chuỗi cung ứng an toàn thực phẩm. Việc tổ chức sản xuất theo hướng an toàn tạo cơ sở để một số HTX nông nghiệp và sản phẩm chăn nuôi ký hợp đồng liên kết sản xuất các đơn vị cung ứng sản phẩm lớn như: Siêu thị Coop, mart, MM Mega Market, bếp ăn... Nông dân không lo đầu ra, đảm bảo lợi nhuận ổn định do HTX thu mua với giá sàn.



HTX Nông nghiệp Mỹ Lợi A đang hướng nông dân sản xuất vú sữa theo hướng hữu cơ.

HUYỆN BA VÌ (HÀ NỘI):

Xã Châu Sơn xây dựng nông thôn mới nâng cao

Sơn Hà



Ông Nguyễn Quốc Đạt, Phó Bí thư Đảng ủy, Chủ tịch UBND xã Châu Sơn.

Châu Sơn là xã nằm trong vùng đồng bằng ven sông của của huyện Ba Vì (Hà Nội), không có địa thế thuận lợi cho việc phát triển kinh tế xã hội như các xã khác trong huyện, song phát huy sức mạnh đại đoàn kết toàn dân, năm 2022 vừa qua, Đảng bộ, chính quyền và toàn thể nhân dân xã Châu Sơn đã nỗ lực phấn đấu, khắc phục mọi khó khăn, vừa phòng chống dịch Covid - 19 có hiệu quả, vừa ổn định đời sống nhân dân, duy trì thúc đẩy phát triển kinh tế xã hội, tạo sự chuyển biến tích cực, mang lại một diện mạo mới cho địa phương trước thềm năm mới 2023.

Về kinh tế, năm 2022 tổng thu nhập đạt 246,997 tỷ đồng, đạt 104% kế hoạch, tăng 8,1% so với cùng kỳ, trong đó nhóm ngành nông nghiệp, thủy sản tăng 3,7%, thương mại, dịch vụ tăng 8,3%, công nghiệp, xây dựng tăng 10,3%. Cơ cấu kinh tế có sự chuyển dịch tích cực, thu từ nông nghiệp, thủy sản chỉ chiếm 25,42%, còn lại thu từ công nghiệp, xây dựng và thương mại, dịch vụ chiếm tới 74,58%.

Về xây dựng nông thôn mới, bên cạnh việc nâng cao chất lượng các tiêu chí xã nông thôn mới (NTM) đã đạt được, địa phương đẩy mạnh tuyên truyền, phát động nhân dân tích cực tham gia xây dựng NTM nâng cao theo lộ trình, đã có 64 hộ gia đình hiến đất mở rộng đường giao thông nông thôn, dự án nâng cấp đường từ xã Châu Sơn đi xã Tân Hồng. Cùng BQL dự án thực hiện giải phóng mặt bằng thực hiện dự án mở rộng Trường Mầm non Châu Sơn, dự án đường liên xã Châu Sơn - Tân Hồng. Tiếp tục phối hợp với các đơn vị liên quan giải phóng mặt bằng để thực hiện dự án xây dựng Trạm y tế xã đảm bảo đúng tiến độ.

Đến nay tiến độ công tác xây dựng NTM nâng cao của xã Châu Sơn đã có 12/19 tiêu chí đạt và cơ bản đạt, còn lại 7 tiêu chí địa phương đang tiếp tục phấn đấu.

Về văn hóa xã hội cũng thu được kết quả tốt, trong năm qua có 2/2 thôn (100%) đạt danh hiệu làng văn hóa, tỷ lệ hộ gia đình văn hóa đạt 89,5%. Các nhà



Đường giao thông nông thôn sạch đẹp.



Hồ sinh thái xã Châu Sơn.

trường Mầm Non, Tiểu Học và THCS đảm bảo tốt công tác dạy và học, nhất là trong thời gian dịch bệnh Covid - 19, kết quả trường Mầm Non huy động 100% trẻ em 5 tuổi đến trường học 2 buổi/ ngày, 100% hoàn thành chương trình giáo dục Mầm Non. Trường tiểu học huy động 100% trẻ 6 tuổi đến trường, không có học sinh bỏ học, tỷ lệ học sinh hoàn thành chương trình tiểu học 100%, trường đạt danh hiệu Tập thể lao động tiên tiến cấp huyện. Trường THCS tuyển sinh vào lớp 6 đạt 100%, học sinh tốt nghiệp lớp 9 đạt 100%, 2 nhà trường THCS và tiểu học giữ vững Trường chuẩn quốc gia, trường mầm non tiếp tục phấn đấu đạt chuẩn quốc gia năm 2023. Các mặt công tác công an, quân sự cũng như hoạt động của các ban ngành, đoàn thể đều duy trì thực hiện tốt, hưởng ứng tích cực các phong trào thi đua yêu nước tại địa phương. Địa phương thường xuyên chăm lo thực hiện tốt các chế độ chính sách đãi ngộ đối với thân nhân liệt sĩ, người có công với cách mạng, các đối tượng thụ hưởng chính sách xã hội.

Phong trào thi đua xây dựng và giữ gìn thôn, xóm, ngõ sáng, xanh, sạch, đẹp, an toàn đã tạo ra diện mạo mới cho địa phương bước vào năm mới với khí thế mới.

