



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 30**  
565 (155)  
**2023**

Năm thứ 12



# Dịch Vụ Hậu trong tôi

Nhạc: ĐINH VĂN BÌNH

Lời: ĐỖ ĐỨC HỒNG QUANG

Vui tươi - Tự hào

Đi trên con đường, rợp bóng hàng cây, làn gió nhẹ bay hương cốm nồng  
nàn. Nhìn lại phố phường năm tháng trôi qua, với những đổi thay, nhịp sống an  
lành. Đình Hậu, chùa Thánh Chúa. Lễ hội truyền thống tung bừng hằng  
năm. Nức tiếng gần xa, thương hiệu "cốm làng Vòng". Đặc sản thơm ngon của Thủ  
đô Hà Nội. Qua bao thăng trầm của thời gian lịch sử, phường Dịch Vụ Hậu hôm  
nay, mang diện mạo mới. Với những tên đường Nguyễn Phong Sắc, Trần Thái  
Tông, Duy Tân, Xuân Thủy. Khu công nghệ thông tin tập trung Cầu Giấy. Thật tự  
hào biết bao với Đại học Quốc gia Hà Nội; Đại học Sư phạm Hà  
Nội; Học viện Báo chí và tuyên truyền. Một đô thị văn minh, Dịch Vụ Hậu  
Hậu trong tôi. (Thật tự) minh, Dịch Vụ Hậu trong tôi.

Hà Nội 22/6/2023





# 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 **Đẩy mạnh hợp tác để giảm thiểu ô nhiễm môi trường tại làng nghề**
- ⑥ **Vĩnh Phúc khôi phục và phát triển làng nghề truyền thống**
- ⑧ **Cốm Làng Vòng**
- ⑩ **Làm gì để giữ gìn nghề thêu ren truyền thống Văn Lâm?**
- ⑫ **Nghề hấp cá ở Quy Nhơn**
- ⑭ **Dịch Vọng Hậu có nhiều đổi thay**
- ⑯ **8 phường của quận Cầu Giấy**
- ⑱ **Kinh tế - xã hội quận Cầu Giấy phát triển bền vững**



\* Tổng Biên tập: Nhà báo Nguyễn Văn Vũ

\* HỘI ĐỒNG CỐ VẤN:

- Chủ tịch Hiệp hội LNVN Lưu Duy Dần
- 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** \* Họa sỹ: **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 04, tổ 01, khu Cầu Trắng, phường Đại Yên, Tp Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

Hotline: 0916847568 | Email: hungtclangnghe@gmail.com

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

Địa chỉ: Tầng 6, Tòa nhà Dầu Khí, số 2 đường 30-4, phường Hòa Cường Bắc, quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng.

Email: tapchilnv.mtt@gmail.com | Hotline: ĐT: 0921888866

\* Văn phòng Đại diện miền Nam tại TP.HCM

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

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

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

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

Ảnh bìa 1: Nghệ nhân làm cốm ở làng Vòng, phường Dịch Vọng Hậu, quận Cầu Giấy, Hà Nội.

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: 10.000 đồng



<https://langngheviet.com.vn/>

<https://ocopvietnam.com.vn/>



Sáng ngày 18/7/2023, Hiệp hội làng nghề Việt Nam đã có buổi trao đổi hợp tác với Viện Môi trường và Phát triển bền vững.

**T**ham dự buổi làm việc có ông Lưu Duy Dần, Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam; GS.TS. Đặng Kim Chi, Phó Chủ tịch Hội Bảo vệ Thiên nhiên và Môi trường Việt Nam; Ông Nguyễn Đức Tùng, Phó Viện trưởng Viện Môi trường và Phát triển bền vững; TS. Nguyễn Thị Tông, Viện trưởng Viện Nghiên cứu Ứng dụng Sản phẩm Làng nghề Việt Nam và các Ban chuyên môn liên quan của Hiệp hội.

Tại buổi làm việc, ông Nguyễn Đức Tùng, Phó Viện trưởng Viện Môi trường và Phát triển bền vững đã giới thiệu Dự án Giảm thiểu ô nhiễm do USAID tài trợ. Với sáng kiến tác động tập thể, giảm thiểu ô nhiễm môi trường tại làng nghề gia công, tái chế kim loại. Thời gian thực hiện từ năm 2023-2025, tại tỉnh Nam Định.

Thực hiện Dự án với mục tiêu giảm ô nhiễm môi trường tại làng nghề gia công, tái chế kim loại trọng điểm ở khu vực miền Bắc Việt Nam. Thông qua việc thiết lập chu trình gia công, tái chế kim loại, áp dụng các công nghệ phù hợp và biện pháp thực hành môi trường tốt nhất, kết hợp hoạt động tăng cường năng lực và hỗ trợ chính sách.

Sáng kiến sẽ thiết lập mô hình cải tiến quy trình sản xuất, áp dụng các công nghệ phù hợp và biện pháp thực hành môi trường tốt nhất được thí điểm bởi một số cơ sở, hộ gia đình sản xuất điển hình của làng nghề gia công, tái chế kim loại.

Ông Nguyễn Đức Tùng đã mời Hiệp hội Làng nghề Việt Nam tham gia vào thực hiện Dự án và đề nghị Hiệp hội Làng nghề Việt Nam đề xuất với chính quyền địa phương và làng nghề tư vấn, thực thi các chính sách bảo vệ môi trường làng nghề theo quy định pháp luật hiện hành,

# Đẩy mạnh hợp tác để giảm thiểu ô nhiễm môi trường tại làng nghề

Nguyễn Văn



GS.TS. Đặng Kim Chi, Phó Chủ tịch Hội Bảo vệ Thiên nhiên và Môi trường Việt Nam (bên trái) và ông Nguyễn Đức Tùng, Phó Viện trưởng Viện Môi trường và Phát triển bền vững.

cụ thể xây dựng biện pháp bảo vệ môi trường cho làng nghề.

Tại buổi làm việc, ông Lưu Duy Dần, Chủ tịch Hiệp hội làng nghề Việt Nam cho biết, hiện nay cả nước có hơn 5.400 làng nghề và làng có nghề, có khoảng 2.000 làng nghề truyền thống đã được công nhận. 60% làng nghề tập trung khu vực phía Bắc, miền Trung chiếm khoảng 23,6% và miền Nam chiếm khoảng 16,6%. Làng nghề đã và đang đóng góp rất lớn vào phát triển kinh tế địa phương, giải quyết hiệu

quả bài toán lao động nông thôn trong bối cảnh đô thị hóa diễn ra nhanh chóng. Tuy nhiên, để làng nghề phát triển bền vững, trong quá trình quy hoạch, phát triển làng nghề cần phải gắn với bảo vệ môi trường.

GS.TS. Đặng Kim Chi, Phó Chủ tịch Hội Bảo vệ Thiên nhiên và Môi trường Việt Nam cho biết: Làng nghề tuy hình thành và phát triển ở vùng nông thôn nhưng ô nhiễm lại không giống ô nhiễm môi trường nông nghiệp (ô nhiễm do hoạt



động trồng trọt hoặc chăn nuôi...). Làng nghề sản xuất sản phẩm tiểu thủ công phi nông nghiệp song ô nhiễm lại không giống ô nhiễm môi trường công nghiệp (ô nhiễm môi trường tại làng nghề là tập hợp từ nhiều nguồn điểm nhỏ phát sinh chất thải, xen kẽ trong các hộ gia đình, khu dân cư, không phải ô nhiễm từ các nguồn thải lớn từ cục bộ trong khuôn viên nhà máy). Nhận dạng môi trường làng nghề phải xác định các đặc thù của làng nghề. Để giải quyết vấn đề trên cần xác định một số tiêu chí. Làng nghề nằm tại vùng nông thôn, sản xuất sản phẩm phi nông nghiệp, tận dụng lao động lúc nông nhàn kết hợp với một số lao động có kinh nghiệm. Điều đặc biệt của làng nghề là cơ sở sản xuất nằm ngay trong hộ gia đình. Quan hệ sản xuất chủ yếu theo quan hệ dòng tộc, làng xóm. Bởi thế khi xảy ra ô nhiễm sẽ gây tác động trực tiếp trước hết đến người dân, ở mọi lứa tuổi sống gần ngay tại nguồn. Khác với ô nhiễm công nghiệp là tập trung ở một khu vực nhà máy và chỉ công nhân ở tuổi lao động bị ảnh hưởng đầu tiên.

Qua chương trình làm việc, ông Lưu Duy Dẫn, thay mặt Hiệp hội Làng nghề Việt Nam, đồng ý việc phối hợp thực hiện Dự án và đề nghị Viện Môi trường và Phát triển bền vững có biên bản thỏa thuận ghi nhớ giữa hai bên và mời lãnh đạo viện tham gia Hội thảo "Tư vấn nâng cao nhận thức tiết kiệm năng lượng, sản xuất sạch hơn tại các cơ sở công nghiệp nông thôn" vào cuối tháng 8 năm 2023 tại tỉnh Nam Định.

## Đại sứ ẩm thực Nhật Bản thăm Việt Nam

Mỹ Hiền

**Nhân dịp kỷ niệm 50 năm thiết lập quan hệ ngoại giao Việt Nam – Nhật Bản, Đại sứ ẩm thực Hirokazu Tomisawa có chuyến thăm Việt Nam từ ngày 24 – 29/7.**

Nằm trong khuôn khổ sự kiện văn hóa ẩm thực "Taste of Japan", chuyến thăm của Đại sứ Ẩm thực Nhật Bản sẽ kéo dài trong 5 ngày với các hoạt động đặc sắc tại 3 tỉnh thành Việt Nam: Hà Nội, Hải Phòng, Hạ Long. Thông qua đó, nhằm thực hiện sứ mệnh giao lưu kết nối, lan tỏa tinh hoa giữa 2 nước; mở ra cơ hội thấu hiểu và đồng cảm về văn hóa giữa Việt - Nhật; thể hiện chủ đề của năm quan hệ ngoại giao hai nước: "Việt Nhật đồng hành, Hướng tới tương lai – Vươn tầm thế giới".

Mở đầu sự kiện, ông Tomisawa tham gia buổi họp báo giới thiệu đến



Ông Hirokazu Tomisawa (phải) chia sẻ ấn tượng về ẩm thực Việt Nam. Bên cạnh là học trò của ông, đầu bếp Nguyễn Bá Phước - người Việt Nam đầu tiên và người nước ngoài thứ 9 trên thế giới đạt Huy hiệu vàng "Taste of Japan" của Chính phủ Nhật Bản.



Ông Hirokazu Tomisawa – Đại sứ Ẩm thực Nhật Bản (Nguồn: NVCC)

thực khách Việt về ẩm thực Nhật Bản; các lễ hội đặc sắc; Lễ hội xê cá ngư vây xanh khổng lồ, cầu chúc may mắn, thịnh vượng đến mọi người. Cùng với đó, ông Tomisawa cũng chia sẻ về những giá trị quý giá hàng đầu của cá ngư vây xanh Nhật Bản, sau đó thực hiện nghi thức tặng dao xê cá - một trong những vật dụng thiêng liêng nhất của người đầu bếp. Sự kiện có sự góp mặt của ông Yamada Takio- Đại sứ Đặc mệnh toàn quyền Nhật Bản tại Việt Nam; ông Tạ Quang Đông- Thứ trưởng Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch; Chef Fuku Nguyễn (Nguyễn Bá Phước)- người Việt Nam đầu tiên và là người nước ngoài thứ 9 trên thế giới đạt Huy hiệu vàng "Taste of Japan" do Chính phủ Nhật Bản cấp.

Tiếp đó, từ ngày 25- 28/7, ông Tomisawa thực hiện chuỗi sự kiện ẩm thực Kaiseki ở Hà Nội, Hải Phòng và Hạ Long. Kaiseki là món ăn Nhật Bản truyền thống cao cấp, hội tụ tinh hoa của ẩm thực xứ sở mặt trời mọc. Và ngày cuối cùng, ông sẽ tham dự khai trương nhà hàng Buffet Nhật của Chef Fuku Nguyễn.

Chuỗi sự kiện "Taste of Japan" không chỉ lan tỏa giá trị ẩm thực Nhật Bản, còn góp phần vào quá trình giao lưu văn hóa ẩm thực giữa hai nước Việt Nam- Nhật Bản. Đồng thời là minh chứng cho sự quan tâm của các chuyên gia hàng đầu đối với ẩm thực Việt Nam.

Hirokazu Tomisawa là bậc thầy ẩm thực tại Nhật Bản. Ông giữ nhiều giải thưởng cao quý và đảm nhận nhiều vai trò quan trọng: Chủ tịch Hiệp hội đầu bếp Tokyo, Ủy viên hiệp hội ẩm thực Nhật Bản quốc tế... Với đóng góp mạnh mẽ cho những tiến bộ của ngành ẩm thực, ông được Chính phủ Nhật Bản công nhận là Đại sứ phát triển ẩm thực truyền thống từ năm 2017.



## Vĩnh Phúc khôi phục và phát triển làng nghề truyền thống

Lưu Duy Dẫn

Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam

**T**heo Chi cục Phát triển Nông thôn – Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn tỉnh Vĩnh Phúc cho biết hiện nay làng nghề được công nhận trên địa bàn tỉnh có 29 làng nghề truyền thống: Rèn Lý Nhân, mộc Bích Chu (Vĩnh Tường). Khắc đá Hải Lưu, đan lát Trục Đẽ (Lập Thạch), Tảo Phú (Yên Lạc); trồng hoa, đan cọt (Mê Linh), gốm Hương Canh (Bình Xuyên), Cao Minh (Phúc Yên)... Các làng nghề này nằm phân tán trong năm huyện, thị xã.

Trước tình hình đó, UBND tỉnh Vĩnh Phúc đã triển khai thực hiện Dự án hỗ trợ phát triển làng nghề. Sở Công thương tỉnh mở nhiều lớp đào tạo nghề thủ công mỹ nghệ như mây tre đan xuất khẩu, điêu khắc đá, gốm mỹ nghệ, mộc cao cấp... cho hơn ba nghìn lao động. Tỉnh cũng mời các nghệ nhân có tay nghề cao từ Đà Nẵng dạy nghề thuật điêu khắc đá, thuê nhiều nghệ nhân giỏi ở các tỉnh về dạy nghề, đồng thời tìm đầu ra cho hàng thủ công mỹ nghệ.

Tỉnh Vĩnh Phúc cũng đã ban hành và thực hiện nhiều chính sách ưu đãi, thu hút đầu tư vào lĩnh vực công nghiệp như: Chính sách phát

**Trong mấy năm gần đây, Vĩnh Phúc là tỉnh có tốc độ tăng trưởng công nghiệp cao. Thông qua Chương trình khuyến công, ngân sách tỉnh Vĩnh Phúc đã hỗ trợ hàng chục tỷ đồng đào tạo, truyền nghề, xây dựng các mô hình trình diễn, giúp các làng nghề bảo tồn và phát triển.**



*Nghệ nhân Giang Thị Nhạn bên những tác phẩm gốm của xưởng*

triển công nghiệp hỗ trợ; lựa chọn các nhà đầu tư đủ năng lực để đầu tư hạ tầng khu công nghiệp; giúp doanh nghiệp tiếp cận nguồn tín dụng ưu đãi; giảm giá thuê đất và gia hạn nộp thuế đất; huy động nguồn kinh phí ứng trước từ doanh nghiệp để giải phóng mặt bằng nhanh; đẩy mạnh cải cách hành chính nhất là cải cách các thủ tục hành chính; hoàn thiện hạ tầng trong và ngoài khu công nghiệp, ... thường xuyên cải thiện môi trường đầu tư và kinh doanh.

Với những quyết tâm và nỗ lực của tỉnh Vĩnh Phúc, số lượng khu công nghiệp trên địa bàn đã phát triển mạnh, thời điểm tái lập tỉnh mới chỉ có 1 khu công nghiệp Kim Hoa với quy mô 50ha và có 14 KCN đã thành lập, được quyết định chủ trương đầu tư, trong đó có 8 KCN đi vào hoạt động với tổng diện tích

đất công nghiệp đã cho thuê, đăng ký thuê 893,47 ha, tỷ lệ lấp đầy đạt 50,72%.

