



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 31
566 (156)
2023

Năm thứ 12

TH^{*} trueTEA

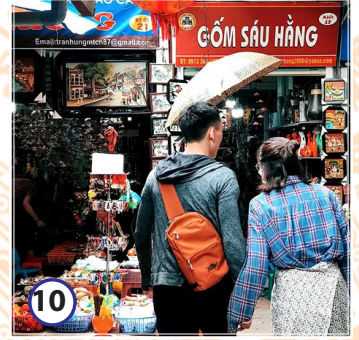
Thanh mát, sảng khoái
hoàn toàn từ thiên nhiên





Trong số này

- ④ **Cải tiến mẫu mã sản phẩm thủ công mỹ nghệ tăng sức cạnh tranh trên thị trường**
- ⑥ **Các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất Làng nghề: Ứng dụng công nghệ thông tin - Giành nhiều lợi thế trên thị trường**
- ⑧ **Nên việc lấy ngày 20 tháng 2 hằng năm là "Ngày Làng nghề Việt Nam"**
- ⑩ **GỐM SỨ BÁT TRÀNG THAY ĐỔI ĐỂ PHÁT TRIỂN**
- ⑫ **Làng nghề rèn dao Phúc Sen**
- ⑭ **Bánh đa vùng Hạnh Tâm đạt chuẩn OCOP 3 sao**
- ⑮ **Về làng hương cổ truyền Phia Thập**



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 Huân**
- TS. **Nguyễn Như Chinh**

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 miền Trung tại TP. Đà Nẵng

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

Email: tapchilnvn.mttn@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 Phố Quang, phường 2, quận Tân Bình, TP.HCM

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

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

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

Ảnh bìa 1: Nghệ thủ công truyền thống đan lục bình (còn gọi là bèo tây) đã trở thành thương hiệu nổi bật của vùng đất Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp.

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: **10.000 đồng**



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

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

Cải tiến mẫu mã sản phẩm thủ công mỹ nghệ tăng sức cạnh tranh trên thị trường

Thúy Vi

Ngày 28/7, tại Vĩnh Phúc, Hiệp hội Làng nghề Việt Nam phối hợp với Cục Công thương địa phương Bộ Công Thương, Sở Công thương tỉnh Vĩnh Phúc tổ chức Hội thảo “Tư vấn nâng cao năng lực thiết kế mẫu mã sản phẩm thủ công mỹ nghệ tăng sức cạnh tranh trên thị trường trong nước và xuất khẩu”.



Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam Lưu Duy Dẫn phát biểu tại hội thảo.

P hát biểu khai mạc hội nghị, ông Lưu Duy Dẫn - Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam cho biết: “Cả nước hiện có hơn 5.400 làng nghề và làng có nghề, thu hút hơn 13 triệu lao động, mang lại giá trị xuất khẩu hơn 1,7 tỷ USD. Trong đó, sản phẩm thủ công mỹ nghệ (TCMN) làng nghề đã góp phần không nhỏ vào sự nghiệp xây dựng đất nước, an sinh xã hội và nâng cao đời sống cho nhân dân. Song, các sản phẩm TCMN còn có thể mang lại lợi nhuận hơn nữa nếu được quan tâm đến kiểu dáng và mẫu mã. Nhìn chung, phần lớn sản phẩm làng nghề vẫn sản xuất theo hình thức truyền thống, chậm cải tiến, chưa có nhiều đột phá theo kịp sự phát triển đa dạng của kinh tế thị trường. Để có một mẫu mã mới đòi hỏi người nghệ nhân không chỉ khéo léo về kỹ thuật, kỹ xảo, nắm vững đặc tính của chất liệu chế tác mà còn đòi hỏi khả năng tư duy sáng tạo và tâm hồn nghệ sĩ của nghệ nhân TCMN với hướng phát triển: Kết nối cộng đồng làng nghề, bảo tồn văn hoá, phát triển du lịch, đổi mới sáng tạo, hội nhập quốc tế.”

Tham luận tại hội nghị, PGS.TS Đặng Mai Anh - Nguyên Phó hiệu trưởng Trường Đại học Mỹ thuật Công nghiệp cho rằng, bất cập lớn nhất của ngành TCMN hiện nay



Ông Trịnh Quốc Đạt, Phó Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam nhìn nhận, còn nhiều hộ sản xuất làng nghề chưa coi trọng việc thiết kế cải tiến mẫu mã, chỉ sản xuất theo thói quen cũ, chậm đổi mới, dập khuôn các mẫu có sẵn trên thị trường.

vẫn là thiết kế mẫu mã sản phẩm. Nguyên nhân của tồn tại này là do mẫu mã còn đơn điệu, chất lượng sản phẩm còn chưa đồng đều, thiếu thợ lành nghề đã qua đào tạo và thiếu thông tin về thị trường xuất khẩu, quy mô sản xuất nhỏ nên khó cạnh tranh với công nghệ hiện đại. Giải pháp để nâng cao năng lực thiết kế sản phẩm TCMN là tăng cường mọi góc độ của sản phẩm như: hành lang pháp lý của Nhà nước; những chính sách liên quan

đến hoạt động ngành nghề nói chung, hoạt động sản xuất và xuất khẩu hàng TCMN nói riêng; đảm bảo mặt bằng sản xuất, đầu tư khoa học công nghệ và nguồn nhân lực...

Nói về giải pháp đẩy mạnh phát triển sản phẩm TCMN trên thị trường quốc tế, TS. Tôn Gia Hoá - Phó chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam cho biết: “Các doanh nghiệp sản xuất và xuất khẩu TCMN cần tập trung nâng cao năng lực cạnh tranh của các nhóm mặt hàng có lợi

► thể gia tăng giá trị sản phẩm cho nhóm hàng này. Quan tâm đến thị hiếu của người tiêu dùng thường thay đổi theo thời gian. Đồng thời, đa dạng hóa sản phẩm, tăng cường hợp chuẩn quốc tế hướng đến thị trường trung và cao cấp. Ngoài ra, các doanh nghiệp xuất khẩu ngành này cũng cần chú trọng đầu tư xây dựng thương hiệu ngành, thương hiệu doanh nghiệp gắn với xúc tiến thương mại. Việt Nam ngày càng hội nhập sâu vào nền kinh tế thế giới, các mặt hàng TCMN Việt Nam sẽ phải đối diện với những cạnh tranh ngày càng cao, cùng với sự lựa chọn khắt khe của người tiêu dùng, vì vậy chúng ta cần tạo sự khác biệt và đẳng cấp của sản phẩm, thể hiện đặc trưng văn hóa của quốc gia khi sản xuất ra sản phẩm."



Các đại biểu tham quan tại một cơ sở chăn nuôi ở làng nghề rắn Vĩnh Sơn

Về khía cạnh văn hoá Phật giáo với việc bảo tồn các giá trị sản phẩm làng nghề truyền thống, Đại đức Thích Minh Thuận - Chánh Thư ký Ban Văn hoá TW Giáo hội Phật giáo Việt Nam cho biết: "Cùng với các làng nghề truyền thống ở Việt Nam, văn hoá Phật giáo đã góp phần hồi sinh lại những đốm lửa nghề truyền thống sắp bị dập tắt. Trong những năm trở lại đây, việc đưa những biểu tượng và tinh thần Phật giáo vào trang trí trong ngành TCMN ngày được nhân rộng. Có thể thấy trên thị trường hiện nay, xuất hiện rất nhiều những sản phẩm TCMN truyền thống với các biểu tượng Phật giáo đạt đến trình độ kỹ thuật rất cao, tỉ mỉ và tinh xảo. Trong nghệ thuật kiến trúc Phật giáo, các sản phẩm về gốm sứ, kim khí, mộc mỹ nghệ được đưa vào sử dụng rất rộng rãi, phổ biến. Điển hình là sản phẩm thủ công của một số làng nghề truyền thống lâu năm như gốm sứ Bát Tràng, làng đúc đồng Ngũ Xá, làng làm mộc Thị Chàng Sơn, làng tranh trúc chỉ ở Huế..."

Trong khuôn khổ hoạt động của hội nghị, các đại biểu tham quan khảo sát thực tế tại làng nghề rắn



Bà Nguyễn Thị Hoàng Yến - Phó Cục trưởng Cục Kinh tế hợp tác và PTNT phát biểu tại hội thảo.

Vĩnh Sơn huyện Vĩnh Tường, tỉnh Vĩnh Phúc. Theo ông Nguyễn Văn Thịnh - Chủ tịch Hội làng nghề rắn Vĩnh Sơn, thời gian qua, Hội làng nghề khuyến nghị với các đơn vị sản xuất tăng cường đổi mới công nghệ, sản xuất các sản phẩm truyền thống kết hợp với công nghệ hiện đại để cho ra các sản phẩm hợp với thị hiếu người tiêu dùng. Thay đổi nhãn mác và bao bì hấp dẫn, mang đầy đủ thông tin của sản phẩm nhưng phải ngắn gọn đầy đủ súc tích. Song song với việc cải tiến đa dạng mẫu mã bao bì sản phẩm thì phải đa dạng hóa nhiều loại sản phẩm, kết hợp với các đơn vị công ty dược trong và ngoài tỉnh để sản xuất sản phẩm có giá trị chữa bệnh và bồi bổ sức khỏe.

Cho ý kiến tại hội thảo, bà Nguyễn Thị Hoàng Yến - Phó Cục

trưởng Cục Kinh tế hợp tác và PTNT đánh giá cao hoạt động của hội thảo, các bài tham luận có nhiều thông tin đa chiều và đặc sắc về việc nâng cao thiết kế mẫu mã sản phẩm TCMN tăng sức cạnh tranh thị trường trong nước và xuất khẩu. Có thể nói, TCMN là lĩnh vực thế mạnh của Việt Nam mang lại giá trị xuất khẩu lớn. Các sản phẩm TCMN có ý nghĩa lưu truyền giá trị văn hoá của người Việt, là nơi có sự tham gia của đội ngũ nhiều nghệ nhân, thợ giỏi. Trong thời gian tới, Hiệp hội Làng nghề Việt Nam cần có thêm nhiều hoạt động để định hướng cho làng nghề, nghệ nhân phát triển, hướng tới tham gia Festival bảo tồn và phát triển văn hoá làng nghề Việt Nam 2023 và cuộc thi thiết kế mẫu sản phẩm thủ công mỹ nghệ Hà Nội năm 2023.

CÁC DOANH NGHIỆP, CƠ SỞ SẢN XUẤT LÀNG NGHỀ: ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ THÔNG TIN - GIÀNH NHIỀU LỢI THẾ TRÊN THỊ TRƯỜNG

Trong những năm gần đây, các làng nghề, làng nghề truyền thống, các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất trên cả nước được khôi phục và phát triển, góp phần làm thay đổi bộ mặt nông thôn nước ta. Tuy nhiên, các làng nghề, làng nghề truyền thống, doanh nghiệp và các cơ sở sản xuất hiện đang gặp không ít khó khăn về vấn đề đầu ra cho sản phẩm, đặc biệt là sản phẩm chất lượng cao. Một số làng nghề hoạt động thiếu tính quy mô sản xuất, số hộ gia đình làm nghề có chiều hướng bị thu hẹp, thậm chí có làng nghề dường như ngừng hoạt động do khó khăn về đầu ra cho sản phẩm...



Nghề thủ Thường Tín đã được xây dựng nhãn hiệu tập thể

Có thể thấy, thông qua các ứng dụng công nghệ điện tử để giới thiệu các sản phẩm làng nghề truyền thống ở Việt Nam và các doanh nghiệp trong và ngoài nước, tạo cơ hội cho các làng nghề giới thiệu sản phẩm, tìm kiếm đơn hàng với sự hỗ trợ chiến lược phát triển thị trường một cách chuyên nghiệp, kế hoạch truyền thông một cách quy mô và bài bản. Theo đó, các ứng dụng công nghệ điện tử hứa hẹn là nơi để các làng nghề truyền thống Việt Nam có thể cập nhật kiến thức kỹ thuật, kiến thức về chuyên môn, các xu hướng mới trên thế giới, kiến thức về các tiêu chuẩn chất lượng Việt Nam và quốc tế để có thể tiếp cận các tiêu chuẩn

chất lượng dễ dàng hơn thông qua các bảng hướng dẫn, tài liệu và các online talkshow.

Đồng thời, để các làng nghề truyền thống có thể giao lưu học hỏi lẫn nhau, liên kết với nhau để gia tăng nên sức mạnh thương hiệu quốc gia trên thị trường quốc tế. Các ứng dụng công nghệ điện tử sẽ kết hợp với các tổ chức tín dụng để hỗ trợ nhiều phương thức thanh toán khác nhau, tạo ra sự thuận tiện để các giao dịch diễn ra suôn sẻ. Các giao dịch sẽ được đảm bảo, an toàn cho cả các làng nghề và doanh nghiệp mua. Tương tự, sẽ hỗ trợ về mặt ngôn ngữ khi giao dịch buôn bán với nước ngoài và hỗ trợ về chiến lược tiếp thị để phát triển

Tiến sĩ Hồ Minh Sơn
Viện trưởng Viện IMRIC

thương hiệu và mở rộng quy mô kinh doanh.

