



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 10
(139)

2023

THÔNG BÁO

MỜI QUẢNG CÁO TRÊN TẠP CHÍ LÀNG NGHỀ VIỆT NAM

Tạp chí Làng nghề Việt Nam, cơ quan Trung ương của Hiệp Hội Làng nghề Việt Nam, tiếng nói của các làng nghề, nghệ nhân, hội viên, doanh nghiệp làng nghề cả nước.

- Tạp chí Làng nghề Việt Nam phát hành tháng 4 số vào thứ 6 hàng tuần trên phạm vi toàn quốc ;
- Tạp chí Điện tử Làng nghề Việt Nam (<https://langngheviet.com.vn/>);
- Chuyên trang OCOP Việt Nam bằng tiếng Việt và tiếng Anh phát hành vào ngày 28 hàng tháng;
- Chuyên trang Điện tử OCOP Việt Nam (<https://ocopvietnam.com.vn/>).

Tạp chí Làng nghề Việt Nam kính mời quý cơ quan đơn vị, doanh nghiệp, làng nghề, nghệ nhân có nhu cầu truyền thông, quảng bá trên Tạp chí, chuyên trang bản in và điện tử, Quảng bá trên trang truyền thông mạng xã hội của Tạp chí như: Yoube, Zalo, Facebook, Tiktok....

Hình thức:

- Đăng bài quảng bá, giới thiệu hình ảnh sản phẩm làng nghề, sản phẩm OCOP của nghệ nhân, thợ giỏi, doanh nghiệp.
- Quảng cáo thương hiệu: Logo, banner, video, clip ...
- Sự kiện truyền thông.

Ban Biên tập

Mọi chi tiết xin liên hệ:

Tòa soạn: 46 Tầng Bạt Hồ, phường Phạm Đình Hồ, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội

Email: tapchilangnghevietnam@gmail.com

Điện thoại: 024.3869.2173 - 0378421184

TẠP CHÍ LÀNG NGHỀ VIỆT NAM TUYỂN PHÓNG VIÊN

Tạp chí Làng nghề Việt Nam, cơ quan Trung ương của Hiệp Hội Làng nghề Việt Nam, tiếng nói của các làng nghề, nghệ nhân, hội viên, doanh nghiệp làng nghề cả nước.

- Tạp chí Làng nghề Việt Nam phát hành tháng 4 số vào thứ 6 hàng tuần trên phạm vi toàn quốc ;
- Tạp chí Điện tử Làng nghề Việt Nam (<https://langngheviet.com.vn/>);
- Chuyên trang OCOP Việt Nam bằng tiếng Việt và tiếng Anh phát hành vào ngày 28 hàng tháng;
- Chuyên trang Điện tử OCOP Việt Nam (<https://ocopvietnam.com.vn/>).

Căn cứ nhu cầu công tác, Tạp chí làng nghề Việt Nam tuyển phóng viên và chuyên viên, trưởng/phó phòng làm việc tại Hà Nội và các tỉnh với tiêu chuẩn như sau:

1 - VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG:

- 06 Phóng viên Tạp chí in và Tạp chí điện tử
- 06 Chuyên viên Truyền thông – Sự kiện
- 01 Lãnh đạo phòng Truyền thông

2- ĐIỀU KIỆN DỰ TUYỂN:

+ Vị trí phóng viên:

- Tốt nghiệp đại học, cao đẳng trở lên (chuyên ngành báo chí, ngữ văn, kinh tế, tài chính, luật, ngoại ngữ...); Tuổi từ 21 tuổi đến 41 tuổi.
- Có kỹ năng sử dụng phương tiện, thiết bị công nghệ và các phần mềm phục vụ quá trình tác nghiệp (chụp ảnh, quay video và dựng video Clip, thành thạo làm việc trên máy tính...).
- Có kỹ năng viết báo, nhiệt tình, trách nhiệm; Có khả năng làm việc theo nhóm.

+ Vị trí chuyên viên sự kiện-truyền thông

- Tốt nghiệp Đại học, cao đẳng trở lên thuộc ngành: Truyền thông, Marketing, Thương mại, Ngoại thương, Báo chí, Quản trị

kinh doanh và các ngành khác liên quan...

- Sử dụng thành thạo ứng dụng tin học phục vụ tác nghiệp.
- Có khả năng xây dựng kế hoạch truyền thông- quảng cáo, tổ chức sự kiện, làm việc nhóm.

+ Vị trí Trưởng phòng Truyền thông – Quảng cáo (làm việc tại Hà Nội):

Tốt nghiệp Đại học hoặc cao đẳng trở lên, chứng chỉ đào tạo chuyên về Báo chí; Quản trị kinh doanh, Kinh tế; Sale, Marketing, tổ chức sự kiện... Đã kinh qua vị trí lãnh đạo từ cấp phòng, ưu tiên các ứng viên đã có kinh nghiệm làm báo chí, quảng cáo, truyền thông ; có kỹ năng kết nối, tập hợp, đoàn kết và làm việc nhóm...

+ Hồ sơ nộp trực tiếp về:

Tạp chí Làng nghề Việt Nam
+ Địa chỉ: 46 Tầng Bạt Hồ, phường Phạm Đình Hồ, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội.

-Thời gian nhận hồ sơ từ ngày 15/2/2023 đến ngày 30/3/2023.

- Liên hệ: Mr. Điểm 0904951111 hoặc 024.3869.2173 trong giờ hành chính.

- Không nhận hồ sơ qua Email.

- Không trả lại hồ sơ khi không trúng tuyển.

Ban Biên tập



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 TRIỂN LÃM QUỐC TẾ NGÀNH SẢN XUẤT VÀ CHẾ BIẾN RAU, HOA, QUẢ
- ⑥ LỄ HỘI PHÁO HOA QUỐC TẾ ĐÀ NẴNG
- ⑧ CĂN CỐ SÁNG KIẾN ĐỘT PHÁ CHO SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ
- ⑩ LÀNG RÈN HIỀN LƯƠNG HƠN 500 NĂM TUỔI
- ⑫ LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM QUA PHIM ẢNH
- ⑭ LÀNG NGHỀ TẮM HƯƠNG QUẢNG PHÚ CẦU
- ⑯ THOÁT NGHÈO NHỜ NGHỀ MÂY TRE ĐAN
- ⑱ LỘC PHÚ CHUYỂN MÌNH
- ⑳ LÀNG GỖM AN HIỆP – ẨM TƯỢNG



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 Chính

* Thư ký Tòa soạn: Nhà báo **Đài Thanh** * Họp sự: **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 kê, 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: vanphongmien trung.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: Đông bào Mông ở xã Mường Phăng (TP. Điện Biên Phủ) vẫn lưu giữ nhiều nghề truyền thống, như: Dệt lanh, đan lát, rèn, làm hương...

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: 10.000 đồng

TRIỂN LÃM QUỐC TẾ NGÀNH SẢN XUẤT VÀ CHẾ BIẾN RAU, HOA, QUẢ

Ngọc Trâm (TH)

Triển lãm và Hội thảo quốc tế lần thứ 5 chuyên ngành sản xuất, chế biến rau, hoa, quả Việt Nam (HortEx Vietnam) đã diễn ra vào đầu tháng 3 tại Trung tâm Hội chợ, triển lãm Sài Gòn (SECC) - 799 Nguyễn Văn Linh, quận 7, TP. HCM.



Triển lãm và Hội thảo quốc tế lần thứ 5 chuyên ngành sản xuất chế biến rau, hoa, quả Việt Nam năm 2023 có sự tham gia của khoảng 200 thương hiệu đến từ 25 quốc gia, vùng lãnh thổ.

Triển lãm và Hội thảo quốc tế lần thứ 5 chuyên ngành Sản xuất, chế biến rau, hoa, quả HortEx Vietnam 2023 do Công ty Dịch vụ Quảng cáo, Triển lãm Minh Vi (VEAS) tổ chức dưới sự bảo trợ của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (NN&PTNT). Bên cạnh đó, sự kiện này còn nhận được sự hỗ trợ từ Bộ Công thương Việt Nam, Đại sứ quán Hà Lan tại Việt Nam, Hiệp hội Rau quả Việt Nam, Hiệp Hội Hoa Đà Lạt cùng nhiều tổ chức chuyên ngành trong và ngoài nước.



HortEx Vietnam năm 2023 là cơ hội để doanh nghiệp Việt Nam mở rộng hợp tác, giao lưu với doanh nghiệp, chuyên gia quốc tế.



Doanh nghiệp đang giới thiệu sản phẩm đến người tiêu dùng tham gia Hội chợ.

Theo ông Nguyễn Bá Vinh - Giám đốc công ty Minh Vi (VEAS), sau 2 năm bị gián đoạn bởi đại dịch COVID-19, sự kiện lần này thu hút gần 200 thương hiệu đến từ 25 quốc gia, vùng lãnh thổ như Vương quốc Anh, Hoa Kỳ, Việt Nam, Hà Lan, Bỉ, Ai Cập, Pháp, Đức, Hi Lạp, Ấn Độ, Israel, Italy, Nhật Bản, New Zealand, Singapore, Hàn Quốc, Trung Quốc, Tây Ban Nha. Ông Vinh nhận định: "HortEx Vietnam đã trở thành điểm hẹn chuyên nghiệp lớn nhất Đông Nam Á dành cho doanh nghiệp và chuyên gia trong ngành rau, hoa, quả, đồng thời giúp doanh nghiệp Việt Nam tiếp cận với công nghệ tiên tiến trên thế giới, mở rộng thị trường xuất khẩu".

gia trưng bày lên đến 33 doanh nghiệp với "gian hàng quốc gia" được thiết kế thân thiện với môi trường, có chất liệu bằng tre, vải tái chế. Khách đến tham quan triển lãm có thể trải nghiệm các sản phẩm chất lượng cao, đặc biệt là tìm hiểu về nhiều giống cây, giống hoa đặc trưng của Hà Lan.

thành một trong những quốc gia sản xuất rau, hoa, quả uy tín trên toàn thế giới.

Đặc biệt, năm 2023 đánh dấu cột mốc quan trọng trong chặng đường 50 năm quan hệ ngoại giao giữa hai nước Hà Lan và Việt Nam. Phía Hà Lan, số lượng tham

Ông Lê Văn Đức - Phó Cục trưởng Cục trồng trọt thuộc Bộ NN&PTNT chia sẻ, sau thời gian dài bị gián đoạn bởi đại dịch Covid-19, sự kiện này sẽ là điểm hẹn kết nối giao thương giữa Việt Nam với nhiều quốc gia. Đây là cơ hội để doanh nghiệp, chuyên gia trong ngành hợp tác, chia sẻ công nghệ, tiến bộ kỹ thuật tìm kiếm và mở rộng thị trường để Việt Nam trở

Triển lãm và Hội thảo quốc tế lần thứ 5 chuyên ngành sản xuất, chế biến rau, hoa, quả tại Việt Nam diễn ra trong 3 ngày (từ ngày 1-3/3), dự kiến thu hút khoảng 8.000 lượt khách tham quan thương mại đến từ 30 quốc gia, vùng lãnh thổ. Ngoài việc trưng bày sản phẩm và kỹ thuật công nghệ tại nhiều gian hàng, HortEx Vietnam 2023 còn thu hút khách chuyên ngành bởi nhiều hoạt động diễn ra song song tại triển lãm như hội thảo, diễn đàn về xuất khẩu cũng như những chương trình kết nối doanh nghiệp.

FTA: “Chìa khóa” cho xuất khẩu hàng hóa năm 2023

Hà Anh

Trong vô vàn những khó khăn ở hầu khắp các thị trường, các hiệp định thương mại tự do (FTA) được kỳ vọng sẽ là chìa khóa để hoạt động xuất khẩu duy trì tăng trưởng trong năm 2023.

Theo Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP), bước sang tháng 2/2023, xuất khẩu thủy sản hồi phục trở lại. Theo đó, ước tính tổng giá trị xuất khẩu thủy sản trong tháng 2/2023 đạt khoảng 662 triệu USD, tăng nhẹ 4% so với cùng kỳ năm 2022.

VASEP nhận định, xu hướng xuất khẩu trong tháng 2/2023 có dấu hiệu khả quan hơn so với tháng trước. Thời gian tới, nhu cầu của các thị trường đang có xu hướng dần hồi phục, nhất là thị trường Trung Quốc và nhiều thị trường nhỏ khác. Nguồn nguyên liệu thủy sản (tôm, cá tra) cũng sẽ tăng trong tháng tiếp theo.

Ông Phan Văn Chinh, Cục trưởng Cục Xuất nhập khẩu (Bộ Công thương) chỉ rõ, sụt giảm của nhu cầu thế giới chính là yếu tố khó khăn và thách thức lớn cho xuất khẩu của Việt Nam trong năm 2023. Về phía cung, tác động từ mở cửa nền kinh tế sau kiểm soát dịch Covid-19 của Trung Quốc có thể làm hàng hóa Việt Nam phải gặp cạnh tranh nhiều hơn tại các thị trường xuất khẩu.

“Tuy nhiên, cũng có nhiều yếu tố tích cực đối với hoạt động xuất nhập khẩu như các hiệp định thương mại tự do (FTA) tiếp tục thực thi lộ trình cắt giảm thuế quan; các doanh nghiệp Việt Nam tiếp tục phát huy tính chủ động sáng tạo, tìm kiếm thị trường mới, khai thác lợi thế từ các FTA...”, ông Phan Văn Chinh nêu.



Có thể thấy, thực tế, năm 2022, xung đột Nga-Ukraine đã tiếp tục ảnh hưởng tiêu cực đến nền kinh tế toàn cầu, nguy cơ suy thoái kinh tế, lạm phát và lãi suất tăng khiến nhu cầu tiêu dùng giảm tại các quốc gia trên thế giới, trong đó có khu vực châu Âu - châu Mỹ.

Mặc dù vậy, các hiệp định thương mại tự do (FTA) đang có với các đối tác thị trường châu Âu - châu Mỹ như Hiệp định CPTPP, EVFTA, UKVFTA, Hiệp định thương mại Việt Nam - Chile, Hiệp định thương mại tự do Việt Nam - Liên minh Kinh tế Á Âu (VN-EAEU FTA)... tiếp tục có tác động tích cực đối với thương mại, đầu tư, đặc biệt là xuất khẩu của Việt Nam.

Bà Võ Hồng Anh, Phó Vụ trưởng Vụ thị trường châu Âu - châu Mỹ (Bộ Công thương) cho biết, xuất khẩu sang 4 thị trường khu vực châu Mỹ trong CPTPP (gồm Canada, Mexico, Peru, Chile) đã chứng kiến sự tăng trưởng rất mạnh. Trong đó, Việt Nam mới chỉ có FTA song phương với Chile (từ năm 2014). Nhờ vào lợi thế ưu đãi thuế quan từ hiệp định CPTPP đã đem lại nhiều dư địa cho doanh nghiệp Việt khai thác xuất khẩu sang các thị trường mới này.

Thêm một FTA thế hệ mới, tiêu chuẩn cao nữa là Hiệp định thương mại tự do giữa Việt Nam với Liên hiệp Vương quốc Anh và Bắc Ailen (UKVFTA). Qua gần 2 năm có hiệu lực (Hiệp định được áp dụng tạm thời kể từ đầu năm 2021 và chính thức có hiệu lực từ ngày 1/5/2021), mặc dù bị ảnh hưởng không nhỏ bởi đại dịch Covid-19, song kim ngạch thương mại hàng hóa hai chiều giữa Việt Nam và Vương quốc Anh vẫn đạt tăng trưởng cao, ở mức 2 chữ số. Trong đó, xuất khẩu hàng hóa của Việt Nam sang thị trường Anh tăng 15,4%. ...

Thực tế, trong 2 tháng đầu năm, lực đẩy từ các FTA cũng đã giúp kim ngạch xuất khẩu có nhiều điểm sáng. Trong đó, trong tháng 2, kim ngạch xuất khẩu hàng hóa tháng 2/2023 ước đạt 25,88 tỷ USD, tăng 9,8% so với tháng trước. Tính chung hai tháng đầu năm 2023, kim ngạch xuất khẩu hàng hóa ước đạt 49,44 tỷ USD.

Bên cạnh việc tận dụng các FTA đã có hiệu lực, năm 2023, Bộ Công thương đang tiếp tục đẩy mạnh đàm phán các hiệp định thương mại tự do mới để mở cửa các thị trường tiềm năng.

LỄ HỘI PHÁO HOA QUỐC TẾ ĐÀ NẴNG

Kim Thảo

Lễ hội Pháo hoa Quốc tế Đà Nẵng – DIFF 2023 dự kiến khai mạc ngày 3/6/2023 do Sun Group phối hợp UBND TP. Đà Nẵng tổ chức với nhiều sự kiện hấp dẫn.

Sau 3 năm tạm ngưng vì dịch bệnh, DIFF 2023 chính thức trở lại với chủ đề “Thế giới không khoảng cách”. Chương trình dự kiến diễn ra từ ngày 3/6/2023 đến 8/7/2023 tại sân khấu pháo hoa bên sông Hàn (TP. Đà Nẵng).