Cùng với phát triển các KCN sản xuất tập trung, tiểu thủ công nghiệp, làng nghề được quan tâm đầu tư phát triển. Thông qua Chương trình khuyến công, ngân sách tỉnh đã hỗ trợ hàng chục tỷ đồng đào tạo, truyền nghề, xây dựng các mô hình trình diễn,... giúp các làng nghề bảo tồn và phát triển. Đến nay, hầu hết các làng nghề đều phát triển mạnh, phát huy tiềm năng, không ngừng cải tiến mẫu mã, nâng cao chất lượng sản phẩm. Nhiều làng nghề truyền thống đã khẳng định được vị thế trên thị trường như: làng nghề rắn Vĩnh Sơn; làng nghề đá Hải Lưu; các làng nghề mộc ở Thanh Lãng, Bích Chu, Thủ Độ; làng nghề mây tre đan Cao Phong... Sự phát triển của các làng







Sản phẩm mây tre đan xã Cao Phong (Sông Lô) xuất khẩu đi nhiều nước trên thế giới

nghề đã góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế trong nông nghiệp, xóa đói giảm nghèo và giải quyết việc làm cho một lượng lớn lao động ở nông thôn, chuyển từ lao động nông nghiệp sang làm nghề với mức thu nhập tăng cao.

Hiện nay, những làng truyền thống ở Vĩnh Phúc đang trở dậy, thu hút nhiều nghệ nhân tâm huyết với nghề, đồng thời tạo việc làm cho người lao động, góp phần vào công cuộc xóa đói, giảm nghèo của tỉnh.

Để thúc đẩy việc khôi phục và phát triển nghề truyền thống, tỉnh Vĩnh Phúc đã tổ chức nhiều Hội nghị giao lưu, bảo tồn, phát triển tiểu thủ công nghiệp và ngành nghề nông thôn tỉnh Vĩnh Phúc. Nhiều ý kiến đã khẳng định: Vĩnh Phúc có tiềm năng lớn để phát triển làng nghề truyền thống, việc phát triển này trở thành nhu cầu của người dân đồng thời cũng là hướng đi đúng để phát triển kinh tế, văn hóa toàn diện của tỉnh.

Để phát triển làng nghề truyền thống phát triển tương xứng với tiềm năng, lợi thế, cuối tháng 12/2021, UBND tỉnh đã ban hành Kế hoạch triển khai thực hiện hỗ trợ bảo tồn và phát triển nghề, làng

nghề truyền thống trên địa bàn tỉnh Vĩnh Phúc, giai đoạn 2022 - 2025.

Theo đó, tỉnh tiếp tục hỗ trợ triển khai ứng dụng công nghệ mới trong sản xuất ở các làng nghề; hỗ trợ xây dựng trang thông tin điện tử giới thiệu sản phẩm, bán hàng trực tuyến; xây dựng thương hiệu, chỉ dẫn địa lý xuất xứ hàng hóa; hỗ trợ xây dựng bảo hộ nhãn hiệu hàng hóa...

Đồng thời, có chính sách thu hút các nghệ nhân, thợ giỏi tham gia đào tạo để từng bước hình thành lớp thợ có tay nghề vững, tâm huyết với nghề. Đẩy mạnh

các hoạt động xúc tiến thương mại các sản phẩm làng nghề, TTCN; gắn bảo tồn và phát triển làng nghề với chương trình phát triển du lịch...

Đây sẽ là động lực giúp những địa phương có nghề phát triển, tận dụng lợi thế thúc đẩy sản xuất, tạo thêm nhiều việc làm cho người dân trong vùng; đồng thời, giúp các nghệ nhân tiếp tục phát huy năng lực, phẩm chất, tâm huyết với nghề, góp phần bảo tồn và phát triển nghề, làng nghề truyền thống và thực hiện có hiệu quả chương trình OCOP gắn với xây dựng nông thôn mới tại các địa phương.





*Cốm làng Vòng là một đặc sản ẩm thực thơm ngon, là một sản phẩm đặc trưng của làng Vòng, phường Dịch Vọng Hậu, quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội. Thương hiệu Cốm làng Vòng không những nổi tiếng khắp cả nước, mà còn xuất khẩu ra nhiều nước trên thế giới.*



*Cổng làng Vòng  
phường Dịch Vọng Hậu*

**N**gười dân địa phương vẫn thường kể rằng, vào một mùa thu cách đây cả ngàn năm, khi lúa bắt đầu uốn câu thì trời đổ mưa to, gió lớn, đê vỡ, ruộng lúa cao nhất đồng cũng chìm ngấm. Người làng Vòng đành mò cắt những bông lúa còn non ấy đem về rang khô, ăn dần, chống đói. Không ngờ cái sản phẩm bất đắc dĩ ấy lại có hương vị riêng, rất hấp dẫn, khiến người làng Vòng thường hay làm để ăn chơi mỗi khi mùa thu đến. Cứ mỗi lần làm là một lần rút kinh nghiệm, sáng tạo thêm nên hạt cốm ngày càng xanh, càng mỏng, càng dẻo, càng thơm.

Cũng theo truyền thuyết, thời vua Lý Thái Tổ dời kinh đô về Thăng Long, có một năm trời đất lụt lội làm dân mất mùa. Cánh đồng lúa làng Vòng đang ngậm hạt cũng chìm trong lũ lụt. Có một chàng trai làng Vòng xả mình vào dòng nước lũ, đi cắt những ngọn lúa ngậm sữa thoi thóp kia về suốt ra, rang và giã cho người mẹ già ăn cầm bữa. Hạt lúa nếp non, được qua tay già, giã sàng, thành hạt cốm có vị thơm dẻo bùi đặc biệt. Chàng trai loan truyền

# Cốm Làng Vòng

**Đình Bình**



*Làng nghề cốm vòng phường Dịch Vọng Hậu*

cho dân làng cùng làm theo. Nghề làm cốm ở làng Vòng ra đời từ hoàn cảnh ấy.

Với trí thông minh, sáng tạo và bàn tay cần cù của người làng Vòng, nghề làm cốm đã lan truyền tới kinh thành. Nhà vua mời người thợ làng Vòng vào Kinh đô làm thử. Mẻ cốm đầu mùa thu được dâng lên nhà vua với lòng thành kính, nhà vua ban sắc phong cho dân làng. Từ đó, Cốm làng Vòng vượt qua khỏi lũy tre làng, theo những gói quà, những gánh hàng rong đến với người thân, đến với người ăn chơi sành điệu, rồi trở thành đặc sản quý tiến vua các triều Lý (1009-1225), trở thành món ăn tao nhã nổi tiếng của người Tràng An. Nói tới cốm là nói tới sự thanh tao, lịch sự và trong trẻo của mùa thu.

Người ta không chỉ thưởng thức cốm như một món ăn chơi tinh tế, mà còn sáng tạo ra những chả cốm, bánh cốm, chè cốm, cốm xào,... Vụ cốm mùa thu kéo dài tới gần 3 tháng, bắt đầu từ mỏng 1 tháng 7 âm lịch trở đi.

Theo Quy trình làm cốm cổ truyền, lúa nếp cái gặt về, tuốt lấy hạt, sàng bỏ những cọng rơm, đãi qua nước, chọn lấy những hạt mẩy

rồi đổ vào chảo rang bằng gang đúc. Để giữ được nhiệt, bếp lò rang cốm phải đắp bằng xỉ than có bề dày 15cm trên miệng, 40cm dưới chân, nhưng không đốt bằng than (nhiệt lượng quá cao) mà phải dùng củi (để điều chỉnh lửa). Lúc đầu rang vừa lửa, khi hạt thóc tái trắng thì bớt lửa. Hạt thóc rang phải đảo liên tục, sao cho nóng đều. Rang 30 phút thì xem thử, mỗi lần thử bốc lấy 5 hạt đặt lên một miếng gỗ, lấy ngón tay cái miết mạnh lên từng hạt thóc, nếu thấy "2 quăn 3 róc" - tức 2 hạt chưa róc vỏ nhưng quăn lại, 3 hạt róc vỏ nhưng không quăn là được.

Thóc rang xong, để nguội, cho vào cối giã, mỗi mẻ giã khoảng 5 kg. Giã mười phút, thấy có trấu thì xúc ra, sảy trấu đi, lại giã, tới 7 lần, mỗi lần phải tùy theo cốm khô hay ướt mà có biện pháp xử lý. Lần giã thứ 5 phải phân cốm ra làm 3 loại: cốm rón, cốm non, cốm gốc và giã riêng từng loại trong hai lần cuối.

Cốm thành phẩm được gói thành hai lớp lá. Lớp trong là lá ráy xanh và mát giữ cho cốm khỏi khô và không phai nhạt màu xanh ngọc thạch quý giá; Lớp ngoài là lá sen có hương thơm thoang thoang, thanh cao.



# Làng khoa bảng Yên Hoà

Hoài An

Phường Yên Hoà (quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội) là vùng đất có bề dày lịch sử được hình thành cùng với quá trình dựng nước của ông cha ta từ thời các vua Hùng. Trải qua quá trình lịch sử lâu dài, các thế hệ cư dân Yên Hoà đã phát huy truyền thống lao động cần cù, sáng tạo, cải tạo vùng đất, dựng xây xóm làng. Yên Hoà còn là một làng khoa bảng, một mảnh đất hiếu học, có nhiều người đỗ đạt, góp phần làm rạng danh các dòng họ. Không phải ngẫu nhiên mà trên địa bàn phường Yên Hoà ngày nay đã tràn trộ vinh danh các dòng họ làng khoa bảng, đất danh hương.

**K**ẻ Cốt xưa và Yên Hoà ngày nay (gồm hai làng cổ: Hạ Yên Quyết và Thượng Yên Quyết) là một vùng đất học nổi tiếng chốn kinh kỳ nhiều đời nay với nhiều dòng họ có công lao đóng góp lớn, đã làm nên những danh thơm Khoa bảng, đã cất lên bao trí thức tài danh thời hội nhập, như mạch nguồn chảy mãi. Đó là hai mươi tiến sĩ được ghi danh trên 82 văn bia ở văn miếu Quốc Tử Giám. Đó là nhiều giáo sư, phó giáo sư, tiến sĩ và hàng nghìn thạc sĩ, kỹ sư, cử nhân... là những con số biết nói, là chứng nhân cho một hành trình dài có sự nối tiếp của truyền thống khoa bảng ngàn năm, của chính sách khuyến học khuyến tài thời hội nhập. Yên Hoà luôn tự hào cuộn chảy trong mình mạch nguồn của vùng đất Tứ danh hương.

Ngay từ xa xưa, người dân Yên Hoà đã nổi tiếng vì chăm lo việc học hành khoa cử để tuyển chọn người tài ra gánh việc nước. Có "quan văn chương" trông nom việc học, có "văn chỉ" để thờ đạo học, có "độc thư điền" - ruộng học để biểu người đỗ



Chùa Làng Cốt (tức làng Hạ Yên Quyết) phường Yên Hoà

đạt, Yên Hoà được vinh danh là một trong hai mươi làng khoa bảng điển hình của Việt Nam và là một trong năm làng khoa bảng nổi tiếng của đất kinh kỳ Thăng Long xưa. Qua bao triều đại, đến nay những người con Yên Hoà vẫn giữ gìn, phát huy được danh thơm đó.

Người dân nơi đây luôn coi trọng việc học, lấy việc học tập là

đích phấn đấu để tôn vinh truyền thống mà các lớp tiền nhân để lại. Trong giai đoạn hiện nay, Yên Hoà đã, đang và sẽ tiếp tục cống hiến, đóng góp cho sự nghiệp đổi mới đất nước.

Như một sự gìn giữ nếp học xưa, từ lâu danh hiệu "Làng khoa bảng", "Đất danh hương" đã trở thành niềm tự hào của mỗi người dân Yên Hoà, là động lực để phát huy sự hiếu học vốn có. Truyền thống khoa bảng làm điểm tựa cho công tác khuyến học, khuyến tài Yên Hoà. Từng bước đưa vào chương trình giáo dục phổ thông để giáo dục, khơi dậy, giữ gìn và phát huy truyền thống gia đình, gia tộc, dòng họ, quê hương.

Dựa theo các tài liệu biên soạn cho thấy, làng Hạ Yên Quyết xưa (phường Yên Hoà ngày nay) là một

(Xem tiếp trang 11)



Tổ chức sinh hoạt chuyên đề "Làng khoa bảng - Đất Tứ Danh Hương" cho học sinh





# Làm gì để giữ gìn nghề thủ ren truyền thống Văn Lâm?

Tường Vi

*Trải qua lịch sử hàng trăm năm, làng nghề thủ ren Văn Lâm (xã Ninh Hải, huyện Hoa Lư, Ninh Bình) đang đứng trước nguy cơ bị mai một. Vì vậy, những người làm nghề thủ nơi đây vẫn đang ngày đêm nỗ lực làm nghề để giữ gìn và phát triển nghề truyền thống của quê hương.*



Nghệ nhân ở làng nghề thủ ren Văn Lâm khéo léo dùng chỉ vẽ tranh

## LÀNG NGHỀ THÊU 700 NĂM TUỔI CÓ NGUY CƠ MAI MỘT

Nói đến lịch sử của nghề thủ ren nơi đây là nhắc đến hai cụ Đình Ngọc Hênh và Đình Ngọc Xoan, năm 1910, hai cụ đã lặn lội lên tận Hà Nội để học nghề thủ ren của người Pháp. Khi đã học được nghề, hai cụ đã quay trở về dạy lại cho người dân. Từ đó, ở làng đã bước qua một giai đoạn mới với nghề thủ ren phát triển mạnh, tạo ra đa dạng sản phẩm, mẫu mã cùng các phương thức sản xuất mới, đáp ứng nhu cầu sử dụng lúc bấy giờ.

Nằm nép mình trong con ngõ nhỏ của làng thủ ren Văn Lâm (xã Ninh Hải, huyện Hoa Lư, Ninh Bình), bà Đình Thị Bảy đang miệt mài bên chiếc khung thêu đã ngả màu thời gian. Bàn tay thoăn thoắt với những sợi chỉ đủ màu, chẳng mấy chốc hình thù những con chim, con cá

được thêu thùa uốn lượn trên mảnh vải trắng.

Vừa thêu bà Bảy vừa tâm sự: "Lúc nhỏ chúng tôi học thêu vì tò mò, thích thú. Lớn lên thì thêu thùa để phụ thêm cha mẹ. Khi lập gia đình, là lúc nghề thêu hưng thịnh nên nghề giúp tôi có thu nhập ổn định nuôi 4 cháu nhỏ ăn học. Cứ vậy, mọi thứ như là duyên, là nợ chẳng thể nào tách rời suốt mấy chục năm qua. Ngày nay, khi cuộc sống đã ổn định, các con cũng đã lớn khôn lập nghiệp nhưng tôi vẫn muốn ngày ngày bên khung thêu. Khi thì thêu tranh khách hàng đặt, lúc rỗi rãi thì thêu tặng các con cháu để treo trong nhà."

Được biết, làng nghề thủ ren Văn Lâm được UBND tỉnh Ninh Bình công nhận làng nghề truyền thống, Hiệp hội làng nghề Việt Nam công nhận Văn Lâm là một trong 12 làng

nghề tiêu biểu của cả nước. Tuy nhiên, hiện nay việc quản lý, gìn giữ và bảo tồn những giá trị của nghề thủ ren truyền thống là hoàn toàn không dễ dàng, bởi những vấn đề khách quan và chủ quan, nghề thủ đang đối mặt với không ít khó khăn.

Theo Ông Vũ Thành Luân - Chủ tịch Hiệp hội nghề thủ ren Văn Lâm cho biết: "Làng nghề thủ ren Văn Lâm đang đứng trước nguy cơ mai một. Những lớp người làm có tay nghề cao cứ ít dần đi, trong khi đó người trẻ học nghề hạn chế. Những người còn làm nghề tuy ít nhưng tất cả đều đang nỗ lực gìn giữ nghề cha ông, góp phần quảng bá tinh hoa nghề thủ đến bạn bè trên thế giới, góp phần làm sống lại nghề thủ Văn Lâm."

Trong xu thế toàn cầu hóa hiện nay và việc tác động của nền kinh tế thị trường nhiều giá trị văn hóa



(Tiếp theo trang 09)



Sản phẩm thêu ren là kết tinh từ tâm huyết và bàn tay của người thợ.



Một số sản phẩm thêu ở làng nghề thêu Văn Lâm

của làng nghề thủ công truyền thống dần bị mai một, bí quyết nghề nghiệp bị thất truyền cùng với sự ra đi của các nghệ nhân lớn tuổi. Thậm chí còn có xu hướng thương mại hóa, chỉ hướng tới mục tiêu lợi nhuận làm cho giá trị văn hóa của sản phẩm thủ công truyền thống bị suy giảm, thương hiệu của làng nghề bị phai mờ, đầu ra sản phẩm không ổn định, chưa xây dựng được thương hiệu làng nghề... Vì vậy, vấn đề quản lý, bảo tồn giá trị văn hóa phi vật thể của làng nghề đang là vấn đề được các cấp, các ngành, địa phương quan tâm.