Với sự phát triển mạnh mẽ của công nghệ trong bối cảnh hiện nay, các ứng dụng công nghệ thông tin đang ngày càng được sử dụng rộng rãi trong mọi lĩnh vực của đời sống, tham gia trực tiếp vào các hoạt động của con người. Với hơn 5.411 làng nghề và làng có nghề, số hộ và cơ sở ngành nghề ở nông thôn tăng lên với tốc độ bình quân 8,8-9,8%/năm¹, trong đó chỉ riêng ngành thủ công mỹ nghệ đã tạo ra mặt hàng chủ lực của làng nghề, thu hút khoảng 1,5 triệu lao động, mang lại giá trị kim ngạch xuất khẩu khoảng 1,7 tỷ USD mỗi năm, công tác phát triển các làng nghề truyền thống đang là mối quan tâm hàng đầu của Chính phủ.

Do đó, thay vì sử dụng tiếp thị truyền thống như trước kia, các địa phương hiện đã ứng dụng công nghệ thông tin vào việc xây dựng thương hiệu để giúp phát huy được khả năng tư duy, sáng tạo, phát triển toàn diện các kỹ năng của các làng nghề, các doanh nghiệp, các cơ sở sản xuất, góp phần hiện thực hóa mục tiêu của Chính phủ trong việc bảo tồn, phát huy làng nghề Việt Nam.

Tuy nhiên, đối với một số địa phương, việc ứng dụng công nghệ thông tin trong sản xuất, kinh doanh còn gặp khó khăn do kinh phí chưa đáp ứng, chưa đủ cơ sở vật chất, khả năng tiếp cận của một số cơ sở vẫn còn hạn chế,...Do vậy, cần phải có ứng dụng công nghệ thông tin mới có thể phát huy được những yếu tố quan trọng cho người dân, đặc biệt là việc ứng dụng công

► nghệ thông tin sẽ giúp các làng nghề truyền thống tiếp cận được nguồn kiến thức rộng mở hơn, thể hiện được năng lực của từng cơ sở... Mặt khác, công tác bồi dưỡng, đào tạo khi vận dụng công nghệ thông tin vào cũng thuận lợi hơn rất nhiều qua việc tận dụng được những kho dữ liệu, tài nguyên cộng thêm trong không gian mở, môi trường số hóa sẽ giúp các cơ sở sản xuất đa dạng được mẫu mã hàng hoá...

Theo thống kê của Bộ Kế hoạch và Đầu tư, có tới hơn 50% doanh nghiệp mua phần mềm về và “đắp chiếu”. Vì lẽ đó, chủ các làng nghề, các doanh nhân cần có nhận thức đúng về chuyển đổi số trong quá trình xây dựng và phát triển thương hiệu của mình. Cụ thể, chuyển đổi số quốc gia đang là chương trình trọng điểm của Chính phủ với mục tiêu tập trung triển khai năng lực số đến không những ở các doanh nghiệp lớn mà sẽ là điểm chung cho các làng nghề, làng nghề truyền thống... Đặc biệt, sở hữu nền tảng kinh tế với 98% là doanh nghiệp nhỏ và vừa hoặc siêu nhỏ (SMEs) có nguồn lực hạn chế (tài chính, con người, công nghệ), nên việc đẩy mạnh triển khai các chính sách hỗ trợ doanh nghiệp trở nên cấp thiết.

Chuyển đổi số đang ngày một thay đổi nhận thức của những nhà lãnh đạo, những người có khả năng quyết định hướng đi và khả năng chuyển đổi thành công của các làng nghề Việt Nam. Theo khoản 1 Điều 12 Thông tư 05/2022/TT-BNNPTNT quy định về phát triển ngành nghề nông thôn như sau: Thực hiện theo các nội dung được quy định tại Nghị định số 52/2018/NĐ-CP và các văn bản hướng dẫn thi hành, tập trung các nội dung sau: Triển khai xây dựng các mô hình phát triển ngành nghề nông thôn; bảo tồn và phát triển các làng nghề Việt Nam; ưu tiên xây dựng các mô hình bảo tồn, phát triển làng nghề truyền thống gắn với du lịch, phát triển các sản phẩm thủ công mỹ nghệ gắn với du lịch và xuất khẩu; Tổ chức



thường niên Hội thi sản phẩm thủ công mỹ nghệ Việt Nam; Xây dựng tiêu chí đánh giá hoạt động của các làng nghề; xây dựng tiêu chí và hướng dẫn công nhận, phát triển và tôn vinh các nghệ nhân, thợ giỏi làng nghề; Tổ chức đào tạo nghề cho lao động trong các làng nghề; xây dựng bản đồ số làng nghề Việt Nam; chuyển đổi số trong lĩnh vực ngành nghề nông thôn; cập nhật thông tin, cơ sở dữ liệu về làng nghề; Tuyên truyền nâng cao nhận thức sản xuất gắn với bảo vệ môi trường ở các làng nghề; Xây dựng trang thông tin điện tử giới thiệu sản phẩm, bán hàng trực tuyến; thiết kế mẫu mã sản phẩm, bao bì đóng gói; xây dựng thương hiệu, chỉ dẫn địa lý xuất xứ hàng hóa, bảo hộ sở hữu thương hiệu.

Trong suốt những năm qua, các làng nghề, doanh nghiệp, cơ sở sản xuất đều chú trọng nâng cao chất lượng hàng hoá và quảng bá, xây dựng thương hiệu. Mặc dù vậy, đối với tiềm năng của Việt Nam còn rất lớn... Những lợi ích dễ nhận biết nhất của chuyển đổi số là cắt giảm chi phí vận hành, tiếp cận được nhiều khách hàng hơn trong thời gian dài hơn, chủ các làng

nghề, doanh nghiệp và cơ sở sản xuất cần quyết định nhanh chóng và chính xác hơn nhờ hệ thống báo cáo thông suốt kịp thời, tối ưu hóa được năng suất làm việc của nhân viên. Qua đó, giúp tăng hiệu quả hoạt động và tính cạnh tranh của tổ chức, doanh nghiệp được nâng cao.

Hiện nay, trong bối cảnh hội nhập kinh tế quốc tế ngày càng sâu rộng, cùng với sự phát triển mạnh mẽ và liên tục của khoa học – công nghệ, việc tăng cường các hoạt động quảng bá thương hiệu là cách để các làng nghề thể hiện sức mạnh, tạo điều kiện xuất khẩu sản phẩm ra nhiều quốc gia trên thế giới. Một thương hiệu sẽ không thể phát triển, thậm chí khó tồn tại nếu chủ sở hữu không có các chiến lược hợp lý để duy trì và phát triển dựa trên những yếu tố thị trường và định hướng phát triển. Quá trình duy trì và phát triển thương hiệu bao gồm nhiều hoạt động liên tục, gắn bó với nhau nhằm nuôi dưỡng hình ảnh thương hiệu, tạo cơ hội để thu hút ngày càng nhiều khách hàng biết đến, chấp nhận, ghi nhớ và có thái độ tích cực đối với thương hiệu.

Truyền thông là quá trình chia sẻ thông tin. Viện Nghiên cứu Thị trường – Truyền thông Quốc tế (IMRIC) và Viện Nghiên cứu Chính sách pháp luật & Kinh tế hội nhập

(Xem tiếp trang 9)

Nên việc lấy ngày 20 tháng 2 hằng năm là “Ngày Làng nghề Việt Nam”

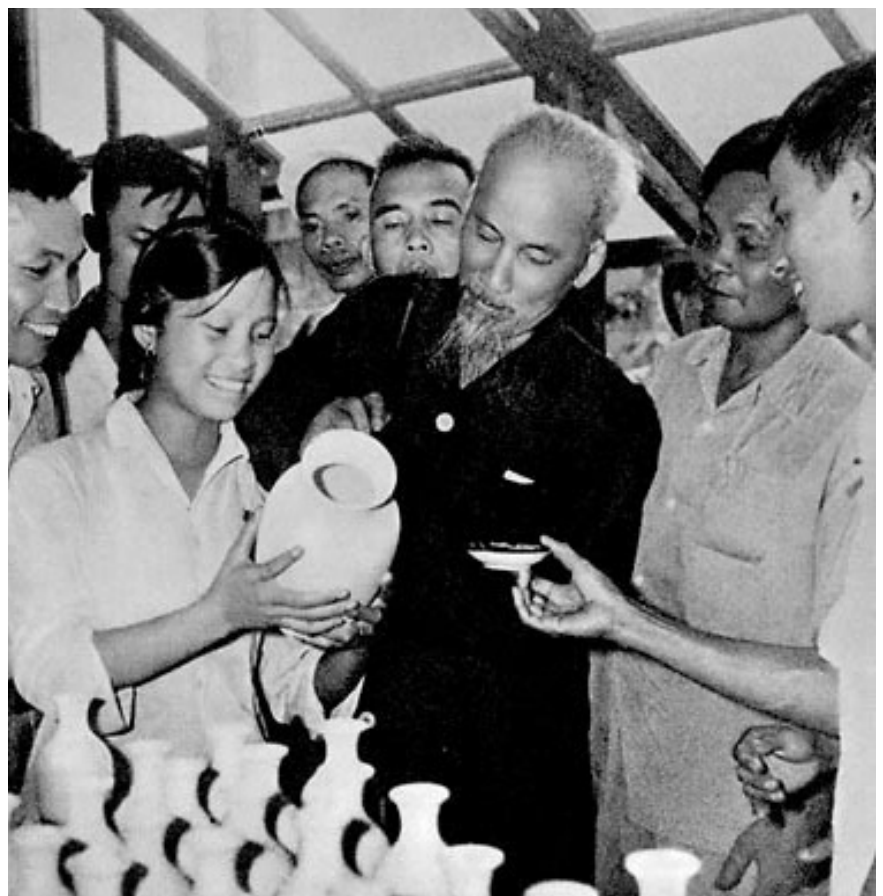
CGCC. Vũ Quốc Tuấn
Nguyên Trợ lý Thủ tướng Võ Văn Kiệt

Hiện nay, Thường trực Hiệp hội Làng nghề Việt Nam đã có Kiến nghị với các cơ quan nhà nước có thẩm quyền về việc lấy ngày 20-2 hằng năm là “Ngày Làng Nghề Việt Nam”. Với tư cách là người chủ trì sáng lập Hiệp hội Làng nghề Việt Nam (thành lập năm 2005), đã qua hai nhiệm kỳ là Chủ tịch Ban Chấp hành và nay là Chủ tịch Hội đồng Tư vấn Hiệp hội Làng nghề Việt Nam, xin góp một số ý kiến như sau.

1. Trước hết, xin nhấn mạnh vị trí, vai trò của các làng nghề trong kinh tế-xã hội nước ta hiện nay.

Cả nước ta hiện có hàng nghìn làng nghề, trong đó có những làng nghề tồn tại từ hàng trăm năm nay. Trong các làng nghề, có những nghề thủ công truyền thống có từ hàng nghìn năm nay, phần lớn là từ 500-700 năm nay, có những sản phẩm thủ công mỹ nghệ có giá trị kỹ thuật và mỹ thuật cao; một số nghề đã được công nhận là di sản văn hóa vật thể hoặc phi vật thể; một số sản phẩm đã được công nhận là báu vật quốc gia.

Thực tế cho thấy làng nghề nước ta có giá trị về bốn mặt sau đây: a) là nơi lưu giữ những sản phẩm thủ công mỹ nghệ của đất nước và những nghề nhân làng nghề; có thể coi như những “kho báu”, “bảo tàng” về nghề thủ công của nước ta; b) là nơi tạo việc làm và thu nhập cho cư dân nông thôn (thường gấp hai lần so với nơi thuần nông), góp phần ổn định xã hội (các làng nghề truyền thống hầu như không có tệ nạn xã hội), xây dựng nông thôn mới; c) làng nghề có những sản phẩm du lịch đặc sắc, nhất là du lịch văn hóa, tâm linh, với các di tích văn hóa, lễ hội truyền thống, lịch sử các vị Tổ nghề; là nơi khách du lịch tiếp xúc với các nghề nhân, tìm hiểu kỹ thuật, công nghệ chế tác sản phẩm thủ công mỹ nghệ



đang là xu hướng của du khách; d) thời gian qua, những sản phẩm thủ công mỹ nghệ đã là mặt hàng xuất khẩu có giá trị của nước ta tới 150 nước và vùng lãnh thổ, giới thiệu nền văn hóa đặc sắc của nghề thủ công dân tộc ta ra thế giới, nhất là phù hợp với yêu cầu mới về bảo vệ môi trường của thị trường.

2. Về một ngày cụ thể trong năm xứng đáng để lấy là “Ngày Làng nghề Việt Nam”.

Theo lịch sử, sáng ngày 20/2/1959, Chủ tịch Hồ Chí Minh đã về thăm làng Bát Tràng. Đã có nhiều bài báo, bức ảnh khẳng định sự kiện lịch sử này.