Lễ hội với sự tham gia của 8 đội pháo hoa đến từ các quốc gia: Anh, Ý, Ba Lan, Pháp, Úc, Canada, Phần Lan và Việt Nam. Mỗi đội tranh tài sẽ có thời gian 20 phút để trình diễn các màn pháo hoa theo từng chủ đề mà ban tổ chức đề ra: Tình yêu không khoảng cách, Hòa bình cho thế giới, Bình đẳng cho nhân loại, Sáng tạo không giới hạn và Phát triển du lịch bền vững.

Bên cạnh những màn biểu diễn đẹp mắt, du khách đến đây còn được trải nghiệm nhiều sự kiện âm nhạc, nghệ thuật hấp dẫn tại các điểm đến nổi tiếng của Đà Nẵng như Sun World Bà Nà Hills, Công viên châu Á – Asia Park,...



Biểu tượng hoa chuông của Đà Nẵng trên sân khấu DIFF 2019 với chủ đề “Mầm sống”

Đại diện Sun Group chia sẻ “Nỗ lực đồng hành cùng UBND TP Đà Nẵng đưa Lễ hội Pháo hoa quốc tế Đà Nẵng 2023 trở lại trong bối cảnh hoạt động du lịch cũng như các doanh nghiệp du lịch như Sun Group còn gặp nhiều khó khăn sau những ảnh hưởng của đại dịch, chúng tôi mong muốn chung tay góp sức, đem đến một “cú hích” đột phá, góp phần thúc đẩy du lịch Đà Nẵng nói riêng và ngành công nghiệp không khói Việt Nam nói chung phục hồi mạnh mẽ”.

DIFF 2023 là sự kiện trọng tâm trong chương trình “Wow Đà Nẵng” thuộc chiến dịch quảng bá “Wow Việt Nam” do tập đoàn Sun Group khởi xướng. Đồng thời tạo điều kiện kết nối toàn cầu, đẩy mạnh tinh thần đoàn kết, sức sống mới của các châu lục sau đại dịch.

Đêm khai mạc DIFF 2023 sẽ diễn ra vào tối 3/6 với phần thi đấu mở màn giữa đội chủ nhà Việt Nam và Phần Lan. Sau đó, đêm chung kết dự kiến diễn ra tối 8/7. Sự kiện hứa hẹn khiến khán giả thăng hoa từng cung bậc cảm xúc.



TÂY THIÊN VÀO HỘI



Tây Thiên là quần thể di tích văn hoá mang đậm dấu ấn Phật giáo

An An

Từ cổng trung tâm lễ hội, du khách sẽ được ngắm nhìn những hàng cây, hồ nước trong xanh, mây trời trong vắt cùng những đường hoa, cờ đỏ, biển chào, pa nô, khẩu hiệu được trang trí bắt mắt.

Tây Thiên vào hội, hoa nở khắp núi rừng, thác đổ trắng xóa, những cánh chim trời chao liệng... khu quần thể đền Thượng cũng được trang trí, tu sửa khang trang. Những làn điệu Châu văn ngân vang đón du khách ngay bên lưng chừng núi khiến ai cũng băng khuâng, đắm say với cảnh sắc ngọt ngào.

Ban quản lý khu danh thắng cũng thường xuyên túc trực, kiểm tra, nhắc nhở, hướng dẫn người dân địa phương cũng như du khách đến hành lễ thực hiện nghiêm các quy định. Mặc dù lượng du khách thập phương đến tham dự hội rất đông nhưng tại các di tích ở Tây Thiên không có cảnh chen lấn, xô bồ, tuân thủ nghiêm các quy định khi vào hành lễ.

Tại các điểm di tích khu danh thắng Tây Thiên, vấn đề vệ sinh môi trường luôn được quan tâm, không có tình trạng rác thải bừa bãi, hàng quán bày bán đồ lễ theo quy định, không có hiện tượng xem bói, gieo quẻ hay xóc thẻ tại đây.

Tây Thiên (huyện Tam Đảo, tỉnh Vĩnh Phúc) là vùng đất linh thiêng gắn với Quốc Mẫu là nơi sẽ diễn ra nhiều hoạt động văn hoá, thể thao, các nghi lễ, hội diễn có quy mô tái hiện truyền thống lịch sử hấp dẫn hàng vạn du khách thập phương.

Ngoài điểm biểu diễn Ca trù, hát Văn, tại khu danh thắng còn có hoạt động tặng chữ đầu năm, các đường hoa check-in... Từ đầu mùa lễ hội đến nay, Tây Thiên đã đón hàng chục vạn du khách thập phương tới tham quan, chiêm bái.

Ngay từ đầu năm, UBND huyện Tam Đảo đã có kế hoạch, phương án tổ chức đón du khách tới du Xuân cũng như đảm bảo mùa lễ hội được diễn ra an toàn, ý nghĩa. Thượng tá Hoàng Việt Là, Trưởng công an huyện Tam Đảo cho biết: "Đối với công tác đảm bảo an ninh cho việc tổ chức Lễ hội Tây Thiên đã được thực hiện, triển khai từ rất sớm. Theo đó, các tiểu ban được thành lập, tập trung công tác đảm bảo an ninh trật tự, phân luồng giao thông, an toàn vệ sinh thực phẩm, phòng chống cháy nổ, y tế.

Cùng với đó, UBND huyện Tam Đảo cũng tăng cường tuyên truyền quảng bá về lễ hội, xây dựng kịch bản lễ hội; đổi mới tổ chức các

hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, hội chợ, hội trại, hội thi..."

Lễ hội Tây Thiên Xuân Quý Mão 2023 vào ngày 15 tháng 2 âm lịch với các hoạt động đặc sắc, hấp dẫn như công diễn vở chèo "Quốc Mẫu Tây Thiên" do Đoàn chèo Trung ương thực hiện; lễ cầu an; lễ hội áo dài; liên hoan hát Văn, hát Châu văn toàn tỉnh gắn với thực hành tín ngưỡng thờ Mẫu Tây Thiên.

Tổ chức các giải kéo co, cờ tướng, nhảy bao bố; hội thi làm bánh chưng, bánh dày, thi nấu cơm; tổ chức hội trại văn hóa các huyện, thành phố trong tỉnh; tổ chức giao lưu hội diễn văn hóa-văn nghệ, tái hiện một số phong tục tập quán của đồng bào dân tộc Sán Diu; biểu diễn hát Soọng cô nhằm góp phần bảo tồn, kế thừa và phát huy những giá trị văn hóa truyền thống đậm đà bản sắc dân tộc, bản sắc vùng núi Tam Đảo nói riêng và tỉnh Vĩnh Phúc nói chung.

CẦN CÓ SÁNG KIẾN ĐỘT PHÁ CHO SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ

Nguyễn Thị Hương, Giám đốc
Trung tâm Khoa học và Công nghệ Phát triển làng nghề

Theo số liệu tổng hợp của Hiệp hội làng nghề Việt Nam, tính đến nay, cả nước có hơn 5.000 làng nghề, tập trung nhiều nhất ở vùng đồng bằng sông Hồng với khoảng 1.500 làng, trong đó khoảng 300 làng đã được công nhận là làng nghề truyền thống.

VẤN ĐỀ ĐẶT RA

Làm gốm, chạm khắc gỗ, rèn, dệt lụa, thêu ren, làm đồ da, đan lát mây tre lá... có thể đại diện cho các nghề truyền thống có từ lâu đời của các làng nghề ở Hà Nội và các tỉnh phía Bắc. Nó được lưu giữ và phát triển qua nhiều thế hệ với hình thức “cha truyền con nối”, từ nỗ lực của Chính phủ cùng với các địa phương qua từng giai đoạn phát triển kinh tế chung của cả nước.

Các nghệ nhân và thợ thủ công phát triển nghề đã nỗ lực giữ nghề đến ngày nay với tư cách là công việc kinh doanh hoặc sở thích vì nghề của họ sẵn từ gia đình bởi thế hệ trước. Nhiều sản phẩm là tác phẩm độc đáo, có giá trị cao của các nghệ nhân được thương mại hoá và đã từng đóng góp rất lớn vào sự phát triển kinh tế địa phương.

Tuy nhiên, với sự phổ biến của sản phẩm làng nghề truyền thống và sự thay đổi của thị trường, thì nhu cầu của người tiêu dùng đòi hỏi ngày càng cao về chất lượng sản phẩm và dịch vụ chăm sóc khi mua sắm hoặc tới tham quan tại làng nghề.

Trong bối cảnh này, nhiều người làm nghề, nhà sản xuất ở làng nghề và các địa phương có nghề phải đối mặt nhiều khó khăn và thách thức, trong đó 3 vấn đề liên quan tới nguồn lực là:

+ Nguồn lực để đổi mới sản phẩm;



+ Nguồn lực để phát triển kênh kinh doanh;

+ Nguồn lực cho tiếp thị và bán hàng.

Quan trọng hơn, các cơ sở sản xuất ở làng nghề thiếu các sáng kiến đột phá và cơ hội để hành động và đổi mới. Năng lực đầu tư còn hạn chế ở quy mô nhỏ, nó cản trở việc mua sắm đầu vào tốt hơn, như: Nguyên liệu, thiết bị, duy trì và phát triển nguồn nhân lực có tay nghề và có đủ sức khoẻ để làm việc năng suất và lâu bền.

Thông qua các hoạt động khảo sát phục vụ nghiên cứu trong khoảng thời gian 5 năm gần đây, chúng tôi đã nhận được phản hồi từ

khách hàng rằng “sản phẩm không hấp dẫn”. Đặc biệt là khách du lịch, khách tham quan các đợt hội chợ, họ cho biết “cách tiếp thị và bán hàng của các làng nghề chưa làm hài lòng người mua”.

Vậy, bằng cách nào để giúp các nghệ nhân, thợ thủ công biến nghề nghiệp đam mê của họ thành công việc kinh doanh thành công? Và liệu sản phẩm của họ có thể cạnh tranh thành công trên thị trường nếu không có các sáng kiến đột phá để bắt kịp xu hướng của thời đại mới?

SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ CẦN LÀM MỚI

Sáng kiến đột phá cho sự đổi mới, hợp tác là tập trung cho việc

- khai thác hiệu quả nguồn nội lực, chuẩn bị năng lực để nắm bắt được các cơ hội tiếp cận nguồn lực bên ngoài.

Hoạt động cho sự hợp tác phát triển sản phẩm làng nghề cần được hành động dựa trên quan điểm về hợp tác địa phương. Cách tiếp cận là dựa vào cộng đồng nghệ nhân, hiệp hội của thợ thủ công và các trung tâm R&D để tiếp thị và mang các sản phẩm tới đúng nơi khách hàng có nhu cầu và để gia tăng giá trị của nghề truyền thống. Mỗi quan hệ đối tác được xây dựng sẽ giúp các nghệ nhân – doanh nhân tiếp cận được giải pháp thực tế từ nhà tư vấn để phát triển kế hoạch và kênh kinh doanh hiệu quả.

Cuối cùng, sản phẩm của làng nghề cần được bán trên thị trường dưới các thương hiệu làng nghề và địa phương hoặc tập thể như HTX thông qua các hoạt động hoặc các sự kiện hợp tác.

Các tài nguyên được tạo ra từ các hoạt động hợp tác địa phương cần được duy trì và luôn sẵn có vì lợi ích của các bên và cộng đồng. Người thụ hưởng là những nghệ nhân và thợ thủ công sẽ có động lực và sự quan tâm hơn sẽ trở thành những trụ cột vững chắc của mối quan hệ hợp tác địa phương, họ chính là những điều phối viên về lợi ích công bằng trong hợp tác. Bởi sự tồn tại của một tập thể hay tổ chức kinh tế đều phụ thuộc vào năng lực hợp tác của các thành viên. Sự hợp tác là tập hợp các hành động có mục đích được thực hiện cùng nhau bởi hai hoặc nhiều bên và yêu cầu chia sẻ tài nguyên công bằng.

CẦN CÓ SÁNG KIẾN ĐỘT PHÁ

Một trong những mục tiêu nghiên cứu của chúng tôi là tìm kiếm các sáng kiến đột phá cho sự hợp tác phát triển làng nghề truyền thống, bằng cách làm cho sản phẩm thủ công của họ trở nên hấp dẫn hơn và để kinh doanh tốt hơn.

Đó cũng chính là cách giúp nhà nghề và làng nghề truyền thống xác định được mục tiêu, nhu cầu mua sắm của khách hàng và hiểu hơn về khả năng cạnh tranh của sản phẩm của họ trên thị trường. Từ đó, giúp họ phát triển tư duy đột phá và nắm bắt cơ hội để hiện thực hoá các sáng kiến bằng cách khai thác các nguồn lực bên ngoài.

Một trong những hoạt động của nghiên cứu là xây dựng nền tảng hợp tác phát triển sản phẩm địa phương và biến thách thức thực tế của họ thành cơ hội kinh doanh trong thời kỳ mới.

Từ kết quả nghiên cứu, một trung tâm khách hàng và cộng sự tại Hà Nội sẽ được hình thành, tạo cơ hội kết nối giao thương giữa cộng đồng nghệ nhân, thợ thủ công với đối tác và khách hàng của họ dựa trên kênh kinh doanh mới.

Một vườn trại sinh thái trong vùng cũng sẽ được phát triển và trở thành một địa chỉ tin cậy cho cộng đồng phát triển các sản phẩm địa phương. Tại đây, sẽ có các hoạt động hỗ trợ các bên tham gia để hiện thực hoá các sáng kiến của họ – biến sáng kiến thành sản phẩm hấp dẫn, có thể bán được ra thị trường.

Các bên sẽ được hưởng lợi hơn từ chuỗi cung ứng, biết cách phân biệt công việc sáng tạo với kinh doanh và biết cách để phát triển khách hàng mục tiêu, cách tạo dòng thu nhập và kinh doanh thành công.

Phản hồi từ nhóm tham gia sau đó sẽ tiếp tục được hình thành các dự án nhỏ. Đây cũng là giải pháp cấp thiết trong bối cảnh hạn chế về nguồn lực, cơ hội và chuyên môn. Trên thực tế, còn nhiều nghệ nhân, thợ thủ công tạo ra những sản phẩm - tác phẩm tinh xảo và họ thường nghĩ rằng họ đang kinh doanh, nhưng rất khó để đi tới đích thành công.



Trong phạm vi của hội nghị này, chúng tôi đề xuất và mong có sự hợp tác từ các làng nghề và cộng đồng nghệ nhân ở các địa phương. Sự hợp tác này được cụ thể hoá thành các dự án nhỏ, trước hết là dự án ưu tiên “Làng thủ công năng động”. Một nguyên mẫu được chạy thử là bộ sưu tập ảnh về các sản phẩm được làm mới để giới thiệu và bán tại trung tâm khách hàng, cùng kênh bán hàng trực tuyến với tài nguyên được khai thác miễn phí.

Nền tảng này sẽ hợp nhất (cho điểm khởi động trong khuôn khổ dự án) là 100 nghệ nhân và thợ lành nghề, không giới hạn địa lý hành chính để nhằm đến số lượng lớn hơn trong tương lai. Các bên quan tâm sẽ có thể thảo luận chi tiết về việc bán hàng, xây dựng blog của riêng và tổ chức các sự kiện khách hàng của mình.

Dự án “Làng thủ công năng động” sẽ là một nguyên mẫu về cách hợp tác phát triển sản phẩm làng nghề có thể mở rộng. Một nền tảng không chỉ thúc đẩy phát triển các hạt giống doanh nghiệp cá nhân trong các làng nghề, mà còn là một động lực có giá trị để phát triển kinh tế xã hội ở địa phương. Họ là những hạt nhân có giá trị đóng góp vào việc thực hiện Chương trình bảo tồn và phát triển làng nghề Việt Nam giai đoạn 2021-2030 của Chính phủ và công cuộc vận động “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam.”

Làng rèn Hiền Lương hơn 500 năm tuổi

Nhã Lam

Nằm dọc bờ Bắc sông Bồ, làng Hiền Lương (xã Phong Hồ, huyện Phong Điền, tỉnh Thừa Thiên Huế) từ lâu đã nổi tiếng với nghề rèn truyền thống. Hiền Lương là một làng không lớn nay thuộc xã Phong Hiền, huyện Phong Điền. Đất đai màu mỡ, xóm làng quần tụ đông đúc, kề ngay sông lớn, giao thông tiện lợi và cách kinh đô Huế không xa là cơ sở thúc đẩy sự phát triển nhanh và liên tục của nghề rèn và làng máy thế kỷ qua.