Ông Nguyễn Quốc Đạt, Phó Bí thư Đảng ủy, Chủ tịch UBND xã Châu Sơn trao đổi, những kết quả đạt được nêu trên mới là bước đầu, năm 2023 xã Châu Sơn đề ra mục tiêu tiếp tục phát huy sức mạnh tổng hợp của toàn Đảng, toàn dân, chủ động khai thác mọi tiềm năng, lợi thế của xã để xây dựng đồng bộ cơ sở hạ tầng kinh tế, xã hội, NTM. Đẩy mạnh thu hút đầu tư phát triển kinh tế với tốc độ phát triển nhanh, bền vững; đẩy mạnh chuyển dịch cơ cấu kinh tế theo hướng dịch vụ - công nghiệp - nông nghiệp. Phát triển toàn diện các lĩnh vực văn hóa xã hội, đảm bảo an sinh xã hội nhằm nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho nhân dân. Hoàn thành tốt công tác quân sự quốc phòng địa phương, giữ vững an ninh chính trị, trật tự an toàn xã hội. Xây dựng địa phương ngày càng phát triển và đổi mới.



Xác định vai trò quan trọng của Chương trình mục tiêu quốc gia về xây dựng nông thôn mới (NTM). Thời gian qua, chính quyền các cấp và nhân dân các địa phương của tỉnh Quảng Bình đã xây dựng lộ trình, triển khai hoạt động nhằm hoàn thiện các tiêu chí NTM. Tuy vậy, bên cạnh những thuận lợi thì nhiều địa phương gặp không ít khó khăn, ảnh hưởng đến quá trình xây dựng NTM, NTM nâng cao, NTM kiểu mẫu.

Theo thống kê của Văn phòng điều phối NTM tỉnh Quảng Bình, hiện toàn tỉnh có 85 xã được công nhận đạt chuẩn NTM, chiếm 66,4% tổng số xã; 36 khu dân cư NTM kiểu mẫu, tăng 10 khu dân cư so với năm 2021; 44 vườn mẫu, tăng 10 vườn so với năm 2021 và 2 thôn, bản đạt chuẩn NTM tại các xã đặc biệt khó khăn. Hiện nay, một số huyện đang tiếp tục thẩm định các vườn, khu dân cư và thôn, bản đăng ký năm 2022.

Công tác chỉ đạo thực hiện chương trình được tỉnh quan tâm sát sao. UBND tỉnh đã tổ chức hội nghị trực tuyến hướng dẫn tổ chức thực hiện các chương trình mục tiêu quốc gia nhằm tháo gỡ khó khăn, vướng mắc và định hướng, chỉ đạo các địa phương tập trung triển khai, thực hiện các nhiệm vụ trọng tâm của chương trình. Bên cạnh đó, công tác phối hợp triển khai giữa cơ quan chủ trì với các sở, ngành và địa phương ngày càng chặt chẽ, hiệu quả, góp phần hoàn thành các nhiệm vụ được giao.

Đặc biệt, trong điều kiện khó khăn về kinh phí do Trung ương giao kế hoạch

QUẢNG BÌNH :

NỖ LỰC XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI

Đình Nguyên



chậm, ngân sách tỉnh hạn chế nhưng một số địa phương đã chủ động cân đối, bố trí ngân sách và các nguồn huy động hợp pháp khác để tiếp tục triển khai thực hiện chương trình. Tổng nguồn vốn huy động xây dựng NTM năm 2022 là 18.420,4 tỷ đồng; trong đó: Vốn ngân sách Nhà nước 1.325,2 tỷ đồng (chiếm 7,2%); Vốn tín dụng 16.876,0 tỷ đồng (chiếm 91,6%); Vốn doanh nghiệp 13,7 tỷ đồng (chiếm 0,1%); Đóng góp của cộng đồng dân cư 205,5 tỷ đồng (chiếm 1,1%).

Với sự nỗ lực, quyết tâm của cả hệ thống chính trị và người dân, cũng như kinh nghiệm hơn 10 năm triển khai chương trình, các địa phương đã chủ động hơn trong thực hiện các nhiệm vụ được giao, nhất là cụ thể hóa các quy định, cơ chế, chính sách của Trung ương, tỉnh để triển khai ở cơ sở.

Theo kế hoạch, số xã phấn đấu đạt chuẩn NTM nâng cao, NTM kiểu mẫu năm 2022 là 22 xã; trong đó, NTM kiểu mẫu 3 xã, NTM nâng cao 19 xã. Tuy nhiên đến đầu năm 2023, chỉ có 1 trong 22 xã nộp hồ sơ để thẩm định xét công nhận

NTM nâng cao, các xã còn lại hiện vẫn chưa nộp hồ sơ.

Nhiều địa phương đã nỗ lực cân đối ngân sách để đầu tư xây dựng nông thôn mới.

Để thực hiện tốt lộ trình xây dựng NTM, Phó Chi cục trưởng Chi cục Phát triển nông thôn Nguyễn Quốc Tuấn cho biết thêm: Đối với các xã đạt chuẩn cần có kế hoạch, lộ trình cụ thể để giữ vững, nâng cao chất lượng các tiêu chí, hướng tới mục tiêu xã NTM nâng cao, NTM kiểu mẫu. Đối với các xã đạt chuẩn nhưng chưa đáp ứng được yêu cầu của bộ tiêu chí mới cần khẩn trương triển khai kế hoạch thực hiện các tiêu chí bị sụt giảm; chủ động huy động các nguồn lực khác, không có tâm lý trông chờ, ỷ lại vào ngân sách nhà nước đồng thời căn cứ văn bản hướng dẫn của các sở, ngành có liên quan để xem xét tính cần thiết đối với các nội dung đề xuất, tránh đầu tư không hiệu quả, lãng phí. Với các xã phấn đấu đạt chuẩn năm 2023, phải bảo đảm chất lượng, thực chất, không chạy theo thành tích; Chủ động rà soát, đánh giá thực trạng, xây dựng lộ trình, kế hoạch và khẩn trương triển khai các tiêu chí chưa đạt, nhất là đối với hạng mục có khối lượng công việc lớn, thời gian thi công dài cần khẩn trương triển khai sớm