Ngày đó, Chủ tịch đi thăm khu làng mới, vào thăm một số gia đình, thăm hỏi đời sống và công việc xây dựng nhà ở của các gia đình. Sau đó, Người đi thăm trụ sở HTX Minh Châu, thăm hỏi và tìm hiểu một số công đoạn sản xuất. Người

(Tiếp theo trang 7)



nhắc: Sản xuất ra mặt hàng phải “nhanh, nhiều, tốt, rẻ”; muốn làm được như vậy phải có sáng kiến cải tiến kỹ thuật, mỗi người làm việc bằng hai để tăng năng suất lao động. Người nhắc nhở xã cần chú ý phát triển đường xá, giao thông, trồng cây để cải tạo môi trường. Cuối cùng, Người nhấn mạnh: “Làng Bát Tràng mới phải làm sao trở thành một trong những làng kiểu mẫu ở nước Việt Nam mới, nước Việt Nam xã hội chủ nghĩa” (theo “Bát Tràng, làng nghề, làng văn”, Ban Đại diện nhân dân làng Bát Tràng, tr. 478, Nxb Hà Nội, 2013).

3. Việc lấy ngày 20/2 hằng năm là “Ngày Làng nghề Việt Nam” sẽ có ý nghĩa và tác dụng về bốn mặt như sau: a) khẳng định tầm nhìn của Hồ Chủ tịch đối với nghề thủ công nước ta, trong đó nghề gốm sứ là nghề lâu đời nhất và chỉ duy nhất Làng nghề Bát Tràng được Người về thăm; b) tăng thêm niềm tự hào và khơi dậy khát vọng phát triển theo Đại hội XIII của Đảng trong cộng đồng làng nghề, thúc đẩy các làng nghề phát huy tiềm năng vươn lên xứng đáng với vinh dự được Bác quan tâm, đặc biệt là bảo tồn và phát triển nghề thủ công và làng nghề, góp phần xứng đáng vào phát triển kinh tế-xã hội đất nước; c) thúc đẩy làng nghề học tập và làm theo những điều Bác nhắc đến như: Tăng năng suất lao động, khắc phục ô nhiễm, bảo vệ môi trường, xây dựng làng nghề văn hóa, góp phần xây dựng nông thôn mới, v.v... d) cuối cùng là để nâng cao thêm nhận thức của xã hội về vị trí của làng nghề trong bảo tồn và phát huy văn hóa dân tộc, đồng thời nhắc nhở các cơ quan nhà nước cũng như các tổ chức xã hội- nghề nghiệp quan tâm trợ giúp nghề thủ công và làng nghề tiếp tục phát triển bền vững trong tình hình mới.

Tóm lại, với những ý kiến như trên, tôi hoàn toàn nhất trí kiến nghị lấy ngày 20 tháng 2 hằng năm là “Ngày Làng nghề Việt Nam”.

(IRLIE) sẽ làm nhịp cầu nối trong việc hoạch định chiến lược truyền thông để tăng tính tương tác xã hội... thông tin của các làng nghề, doanh nghiệp và các cơ sở sản xuất được truyền từ cơ sở tới khách hàng trên thế giới để quảng cáo, quan hệ, bán hàng... Như thế, các mô hình chuyển đổi số cũng đang tạo ra những dịch vụ có ích cho người dân và tận dụng một cách hiệu quả nguồn lực nhân rỗi của xã hội. Thế mạnh công nghệ mới đang giúp cho các doanh nghiệp khởi nghiệp giành lợi thế trên các lĩnh vực công nghiệp truyền thống. Xu thế này tạo ra những thay đổi quan trọng trong chuỗi giá trị các ngành công nghiệp cũng như chuỗi cung ứng toàn cầu. Trong bối cảnh của nền kinh tế số hiện nay, đòi hỏi các tổ chức, doanh nghiệp và mô hình truyền thống phải có sự thay đổi mạnh mẽ để tiếp tục tồn tại và phát triển.

Việt Nam tiếp tục được đánh giá là điểm sáng trong bức tranh xây dựng, phát triển thương hiệu quốc gia toàn cầu và là thương hiệu quốc gia có tốc độ tăng trưởng giá trị nhanh nhất thế giới, với mức 74% trong giai đoạn 2019-2022. Khẳng định rằng, thương hiệu có thể coi là “linh hồn”, quyền lực mềm mang lại nhiều giá trị cho các làng nghề, doanh nghiệp, cơ sở sản xuất cũng như quốc gia. Từ đó, các làng nghề hiện không ngừng mở rộng quy mô sản xuất, tạo ra nền kinh tế đa dạng ở nông thôn, thúc đẩy nhanh quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa. Với vai trò đặc biệt trong sự nghiệp đổi mới kinh tế, hội nhập của đất nước, các làng nghề luôn được Nhà nước đặc biệt quan tâm, nhất là thị trường tiêu thụ, khoa học công nghệ, bảo vệ môi trường...

Bên cạnh những nỗ lực, quyết tâm của chính quyền các địa phương thì sự quan tâm, ủng hộ của người dân rất quan trọng việc khôi phục, bảo tồn và phát triển làng nghề, làng nghề truyền thống trong đó ứng dụng khoa học công nghệ vào thực tiễn là một điều rất cấp bách hiện nay để phát huy mạnh mẽ thương hiệu của các làng nghề... Từ đó, thúc đẩy ngành du lịch để phát triển thương hiệu... Tin rằng, với sự tiến bộ công nghệ và những xu hướng tiêu dùng sau đại dịch Covid - 19 hứa hẹn là một chặng đường mới để tạo dấu ấn riêng của các làng nghề, doanh nghiệp, các cơ sở sản xuất trên thị trường nội địa và quốc tế...



GỐM SỨ BÁT TRÀNG THAY ĐỔI ĐỂ PHÁT TRIỂN

Hoàng Yến

Trải qua nhiều thế kỷ, đến nay gốm sứ Bát Tràng đã trở thành một thương hiệu của Việt Nam được nhiều bạn bè quốc tế biết đến. Và điều đặc biệt là các sản phẩm đồ gốm nơi đây vẫn giữ được cách làm truyền thống do cha ông truyền lại, mang nét đặc trưng của dân tộc.

Để tạo ra một sản phẩm gốm sứ Bát Tràng theo phương pháp truyền thống, người thợ phải trải qua vô số công đoạn từ chọn đất, như tạo hình, phơi gốm, đồ mộc. Sau đó, nó còn được trang trí hoa văn và tráng men để có được độ bền và màu sắc tốt nhất. Loại men độc đáo của làng gốm Bát Tràng là men tro, ngoài ra còn có màu nâu. Men nâu này là hỗn hợp của men tro với 5% đá thối. Một loại men khác do làng gốm Bát Tràng sáng tạo ra là men lam được làm từ đá đỏ trộn với men áo, phát màu ở nhiệt độ 1250 độ C. Tất cả đồ gốm của Bát Tràng đều được làm thủ công trên bàn xoay, thể hiện rõ nét tài hoa của các nghệ nhân gốm sứ. Cách nhận biết gốm sứ Bát Tràng là dựa vào nước men trắng, màu ngà đục, lõi gốm dày, chắc và nặng.

Về chủng loại, làng gốm Bát Tràng sản xuất ra các loại phong phú, đa dạng, được xếp vào gốm gia dụng, gốm thờ và gốm trang trí. Đồ gốm gia dụng gồm sứ chén, bát, khay trà, lọ hoa, ấm, đĩa, bình vôi, ly rượu,... Ngoài ra, đồ gốm dùng làm đồ thờ cúng bao gồm chân đèn, lư hương, đỉnh, đài, bàn thờ... Các loại chân đèn, lư hương, đỉnh thờ Bát Tràng là những món đồ được giới sưu tầm đồ cổ săn lùng, bởi chúng không chỉ tinh xảo mà còn được khắc đầy đủ thông tin về người sáng tạo, ngày tháng năm sản xuất cũng như các tên của người đã đặt hàng. Đây là một trong những nét truyền thống độc đáo mà có lẽ chỉ có làng gốm Bát Tràng mới lưu truyền.

Làng gốm Bát Tràng không chỉ là một làng nghề thủ công lâu đời

Làng gốm sứ Bát Tràng thuộc huyện Gia Lâm, ngoại thành Hà Nội. Theo sử sách ghi lại, làng nghề truyền thống này được hình thành vào thế kỷ XIV - XV, vào thời nhà Lý. Sự ra đời của làng nghề gốm Bát Tràng Hà Nội này là do 5 dòng họ gốm nổi tiếng bao gồm họ Trần, Vương, Nguyễn, Lê, Phạm đã đưa các nghệ nhân làm gốm về kinh thành Thăng Long để phát triển. 5 dòng họ này đã kết hợp lại với nhau để sản xuất đồ gốm, từ đó lập nên làng gốm Bát Tràng.



Góc nhỏ một gian hàng tại chợ gốm sứ Bát Tràng

mà nó còn chứa đựng những nét văn hóa truyền thống của dân tộc. Với bàn tay khéo léo và tài hoa, các nghệ nhân làng gốm Bát Tràng đã thổi vào đó cái hồn của dân tộc Việt Nam. Sản phẩm gốm sứ Bát Tràng đã đi khắp mọi miền đất nước, trở thành vật dụng quen thuộc trong mỗi gia đình Việt. Trong suốt hàng trăm năm qua, làng gốm Bát Tràng luôn giữ vững vị trí của mình trong lòng người dân Việt Nam, gắn bó với mỗi con người trên đất nước này, để nói đến gốm sứ là người ta nhắc ngay đến tên Bát Tràng.

Trong thời đại ngày nay, khi nền công nghiệp hiện đại hóa phát triển, Bát Tràng cũng theo xu hướng

phát triển đi ra khắp thế giới nhưng vẫn luôn giữ cho mình những nét truyền thống mà không một làng gốm nào trên quê hương Việt Nam có được. Tại đây, làng gốm sứ chọn cách sản xuất gốm sứ kèm theo đó mở rộng cửa đón khách du lịch vừa đem lại hiệu quả kinh tế nhưng vẫn giữ cho mình truyền thống ông cha.

Đến với làng gốm, khách du lịch được thử sức làm một “nghệ nhân không chuyên” dưới sự hướng dẫn tận tình, tỉ mỉ của những người thợ lành nghề có kinh nghiệm lâu năm. Ngoài việc tự nặn một sản phẩm gốm đơn giản, người tham quan có nhu cầu còn được nung và tráng men theo “đúng chuẩn”,



Sản phẩm Gốm sứ Bát Tràng

vẽ màu hoặc họa tiết trang trí theo ý muốn,... Không chỉ lan tỏa nét văn hóa độc đáo và đem đến trải nghiệm thú vị cho du khách, hoạt động này còn góp phần tăng nguồn thu cho Bát Tràng.

Bạn Thu Thảo chia sẻ: “Từ lâu tôi đã được nghe về làng Gốm sứ Bát Tràng mà nay mới có cơ hội đến và trải nghiệm, theo sự hướng dẫn của bác chủ xưởng, mọi người sẽ được học cách phối hợp giữa việc xoay bàn quay thật đều và tạo hình đất sét trắng. Để nặn ra một chiếc bát hoặc chiếc bình tùy theo sở thích mỗi người, nhìn bác làm rất dễ nhưng khi tự làm thì không đơn giản, cần sự tập trung, khéo léo và kiên nhẫn. Làm xong thì sản phẩm mình sẽ được bác chủ xưởng đem nung và mình sẽ được đem về. Mọi người đều cảm thấy rất vui, chắc chắn sẽ còn trở lại làng gốm sứ Bát Tràng vào dịp gần nhất”.

Chợ gốm sứ Bát Tràng cũng là nơi trưng bày các sản phẩm gốm của làng. Có rất nhiều cửa hàng sát cạnh nhau, bày bán rất nhiều những sản phẩm, mẫu mã gốm sứ tuyệt vời bạn thoải mái lựa chọn nhờ vậy mà trở thành một điểm du lịch thu hút được rất nhiều khách du lịch ghé thăm trong đó có nhiều khách nước ngoài. Tới đây, du khách có thể thoải mái chụp hình sống ảo, kèm theo là các dịch vụ đi kèm như cho thuê trang phục, phụ kiện, chụp ảnh... giúp phục vụ nhu cầu khách hàng.

Nghề thủ công nào cũng tồn tại song song với nhu cầu biến đổi để theo kịp với sự phát triển của cuộc sống. Các thế hệ của làng gốm Bát Tràng đã đứng vững qua nhiều thế kỉ, bởi họ chấp nhận cải tiến, bắt nhịp thời đại. Họ phát triển làng nghề trở thành địa điểm tham quan - du lịch, tích hợp công nghệ tiên tiến trong qui trình thủ công,... Tuy nhiên, những giá trị tinh túy của ông cha để lại từ xưa vẫn luôn được người Bát Tràng lưu giữ, bảo tồn. Hy vọng rằng gốm sứ Bát Tràng không chỉ luôn giữ được chất lượng truyền thống và quy mô hiện tại mà còn được mở rộng, phát triển hơn nữa và được nhiều người đánh giá cao, được đông đảo bạn bè thế giới biết tên.