QUÁ TRÌNH KHAI PHÁ PHÁT TRIỂN TỔ CHỨC LÀNG XÃ

Theo Ô châu cận lục, Hiền Lương có tên là Hoa Lang – là một trong 53 xã của huyện Đan Điền, phủ Triệu Phong. Hiền Lương là điểm tụ cư, dựng xóm lập làng sớm của các nhóm di dân từ Bắc vào tạo thành các cụm “làng đệm ven sông”. Cư dân Hiền Lương phát triển nghề thủ công luyện rèn sắt từ rất sớm của các nhóm di dân từ Bắc vào tạo thành các cụm “làng đệm ven sông”, nhưng xu hướng khai hoang, mở rộng đất đai cư trú và trồng trọt vẫn đặt ra thường xuyên.

Tổ chức làng xã từ thời Lê, Mạc đến đầu thế kỉ XX gồm hai bộ phận: hành chính và tư trị, tự quản. Bộ máy hành chính là ban Hương sự sau đổi thành Ngũ hương gồm: lý trưởng, hương bộ, hương bản, hương mục, hương kiểm. Dân định các phường cũng không được cử giữ chức vụ hành chính ở làng.

Xây dựng hương ước rất được làng quan tâm nhằm tạo nếp sống làng quê trong một “khuôn khổ”, tạo sự thống nhất và giúp cho việc tự quản, tự trị thêm hiệu quả. Hương ước cũng thể hiện sự điều hòa và tự điều chỉnh các mối quan hệ ở làng xã.

Quan hệ dòng họ: Các họ đầu tiên đến dựng xóm lập làng ở Hiền Lương là Phan, Lê, Nguyễn và Võ. Sự phân biệt vị thứ các dòng họ có, nhưng không khắc khe, quan hệ họ hàng có phần lỏng lẻo hơn Phú Bài.

Sinh hoạt văn hóa ở Hiền Lương việc thờ cúng tổ nghề rất được coi trọng, mọi thành viên đều tham gia với tình cảm ghi ơn người tạo lập nên nghề. Bên cạnh nhờ thờ tổ nghề, nhân



dân Hiền Lương còn xây dựng đình, chùa, đền, miếu... thể hiện sự hỗn dung đan xen các tôn giáo tín ngưỡng.

NGHỀ RÈN RA ĐỜI

Hiền Lương là một làng rèn sắt khá nổi tiếng trên dải đất miền Trung Trung bộ. Nghề luyện, rèn đã ra đời và phát triển ở đây từ nhiều thế kỷ nay cùng với dân cư khai phá lập làng.

Tổ sư dạy nghề cho làng là ngài Tây Nhạc Thiên Kim Thuận Đế, sau được gia phong Thái Lợi Chi Thần. Nhờ có nghề rèn mà người Hiền Lương bôn tẩu đi làm ăn, làm giàu khắp nơi. Ngày giỗ Tổ sư hàng năm vào ngày 18/2 âm lịch, người ở xa không về được thường họp nhau ở nhà Kinh trưởng để tưởng niệm, dâng hương bái vọng về cố thổ.

Với sự ra đời và phát triển của tổ chức “hàng kinh” nhằm bảo lưu, giúp đỡ, truyền giữ các nghề rèn truyền thống, từ nửa sau thế kỷ XVI và nhất là thế kỷ XVII – XIX, nghề rèn Hiền Lương đã phát huy ảnh hưởng trên một địa bàn rộng lớn từ Quảng Trị đến các tỉnh phía Nam Trung Bộ. Hàng kinh là một dạng của hiệp hội ngành nghề ngày nay, nhưng đậm ảm, tình nghĩa hơn vì đã số thành viên đều là con dân, dầu rễ của nghề rèn Hiền Lương.

Theo sử sách thì dưới triều Tây Sơn, nhiều thợ rèn Hiền Lương tham gia quân đội, rèn gươm giáo cho nghĩa quân Tây Sơn, trong số ấy có một người họ Hoàng được tuyển chọn để rèn gươm cho chủ soái Nguyễn Huệ.

Vào thời nhà Nguyễn, nhiều thợ rèn Hiền Lương có chân trong ngạch quan võ, Võ khổ nha và Bách công Dạ tượng cuộc mà tên tuổi các ngài còn ghi trong sách sử hay trên quả chuông lưu tại chùa làng. Như ngài Trần Văn Đắc, một thợ rèn có nhiều công lao trong việc đào tạo thợ cho triều đình cũng như ngoài dân gian, được vua Minh Mạng đến vua Tự Đức ban cấp nhiều sắc bằng. Ngài Hoàng Văn Lịch, một thợ rèn Hiền Lương. Do trí thông minh và chịu khó nên việc học nghề sớm thành tài. Đầu triều Gia Long, ông được sung vào ngạch quân võ, thăng dần lên Cai đội, rồi Lãnh binh. Đến cuối triều Minh Mạng, theo lệnh vua ông đã trực tiếp chỉ huy chế tạo thành công ba chiếc tàu thủy chạy bằng hơi nước khác nhau và có tên: Yên Phi, Vân Phi, Vụ Phi. Hoàng Văn Lịch được xem là kỹ sư chế tạo tàu chạy bằng hơi nước đầu tiên của Việt Nam. Theo Hương phổ của làng, ngoài việc có công chế



Các sản phẩm rèn được trưng bày tại Tổ đình làng nghề rèn Hiền Lương

tạo tàu thủy, ông còn rèn được một loại gươm rất sắc bén, cây to một ôm, cũng có thể chém một nhát là đứt; và ông còn chế ra các thứ súng bắn bằng hơi chứ không phải bằng thuốc. Do công lao của mình mà ngài được vua Minh Mạng thụ phong tước Hầu, là một việc hiếm thấy. Đánh giá công lao của ông trong lịch sử đóng tàu thủy chạy bằng máy hơi nước của Việt Nam, trong đợt đặt tên đường phố lần thứ IV năm 2005, tên tuổi của Hoàng Văn Lịch đã được HĐND tỉnh Thừa Thiên Huế lấy để đặt cho một con đường ở vùng cảng Bãi Dâu, phường Phú Bình, thành phố Huế...

Trong hai cuộc kháng chiến chống Pháp và chống Mỹ, nhiều con dân Hiền Lương làm cách mạng, đem nghề rèn phục vụ kháng chiến cứu quốc trong ngành quân giới, súng đạn, hỏa xa tiêu biểu như các vị Hoàng Trình, Trương Công Cẩn, Hoàng Ngọc Diêu, Dương Phước Phùng... Có người như ông Trần Hữu Nam vừa hoạt động cách mạng vừa đem nghề rèn dạy cho người dân miền núi Thừa Thiên, nên được dân kính trọng gọi bằng danh xưng thân thương: "Ông Cu Đe"... Từ người thợ rèn đi làm cách mạng, về sau họ trở thành những tướng lĩnh, cán bộ trung, cao cấp của Đảng, quân đội, Nhà nước...

Kỹ thuật luyện rèn sắt: Thế kỷ đầu mới phát triển, người Hiền Lương biết tự luyện lấy sắt để rèn, dấu vết lò luyện và xỉ sắt còn gặp trên núi Động Lâm, Ô Ô. Thiết kế lò và kỹ thuật luyện sắt thô sơ, qui mô tổ chức đơn giản, bộ phận nấu sắt chưa tách rời các lò rèn. Rèn sắt là nghề phổ biến của dân làng, chỉ cần từ 3 đến 4 người trên cơ sở hộ gia

đình là có thể sản xuất được. Lò rèn của những thợ chuyên nghiệp có quy mô lớn hơn, hoạt động quanh năm, sản phẩm được người buôn vận chuyển đi bán. Phân công lao động chưa cao, phương thức hoạt động phân tán trên địa bàn rộng.

Buổi đầu, cư dân Hiền Lương tự luyện lấy sắt, khi nghề luyện

sắt ở Phú Bài phát triển, người Hiền Lương sử dụng nguyên liệu sắt Phú Bài, tập trung phát triển nghề rèn, tạo nên sự phân công tự nhiên, sự liên kết trong phát triển nghề giữa hai làng.

Day, học nghề rèn ở Hiền Lương mang tính cổ điển. Học xong, người thợ có thể đi mở lò rèn ở các làng khác hoặc gia nhập các tổ chức "hàng kinh" của thợ rèn làng mình để hành nghề.

Nghề rèn Hiền Lương trở thành ngành kinh tế chính, thu hút phần lớn lao động, thu nhập khá so với nghề nông, nên giữ vai trò quyết định trong đời sống dân làng. Nhiều thợ rèn, thợ đúc người Hiền Lương đã làm việc tại các tượng cục thuộc vũ khố của triều đình Huế đã có những đóng góp rất quan trọng vào sự phát triển của kỹ thuật công nghệ nước nhà lúc bấy giờ. Hoạt động trên một không gian rộng, nghề rèn Hiền Lương đã góp phần quan trọng thúc đẩy nền kinh tế nông nghiệp và các ngành kinh tế khác từ Quảng Trị trở vào đến Khánh Hòa.

TỔ ĐÌNH NGHỀ RÈN HIỂN LƯƠNG - NỘI LƯU GIỮ GIÁ TRỊ LỊCH SỬ, GIÁO DỤC

Nhờ ơn vị Tổ sư và các bậc tiền nhân đã dày công truyền dạy nghề rèn cho dân làng, vào cuối thế kỷ 18, dân làng đã thiết lập một ngôi nhà tranh, rước thần chủ vị Tổ sư nghề rèn vào thờ,

sau này ngôi nhà tranh ấy đã trở thành Tổ đình nghề rèn Hiền Lương. Trải qua năm tháng, trên nền xưa cũ, ngôi Tổ đình nghề rèn cũng đã nhiều lần được dân làng sửa sang, từ nhà tranh thành nhà ngói. Kiến trúc theo kiểu truyền thống, chung quanh xây la thành bao bọc, trước dựng trụ biểu tạc cầu đối tôn vinh, xây bình phong chắn chướng khí, đào hồ chữ nhật để thả cá, vừa trồng sen làm mát mùa hạ, vừa lấy nước phòng hỏa khi cần.

Ở nội điện Tổ đình, chính giữa thờ Tổ sư nghề rèn, văn tế hàng năm linh bá ngài Tây Nhạc Kim Thiên Thuận Đế, về sau triều Nguyễn lại gia phong Thái Lợi Chi Thần, cùng phối thờ liệt vị tiên sư. Tả hữu nội điện thờ tiên hiền, hậu hiền trong làng và những người có công với nghề rèn truyền thống.

Xuân thu năm hai lần tế bái, chánh giỗ ngài Tổ sư nhằm ngày 18/2 âm lịch hàng năm, con dân của làng và cả những học trò nghề rèn ở mọi miền đất nước thường trở về đây chiêm bái, tri ân Tổ sư nghề rèn và bao lớp thầy thợ ngày trước đã truyền dạy cho hậu thế cái nghề lương thiện "đứng đầu trong bách nghệ", làm rạng danh ngôi làng và góp phần mở mang cơ nghiệp vững vàng của nghề cơ khí nước nhà hôm nay và cầu mong mọi điều tốt lành. Đồng thời cũng là một cách "bảo thủ hương phong", lưu giữ những giá trị lịch sử, nhằm giáo dục cho các thế hệ mai sau về một làng nghề truyền thống của Thừa Thiên Huế trước những đổi thay của thời cuộc.

Với bề dày truyền thống và những đóng góp to lớn, làng rèn Hiền Lương đã được UBND tỉnh trao Bằng công nhận Làng nghề và Làng nghề Truyền thống.

Những năm gần đây, trong công cuộc đổi mới đất nước, rất nhiều người con của làng rèn Hiền Lương sống ở mọi miền Tổ quốc đã được phong "Nghệ nhân Bàn Tay Vàng" nhờ có kỹ năng nghề rèn – cơ khí tinh xảo, bảo tồn và phát triển nghề truyền thống Hiền Lương. Nhiều doanh nghiệp cơ khí của người Hiền Lương được thành lập và làm ăn phát đạt.

Với bề dày truyền thống và những đóng góp to lớn, làng rèn Hiền Lương đã được UBND tỉnh công nhận Làng nghề và Làng nghề Truyền thống theo quyết định 971/QĐ-UBND ngày 12 tháng 5 năm 2016 về việc công nhận Làng nghề, Làng nghề truyền thống tỉnh Thừa Thiên Huế.

LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM QUA PHIM ẢNH

Kim Thảo

Dự án “Lụa” do hãng phim TFS sản xuất vừa công bố phát hành với mong muốn bảo tồn và phát huy bản sắc dân tộc Việt Nam.

Nội dung lấy đề tài thời trang, đặc biệt về nghề dệt lụa Duy Xuyên ở Quảng Nam làm chủ đề xuyên suốt. Phim xoay quanh nhân vật Khánh Thư có niềm đam mê dệt lụa cùng mối tình tay ba vừa lãng mạn nhưng cũng không kém phần rắc rối với Minh và Trung.

Nói về dự án, nhà sản xuất cho rằng bên cạnh việc khôi phục dòng phim tâm lý, tình cảm luôn là thế mạnh, TFS mong muốn bảo tồn và phát huy làng nghề truyền thống Việt Nam. Tuy nhiên, phim cũng lồng ghép, đan xen màu sắc cổ điển truyền thống cùng nét năng động của thời trang hiện đại nên không gây nhàm chán.



Poster phim thể hiện rõ nội dung vừa mang màu cổ điển pha lẫn hiện đại



Du khách được trải nghiệm công đoạn quay tơ dưới sự hướng dẫn của người dân làng nghề

Theo tiết lộ của TFS, chi phí quay khá lớn vì “Lụa” được quay trải dài tại các tỉnh, thành phố: Hồ Chí Minh, Lâm Đồng, Đồng Nai, Quảng Nam. Phim với đầu tư chĩn chu, kỹ lưỡng về mặt bối cảnh, thiết kế khi tái hiện lại hình ảnh làng nghề từ quá khứ đến hiện tại. Các diễn viên được hướng dẫn và có thời gian tập luyện chi tiết để khắc họa chân thật nhất cho người xem về người dân, làng nghề nơi đây.

Chia sẻ về thông điệp mà phim mang lại, đạo diễn Trần Đức Long nói rằng “Lụa là hình ảnh, đường dây xuyên suốt để các nhân vật gắn kết yêu thương, xóa bỏ hận thù. Và cũng chính lụa đã tôn vinh, mở ra nhiều hy vọng mới về ngành nghề truyền thống dân tộc. Thông qua bộ phim chúng tôi mong muốn góp phần gìn giữ, phát triển nghề truyền thống của Việt Nam”.

Làng lụa Duy Xuyên (tỉnh Quảng Nam) đã hình thành và phát triển hơn 600 năm. Thiên nhiên ưu đãi cho nơi đây sông ngòi, phù sa màu mỡ thích hợp trồng dâu, nuôi tằm, ươm tơ, dệt lụa,... Suốt khoảng thời gian dài, người dân vẫn luôn duy trì cái nghề cha ông để lại, giữ gìn kỹ năng dệt lụa thủ công truyền thống, thế nên sản phẩm lụa Duy Xuyên vừa tinh tế cũng vừa đậm đà bản sắc dân tộc. Tuy gặp nhiều thách thức, song người dân làng nghề vẫn không ngừng nỗ lực vươn lên bảo tồn và phát triển làng nghề.

Bộ phim “Lụa” có sự góp mặt của diễn viên Oanh Kiều, Đạt Nguyễn, NSUT Công Ninh, Kiều Trinh,...khởi chiếu trên HTV7 vào lúc 19 giờ 30 phút, từ ngày 6/3 với độ dài 31 tập.

VỀ CHÀNG SƠN XEM LÀM QUẠT

Nguyễn Hưng



Cách trung tâm Thủ đô Hà Nội 30km về phía Tây Bắc, xã Chàng Sơn (huyện Thạch Thất, Hà Nội) được biết đến với nhiều nghề truyền thống nổi tiếng, trong đó có nghề làm quạt xuất hiện từ thế kỷ XIX. Giờ đây, chiếc quạt giấy không còn là vật dụng thiết yếu nhưng người Chàng Sơn vẫn nỗ lực cải thiện hình thức, chất lượng nhằm bảo tồn và quảng bá văn hóa Việt Nam, đồng thời gắn với phát triển du lịch của địa phương.

Thạch Thất là địa phương có nhiều làng nghề nổi tiếng, đã thực hiện song hành việc phát triển du lịch gắn với việc bảo tồn các nghề thủ công truyền thống, góp phần giải quyết việc làm, tăng thu nhập cho người dân. Những năm qua, nhiều hộ dân ở Chàng Sơn có thu nhập ổn định, thậm chí làm giàu từ nghề làm quạt truyền thống.

Để có được một chiếc quạt ưng ý, người nghệ nhân phải bỏ rất nhiều công sức chọn lựa từng ống tre làm nan quạt, từng sợi mây để làm viền và từng thếp giấy để làm cánh quạt. Có nhiều loại quạt được người Chàng Sơn làm ra như quạt giấy, quạt ghép, quạt the, quạt thư pháp, quạt lụa... nhưng nổi tiếng nhất vẫn là quạt the.