### HƯỚNG BẢO TỒN, PHÁT TRIỂN LÀNG NGHỀ

Để giữ gìn và phát triển nghề thêu truyền thống, tỉnh Ninh Bình tiếp tục xây dựng và giữ vững thương hiệu sản phẩm thêu ren làng nghề Văn Lâm, đẩy mạnh công tác xúc tiến thương mại, liên kết với các làng nghề thêu ren trong, ngoài tỉnh để tiếp cận tìm kiếm thị trường tiêu thụ sản phẩm nhằm khôi phục lại nghề có nguy cơ giảm sút.

Trong giai đoạn 2021 – 2030, Ninh Bình tập trung đẩy mạnh xuất khẩu, hoàn thiện sản phẩm du lịch làng nghề, xử lý triệt để môi trường làng nghề. Quy hoạch phát triển làng nghề kết hợp với du lịch của tỉnh Ninh Bình định hướng xây dựng 4 tuyến du lịch kết hợp với làng nghề. Dự kiến xây dựng 4 tuyến du lịch kết hợp với làng nghề, trong đó có

tuyến du lịch gắn với làng nghề thêu ren Văn Lâm: Tuyến du lịch Tam Cốc - Bích Động - Nhà thờ đá Phát Diệm - vùng biển Kim Sơn - và các làng nghề với các làng nghề phục vụ du lịch như thêu ren Văn Lâm, chế tác đá mỹ nghệ Ninh Vân (Hoa Lư), nghề chế biến cói thị trấn Phát Diệm và sản xuất rượu thủ công Lai Thành (Kim Sơn).

Đồng thời, hỗ trợ doanh nghiệp sản xuất tham gia các hội chợ triển lãm cấp vùng để giới thiệu, quảng bá tìm kiếm thị trường và lập kế hoạch phát triển sản phẩm. Địa phương triển khai nghề thêu tại cụm công nghiệp Ninh Hải (xã Ninh Hải – Hoa Lư) và cụm công nghiệp Gia Sinh (xã Gia Sinh - Gia Viễn) để thu hút và trưng bày các sản phẩm thủ công mỹ nghệ trong đó có sản phẩm thêu ren.

Làng nghề thêu ren Văn Lâm vốn nằm ngay cạnh khu vực quần thể danh thắng, di sản văn hóa thiên nhiên thế giới Tràng An. Vì vậy, làng nghề đang được địa phương kết hợp giữa phát triển làng nghề và du lịch. Xây dựng làng nghề thêu ren Văn Lâm kết hợp với tour Du lịch Tràng An, Tam Cốc - Bích Động. Xây dựng các gian hàng trưng bày sản phẩm làng nghề tại các khu du lịch Tam Cốc - Bích Động. Đến tham quan nơi đây, du khách sẽ được trải nghiệm, mua sắm các sản phẩm từ nghề truyền thống đặc sắc của người Việt.

vùng đất cổ, địa linh nhân kiệt. Đầu tiên về lập làng có 4 dòng họ: Nguyễn, Hoàng, Quản, Doãn, sau đó đến Trần, Phạm, Lê, Ngô. Về sau, các dòng họ khác nối tiếp nhau định cư xây dựng nên làng khoa bảng Hạ Yên Quyết, được vang danh "Tứ danh hương: Mỗ, La, Canh, Cốt".

Dòng họ cụ tổ Nguyễn Văn Sơn ở làng Hạ Yên Quyết từ xa xưa luôn đặt nền nhân, nết nghĩa, lấy việc học làm trọng thành truyền thống, cốt lõi của Nhân - Nghĩa - Lễ - Trí - Tín. Tại nhà thờ họ có 17 câu đối, qua thể phả dòng họ, con cháu đời sau tự hào tổ tiên: Đức cao - vọng trọng làm nên sự nghiệp vinh hiển.

Dòng họ khoa bảng Nguyễn Như Uyên là một dòng họ đông dân nhất làng Hạ Yên Quyết và có truyền thống khoa bảng. Dòng họ Nguyễn Quang Minh cũng đã có đóng góp một phần không nhỏ để làng Cốt trở thành một làng khoa bảng ven đê. Dòng họ Nguyễn Giáp Hạ đã có mặt ở vùng đất này từ những buổi đầu sơ khai và rất chú trọng đến việc học hành thi cử. Ngoài ra, dòng họ Nguyễn Quang, Nguyễn Công, Nguyễn Văn, Nguyễn Thế, Nguyễn Đình, dòng họ Lê Công, cũng có nhiều công lao trên địa bàn phường để làm nên làng khoa bảng, đất danh hương Yên Hoà.

Dòng họ Hoàng ở Hạ Yên Quyết là một trong những dòng họ lớn, có từ lâu đời. Dòng họ luôn giữ được truyền thống hiếu học, có nhiều người tài giỏi, giúp dân, giúp nước. Dòng họ Quản là một dòng họ khoa bảng, học vấn cao, tài trí, thông minh có nhiều chức sắc trong các triều đình phong kiến. Bên cạnh đó, dòng họ Trần, dòng họ Tô, dòng họ Kim cùng nhiều dòng họ khác đến nơi này định cư sinh sống rất lâu đời và đã có công lao xây dựng quê hương Yên Hoà ngày nay thành đất "Tứ danh hương", làng "Khoa bảng", luôn động viên con cháu chăm ngoan học tập.



## Nghề hấp cá ở Quy Nhơn

Vi Vi



*Khi cá đã qua sơ chế sẽ được đưa lần lượt vào lò hấp với nước đang sôi sùng sục trên bếp.*



*Thời gian hấp của mỗi loại cá cũng sẽ được căn chỉnh hợp lý để cá chín tới vừa đảm bảo thịt dai, vừa giữ nguyên được vị ngon.*

**Đ**ến với chợ cá ven bến Hàm Tử, bạn sẽ bắt gặp ngay mùi cá hấp thơm nồng tỏa ra từ cả chục lò hấp cá lớn nhỏ khác nhau. Hàng chục tấn cá cơm, cá nục tươi xanh đã cập bến và được sơ chế để đưa ngay vào lò hấp sao cho giữ trọn độ tươi ngon, với vị béo nồng của hải sản.

Nhờ có nghề hấp cá mà cuộc sống hiện nay của người dân nơi này đã khấm khá hơn nhiều, cái nghèo dần dần rời xa họ. Mang niềm vui, tiếng cười với màu sắc riêng biệt của làng nghề cá tại Quy Nhơn

Khi cá được đem về, những nhân công ở đây sẽ phải làm sạch cá qua những công đoạn như: đánh vảy,

mổ ruột, cắt lát và sau đó xếp vào ngăn nắp trên các rổ tre để chờ cho vào lò hấp.

Vì phải làm thật nhanh với số lượng lớn nên nếu người thợ không cẩn thận mà chỉ sơ sẩy một chút là có thể bị đứt tay ngay tức khắc. Khi cá đã qua sơ chế sẽ được đưa lần lượt vào lò hấp với nước đang sôi sùng sục trên bếp.

Nhiệm vụ của những người hấp cá là phải theo dõi thường xuyên nồi hấp cũng như lượng muối cho vào vừa đủ để đạt chuẩn cũng như đảm bảo được vị của cá sau khi phơi xong thơm ngon, để được lâu dài.

Có những lúc, khói phả lên khá nóng nhưng người thợ vẫn phải

vững tay để giữ được chắc vỉ hấp trên bếp.

Đối với làng nghề hấp cá Quy Nhơn thì nước hấp sẽ được pha theo công thức bí truyền để đảm bảo được vị đậm đà của cá biển.

Thời gian hấp cá của mỗi loại cũng sẽ được căn chỉnh hợp lý để cá chín tới vừa đảm bảo thịt dai, vừa giữ nguyên được vị ngon. Người thợ chính của lò hấp phải có sự dẻo dai và khỏe khoắn. Rất ít ai như người phụ nữ này làm công việc thợ chính của lò hấp.

Trước đây, cơ sở hấp là chỉ sử dụng những chiếc thùng nhựa lớn được xếp thành dãy chứa đầy nước đá.





*Trải qua hơn nửa thế kỷ, làng nghề hấp cá ở Quy Nhơn đã được ương mầm và cha truyền con nối từ bao nhiêu thế hệ nối tiếp nhau.*

Cá nục, cá cơm, cá mực, cá sọc dưa, cá ngừ tươi xanh đã được kéo từ thuyền về đem ngâm ngay vào những thùng nước đá. Sau đó sử dụng đồ gia dụng vớt ra để ráo, ra vỉ và đưa vào lò hấp. Người thợ hấp cá sẽ nhắc bằng sọt cá tầm 10 kg lên cao tận 1,2 m để cho vào nồi nước sôi rồi lắc sọt cá sao cho ngập đều nước.

Đợi đến khi chín và vớt ra mang đến nơi tập trung. Các công đoạn này được người thợ thao tác cả ngày liên tục.

Ngọn lửa tỏa nhiệt khiến bạn cảm nhận được sự bỏng rát tay chân, mặt mũi, nếu không quen sẽ cảm thấy khó thở, tức ngực. Thu nhập từ công việc này khoảng từ 100.000 – 200.000 đồng một ngày giúp họ trang trải được cuộc sống.

Và nghề hấp cá cũng chính là nghề sinh nhai, làm động lực để họ vượt qua được cái nóng hầm hập của lò hàng ngày. Nhiều người dân nơi đây đều cho rằng nếu bỏ nghề hấp cá – Làng nghề truyền thống của ông cha sẽ thấy rất tiếc và buồn.

Vi thế, tuy vất vả nặng nhọc là như thế nhưng họ vẫn duy trì làng nghề hấp cá Quy Nhơn đến tận ngày hôm nay. Sau một ngày làm việc, hầu hết mọi người vệ sinh sạch sẽ không gian chế biến. Mùi đặc trưng của lò hấp cá sẽ ám vào quần áo, đầu tóc đến mức khó có thể tẩy sạch hết được.

Thế nhưng, hàng ngày được cần mẫn với công việc hấp cá thì người dân Quy Nhơn lại cảm thấy vui vẻ, mọi khó khăn nặng nhọc đều xua tan.

Để cho làng nghề ngày càng phát triển hơn nữa, Quy Nhơn đã nhanh chóng xúc tiến và đưa những tour có chương trình khám phá, trải nghiệm làng nghề cá hấp Quy Nhơn.

Nhờ có nghề hấp cá mà cuộc sống hiện nay của người dân nơi này đã khá hơn nhiều, cái nghèo dần dần rời xa họ. Mang niềm vui, tiếng cười với màu sắc riêng biệt của làng nghề cá tại Quy Nhơn.



*Các lò hấp rục lửa từ khoảng 5h sáng. Vào những ngày nóng bức, nhiệt độ của không gian quanh bếp lên đến tận 50 – 60 độ C.*



*Khi cá được đem về, những nhân công ở đây sẽ phải làm sạch cá qua những công đoạn như: đánh vảy, mổ ruột, cắt lát và sau đó xếp vào ngăn nắp trên các rổ tre để chờ cho vào lò hấp.*



# Dịch Vọng Hậu có nhiều đổi thay

Văn Bình

Phường Dịch Vọng Hậu (quận Cầu Giấy, Hà Nội), được thành lập và chính thức đi vào hoạt động từ ngày 01/4/2005 theo Nghị định số 02/2005/NĐ-CP ngày 05/01/2005 của Chính phủ, trên cơ sở điều chỉnh một phần địa giới hành chính của phường Quan Hoa và phường Dịch Vọng.



Diện mạo phường Dịch Vọng Hậu ngày nay

Ngay từ ngày mới thành lập và đi vào hoạt động, Đảng bộ, chính quyền và nhân dân phường Dịch Vọng Hậu vừa tiến hành kiện toàn tổ chức, vừa tập trung triển khai thực hiện nhiệm vụ được giao.

Quá trình xây dựng và phát triển, phường Dịch Vọng Hậu luôn khẳng định được bản sắc riêng của mình. Trong những năm qua, được sự lãnh đạo của Quận uỷ - HĐND - UBND quận Cầu Giấy, Đảng bộ, chính quyền và nhân dân phường Dịch Vọng Hậu đã luôn đoàn kết, nhất trí, vượt qua mọi khó khăn, thách thức, xây dựng phường trở thành một đô thị hiện đại, văn minh, với một diện mạo mới. Đảng bộ phường Dịch Vọng Hậu đã không ngừng phát triển lớn mạnh cả về tổ chức, số lượng và chất lượng, đáp ứng yêu cầu phát triển của Thành phố Hà Nội nói chung và quận Cầu Giấy nói riêng trong thời kỳ công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước. Tại Đại hội Đảng bộ phường Dịch Vọng



Trụ sở UBND phường Dịch Vọng Hậu

Hậu (nhiệm kỳ 2020 - 2025), ông Lê Quang Lợi được bầu làm Bí thư Đảng uỷ phường; Ông Tống Xuân Duy làm Phó Bí thư Đảng uỷ, Chủ tịch UBND phường Dịch Vọng Hậu.

Từ một phường mới thành lập với nhiều khó khăn phức tạp, đang trong quá trình đô thị hoá nhanh,

hệ thống kết cấu hạ tầng kỹ thuật và hạ tầng xã hội còn thiếu; đời sống, việc làm của nhân dân còn khó khăn, nhưng dưới sự lãnh đạo của Quận uỷ - HĐND - UBND - UBMTTQ quận Cầu Giấy cùng sự nỗ lực phấn đấu không ngừng của cán bộ, Đảng viên và nhân dân, phường Dịch Vọng Hậu đã trở thành một





Một số hình ảnh của phường Dịch Vọng Hậu

phường có kết cấu hạ tầng đô thị phát triển đồng bộ; văn hoá xã hội có nhiều chuyển biến, đời sống vật chất, tinh thần của nhân dân được nâng cao; An ninh chính trị, trật tự an toàn xã hội, công tác quân sự địa phương được đảm bảo. Mỗi người dân phường đều chung cảm nhận và tự hào về những thành tựu đạt được trong những năm qua.

Trên địa bàn phường Dịch Vọng Hậu có Đình Hậu và Chùa Thánh Chúa là di tích đã được xếp hạng. Các di tích luôn được Đảng bộ, chính quyền và nhân dân phường quan tâm trùng tu, tôn tạo. Đến nay Đình Hậu đã được công nhận là Di tích Kiến trúc - Nghệ thuật. Lễ hội truyền thống trên địa bàn Phường được tổ chức vào ngày 25 tháng Giêng (âm lịch) hằng năm. Cánh đồng bông xưa của Phường nay là Khu công nghệ thông tin tập trung Cầu Giấy.

Phường Dịch Vọng Hậu nguyên là một vùng đất cổ, là một phần của huyện Từ Liêm, thuộc phủ Quốc Oai, trấn Sơn Tây; Thời Nguyễn thuộc phủ Hoài Đức, tỉnh Hà Nội; Thời Pháp thuộc phủ Hoài Đức, tỉnh

Hà Đông. Sau ngày giải phóng Thủ đô năm 1954, thuộc quận 6; năm 1961 thuộc huyện Từ Liêm, thành phố Hà Nội. Từ ngày 01/9/1997, thuộc quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội. Từ xa xưa, vùng đất này đã hình thành một cộng đồng dân cư rất đông, là cửa ngõ ra vào Kinh thành Thăng Long.

Ngày nay, phường Dịch Vọng Hậu vẫn được coi là vùng đất địa linh nhân kiệt, nơi có nhiều cơ quan, đơn vị, trường học đóng trên địa bàn phường.

Phường Dịch Vọng Hậu có tên nôm là "Kê Vòng" nơi có nghề làm cốm nổi tiếng. Cốm Vòng đã có mặt ở khắp cả nước và một số nước trên thế giới. Làng Vòng chỉ có thôn Hậu mới có nghề làm Cốm. Cốm Vòng không những là một đặc sản quý hiếm nổi tiếng cả nước, mà còn là vật phẩm được mang tiến Vua và đã đi vào thơ ca của dân tộc.

Cùng với tinh thần đoàn kết, chủ động sáng tạo, Đảng bộ phường đã tập trung trí tuệ tập thể, lãnh đạo các tầng lớp nhân dân phấn đấu vươn lên về mọi mặt, đạt được

những thành tựu rất đáng trân trọng và tự hào trên các lĩnh vực.