Năm 2023, toàn tỉnh Quảng Bình phấn đấu có thêm 7 xã đạt chuẩn NTM, 12 xã đạt chuẩn NTM nâng cao; 1 xã đạt chuẩn NTM kiểu mẫu (xã Bảo Ninh, TP. Đồng Hới); 14 thôn, bản đạt chuẩn NTM; 37 khu dân cư NTM kiểu mẫu; 87 vườn mẫu NTM.



SẮC XUÂN KON PRING

Tiêu Dao



Già A Lum có thêm thu nhập ổn định bình quân từ 4 - 6 triệu đồng mỗi tháng từ du lịch.

ĐẸP NHƯ MIỀN CỔ TÍCH

Nhiều người sẽ phải ngẩn ngơ khi đến làng Kon Pring (huyện Kon Plong, Kon Tum) vào mùa Xuân với vẻ đẹp thiên nhiên nơi đây. Nằm trong một thung lũng nhỏ, Kon Pring với cảnh quan đồi núi, rừng cây và những ruộng lúa, nương rẫy bậc thang thơ mộng đẹp mê hồn. Nhiều người khi muốn bỏ qua những ồn ào náo nhiệt nơi phố thị, họ đã tìm về với làng Kon Pring để hòa mình vào với thiên nhiên, hưởng thụ những cảnh đẹp nơi đây, sống chậm một chút và nghe lòng lắng lại. Kon Pring là một trong những điểm đến du lịch lý tưởng cho du khách khi đặt chân đến xứ sở này. Chẳng thế mà làng Kon Pring là một trong 4 ngôi làng của tỉnh Kon Tum

Kon Pring là ngôi làng còn giữ lại được nhiều nét nguyên sơ nhất của người Mơ Nâm một nhánh của dân tộc Xơ Đăng ở huyện Kon Plong, tỉnh Kon Tum. Khi sắc Xuân phủ xuống, ngôi làng hiện lên yên bình trong sương, trong nắng dịu lành mời gọi mọi người.

được chọn để định hướng phát triển du lịch cộng đồng.

Làng có diện tích tự nhiên 700ha, trong làng hiện có 67 nóc nhà với 250 nhân khẩu, trong đó người Mơ Nâm (một nhánh của dân tộc Xơ Đăng) chiếm gần 100% dân số, người dân trong làng sống chủ yếu bằng nghề trồng lúa nước và làm nương rẫy. Nhưng điều khiến mọi người thích thú, đó là ngôi làng cổ này còn gìn giữ được bản sắc văn hóa trong sinh hoạt cộng đồng, trong từng mái nhà, như việc làm rượu cần truyền thống, đan lát dụng cụ phục vụ sản xuất, sinh hoạt gia đình, hay chế biến và sử dụng các thực phẩm đặc sản có trong tự nhiên hoặc người dân sản xuất, cùng với đó là các hoạt động văn hóa đặc sắc như cồng chiêng, múa xoang và nhiều lễ hội truyền thống khác vẫn được duy trì thường xuyên.

Đọc theo từng con đường làng là những nếp nhà sàn bình dị, là những cây hoa mua khoe sắc tím biêng biếc như tô điểm thêm sắc màu cho Kon Pring trong buổi sáng ngày Xuân. Bên làng, cách mấy căn nhà sàn không xa, người dân vừa chuyên trò rôm rả vừa cuốc

xới, cày ải từng khoảnh ruộng với mong ước về vụ Đông - Xuân bội thu. Mấy em nhỏ chạy nhảy tung tăng trước sân nhà, tiếng cười trong veo của chúng vang xa, khiến cho không gian tĩnh lặng của làng thêm sống động. Tiếng cười như kéo nhiều người lại gần. Những gương mặt hồn nhiên pha chút bẽn lẽn, thẹn thùng, những đôi mắt to tròn, trong trẻo, lại thêm những đôi má ửng đỏ bồ quân của các em nhỏ khiến cả góc sân như bừng sáng.

Trong những ngôi nhà, sắc màu thổ cẩm hiện lên huyền bí, làn da nâu của già chủ nhà, đôi mắt đen nhánh, trong trẻo của cô con gái và cả chiếc khung cửi đã phủ bóng thời gian khiến cho nhiều người như bước đi qua bao nhịp mùa khoan nhặt. Như gợi nhớ mãi những lễ hội rộn rã tiếng cồng, chiêng và điệu xoang dặt dìu của người Mơ Nâm, nghĩ về sắc màu thổ cẩm tượng trưng cho đất, cho trời mà từ xa xưa người Mơ Nâm ước vọng.