Nguyên liệu cơ bản một chiếc quạt giấy hay quạt the đều gồm tre, giấy, vải và hồ nếp. Tre phải dẻo, già, có độ tuổi từ 3 năm trở lên, không mới mọt thì nan quạt mới bền, đẹp. Tre cắt thành ống, cạo tinh xanh, lấy dao tách cật ra, gắn sơn ta vào giữa hai thanh tre. Sau đó, các thanh tre được bó chặt lại vài tháng, đến khi khô sơn mới vót thành nan quạt. Sợi mây phải óng, mượt, dài để khi đan không phải nối nhiều đoạn lại với nhau.

Quạt Chàng Sơn hiện nay được sản xuất từ loại giấy Bãi Bằng



Bà Nguyễn Thị Tuấn, chủ cơ sở sản xuất quạt ở Chàng Sơn cho biết, gia đình bà đã có ba đời làm nghề.



Điều thú vị nhất khi về với làng nghề làm quạt truyền thống Chàng Sơn là du khách được cùng nghệ nhân tự tay làm ra những chiếc quạt nan, quạt giấy xinh xắn.

để mộc hay nhuộm màu, tạo vẽ sắc sỡ, tươi vui cho những chiếc quạt xoè của lễ hội. Khi vào giấy cho nan quạt phải khéo léo, tỉ mỉ

sao cho giấy không bị nhàu, nếp gấp phẳng, đều, tiện cho công việc vẽ tranh.

(Xem tiếp trang 15)



LÀNG NGHỀ TĂM HƯƠNG QUẢNG PHÚ CẦU

Nguyễn Hưng

Hình thành từ hơn 100 năm trước, làng nghề tăm hương duy nhất của Hà Nội thuộc xã Quảng Phú Cầu, huyện Ứng Hòa. Nghề truyền thống đã giải quyết việc làm cho hàng nghìn lao động địa phương và thu hút được rất nhiều du khách về tìm hiểu những giá trị văn hóa của người Việt Nam.



Để có một nén nhang thành phẩm, đòi hỏi rất nhiều nguyên liệu khác nhau.



Sau khi nhuộm đỏ, nhuộm hồng, tăm được phơi khô, biến các con đường làng trở nên đỏ rực.



Những năm gần đây, làng nghề phát triển mạnh, tạo việc làm cho rất nhiều hộ gia đình trong làng và lan dần sang cả các xã lân cận.

Từ lâu, người dân Việt Nam đã xem chuyện thắp hương trên bàn thờ tổ tiên là một nét đẹp văn hoá truyền thống không thể thiếu trong các dịp giỗ chạp, lễ Tết. Cũng từ đó mà xuất hiện nhu cầu tiêu thụ hương và sinh ra các làng nghề chuyên sản xuất hương nhang. Để có một nén nhang thành phẩm, đòi hỏi rất nhiều nguyên liệu khác nhau. Trong những nguyên liệu ấy, tăm dùng làm chân hương là một nguyên liệu hết sức quan trọng.

Hiện nay, cùng với nghề làm tăm hương, xã Quảng Phú Cầu còn kết hợp làm các loại tăm tròn, tăm

mành... là nguyên liệu để sản xuất ra nhiều sản phẩm thủ công mỹ nghệ khác và được xuất khẩu sang nhiều nước.

Toàn xã có khoảng 300 hộ và các hộ đều tham gia vào những công đoạn khác nhau của quá trình làm tăm hương. Trong đó, có 60 hộ đầu tư máy móc làm tăm tròn xuất khẩu sang Canada, 20 hộ có ô tô tải cung cấp nguyên liệu và chở hàng vào miền Nam.

Mỗi ngày, xã Quảng Phú Cầu tiêu thụ khoảng gần 200 tấn vầu từ Lạng Sơn, Bắc Kạn, Thái Nguyên, Thanh Hóa... chuyển về. Nhiều gia đình từ chỗ sản xuất nhỏ nay mở

► rộng quy mô đầu tư máy móc, mở rộng xưởng sản xuất tạo công ăn việc làm cho hàng nghìn lao động ở địa phương, góp phần làm giảm số hộ nghèo toàn xã xuống còn 4% theo tiêu chí mới.

Ngành nghề tầm hương truyền thống phát triển đã mở ra cho xã Quảng Phú Cầu một hướng đi mới đầy hứa hẹn, với những nỗ lực không ngừng từ phía chính quyền và người dân trong xã, tin rằng làng nghề sẽ trở thành một vùng công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp trọng điểm của vùng quê ngoại thành Hà Nội.



Sản phẩm tầm hương của làng nghề Quảng Phú Cầu, không chỉ đẹp về mẫu mã, mà còn tiện lợi cho người tiêu dùng.



Khắp các con đường ở xã Quảng Phú Cầu, nổi lên hai màu đỏ và nâu, đỏ là màu của chân hương, nâu là màu của thân hương.



Những thanh tre, vầu được tách nhỏ ra để chuẩn bị đưa vào máy làm chân hương.



Hiện nay, quạt Chàng Sơn không chỉ được dùng trong các lễ hội, lễ bái tế, biểu diễn mà còn là đồ trang trí nghệ thuật trong mỗi gia đình hay đơn giản là món quà lưu niệm nho nhỏ

Với nghệ nhân làng quạt Chàng Sơn thì mỗi chiếc quạt đều được coi là một đứa con tinh thần, cần phải nâng niu, trau chuốt tỉ mỉ dù ở bất cứ một công đoạn sản xuất nào. Nguyên liệu để làm quạt gồm các vật liệu giản đơn như: tre, gỗ, giấy (có thể là vải), hồ và đinh suốt... Những vật vô tri, vô giác ấy, qua bàn tay khéo léo của người thợ thủ công Chàng Sơn bỗng trở thành những tác phẩm nghệ thuật vô giá, đầy "âm thanh" và màu sắc, sống động như chính "tiếng lòng" của tác giả làm ra nó.

Cũng như bao làng nghề truyền thống khác, nghề làm quạt giấy cũng gặp nhiều khó khăn khi mà

người người chủ yếu dùng quạt điện, điều hòa. Những năm về trước làng quạt cũng lao đao trong thời buổi cơ chế thị trường nhưng một hai năm trở lại đây Chàng Sơn đã tìm được chỗ đứng trên thị trường bởi xu hướng du lịch làng nghề ngày một phát triển. Quạt Chàng Sơn vẫn liên tục được xuất khẩu sang Pháp, Đức, Nhật Bản, Hàn Quốc...

Những chiếc quạt không đơn thuần để làm mát những ngày hè, mà còn là vật giải tỏa những ưu phiền, chứa đựng những thông điệp sâu sắc và góp phần quảng bá văn hóa Việt đến với bạn bè quốc tế.



Với những bước đi vững chắc và đã khẳng định được thương hiệu, hiện nghề làm quạt ở Chàng Sơn không còn là nghề phụ.

Thoát nghèo nhờ nghề mây tre đan

An Nhiên



Trải qua hàng trăm năm phát triển, nghề mây tre đan xã Hoàng Thịnh vẫn luôn có chỗ đứng trên thị trường. Hiện xã có 500 hộ với khoảng 1.200 lao động, từ các em nhỏ khoảng 8, 9 tuổi đến những cụ già 70 đến 80 tuổi đều tham gia làm nghề. Nghề mây tre đan ở xã Hoàng Thịnh đã trở thành “cần câu cơm” tạo việc làm, mang lại cuộc sống ấm no cho ND trong xã.

Theo các cụ cao niên trong làng, nghề mây tre đan ở Hoàng Thịnh thì không có tổ nghề, chỉ là nghề có từ thời nhà Nguyễn, khoảng cuối thế kỷ XIX. Những năm bao cấp, theo chủ trương của Nhà nước các tổ Hợp tác xã hình thành sản xuất mây tre đan, phần lớn các mặt hàng đan lát của xã tiêu thụ quanh vùng, một ít sản phẩm xuất khẩu sang thị trường Liên Xô và một số nước Đông Âu.

Ban đầu, ở làng chỉ có một vài gia đình làm nghề đan lát các sản phẩm thông dụng như rổ, rá, dĩa, sàng... phục vụ nhu cầu sinh hoạt của bà con chòm xóm, sau dần, nghề lan rộng ra cả thôn, cả làng. Đến nay, gia đình nào ở làng cũng có người tham gia vào việc sản xuất mây tre đan, các sản phẩm cũng ngày một phong phú, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng trong cuộc sống hiện đại, còn đối với du khách đã tới thăm thì không bỏ qua cơ hội mua sắm những món đồ ưa thích.

Xác định uy tín, chất lượng là hàng đầu, các nghệ nhân làng nghề

Làng nghề mây tre đan Hoàng Thịnh (huyện Hoàng Hóa, tỉnh Thanh Hóa) đã có từ hàng trăm năm trước. Ngày nay, khi đất nước bước vào thời kỳ hội nhập, nghề làm các sản phẩm mây tre đan theo phương pháp thủ công, truyền thống vẫn được duy trì phát triển. Sản phẩm mây tre đan Hoàng Thịnh vừa mang giá trị sử dụng, vừa có giá trị nghệ thuật và tính thẩm mỹ cao. Trong nhiều năm qua đã chiếm lĩnh được thị trường trong nước và quốc tế.

mây tre đan Hoàng Thịnh luôn chú trọng nâng cao chất lượng, cải tiến mẫu mã nên các sản phẩm rất đa dạng và phong phú.

Để có được sản phẩm như ý, người làm nghề phải vất vả từ khâu chọn lựa nguyên liệu đến kỹ thuật chế biến. Công phu nhất là khâu phơi sấy và chẻ mây, việc phơi sấy và chẻ mây ví như việc chần tằm. Sấy nhiều khói quá sẽ đỏ, ít khói quá cũng bị đỏ; khi phơi gặp mưa thì sợi mây mất vẻ đẹp, nắng quá thì mất vẻ tươi. Sợi mây chưa khô tới thì nước da bị úa, mà khô kiệt thì mất vẻ óng mượt. Chẻ mây cũng cần có tay nghề cao và sự khéo léo, không dễ bị sợi dày, sợi mỏng, sản phẩm sẽ không thành. Chịu khó tích lũy kinh nghiệm và lòng yêu tin nghề đã cho người Hoàng Thịnh sự bền bỉ và tinh xảo trong từng cung đoạn sản xuất, để rồi ngày càng có nhiều những sản phẩm mây tre đan đẹp, bền và lạ mắt.

Những năm gần đây, nghề mây tre đan ở Hoàng Thịnh phát triển mạnh nhờ mô hình liên kết giữa

Công ty Mây tre Quốc Đại và các hộ làm nghề. Các mặt hàng mây tre đan ở Hoàng Thịnh ngày càng đa dạng, phong phú, thị trường tiêu thụ được mở rộng. Bên cạnh việc làm mới sản phẩm truyền thống, các nghệ nhân đi sâu nghiên cứu sáng tạo sản phẩm mới đáp ứng thị hiếu của nhiều đối tượng khách hàng như tranh phong cảnh, hoành phi, rèm cửa, chao đèn... dùng trang trí nội thất. Nhiều sản phẩm của làng nghề Hoàng Thịnh đã xuất khẩu sang thị trường Châu Âu. Trong 2 năm qua, mặc dù chịu ảnh hưởng bởi đại dịch COVID-19, nhưng doanh thu từ sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ vẫn ổn định nhờ doanh nghiệp duy trì được thị trường xuất khẩu.

Người xưa thường ví von "hay làm nghề hát, mật làm nghề đan" để nói sự rẻ rúng, nhọc nhằn của nghề đan lát. Nhưng nay nghề mây tre đan lại là nghề cứu đói, cứu nghèo rất thiết thực cho bà con nông dân làng nghề Hoàng Thịnh nói riêng và nhiều làng nghề đan lát trên cả nước nói chung.



GÒ CÔNG ĐÔNG PHẤN ĐẤU ĐẠT CHUẨN NÔNG THÔN MỚI NÂNG CAO

LÝ OANH

Đó là ý kiến chỉ đạo của Phó Bí thư Tỉnh ủy, Chủ tịch UBND tỉnh Tiền Giang Nguyễn Văn Vĩnh tại buổi làm việc với UBND huyện Gò Công Đông về tình hình phát triển kinh tế - xã hội và một số nội dung có liên quan vào chiều 2-3.

Trong 2 tháng đầu năm 2023, hầu hết hoạt động sản xuất công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp của huyện Gò Công Đông đã trở lại bình thường, ổn định và phát triển tốt. Giá trị tổng sản lượng toàn ngành đạt 277 tỷ đồng, tổng mức hàng hóa bán lẻ đạt 714 tỷ đồng. Thu ngân sách nhà nước đến ngày 19-2-2023 là 15,646 tỷ đồng, đạt 14,8% dự toán tỉnh giao, trừ tiền sử dụng đất là 11,009 tỷ đồng, đạt 14%. Toàn huyện có 18 hợp tác xã và 52 tổ hợp tác. Từ đầu năm đến ngày 7-2-2023, trên địa bàn huyện có 5 doanh nghiệp thành lập mới, nâng tổng số doanh nghiệp trên địa bàn là 275 doanh nghiệp.

Trong năm 2023, huyện Gò Công Đông đề ra 10 nhiệm vụ, giải pháp phát triển kinh tế - xã hội. Tại buổi làm việc với UBND tỉnh, UBND huyện Gò Công Đông có một số ý kiến, kiến nghị tháo gỡ khó khăn trong phát triển kinh tế - xã hội.

Cụ thể, đối với các dự án đầu tư ngoài ngân sách, huyện kiến nghị UBND tỉnh, sở, ngành tỉnh đôn đốc các nhà đầu tư đã được giao cho thuê đất, thống nhất chủ trương đầu tư dự án đẩy nhanh tiến độ triển khai dự án; hỗ trợ huyện kêu gọi đầu tư xây dựng Khu công nghiệp dịch vụ dầu khí Soài Rạp, mời gọi nhà đầu tư thứ cấp vào Cụm công nghiệp Gia Thuận 1 và 2. Đồng thời, đề nghị UBND tỉnh cho chuyển đất quy hoạch tại Khu du lịch sinh thái biển Tân Thành là



Quang cảnh buổi làm việc.

đất thương mại - dịch vụ - du lịch thành đất hỗn hợp; cho chủ trương đầu tư Dự án Khu đô thị kết hợp ở và nghỉ dưỡng tại Khu du lịch Tân Thành Gò Công Đông...

Đối với các dự án đầu tư bằng nguồn vốn ngân sách nhà nước, huyện kiến nghị: Để đạt chuẩn huyện nông thôn mới nâng cao năm 2024 - 2025, huyện đề nghị UBND tỉnh xem xét đưa vào kế hoạch đầu tư công trung hạn giai đoạn 2023 - 2024; cho lập đề xuất chủ trương đầu tư xây dựng các công trình như đường, kinh, hệ thống thoát nước, hệ thống đèn chiếu sáng; hỗ trợ đầu tư xây dựng mới hệ thống xử lý nước thải Trung tâm Y tế; đầu tư xây dựng Nhà máy xử lý rác thải khu vực phía Đông; hỗ trợ đầu tư nạo vét kinh và đầu tư cống điều tiết nước.

Ngoài ra, huyện cũng kiến nghị tỉnh cho đầu tư công trình khu neo đậu tránh trú bão rạch Long Uông thay thế khu neo đậu tránh trú bão Đền Đỏ; hỗ trợ đầu tư xây dựng Hội trường quy mô

500 chỗ ngồi; kiến nghị giải quyết tình hình thiếu nước sinh hoạt cho người dân...

Phát biểu tại buổi làm việc, đồng chí Nguyễn Văn Vĩnh đánh giá cao kết quả phát triển kinh tế - xã hội của huyện trong năm 2022, đạt và vượt tất cả các chỉ tiêu. Đồng thời, đề nghị huyện tiếp tục phát huy tinh thần vượt khó năm 2022, quyết tâm cao để đạt và vượt các chỉ tiêu năm 2023.

Đồng thời, đề nghị huyện thực hiện một số nhiệm vụ trọng tâm như: Tổ chức triển khai nghiêm túc Kế hoạch số 20 của UBND tỉnh thực hiện Nghị quyết 01 của Chính phủ, quán triệt, thực hiện phương châm: "Đoàn kết - Kỷ cương, Quyết tâm - Trách nhiệm; Linh hoạt - Hiệu quả". Tiếp tục phát huy lợi thế đặc thù của địa phương, thu hút đầu tư; phối hợp Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch khôi phục du lịch biển Tân Thành. Huyện cần quyết tâm ra mắt huyện nông thôn mới nâng cao vào năm 2024.

DIỆN MẠO ĐỔI THAY

Đến ấp Bù Nồm (xã Lộc Phú) một trong những ấp khóa khăn với tỷ lệ đồng bào dân tộc thiểu số chiếm trên 50%, có thể dễ dàng nhận thấy diện mạo nông thôn mới đã thay đổi rõ rệt. Những tuyến đường liên ấp đều được bê tông kiên cố, sạch sẽ, dọc hai bên đường là những cánh đồng lúa xanh tốt trĩu bông, người dân đang tất bật thu hoạch vụ lúa đồng xuân trong niềm phấn khởi khi lúa vừa trúng mùa vừa được giá.