Trải nghiệm làm gốm tại làng gốm sứ Bát Tràng

Làng nghề rèn dao Phúc Sen

Phạm Nguyên

Làng nghề rèn ở Phúc Sen, Cao Bằng đã tồn tại hơn 1.000 năm cho đến ngày nay với truyền thống quý báu cha truyền con nối. Hiện có khoảng 150 thợ rèn tại gia, phân bố đều ở 6 thôn nhỏ: Phia Chang trên, Phia Chang dưới, Đầu Cọ, Pác Ràng, Tinh Đông và Lũng Vài tạo thành Làng nghề rèn Phúc Sen nổi tiếng. Ở đây đa số là dân tộc Nùng với quần áo chàm mang nét đặc trưng. Con đường chính ở xã đã được bê tông hóa nhưng mẫu nhà sàn và nếp sinh hoạt của người dân nơi đây hầu như không thay đổi.

Tầng 1 và tầng dưới là xưởng rèn, vừa để máy cày, kho lúa ngô,... Tầng trên được ngăn cách bằng gỗ và ván sàn xẻ mộc, gian giữa đặt bàn thờ, xung quanh là bếp làm nơi tiếp khách, chỗ ngồi và chỗ ngủ ... Ngoài ra còn có nhiều ngôi nhà khang trang mới được xây dựng nhưng vẫn theo lối kiến trúc cũ.

Điều đặc biệt ở đây là các nghề nhân chỉ rèn bằng tay, chủ yếu dựa trên kinh nghiệm lâu năm, từ khâu chọn nguyên liệu, cách rèn thép, đến sử dụng chuyên môn của mình để tạo ra dao, kéo, cuốc, liềm,...Chất lượng tốt, được nhiều người tin dùng và an tâm sử dụng.

KỸ THUẬT RÈN DAO TẠO NÊN CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM

Sự khác biệt về nguyên vật liệu: Dao Phúc Sen được làm bằng thép cacbon, là hợp kim của sắt và khoảng 1% cacbon. Đó là một loại thép rẻ tiền, dễ tạo hình, dễ mài và giữ cho lưỡi dao của bạn sắc bén trong thời gian dài. Thép carbon được sử dụng phổ biến nhất là nhíp ô tô và phải được lựa chọn cẩn thận. Tại đây, tất cả các loại dao đều được rèn hoàn toàn từ thép nhíp. Nhiều nơi còn gọi là nhíp, nhưng có thể thêm một ít thép cacbon vào lưỡi, chủ yếu là sắt. Điểm khác biệt tiếp theo mang đến chất lượng của dao chính là chất liệu

Nhắc đến những con dao được rèn thủ công, không ai còn xa lạ với con dao mèo ở Cao Bằng - Làng rèn Phúc Sen. Một làng nghề rèn có truyền thống văn hóa lâu đời. Nét độc đáo của nghề rèn ở đây nằm ở công nghệ chọn phôi (thép), cách tôi luyện bằng bí quyết riêng của họ rồi cho ra những con dao chất lượng tốt nhất. Một con dao mèo có lẽ là sự lựa chọn được ưu tiên hàng đầu bởi những đặc tính nổi bật, đa năng nhỏ gọn, sắc bén cho những người thường hay đi rừng.



Dao mèo được rèn, chế tác theo phương pháp thủ công 100%.

nung. Một số làng nghề khác dùng than để nung thép, nhiệt độ cao để làm hồng thép. Người Nùng An dùng than củi để nung thép nhưng là các loại gỗ cứng như niễng...

Nhiệt độ sẽ không quá cao nhưng sẽ làm thép nhanh chóng chuyển sang màu đỏ. Lò làm bằng đá, trát bằng rơm, trấu trộn thành vữa. Thiết kế lò giúp chịu được nhiệt độ cao và giữ nhiệt tốt.

Sự khác biệt về kỹ thuật rèn: Dao ở đây được rèn bằng tay và không có công thức chế biến. Các nghề nhân Phúc Sen tự tay rèn dao bằng tay, cảm nhận bằng tai và mắt. Đối với những người thợ phụ sẽ được đào

tạo, mất nhiều luyện tập và làm việc để hoàn thành tất cả các công đoạn.

Thông thường, một nghề nhân lành nghề thường mất 50 phút đến một giờ để rèn một con dao, tùy thuộc vào kích thước của con dao.

Đầu tiên, những người thợ sẽ chọn một đoạn thép phù hợp, cắt theo hình dáng rồi cho vào lò nung. Nung cho đến khi thép đủ đỏ để rèn. Thời gian nung bao lâu tùy thuộc vào kinh nghiệm của người thợ, biết được thép tốt hay xấu bằng cách nhìn màu sắc của nó.

Tay cầm búa cũng là một công việc rất tinh tế, không chỉ mạnh là tốt mà cần chính xác và vừa đủ. Do



Các nghệ nhân chỉ rèn bằng tay, chủ yếu dựa trên kinh nghiệm lâu năm, từ khâu chọn nguyên liệu, cách rèn thép, đến sử dụng chuyên môn của mình để tạo ra dao, kéo, cuốc, liềm,... Chất lượng tốt, được nhiều người tin dùng.

được đánh thủ công nên bề mặt của dao Cao Bằng thường không đều, không đẹp. Nhưng thép bị đập nhiều sẽ được nén vào kết cấu, làm tăng độ bền của dao.

Tiếp theo là tôi luyện thép, một quá trình quyết định chất lượng của dao Phúc Sen. Nước tôi của người Nùng là nước vôi trong ngâm tro gỗ lim và để qua đêm.

Nung dao trong bao lâu, ngâm nước như thế nào, từng công đoạn sẽ quyết định chất lượng của dao. Công đoạn đặc biệt quan trọng này chỉ có thể được thực hiện bởi những người thợ có kinh nghiệm lâu năm nhất tại đây.

Ngày nay, bên cạnh mục đích đi rừng, dao mèo còn trở thành một vật trang trí mang màu sắc, văn hóa của dân tộc vùng núi Tây Bắc. Tùy thuộc vào sở thích, có thể lựa chọn con dao mèo có màu sắc riêng. Hình dáng của dao mèo khá nhỏ gọn, đơn giản. Chiều dài phổ biến của một con dao mèo chỉ khoảng 40 cm. Trong đó, phần cán dài khoảng chừng 12cm được làm từ chất liệu gỗ. Vật liệu được sử dụng để làm cán cho dao mèo là gỗ xoan rừng, gỗ cẩm chỉ núi đá. Điều này tạo nên sự chắc chắn khi cầm và tạo lực cắt mạnh hơn.

Điểm đặc biệt của con dao mèo là phần lưỡi nhọn, dài và sắc để giúp cắt bỏ cây chắn đường hay xẻ thịt động vật đơn giản, dễ dàng hơn. Với đặc tính sắc bén, con dao mèo được nhiều gia đình dân tộc sử dụng để chặt gà. Nếu muốn xem độ sắc của dao, bạn có thể cách này và chắc chắn nhất chặt "ngọt" sẽ khiến nhiều người sửng sốt. Không chỉ có phần lưỡi được mài sắc, phần sống cũng cần được mài phẳng và có cạnh sắc. Thêm vào đó, phần sống nên tạo 1 góc 90 độ với mặt

bên của dao. Điều này sẽ giúp người dùng nạo vỏ cây đơn giản hơn. Một con dao mèo tốt sẽ có phần bụng (phần to nhất của lưỡi dao) ở vị trí 2/3 lưỡi dao tính từ gốc đến mũi.

Để tăng lực khi chặt chém, lưỡi dao có dáng hơi khum theo hình bán nguyệt. Điều này được tạo ra bởi kỹ thuật mài ngược của nghệ nhân Phúc Sen khi chế tạo dao. Mũi dao mèo sắc nhất định phải dày, mập, cứng. Phần lưỡi dao cách khâu dao 2cm không nên mài sắc. Đặc điểm này sẽ được tận dụng để đào bới đất trong rừng dễ dàng hơn.

Là một loại công cụ phổ biến, dao mèo không chỉ là vật dụng đi rừng mà còn là biểu tượng của nền văn hóa của các dân tộc vùng núi Tây Bắc. Nếu là người yêu thích văn hóa Tây Bắc, bạn có thể tìm một con dao mèo chính gốc về để trang trí và trưng bày.



Cán dao gỗ Cẩm Chỉ luôn đảm bảo độ bền tuyệt đối và an toàn cho người sử dụng.

Bánh đa vùng Hạnh Tâm đạt chuẩn OCOP 3 sao

Thúy Vi

Được chế biến từ nguồn nguyên liệu có sẵn là gạo và hạt vùng (mè đen), bánh đa vùng Hạnh Tâm là món ăn dân dã được nhiều người yêu thích. Sản phẩm được UBND tỉnh Hà Tĩnh cấp chứng nhận đạt tiêu chuẩn OCOP 3 sao.

ĐẬM ĐÀ HƯƠNG VỊ BÁNH ĐA VÙNG

Những ngày này, tại cơ sở sản xuất bánh đa vùng Hạnh Tâm của gia đình ông Lê Minh Tâm ở xã Thiên Lộc (Can Lộc, Hà Tĩnh) đang hoạt động hết công suất để cho ra hàng nghìn chiếc bánh đáp ứng nhu cầu thị trường. Điểm nổi bật của những chiếc bánh đa vùng đen của cơ sở Hạnh Tâm là có kích thước tròn đều, được phủ hai mặt bằng lớp vừng đen cùng các gia vị theo bí quyết riêng của người sản xuất.

Nói về cơ duyên đến với nghề, ông Lê Minh Tâm chia sẻ: Trước đây, công việc chính của gia đình là làm miến, làm bánh đa vùng là nghề phụ. Khoảng năm 2002, gia đình dần chuyển hướng làm bánh đa vùng nhiều hơn. Ban đầu, bánh được sản xuất thủ công hoàn toàn với số lượng ít để buôn bán quanh vùng. Đến năm 2020, tôi mạnh dạn đầu tư hơn 500 triệu đồng để xây



Từng chiếc bánh đa vùng Hạnh Tâm được xếp lên phen để mang đi phơi

dựng nhà xưởng rộng 200m², sân phơi rộng gần 400m² và mua sắm hệ thống máy làm bánh để sản xuất có hiệu quả hơn. Từ đó, món bánh đa vùng của gia đình ngày càng được nâng cao chất lượng, đảm bảo số lượng để phân phối tới nhiều khách hàng ở nhiều tỉnh thành."

Theo ông Tâm, bí quyết để làm ra những chiếc bánh đa vùng là cần phải chọn nguyên liệu kỹ lưỡng và trải qua nhiều công đoạn. Trước hết, ông chọn gạo ngon đặc trưng ở trong vùng, đem đi ngâm khoảng 6 tiếng rồi xay nhuyễn thành bột nước. Hạt vừng sẽ được nhặt từ các đơn vị uy tín có chất lượng hạt tốt, loại bỏ các hạt lép, sau đó rửa sạch bụi bẩn trước khi trộn vào bột.

Sau khi có hỗn hợp bột đạt yêu cầu thì những người thợ sẽ mang bột đi tráng bánh, đây là giai đoạn

quan trọng nhất trong việc sản xuất bánh đa bởi nếu không cẩn thận sẽ làm bánh bị rách, độ dày mỏng không đều khi nướng sẽ ảnh hưởng đến chất lượng. Tại xưởng bánh Hạnh Tâm, bánh đa vùng sẽ được tráng và hấp chín bằng hệ thống máy móc tự động cho ra thành phẩm bánh đồng đều và đảm bảo chất lượng. Khi có thành phẩm, từng phen bánh được đưa đi phơi trực tiếp dưới ánh nắng mặt trời đến khi khô hoàn toàn thì được thu gom và đưa vào máy nướng giòn.

KHÔNG NGỪNG NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM

Không chỉ sử dụng công thức làm bánh và phương pháp sản xuất truyền thống, ông Lê Minh Tâm còn linh hoạt trong việc đa dạng hóa sản phẩm để phục vụ mọi nhu cầu của khách hàng. Theo đó, để



Những chiếc bánh đa vùng đen tuy đơn giản nhưng cũng đòi hỏi phải trải qua nhiều công đoạn tỉ mỉ, công phu.

bánh đa có hương vị khác biệt thì ngoài việc trộn vừng vào bột, ông Tâm còn đầu tư máy rắc vừng để có thêm một lớp vừng trên mặt bánh, khi nướng, lớp vừng đó vừa chín tới giúp bánh thơm bùi, béo ngậy của vừng đen.

Với hệ thống cơ sở vật chất hiện có, cùng đội ngũ 5 lao động, mỗi tháng cơ sở Hạnh Tâm sản xuất được khoảng 100.000 chiếc bánh đa thành phẩm. Với giá bán 2.500 đồng/chiếc, cơ sở của ông Lê Minh Tâm có doanh thu khoảng 2,5 tỷ đồng/năm, lợi nhuận đạt khoảng 400 triệu đồng.