Gần hai mươi năm - Một chặng đường phát triển, với những kết quả Đảng bộ, chính quyền và nhân dân phường Dịch Vọng Hậu đã đạt được thật đáng trân trọng và tự hào. Với sự trẻ trung, năng động, Phường đã và đang tạo cho mình một vị thế và sức sống mới; diện mạo đô thị ngày càng giàu đẹp, văn minh với nhiều toà nhà cao tầng khang trang hiện đại, nhiều tuyến đường văn minh - lịch sự, đáp ứng nhu cầu của đời sống nhân dân.



"Xây dựng mô hình phong trào "Toàn dân tham gia phòng cháy, chữa cháy và cứu nạn, cứu hộ cho cộng đồng" trên địa bàn phường Dịch Vọng Hậu



"Ngày hội sách và văn hóa đọc" phường Dịch Vọng Hậu năm 2023



Phường Dịch Vọng Hậu tổ chức thành công Chung khảo hội thi "Trường ban công tác mặt trận giới" năm 2023



Lễ cất nóc công trình tu bổ, tôn tạo di tích đình Hậu, phường Dịch Vọng Hậu



## 8 phường của quận Cầu Giấy

Phương Nam

**N**gày 05/01/2005, Chính phủ ban hành Nghị định số 02/2005/NĐ-CP về việc điều chỉnh địa giới hành chính, phường Dịch Vọng Hậu được thành lập trên cơ sở điều chỉnh địa giới hành chính và dân số của hai phường Quan Hoa và Dịch Vọng. Ngày 01/4/2005, phường Dịch Vọng Hậu chính thức đi vào hoạt động. Từ đó đến nay quận Cầu Giấy có 8 phường: phường Mai Dịch, phường Dịch Vọng, phường Dịch Vọng Hậu, phường Trung Hòa, phường Yên Hòa, phường Nghĩa Đô, phường Nghĩa Tân và phường Quan Hoa.

### PHƯỜNG MAI DỊCH

Phường Mai Dịch có diện tích khoảng 2.08km<sup>2</sup>. Đây là vùng gồm nhiều tuyến đường, như: đường Cầu Vượt Mai Dịch, đường Nguyễn Khả Trạc, Đường Hồ Tùng Mậu, đường Lê Đức Thọ kéo dài, đường Phạm Hùng, Phạm Thuận Duật; Phố Doãn Kế Thiện, Trần Vỹ, Trần Bình, Trần Quốc Hoàn. Khu vực này tập trung khá nhiều trường đại học, mật độ dân số cao. Các trường có thể kể đến như Đại Học Ngoại Ngữ Hà Nội, Đại học Thương Mại, Đại học Sân khấu Điện ảnh, Cao đẳng Múa, Cao đẳng Du lịch và Thương mại, đặc biệt có làng trẻ SOS. Trục

**Quận Cầu Giấy nằm ở cửa ngõ phía Tây của Thủ đô Hà Nội, được thành lập theo Nghị định số 74-CP ngày 22/11/1996 của Chính Phủ và chính thức đi vào hoạt động từ ngày 01/9/1997; Hiện quận Cầu Giấy có 8 phường, diện tích đất tự nhiên của quận là 1.210,07ha, với 82.900 người.**

đường to là đường Hồ Tùng Mậu, Lê Đức Thọ kéo dài.

### PHƯỜNG DỊCH VỌNG

Phường Dịch Vọng giáp với phường Dịch Vọng Hậu, Nghĩa Tân, Nghĩa Đô và Yên Hòa. Phường gồm có các tuyến phố như Cầu Giấy, Thành Thái, Trần Đăng Ninh, Dịch Vọng, Khúc Thừa Dụ, Chùa Hà, một đoạn phố Nguyễn Khánh Toàn và Tô Hiệu. Diện tích toàn khu khoảng 1,32km<sup>2</sup>. Phường Dịch Vọng có hai công viên là công viên Nghĩa Đô và công viên Cầu Giấy. Nhà thi đấu Cầu Giấy cũng được đặt tại phường.

Lượng xe bus di chuyển trên tuyến này nhiều và khoảng cách di chuyển xa. Như: tuyến 34 chạy từ bến xe Mỹ Đình đến bên xe Gia Lâm; Tuyến 32 từ Nhổn đi Giáp Bát cũng qua khu vực này. Nhiều tuyến bus khác như: tuyến 26 đi từ sân vận động Mỹ Đình đến Mai Động; Tuyến 49 từ Khu đô thị Mỹ Đình đến Bắc Cổ, Trần Khánh Dư. Tuyến 29, 20 từ trạm trung chuyển Cầu Giấy đi

các huyện ngoại thành Hà Nội.

### PHƯỜNG DỊCH VỌNG HẬU

Phường Dịch Vọng Hậu là nơi tập trung nhiều trường Đại học hàng đầu, là nơi quy tụ các trung tâm thương mại, nhà hàng cao cấp. Kể từ khi Hà Nội mở rộng về phía Tây, trong quá trình đô thị hóa của quận Cầu Giấy, Dịch Vọng Hậu là một trong những phường có tốc độ phát triển nhanh và mạnh mẽ. Đây là một đô thị trẻ, văn minh, hiện đại, năng động, trung tâm hành chính - chính trị của quận Cầu Giấy. Kết cấu hạ tầng của phường luôn được chú trọng, hướng tới một không gian đô thị hài hòa và phát triển bền vững. Đây cũng là nơi sở hữu khu công nghệ thông tin tập trung đầu tiên của Hà Nội và thứ 3 của cả nước. Do tập trung nhiều trường đại học, bệnh viện, trung tâm hành chính, có chợ đầu mối nông sản, chợ đêm, phường Dịch Vọng Hậu là địa bàn dân cư đông đúc, tập trung nhiều sinh viên, người lao động,



Một góc phường Mai Dịch



- ➔ công nhân viên chức,... An ninh xã hội luôn ổn định, người dân có ý thức tốt.

### PHƯỜNG TRUNG HOÀ

Trung Hòa có diện tích 2,46 km<sup>2</sup>, dân số năm 2022 là 54.770 người, mật độ dân số đạt 22.264 người/km<sup>2</sup>. Phường có địa giới hành chính giáp với phường Láng Thượng, Láng Hạ của quận Đống Đa; giáp phường Mỹ Trì của quận Nam Từ Liêm, phường Nhân Chính của quận Thanh Xuân và phường Yên Hòa của Cầu Giấy.

Phường gồm các đường Trần Duy Hưng, Trung Hòa, Trung Kính, Mạc Thái Tông, Nguyễn Chánh, Tú Mỡ, Hoàng Ngân, Hoàng Minh Giám, một đoạn Lê Văn Lương, Khuất Duy Tiến và Đường Vành Đai 3 trên cao. Phường Trung Hòa có hệ thống giao thông hiện đại, đồng bộ và lan tỏa, gồm các tuyến cao tốc đô thị như Đai lộ Thăng Long, đường vành đai 3 trên cao tỏa đi hai hướng Cầu Giẽ - Pháp Vân và sân bay Nội Bài.

Trên địa bàn phường Trung Hòa có tới 39 nhà trẻ và mẫu giáo, 18 trường phổ thông và một số trường Đại học, Cao đẳng (Đại học Lao động và Xã hội, Đại học Phương Đông, Cao đẳng Kinh tế công nghiệp). Chất lượng đào tạo của các cơ sở giáo dục phổ thông tại khu vực này được đánh giá rất cao, trong đó có thể kể đến trường THPT Chuyên Hà Nội - Amsterdam. Mặc dù không có bệnh viện lớn nào, nhưng phường Trung Hòa vẫn tập trung nhiều phòng khám, cơ sở y tế đạt chuẩn.

### PHƯỜNG YÊN HÒA

Phường Yên Hòa có địa thế đẹp, giàu truyền thống văn hóa, mang dáng vẻ thanh bình đúng như tên gọi của mình. Trải qua những thăng trầm của lịch sử, Yên Hòa vẫn luôn gìn giữ, phát huy truyền thống khoa bảng làm nền tảng cho sự phát triển, xứng danh câu ca về tứ danh hương "Từ Liêm tứ quý, nhất



Trụ sở Đảng ủy, UBND phường Nghĩa Tân



Một góc phường Nghĩa Đô

Mỗ, nhì La, thứ ba Canh Cốt".

Phường khi mới thành lập là một xã nông nghiệp, hạ tầng giao thông chỉ là những con đường đất lầy lội, đến nay kinh tế của phường đã chuyển sang hướng thương mại - dịch vụ. Công tác an ninh, chính trị, trật tự an toàn xã hội cơ bản ổn định. Phát huy truyền thống làng khoa bảng, Yên Hòa luôn tập trung cho giáo dục và đến nay hệ thống giáo dục của phường đã phát triển vượt bậc, gồm nhiều cấp học. Phong trào khuyến học của phường đã đi vào từng gia đình, dòng họ, tổ dân phố.

### PHƯỜNG NGHĨA ĐÔ

Phường Nghĩa Đô là 1 vùng đất có truyền thống lịch sử, văn hóa cách mạng lâu đời. Nơi đây có nghề dệt nổi tiếng, nghề làm giấy sắc phong Họ Lại, kẹo mạch nha làng An Phú.

Khu vực này cũng là địa bàn trên thành phố Hà Nội có nhiều khu chung cư tập thể và các dự án chung cư mới phát triển. Với các tuyến phố như Phùng Chí Kiên, Nguyễn Văn Huyền, một đoạn Võ Chí Công và đường Hoàng Quốc Việt khu vực giáp với đường vành đai 2 trên cao hướng đi sân bay Nội Bài. Song song 1 đoạn với sông Tô Lịch. Mở ra cơ sở hạ tầng thuận lợi về giao thông cho phường.

Nơi đây có các tòa nhà cao tầng như Hòa Bình Tower, Tòa BIDV, tòa Viglacera - Exim, gần siêu thị Metro... và các trường đại học như Học Viện Kỹ thuật Quân sự, Đại học Khoa học và Công nghệ Hà Nội; các

cơ quan ban ngành như Viện Hàn lâm Khoa học và Công nghệ Việt Nam, Công an quận Cầu Giấy.

### PHƯỜNG NGHĨA TÂN

Phường Nghĩa Tân có diện tích khoảng 0,57km<sup>2</sup>. Trên địa bàn có các tuyến phố, như: Nghĩa Tân, Trần Cung, Tô Hiệu và một đoạn đường Hoàng Quốc Việt.

Phường Nghĩa Tân có Bệnh viện E là bệnh viện đa khoa hạng 1. Có các trường đại học, như: Đại học Điện lực, Cao đẳng Du lịch Hà Nội; Trường bồi dưỡng cán bộ cấp cao như Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh. Gần công viên Nghĩa Đô và có 3 bảo tàng là Bảo tàng Dân tộc học, Bảo tàng Thiên nhiên Việt Nam, Bảo tàng Tăng thiết giáp.

### PHƯỜNG QUAN HOA

Phường Quan Hoa xưa kia có tên gọi là vùng Kê Cốt. Phường có diện tích khoảng 0,85m<sup>2</sup> với các tuyến phố như Quan Hoa, Nguyễn Văn Huyền, Nguyễn Khánh Toàn, Dương Quảng Hàm. Chạy dọc phố Quan Hoa là sông Tô Lịch điểm giao ranh giới với phường khác. Phường có cảnh quan thiên nhiên thoáng đãng vì nằm gần một số công viên như Công viên Thủ Lệ, Công viên Nghĩa Đô. Gần Bảo tàng Dân tộc học nằm ngay mặt đường phố Nguyễn Văn Huyền. Trong khu vực phố Dương Quảng Hàm có trường Đại học Thủ Đô. Các con ngõ nhỏ chủ yếu tập trung tại phố Dương Quảng Hàm. Các nhà hàng ăn, quán cà phê chủ yếu tập trung tại khu vực Nguyễn Văn Huyền và Nguyễn Khánh Toàn.



# Kinh tế - xã hội quận Cầu Giấy phát triển bền vững

Cửu Long

Quận Cầu Giấy là một trong những quận nội thành của TP. Hà Nội có tốc độ phát triển mạnh mẽ về kinh tế - xã hội. Năm 2023 là năm bản lề về kế hoạch 5 năm 2020 – 2025, với chủ đề công tác “Kỷ cương, trách nhiệm, hành động, sáng tạo, phát triển”. Tuy đây là thời điểm có những thuận lợi so với cùng kỳ, nhưng cũng đan xen nhiều khó khăn thách thức. Vượt qua những khó khăn ấy, trong 6 tháng đầu năm, quận Cầu Giấy đã đạt được một số kết quả nổi bật trong phát triển kinh tế- xã hội.



Bức tranh toàn cảnh quận Cầu Giấy hôm nay

**Đ**ó là, cơ cấu kinh tế quận tiếp tục chuyển dịch tích cực. Tỷ trọng Thương mại - Dịch vụ chiếm tỷ trọng đạt 65%; Công nghiệp - Xây dựng chiếm 35%. Giá trị sản xuất trên địa bàn ước đạt 108.499 tỷ đồng, tăng 7,51% so với cùng kỳ năm 2022. Trong đó, giá trị sản xuất Công nghiệp - Xây dựng ước đạt 40.673 tỷ đồng, tăng 5,24%; Giá trị sản xuất ngành Thương mại - Dịch vụ ước đạt 67.826 tỷ đồng, tăng 8,29%.

Hiện trên địa bàn quận Cầu Giấy có 21.352 doanh nghiệp và 10.119 hộ kinh doanh đang hoạt động. Lũy kế từ đầu năm đến nay, 948 doanh nghiệp cấp mới (tăng 67,79% so với cùng kỳ); 1.169 hộ cấp mới (tăng 326,6% so với cùng kỳ). Dẫn đầu Thành phố về số lượng doanh nghiệp đang hoạt động.

Thu ngân sách nhà nước đạt cao nhất so với cùng kỳ các năm (với 9.187,851/12.226,1 tỷ đồng), bằng

75,15% so với dự toán Thành phố giao, bằng 173,91% so với cùng kỳ năm trước.

Hệ thống kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội được quan tâm đầu tư. Triển khai thực hiện 98 dự án, bao gồm: 10 dự án Thành phố giao (04 dự án xây dựng cơ bản tập trung của Thành phố và 06 dự án giải ngân qua quỹ đầu tư phát triển Thành phố); 88 dự án quận. Đẩy nhanh tiến độ thực hiện các dự án: Xây dựng trụ sở làm việc Quận ủy - HĐND và UBND quận Cầu Giấy tại ô đất ký hiệu D22 - Khu đô thị mới Cầu Giấy; Xây dựng trường mầm non và THCS tại ô đất A11- Khu quy hoạch K7-1.

Lĩnh vực văn hóa - xã hội được quan tâm, an sinh xã hội được đảm bảo, thực hiện kịp thời, đầy đủ chính sách cho các đối tượng theo quy định. Toàn quận duy trì không có hộ nghèo và cận nghèo. Đảm bảo tốt các nhu cầu dân sinh như

điện, cấp thoát nước, chiếu sáng, cây xanh...

Trong 6 tháng đầu năm 2023, quận Cầu Giấy đã đạt thành tích cao tại các cuộc thi văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao, với: 18 Huy chương Vàng, 24 Huy chương Bạc, 30 Huy chương Đồng tại các giải thể dục thể thao cấp Thành phố.

Giáo dục và Đào tạo tiếp tục duy trì thành tích cao, với việc được công nhận 07 trường chuẩn quốc gia (mầm non Hoa Hồng, mầm non Tuổi Hoa, mầm non Sao Mai, mầm non Lý Thái Tổ 2, THCS Nghĩa Tân, THCS Yên Hòa, THCS Dịch Vọng). Bên cạnh đó, tăng cường hợp tác, giao lưu quốc tế trên lĩnh vực giáo dục và đào tạo, điểm nhấn là dự án giáo dục phát triển bền vững với thành phố UMEA (Thụy Điển) tiếp tục được triển khai giai đoạn 3 và mở rộng triển khai ở 3 cấp học.

An ninh chính trị, trật tự an toàn xã hội được đảm bảo. Thực hiện tốt





➔ Kế hoạch số 01/KH-BCĐ của Ban Chỉ đạo 197 Thành phố, tổ chức ra quân tổng kiểm tra, xử lý, giải quyết vi phạm về trật tự an toàn giao thông, trật tự đô thị, trật tự công cộng trên địa bàn quận và đã kiểm tra 6.356 trường hợp, xử phạt hơn 8,6 tỷ đồng.