Người dân địa phương cho biết, thời gian qua, được nhà nước quan tâm đầu tư các con đường giao thông nông thôn giúp việc vận chuyển vật tư, nông sản dễ dàng. Ngoài ra, nhà nước còn thường xuyên tu sửa, nâng cấp các công trình thủy lợi đảm bảo cung cấp nước cho diện tích đất sản xuất. Từ đó, góp phần tăng năng suất sản lượng lúa. Song song đó, chính quyền còn đẩy mạnh chuyển giao tiến bộ kỹ thuật, giống, từng bước xây dựng thương hiệu cho lúa gạo giúp nâng cao chuỗi giá trị.

Ông Đặng Đức Hải, Trưởng Ban điều hành ấp Bù Nồm phấn khởi cho biết: "Các công trình thủy lợi được xây dựng trên địa bàn xã đáp ứng nhu cầu sản xuất của nhân dân, giúp bà con chủ động nguồn nước tưới tiêu. Cây lúa được cung cấp đủ nước trong các giai đoạn sinh trưởng, năng suất đảm bảo;



Ứng dụng cơ giới hóa vào sản xuất được người dân và chính quyền địa phương quan tâm triển khai thực hiện.

Lộc Phú chuyển mình

Ngọc Trâm

Là một địa phương rất khó khăn, đông đồng bào dân tộc, xã biên giới Lộc Phú, huyện Lộc Ninh, (Bình Phước) đang nỗ lực chuyển mình cán đích nông thôn mới (NTM) vào cuối năm 2023.



Mô hình nông nghiệp mới được ưu tiên phát triển trong đó có cây dược liệu.

trong mùa mưa lũ công trình thủy lợi cũng phát huy tốt vai trò tiêu úng giảm thiệt hại do thiên tai. Cụ thể, nhờ có nguồn nước ổn định, giúp việc canh tác của nông dân thuận lợi, năng suất lúa đạt từ 47 – 50 tạ/ha, góp phần quan trọng đảm bảo nguồn lương thực, nâng thu nhập bình quân toàn xã lên hơn 40 triệu đồng/người/năm.

NHÂN RỘNG MÔ HÌNH MỚI

Đặc biệt, điểm nhấn trong việc nâng cao thu nhập của xã Lộc Phú còn thể hiện ở việc phát triển nhân rộng các mô hình sản xuất nông nghiệp mới, hiệu quả kinh tế cao, từng bước đổi thay phương thức, tập quán canh tác.

Đơn cử chuỗi liên kết sản phẩm

trà thảo dược "7 trong 1" từ sản xuất đến kệ hàng siêu thị của anh Hoàng Mạnh Hùng vừa được UBND tỉnh Bình Phước chứng nhận sản phẩm OCOP 4 sao. Không chỉ làm giàu cho bản thân, dưới sự giúp đỡ của chính quyền địa phương, anh Hùng đang đứng ra tập hợp 10 hộ dân trong vùng để thành lập HTX, giúp bà con thay đổi phương thức sản xuất nâng cao thu nhập.

Anh Hùng chia sẻ, là thế hệ thứ ba của dòng họ đông y Hoàng Hùng gốc ở tỉnh Quảng Bình. Sau khi chọn xã Lộc Phú là quê hương thứ hai để định cư, anh Hùng mang theo nghề bốc thuốc được gần 30 năm. Sống ở mảnh đất mới đang có khá nhiều cây dược liệu thiên nhiên, anh Hùng nuôi tâm nguyện được giúp nhiều người dân hơn từ những bài thuốc gia truyền của dòng họ Hoàng Hùng. Đó cũng là lý do anh cho ra đời bài thuốc đông y Trà dược liệu thiên nhiên



"7 trong 1" mang thương hiệu Mạnh Hùng.

"Nếu chỉ với sức và lực của mình, tôi không thể giúp đỡ tất cả mọi người, thông qua sản phẩm Trà dược liệu thiên nhiên "7 trong 1", tôi mong muốn sẽ kết nối được với nhiều người hơn. Từ đó tiếp thêm động lực để tôi thành lập HTX, làm đầy hơn chữ tâm mà dòng họ Hoàng Hùng đặt ra khi bén duyên với y học cổ truyền"- anh Hùng nói.

Ông Trần Hùng, Trưởng phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Lộc Ninh cho biết, khi biết đến sản phẩm trà thảo dược "7 trong 1" của anh Hùng, chúng tôi nhận thấy bên cạnh những sản phẩm làm ra để hưởng thụ thì chúng ta cũng cần phải quan tâm đến sức khỏe. Vì lẽ đó, chúng tôi mạnh dạn giúp anh Hùng xây dựng lại bao bì, nhãn mác, làm lại các bước, đăng ký công nhận sản phẩm OCOP.

"Với việc được công nhận OCOP 4 sao đánh dấu bước chuyển sâu sắc trong nhận thức của người làm nông nghiệp hướng đến chế biến sâu, chế biến sạch, xây dựng thương hiệu bền vững. Hy vọng sau thành công từ trà thảo dược thiên nhiên, Lộc Ninh sẽ có thêm nhiều sản phẩm OCOP tiêu biểu, hình thành chuỗi khép kín từ khâu giám sát, quản lý chất lượng, thương hiệu sản phẩm; cách thức quảng bá, tiếp cận khách hàng... để nâng tầm các sản phẩm, thương hiệu Lộc Ninh góp phần vào chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng NTM tại địa phương", ông Trần Hùng khẳng định.

NỖ LỰC VỀ ĐÍCH

Xã Lộc Phú được tách ra từ xã Lộc Quang vào năm 2008, với cơ sở hạ tầng yếu kém, tỷ lệ đồng

bào dân tộc cao, đời sống nhân dân chủ yếu làm nông nghiệp còn nhiều khó khăn. Xác định chương trình mục tiêu quốc gia về xây dựng NTM có ý nghĩa quan trọng góp phần nâng cao đời sống kinh tế, thay đổi diện mạo nông thôn, vì thế, toàn bộ hệ thống chính trị và nhân dân trong xã Lộc Phú đang dồn sức hoàn thành các tiêu chí cuối cùng bảo đảm đạt chuẩn NTM vào cuối năm 2023, chung tay đưa huyện biên giới Lộc Ninh cán đích huyện NTM.

Ông Lê Văn Sâm - Chủ tịch UBND xã Lộc Phú cho biết, là xã được chọn về đích cuối cùng của huyện, Lộc Phú có nhiều thuận lợi và không ít khó khăn. Hiện xã đã đạt 16/19 tiêu chí, 3 tiêu chí tuy chưa đạt gồm giao thông, môi trường, trường học nhưng khối lượng công trình đã thực hiện được trên 80%.

"Do xuất phát điểm thấp, trong các tiêu chí đã và đang thực hiện,

"Hiện toàn xã có 3 HTX hoạt động hiệu lực hiệu quả, 817 hộ nuôi dê với tổng đàn hơn 34 ngàn con, 3 trang trại gà, 1 trang trại heo... sản xuất theo hướng hiện đại, đáp ứng thị trường, tạo nguồn thu nhập ổn định cho nhân dân. Lúc mới bắt tay vào xây dựng NTM, thu nhập bình quân người dân của xã chưa tới 15 triệu đồng/người/năm thì nay trên 40 triệu đồng/người/năm. Toàn xã còn 68 hộ nghèo chiếm 3,82%, giảm 57 hộ so với năm 2022", ông Lê Văn Sâm nói.

tiêu chí khó nhất là thu nhập và cơ sở vật chất hạ tầng. Tuy nhiên, với sự đồng lòng, chung sức của cả hệ thống chính trị và nhân dân, cùng những giải pháp cụ thể cho từng tiêu chí, xã từng bước hoàn thành



Ngoài trà thảo dược, mô hình nông nghiệp công nghệ cao được nhiều người dân địa phương quan tâm đầu tư phát triển.



Sản phẩm trà thảo dược "7 trong 1" của anh Hùng đạt OCOP 4 sao.

các mục tiêu đề ra", ông Sâm nhấn mạnh.

Theo đó, với 70% sống dựa vào nông nghiệp, nhận thấy đẩy mạnh phát triển nông nghiệp không chỉ giúp bà con nâng cao thu nhập, khi kinh tế được nâng lên bà con sẵn sàng chung sức đóng góp vào chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng NTM. Địa phương đã đẩy mạnh nâng cấp sửa chữa các công trình thủy lợi, tích cực vận động nhân dân ứng dụng khoa học kỹ thuật, đổi mới các hình thức tổ chức sản xuất, liên kết trong sản xuất, kêu gọi các doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp. Duy trì nâng cao hoạt động HTX trồng lúa nước, HTX dịch vụ nông nghiệp, câu lạc bộ tiêu sạch, phát triển sản phẩm nông sản sạch gắn với OCOP.

Làng gốm An Hiệp – Ấn tượng

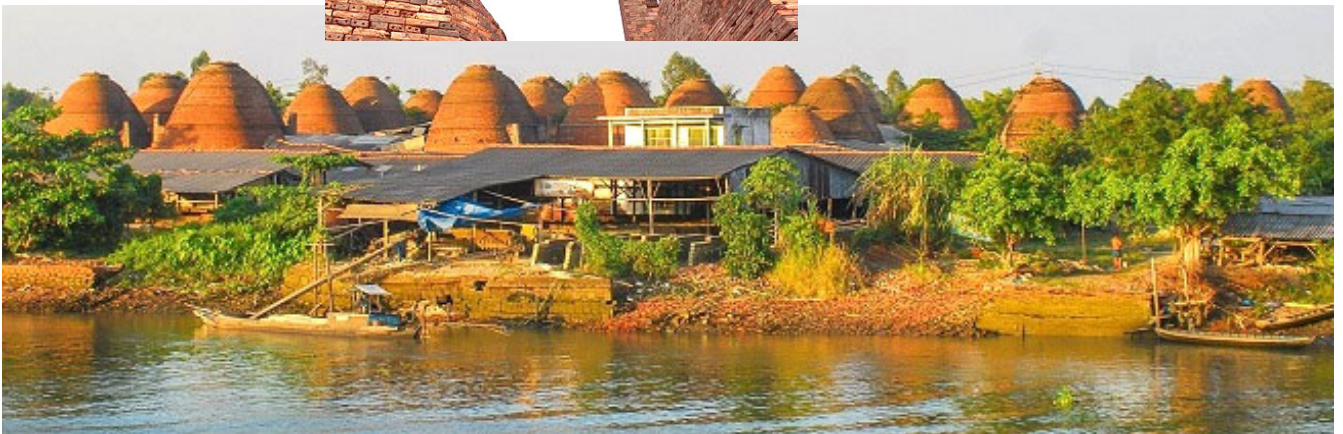
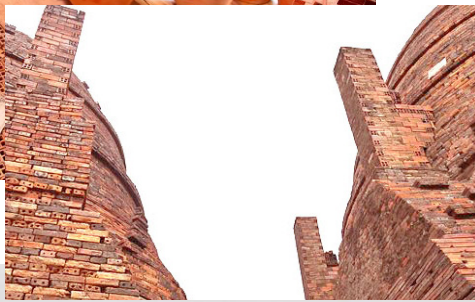
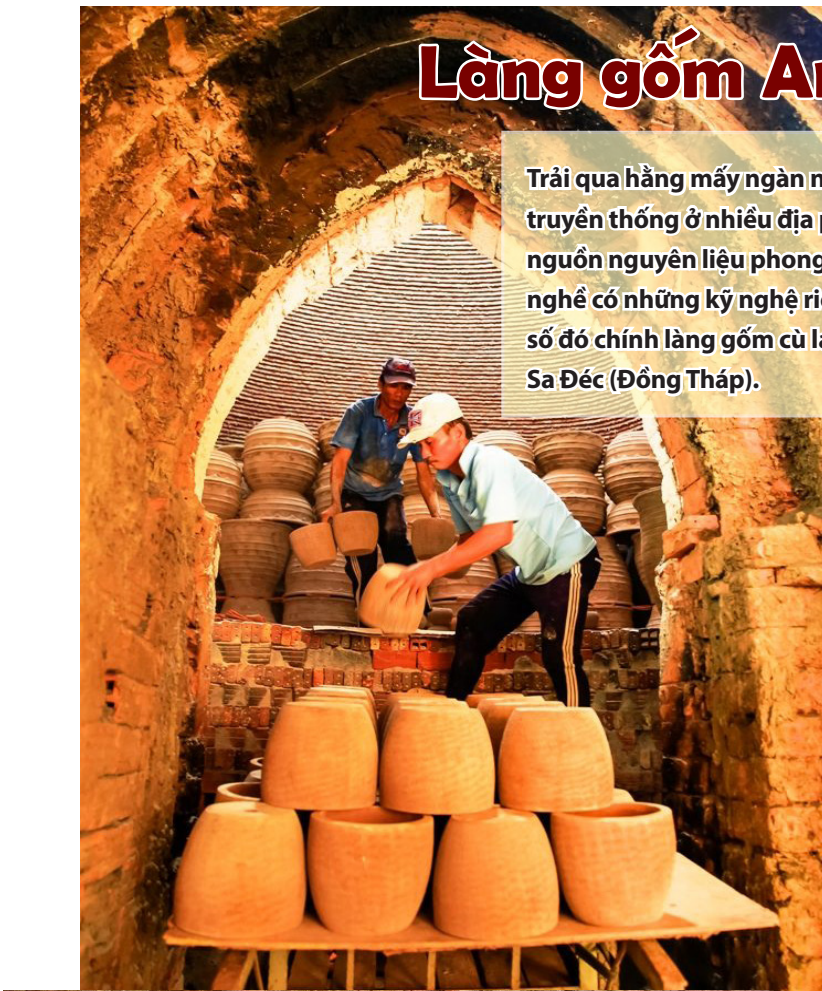
Trải qua hàng mấy ngàn năm, nghề gốm nay đã trở thành một ngành nghề truyền thống ở nhiều địa phương, đặc biệt là khu vực ven sông, nơi có nguồn nguyên liệu phong phú và dễ dàng vận chuyển. Trong đó, mỗi làng nghề có những kỹ nghệ riêng biệt và các loại mặt hàng đặc trưng. Một trong số đó chính là làng gốm cù lao An Hiệp xã An Hiệp, thị trấn Sa Đéc (Đồng Tháp).

Làng gốm An Hiệp gây ấn tượng với bao du khách với hình ảnh vô số lò gốm nối liền nhau, nhìn tựa những “kim tự tháp”, mạnh mẽ vươn lên giữa đất trời. Không chỉ vậy, cảnh nhộn nhịp của bao thuyền bè thi nhau ra vào để “ăn gốm” và từ đó chuyên chở đi khắp mọi miền đất nước cũng tạo nên một cảnh tượng đẹp mắt.

Với bàn tay và kỹ thuật điêu luyện, các nghệ nhân của làng nghề truyền thống An Hiệp đã tạo nên vô số chiếc chum, nôi... bằng đất sét có màu hồng đỏ tự nhiên. Sau khi nung, chúng ứng lên lớp phấn trắng phơn phớt bên ngoài tựa như một lớp sương mỏng. Được biết, để làm nên một sản phẩm, những người thợ phải trải qua vô số công đoạn với nhiều bí quyết được truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác.

Ghé thăm làng gốm An Hiệp, chứng kiến những sản phẩm gốm với sắc màu sẫm đỏ ra lò, những thuyền bè, thương lái tấp nập các bến sông ở hai phía cù lao, nhìn những sản phẩm của làng gốm ngược xuôi trên dòng Tiền Giang đi về muôn ngả, quả thật là một trải nghiệm thú vị cho bất cứ ai muốn đến thăm Sa Đéc.

Phát triển làng nghề gắn với du lịch là điểm nghề đã trở thành một điểm nhấn quan trọng trong tiến trình phát triển du lịch ở tỉnh Đồng Tháp, bởi nó thể hiện được nét văn hóa đặc trưng của mỗi ngành nghề ở từng khu vực và được nhiều du khách quan tâm khám phá.



Lễ hội hoa Mộc miên

Hoa - Đức

Nhằm quảng bá những điểm tham quan du lịch đẹp, hấp dẫn đến với du khách trong nước và quốc tế, ngày 4.3, huyện Mèo Vạc tổ chức Lễ hội Hoa Mộc miên năm 2023.



Nhiều tiết mục văn nghệ đặc sắc, đậm sắc màu các dân tộc tại Lễ hội

Lễ hội hoa Mộc miên lần đầu được huyện Mèo Vạc (Hà Giang) tổ chức, thu hút được hơn 3000 người tham gia. Vào khoảng thời gian tổ chức toàn bộ diện tích hoa Mộc miên nơi đây đang mùa nở rộ.