THỨC DẬY KON PRING

Từ ngày làng được chọn để phát triển du lịch cộng đồng, nhiều gia đình như già A Lum, từ hoàn cảnh rất khó



Ngôi làng còn giữ lại được nhiều nét nguyên sơ nhất của người Mơ Nâm



khăn, đến nay hằng tháng gia đình có thêm thu nhập ổn định bình quân từ 4 - 6 triệu đồng từ du lịch. Không chỉ gia đình già A Lum, mà các gia đình khác như gia đình bà Y Lim, gia đình ông A Rvét cũng chung niềm vui tương tự. Ngoài ra, các hộ dân trong làng cũng có thu nhập từ hoạt động du lịch thông qua việc bán các sản vật của địa phương, phục vụ đồ

ăn như cơm lam, gà nướng, rượu cần... cho khách du lịch.

Bà Y Lim, Nghệ nhân Ưu tú của làng (1 trong 3 hộ dân được hỗ trợ kinh phí xây dựng nhà sàn làm nơi lưu trú cho khách du lịch) vui mừng bộc bạch: Thông qua việc đón du khách, bà có được khoản thu nhập từ 15 - 20 triệu đồng/tháng. Điều này không chỉ giúp gia đình bà cũng như người dân trong làng có cuộc sống ổn định hơn, mà còn giúp bảo tồn hiệu quả các giá trị văn hóa truyền thống của dân tộc...

Hiện nay, nhiều người dân trong làng Kon Pring làm du lịch có thu nhập ổn định, đời sống vật chất, tinh thần ngày càng phát triển, những quyền lợi dân làng được hưởng chính từ mô hình du lịch cộng đồng homestay lần đầu tiên

được triển khai tại địa phương với cách làm bài bản này. Từ đầu năm 2022 đến nay, làng đã đón hơn 1.000 lượt khách đến tham quan, trải nghiệm cuộc sống cùng dân làng. Bên cạnh thưởng thức các sản phẩm ẩm thực đặc trưng, du khách cũng được hòa mình vào không gian văn hóa công cộng với những điệu múa, khúc hát của người Mơ Nâm.

Sau hai năm dịch bệnh, du khách lại nườm nượp về với Kon Pring. Với đồng bào Mơ Nâm nơi này, mùa Xuân cũng theo chân du khách đến làng và trong tâm thức của người làng, họ sẽ tiếp tục đoàn kết, cùng nhau phát huy những nét văn hóa độc đáo của dân tộc mình để phát triển bền vững loại hình du lịch cộng đồng và nâng cao đời sống hơn nữa.



TƯ VẤN PHÁP LUẬT

Trung tâm Tư vấn Pháp luật - Hiệp hội Làng nghề Việt Nam tổ chức tư vấn luật cho các đối tượng có nhu cầu trợ giúp pháp luật.

- **Đối tượng:** Các hội viên làng nghề Việt Nam, nghệ nhân làng nghề, thợ giỏi, các gia đình có công, gia đình chính sách, thương binh, liệt sỹ, chất độc da cam, hộ nghèo được miễn phí...
- **Nội dung tư vấn:** Các vấn đề về dân sự, hình sự, tranh chấp hợp đồng, đất đai, hôn nhân và gia đình...
- **Thời gian:** Thứ Tư hàng tuần: từ 9h đến 12h
- **Địa điểm:** Phòng 3, tầng 2 Tọa chỉ Làng nghề Việt Nam, số 46 Phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hổ, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội
- **Phụ trách Ban tư vấn:** LS - ThS Nguyễn Duy Hoàn
- **Điện thoại:** 024.3869.2173

Trung tâm Tư vấn Pháp luật

Trong những năm qua, kinh tế tập thể ở Bắc Giang đóng vai trò quan trọng trong việc định hướng, hỗ trợ và nâng cao hiệu quả kinh tế nông nghiệp. Ví thế, không khí lao động sản xuất ở các hợp tác xã (HTX) đều nhộn nhịp và sôi động, sản phẩm nông nghiệp địa phương ngày càng đặc sắc và được người tiêu dùng cả nước đón nhận.



Khu nhà màng công nghệ cao của HTX nông nghiệp Huyện Trang Ngọc Lý tại huyện Tân Yên

BẮC GIANG:

HỢP TÁC XÃ LÀ ĐỘNG LỰC PHÁT TRIỂN NÔNG NGHIỆP

HTX THÚC ĐẨY GIÁ TRỊ NÔNG SẢN TĂNG LÊN

Tại HTX nông nghiệp sản xuất và kinh doanh dịch vụ tổng hợp Hồng Xuân, (huyện Lục Ngạn), ngay từ đầu năm, HTX đã có những chuyến hàng hoa quả tươi ngon cung ứng cho các siêu thị. Hiện nay, ngoài nguồn hàng hoa quả của các thành viên trên địa bàn tỉnh, HTX đã phát triển địa bàn bao tiêu cho các thành viên liên kết tại các tỉnh Tuyên Quang, Hà Giang, Nghệ An, Thanh Hóa, Sơn La, Hòa Bình các loại hoa quả như vải, cam, bưởi, dưa, dưa, táo... Doanh thu của HTX năm 2022 đạt trên 25 tỷ đồng, lương bình quân của một lao động đạt 15 triệu đồng/tháng. Dự kiến, năm 2023 HTX tiếp tục duy trì hoạt động ổn định của HTX và doanh thu tăng từ 5-7%.