Cầu Giấy là quận đầu tiên trên địa bàn Thành phố triển khai ứng dụng trí tuệ nhân tạo để hỗ trợ hỏi - đáp thủ tục hành chính (AI Chatbot). Triển khai mô hình thi đua “Chúng thực trả kết quả ngay” trên địa bàn quận Cầu Giấy giải quyết kịp thời nhu cầu của người dân. Triển khai tốt Đề án 06 của Chính phủ trên địa bàn, cơ bản hoàn thành chỉ tiêu cấp mã định danh điện tử mức 2 cho công dân; chuẩn hóa mã số thuế cá nhân với căn cước công dân.

Với định hướng vị trí trong vùng trung tâm của Thủ đô, thời gian tới, quận Cầu Giấy phấn đấu trở thành Đô thị Giáo dục, Đô thị Công nghệ, trong đó phấn đấu phát triển kinh tế quận cao hơn mặt bằng chung của Thủ đô 1,2 - 1,3 lần, trong nhóm đầu của Thủ đô về 06 lĩnh vực: Giáo dục, đào tạo; Tài chính Ngân hàng và Dịch vụ - thương mại; Sáng tạo - khởi nghiệp; Nghiên cứu, ứng dụng - chuyển giao công nghệ; Công nghệ thông tin và chuyển đổi số; Quản lý đô thị thông minh.

Bên cạnh các nhiệm vụ thường xuyên, Quận cụ thể hóa và tổ chức thực hiện một số giải pháp, như: Tiếp tục đẩy mạnh phát triển kinh tế theo hướng lấy khoa học, công nghệ cao và đổi mới sáng tạo là

động lực để phát triển kinh tế. Trong đó, ưu tiên phát huy hiệu quả nguồn lực trí tuệ con người, đẩy mạnh ứng dụng khoa học, thành tựu của Cách mạng công nghiệp lần thứ 4; tiếp tục phát triển một số ngành trở thành đặc trưng, trụ cột phát triển kinh tế của quận: công nghệ, dịch vụ tài chính, dịch vụ giáo dục, dịch vụ y tế trình độ cao.

Xác định chuyển đổi số là một trong những nhiệm vụ trọng tâm trong chỉ đạo, điều hành. Phát triển thương mại điện tử và kinh tế số, phấn đấu đến năm 2025, tỷ trọng kinh tế số trong GRDP chiếm hơn 50% (Hà Nội phấn đấu 30%). Tạo dựng môi trường đầu tư, kinh doanh thuận lợi, đẩy mạnh phát triển doanh nghiệp đổi mới sáng tạo, khoa học và công nghệ, kết nối theo chuỗi giá trị.

Phát triển mạnh mẽ sự nghiệp văn hóa, giáo dục, xây dựng Quận là trung tâm về Giáo dục - đào tạo, Khoa học và công nghệ của Thành phố và cả nước. Bảo đảm an sinh, phúc lợi xã hội, nâng cao chất lượng cuộc sống của nhân dân. Nâng cao chất lượng giáo dục toàn diện ở tất cả các cấp học, xây dựng quận Cầu Giấy là trung tâm lớn, tiêu biểu của cả nước về giáo dục, đào tạo chất lượng cao. Gắn phát triển kinh tế với thực hiện tiến bộ xã hội, đảm bảo an sinh, phúc lợi xã hội; chủ động bố trí nguồn lực và tạo điều kiện tối đa cho người dân tiếp cận với các

dịch vụ xã hội, nhất là giáo dục, y tế, trợ giúp pháp lý,... Tập trung đầu tư bảo tồn, phát huy giá trị các di tích lịch sử - văn hóa, các công trình kiến trúc có giá trị văn hóa lịch sử trên địa bàn; đầu tư, nâng cấp, hiện đại hóa các công trình văn hóa, thể thao, đáp ứng nhu cầu sinh hoạt của người dân. Phấn đấu đưa quận Cầu Giấy là điểm đến của các doanh nghiệp và là quận đáng sống của Thủ đô Hà Nội.

Nâng cao chất lượng công tác quy hoạch, quản lý quy hoạch. Tập trung mọi nguồn lực thực hiện Phát triển đồng bộ kết cấu hạ tầng đô thị, hạ tầng xã hội theo hướng văn minh, hiện đại gắn với bảo vệ môi trường. Giai đoạn 2025 - 2030 cơ bản hoàn thành kết cấu khung hạ tầng đô thị, hệ thống giao thông kết nối (cầu vượt, ngầm giao thông, cầu đi bộ). Phát triển đồng bộ hạ tầng xã hội, ưu tiên phát triển giáo dục hiện đại, điều chỉnh quỹ đất chưa, chậm sử dụng sang đầu tư trường công học. Điểm mới là yêu cầu đầu tư phát triển mới, đầu tư nâng cấp phải đồng bộ theo hướng xanh, hiện đại, thông minh gắn với bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng tự nhiên, năng lượng tái tạo.

Đẩy mạnh xã hội hóa đầu tư, huy động và sử dụng có hiệu quả mọi nguồn lực, nhất là nguồn lực đầu tư cho hạ tầng kỹ thuật và hạ tầng xã hội theo quy hoạch đã được phê duyệt.



Phối cảnh trụ sở làm việc mới Quận uỷ - HĐND - UBND quận Cầu Giấy



## Khuyến công Sóc Trăng nghiệm thu đề án lò sấy bánh phồng tôm

H. Lan



Các đại biểu kiểm tra lò sấy bánh phồng tôm. Ảnh: HOÀNG LAN

Ngày 17/7, Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp tỉnh tổ chức nghiệm thu Đề án khuyến công địa phương năm 2023, tại Hộ kinh doanh Nguyễn Phát trên địa bàn khóm 2, phường 2, thành phố Sóc Trăng (Sóc Trăng).

Theo đó, Đề án khuyến công địa phương đã hỗ trợ Hộ kinh doanh Nguyễn Phát 1 lò sấy bánh phồng tôm do Việt Nam sản xuất. Lò sấy có công suất 50kg/mẻ, thời gian sấy ngắn, tiết kiệm điện năng, chất lượng sản phẩm đồng đều, màu sắc đẹp và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Tổng kinh phí đầu tư lò sấy là 300 triệu đồng, trong đó nguồn khuyến công địa phương năm 2023 hỗ trợ 145 triệu đồng, phần còn lại do hộ kinh doanh đối ứng.

Hộ kinh doanh Nguyễn Phát chuyên sản xuất, kinh doanh bánh phồng tôm, bánh pía, bánh in, bánh trung thu, các loại kẹo, bánh, mứt, thịt khô, lạp xưởng. Việc đầu tư lò sấy bánh phồng tôm sẽ giúp hộ kinh doanh tăng công suất 1.000kg sản phẩm/tháng, tăng gấp 2 lần so với hiện trạng, chất lượng sản phẩm nâng cao, mở rộng thị trường tiêu thụ.

## Phát huy hiệu quả hỗ trợ của chương trình khuyến công

H. Lan

Nhờ nguồn vốn hỗ trợ từ chương trình khuyến công địa phương và khuyến công quốc gia, Công ty Cổ phần Cơ khí Thiên Văn huyện Thái Thụy (Thái Bình) đã mạnh dạn đầu tư dây chuyền sản xuất vành xe máy, xe đạp công nghệ tiên tiến. Điều đó đã góp phần giúp doanh nghiệp (DN) tăng sản lượng, doanh thu, giúp cải thiện đời sống của người lao động.

Nhờ nguồn kinh phí hỗ trợ từ nguồn vốn khuyến công địa phương và khuyến công quốc gia do Trung tâm Khuyến công - Tư vấn phát triển công nghiệp, Sở Công Thương Thái Bình thực hiện, với số tiền 600 triệu đồng, Công ty Cổ phần Cơ khí Thiên Văn đã đầu tư hệ thống dây chuyền sản xuất vành xe máy, xe đạp công nghệ tự động hóa tiên tiến nhất hiện nay. Dây chuyền có công suất sản xuất 50.000 sản phẩm/năm mới được đầu tư với trị giá hơn 2,5 tỷ đồng. Việc đưa dây chuyền hiện đại vào sản xuất đã giúp DN sản xuất, kinh doanh hiệu quả hơn, giảm bớt được nỗi lo đào tạo tay nghề và tuyển dụng lao động, phần lớn các công đoạn sản xuất đòi hỏi kỹ thuật và độ chính xác cao đều do máy móc thực hiện.

Đặc biệt, dây chuyền mới cho ra chất lượng sản phẩm cao, đồng đều, tiết kiệm được nguyên liệu. Và chi phí sản xuất lại thấp hơn so với công nghệ, máy móc cũ. Khi đưa ra thị trường, sản phẩm chứng tỏ sức cạnh tranh tốt và được khách hàng tin tưởng. Điều phần khởi là khi có máy móc hiện đại hỗ trợ sản xuất, năng suất lao động cũng như đời sống của công nhân cũng được nâng cao, cải thiện. Hiện tại, thu nhập bình quân của người lao động tại Công ty Thiên Văn đã tăng từ 200.000 đồng lên 350.000 đồng/người/ngày.

Công ty Thiên Văn được thành lập năm 2002, chuyên sản xuất các

loại giỏ xe đạp, xe máy, xe đạp điện, vành xe đạp, xe máy. Trong những năm đầu thành lập, DN gặp không ít khó khăn do thiếu thốn về cơ sở vật chất. Do phải sử dụng công nghệ cũ, lạc hậu, tiêu tốn điện năng, nên chất lượng sản phẩm chưa đáp ứng được thị trường và thị hiếu người tiêu dùng.

Thời gian gần đây, với sự năng động sáng tạo, chủ động phát huy nội lực, tận dụng tốt cơ hội nên Thiên Văn đã từng bước vượt qua khó khăn, tạo dựng được vị thế trên thương trường. Hiệu quả kinh doanh của Công ty ngày càng cao, đóng góp vào nguồn thu ngân sách địa phương. Nhà xưởng được sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ, máy móc được bố trí làm việc liên hoàn khoa học. Tác phong, thái độ làm việc của công nhân ngày càng chuyên nghiệp.

Trên thực tế, máy móc, công nghệ sản xuất hiện đại đã tạo sức cạnh tranh cho sản phẩm của DN. Dù mới ra đời nhưng sản phẩm vành xe đạp, xe máy của Thiên Văn đã có chỗ đứng tương đối vững chắc trên thị trường và được đối tác khách hàng, người tiêu dùng khắp cả nước tin tưởng sử dụng.

Đây là mô hình thực sự phát huy hiệu quả từ "vốn môi" hỗ trợ của chương trình khuyến công địa phương và khuyến công quốc gia. Việc hỗ trợ, khuyến khích đổi mới máy móc công nghệ ngoài mang lại lợi ích kinh tế còn giúp DN tự tháo gỡ được những khó khăn, vướng mắc.



Đầu tư máy móc hiện đại giúp Công ty Thiên Văn nâng cao năng suất lao động



Vừa qua, trong khuôn khổ Hội chợ Công Thương khu vực Nam Trung Bộ - Ninh Thuận 2023, tỉnh Ninh Thuận đã trao chứng nhận cho 18 sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu.

**T**ại sự kiện lần này, Ninh Thuận đã công bố kết quả bình chọn và trao chứng nhận 18 sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu tỉnh Ninh Thuận năm 2023 (Trong đó thành phố Phan Rang- Tháp Chàm có 7 sản phẩm; huyện Ninh Phước có 3 sản phẩm; huyện Thuận Nam có 3 sản phẩm; huyện Thuận Bắc có 2 sản phẩm; huyện Ninh Sơn có 2 sản phẩm và huyện Ninh Hải có 1 sản phẩm).

Việc được công nhận là sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu đã góp phần động viên, khuyến khích các doanh nghiệp, Hợp tác xã, cơ sở sản xuất trên địa bàn tỉnh tiếp tục đầu tư, mở rộng sản xuất, xây dựng thương hiệu, nâng cao chất lượng sản phẩm, góp phần thúc đẩy công nghiệp nông thôn phát triển.

Chứng nhận sản phẩm nông nghiệp nông thôn tiêu biểu sẽ

NINH THUẬN:

## Trao chứng nhận 18 sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu

Lam Bình



Ninh Thuận trao chứng nhận và vinh danh 18 sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp tỉnh năm 2023.

củng cố thêm uy tín thương hiệu cho cơ sở. Khi đưa sản phẩm qua đường chính ngạch, việc sản phẩm có thương hiệu, có chứng nhận sẽ chiếm được lòng tin của người tiêu dùng.

Hội chợ Công Thương khu vực Nam Trung Bộ - Ninh Thuận 2023 là sự kiện thuộc Chương trình cấp quốc gia về Xúc tiến thương mại năm 2023 do Bộ Công Thương và UBND tỉnh Ninh Thuận chỉ đạo thực hiện; với quy mô 300 gian hàng trưng bày các sản phẩm đặc sản

vùng miền, sản phẩm OCOP của gần 150 doanh nghiệp, hợp tác xã, các tổ chức xúc tiến thương mại, đầu tư, du lịch, dịch vụ từ 18 các tỉnh, thành phố và trên cả nước.

Sự kiện là hoạt động xúc tiến thương mại có tính liên kết vùng quan trọng, tạo cơ hội cho các địa phương giao lưu, quảng bá tiềm năng kinh tế, dịch vụ của mình; tạo điều kiện cho các nhà sản xuất, cung ứng được tiếp cận và nắm bắt thị hiếu của đông đảo người tiêu dùng.

## Sản Phẩm CNNT tiêu biểu cấp quốc gia tăng 131 sản phẩm

Nguyễn Bình

**Từ sản phẩm công nghiệp nông thôn (CNNT) tiêu biểu được công nhận cấp khu vực, Cục Công Thương địa phương (CTĐP) đã nhận văn bản đăng ký tham gia bình chọn sản phẩm CNNT tiêu biểu cấp quốc gia năm 2023 của 59 địa phương, với 441 sản phẩm, tăng 131 sản phẩm so với số lượng sản phẩm đăng ký bình chọn cấp quốc gia năm 2021.**

**B**áo cáo tại cuộc họp Hội đồng bình chọn sản phẩm CNNT tiêu biểu, Phó Cục trưởng Cục Công Thương địa phương – Dương Quốc Trịnh cho hay: Năm 2022, Cục Công Thương

địa phương (CTĐP) chủ trì tổ chức bình chọn sản phẩm CNNT (công nghiệp nông thôn) tiêu biểu cấp khu vực (phía Bắc, phía Nam, miền Trung - Tây Nguyên), công nhận và cấp giấy chứng nhận cho 465 sản phẩm trong tổng số 786 sản phẩm CNNT tiêu biểu cấp tỉnh gửi đăng ký tham gia bình chọn, đạt tỷ lệ 59,1%.

Từ sản phẩm CNNT tiêu biểu được công nhận cấp khu vực, Cục CTĐP đã nhận văn bản đăng ký tham gia bình chọn sản phẩm CNNT tiêu biểu cấp quốc gia năm 2023 của 59 địa phương, với 441 sản phẩm, tăng 131 sản phẩm so

với số lượng sản phẩm đăng ký bình chọn cấp quốc gia năm 2021.

Sản phẩm đăng ký tham gia bình chọn cấp quốc gia năm 2023 của các cơ sở CNNT phong phú, đa dạng chủng loại, mẫu mã, đáp ứng tốt nhu cầu thị hiếu thị trường, có lợi thế của địa phương, có tiềm năng phát triển, mở rộng sản xuất, phát triển thương hiệu.

Qua thụ lý, thẩm định hồ sơ, có 437 hồ sơ đạt đủ điều kiện, giao cho Ban Giám khảo chấm điểm, phân theo nhóm cụ thể như sau: Nhóm sản phẩm thủ công mỹ nghệ 70 sản phẩm; nhóm sản phẩm chế biến nông, lâm, thủy sản và thực phẩm 298 sản phẩm; nhóm sản phẩm về thiết bị, máy móc, dụng cụ và phụ tùng cơ khí 36 sản phẩm; nhóm các sản phẩm khác 33 sản phẩm.



# Phát triển du lịch nông nghiệp theo hướng bền vững

## TIỀM NĂNG PHÁT TRIỂN CÁC SẢN PHẨM DU LỊCH

Cách trung tâm Hà Nội không xa, được mệnh danh vùng đất “địa linh nhân kiệt”, mang đậm nét văn hóa truyền thống của thủ đô nghìn năm văn hiến. Đan Phượng có nhiều lợi thế, tiềm năng để phát triển các sản phẩm du lịch khi nơi đây là “cái nôi” của các loại hình văn hóa dân gian độc đáo như chèo tàu, ca trù.