Năm 2021, bánh đa vùng Hạnh Tâm được công nhận là sản phẩm đạt chuẩn OCOP 3 sao cấp tỉnh, mở ra thêm nhiều cơ hội phát triển mới cho sản phẩm này. Hiện tại, thương hiệu bánh tráng vừng Hạnh Tâm hiện đã có mặt tại nhiều địa phương trong và ngoài tỉnh như Hà Nội, TP Hồ Chí Minh, Bình Dương...

"Trong tương lai cơ sở sản xuất bánh đa vùng Hạnh Tâm sẽ tiếp tục mở rộng quy mô sản xuất, làm mới mẫu mã, nâng tầm chất lượng để sản phẩm. Chúng tôi sẽ nghiên cứu xây dựng xưởng sấy bánh nhằm hoàn thiện việc sản xuất khép kín, không phải phụ

thuộc vào thời tiết. Đồng thời cố gắng nâng hạng sao OCOP, làm động lực giúp cho sản phẩm bánh đa vùng phát triển hơn nữa", ông Lê Minh Tâm chia sẻ.

Ông Ngô Xuân Hải - Phó Chánh văn phòng điều phối xây dựng NTM huyện Can Lộc cho biết: "Hiện toàn huyện Can Lộc có 26 sản phẩm OCOP 3 sao, 1 sản phẩm OCOP 4 sao, huyện có 4 cửa hàng trưng bày và giới thiệu sản phẩm OCOP. Xác định OCOP là một trong những giải pháp phù hợp và cần thiết để thực hiện nhiệm vụ xây dựng nông thôn mới gắn với tái cơ cấu ngành nông nghiệp, huyện Can Lộc đã sớm ban hành kế hoạch triển khai đồng bộ đến các xã, thị trấn, tuyên truyền, vận động người dân, hợp tác xã, doanh nghiệp mạnh dạn đầu tư cơ sở vật chất, mở rộng quy mô sản xuất gắn với đảm bảo các tiêu chí về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. Trong đó, chú trọng phát triển sản phẩm dựa trên đặc trưng vùng miền, thế mạnh của địa phương và đáp ứng yêu cầu về quy mô vùng nguyên liệu. Cùng với đó, huyện tập trung quy hoạch sản xuất hàng hóa tập trung, hình thành các chuỗi liên kết trong sản xuất, tiêu thụ, tạo điều kiện thuận lợi xây dựng sản phẩm OCOP".

NGUYỄN THÁI CƠ

Vĩnh Phúc quê em

Anh hẹn về với Vĩnh Phúc quê em,
Rừng Tam Đảo ru êm chờ bạn cũ.
Dòng nhật ký sẽ cùng ta ấp ủ,
Để bên nhau môi hé nụ ban đầu.
Hạ trở mình mà chẳng thấy ve đâu,
Nắng xuyên lá đan màu yêu lỡ hẹn.
Lòng bày tỏ duyên tình sao chẳng bén,
Thuở ngây thơ bẽn lẽn đến bồi hồi.

Giấu niềm yêu trong lệ đắng bờ môi,
Bao lưu luyến nụ chồi non chớm nở.
Đã hẹn ước đừng bao giờ dang dở,
Gió đổi chiều tan vỡ trái tim em.

Nửa lời hứa nữ đem lòng chờ đợi,
Vĩnh Phúc ơi vơi vơi buốt con tim.
Thật hay mơ để rồi phải kiếm tìm,
Người con gái đã ghim vào đáy dạ.

Con suối Bạc khi thác đùa phiến đá,
Đền Mẫu bà mắt lá ướm nhìn qua.
Đức Thánh Trần êm ái đến hiền hòa,
Thật kỳ diệu cửa đền Cô hé mở.

Và đền Cựu xòe tay ôm nỗi nhớ,
Đền chân xưa bến nước cũng đầy vơi.
Yêu nồng say trong ký ức xa vơi,
Không bằng giá bởi hơi tình
vướng nặng.

Hồ Đại Lải buồn xa mơ giọt nắng,
Cả lối mòn cũng muốn đợi chờ ai.
Bao ánh khuya sâu úa đứng thờ dài,
Chùa thiền viện Trúc Lâm
Mai Đào thắm.

Làng hoa tuyệt sắc Mê Linh vạn dặm,
Lò gốm Hương Canh di sản ngàn đời.
Núi Ba vì còn đợi hời người ơi,
Đừng lỡ hẹn xin người đừng lỡ hẹn.

VỀ làng hương cổ truyền Phia Thấp

Cao Niên Kiên

Cổ truyền trước hết là nói tới nguyên liệu. Nguyên liệu làm hương làng Phia Thấp là cây rừng, lá rừng của miền quê "quen thuộc" với người dân. Thứ nhất là chân hương làm từ cây Mai (Trám bụi để rụng/ Măng mai để già) - Dân gọi là Mạ Mười. Mạ Mười lấy về chẻ nhỏ cắt thành từng đoạn dài 40 cm, phơi khô (2-3 ngày). Tiếp theo là mùn cưa - Thu mua từ các xưởng cưa, đem về phơi khô cho vào máy xát, xát mịn như bột làm bánh. Mùn cưa không thì chưa đủ phải đi lấy gốc cây thông đã chặt 3 năm và vỏ cây Dã hương (Long nảo) - Xát mịn bọc bên ngoài (tạo màu và mùi thơm). Và cuối cùng là lá Mạ Hắt là cây mọc tự nhiên trên rừng - 3 năm hái một lần. Lá Mạ Hắt đem về phơi khô - Xát thành bột mịn trộn với mùn cưa tạo nên thành phẩm chính của que hương. Đặc điểm bột lá Mạ Hắt là rất dính có mùi thơm dịu, trơn bóng - Không nơi nào có, không nơi nào dùng làm hương như ở Phia Thấp. Anh Hoàng Văn Dương 44 tuổi ở làng Phia Thấp có trồng Mạ Hắt trước nhà - Chắc chỉ để làm cảnh!

Tất cả nguyên vật liệu đã đầy đủ bây giờ là các công đoạn chế tác, chế tạo.

Đầu tiên lấy một nắm chân hương nhúng vào bột nước lá Mạ



Chẻ tăm làm nhang tại Làng Hương Phia Thấp của người Nùng tại huyện Quảng Yên- Cao Bằng

Làng Phia Thấp, xã Quốc Dân, huyện Quảng Hòa, tỉnh Cao Bằng là làng làm hương từ rất lâu đời, đến nay vẫn giữ được cách làm xưa cũ trong việc sử dụng nguyên liệu, cách làm và tiêu thụ sản phẩm. Nói làng Hương cổ truyền là nói tới chất lượng riêng có, được giữ gìn và truyền đời với một thương hiệu đặc biệt.



Một công đoạn làm hương Phia Thấp (nhúng đập)

Hắt (tạo kết dính), tiếp theo lấy chân hương đã có chất kết dính nhúng nước, đập trên đồng mùn cưa 4 lần, mỗi lần cách nhau 5 - đến 10 phút cho se lại. Lớp cuối cùng là bột Thông và Dã hương rồi đem phơi nắng (3-4 giờ). Xong, đem về bó thành bó 20 que thành phẩm!

Đơn giản và nhẹ nhàng vậy thôi! Tôi đã đến bản Phia Thấp vào nhà anh Hoàng Văn Lập, xem anh làm hương qua các công đoạn nhúng, đập và phơi. "Xưởng" của anh là một góc tầng dưới căn nhà sàn, bên cạnh có một ụ nước, phía trước là đồng bột, bên cạnh là các chân hương xếp sẵn. Mỗi lần nhúng nước rồi đập, bụi bay xộc vào mũi, bám vào tóc. Tôi bảo "Sao không đeo khẩu trang bảo vệ". Lập cười: "Khó chịu". Tôi nói bảo vệ là vì làm hương theo kiểu "hiện đại" có nhiều hóa chất độc hại - Nhiều người bị bệnh phổi. Nhưng ở Phia Thấp chẳng có ai bị bệnh phổi khi làm hương. Điều này chính là một điểm cộng cho làng hương Phia Thấp.

Hoàng Văn Lập vừa làm vừa kể: "Cách đây hơn mười năm, xưởng làm hương của ông Phong, bà Uyên ở phố cũ - Thành phố Cao Bằng có vào tận nơi mời thợ Phia Thấp ra làm hương. Bọn em ra làm, ở công đoạn này, họ lăn từng que chân hương dính mùn cưa trên bàn, rất chậm. làm theo lối nhúng nước, đập nhanh hơn nhiều (gấp 5-6 lần). Chúng em ra làm truyền cho công nghệ, bí quyết rồi về. Làm một tháng mà mấy anh em bị gầy hết người!. Không biết bây giờ họ còn làm không?".

Tôi ra thành phố Cao Bằng, tìm địa chỉ xưởng làm hương cách đây hơn mười năm, người dân nơi đây bảo: "Bỏ nghề rồi!". Tôi cũng không tìm hiểu thêm.

Sản phẩm làng hương Phia Thấp là sản phẩm đặc biệt: Que hương chắc, có mùi thơm dịu nhẹ (kể cả lúc chưa đốt, thấp) không độc hại và giá thành rẻ (một bó 20 que hương bán lẻ chỉ 2 ngàn đồng. Bán buôn: 10 ngàn 7 bó, giá này rẻ hơn 2,3 lần

so với các loại hương bày bán trên thị trường). Điều “nghịch lý” này có lẽ là do hương thấp “cổ truyền” đã bị lãng quên!. Người dùng cũng không quan tâm tới chất lượng, độ tố, mùi thơm khi dùng hương đốt nên cứ thấy tiện là mua. Trong khi việc quảng bá (quảng cáo) hương Phia Thấp không có nên sản phẩm hương Phia Thấp có giá bán thấp so với chất lượng của chính sản phẩm - Bị lép vế.

Tuy nhiên người dân Phia Thấp vẫn giữ lấy làng nghề “cổ truyền” của mình với phương châm “lấy công làm lãi!”. Nói là cổ truyền, tức là tất cả phải cổ xưa, không thay đổi!. Nếu có thay đổi chỉ là ở khâu xay xát. Ngày xưa xay mùn cưa, lá Mạ Hắt, vỏ Dã Hương... Đều bằng cối xay đá. Cực nhọc và vất vả vô cùng. Nay tất cả đều xay bằng máy. Nhẹ nhàng và chất lượng mà không làm mất tính cổ truyền. Hiện nay, làng Phia Thấp có 104 hộ, 53 hộ làm hương, thu nhập mỗi hộ mỗi năm từ 20 đến 30 triệu đồng. Các hộ khá như hộ Hoàng -Tin, Thại - Rây thu trên 150 triệu. Có 15 hộ thu trên một trăm triệu. Tôi bảo: “Thế cũng là khá rồi”. “Nhưng vất vả lắm” - Hoàng Văn Lập kể câu chuyện: “Anh Phòng lấy vợ ở Khào, về Phia Thấp làm hương vất vả quá, bán cũng chẳng nên tiền nản quá bảo rằng: Không tiêu đồng tiền này a!. Sau làm mãi, đi bán mãi cũng quen, lại có tiền nên không thấy kêu ca nữa”.

Kể hơi tỉ mỉ về công việc làm hương ở Phia Thấp để nói về tính cổ truyền. Làng hương “cổ truyền” Phia Thấp vẫn gắng gỏi giữ vững nghề cổ xưa truyền lại - Nghề làm hương như là nghề phụ thêm tiền mắ, muối cho mỗi gia đình cũng cần được khuyến khích, nâng đỡ, quảng bá sản phẩm để sản phẩm Hương Phia Thấp dần trở lại với những thế mạnh ưu việt của ngôi làng của mình: Sản phẩm thân thiện với môi trường, cuộc sống (không độc hại),



Lá cây bầu hắt được thu hoạch, phơi khô, nghiền thành bột làm chất kết dính để làm keo của Làng Hương Phia Thấp



Làng Hương Phia Thấp của người Nùng tại huyện Quảng Yên-Cao Bằng

có mùi thơm quyến rũ (hấp dẫn), có chất lượng. Có thể những điều nói trong bài báo này góp một phần nhỏ, rất nhỏ vào việc quảng bá sản phẩm làng hương Phia Thấp. Để làng hương Phia Thấp giữ vững và phát triển được cần chú ý việc đa dạng sản phẩm, chú trọng mẫu mã.

Nhờ có nghề làm Hương cổ truyền, khung cảnh thanh bình, yên ả. Người dân thân thiện, mến khách nên Phia Thấp đã trở thành làng du lịch cộng đồng thu hút nhiều du khách đến thăm thú cảnh đẹp, tìm hiểu nghề làm hương truyền thống. Năm 2022, họa sĩ Trịnh Nam, giám đốc Mỹ thuật Đài truyền hình Việt Nam cùng vợ đến ở Phia Thấp 7 ngày (tại nhà ông Hoàng Kim). Tôi hỏi Trịnh Nam: “Có gì hấp dẫn

mà đến ở nơi làng quê xa xôi này tận bảy ngày?”. Trịnh Nam cười bảo: “Lạ lắm mà thân thuộc. Khung cảnh làng quê miền núi êm đềm. Người dân mến khách. Lại có nghề làm hương đặc biệt khác lạ. Sẽ còn trở lại Phia Thấp”.