Còn tại huyện Yên Thế, ông Giáp Quý Cường, Giám đốc HTX nông nghiệp “Xanh” Yên Thế cho biết: Trong những năm qua, ngoài việc tập trung phát triển các sản phẩm Gà đồi Yên Thế, HTX còn hướng dẫn và giúp nhiều HTX trên địa bàn huyện phát triển sản phẩm, xây dựng thương hiệu. Hiện nay, HTX có hơn 90 hộ thành viên và thành viên liên kết sản xuất theo tiêu chuẩn VietGap, với quy mô đàn gà từ 2000 - 4000 con/đàn/hộ thành viên. HTX đã có 3 sản phẩm đạt chứng nhận OCOP 4 sao. Doanh thu của HTX năm 2022 đạt trên 7 tỷ đồng. Năm 2023, HTX tiếp tục phát huy thành tích đã đạt được, đưa các sản phẩm “Gà đồi Yên Thế” nâng một tầm cao mới.

Với HTX nông sản an toàn Lục Nam (huyện Lục Nam), trong những năm qua, HTX đã nhận được sự hỗ trợ về xây dựng

nhà màng, nhà lưới và kết nối cung cầu với các doanh nghiệp. Vì vậy, HTX sản xuất thành công các loại dưa lưới và dưa chuột baby, đem lại thu nhập cao cho HTX và người lao động. Tuy nhiên, hiện HTX vẫn gặp một số khó khăn trong khâu liên kết tiêu thụ sản phẩm, đặc biệt là việc chưa tuân thủ nội dung hợp đồng đã ký kết của đối tác đã dẫn đến tình trạng rau màu bị quá lứa, giảm chất lượng, chậm thanh toán kinh phí theo hợp đồng, liên kết giữa HTX và đối tác bị phá vỡ.

Đánh giá sự phát triển của các HTX, ông Nguyễn Đức Hiền - Chủ tịch Liên minh HTX tỉnh Bắc Giang cho biết: Mặc dù trong điều kiện khó khăn do ảnh hưởng của dịch Covid-19 kéo dài, nhưng các HTX vẫn phát huy nội lực, vươn lên tìm hướng đi mới để phát triển. Mong rằng trong năm thời gian tới, các HTX sẽ tiếp tục củng cố tổ chức, phát huy những kết quả đã đạt được, tranh thủ mọi nguồn lực hỗ trợ của trung ương và địa phương tạo sự bứt phá trong hoạt động sản xuất kinh doanh, dịch vụ nhằm nâng cao chất lượng hoạt động, đời sống thành viên, người lao động.

HTX CHỦ ĐỘNG ĐỔI MỚI ĐỂ PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG

Theo ông Nguyễn Hữu Thống – Phó Chủ tịch Liên minh HTX tỉnh Bắc Giang cho biết: Hiện tại toàn tỉnh đang có 857 HTX đang hoạt động, trong đó có 665 HTX nông nghiệp (chiếm 65,5 %). Hoạt động của HTX nông nghiệp đang chuyển dịch theo hướng đa dạng hoá các ngành nghề, dịch vụ, sản xuất theo hướng sản phẩm sạch, theo chuỗi và liên kết với các doanh nghiệp tiêu thụ sản phẩm. Các

hoạt động chính như: sản xuất rau sạch, thịt sạch, cây dược liệu, mật ong, gà đồi Yên Thế, tương, vải, dưa, thanh long ruột đỏ ... theo các tiêu chuẩn an toàn trong nước và quốc tế.

Một số mô hình HTX hoạt động ổn định, hiệu quả, thực hiện tốt việc liên kết sản xuất, hợp tác kết nối tiêu thụ các sản phẩm ra thị trường, tạo được chỗ đứng nhất định: Mô hình HTX sản xuất và tiêu thụ rau, củ, quả (HTX Rau sạch Yên Dũng; HTX nông nghiệp Đồng Tâm 3, huyện Hiệp Hòa); mô hình HTX cây ăn quả, cây có múi (HTX dịch vụ nông nghiệp Tân Mộc; HTX nông nghiệp Thanh Hải, HTX NNSX và KDDVTH Hồng Xuân, huyện Lục Ngạn); mô hình chăn nuôi (HTX dịch vụ tổng hợp và sản xuất nông nghiệp Lúa Vàng, huyện Yên Dũng; HTX Phát Huy, HTX NN xanh huyện Yên Thế)...

Thực tế cho thấy, hoạt động các HTX nông nghiệp đóng góp vai trò quan trọng đối với sự phát triển kinh tế của địa phương. Đặc biệt, trong tình hình mới hiện nay, HTX nông nghiệp giúp những người lao động tập hợp nhau lại trong một tổ chức kinh tế chung. Đây cũng là phương thức để bảo đảm lợi ích và xây dựng vị thế của họ trong điều kiện của kinh tế thị trường và hội nhập. Do đó, thời gian qua, Liên minh HTX Việt Nam đã ban hành nhiều chính sách hỗ trợ các HTX nông nghiệp phát triển. Thời gian tới, để tiếp tục phát huy hiệu quả, cùng với sự hỗ trợ của Liên minh HTX, mỗi HTX nông nghiệp cũng cần chủ động hơn nữa trong việc đổi mới phương thức hoạt động, chủ động kết nối, tổ chức sản xuất, tiêu thụ sản phẩm để phát triển bền vững.

MÙA XUÂN MÙA CỦA MƯA XUÂN

ANH NGỌC

Nhân ngày đầu xuân vui vẻ, xin quý bạn đọc cho tôi được hành văn bỗ bã theo kiểu “văn mạng” đang rất thịnh hành hiện nay, để xen vào đây một tiếng cười thoải mái: Haha... Vâng, haha... Thì còn biết nói gì nữa. Lỗi là tại anh. Ai bảo không tìm cái nhan đề nào học hiêm, khó bị đọc nhầm hơn một tý. Như là “Trò chuyện với trăng sao”, hay “Đối thoại cùng mây gió” v.v. và v.v... chẳng hạn. Vì hai từ trên đây thực tình gắn nhau đến nỗi nếu đánh máy vi tính bằng phông chữ la tinh quốc tế thì chúng chỉ là một. Và với những ông bà Tây nào đó đang bập bẹ Tiếng Việt, thì chúng lại càng không thể phân biệt.