Đặc biệt, Đan Phượng có 155 di tích lịch sử văn hóa, trong đó, 38 di tích xếp hạng cấp Quốc gia, 33 di tích xếp hạng cấp Thành phố. Trong đó, một số di tích có giá trị lịch sử văn hóa tiêu biểu như cụm di tích đền Văn Hiến, đình Vạn Xuân, chùa Hải Giác ở Hạ Mỗ; di tích có giá trị kiến trúc nghệ thuật như đình Đại Phùng, đình Đông Khê, quán Đoài Khê ở Đan Phượng...cùng với những lễ hội đặc sắc

Không chỉ là vùng đất với bề dày văn hóa - lịch sử, Đan Phượng còn đi đầu trong việc xây dựng nông thôn mới và phát triển nông nghiệp của Hà Nội. Nhờ vị trí địa lý thuận lợi, nơi giao thoa của sông Hồng, sông Đáy và sông Nhuệ nên đất đai nơi đây màu mỡ, góp phần định hình “vành đai xanh” gồm vùng trồng rau an toàn, vùng trồng hoa, cây cảnh... Cùng với đó, xu hướng đô thị hóa nhanh cũng đã tạo ra nhu cầu về du lịch sinh thái, nghỉ dưỡng cuối tuần, các dịch vụ vui chơi giải trí, thương mại tại Đan Phượng.

Tận dụng thế mạnh, người nông dân Đan Phượng đã khai thác nông nghiệp địa phương để tạo ra các sản phẩm du lịch đem lại hiệu quả kinh tế cao. Cụ thể như mô hình trồng Nho Hạ Đen kết hợp du lịch sinh thái đã thu hút đông đảo du khách của nhiều hộ gia đình tại xã Đan Phượng, Hạ Mỗ, Trung Châu, Phương Đình...

Bà Đặng Thị Cuối – Giám đốc HTX

Quỳnh Thơ

**Phát triển du lịch nông thôn gắn với phát huy tiềm năng, lợi thế của địa phương được huyện Đan Phượng ( Hà Nội)xác định là một trong những giải pháp, nhiệm vụ trọng tâm nhằm phát triển kinh tế nông thôn gắn với tiến trình xây dựng nông thôn mới, hướng đến các tiêu chí lên quận giai đoạn 2021-2025.**



*Rất nhiều công ty lựa chọn khu sinh thái Đan Phượng làm địa điểm tổ chức những buổi team building gắn kết tinh thần đoàn kết của cán bộ, nhân viên.*

rau hữu cơ Cuối Quý là chủ vườn nho quy mô 1ha tại xã Đan Phượng chia sẻ, du khách hiện nay có xu hướng quan tâm tới mô hình du lịch sinh thái, nông nghiệp bởi họ muốn được thưởng thức thực phẩm ngon, sạch trong không gian sinh hoạt mang tính cộng đồng nông nghiệp làng xã.

Anh Nguyễn Hải An (Q. Hoàng Mai – Tp. Hà Nội) đến thăm vườn nho tại huyện Đan Phượng cho biết, “chỉ mất khoảng 40 phút chạy xe từ trung tâm thành phố là cả gia đình đã đến với Đan Phượng. Tại đây, như được hòa mình vào thiên nhiên, cả nhà háo hức khám phá, tìm hiểu cuộc sống của người nông dân. Các con tôi được tự tay chăm sóc, tự cắt và thưởng thức những chùm nho tươi ngay tại vườn, những trải nghiệm mà trước đây các con chưa từng được thử”.

Bên cạnh việc phát triển du lịch từ tiềm lực nội tại, tiềm năng du lịch sinh thái tại Đan Phượng còn thu hút được sự quan tâm của các doanh nghiệp. Điển hình như Khu du lịch sinh thái Đan Phượng - The Phoenix

Garden thu hút khá đông đảo du khách trong nước và ngoài nước ghé thăm quan, chụp ảnh và nghỉ dưỡng. Với thiết kế mang phong cách châu Âu hiện đại kết hợp với nét độc đáo, đặc trưng của vườn hoa Đà Lạt, nơi đây được xem như Đà Lạt thu nhỏ giữa lòng Hà Nội.

Trước những lợi thế du lịch, khả năng thu hút khách cũng như sự quan tâm đầu tư của huyện Đan Phượng, điểm du lịch xã Hạ Mỗ và điểm du lịch Khu sinh thái Đan Phượng đã được Thành phố Hà Nội công nhận là điểm du lịch cấp thành phố vào năm 2021.

Theo bà Nguyễn Thị Thu Hiền - Phó Trưởng phòng Kinh tế huyện Đan Phượng: Tiềm năng và lợi thế du lịch nông thôn của Đan Phượng đang được khai thác hiệu quả với hàng chục nghìn lượt khách tìm đến tham quan, trải nghiệm các mô hình du lịch sinh thái đặc sắc và hấp dẫn của địa phương hàng năm. Đan Phượng có tốc độ đô thị hóa tương đối nhanh, tuy nhiên, con người nơi





Vườn nho Hạ đen của HTX rau hữu cơ Cuối Quý điểm đến check in của nhiều du khách đến tham quan trải nghiệm.

đây vẫn đảm bảo kết hợp hài hòa giữa yếu tố hiện đại và truyền thống trong phát triển du lịch nông nghiệp, nông thôn. Minh chứng cụ thể là gian hàng các sản phẩm OCOP mang đậm bản sắc địa phương hiện diện ngay trong lòng khu du lịch sinh thái cao cấp Đan Phượng.

### **DU LỊCH NÔNG THÔN GÓP PHẦN PHÁT TRIỂN KINH TẾ XÃ HỘI CỦA ĐỊA PHƯƠNG**

Theo Kế hoạch số 73/2022/KH-UBND về việc phát triển kinh tế du lịch nông nghiệp gắn với phát triển nông thôn trên địa bàn TP Hà Nội giai đoạn 2022-2025, Đan Phượng là một trong 06 mô hình thí điểm phát triển du lịch nông nghiệp, nông thôn, du lịch cộng đồng; làng du lịch thông minh; du lịch làng nghề theo hướng du lịch xanh, có trách nhiệm và bền vững

Luôn tiên phong trong phong trào xây dựng nông thôn mới, thời gian qua, UBND huyện Đan Phượng cũng đã phối hợp với Sở Du lịch Hà Nội tổ chức hội nghị triển khai về ứng xử văn minh du lịch và du lịch cộng đồng cho dân cư tại xã Hạ Mỗ. Tại đây, nhân dân trong xã được cán bộ trực tiếp hướng dẫn về kỹ năng ứng xử văn minh, một số nghiệp vụ và định hướng phát triển du lịch cộng đồng

tại địa bàn nhằm xây dựng thương hiệu điểm đến chất lượng, hấp dẫn và khai thác tiềm năng lợi thế vùng đất trù phú này.

Bên cạnh việc nâng cao chất lượng nguồn nhân lực du lịch, huyện Đan Phượng không ngừng đẩy mạnh phát triển các điểm đến du lịch cộng đồng. Trưởng phòng Văn hoá và Thông tin huyện Đan Phượng, ông Phan Công Tính cho biết, trên cơ sở một số mô hình sản xuất nông nghiệp gắn với du lịch trên địa bàn đem lại hiệu quả kinh tế cao, huyện sẽ đẩy mạnh mô hình du lịch văn hóa kết hợp các sản phẩm làng nghề truyền thống như kẹo lạc tại xã Song Phượng, sản xuất rượu, đậu tại xã Hồng Hà, Hạ Mỗ... Khi đó cộng đồng vừa là chủ thể, vừa được hưởng lợi từ du lịch.

Thực hiện Đề án phát triển Du lịch huyện Đan Phượng đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030, huyện Đan Phượng tập trung ứng dụng công nghệ thông tin để quảng bá, xúc tiến nâng cao chất lượng 02 điểm đến du lịch khu sinh thái Đan Phượng và xã Hạ Mỗ, phấn đấu xã Hạ Mỗ đạt kiểu mẫu về du lịch. Đồng thời, thực hiện dự án biên tập và phát hành dự địa chí huyện Đan Phượng tạo cơ sở, điều kiện thúc đẩy quảng bá toàn cảnh lịch sử, văn hóa, con người nơi đây.

**Đánh giá tiềm năng du lịch Đan Phượng trong bức tranh chung của du lịch Hà Nội, Phó Giám đốc Sở Du lịch Trần Trung Hiếu nhận định: “Đan Phượng là vùng ven đô đầy tiềm năng của du lịch Hà Nội. Nằm trong định hướng phát triển du lịch đồng bộ cả khu trung tâm và ngoại thành, nếu phát huy được tiềm năng Đan Phượng sẽ là điểm đến hấp dẫn của du khách. Tiềm năng du lịch Đan Phượng rất là nhiều. Xu hướng hiện nay của mọi người là đi du lịch theo nhóm nhỏ, du lịch ngắn ngày thì Đan Phượng là một trong những địa điểm hấp dẫn đối với người Hà Nội. Đan Phượng có rất nhiều tiềm năng về phát triển du lịch sinh thái, du lịch trải nghiệm, du lịch tâm linh... Trong đó, du lịch trải nghiệm tại các vùng nông thôn, vùng sinh thái đang là xu hướng nổi lên hiện nay”.**

Tăng cường các tuyến du lịch, kết nối các điểm du lịch, triển khai xây dựng và duy trì một số tuyến phố, không gian văn hóa - du lịch - thương mại dịch vụ - ẩm thực trên địa bàn để du khách có nhiều trải nghiệm và lưu trú lâu hơn. Song song với đó là việc phát triển các dịch vụ trực tuyến du lịch như: đặt phòng/khách sạn, tour trực tuyến...

Dựa trên những thế mạnh sẵn có của du lịch nông nghiệp, UBND huyện Đan Phượng sẽ nghiên cứu, tổ chức các hoạt động, xây dựng các sản phẩm du lịch truyền thống, thân thiện với môi trường, hấp dẫn, phù hợp với thị hiếu, nhu cầu của du khách để thu hút khách du lịch, thúc đẩy phát triển du lịch, góp phần phát triển kinh tế - xã hội của địa phương.

Ông Nguyễn Văn Chí - Phó Chánh văn phòng thường trực - Chi cục trưởng chi cục phát triển nông thôn Hà Nội cho biết: “Du lịch nông thôn hiện nay đang là một xu thế phát triển, loại hình du lịch này, đã đóng góp ngày càng nhiều vào phát triển kinh tế của các xã nông thôn mới, tạo ra cơ hội việc làm mới, đẩy mạnh sản xuất và bán các sản phẩm địa phương, cung cấp các dịch vụ du lịch... Những hoạt động này giúp nâng cao thu nhập và chất lượng cuộc sống cho cộng đồng dân cư địa phương. Bên cạnh đó, làng quê cũng thay đổi theo hướng hiện đại hơn”.

*Bài viết có sự phối hợp của Văn phòng Điều phối Chương trình xây dựng nông thôn mới thành phố Hà Nội.*



PHÚC THỌ:

# Khởi nghiệp, làm giàu từ OCOP

Thanh Hậu

Triển khai chương trình “Mỗi xã phường một sản phẩm từ năm 2019, đến năm 2022, toàn huyện có 59 sản phẩm được UBND Thành phố cấp chứng nhận trong đó có 29 sản phẩm 4 sao, 30 sản phẩm 3 sao. Số lao động việc làm liên quan đến OCOP 90% chủ yếu đều là các HTX, hộ nông dân.



Áp dụng hệ thống tưới nước tự động trong sản phẩm hành hoa xã Võng Xuyên.

### GIẢI QUYẾT BÀI TOÁN SỬ DỤNG LAO ĐỘNG NHÂN RỄ

Trong 59 sản phẩm OCOP của huyện, hiện nay có đến gần 90% sản phẩm nông sản, đặc sản mang tính đặc thù địa phương như: hành hoa xã Võng Xuyên; Granola mật chuối xã Hát Môn, chuối Vân Nam... Trước khi chưa có chương trình OCOP những sản phẩm này đều được người dân sản xuất ở dạng tự phát, nhỏ lẻ, manh mún tại các làng quê, chợ tạm... hay chỉ qua giới thiệu trong khu vực. Nhưng khi được nâng cấp thành sản phẩm OCOP sản phẩm nông sản của Phúc Thọ đã được chú trọng về khâu bao bì, thương hiệu, nhãn mác, có truy suất nguồn gốc, và người tham gia được hiểu hơn về lợi ích của chương trình OCOP mang lại.

Theo bà Phạm Thị Thúy – chủ hộ kinh doanh cơ sở chế biến sản xuất thực phẩm Tiniseed (xã Hát Môn, huyện Phúc Thọ) cho biết: Tham gia chương trình sản phẩm OCOP năm 2022, với 3 sản phẩm bánh kê gạo lứt mật dứa, Granola mật chuối, dứa sấy mật chuối tất cả các sản phẩm đều được UBND thành phố cấp giấy chứng nhận OCOP 3 sao. Khi tham gia chương trình mình được định hướng bao bì nhãn mác, xây dựng thương hiệu, đăng ký sở hữu trí tuệ, nâng cao về trình độ tư duy, quản lý và mục tiêu mong muốn đưa được nông sản địa phương đến với nhiều

khách hàng, giới thiệu được sản vật quê hương. .

Hiện nay, các sản phẩm của Tiniseed đang được bày bán tại các siêu thị lớn, các kênh thương mại điện tử, có thị trường tiêu thụ ổn định. Giải quyết được việc làm cho hơn 10 lao động nhân rỗi địa phương với mức thu nhập từ 5 – 7 triệu đồng/tháng.

Nếu nói về thị trường tiêu thụ đến nay cơ sở của mình không còn ngại về thị trường vì những sản phẩm này đều được khách hàng biết đến và có nhu cầu cao thông qua hình thức bán hàng phân phối B2B thì đến nay thị trường có sự ổn định hơn rất nhiều, chị Thúy nhấn mạnh thêm.

### OCOP PHÁT HUY THỂ MẠNH CỦA ĐỊA PHƯƠNG

Tương tự tại xã Võng Xuyên, hành hoa được xem là mô hình kinh tế chủ lực của xã, từ năm 2012 khi xã có chương trình chuyển đổi cơ cấu cây trồng, bà con tập trung sản xuất và nhận thấy hành hoa là một trong những sản phẩm mang lại giá trị kinh tế cao hơn trồng lúa.

Theo ông Đoàn Văn Khang – Giám đốc HTX NN Võng Xuyên: Khi tham gia chương trình OCOP sản phẩm hành hoa của HTX đã được chứng nhận OCOP 3 sao. Khi sản phẩm được đóng túi, đặt tên có thông tin của cơ sở sản xuất, mã truy suất nguồn gốc, tôi thấy

nhờ chương trình OCOP mà hành hoa được nâng cấp vùng trồng, xây dựng thương hiệu, đăng ký sở hữu trí tuệ, được nhiều đơn vị biết đến hơn.

Hành hoa là cây dễ trồng, dễ chăm sóc và đem lại hiệu quả kinh tế cao cho người dân xã Võng Xuyên, huyện Phúc Thọ. Từ hành hoa mà nhiều hộ gia đình đã vươn lên thoát nghèo, cải thiện được thu nhập.

Bà Lê Thị Tuyến (thôn Võng Nội, xã Võng Xuyên) cho biết: Trồng hành từ đợt chuyển 2014, cứ 3 tháng thu hoạch 2 lứa, có vụ hành bán được giá 45.000 nghìn/1 cân, có đợt bán được 12.000 nghìn / 1 cân, tùy thuộc theo nhu cầu thị trường. Sản phẩm đang được bán cho các thương lái tại ruộng. So với trồng lúa thì giá trị của hành mang lại hiệu quả cao hơn.

Để hành hoa có thể đem lại thu nhập cao nhất cho bà con, ngoài cơ chế hỗ trợ, xã Võng Xuyên còn thường xuyên tập huấn khoa học kỹ thuật, quy trình sản xuất hành đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP. Nhờ vậy, sản phẩm hành hoa Võng Xuyên luôn được thị trường ưa chuộng. Hiện nay, ngoài cung cấp cho các chợ đầu mối lớn trên địa bàn Hà Nội và các tỉnh trong khu vực, người dân Võng Xuyên còn cung cấp hành cho các công ty, nhà máy sản xuất mỳ ăn liền, đặt hàng





Đóng gói sản phẩm trước khi ra thị trường tại hộ kinh doanh cơ sở chế biến sản xuất thực phẩm Tiniseed (xã Hát Môn, huyện Phúc Thọ).