Phia Thấp tiếng Nùng an có nghĩa là Núi tìm (kiếm). Có còn ai tìm về bản nhỏ của người Nùng an - Bản nhỏ có nghề làm hương nổi tiếng nữa không?

Liệu làng hương Phia Thấp có mất đi như cái tên làng Phia Thấp đã mất đi!. Phia Thấp bây giờ đã có tên mới, hiện đại: Làng Đoàn Kết!. Tìm về Phia Thấp giờ đây dễ lạc lối trên con đường trở về với truyền thống và cổ xưa.

HÀ NỘI:

Thường Tín quan tâm phát triển Du lịch làng nghề

Văn Bình



Ông Nguyễn Tiến Minh - Thành ủy viên,
Bí thư Huyện ủy Thường Tín

Từ xưa cho đến nay, người ta thường nhắc đến Thường Tín là “vùng đất danh hương”, “địa linh nhân kiệt”, “giàu truyền thống khoa bảng”, “đất trăm nghề” nằm ở phía Nam kinh thành Thăng Long - Hà Nội, với 126 làng nghề, trong đó có 48 làng nghề được Thành phố công nhận làng nghề truyền thống, 01 làng nghề Hà Nội.

Bức tranh làng nghề Thường Tín đa dạng và đầy màu sắc với các ngành nghề sản xuất đồ thủ công mỹ nghệ, chế biến nông sản thực phẩm, cơ khí - kim khí, nghề trồng hoa cây cảnh, như: Nghề thêu ở các làng Bình Lãng, Đào Xá, Hướng Dương, Khoái Nội (xã Thăng Lợi); Cổ Chất, Đông Cúu (xã Dũng Tiến), Quất Động, Bì Hướng, Đúc Trạch, Quất Lâm, Quất Tĩnh, Lưu Xá (xã Quất Động), Từ Vân (xã Lê Lợi); Nghề bông, bông len ở làng Trát Cầu xã Tiền Phong; Nghề khảm trai, sơn mài ở các làng Hạ Thái, Duyên Trường (xã Duyên Thái); Nghề điêu khắc ở các làng Nhân Hiên (xã Hiên Giang), làng Thượng Cung (xã Tiền Phong); Làng nghề điêu khắc sừng, lược sừng Thụy Ứng (xã Hòa Bình); Nghề tiện ở các làng Nhị Khê, Trung

Huyện Thường Tín nằm ở phía Nam của Thủ đô Hà Nội, cách trung tâm thành phố chừng 20km. Nơi đây là địa phương có bề dày truyền thống lịch sử, văn hóa cách mạng và được coi là một trong những “cái nôi của làng nghề”, nơi có nhiều làng nghề truyền thống nổi tiếng của Việt Nam. Từ những lợi thế đó, trong những năm gần đây, Huyện ủy - HĐND - UBND huyện Thường Tín đã quan tâm chỉ đạo công tác phát triển làng nghề; gìn giữ và phát huy bản sắc làng nghề truyền thống vốn có của địa phương gắn với du lịch sinh thái, tham quan trải nghiệm và du lịch tâm linh. Góp phần giải quyết nhu cầu việc làm tại chỗ cho người lao động địa phương, phát triển kinh tế, tăng thu nhập, ổn định đời sống nhân dân.



Diện mạo mới ở huyện danh hương Thường Tín

Thôn (xã Nhị Khê); Nghề mộc ở các làng Định Quán (xã Tiền Phong), làng Vạn Điểm, làng Đặng Xá (xã Vạn Điểm); Nghề dệt và tơ lụa làng Cống Xuyên (xã Nghiêm Xuyên); Nghề làm bánh dày ở làng Thượng Đình (xã Nhị Khê), Quán Gánh, Duyên Thái; Nghề cơ khí - kim khí ở Làng Liễu Nội (xã Khánh Hà), làng Nguyễn Hanh (xã Văn Tự); Nghề mây, tre, giang đan ở làng Bằng Sở, Đại Lộ, Xâm Dương (xã Ninh Sở); Nghề trồng hoa cây cảnh xã Hồng Vân, Văn Tảo.

Các làng nghề đều có tuổi đời hàng trăm năm và được truyền lại từ đời này qua đời khác. Những sản phẩm thủ công của các làng nghề Thường Tín làm ra thường được

bày bán ở những phố sầm uất nhất trong 36 phố phường Hà Nội... Hiện tại, trên địa bàn huyện Thường Tín được UBND Thành phố Hà Nội công nhận 4 điểm du lịch, gồm: Điểm du lịch làng nghề sinh vật cảnh Hồng Vân; điểm du lịch làng nghề sơn mài Hạ Thái; điểm du lịch làng nghề sừng Thụy Ứng và điểm du lịch làng nghề mộc cao cấp Vạn Điểm.

Bên cạnh đó, Thường Tín còn là mảnh đất di sản tâm linh với chùa Đậu - nơi có hai pho tượng táng Thiền sư Vũ Khắc Minh và Vũ Khắc Trường nổi tiếng, di tích liên quan đến cuộc đời của Anh hùng dân tộc, Danh nhân văn hóa thế giới Nguyễn Trãi ở xã Nhị Khê; Công trình Văn Từ Thượng Phúc (xã Văn Bình), nơi tôn

➡ vinh 68 nhà khoa bảng (giai đoạn từ năm 1075 đến năm 1919) và 68 Giáo sư, Phó giáo sư, trí thức tiêu biểu của huyện Thường Tín (giai đoạn từ năm 1919 đến năm 2023); và các lễ hội đặc sắc như: Lễ hội Chủ Động Tử - Tiên Dung (xã Tự Nhiên), lễ hội chùa Đậu (xã Nguyễn Trãi), lễ hội làng Đại Lộ (xã Ninh Sở); lễ hội làng Từ Vân (xã Lê Lợi)... Hàng năm, huyện Thường Tín vẫn đón hàng trăm nghìn lượt khách tới tham quan, trải nghiệm du lịch.

Việc xây dựng các tour tuyến du lịch làng nghề, văn hóa tâm linh, kết nối với tuyến du lịch đường thủy với các địa phương lân cận sẽ tạo nên những tour hoàn chỉnh, đa dạng để thu hút du khách đến tham quan, trải nghiệm, nâng cao thu nhập cho nhân dân, góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội.

Ngoài ra, huyện Thường Tín cũng đang quy hoạch, xây dựng cụm điểm công nghiệp làng nghề 12,4ha ở xã Duyên Thái và bố trí điểm trưng bày giới thiệu sản phẩm làng nghề, bãi đỗ xe và tour tuyến xe bus để thuận tiện cho việc đón du khách tới tham quan, mua sắm và trải nghiệm. Cơ sở của bà Nguyễn Thị Hối, thôn Hạ Thái, xã Duyên Thái đã đăng ký 6 sản phẩm tham gia chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) để tìm kiếm thêm thị trường tiêu thụ sản phẩm qua các chương trình quảng bá, giới thiệu sản phẩm, làm nổi danh làng nghề sơn mài Duyên Thái trong nước và hướng tới thị trường quốc tế.

Làng Hạ Thái, xã Duyên Thái là nơi có nghề sơn mài cổ truyền



Lãnh đạo UBND huyện Thường Tín kiểm tra hoạt động sản xuất, kinh doanh tại làng nghề xã Duyên Thái.

hàng trăm năm nổi tiếng của Hà Nội. Với định hướng phát triển du lịch trở thành ngành kinh tế quan trọng, Thường Tín nỗ lực xây dựng điểm đến có tính chất là điểm nhấn cho du lịch làng nghề Thường Tín phát triển.

Ngày 28/4/2023, huyện Thường Tín cùng xã Vạn Điểm đã tổ chức công bố Quyết định công nhận thêm điểm du lịch Làng nghề mộc cao cấp Vạn Điểm. Trước đó, làng nghề gỗ mỹ nghệ Vạn Điểm được UBND tỉnh Hà Tây (cũ) công nhận làng nghề công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp năm 2001. Hiện nay, làng Vạn Điểm có trên 700 hộ làm nghề, với 30 nghệ nhân, trên 30 thợ giỏi, có khả năng chế tác những tác phẩm mỹ nghệ từ gỗ tự nhiên.

Làng Vạn Điểm có cụm công nghiệp 92ha là nơi sản xuất kết hợp trải nghiệm và trưng bày sản phẩm làng nghề; khu làng nghề truyền thống lâu đời kết hợp trải nghiệm, tham quan đình, chùa, di tích lịch sử văn hóa tâm linh, danh lam thắng cảnh. Làng có phòng truyền

thống nơi tôn vinh những người có công với nghề cũng là nơi đón tiếp khách du lịch về trải nghiệm, tham quan làng nghề. Điểm du lịch Làng nghề Mộc cao cấp Vạn Điểm rộng 67,91ha, gồm 4 khu: Trung tâm hành chính, trung tâm văn hóa thể thao; khu mua sắm kết hợp dịch vụ ăn uống, và các dịch vụ tiện ích khác.

Khu trung tâm kết hợp tập trung các hộ làm nghề và các cửa hàng trưng bày bán sản phẩm của làng nghề mộc cao cấp. Tại đây du khách được tham quan làng nghề truyền thống với giếng đá cổ, nhà cổ, cây đa - cây di sản... kết hợp trải nghiệm, lưu trú, chiêm bái đình, chùa, đền thờ Tổ làng nghề mộc...

Từ làng Vạn Điểm, xã Vạn Điểm được kết nối với các điểm du lịch trong huyện như: Làng nghề sinh vật cảnh xã Hồng Vân, chùa Đậu xã Nguyễn Trãi; làng nghề thêu Quất Động, Thăng Lợi; lược sừng Thụy Ứng; đền thờ Nguyễn Trãi; làng nghề sơn mài Hạ Thái; mây tre đan và cụm di tích đền Lộ, xã Ninh Sở...



Ảnh làng nghề và một số hoạt động của huyện Thường Tín.

NÔNG THÔN MỚI

► Chính quyền và nhân dân các xã tập trung hoàn thiện nâng cao các tiêu chí đáp ứng các yêu cầu của điểm du lịch phấn đấu trở thành một trong những điểm du lịch hấp dẫn, thu hút khách. Đẩy mạnh liên kết các địa phương có lợi thế về du lịch, đồng thời liên kết trao đổi học hỏi kinh nghiệm với các điểm du lịch trên địa bàn Thành phố Hà Nội. Cùng với đó, tập trung khai thác có hiệu quả tiềm năng, thế mạnh để phát triển du lịch trở thành ngành kinh tế mũi nhọn góp phần vào tăng trưởng kinh tế - xã hội và chuyển dịch cơ cấu kinh tế, tạo ra việc làm tăng thu nhập cho người dân. Duy trì và bảo tồn phát triển nghề truyền thống cũng như các giá trị văn hóa lịch sử của địa phương.

Bí thư Huyện ủy Thường Tín Nguyễn Tiến Minh chia sẻ: Thường Tín là vùng đất danh hương khoa bảng - đất trăm nghề, là huyện Anh hùng Lực lượng vũ trang nhân dân. Từ nhiệm kỳ trước cho đến nay, huyện luôn quan tâm tập trung đẩy mạnh phát triển kinh tế, văn hoá xã hội, 9 chương trình công tác và năm 2021 đã tổ chức đón nhận quyết định công nhận: “Huyện Thường Tín đạt chuẩn nông thôn mới”. Chú trọng công

tác phát triển văn hoá, du lịch, sản xuất làng nghề, đặc biệt là phát huy truyền thống quê hương có 48 làng nghề được Thành phố Hà Nội công nhận là làng nghề truyền thống, 01 làng nghề Hà Nội.

Huyện cũng đang có các phương án hỗ trợ cho sản xuất làng nghề, tập trung đẩy mạnh phát triển các làng nghề thủ tại 7 xã phía Nam huyện, vừa phát triển nghề thủ, vừa đẩy mạnh phát triển du lịch tại làng nghề thủ. Đối với điểm du lịch làng nghề thì huyện cũng có điểm du lịch làng nghề Hạ Thái, điểm du lịch làng nghề mộc cao cấp Vạn Điểm; điểm du lịch làng nghề sơn sừng Thụy Ứng.

Bên cạnh đó, huyện cũng đã tu bổ, tôn tạo, hoàn thiện phục hồi các di tích văn hoá lịch sử, phát động xã hội hoá để làm những bức tượng. Góp phần phục vụ tốt cho việc phát triển làng nghề điêu khắc đá, làng nghề điêu khắc tượng gỗ và làng nghề sơn thếp vàng. Huyện Thường Tín cũng đang tích cực phấn đấu trở thành huyện đạt chuẩn Nông thôn mới nâng cao và trở thành quận của Thủ đô Hà Nội trong giai đoạn tới.