Nhưng, mặc dù đã có tiền lượng đến khả năng này, tôi vẫn không thể thay hai tiếng “mưa xuân” bằng một từ nào khác. Bởi vì, tự bao giờ hai tiếng “mưa xuân” đã hóa thành máu thịt ở trong tôi, đã cùng với “mùa xuân” trở thành biểu tượng “hai trong một” trong tâm thức của tôi, từ thuở còn là cậu bé nhà quê chân đất, đến thời làm anh lính lặn lội miền rừng sâu núi thẳm, và cho đến cả quãng đời dài dặc tới tận hôm nay vẫn mãi mê “gian díu với thị thành” như cách nói của nhà thơ tiêu biểu của làng quê Việt Nam, Nguyễn Bính... Luôn luôn và mãi mãi, hai hình ảnh “mùa xuân” và “mưa xuân” đã luôn quấn chặt lấy nhau, luôn dặt díu nhau cùng hiện lên trong tôi như một cặp bài trùng, như hai vế đối vẫn treo lên bát ngát giữa trời đất bao la mỗi độ xuân về.

Có thể, trước hết đó là do lỗi của những câu thơ quá đối mê hoặc đã kịp đến và hút hồn cậu bé là tôi từ thuở mới biết ngước mắt nhìn trời để đón những giọt mưa vẫn rây rả trên đầu như bụi phấn.

Đấy là thứ mưa dịu dàng và đắm đuối trong thơ Nguyễn Bính:

*Bữa ấy mưa xuân phơi phới bay
Hoa xoan lớp lớp rụng vơi đầy...
Mưa bụi nên em không ướt áo
Thôn Đoài cách có một thôi đề...
Ướt át và quạnh hiu là mưa xuân trong thơ của nữ sĩ Anh Thơ:
Mưa đổ bụi êm êm trên bến vắng
Đò biếng lười nằm mặc nước sông trôi...*

Và cả thứ mưa này nữa, đã nặng hơn một chút, nhưng vẫn còn nhẹ lắm, trong thơ của Huy Cận:

Còn nhớ cách đây khá lâu tôi có in một tập tùy bút nhan đề “Trò chuyện với mưa xuân”. Vừa vận đúng dịp Ngày thơ Việt Nam tổ chức tại Văn Miếu, tôi mang tập sách mới in đến tặng một số bạn bè, đồng nghiệp để làm quà đầu xuân. Mấy hôm sau, tôi nhận được hồi âm cảm ơn của nhiều người qua hộp thư điện tử (email), và điều thú vị đã xảy ra: Hầu hết mọi người đều viết nhầm tên tập sách thành “Trò chuyện với mùa xuân” (!).

Rơi rơi... diu diu... rơi rơi...

Trăm muôn giọt nhẹ nổi lời vu vơ...

Và còn quyến rũ hơn là cảnh mưa xuân trong bài thơ “Thanh minh” của thi sĩ Đỗ Mục đời Đường bên Trung Quốc;

Thanh minh lát phất mưa phùn

Khách đi đường thấm nỗi buồn xót xa

Hỏi thăm quán rượu đầu là

Mục đồng chỉ lối Hạnh Hoa thôn ngoài.

Cứ đi theo dòng mưa ấy, tôi đã đi khắp mọi ngả đường của quê mẹ, đi đến hết cả tuổi thanh xuân, để đến gặp một ngày cả Đất Nước đoàn tụ dưới một vòm trời “mưa vẫn mưa bay trên tầng tháp cổ” và chợt thấy làn “khói trời mênh mông” hư ảo ngày nào đang ẩn hiện chờ ta tự bao giờ trong âm nhạc của nhạc sĩ Trịnh Công Sơn. Những trái tim yêu đời và yêu người đã gặp nhau trong Thơ và Nhạc, từ thuở Thơ Đường, Thơ Mới đến Thơ Đường Đại, từ Văn Cao, Đoàn Chuẩn, Phạm Duy cho đến Trịnh Công Sơn... Đồi lúc chợt lẩn thẩn nghĩ rằng nếu như trên xứ sở chúng ta mà vắng đi những cảnh mưa xuân huyền diệu đến nao lòng như thế, liệu nền thơ ca và âm nhạc Việt có nghèo bớt đi ít nhiều không nhỉ? Và ngay cả hồn người cũng vậy, chắc cũng sẽ nghèo đi, đôi khi chỉ vì thiếu vắng một màu mưa. Cái vẻ đẹp rất đời mà rất mộng này đã bao đời nay từng quyến rũ bao nhiêu thi nhân mặc khách. Mà nói đâu xa, chính với tôi đây cũng thế. Dù ở đâu và lúc nào, nếu được ai đó hỏi rằng cảnh trí nào của xứ sở này và nói rộng ra là của cả cõi đời này làm cho tôi băng khuâng, xao xuyến nhất, mà lúc đi xa tôi sẽ nhớ nhung nhất, thì tôi sẽ không đắn đo mà về ra ngay trước mắt mình một khoảng trời bát ngát mưa xuân, trên một cánh đồng cũng xa xanh mướt mát, cái không gian lạnh lẽo và hiu quạnh, cái vẻ đẹp buồn bã đến chết người ấy của làng quê xứ Việt đã thả neo vào hồn tôi từ thuở ấu thơ và còn theo tôi

cho đến tận bây giờ, và chắc chắn sẽ còn ám ảnh tôi cho đến một ngày tôi thôi không còn cảm nhận được mọi buồn vui.