Tham gia Lễ hội, các đại biểu, du khách đã được thưởng thức các tiết mục văn nghệ đặc sắc của đồng bào các dân tộc huyện Mèo Vạc. Đem đến lễ hội, các xã, thị trấn đã tham gia thi trình diễn trang phục các dân tộc; trình diễn thổi và múa khèn Mông; thi đu ngô leo núi chinh phục rừng Mộc miên; bên lễ hội còn có cuộc thi thi trang trí thuyền tại hẻm Tu Sản...

Và một hoạt động hấp dẫn được chờ đợi nhất tại Lễ hội đó là thi chèo bè mảng trên sông Nhiệm. Cuộc thi có sự tham gia của các vận động viên đến từ 18 xã, thị trấn của huyện Mèo Vạc và các vận động viên chèo bè mảng đến từ huyện Bắc Mê, huyện Bảo Lâm (Cao Bằng). Cuộc thi sôi nổi tạo hưng phấn cho người xem. Đây cũng là dịp để các vận động viên được giao lưu học hỏi kinh nghiệm.

Theo Ban Tổ chức Lễ hội, mặc dù chỉ diễn ra trong thời gian một ngày nhưng Lễ hội hoa Mộc miên đã thu hút hơn 3.000 khán giả đến từ các xã Niêm Sơn, Niêm Tông, Tát Ngà, Khâu Vai (Mèo Vạc); các xã Lý Bôn, Đức Hạnh (huyện Bảo Lâm, tỉnh Cao Bằng) và đông đảo du khách đến tham gia.

Lễ hội hoa Mộc miên không chỉ để lại ấn tượng khó quên đối với nhân dân, du khách mà còn là tiền đề để Mèo Vạc tiếp tục khai thác tiềm năng lợi thế, tạo ra sản phẩm du lịch mới nhằm kích cầu hoạt động du lịch không khói nơi vùng cao biên giới.



SÓC TRĂNG:

Hỗ trợ cơ sở công nghiệp nông thôn phát triển

HOÀNG LAN

Nắm bắt được khó khăn của các cơ sở công nghiệp nông thôn do ảnh hưởng tiêu cực từ đại dịch Covid-19, Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp tỉnh Sóc Trăng đã xây dựng kế hoạch và tổ chức triển khai thành công 19/19 đề án khuyến công, với tổng kinh phí trên 6 tỷ đồng qua đó, đã hỗ trợ kịp thời cho các cơ sở công nghiệp nông thôn trong tỉnh vượt qua khó khăn, hoàn thành kế hoạch sản xuất, kinh doanh trong năm 2022.



Để đồng hành, tiếp sức cho cơ sở công nghiệp nông thôn trong sản xuất, kinh doanh, trong năm 2022, trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp tỉnh Sóc Trăng đã phối hợp với phòng kinh tế, kinh tế hạ tầng các huyện, thị xã, thành phố trong tỉnh tổ chức triển khai thực hiện hoàn thành 19/19 đề án, đạt 100% kế hoạch, với tổng kinh phí thực hiện là 6 tỷ 68,3 triệu đồng, trong đó, chương trình khuyến công quốc gia hỗ trợ thực hiện 2 đề án với số tiền là 900 triệu đồng; chương trình khuyến công địa phương hỗ trợ thực hiện 17 đề án với số tiền hỗ trợ là 2 tỷ 162,8 triệu đồng, kinh phí đối ứng của đơn vị thụ hưởng là trên 3 tỷ đồng. Qua đó, hỗ trợ 15 cơ sở công nghiệp nông thôn đầu tư ứng dụng các máy móc thiết bị tiên tiến vào sản xuất, góp phần nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm, cải tiến bao bì mẫu mã, sử dụng hiệu quả nhiên liệu, nguyên vật liệu, hạn chế ô nhiễm môi trường, bảo vệ và cải tiến chất lượng môi trường, sức khỏe người lao động, tạo việc làm, thu nhập ổn định cho người lao động tại địa phương, góp phần

Nhờ sự đồng hành của chương trình khuyến công, Công ty Trách nhiệm hữu hạn Sản xuất thương mại bánh kẹo Ba Xuyên (thành phố Sóc Trăng) đã cho ra đời sản phẩm sữa chua gói, góp phần tăng doanh số cho đơn vị.

thúc đẩy phát triển sản xuất công nghiệp trong tỉnh.

Ngoài ra, từ nguồn kinh phí khuyến công, trung tâm hỗ trợ 4 doanh nghiệp, 1 hộ kinh doanh, 1 hợp tác xã đăng ký tham gia bình chọn sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp khu vực năm 2022, kết quả có 5/6 sản phẩm được cấp chứng nhận. Tổ chức 4 hội nghị tập huấn về công tác khuyến công cho 178 cán bộ, công chức phụ trách công tác khuyến công cấp xã, phường, thị trấn trên địa bàn các huyện: Mỹ Tú, Trần Đề, Long Phú và thị xã Vĩnh Châu. Tổ chức 1 lớp tập huấn nâng cao năng lực quản lý, nhận thức và năng lực áp dụng sản xuất sạch hơn cho 36 cơ sở công nghiệp nông thôn. Tổ chức 1 đoàn công tác tham quan các mô hình sản xuất có hiệu quả như: công nghệ sản xuất xơ dừa tại Bến Tre, quy trình sản xuất, chế biến thanh long tại Long An và mô hình ứng dụng công nghệ sấy tiên tiến trong chế biến thủy sản (tôm khô, cá khô) tại tỉnh Cà Mau, qua đó, giúp cán bộ quản lý Nhà nước;

các doanh nghiệp tiếp cận, học tập kinh nghiệm về phương thức tổ chức, quản lý và ứng dụng mô hình hiệu quả của tỉnh bạn để nhân rộng trên địa bàn tỉnh Sóc Trăng.

Theo lãnh đạo Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp tỉnh, các chương trình khuyến công đã cụ thể hóa các giải pháp hỗ trợ các cơ sở công nghiệp nông thôn phục hồi và phát triển sản xuất, kinh doanh, tạo điều kiện cho các cơ sở công nghiệp nông thôn trên địa bàn tỉnh khôi phục các hoạt động sản xuất, kinh doanh sau dịch bệnh. Phát huy những kết quả đạt được, trong thời gian tới, Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp tỉnh sẽ tiếp tục tranh thủ nguồn kinh phí khuyến công quốc gia và địa phương để tiếp tục hỗ trợ các cơ sở công nghiệp nông thôn trên địa bàn tỉnh phát triển sản xuất theo hướng bền vững, góp phần vào sự phát triển kinh tế - xã hội chung của tỉnh Sóc Trăng.



Nông dân hối hả xuống đồng

Đức Phương

Tranh thủ thời tiết thuận lợi, nông dân các địa phương đang tích cực đẩy nhanh tiến độ làm đất, gieo cấy lúa vụ xuân để đảm bảo khung thời vụ.

Trên đồng ruộng của xã Bản Qua (huyện Bát Xát, Lào Cai), bà con khẩn trương cấy lúa xuân. Vụ này, nông dân xã Bản Qua có kế hoạch gieo cấy hơn 165 ha lúa, chủ yếu là giống lúa Ség cù (80%), Bắc thơm (15%) và một số giống lúa khác (5%). Để đảm bảo khung thời vụ, chính quyền xã phối hợp với các cơ quan chuyên môn của huyện tập huấn, thông báo lịch sản xuất, cơ cấu giống, điều tiết nước tưới, hướng dẫn sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật... cho nông dân. Vụ lúa xuân năm nay, nông dân xã Bản Qua gieo mạ quanh tiết lập xuân và cấy lúa từ đầu tháng 2. Để lúa sinh trưởng tốt, nông dân xã Bản Qua đã thu gom phân chuồng, kết hợp phân bón vô cơ, bón lót trước khi cấy. Đến nay, nhiều diện tích ruộng đã được nông dân xã Bản Qua cấy xong.

Nhằm tạo động lực cho nông dân lao động, sản xuất, đẩy nhanh tiến độ gieo cấy lúa xuân, huyện Bảo Yên đã tổ chức Hội thi cấy lúa theo phương pháp canh tác cải tiến SRI lần thứ 3 - năm 2023 tại xã Vĩnh Yên. Hội thi giúp thay đổi nhận thức của người dân từ phương thức sản xuất truyền thống sang thâm canh lúa cải tiến, áp dụng tiến bộ kỹ thuật vào sản xuất, tăng năng suất, chất lượng và giảm chi phí đầu vào.

Chị Hoàng Thị Phương, bản Nậm Pạu, xã Vĩnh Yên cho biết: Tham gia hội thi cấy lúa theo phương pháp canh tác cải tiến SRI, tôi đúc kết được kiến thức, kinh nghiệm để áp dụng thực tế của gia đình. Với những kiến thức học được, tôi sẽ chia sẻ cho bà con trong bản, cùng áp dụng vào sản xuất để nâng cao năng suất lúa.



Phần thi cấy lúa Nông dân xã Vĩnh Yên, huyện Bảo Yên của các đội thi được đông đảo Nhân dân đến xem và cổ vũ

Vụ xuân năm 2023, huyện Bảo Yên gieo cấy 2.595 ha lúa. Đến nay, người dân làm đất được 2.465 ha, gieo cấy 954 ha. Ngành nông nghiệp huyện tiếp tục đôn đốc các địa phương đẩy nhanh tiến độ gieo cấy, dự kiến kết thúc cấy vụ xuân xong trước ngày 25/3.

Tại huyện Văn Bàn, ngành nông nghiệp đã phối hợp với các xã rà soát, sửa chữa các công trình thủy lợi; kiểm tra các điểm sạt lở, phát dọn, nạo vét bùn rác, khắc phục các tuyến mương bị hỏng. Đồng thời, huy động máy móc ra đồng đẩy nhanh tiến độ cày ải, phơi đất, vệ sinh đồng ruộng; hướng dẫn người dân kỹ thuật gieo mạ che phủ nilông để chống rét. Nông dân Văn Bàn đã làm đất được 3.233/3.340 ha, cấy xong 1.760 ha. Diện tích lúa cấy trà sớm đã bén rễ, hồi xanh, bước vào giai đoạn sinh trưởng; người dân đang tích cực cấy trà chính vụ và chăm sóc mạ trà muộn.

Ông Nguyễn Hữu Thiện, Trưởng Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Văn Bàn cho biết: Đơn vị đang phối hợp với các địa phương đôn đốc bà con đẩy nhanh tiến độ gieo cấy lúa xuân, phấn đấu đến ngày 20/3 cấy xong 100% diện tích lúa xuân.

Năm nay, các địa phương sử dụng giống lúa lai chủ lực (LC25, LC270, LC212, Việt lai 20, Thái Xuyên 111, ADI 28, ADI 73, MHC2...) và các dòng lúa thuần (BC15, BC15 kháng đạo ôn, TBR225, Thiên ưu 8, Hà Phát 3, Đà thơm 8, Bắc thơm, Tám thơm...) cùng các giống lúa địa phương (Ség cù, nếp...) để gieo cấy 9.900 ha. Hiện nông dân làm đất được 9.130/9.900 ha, cấy xong 3.177 ha. Toàn bộ diện tích mạ, lúa mới cấy sinh trưởng và phát triển tốt.

Với mục tiêu phấn đấu hoàn thành gieo cấy toàn bộ diện tích trước ngày 30/3, ngành nông nghiệp yêu cầu các địa phương đôn đốc người dân tranh thủ thời tiết thuận lợi, đẩy nhanh tiến độ gieo cấy lúa xuân; hướng dẫn người dân bón lót trước khi cấy; hướng dẫn người dân áp dụng các biện pháp kỹ thuật để nâng cao năng suất, chất lượng, thâm canh lúa cải tiến... Sản xuất cánh đồng cùng giống, cùng trà theo vùng, khu, xứ đồng để thuận lợi cho chăm sóc, bảo vệ và thu hoạch. Đồng thời, điều tiết nước hợp lý, bón phân, làm cỏ, tăng cường kiểm tra đồng ruộng, dự tính, dự báo để phòng, trừ sâu, bệnh hại lúa mới gieo cấy.

Khuổi Lùng sẽ đổi thay

Hà Nhung

Bên những sườn đồi mờ, rừng vầu xanh tốt, vượn mình thẳng tắp, tiếng nói cười rộn ràng, người dân thôn Khuổi Lùng, xã Mỹ Phương, Ba Bể (Bắc Kạn) mỗi người một việc, chung sức đổ đường bê tông tuyến đường lên khu sản xuất với mong muốn cuộc sống sẽ đổi thay khi việc đi lại, vận chuyển nông sản thuận lợi hơn.



Bà con thôn Khuổi Lùng tạo mặt bằng để đổ bê tông.



Người dân dùng thân cây vầu đựng nước để vận chuyển đến các vị trí thi công.

Từ tờ mờ sớm, người dân Khuổi Lùng đã tập trung tại trung tâm thôn để cùng nhau xúc, trộn cát, sỏi, xi măng lên 02 xe tắc tơ, rồi di chuyển ra khu vực tập kết đổ bê tông tuyến đường lên khu sản xuất Năm Tốc, Khau Vẹn và Píc Cáy.

Đợt này, thôn Khuổi Lùng được hỗ trợ từ nguồn Hội Chữ thập đỏ các cấp, các nhà hảo tâm giúp đỡ 102 tấn xi măng, người dân trong thôn góp sức khai thác cát, tạo mặt bằng và đổ đường bê tông. Dự kiến con đường nội thôn được bê tông dài khoảng 3km, rộng 1,2m và dày hơn 14cm. Do tuyến đường xa, vận chuyển vật liệu khó khăn nên phải mất khoảng một tháng để hoàn thành.

Trao đổi cùng Trưởng thôn Triệu Đình Quang, chúng tôi càng khâm phục hơn về công tác dân vận khéo của Ban công tác Mặt trận nơi đây. Con đường nội thôn đi lên khu sản xuất và nơi sinh sống của 05 hộ dân nên việc huy động người dân khu vực trung tâm

thôn bỏ công sức làm đường không được ủng hộ, bởi nhiều hộ không có ruộng nương trên đó. Thông qua các buổi họp thôn và vận động, tuyên truyền tại nhà về lợi ích khi có đường, dần dần người dân cũng đồng thuận và tự nguyện, vui vẻ góp sức.

Sau một thời gian di chuyển bằng xe máy trên những con đường nhỏ lờm chờm đất đá, khu vực thi công đường của bà con cũng đã hiện ra trước mắt chúng tôi. Tiếng nói cười, tiếng cuốc, xẻng... phá tan bầu không khí vốn tĩnh lặng. Mỗi người một việc, ai nấy đều nhanh tay để con đường sớm hoàn thành. Do khu vực làm đường không có điện để sử dụng máy bơm nước nên bà con phải sử dụng những cây vầu mọc trong rừng để đựng nước vận chuyển đến các vị trí trộn vữa. Mỗi người vác một thân cây vầu như vậy tương đương khoảng 20 lít nước/lần.

Tranh thủ lúc nghỉ ngơi, chúng tôi nhanh chóng tiếp cận và trò chuyện cùng bà Lý Thị Bảo, bà cho biết: "Tôi

năm nay 67 tuổi, mấy ngày nay hôm nào cũng đi làm đường. Gia đình tôi có 2 người tham gia, nhà xa nên trưa làm cơm ăn tại đây rồi chiều tiếp tục làm. Đường hoàn thành đi lại dễ dàng, nông lâm sản bán được giá hơn".

Để làm đường, 29 hộ dân thôn Khuổi Lùng mỗi hộ 01 người, nếu gia đình không bận sẽ cùng nhau góp sức. Tinh thần tự giác được bà con phát huy, nếu nghỉ sẽ bù công lao động vào ngày hôm sau. Trưởng thôn Triệu Đình Quang cho biết: Có sự hỗ trợ về vật liệu, người dân góp sức nên tranh thủ lúc nông nhàn sẽ huy động người dân làm đường. Đợt này, thời gian làm đường khoảng chục ngày rồi nghỉ để bà con cày cấy cho đúng khung thời vụ. Để có con đường này, trước đây bà con đã tự nguyện hiến đất, góp sức mở đường. Tuyến đường hoàn thành sẽ thuận tiện trong việc vận chuyển gỗ rừng trồng, giảm chi phí sản xuất và người dân có thêm thu nhập.

Mặt trời đã lên quá đỉnh đầu, người dân Khuổi Lùng dừng tay cùng nhau làm cơm trưa, thức ăn chỉ có rau, măng rừng cùng ít thịt lợn, cơm nắm mang theo nhưng thật ấm áp tình đoàn kết. Còn chúng tôi ngược dốc, mang theo sự khâm phục về cách làm sáng tạo và sự chung sức, đồng lòng của người dân vùng cao Khuổi Lùng.