Granola Mít chuối - Tiniseed sản phẩm OCOP 3 sao Phúc Thọ

với số lượng lớn. – Theo ông Nguyễn Văn Thắng – Phó chủ tịch UBND xã Võng Xuyên cho biết

Bà Vũ Thị Huệ - Phó Trưởng phòng kinh tế huyện Phúc Thọ chia sẻ: Điều đáng mừng là sau khi tham gia Chương trình OCOP, các chủ thể OCOP của huyện Phúc Thọ đều có hướng chung là sản xuất ra những sản phẩm chất lượng, không ngừng thay đổi tư duy sản xuất, đặc biệt là bài toán xây dựng vùng nguyên liệu địa phương, tập trung hình thành các chuỗi liên kết hàng hóa cho thị trường. Nhiều chủ thể mạnh dạn đầu tư áp dụng khoa học công nghệ vào sản xuất... Nhiều sản phẩm OCOP được chứng nhận đạt chuẩn, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, nhất là những sản phẩm đặc trưng địa phương như: bưởi Phúc Thọ, hành hoa Võng Xuyên, thịt lợn sinh học Thọ Lộc, rau an toàn Thanh Đa, chuối Văn Nam.

Định hướng của huyện trong thời gian tới là tập trung phát triển các sản phẩm có tính chủ lực, huyện đã triển khai các hoạt động rà soát, đánh giá các sản phẩm OCOP, những sản phẩm không đảm bảo các yếu tố hàng hoá theo quy định, như không sản xuất hoặc sản xuất cầm chừng, không có vùng nguyên liệu, không có công nghệ phù hợp, sản xuất thiếu tính liên kết...đều được loại bỏ. Đồng thời nâng cấp, đẩy mạnh hoạt động xúc tiến thương mại cho các sản phẩm OCOP thông qua các hội chợ, sự kiện quảng bá, giới thiệu và kết nối giao thương do Sở NN&PTNT, sở Công Thương tổ chức – Theo ông Nguyễn Đình Sơn – Chủ tịch UBND huyện Phúc Thọ chia sẻ.



Sản phẩm hành hoa được UBND TP Hà Nội cấp chứng nhận OCOP 3 sao năm 2022.



Từ hành hoa mà nhiều hộ nông dân trên địa bàn xã Võng Xuyên đã cải thiện thu nhập, giải quyết được bài toán lao động nhàn rỗi.

**Phát triển sản phẩm OCOP hiện đặt ra yêu cầu về làm mới, nâng cao chất lượng loại sản phẩm, gắn với yêu cầu chuyển dịch nhận thức, tư duy hành động của nông dân. Theo đánh giá của Văn phòng Điều phối nông thôn mới thành phố Hà Nội, các sản phẩm nằm trong danh mục sản phẩm OCOP đã là thương hiệu, tuy nhiên như vậy chưa đủ, sản phẩm phải có tính cạnh tranh và tính cạnh tranh này ngày một tăng. Đây là yếu tố giúp sản phẩm OCOP bắt kịp sự chuyển động của thị trường, thị hiếu khách hàng, nên tăng để sản phẩm OCOP phát triển bền vững. Vì thế, thành phố thường xuyên triển khai các hoạt động rà soát đánh giá lại sản phẩm OCOP theo năm, và tập trung phát triển những sản phẩm mới, có tiềm năng.**

**Bài viết có sự phối hợp của Văn phòng Điều phối Chương trình xây dựng nông thôn mới thành phố Hà Nội.**



# Hơn 300 gian hàng tham gia Hội chợ Thương mại và sản phẩm OCOP Hậu Giang

Y.LINH

## KÊNH QUẢNG BÁ SẢN PHẨM HIỆU QUẢ

Từ những ngày đầu, hội chợ có đông người dân đến tham quan và mua sắm, nhất là vào ban đêm. Nét mới của Hội chợ lần này là nằm trong chuỗi sự kiện Giải Mekong Delta Marathon tỉnh Hậu Giang năm 2023 nên có hàng ngàn lượt khách hàng là những vận động viên tham gia giải chạy đến tham quan và mua sắm. Thông qua các hoạt động như hội chợ, các cơ sở địa phương có dịp để quảng bá sản phẩm đến người tiêu dùng trong tỉnh và nhiều tỉnh, thành cả nước.

Có thể thấy, bên cạnh những gian hàng trưng bày sản phẩm OCOP của các huyện, thị xã, thành phố thì nhiều mặt hàng thu hút sự quan tâm của khách hàng là quần áo, chén đĩa, giày dép, mỹ phẩm...

Ngoài ra, hội chợ năm nay còn có nhiều gian hàng của các huyện, thị xã, thành phố trong tỉnh và các tỉnh, thành trong khu vực tham gia như Vĩnh Long, Cần Thơ, Long An, Đồng Tháp... Các gian hàng này có điểm chung là được đầu tư chỉn chu cả về phần "nhìn" lẫn phần "nghe" (mỗi gian hàng đều có trình chiếu video giới thiệu các sản phẩm chủ lực của địa phương). Thiết kế chỉn chu và bắt mắt, khách tham quan dễ dàng chỉ ra ngay sản phẩm đặc trưng ở nơi đó khi mới bước vào gian hàng. Tại mỗi gian hàng, ngoài cán bộ làm công tác xúc tiến thương mại, nông nghiệp, còn có mặt chủ cơ sở, hợp tác xã để giới thiệu và quảng bá hiệu quả sản phẩm đến người tiêu dùng.

Theo đánh giá của nhiều người dân, hội chợ năm nay được bày trí bắt mắt, không gian rộng rãi. Do được phân thành từng khu chức năng riêng biệt nên người mua có

*Hội chợ Thương mại và sản phẩm OCOP Hậu Giang năm 2023 với mục tiêu kích cầu tiêu dùng sản phẩm đặc sản địa phương, mang đến cho khách tham quan có thêm cơ hội mua sắm.*



*Chị Khánh Hòa, Trang trại hươu sao Huy Thuận, đến từ tỉnh Gia Lai, hy vọng mang sản phẩm đến gần hơn với người tiêu dùng Hậu Giang.*

thể dễ dàng tìm được hàng hóa mình cần. Hội chợ lần này đáp ứng được nhu cầu mua sắm của người dân. Bởi, họ có cơ hội mua được nhiều sản phẩm tốt do các doanh nghiệp trong nước sản xuất, đồng thời cũng là cơ hội để lựa chọn, mua sắm những mặt hàng cần thiết cho gia đình với giá cả ổn định hơn. Cùng với đó, các gian hàng trưng bày sản phẩm đặc trưng cũng cho khách tham quan cái nhìn cận cảnh về nền kinh tế và những thành tựu sản xuất của con người Hậu Giang...

## MỞ RỘNG CƠ HỘI HỢP TÁC

Chị Khánh Hòa, Trang trại hươu sao Huy Thuận, đến từ tỉnh Gia Lai, cho biết: "Đây là lần đầu tiên đến Hậu Giang tham gia một hội chợ xúc tiến thương mại. Trước đây, doanh nghiệp được biết tới với nhiều sản phẩm như cao hươu, cao nai nhưng

chỉ phân phối ở các tỉnh miền Trung. Tham gia hội chợ lần này, chúng tôi hy vọng mang nhãn hiệu đến gần hơn với người tiêu dùng, đặc biệt là người dân Hậu Giang. Trước mắt có thể gặp gỡ những đối tác phân phối rộng rãi 2 dòng sản phẩm chính là nhung hươu ngâm mật ong và nhung hươu khô thái lát. Đây cũng là những sản phẩm được công nhận sản phẩm OCOP 3 sao cấp tỉnh".

Đối với các doanh nghiệp hoạt động trong tỉnh, sự kiện này cũng là một cơ hội tốt để mang sản phẩm đến gần với người tiêu dùng và giới thiệu các sản phẩm mới.

Ông Nguyễn Vũ Trường, Phó Giám đốc Sở Công thương tỉnh nhận định, hội chợ lần này được chuẩn bị chu đáo, kỹ lưỡng, ban tổ chức lưu ý các gian hàng cần trang trí đẹp và có nét đặc trưng,





sản phẩm mang đến đảm bảo chất lượng và an toàn. Sự kiện này là hoạt động xúc tiến thương mại lớn của ngành công thương, tạo điều kiện cho các doanh nghiệp, hợp tác xã của tỉnh Hậu Giang và các tỉnh lân cận có cơ hội trưng bày và giới thiệu các sản phẩm hàng hóa đặc trưng, thể mạnh, qua đó nắm bắt nhu cầu, thị hiếu khách hàng. Hội chợ cũng là cơ hội cho các doanh nghiệp, hợp tác xã và tổ chức xúc tiến thương mại gặp gỡ, giao lưu, tìm kiếm đối tác, tăng cường liên doanh liên kết, mở rộng thị trường.

“Với quy mô hơn 300 gian hàng của các doanh nghiệp trong và

ngoài tỉnh, bao gồm các hoạt động như: trưng bày, triển lãm, giới thiệu, quảng bá thành tựu kinh tế, các sản phẩm hàng hóa, dịch vụ của các tổ chức kinh tế, doanh nghiệp. Hội chợ lần này là điểm đến hấp dẫn để người dân Hậu Giang, du khách đến tham quan mua sắm,

kích cầu tiêu dùng, qua đó thúc đẩy các hoạt động thương mại, khuyến công trong lĩnh vực công thương, góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế của cả nước nói chung và tỉnh Hậu Giang nói riêng.”, ông Nguyễn Vũ Trường, Phó Giám đốc Sở Công thương, chia sẻ.

*Xác định phát triển thương mại - dịch vụ là một trong những nhiệm vụ hàng đầu, ngành công thương tăng tốc với nhiều hoạt động hỗ trợ xúc tiến thương mại, tiêu thụ hàng hóa. Qua mỗi sự kiện lớn như hội chợ lần này là dịp để các đơn vị tổ chức lắng nghe ý kiến từ người dân và doanh nghiệp nhằm nâng cao công tác tổ chức, luôn đổi mới về hình thức lẫn cách tuyên truyền và kết nối để phù hợp với sự thay đổi và nhu cầu của thị trường, tránh sự trùng lặp, tạo được sức hút riêng cho các hội chợ.*

## TƯ VẤN PHÁP LUẬT

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

- **Đối tượng:** Các hội viên làng nghề Việt Nam, nghệ nhân làng nghề, thợ giỏi, các gia đình có công, gia đình chính sách, thương binh, liệt sỹ, chất độc da cam, hộ nghèo được miễn phí...

- **Nội dung tư vấn:** Các vấn đề về dân sự, hình sự, tranh chấp hợp đồng, đất đai, hôn nhân và gia đình...

- **Thời gian:** Thứ Tư hàng tuần: từ 9h đến 12h

- **Địa điểm:** Phòng 3, tầng 2 Tạp chí Làng nghề Việt Nam, số 46 Phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hổ, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội

- **Điện thoại:** 024.3869.2173

Trung tâm Tư vấn Pháp luật



# Ứng Hòa có 36 sản phẩm OCOP tham gia Festival nông sản Hà Nội lần 2 năm 2023

Đình Thủy

Tối ngày 21/7/2023, tại sân vận động huyện Ứng Hòa (Hà Nội), Trung tâm Xúc tiến Đầu tư Thương mại Du lịch Thành phố Hà Nội phối hợp với UBND huyện tổ chức khai mạc “Festival nông sản Hà Nội lần 2 năm 2023”.

**T**ham dự chương trình có ông Nguyễn Mạnh Quyền - Phó Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội cùng đại diện lãnh đạo các sở, ban, ngành Thành phố Hà Nội và một số tỉnh, thành phố. Về phía huyện Ứng Hòa có bà Bùi Thị Thu Hiền - TUV, Bí thư Huyện ủy; Ông Nguyễn Chí Viễn - Phó Bí thư Thường trực Huyện ủy, Chủ tịch HĐND huyện; Ông Nguyễn Tiến Thiết - Phó Bí thư Huyện ủy, Chủ tịch UBND huyện; Các ông bà trong Ban Thường vụ Huyện ủy; đại diện lãnh đạo các phòng, ban, cơ quan của huyện.

Festival nông sản Hà Nội lần 2 năm 2023 với quy mô 120 gian hàng của 108 doanh nghiệp và gần 1.000 dòng sản phẩm nông sản, đặc sản địa phương, thực phẩm chế biến, sản phẩm OCOP tiêu biểu, sản phẩm nông nghiệp hữu cơ và nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao... Các sản phẩm đều có bao bì, nhãn mác, tem truy xuất nguồn gốc đầy đủ; Sản phẩm thủ công mỹ nghệ, làng nghề truyền thống của Thành phố Hà Nội và 15 tỉnh, thành phố trong cả nước, như: Lào Cai, Cao Bằng, Nam Định, Hải Dương, Hải Phòng, Hưng Yên, Quảng Ninh, Thanh Hoá, Ninh Bình... Tham dự chương trình lần này, huyện Ứng Hòa có 38 gian hàng trưng bày 36 sản phẩm OCOP cùng các không gian văn hóa.



Nguyễn Mạnh Quyền – Phó Chủ tịch UBND TP. Hà Nội cùng các đại biểu thực hiện nghi thức cắt băng khai mạc Festival nông sản Hà Nội lần 2 năm 2023

Phát biểu khai mạc chương trình, Giám đốc Trung tâm Xúc tiến Đầu tư Thương mại Du lịch Thành phố Hà Nội Nguyễn Ánh Dương cho biết: “Festival nông sản Hà Nội, lần 2, năm 2023” tổ chức nhằm đẩy mạnh giới thiệu, quảng bá mặt hàng nông sản, thực phẩm chế biến, sản phẩm OCOP, sản phẩm thủ công mỹ nghệ, làng nghề truyền thống tiêu biểu của Hà Nội và các tỉnh, thành phố; gắn kết hoạt động quảng bá du lịch, góp phần nâng cao giá trị thương hiệu, bảo tồn giá trị làng nghề truyền thống; đẩy mạnh kết nối giao thương, tiêu thụ sản phẩm giữa Hà Nội và các tỉnh, thành phố; Gia tăng giá trị sản xuất ngành nông nghiệp và dịch vụ du lịch nói riêng, phát triển kinh tế - xã hội nói chung.

Tại lễ khai mạc ông Nguyễn Tiến Thiết - Phó Bí thư Huyện ủy, Chủ tịch UBND huyện Ứng Hòa cho biết: Hiện trên địa bàn huyện có 44 sản phẩm OCOP đạt tiêu chuẩn 3-4 sao. Các sản phẩm đều có tem nhãn mác bao bì, chứng nhận kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm theo

đúng quy định. Thời gian qua các doanh nghiệp, HTX, cơ sở sản xuất sản phẩm OCOP, nông nghiệp chất lượng cao huyện Ứng Hòa đã liên kết chặt chẽ trong hoạt động sản xuất, chế biến và tiêu thụ sản phẩm trên thị trường. Tại chương trình này đã tạo cơ hội cho cơ sở sản xuất, làng nghề huyện Ứng Hòa kết nối quảng bá thương hiệu, giới thiệu sản phẩm. Đây cũng là dịp để nhân dân huyện Ứng Hòa và các vùng lân cận có cơ hội tham quan, mua sắm các sản phẩm đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, có nguồn gốc và xuất xứ rõ ràng.

Trong các ngày từ 21-25/7/2023 diễn ra Festival, nhiều hoạt động bên lề phong phú được tổ chức để người dân trải nghiệm, dùng thử và tham gia. Đó là hoạt động kết nối tiêu thụ, trưng bày giới thiệu sản phẩm; trải nghiệm làm sản phẩm OCOP tại chỗ như đan nón, nặn tò he của các nghệ nhân. Các hoạt động giao lưu, trình diễn văn hóa địa phương; giới thiệu ẩm thực, trò chơi dân gian, gắn kết cộng đồng...

➔ Trong khuôn khổ chương trình Festival nông sản Hà Nội lần 2 năm 2023, sáng ngày 22/7/2023, ông Lê Minh Hoan - UVTW Đảng, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã về huyện Ứng Hoà, thăm quan các gian hàng trưng bày sản phẩm của các tỉnh, thành phố. Trong đó, Bộ Trưởng đã đến thăm các gian hàng trưng bày các sản phẩm OCOF của huyện Ứng Hoà như: Giò chả, chả vịt, gạo chất lượng Khu cháy J02... Và Bộ Trưởng đã có đánh giá cao về các sản phẩm OCOF của huyện Ứng Hoà.