Lúc này đây tôi biết nói gì hơn là xin cảm tạ Trời Đất và Xứ Sở đã cho chúng ta, những đứa con Đất Việt, cái vẻ đẹp hơn mọi thứ lụa là, gấm vóc của bức tranh kiệt tác Mùa Xuân. Và cũng tựa hồ như với tình yêu trai gái, càng yêu em ta càng thấy mình như người có lỗi. Bút giấy thành vô duyên và chữ nghĩa hóa vụng về. Rốt cuộc, cùng với lời tạ ơn, ta chỉ còn biết thốt lên đôi lời tạ lỗi muộn màng, vì sự bất lực của mọi thứ ngôn từ trước vẻ đẹp lộng lẫy của Trời Đất và Mùa Xuân, tạ lỗi với Mùa Xuân và cũng là tạ lỗi với cuộc đời mà ta yêu đến đờn đau này:

TẠ LỖI CÙNG MƯA BỤI

Chưa kịp làm thơ về mưa bụi

Tiếng ve thoát đã gọi sang hè

Loay hoay bút mực chưa xong nợ

Đã thấy thu về trong gió se

Vừa mới gặp em dừng trước cửa

Xiêm y lát phất mái hiên ngoài

Khói sương mấy độ mờ nhan sắc

Em khóc hay là mưa ướt vai

Đào phai, mai nhợt, tàn sen cúc

Chẳng còn xuân hạ, hết thu đông

Tháng ngày như lá rơi về đất

Mưa nắng vẫn xoay tròn một vòng

Chao ôi mưa bụi, ơi mưa bụi

Chữ nghĩa vô duyên lỡ hẹn rồi

Ước gì trở lại xuân năm cũ

Để được “làm mưa tan giữa trời” (1). (1)

Lời bài hát “Biết đâu nguồn cội” của nhạc sĩ Trịnh Công Sơn.

NHỮNG CÂU THƠ TRỮ TÌNH TƯƠI TẮN

Bùi Việt Mỹ

Phó Chủ tịch Hội Nhà văn Hà Nội

Tại cơ quan Hội Âm nhạc Hà Nội, người nghệ sĩ trẻ đam mê tìm lời thơ, ca từ và giai điệu cho bài hát, nào là gắn với địa danh Cầu Giấy, Thanh Oai, Mê Linh,... và da diết một giọng son nữ hát "Có phải là mẹ tìm anh?". Nghe đến làng nghề, quê hương Ứng Hòa mới biết đó là Nhạc sĩ Nhà báo Đinh Văn Bình, chàng trai trưởng thành từ Trường Đại học sư phạm Nghệ thuật Trung ương - người con luôn miệt mài với các vùng đất làng nghề, ngoại thành Hà Nội.



Hay là:

Đón thêm mùa no ấm
Chen đầy ngày xuân vui.

...

Mơ màng trong mưa trôi
Sắc cầu vồng tím đỏ
Cây bên đường reo vui
Rối bời lên cùng gió.

Từ khi còn là sinh viên, anh đã có hàng chục ca khúc, rồi đến 2020, NXB Thanh Niên đã chọn 105 ca khúc, xuất bản thành tuyển tập ca khúc "Thao thức bên sông" của anh. Trong cặp, anh có sẵn một tập bản thảo với hàng trăm bài thơ. Thì ra, cảm xúc ban đầu của anh được chép thành lời thơ, bài thơ, rồi theo bản năng mà cải biên, nhuộm màu giai điệu và chép nhạc. Điều đó cũng dễ hiểu bởi tâm hồn thơ và nhạc, lời thơ và lời bài hát nhiều khi cũng là một thôi. Ở Đinh Văn Bình là như thế, thơ là nhạc, thơ trẻ thì nhạc cũng trẻ. Đây là thể mạnh của anh.

Tập thơ Một mình và tập Chối xuân ngày mới chỉ là sự kế tiếp của mạch thơ có hậu, từ số ít sang số nhiều, từ suy nghĩ một chiều đến đa chiều; đó là thành quả tất yếu của con người anh luôn luôn lạc quan bước tiếp trên chặng đường mới, luôn có niềm tin từ gia đình, người thân, bạn bè và đồng nghiệp. Anh có quê hương làm nội lực để mà đi xa hơn. Vậy nên, dòng suy nghĩ viết về quê, Bình buột miệng, thật thà, trong trẻo, không phải cân nhắc gì cả:

Xóm làng nhỏ bé thế thôi

Xuân bừng sáng cả khoảng trời góc quê.

Những câu thơ tươi tắn, vừa quen vừa lạ như thế này chiếm dung lượng lớn trong tập, tạo thành mạch, thành dòng làm chúng ta dễ nhận ra anh, nhận ra mối tương tác giữa lời nói, hình ảnh, nhạc điệu. Bình viết thật trẻ nhưng không cầu kỳ, không cố biến báo, gán cho nó nhiều thứ lủng củng như đôi khi chúng ta đã đọc ít bài ở đâu đó. Đây là chất liệu thơ của Đinh Văn Bình, qua hai tập rồi và sẽ không thay đổi.