Thôn Khuổi Lùng có 29 hộ là dân tộc Dao, Mông cùng sinh sống. Đời sống của bà con nơi đây phụ thuộc chủ yếu vào rừng nên công tác bảo vệ, chăm sóc và trồng rừng được chú trọng. Toàn thôn bảo vệ hơn 300ha rừng phòng hộ, diện tích đất được phép trồng rừng bà con đã phủ xanh. Hằng năm, từ nguồn hỗ trợ chăm sóc, bảo vệ rừng, thôn sử dụng xây dựng các công trình công cộng, bê tông các đoạn đường khó đi. Đến nay, thôn còn 08 hộ nghèo, 10 hộ cận nghèo.

Nghề làm muối ớt Tây Ninh - DI SẢN PHI VẬT THỂ QUỐC GIA

Cẩm Nhung

Nghề làm muối ớt Tây Ninh ra đời trong giai đoạn hai cuộc kháng chiến chống Pháp và Mỹ. Những người có thâm niên làm nghề chia sẻ, lúc kháng chiến các chị, các mẹ ở hậu phương làm muối ớt, muối tôm rồi gửi đi tiếp tế cho chồng con nơi tiền tuyến. Khi đất nước giải phóng, loại muối này vẫn tiếp tục được sản xuất và trở thành gia vị không thể thiếu của nhiều gia đình. Một thời gian sau, du khách đến viếng miếu Bà, thăm Tòa thánh Cao Đài,... dùng thử muối ớt cảm thấy ngon, đặc biệt là khi chấm với trái cây đã mua về ăn và làm quà cho người thân. Lâu dần, người dân bắt đầu sản xuất muối để bán, từ đó phát triển thành nghề làm muối ớt nổi tiếng tại Tây Ninh.

Hiện nay, muối ớt Tây Ninh sản xuất với hai cấp độ quy mô chính: dạng thủ công ở những lò muối, hộ kinh doanh nhỏ lẻ và dạng cơ sở sản xuất muối và thực phẩm, có đăng ký thương hiệu. Theo Sở Văn hóa Thể thao và Du lịch tỉnh Tây Ninh, địa phương có 37 cơ sở đăng ký thương hiệu hành nghề làm muối ớt chính thức, chủ yếu ở các huyện Gò Dầu, thị xã Trảng Bàng, thị xã Hòa Thành, TP Tây Ninh và một số ít ở huyện Châu Thành, Bến Cầu, Dương Minh Châu,...

Ngày 14/02/2023, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch ra Quyết định số 230/QĐ-BVHTTDL về việc công nhận Nghề làm muối ớt Tây Ninh là di sản văn hóa phi vật thể quốc gia. Xếp loại muối đặc sản này vào loại

Bên cạnh đặc sản bánh tráng phơi sương, bánh canh Trảng Bàng thì muối ớt cũng được xem như loại gia vị đặc trưng mang tính định danh của vùng đất thánh Tây Ninh. Theo thời gian, nghề làm muối ớt Tây Ninh dần phát triển mạnh, không chỉ giúp nâng cao kinh tế địa phương mà còn là niềm tự hào của người dân nơi đây khi trở thành di sản văn hóa phi vật thể quốc gia.



Công việc làm muối ớt đem lại nhiều thu nhập cho người dân

hình nghề thủ công truyền thống đặc sắc, có tính đại diện, thể hiện bản sắc cộng đồng địa phương, trao truyền qua nhiều thế hệ và được người dân tự nguyện cam kết bảo vệ. Đây không chỉ là niềm tự hào mà còn là trách nhiệm lớn lao cho người dân làm nghề trong việc bảo tồn giá trị truyền thống và phát huy giá trị của làng nghề trong thời kỳ hội nhập kinh tế.

Bên cạnh đó, người dân làm nghề cũng trăn trở về một mô hình sản xuất mới, về việc thành lập một hợp tác xã để có thể chủ động quản lý đầu vào nguyên liệu sản xuất và đầu ra sản phẩm. Thống nhất đây chuyên sản xuất hiện đại nhưng vẫn đảm bảo chất lượng và hương vị truyền thống, giúp nâng

cao năng suất làm việc, đáp ứng kịp thời nhu cầu người tiêu dùng ở khắp nơi. Tất cả đều hướng đến mục tiêu đưa sản phẩm muối ớt Tây Ninh phát triển trong nước mà còn khẳng định thương hiệu đến với thị trường quốc tế.

Được biết, nghề làm muối ớt Tây Ninh là di sản văn hoá phi vật thể quốc gia thứ 8 của tỉnh Tây Ninh. Trước đó có, Nghệ thuật đờn ca tài tử Nam bộ (Quyết định số 5079/QĐ-BVHTTDL ngày 27/12/2012), Lễ Kỳ yên đình Gia Lộc (Quyết định số 5079/QĐ-BVHTTDL ngày 27/12/2012), Múa trống Chhay dăm (Quyết định số 4205/QĐ-BVHTTDL ngày 19/12/2014), Nghề làm bánh tráng phơi sương Trảng Bàng (2016), Lễ vía bà Linh Sơn Thánh Mẫu núi Bà Đen (Quyết định số 3325/QĐ-BVHTTDL ngày 04/9/2018), Lễ hội Quan Lớn Trà Vong Tân Biên (Quyết định số 2975 ngày 26/08/2019) và Nghệ thuật chế biến món ăn chay (Quyết định số 75/QĐ-BVHTTDL ngày 12/01/2022).



CHÈ XANH HÁN ĐÀ HƯƠNG VỊ NÚI RỪNG

Ngọc Dũng

Cây chè trên địa bàn tỉnh Yên Bái, trong nhiều năm qua đã được các đồng chí lãnh đạo và các ngành chuyên môn của tỉnh tập trung quy hoạch và đầu tư. Với những biện pháp chỉ đạo cụ thể, ngành chè Yên Bái đã phát triển toàn diện từ khâu trồng trọt, chăm sóc, năng suất, chế biến và tiêu thụ sản phẩm. Sản xuất chè đã thu được những kết quả nhất định, đời sống người làm chè từng bước ổn định và phát triển.

Xác định chè là 1 trong 10 cây trồng chủ lực, có ý nghĩa quan trọng đối với phát triển kinh tế địa phương, góp phần giúp bà con xóa đói giảm nghèo và vươn lên làm giàu, từ những đặc điểm địa lý của địa phương. Địa bàn xã Hán Đà nằm sát dãy núi Hoàng Thi, có sông Chảy đi qua địa bàn, điều này đã tạo ra khí hậu ẩm ướt tạo phù hợp cho các loại cây công nghiệp, rau màu phát triển trong đó có cây chè Hán Đà.

Để tạo việc làm và có thu nhập ổn định cho các thành viên và người lao động, HTX đã chủ động nắm bắt thời cơ, tìm kiếm cơ hội tạo thêm việc làm cho thành viên, đồng



Ông Trần Tường đóng gói sản phẩm chè



Sản phẩm OCOP 3 sao chè Hán Đà



Ông Trần Tường, Giám đốc HTX cựu chiến binh xã Hán Đà cùng các cán bộ xã đi thăm đồi chè

thời tạo ra hiệu quả kinh tế - xã hội rõ rệt, góp phần xóa đói, giảm nghèo, tăng thu nhập, cải thiện đời sống cho thành viên và người lao động. HTX cựu chiến binh xã Hán Đà đã xây dựng được sản phẩm chè của địa phương hết sức thành công. Năm 2021 HTX đã được OCOP công nhận sản phẩm chè Hán Đà đạt tiêu chuẩn 3 sao.

Để nâng cao giá trị gia tăng cho sản phẩm chè cần thực hiện đồng bộ các giải pháp như: nâng cao hiệu quả sản xuất và chất lượng sản phẩm, giảm giá thành nguyên liệu, đẩy mạnh chuyển giao ứng dụng khoa học kỹ thuật, công nghệ vào sản xuất sản phẩm; phát triển và nâng cao hiệu quả các hình thức tổ chức sản xuất; xây dựng thương hiệu, đẩy mạnh sàn thương mại điện tử để tiêu thụ sản phẩm...

Để đạt mục tiêu, ngành chè đề ra một số biện pháp chủ yếu, trong đó tập trung xây dựng và quản lý vùng nguyên liệu chè; hướng dẫn người trồng chè áp dụng các tiến bộ kỹ thuật đầu tư thâm canh tăng năng suất, sản lượng chè búp tươi; tăng cường công tác quản lý Nhà nước, nâng cao chất lượng và hiệu quả sản xuất đáp ứng các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng

cao thu nhập của người làm chè; rà soát đánh giá năng lực sản xuất của các đơn vị chế biến từ đó có biện pháp quản lý phù hợp, hiệu quả; đồng thời tiếp tục thực hiện các chính sách hỗ trợ phát triển sản xuất... Toàn xã hiện có 190,6 ha chè trong đó có 160,3 ha chè kinh doanh gồm các giống LDT1, LDT2 mỗi năm thu hoạch khoảng 150 tấn chè búp khô thành phẩm.

Ông Phạm Xuân Trường, chủ tịch xã Hán Đà cho biết: "Hiện nay sản phẩm chè của HTX cựu chiến binh Hán Đà đang có sự khởi sắc rõ rệt sau khi được công nhận sản phẩm OCOP 3 sao, điều này cho thấy đây là một thế mạnh rất lớn của xã Hán Đà và chúng tôi sẽ tạo điều kiện thuận lợi tốt nhất để HTX có thể phát huy hết khả năng của cây chè Hán Đà".

Với kinh nghiệm trên 50 năm cần cù sáng tạo của nhân dân trong việc trồng chăm sóc và chế biến, cây chè xanh Hán Đà đã đem lại nguồn thu nhập đáng kể cải thiện đời sống cho nhân dân.

Tuy nhiên, vẫn cần sự quan tâm, đầu tư hơn nữa từ các cấp chính quyền, HTX để cây chè trên địa bàn xã Hán Đà có thể phát triển ngày một lớn mạnh và bền vững.

Dưới sự tài trợ của Chương trình FFF hỗ trợ rừng và trang trại, UBND tỉnh Yên Bái đã triển khai nhiều hoạt động tại các huyện Trấn Yên, Yên Bình như: tổ chức tham quan mô hình sản xuất, kinh doanh hiệu quả từ rừng cho các tổ hợp tác, HTX tham gia Chương trình FFF. Thông qua chương trình này, tỉnh Yên Bái đã hỗ trợ thành lập HTX Thịnh Phát, xã Thịnh Hưng, huyện Yên Bình xây dựng thành công sản phẩm mật ong OCOP 3 sao cấp tỉnh.



MẬT ONG THỊNH - SẢN PHẨM NÔNG SẢN SẠCH

Nằm được ưu thế của vùng đất huyện Yên Bình (tỉnh Yên Bái) với những vùng cây ăn quả ngút ngàn như nhãn, cam, bưởi..., người dân HTX Thịnh Phát đã bắt tay vào nuôi ong mật để tận dụng nguồn mật hoa phong phú trên quê hương. Biết được công dụng đặc biệt của mật ong trong việc bồi bổ sức khỏe, HTX đã dày công nghiên cứu, chăm sóc vườn cây và phát triển đàn ong để cho sản phẩm mật ong chất lượng, bảo đảm an toàn vệ sinh.

Sau khi được công nhận sản phẩm mật ong đạt chất lượng OCOP, mật ong của HTX Thịnh Phát có nhiều khởi sắc. Theo ông Kiều Xuân Tới, Phó chủ tịch UBND xã Thịnh Hưng: "Sản phẩm mật ong được nâng cao về chất lượng, nhiều người biết đến và dễ dàng tiếp cận

với thị trường, giá thành nâng lên. Qua đó, tạo thêm thu nhập, nâng cao đời sống cho các thành viên trong HTX."

Mật ong là một sản phẩm cao cấp, được người tiêu dùng rất ưa chuộng. Sản phẩm mật ong "sạch" thuần khiết tự nhiên không hóa chất và phẩm màu, không chất bảo quản. Cơ sở sản xuất mật ong của HTX Thịnh Phát luôn tuân thủ quy trình kiểm soát khép kín đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm nên được khách hàng ở khắp mọi nơi tìm đến đặt hàng. Hiện nay, HTX đã phát triển đàn ong với quy mô rộng lớn lên đến hơn 1.000 đàn ong so với thời

điểm trước khi thành lập, nhằm đáp ứng nhu cầu thị trường.

Việc xây dựng thương hiệu mật ong sẽ từng bước thay đổi tư duy sản xuất của người nông dân huyện Yên Bình, hình thành nên chuỗi sản xuất đảm bảo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm và các sản phẩm nông sản sạch, đặc trưng riêng biệt của huyện Yên Bình, tỉnh Yên Bái, từng bước nâng cao đời sống và thu nhập cho người dân.



Ông Nguyễn Hữu Công thành viên HTX Thịnh Phát đang kiểm tra đàn ong



Đàn ong của Ông Nguyễn Hữu Công đang tích cực xây tổ



Rộn ràng mùa ngô Đại Lộc

Tiên Sa

Mùa bắp (ngô) nếp đang vào thời kỳ thu hoạch khá rộn ràng. Nông dân Đại Lộc (huyện Đại Lộc, tỉnh Quảng Nam) trồng bắp nếp không những đem lại hiệu quả kinh tế cao mà còn là đặc sản khi được luộc hoặc nướng trên than hồng. Vào mùa Xuân, tiết trời se lạnh thường thức trái bắp nướng thơm ấm hương vị phù sa làm ấm lòng và say lòng biết bao du khách gần xa.

Đĩa bắp xào thơm ngon và đầy hương vị khó quên.

Nằm cách trung tâm TP.Đà Nẵng 30Km về phía Nam, huyện Đại Lộc ngày càng được biết đến như một địa chỉ “du lịch canh nông” cho du khách tham quan du lịch và tìm mua nông sản sạch. Bất cứ mùa nào trong năm, hễ đến các vùng quê Duy Xuyên, Điện Bàn... và nhất là vùng quê Đại Lộc du khách cũng có thức quà quê như đu đủ chín, dưa hấu, dưa gang, bắp nếp (ngô nếp)... mang về tặng cho người thân hoặc dùng cho các bữa “ăn chơi” hay bữa cơm gia đình thêm dinh dưỡng, an toàn...

Một mùa bắp bãi sông nữa lại về trên vùng quê Đại Lộc. Dọc các bãi bồi ven sông Thu Bồn, Vu Gia..., đâu đâu cũng ngút ngàn một màu xanh mơn mớn của cánh đồng bắp đang “phát cờ treo trái”. Tháng Giêng, những trái bắp non còn bấm ra sữa được người dân thu hoạch vội mang về bán đầu năm để làm món bắp luộc, bắp nướng..., thơm phức và nóng hổi nhằm thưởng thức trong những ngày tiết trời đầu xuân se lạnh.

Thật tình mà nói, nói đến bắp thì gần như đâu đâu cũng có bởi hiện nay, nhờ hệ thống thủy lợi “phủ sóng”, nước tưới tiêu đầy đủ trong bốn mùa mưa nắng, nên có thể bắp tươi được bán quanh năm. Song, ngon nhất và trồng nhiều nhất vẫn là bắp nếp vùng Đại Lộc. Đặc biệt, vào mùa Xuân se lạnh, món quà quê này trở thành đặc sản với sự lựa chọn của rất nhiều du khách.

Các bậc cao niên sinh sống vùng Đại Lộc cho hay, bắp Đại Lộc thơm ngon nức tiếng là nhờ vị phù sa hằng năm của các con sông mang về bồi đắp nên bắp



Dãy bán bắp nướng trên đường Đỗ Đăng Tuyển (thị trấn Ái Nghĩa, Đại Lộc, Quảng Nam).



nếp ngon nhất là sau Tết. Bắp nếp tươi được chế biến thành các món ăn ngon, hấp dẫn như: bắp luộc, bắp nướng, chè bắp, ram bắp, bắp hạt xào với tôm hay tép khô... Song, món bắp nướng và bắp luộc là hai món phổ thông được du khách ưa chuộng nhất.

Muốn có những trái luộc hay bắp nướng thơm ngon và đầy hương vị nên chọn bắp tươi đang ngậm sữa, dân quê thường gọi là “bắp chưa qua sông” tức là bắp (không già không non) vì nếu bắp non quá khi nướng hay luộc sẽ ít hương vị, mà để già quá vỏ hạt bắp cứng khi ăn vào sẽ thấy “xáp xáp” trong miệng, tuy có độ dẻo nhưng không ngon cũng không thơm. Nên chọn loại bắp tươi, vừa mới bẻ là tốt nhất để thực hiện. Không nên chọn những bắp đã bẻ lâu vì nó sẽ bị mất nước và độ ngọt tự nhiên.