Diện mạo huyện Thường Tín ngày càng khang trang, hiện đại

Sau 5 năm triển khai, chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP) đã góp phần không nhỏ trong việc đổi mới tư duy sản xuất và phát triển kinh tế nông thôn tại Sóc Sơn (Hà Nội). Trong giai đoạn mới, Sóc Sơn tiếp tục đẩy mạnh các sản phẩm OCOP theo hướng đa dạng hóa, ưu tiên phát triển theo chiều sâu, hiệu quả và bền vững.

XÂY DỰNG THƯƠNG HIỆU SẢN PHẨM, LÀNG NGHỀ

Các sản phẩm OCOP của Sóc Sơn tập trung ở 2 lĩnh vực thế mạnh là chế biến thực phẩm (chiếm 84,3%) và hàng thủ công mỹ nghệ, trang trí (chiếm 15,7%). Mặc dù không có nhiều làng nghề như các quận, huyện khác của TP Hà Nội, nhóm ngành thủ công - mỹ nghệ - trang trí tại các làng nghề mộc của Sóc Sơn vẫn được quan tâm, hỗ trợ với nhiều sản phẩm được chứng nhận OCOP.

Chị Nguyễn Thị Lan, chủ cơ sở sản xuất đồ gỗ mỹ nghệ cao cấp Trí Lan tại thôn Tăng Long, xã Việt Long, huyện Sóc Sơn hiện có một sản phẩm được TP Hà Nội cấp chứng nhận OCOP 3 sao. Trước đây, cơ sở của chị Lan chủ yếu sản xuất các sản phẩm theo đơn đặt hàng. Từ khi biết đến chương trình mỗi xã một sản phẩm, cùng với sự hỗ trợ từ phía chính quyền huyện Sóc Sơn, xưởng đã mày mò tạo ra những sản phẩm phù hợp với thị hiếu khách hàng để dự thi và mở rộng đầu ra cho sản phẩm. Thông qua các hội chợ, trang thông tin, các sản phẩm đồ gỗ mỹ nghệ Trí Lan được nhiều người biết tới hơn, chị Lan chia sẻ.

Với định hướng đa dạng hóa và phát triển bền vững các sản phẩm OCOP, vực dậy các làng nghề của địa phương, huyện Sóc Sơn đã huy động nguồn lực mở các lớp tập huấn để tháo gỡ những khó khăn cho các chủ thể trong quá trình phát triển sản phẩm OCOP. Đồng thời, huyện cũng

SÓC SƠN:

PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CÁC SẢN PHẨM OCOP

Minh Văn

hỗ trợ kinh phí in tem, nhãn mác, mã QR, xây dựng thương hiệu và đưa sản phẩm OCOP tham gia xúc tiến thương mại, quảng bá, giới thiệu sản phẩm... Ngày 21/01/2022, huyện Sóc Sơn chính thức ra mắt trang web socsonshop.com để quảng bá giới thiệu các sản phẩm của huyện, đặc biệt là sản phẩm OCOP.

Để đảm bảo đầu ra bền vững cho các sản phẩm OCOP, Trưởng phòng Kinh tế huyện Sóc Sơn Hoàng Thị Hà cho rằng, các doanh nghiệp, HTX, hộ kinh doanh phải không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm, đầu tư khoa học công nghệ vào sản xuất, xây dựng thương hiệu cho sản phẩm nông nghiệp, làng nghề. Sở Công thương Hà Nội bên cạnh việc hỗ trợ các quận, huyện mở thêm nhiều điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP, còn cần là đầu mối kết nối các sản phẩm OCOP vào hệ thống các siêu thị, chuỗi cửa hàng tiện ích, hệ thống thương mại địa phương, tăng cường liên kết theo chuỗi giá trị nhằm nâng cao sức cạnh tranh của sản phẩm OCOP trên thị trường.

SẢN PHẨM OCOP TẠO NÊN BỨC TRANH KINH TẾ ĐA SẮC

Trang web thương mại điện tử huyện Sóc Sơn hiện có riêng một mục trưng bày và bán các sản phẩm tranh gạo. Đây là sản phẩm OCOP 4 sao của



Chị Nguyễn Thị Lan, chủ cơ sở sản xuất đồ gỗ mỹ nghệ cao cấp Trí Lan điều khiển tự động bằng máy móc với công nghệ CNC vào sản xuất gỗ.



Tranh gạo Vân Quân sản phẩm OCOP nổi bật của huyện Sóc Sơn.

hộ sản xuất Vân Quân (xã Đông Xuân, huyện Sóc Sơn), được đánh giá là điểm sáng trong phát triển sản phẩm OCOP toàn huyện.

Bên cạnh việc đi dạy ở trường, chị Nguyễn Thị Vân, chủ cơ sở sản xuất Vân Quân đã cẩn mẫn, sáng tạo và biến những hạt gạo trở thành những tác phẩm nghệ thuật độc đáo, tinh xảo, tạo được việc làm có thêm thu nhập cho nhiều lao động nhàn rỗi của địa phương.

Theo chị Vân, để có màu ngả vàng, gạo cần rang trong vòng 30 phút. Muốn tạo màu nâu đen, gạo lại phải rang trên lửa trong 6 tiếng. Lâu hơn nữa, tới 7-8 tiếng gạo sẽ cho màu đen sẫm. Để hạt gạo rang đều đẹp màu, óng ả kỹ thuật rang phải chắc, luôn quan sát không rời mắt. Đặc biệt không được dùng phẩm màu sẽ khiến hạt gạo bị mốc, dễ phai màu. Mà mò, đúc rút kinh nghiệm qua nhiều mẻ gạo rang, chị đã tạo ra được 42 màu sắc khác nhau.

Đến nay, sản phẩm tranh gạo Vân Quân không chỉ được biết đến rộng rãi trong nước mà nhiều du khách nước ngoài cũng tỏ ra thích thú với sản phẩm này. Rất nhiều cơ quan, đoàn thể đặt mua tranh gạo để làm

quà tặng. Mỗi bức tranh bán ra thị trường với giá từ 120.000 nghìn đến 300.000 nghìn đồng, có bức lên đến 25 triệu đồng.

Phó Chánh Văn phòng Thường trực Văn phòng Điều phối xây dựng nông thôn mới Hà Nội Nguyễn Văn Chí đánh giá, tranh gạo của hộ sản xuất chị Vân là sản phẩm hết sức độc đáo, được tạo nên từ ý tưởng sáng tạo và đôi bàn tay tài hoa của người nông dân. Ngoài khía cạnh phát triển kinh tế nông thôn, tranh gạo còn là phương thức quảng bá văn hóa Việt Nam rất đáng trân trọng. Những ý tưởng khởi nghiệp sáng tạo như trên là hết sức cần thiết góp phần làm cho bức tranh kinh tế nông thôn tại Sóc Sơn ngày càng đa sắc.

Trong năm 2023, huyện Sóc Sơn phấn đấu có thêm 30 sản phẩm OCOP được đánh giá, phân hạng từ 03 sao trở lên. Định hướng đến năm 2025, toàn huyện có từ 200 sản phẩm OCOP và xây dựng được ít nhất 01 trung tâm thiết kế sáng tạo, giới thiệu, quảng bá và bán sản phẩm OCOP, làng nghề gắn với du lịch.

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

Giò Bê Đức Tuấn sản phẩm OCOP xứ Nghệ

Hoàng Mai

Ông nghệ nhân Phạm Văn Tuấn, Giám đốc Hợp tác xã giò me Đức Tuấn, chàng trai trẻ chưa bước qua tuổi 30 tâm sự: “Cách đây 8 năm, sau khi tốt nghiệp khoa Công nghệ Thông tin, Học viện Kỹ thuật Quân sự, nhiều nơi mời chào làm việc nhưng tôi vẫn luôn muốn về quê hương, khởi nghiệp tại chính nơi mình sinh ra và lớn lên. Tại đây có rất nhiều đặc sản, phải tìm cách đưa những đặc sản này nhân rộng ra cả nước và nước ngoài”

Anh Tuấn cho biết thêm: “Nghệ An quê tôi nổi tiếng món me tức là bê thui. Tôi nghĩ, bê thui chưa phải là tất cả, Huế có chả lụa làm từ thịt lợn, miền bắc nức tiếng món chả giò, chả tôm... thì sao từ con me (bê) quê mình, lại không biến thành “giò bê”. Món ăn không quá cầu kỳ mà còn làm sản phẩm quà lưu niệm, tặng, cho, ký gửi”. Từ nguồn vốn ít ỏi ban đầu bố mẹ hỗ trợ, anh mạnh dạn vay thêm vốn, ra Bắc, vào Nam học hỏi kinh nghiệm, rồi quyết định lập nghiệp từ món “Giò Me”

Qua những chuyến đi, anh cho rằng “bài học ban đầu của khởi nghiệp là chất lượng và giá cả”. Lúc đầu chỉ là một cơ sở sản xuất nhỏ lẻ với vài ba tấn hàng mỗi năm và gặp không ít khó khăn trong khâu tiêu thụ, liên kết. Tuy nhiên nhờ quá trình cố gắng không ngừng nghỉ, trên hết là sự tận tâm với nghề, Hợp tác xã Giò me Đức Tuấn dần vụt sáng thành điểm đến đáng tin cậy của số đông thực khách.

Đến nay, với việc tiêu thụ hơn 100 tấn hàng/năm, nhân viên làm không ngớt tay, tháng Tết còn làm cả vào ban đêm. Công tác kinh doanh không ngừng phát triển đã tạo ra nguồn thu ổn định, giải quyết công ăn việc làm cho khoảng 30 công nhân làng nghề,

Giò bê hay còn gọi giò me là một món đặc sản của Nghệ An. Với truyền thống lâu năm cùng bí quyết gia truyền và luôn chú trọng tiêu chí đảm bảo VSATTP, giò bê Đức Tuấn ngày càng khẳng định thương hiệu với hương vị đặc trưng riêng có.



Ông Phạm Văn Tuấn, Giám đốc Hợp tác xã giò me Đức Tuấn (đứng giữa)



Sản phẩm Giò bê Đức Tuấn đạt chứng nhận OCOP 4 sao

Hợp tác xã Giò me Đức Tuấn chính là điểm sáng OCOP trên địa bàn tỉnh Nghệ An.

Qua các bước kiểm nghiệm, các mặt hàng chủ lực của Hợp tác xã Giò me Đức Tuấn đều được cơ quan chức

năng công nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và đạt chứng nhận OCOP 4 sao, là sản phẩm tiêu biểu của tỉnh Nghệ An, top 10 thương hiệu uy tín 3 miền 2020. Đây được xem là bước đệm hoàn hảo để từng bước nâng tầm thương hiệu, từ đó



Cơ sở sản xuất khép kín, an toàn vệ sinh, uy tín trách nhiệm tạo ra dòng sản phẩm ưng ý

mở rộng thị phần rộng khắp cả nước, đặc biệt là tại khu vực phía Nam nơi thực phẩm chế biến sẵn được người dân ưa chuộng.

“Để có được sản phẩm ưng ý đòi hỏi phải tuân thủ chặt chẽ các bước, trong đó khâu chọn nguyên liệu đặc biệt quan trọng. Đầu vào được chúng tôi lựa chọn kỹ lưỡng, phải là những con bê có nguồn gốc rõ ràng, được nuôi dưỡng hoàn toàn bằng thức ăn tự nhiên. Giò bê Đức Tuấn khẳng định thương hiệu với hương vị đặc trưng truyền thống và tiêu chí “3 không”: Không chất bảo quản, không hàn the, không phụ gia và luôn bảo đảm VSATTP. Chúng tôi xác định đặt chất lượng lên hàng đầu, như thế mới xứng đáng là sản phẩm OCOP điển hình”.

Muốn món giò bê (hay còn gọi là giò me) ngon, quan trọng nhất là khâu chọn thịt, phải chọn phần thịt bắp bê, nguyên miếng, không tách gân, tách bì, hoặc phần ba chỉ nạc

miếng to thăn. Thịt bê phải tươi, phần bì vàng. Gia vị phải chọn lựa kỹ, tiêu phải thật thơm, tỏi, gừng gọt rửa sạch và giã nhuyễn... Thịt bê mềm, thơm ngon mà không khô, lớp bì bê giòn kết hợp với vị đậm đà của gia vị vừa đủ.

Nguyên liệu làm giò được ướp với gia vị tầm 8 - 10 tiếng cho vào tủ lạnh ở nhiệt độ 10 độ C, sau đó được đóng gói, hấp cách thủy, để nguội và khâu cuối cùng là bảo quản trong tủ đá để cấp đông.

Giò bê ở Nghệ An nay không chỉ còn là đơn thuần món ăn ngày Tết nữa, mà còn được xem như một món quà biếu và là món ăn thường ngày. Giò bê Đức Tuấn hiện có 3 sản phẩm chính: Giò bê bắp, giò bê ba chỉ cuộn và giò bê truyền thống. Tám năm trôi qua, thương hiệu “Giò Me Đức Tuấn” đã vươn xa. Từ đồng đất Nam Đàn, Nghệ An, bây giờ “Giò me Đức Tuấn” đã có mặt hầu hết các tỉnh thành lớn trong cả nước.