Tuy nhiên, để thơ được chấp cánh, được tự nhiên nở với chồi xuân và ngày mới thì có lẽ cái gốc của nó là ở những khi tác giả một mình trong tâm trạng vui buồn. Có điều Bình không bị rơi vào trạng thái kể lể, là hoàn cảnh gì, ngày ấy, hôm ấy ở đâu và như thế nào... mà chỉ cần một vài hình ảnh để diễn tả trạng thái có tính ước lệ của "tàn thu một mùa khép lại" và "ngồi với bóng" mà dệt thành tâm trạng:

Thoáng nhìn nghĩ về ngày ấy
Một mình nhấm nháp cà phê
Tàn thu một mùa khép lại
Bao nhiêu kỷ niệm ủa về.

...

- ➔ *Một mình lặng ngời với bóng
Cà phê góc phố thân quen
Tìm em dáng hình thân thuộc
Xạc xào mùa lá nhớ quên.*

Ngay những khi tâm trạng bị dồn nén rồi bộc lộ bằng cao điểm mà ở đây bạn đọc cũng không biết tác giả tìm gì, khó nhọc gì và hiểu gì? Mà chỉ biết rằng, chắc chắn sẽ tìm được và hiểu được cái tình của người con trai đến lúc nó lặng lẽ, ngóng trông, chờ đợi.

*Năm tháng lặng lẽ tìm
Trải qua nhiều khó nhọc
Anh đã hiểu tình em
Đã bao lần ngóng đợi.*

Ở phần trên chúng tôi đã dẫn ra



một vài địa danh. Chưa đủ? Bình còn là nhà báo nên đi nhiều, từ khắp các vùng miền đất nước, song cần nói thêm rằng, đó là địa danh trong lời hát của nhạc sĩ. Bài hát thường ngợi ca về một địa danh hay một chủ đề rõ ràng, còn ở phần thơ, hầu như ta không thấy Đinh Văn Bình câu nệ về sức nặng nội dung bài thơ. Thơ và nhạc của anh rất giống nhau về phong cách, về cảm quan nhưng khác nhau về mục đích phản ánh. Điều đó thể hiện bút pháp thơ của Bình nặng về nghệ thuật để làm giàu hàm súc. Tuy anh lại không

một nỗi nhớ đầy vui, một trạng thái dịu nhẹ. Anh biết tách ra cái đích cần có của nhạc và thơ. Cứ tự nhiên để hồn thơ buột ra mà chẳng ngại ngần gì. Chính điều đó thơ anh tạo ra sự hấp dẫn, lôi cuốn người đọc. Làm cho người đọc thấy thêm yêu mến một tác giả.

Qua thơ để thêm yêu người. Đây chính là lối viết của Bình và anh đã đang đạt được định hướng ấy. Còn khá nhiều bài có khiếm khuyết trong thể hiện ngôn ngữ thơ, song đó là cái

hề phải bạn vựng về của một tác giả trẻ mà chúng ta thường thấy. Chỉ biết gắp lại tập thơ, ta nhận được ở nhà thơ một tình cảm, tình yêu trong sáng, một sức viết dồi dào và còn nguyên nét tươi tắn của tâm hồn - điều mà Bình muốn truyền cảm đến chúng ta. Tôi mượn lời thơ trong tập để dẫn bạn đọc cùng mở tập ra xem:

*Tôi lắng nghe những âm thanh rung
trái tim mình*

*Cứ dào dạt, mộng mơ và thốn thức
Bao say đắm, kiếm tìm để rồi thành
xa lạ...*

*Trong tiềm thức những vô định và
bình yên cuộc sống*

*Thấy vội vàng những suy tư trong
trắng, hồn nhiên.*

BVM.11/2022



MÙA HOA PHƯỢNG TÍM ĐÀ LẠT

Đà Lạt bốn mùa đều có những sắc hoa đẹp nao lòng người. Khi mùa mai anh đào khép lại cũng là lúc sắc tím bao phủ cao nguyên xinh đẹp này. Mùa hoa phượng tím Đà Lạt ghé thăm thường mang đến cảm giác trữ tình, man mác buồn cho những trái tim lãng mạn. Dù vậy, sắc tím vẫn có một nét rất riêng, khiến ai cũng muốn ghé thăm thành phố này mỗi dịp cuối xuân để thưởng thức và chiêm ngưỡng. Cây phượng tím thuộc dòng thân gỗ, cao từ 10-15m với cây trưởng thành. Cây có tán rộng, nhiều cành khá khẳng khiu, khi nở hoa tạo thành từng chùm nhìn rất đẹp mắt. Lá cây phượng tím có hình dáng giống với phượng vĩ nhưng hoa lại khác hoàn toàn.

Không có sắc đỏ rực rỡ, hoa phượng tím có màu tím biếc, hình ống, mỗi bông dài từ 4-5cm, nở theo chùm tạo thành một chùm to bắt mắt. Loài hoa này không có mùi hương ngào ngạt như nhiều loại hoa khác nhưng vẫn đủ khiến du khách ngẩn ngơ ngắm nhìn. Chính sắc tím biếc của hoa khiến trái tim phải xao xuyến, mộng mơ. Nhắc tới hoa phượng tím, người ta sẽ nghĩ ngay đến sự thủy chung son sắt, đến tình cảm mặn nồng cùng nỗi nhớ nhung của lứa đôi. Nhìn những bông hoa tím, lòng người bỗng hóa lãng mạn và man mác buồn hơn.