Với những đứa con được sinh ra từ làng quê vùng Đại Lộc quả quyết rằng, ở đâu cũng có thể trồng bắp, nhưng bắp trồng ven sông vùng Đại Lộc, Điện Bàn có vị ngọt không nơi đâu sánh bằng. Có lẽ vì vậy, cứ đến mùa bắp ven sông, nhiều người lại tìm đến nơi bán

bắp luộc, bắp nướng quen thuộc nằm trên các quốc lộ, tỉnh lộ qua các xã Đại Quang, Đại Nghĩa, thị trấn Ái Nghĩa để lựa chọn cho mình những trái bắp còn đang nóng hôi hổi, rồi xuyết xoa bóc tách từng lớp lá, vừa thổi vừa thưởng thức những hạt bắp dẻo thơm và được uống bát nước bắp luộc ngọt, thơm mát hay nhìn những trái bắp nếp nướng trên than hồng bay mùi thơm quyến rũ. Nhìn những trái bắp đã được nướng vàng và xếp thành dãy gọn gàng trên lưới đang thắm đẫm lớp mỡ hành và gia vị vào những hạt bắp non căng mẩy đã dậy mùi thơm nức mũi khiến những người qua đường cũng bị cuốn hút.

Bắp xào mộc vùng Đại Lộc cũng được xem là một món ăn vặt được nhiều người ưa chuộng ở quê tôi. Đó là sự kết hợp hài hòa giữa vị ngọt của bùi, của hạt bắp mang nặng phù sa với vị béo của dầu ăn, cộng với sự thơm lừng đặc trưng của củ nén tạo thành một món ăn thật tuyệt vời đã từng “hớp hồn” các khách du lịch khi đặt chân đến vùng đất giàu tiềm năng du lịch Canh nông của xứ Quảng.

Lâm Hữu Tạng - Say mê với tình yêu vọng cổ



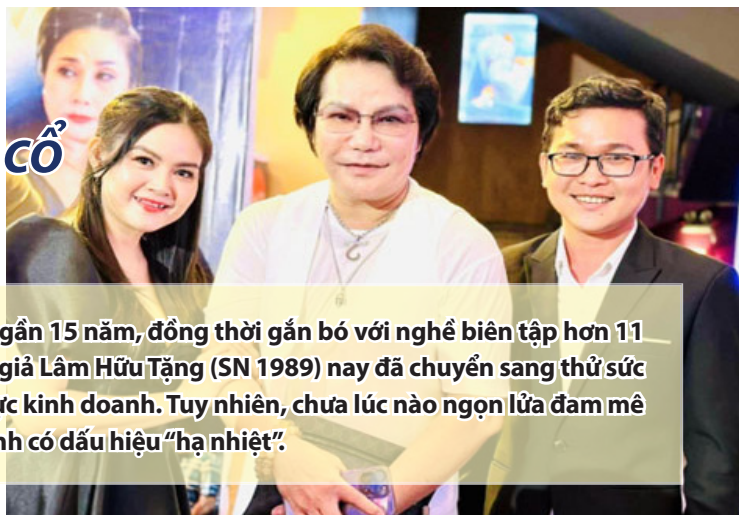
Tác giả Lâm Hữu Tạng và NSUT Thu Vân

Sinh ra và lớn lên tại vùng ven thành phố Cà Mau, từ thuở nhỏ, Lâm Hữu Tạng thường được nghe ca cổ, tưởng cái lương qua lời ru của ba, máy phát radio trong nhà và cả tivi hàng xóm. Nhờ sớm tiếp xúc với loại hình nghệ thuật này, anh dần hình thành tình yêu và niềm say mê mãnh liệt với dòng nhạc cải lương.

Năm 2006, Tạng nhập học Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn Thành phố Hồ Chí Minh, chuyên ngành văn học. Vốn say mê cải lương từ nhỏ, anh vẫn duy trì thói quen sáng tác vọng cổ tuy nhiên chủ yếu tự mày mò, chưa thật sự bài bản và nắm chắc nhịp điệu, cấu trúc. Thậm chí khi học Thạc sĩ (2014 - 2017), anh cũng làm luận văn liên quan đến cải lương với đề tài "Những đặc điểm nội dung và nghệ thuật trong sáng tác vọng cổ của soạn giả Viễn Châu".

Trong một dịp đến Đài Tiếng nói Nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh (VOH) xem các thí sinh dự thi, tặng được giới thiệu đến học hát tại lò cổ nhạc gần chợ Bà Chiểu (quận Bình Thạnh). Năm 2010, nhờ soạn giả Võ Tử Uyên kết nối, anh có dịp tham gia chuyến đi thực tế tại thị xã Phước Long (Bình Phước). Chương trình do Đài Phát thanh - Truyền hình Bình Phước (nay là Đài Phát thanh - Truyền hình và Báo Bình Phước) tổ chức. Cũng sau chuyến đi thực tế ở thị xã Phước Long, anh cho ra mắt tác phẩm "Ngoại ơi!". Đây cũng là bài ca cổ đầu tiên của tặng được chọn biểu diễn tại chương trình "Những dòng sông hò hẹn" vào tháng 3/2010. Đến tháng 2/2011, Lâm Hữu Tạng chính thức trở thành biên tập viên của phòng văn nghệ Đài Phát thanh - Truyền hình Bình Phước.

Chia sẻ những dấu mốc quan trọng trong quá trình hoạt động nghệ thuật của mình, anh cho biết, "Ngoại ơi! là sáng tác đầu tiên của Tặng được xuất hiện trên sóng truyền hình trực tiếp. Bài hát



Lâm Hữu Tạng chụp ảnh cùng Nghệ sĩ Trinh Trinh và Linh Tâm

Sáng tác vọng cổ gần 15 năm, đồng thời gắn bó với nghề biên tập hơn 11 năm, thạc sĩ - tác giả Lâm Hữu Tạng (SN 1989) nay đã chuyển sang thử sức bản thân ở lĩnh vực kinh doanh. Tuy nhiên, chưa lúc nào ngọn lửa đam mê cải lương trong anh có dấu hiệu "hạ nhiệt".

do nghệ sĩ Võ Minh Lâm trình bày với nội dung nói về quê hương Phước Long (Bình Phước). Đến năm 2013, mình lại được dịp tham gia chương trình "Vầng trăng cổ nhạc" và càng có nhiều người biết đến. Năm 2016, vở cải lương ngắn "Tìm lại cội nguồn" do Tặng sáng tác và biên tập cũng đạt bằng khen trong Liên hoan truyền hình toàn quốc lần thứ 36. Tác phẩm do Đài Phát thanh - Truyền hình Bình Phước (BPTV) đăng ký tham gia dự thi,..."

Đầu tháng 3/2022, anh chia tay BPTV để chuyển sang kinh doanh. Ở lĩnh vực mới, môi trường mới, tương chừng sẽ có nhiều khó khăn ảnh hưởng đến niềm đam mê sáng tác của anh. Tuy nhiên, Tặng tâm niệm, đây là bước thay đổi tích cực để bản thân trải nghiệm cuộc sống, từ đó có thêm nhiều chất liệu quý phục vụ quá trình sáng tác.

Công việc sáng tác và kinh doanh là hai phạm trù khác nhau nhưng lại giúp anh "đời" hơn, giàu chiều sâu hơn trước. "Âm nhạc gắn liền với hơi thở thời đại, tuy nhiên đừng quá khô khan, cứng nhắc. Theo tôi, việc đưa hơi thở thời đại vào âm nhạc là điều tốt nhưng người sáng tác cần "mềm hóa" bằng những câu chuyện cảm động" - Tặng chia sẻ.

Năm 2022, anh vinh dự được chuyển thể cải lương cho vở kịch "Dạ cổ hoài lang" (kịch bản cổ NSUT Thanh Hoàng) tại chương trình "Liên hoan cải lương toàn quốc 2022". Mặc dù lần đầu tiên tham dự sự kiện quy mô toàn quốc, anh vẫn hoàn thành tốt nhiệm vụ và giúp các nghệ sĩ biểu diễn đạt 4 huy chương bạc và 1 huy chương đồng. Kết quả này giúp Tặng có thêm động lực cố gắng và gắn bó hơn nữa với niềm đam mê sáng tác.

Tính đến nay, số lượng tác phẩm Lâm Hữu Tạng sáng tác và được trình diễn lên đến gần 300 bài. Từng là một cán bộ Đoàn, đảng viên trẻ hoạt động trong đơn vị tuyên truyền, những đề tài anh sáng tác thường ca ngợi đất nước, con người, nêu cao lý tưởng và hoài bão của thanh niên trong thời đại mới. Bao gồm gia đình, tình yêu, lý tưởng xây dựng và phát triển kinh tế quê hương,...

"Hạnh phúc với đam mê" là câu nói Lâm Hữu Tạng muốn gửi gắm đến các bạn trẻ đang có suy nghĩ lựa chọn và theo đuổi nghề. Anh thầm cảm ơn cải lương đã mang đến những điều tuyệt vời cho bản thân. Đồng thời, anh khẳng định sẽ lấy đó làm động lực cố gắng phấn đấu hơn nữa trong thời gian tới.

CHỢ NỔI CÁI BÈ - NÉT VĂN HÓA MIỀN TÂY

Lê Văn Kỳ

Chợ nổi là một loại hình chợ thường xuất hiện tại các vùng có tuyến giao thông chính là sông nước, nơi cả người bán và người mua đều dùng ghe/ thuyền làm phương tiện vận tải và di chuyển. Cụ thể hơn, chợ nổi thường xuất hiện tại các khúc sông tương đối rộng, không cạn quá mà cũng không sâu quá. Bởi nếu sâu quá sẽ gây khó khăn cho việc neo thuyền.

Chợ nổi được hình thành đầu tiên ở vùng đất phía Bắc sông Hậu vào khoảng thế kỷ XVIII, cùng với giai đoạn miền Nam đang trong quá trình khai phá, khai thông kênh rạch và lập làng, lập ấp. Cũng cùng giai đoạn này, ở Trung Quốc đang trong giai đoạn thiết lập nên triều đại mới (triều Thanh), nên những người thuộc Minh triều phản Thanh bỏ trốn đến các vùng thuộc Đông Nam Á, trong đó có Gia Định, Việt Nam.

Vi yếu tố chính trị nên những người gốc Hoa này không ở cố định một chỗ mà sinh sống trên ghe xuồng, di chuyển đến khắp nơi giao thương, buôn bán.

Trên thuyền họ chất đầy hàng hóa, chủ yếu là các loại nông sản, trái cây theo mùa. Ngày xưa chỉ có xuồng ba lá, xuồng năm lá, ghe tam bản, bây giờ có cả tắc ráng, ghe máy. Người đi mua cũng đến

"Cái gì mà treo cái này bán cái khác?"

"Cái gì bán mà không treo?"

"Cái gì treo mà không bán?"

Những câu đố thú vị chỉ xuất hiện ở các khu chợ nổi miền Tây sông nước. Hình ảnh các con thuyền chở đầy ắp hàng hóa đầy sắc màu len lỏi trên con sông miền Tây đã kéo du khách đến với chợ nổi Cái Bè, Tiền Giang, khu chợ trên sông tấp nập bậc nhất cả nước.



Mỗi ngày, chợ có trung bình khoảng 200 phương tiện ghe, thuyền neo đậu, mua bán, trao đổi hàng hóa ken đặc cả một khúc sông.

chợ bằng xuồng, ghe. Những chiếc xuồng con len lỏi khéo léo giữa hàng trăm ghe thuyền mà hiếm khi có va quệt xảy ra.

Người miền Nam vốn chân chất, dân thương hồ trên sông

nước miền Tây còn chân chất và đáng yêu đáng quý hơn. Họ sống với nhau bằng cái tình sông nước, mệnh mông và rộng rãi như mặt nước sông hồ. Nhìn nhau mà đi, nhường nhịn nhau mà sống.



Trái cây được bày bán trên chợ nổi rất bắt mắt.



Người ta gọi cây này là "cây bèo" nơi treo những sản vật mà chủ thuyền bán.



Muốn biết các ghe thuyền và các cư dân sông nước đến từ địa phương nào, chỉ cần nhìn vào mạn thuyền, trên thuyền có ghi mã tỉnh được viết tắt bằng 2 chữ cái đầu. Ví dụ, trên thuyền ghi "VL" thì thuyền đó đến từ Vĩnh Long.

Chợ nổi là nơi tụ họp của rất nhiều cư dân đến từ khắp mọi miền trên đất nước.

Mỗi ngày, chợ có trung bình khoảng 200 phương tiện ghe, thuyền neo đậu, mua bán, trao đổi hàng hóa ken đặc cả một khúc sông. Hàng hoá ở đây vô cùng đa dạng và phong phú, du khách có thể tìm thấy các loại trái cây chuyên canh của Tiền Giang như: Bưởi da xanh, vú sữa Lò Rèn, quýt Cái Bè... hay những món đặc sản như kẹo dừa, cốm nổ, mật ong,... với giá cả hợp lý cùng sự thân thiện, nụ cười hồn hậu của những người bán hàng luôn mang đến cho người mua, đặc biệt là những du khách cảm giác vui vẻ, thích thú.

Ngoài những mặt hàng nông sản thông thường thì trên thuyền còn bày bán từ vải vóc, thủy hải sản cho đến đồ gia dụng, đồ uống,... không thua gì một ngôi chợ trên bờ và đôi khi còn thú vị hơn bởi sự dịch chuyển liên tục.

Phần lớn ghe có tải trọng trung bình khoảng từ 2-2,5 tấn, rộng 2



mét, dài chừng 5-7 mét. Có những ghe không chỉ dùng để buôn bán mà còn là nơi mà người dân sinh sống từ đời này sang đời khác ở đó. Các cửa hàng hay các ghe thuyền thường không có bảng hiệu, chợ bán sản vật gì người ta treo sản vật đó lên cây sào hoặc trên mũi thuyền. Người ta gọi cây này "cây bẹo".

Người bán dùng cây chống ngay trước mũi xuống, ghe của mình rồi treo tượng trưng lên đấy những loại nông sản mà mình muốn bán. Chẳng hạn như bán cam thì người ta treo lên vài quả cam, bán xoài thì treo vài trái xoài, hay còn gọi là cách tiếp thị "Treo gì bán nấy", giúp cho các thuyền khác đi từ xa tới có thể dễ dàng nhìn thấy được.

Tuy nhiên cũng có một số trường hợp đặc biệt đầy thú vị sau:

"Cái gì treo mà không bán?" Chính là quần áo. Cư dân chợ nổi thường sinh sống và sinh hoạt ngay trên thuyền, vì thế, quần áo họ thường phơi cả trên thuyền, do đó "mặt hàng" này họ không bán.

"Cái gì bán mà không treo?" Chính là các thuyền bán hàng ăn uống và nước giải khát. Những thứ này không thể treo lên được.

"Cái gì mà treo cái này, bán cái khác?" Chính là treo lá dừa nhưng lại bán thuyền. Người dân muốn bán ghe thuyền của họ thường treo lên thuyền một cây sào, trên đó có gắn một miếng lá dừa.

Thời điểm đẹp nhất khi ghé thăm chợ nổi chính là lúc bình minh hay khi hoàng hôn buông xuống. Vào hai khoảng thời gian này, khu chợ dường như tập nập hơn hẳn, lấp lánh những chiếc đèn treo trên thuyền làm óng ánh dưới mặt nước vô cùng thi vị. Ngồi trên thuyền vào buổi sớm, ta vừa nghe tiếng máy ghe nổ vừa hít hụp ăn tô bún mắm, nhấp nháp ly cà phê buổi sáng ngọt ngào như tiếng người miền Tây, là một trải nghiệm khó lòng quên được cho du khách đến từ phương xa.





HOA CÀ PHÊ NỞ TRẮNG MUỐT ĐẤT TRỜI TÂY NGUYÊN

Nếu như vùng núi Tây Bắc có mùa hoa ban, hoa gạo nở... tuyệt đẹp. Thì Tây Nguyên cũng có cả một mùa hoa cà phê nở trắng muốt làm ngỡ ngàng du khách. Những bông hoa cà phê nở rộ báo hiệu tin vui cho một vụ mùa bội thu.

Vẻ đẹp tinh khiết khi hoa cà phê nở sẽ khiến bất kỳ ai cũng phải ngỡ ngàng. Cách hoa nở rất diệu kỳ, nếu như mới hôm qua cả rẫy cà phê còn xanh ngắt mà khi sáng thức dậy bạn đã thấy khắp nơi phủ trắng một màu hoa với hương thơm ngây ngất.

Không phải ai cũng may mắn đặt chân đến Tây Nguyên đúng vào mùa hoa nở. Bởi vì mỗi vụ hoa chỉ nở rộ khoảng 2-3 đợt cuối xuân (khoảng tháng 2, 3) rồi cũng tàn nhanh như khi chúng từng bừng khoe sắc. Chỉ sau khoảng vài ngày là cả "rừng hoa" dần chuyển thành những quả cà phê nhỏ xinh xinh.

Thật là thiếu sót nếu không nói về hương thơm quyến rũ của hoa cà phê, nó không quá vỏ vẹp mà dịu dàng, e ấp. Hương thơm thoang thoang, thanh khiết và trong lành không chỉ làm say mê lòng người. Ngoài ra, nó còn hấp dẫn những bầy ong khắp nơi bay về vờn phấn, hút mật để làm ra những giọt mật ong đặc sánh, ngọt ngào đặc sản nơi đây.