Lê Minh Hoan - Ủy viên Trung ương Đảng, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và đồng chí Ngô Tiến Hoàng - UVTW, Phó Chủ tịch UBND huyện tham quan gian hàng Gạo chất lượng cao Khu Cháy - J02

Việc tổ chức Festival nông sản Hà Nội lần 2 năm 2023 sẽ là cơ hội để huyện Ứng Hoà quảng bá các tiềm năng và thế mạnh về nông nghiệp, du lịch, văn hoá truyền thống của địa phương đến với du khách; Tiếp tục phát huy những truyền thống quý báu của quê hương trong thời kỳ đẩy mạnh sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa và hội nhập quốc tế, góp phần xây dựng huyện Ứng Hoà ngày càng phát triển.

TP. HCM đặt mục tiêu đến năm 2025 hoàn thành đề án xây dựng trung tâm dữ liệu tập trung của ngành nông nghiệp (data warehouse/kho dữ liệu) chuyên sâu phục vụ phân tích, dự báo tình hình thị trường nông sản, đồng thời hoàn thành xây dựng công cụ, phần mềm phục vụ thu thập thông tin, phân tích, dự báo tình hình thị trường các sản phẩm nông nghiệp chủ lực quốc gia và sản phẩm có tiềm năng phát triển quy mô lớn. Bên cạnh đó, Thành phố cũng thiết lập hệ thống mạng lưới cung cấp, kết nối thông tin thường xuyên, định kỳ về trung tâm dữ liệu tập trung. Đào tạo 100% cán bộ thuộc hệ thống mạng lưới được đào tạo, tập huấn, bồi dưỡng chuyên môn, nghiệp vụ đáp ứng yêu cầu vận hành hệ thống. Đảm bảo thông tin, dữ liệu về tình hình thị trường nông sản thu thập thường xuyên phục vụ phân tích, dự báo có tính thống nhất, chính xác, kịp thời cung cấp cho cơ quan quản lý Nhà nước, tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp và hợp tác xã.

Hướng đến năm 2030, TP. HCM ứng dụng hiệu quả công nghệ cuộc cách mạng công

## TP. HỒ CHÍ MINH:

# Ứng dụng chuyển đổi số vào thị trường nông sản

Cầm Nhung – Hồ Phát

**Thực hiện theo Quyết định số 975 của Thủ tướng Chính phủ, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (NN-PTNT) TP. HCM triển khai Đề án thông qua việc xây dựng và vận hành phần mềm chuyển đổi số, công nghệ số trong hoạt động thu thập thông tin, phân tích dựa vào tình hình thị trường nông sản.**

ng nghiệp lần thứ tư (dữ liệu lớn, trí tuệ nhân tạo, Internet vạn vật,...) trong thu thập thông tin, phân tích, dự báo tình hình thị trường nông sản. Các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp và hợp tác xã có thể tìm kiếm, khai thác, sử dụng thông tin, dữ liệu phân tích, dự báo tình hình thị trường nông sản (trừ dữ liệu mật) trên môi trường mạng Internet hoặc Cổng cung cấp dữ liệu mở của ngành, quốc gia. ...

Có thể thấy, việc đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin trong việc thu thập thông tin, phân tích, dự báo tình hình thị trường nông sản đem lại nhiều lợi ích nền nông nghiệp nước nhà. Dựa vào cung cấp thông tin đầy đủ, chính xác, kịp

thời phục vụ công tác chỉ đạo, điều hành cơ quan quản lý nhà nước và hoạt động sản xuất, kinh doanh nông sản của các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp, hợp tác xã sẽ tạo điều kiện thuận lợi, góp phần tăng khả năng cạnh tranh, nâng cao giá trị gia tăng, phát triển bền vững cho nông sản Việt Nam.



Ứng dụng chuyển đổi số vào thị trường nông sản giúp nâng cao giá trị gia tăng, phát triển bền vững cho nông sản nước ta



# Dinh dưỡng công thức từ sữa tươi: Dinh dưỡng vàng giúp trẻ phát triển toàn diện

Trần Mai - Kim Hanh

Giai đoạn từ bào thai đến năm hai tuổi, nếu trẻ được bổ sung dinh dưỡng có thể giảm nguy cơ mắc nhiều bệnh, tỷ lệ tử vong, theo TS. Clair-Yves Boquien, Trung tâm Nghiên cứu dinh dưỡng con người CRNH (Pháp).

## SẢN PHẨM DINH DƯỠNG CÔNG THỨC: NGÔI SAO ĐANG LÊN Ở CÁC NƯỚC PHÁT TRIỂN

Tham dự hội thảo "Sản phẩm dinh dưỡng công thức từ sữa tươi – Dinh dưỡng vàng cho lứa tuổi vàng, giúp trẻ phát triển toàn diện" với tư cách các diễn giả, TS. Clair-Yves Boquien, Trung tâm Nghiên cứu dinh dưỡng con người – Pháp (CRNH) và TS. Alwine Kardinaal, trưởng Ban Dinh dưỡng và Sức khỏe - Trung tâm Nghiên cứu thực phẩm và sức khỏe NIZO (Hà Lan) đã có những chia sẻ về thực trạng và xu hướng sử dụng các sản phẩm dinh dưỡng công thức ở các nước phát triển.

Trong phần tham luận có chủ đề "Tầm quan trọng của dinh dưỡng công thức trong những năm đầu đời của trẻ", TS. Clair-Yves Boquien nhấn mạnh những năm đầu đời là giai đoạn phát triển quan trọng nhất với thể chất của trẻ nhỏ. Dinh dưỡng hợp lý đóng vai trò rất quan trọng trong việc giảm tỷ lệ tử vong và nguy cơ mắc bệnh trong suốt cuộc đời, thúc đẩy sự phát triển không ngừng về thể chất và tinh thần của trẻ.

Tuy nhiên, tình trạng trẻ em thiếu vi chất xảy ra ở nhiều nơi trên thế giới, bao gồm cả các quốc gia phát triển với nền kinh tế hàng đầu. Tình trạng thiếu vi chất này có thể



xảy ra trong suốt quá trình phát triển của trẻ, nhất là trong giai đoạn 6 tháng tuổi trở lên.

"Đầu tư vào dinh dưỡng tích cực khi trẻ còn nhỏ mang lại lợi ích lâu dài cho các cá nhân, gia đình và quốc gia", Tiến sĩ Boquien khẳng định. Đồng thời, ông cũng chia sẻ tiến trình tối ưu hóa sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ đã được các nhà khoa học trên khắp thế giới nghiên cứu suốt gần 200 năm qua và nhiều đột phá đang giúp cho các sản phẩm ngày càng trở nên hữu ích cho sự phát triển của trẻ nhỏ.

Trong phần tham luận "Xu hướng thế giới về dinh dưỡng công thức cho trẻ", TS. Alwine Kardinaal cho biết dù có nhiều tên gọi khác nhau nhưng các sản phẩm dinh dưỡng công thức đều chỉ những thức uống từ sữa hay có nguồn gốc protein thực vật, đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng của trẻ từ 1 tuổi trở lên. Trên thực tế, chưa có bất cứ quy định chung nào về khái niệm và thành phần dinh dưỡng của sản phẩm này nhưng nhiều quốc gia yêu cầu sản phẩm phải đáp ứng Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế

(CODEX) về năng lượng, độ đậm, độ tinh bột, chất béo, vitamin và các khoáng chất cụ thể khác.

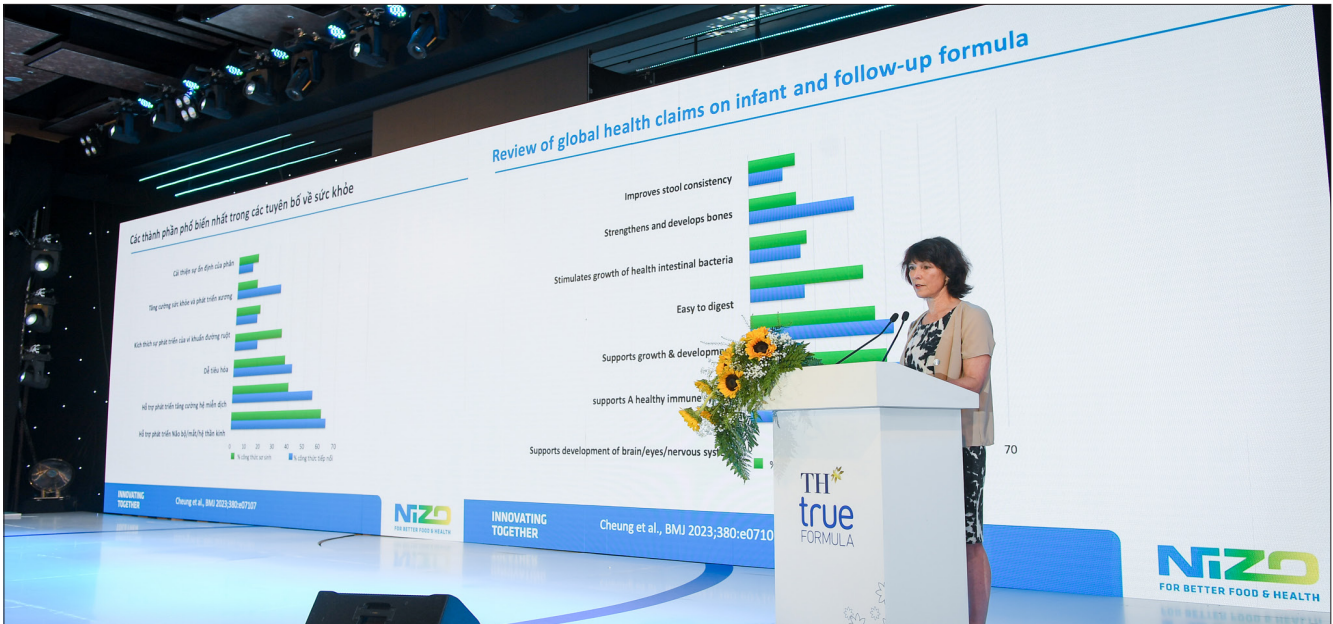
Có một điểm chung cũng được TS. Kardinaal nhắc tới nhiều là các sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ cần có thành phần, nguồn gốc tự nhiên hoặc hữu cơ. Xu hướng này đặc biệt tăng mạnh ở châu u và cũng đang lan tỏa khắp thế giới.

Trong xu hướng phát triển rất nhanh của các dòng sản phẩm dinh dưỡng công thức, có những yếu tố được đặc biệt chú trọng như Probiotics, Oligosacarit sữa mẹ (HMO) hay Chất xơ hòa tan (GOS/FOS)....

"Những nguyên liệu mới giúp sản phẩm dinh dưỡng công thức có thành phần gần hơn với sữa mẹ được đặc biệt quan tâm trong những năm gần đây. Những nguyên liệu này có thể mang đến một chế độ ăn uống đa dạng hơn cho trẻ ở những độ tuổi khác nhau", TS Kardinaal nhấn mạnh.

## THỰC TRẠNG VÀ GIẢI PHÁP VỚI VẤN ĐỀ CỦA VIỆT NAM

Tại hội thảo, những số liệu "đáng



giặt mình” về tình trạng thiếu vi chất trên trẻ em Việt Nam đã được công bố. Theo kết quả Tổng điều tra Dinh dưỡng toàn quốc 2019-2020 do Viện Dinh dưỡng quốc gia triển khai, tình trạng thiếu vi chất dinh dưỡng ở trẻ dưới 5 tuổi trên toàn quốc có 58% trẻ thiếu kẽm, 19,6% trẻ thiếu máu, tỷ lệ suy dinh dưỡng thấp còi là 19,6%.

Tỷ lệ suy dinh dưỡng thể thấp còi ở trẻ em tuổi học đường, từ 5 đến 19 tuổi là 14,8%. Tỷ lệ thừa cân béo phì của lứa tuổi học đường tăng từ 8,5% năm 2010 lên 19% năm 2020, trong đó ở khu vực thành thị lên tới 26,8%. Mặc dù chiều cao của thanh niên Việt Nam có tăng lên – hiện trung bình chiều cao của nam đạt 168,1 cm, nữ đạt 156,2 cm - song vẫn thấp hơn nhiều nước trong

khu vực và thấp hơn so với chuẩn của WHO. Nghiên cứu của Tổ chức Dinh dưỡng Đông Nam Á cũng cho biết, bữa ăn hằng ngày của trẻ em Việt Nam thiếu đến 50% nhu cầu vi chất....

Đồng quan điểm với các chuyên gia quốc tế, PGS, TS Nguyễn Thị Lâm, Nguyên Phó Viện trưởng Viện Dinh dưỡng quốc gia, khẳng định tầm quan trọng của can thiệp dinh dưỡng hợp lý để trẻ em có cơ hội phát triển toàn diện. Sau 6 tháng tuổi, trẻ có thể sử dụng các sản phẩm dinh dưỡng công thức bổ sung phù hợp.

PGS, TS Lâm cho rằng, bên cạnh chế độ ăn với tinh bột, rau và các loại protein từ thịt, cá..., sản phẩm dinh dưỡng công thức bổ sung các

chất dinh dưỡng thiết yếu là một trong những lựa chọn phù hợp trong thức ăn bổ sung để bù đắp những khoảng trống của sữa mẹ trong giai đoạn này, giúp trẻ phát triển toàn diện.

Trong phần thảo luận về Thực trạng dinh dưỡng và chiến lược can thiệp tại Việt Nam, Tiến sĩ, Bác sĩ Nguyễn Song Tú của Viện Dinh dưỡng Quốc gia đã dẫn nhiều số liệu cho thấy tỷ lệ suy dinh dưỡng thấp còi ở trẻ em Việt Nam, dù đang có xu hướng giảm dần, nhưng vẫn ở mức cao so với nhiều quốc gia phát triển trong khu vực và trên thế giới. Cùng với đó, tình trạng thiếu máu, thiếu kẽm ở trẻ em Việt Nam cũng ở mức cao, đặc biệt là những khu vực trung du và miền núi.







## LÀNG NGHỀ HƯNG HỌC ĐAN NGƯ Ở PHƯỜNG NAM HÒA, THỊ XÃ QUẢNG YÊN, TỈNH QUẢNG NINH

Quảng Yên - vùng đất cổ hơn 600 năm với những trầm tích văn hóa lịch sử, với cảnh quan thiên nhiên đẹp và đặc biệt có một làng nghề hàng trăm năm tuổi đã được công nhận là làng nghề truyền thống, đó là làng nghề đan ngư cụ Hưng Học ở phường Nam Hòa. Tương truyền, tổ nghề là cụ Đặng Văn Tuấn, tên húy là Quý Đôn, quê gốc ở huyện Chí Linh, tỉnh Hải Dương. Cụ vốn có nghề đan lờ cá rô, lờ cá diếc, thấy vùng bãi triều ven biển nhiều tôm, cua, cá..., cụ đã sáng tạo ra các loại lờ, đặng, đó để đánh bắt hải sản và truyền nghề cho con cháu trong dòng họ, cho nhân dân trong làng để tăng thêm thu nhập lúc nông nhàn.

Trên cơ sở nghề này, về sau, người dân đã sáng tạo thêm nghề đan thuyền nan nhẹ nhàng, cơ động phục vụ việc đi lại, đánh bắt hải sản, vận chuyển vật liệu trên sông, biển.

Tuy những năm gần đây, nhu cầu thị trường ngày một giảm, thu nhập của người lao động thấp đi, làng nghề gặp nhiều khó khăn nhưng nhiều gia đình trên địa bàn phường Nam Hòa vẫn cố gắng duy trì các sản phẩm từ nghề này. Người làm nghề không phân biệt tuổi tác, bởi từ những em bé còn nhỏ tuổi, đến các cụ già 70-80 tuổi đều có thể tham gia sản xuất cả làng như một công xưởng lớn. Người dân còn trang bị thêm nhiều phương tiện, thiết bị hiện đại để phục vụ đan, đóng thuyền nan. Thuyền nan, ngư cụ ở đây được nhiều người ở Hải Phòng, Hải Dương, Thái Bình... đặt mua bởi độ bền, đẹp. Để giữ gìn nghề truyền thống này, đã có nhiều hộ gia đình tạo ra các sản phẩm lưu niệm có mẫu mã đẹp, mang đặc trưng của làng nghề, để xuất khẩu, bán cho khách du lịch.