BẮC GIANG:

Phê duyệt kinh phí hỗ trợ sản phẩm tham gia Chương trình OCOP

Lam Lam



UBND tỉnh Bắc Giang vừa ban hành Quyết định số 645/QĐ-UBND phê duyệt danh sách hỗ trợ các sản phẩm tham gia Chương trình OCOP tỉnh Bắc Giang năm 2023 (đợt 1).

Theo đó, có 06 sản phẩm được phê duyệt kinh phí hỗ trợ bao bì, in tem tham gia Chương trình OCOP tỉnh Bắc Giang năm 2023 (đợt 1), bao gồm: Nụ hoa sâm núi Dành khô, Hợp tác xã (HTX) dịch vụ sản xuất sâm nam núi Dành Trung Loan (Thôn Đồng Sen, xã Việt Lập, huyện Tân Yên); Trà ổi Tân Yên, HTX nông nghiệp Quyên Phong, (Tổ dân phố Hòa Sơn, thị trấn Cao Thượng, huyện Tân Yên); Mỹ tửu Đa Mai, HTX rượu Đa Mai (phường Đa Mai, TP. Bắc Giang); Đông trùng hạ thảo Adenco khô, Công ty nắm dược liệu Adenco (thôn Hồng Giang, xã Dương Đức, huyện Lạng Giang); Vải thiều sấy khô Hằng Hiếu, HTX dịch vụ nông nghiệp Hằng Hiếu (tổ dân phố Trung Nghĩa, thị trấn Chũ, huyện Lục Ngạn); Trà xạ đen Diệp Nhật, HTX sản xuất kinh doanh và dịch vụ nông nghiệp Thiên Phú (thôn Trại Nhì, xã Hồng Kỳ, huyện Yên Thế).

Tổng kinh phí thực hiện (đợt 1) là 360 triệu đồng, trong đó ngân sách nhà nước hỗ trợ 180 triệu đồng, trung bình mỗi sản phẩm được hỗ trợ 30 triệu đồng; chủ thể sản xuất đối ứng (50%) tương ứng với 180 triệu đồng.

Nội dung, mức hỗ trợ được thực hiện theo điểm g mục 2 Điều 13 Thông tư số 53/2022/TT-BTC ngày 12/8/2022 của Bộ Tài chính về quy định quản lý và sử dụng kinh phí sự nghiệp từ nguồn ngân sách trung ương thực hiện Chương trình MTQG xây dựng nông thôn mới giai đoạn 2021-2025.

Đến hết năm 2022, toàn tỉnh Nghệ An có 403 sản phẩm được xếp hạng đạt OCOP, vinh dự đứng thứ hai cả nước. Theo Đề án phát triển, giai đoạn 2023 - 2025 Nghệ An phấn đấu có ít nhất 650 sản phẩm OCOP đạt từ 3 sao trở lên.

Sau khi tổng hợp danh mục đề án, nhiệm vụ đăng ký kế hoạch khuyến công quốc gia năm 2024 của các cơ quan, đơn vị, địa phương và các cơ sở công nghiệp nông thôn trên địa bàn tỉnh. Trung tâm báo cáo Sở Công Thương xem xét, gửi danh mục đề án, nhiệm vụ đăng ký kế hoạch khuyến công quốc gia năm 2024 về Cục Công Thương địa phương. Và trước ngày 20/9/2023, Trung tâm sẽ khảo sát thực tế tại các cơ sở công nghiệp nông thôn có nhu cầu được hỗ trợ kinh phí khuyến công quốc gia.

Đến trước ngày 30/9/2023, Trung tâm sẽ gửi hồ sơ đề án đăng ký kế hoạch khuyến công quốc gia năm 2024 về Cục Công Thương địa phương để thẩm định cấp Bộ.

Định hướng nội dung hoạt động khuyến công quốc gia, gồm có:

Hỗ trợ xây dựng các mô hình trình diễn kỹ thuật phổ biến công nghệ mới, sản xuất sản phẩm mới. Lựa chọn xây dựng các mô hình về chế biến nông lâm thủy sản, mô hình ứng dụng công nghệ cao trong sản xuất công nghiệp; mô hình tổ chức sản xuất theo hướng tuần hoàn, phát triển sản xuất để giảm nghèo bền vững cho các đối tượng yếu thế ở địa bàn khó khăn; mô hình khác theo nhu cầu của sản xuất, thị trường và định hướng phát triển của ngành, địa phương;

Hỗ trợ ứng dụng máy móc tiên tiến vào sản xuất. Đổi mới máy móc thiết bị, nâng cấp quy trình sản xuất công nghệ theo hướng sản xuất sạch hơn, tiết kiệm năng lượng, tái sử dụng các nguồn nguyên liệu hoặc đưa ra các sản phẩm có tính bảo vệ môi trường, bền vững;

Hỗ trợ các cơ sở CNNT sửa chữa, nâng cấp hệ thống xử lý ô nhiễm môi trường; Hỗ trợ xây dựng mô hình thí điểm về áp dụng sản xuất sạch hơn và nhân rộng mô hình áp dụng. Hỗ trợ lập quy hoạch chi tiết cụm công nghiệp (lựa chọn đề án đảm bảo tiến độ hoàn thành trong năm

Bắc Giang xây dựng kế hoạch khuyến công quốc gia năm 2024

Lam Bình

Thực hiện Công văn số 400/CTĐP-QLKC ngày 15 tháng 5 năm 2023 của Cục Công Thương địa phương về việc xây dựng kế hoạch khuyến công năm 2024; Công văn số 587/SCT-TTKC&XTTM ngày 26 tháng 5 năm 2023 của Sở Công Thương tỉnh Bắc Giang về việc phối hợp xây dựng kế hoạch khuyến công quốc gia năm 2024. Để có cơ sở tham mưu xây dựng kế hoạch khuyến công quốc gia năm 2024 trên địa bàn tỉnh, Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại tỉnh Bắc Giang vừa gửi thông báo tới các cơ quan, đơn vị, địa phương và các cơ sở công nghiệp nông thôn (CNNT) trên địa bàn tỉnh có nhu cầu, quan tâm, đăng ký kế hoạch khuyến công quốc gia năm 2024.



kế hoạch); Hỗ trợ sửa chữa, nâng cấp hệ thống xử lý ô nhiễm môi trường tại các cụm công nghiệp (lựa chọn cụm công nghiệp có hồ sơ pháp lý đầy đủ và chủ đầu tư dự kiến hoàn thành hạng mục hoặc gói thầu đề nghị hỗ trợ trong năm kế hoạch);

Hỗ trợ phát triển sản phẩm CNNT tiêu biểu, ưu tiên các đề án có sản phẩm được bình chọn, cấp giấy chứng nhận cấp khu vực, quốc gia (giấy chứng nhận còn hiệu lực);

Hỗ trợ phát triển nguồn nhân lực có chất lượng, nâng cao năng lực quản lý, tư vấn, trợ giúp các cơ sở CNNT. Đào tạo nghề nghiệp theo nhu cầu của các cơ sở, giải quyết nhiều việc làm, sản xuất sản phẩm phục vụ du lịch và xuất khẩu, khôi phục phát triển ngành nghề

truyền thống, ngành nghề mới đáp ứng yêu cầu của cách mạng công nghiệp 4.0; Hỗ trợ thành lập doanh nghiệp tại các địa bàn khó khăn và đặc biệt khó khăn;

Hỗ trợ tư vấn thông tin phát triển CNNT. Tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số trong công tác truyền thông. Tư vấn, hướng dẫn lập dự án đầu tư, marketing, quản lý sản xuất, tài chính, kế toán, nhân lực, liên doanh, liên kết trong sản xuất kinh doanh và thiết kế mẫu mã, bao bì đóng gói;

Nâng cao năng lực tổ chức thực hiện; tổ chức tập huấn, bồi dưỡng chuyên môn, nghiệp vụ cho cán bộ làm công tác khuyến công; Ứng dụng công nghệ thông tin vào quản lý hoạt động khuyến công.

CHÍNH SÁCH KHUYẾN CÔNG ĐỐI VỚI SẢN PHẨM ĐƯỢC BÌNH CHỌN CÔNG NGHIỆP NÔNG THÔN TIÊU BIỂU

Lam Lam

Từ năm 2010 đến 2022, tỉnh Đồng Nai đã có 212 sản phẩm được bình chọn SPCNNTTB cấp tỉnh, 27 sản phẩm được bình chọn cấp khu vực và 12 sản phẩm được bình chọn cấp quốc gia. Các cơ sở CNNT có sản phẩm được công nhận là SPCNNTTB sẽ được ưu tiên hỗ trợ theo quy định Nghị định số 45/2012/NĐ-CP ngày 21/5/2012 của Chính Phủ về Khuyến công, Quyết định số 41/2015/QĐ-UBND ngày 16/11/2015 của UBND tỉnh Đồng Nai ban hành quy định về việc tổ chức bình chọn sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu trên địa bàn tỉnh Đồng Nai. Cụ thể:

1. Các sản phẩm được công nhận là SPCNNTTB sẽ được cấp giấy chứng nhận và khoản tiền thưởng tương ứng với từng cấp công nhận; được phép in hoặc dán nhãn Logo SPCNNTTB trên sản phẩm hoặc bao bì của sản phẩm được công nhận.

2. Được tặng thưởng bằng tiền mặt theo quyết định công nhận của UBND cấp huyện, cấp tỉnh.

3. Được ưu tiên hỗ trợ từ nguồn kinh phí khuyến công quốc gia và kinh phí khuyến công địa phương như: Đào tạo nghề, truyền nghề; Nâng cao năng lực quản lý; Xây dựng chiến lược kinh doanh, marketing; Xây dựng mô hình trình diễn kỹ thuật, chuyển giao công nghệ và ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến, tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất sản phẩm; Tham gia các hội chợ, triển lãm, xúc tiến thương mại, giới thiệu sản phẩm; Xây dựng đăng ký nhãn hiệu; Xây dựng trang thông tin điện tử (Website) của cơ sở và các nội dung ưu tiên, hỗ trợ khác để phát triển SPCNNTTB được quy định tại Nghị định số 45/2012/NĐ-CP.

4. Được tư vấn, tiếp cận các chính sách hỗ trợ, ưu đãi đầu tư

Công tác bình chọn sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu (SPCNNTTB) là một trong những nội dung chủ yếu trong hoạt động khuyến công trên địa bàn tỉnh Đồng Nai, ngày càng thu hút nhiều cơ sở công nghiệp nông thôn (CNNT) tham gia. Từ đó, đã phát hiện và tôn vinh nhiều sản phẩm có chất lượng, có giá trị cao, có tiềm năng phát triển, mở rộng thị trường và có khả năng nhân rộng, phát triển hàng loạt nhằm đáp ứng thị hiếu người tiêu dùng và mang đặc trưng riêng của tỉnh Đồng Nai.



khác của Nhà nước cho đầu tư phát triển SPCNNTTB.

5. Được đăng tải thông tin giới thiệu về sản phẩm trên các phương tiện thông tin của ngành Công Thương như: Trang thông tin điện tử; Brochure về bình chọn SPCNNTTB các cấp của Trung tâm; Bản tin của Sở Công Thương; Bản tin Khuyến công; Được trưng bày, quảng bá sản phẩm tại Showroom và gian hàng chung của Trung tâm tại các kỳ hội chợ triển lãm trong và ngoài tỉnh,.....

Với những lợi ích mang lại có tính thiết thực cao cho các cơ sở CNNT khi tham gia chương trình bình chọn SPCNNTTB tỉnh Đồng

Nai, để công tác này có tính lan tỏa cao trong cộng đồng cơ sở CNNT, trong thời gian tới các huyện, thành phố cần tiếp tục đẩy mạnh tuyên truyền, vận động các cơ sở CNNT tham gia bình chọn, đồng thời cần hướng dẫn các cơ sở lập hồ sơ sản phẩm theo đúng quy định; thông tin của sản phẩm cần được thể hiện chi tiết, cụ thể, rõ ràng hơn nhất là về quy trình công nghệ sản xuất nhằm giúp các thành viên hội đồng chấm điểm sẽ có cơ sở để đánh giá được những ưu điểm, khuyết điểm, cũng như những tồn tại, hạn chế của các sản phẩm tham gia để các cơ sở CNNT rút kinh nghiệm, có hướng khắc phục, cải tiến để hoàn thiện hơn chất lượng, mẫu mã sản phẩm.

Hội nghị khuyến công các tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc lần thứ XVII năm 2023

Thương Thương

Chiều 27/7 Bộ Công thương đã tổ chức Hội nghị khuyến công các tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc tại thành phố Hạ Long (tỉnh Quảng Ninh). Nhiều tham luận của các địa phương đã được đưa ra Hội nghị để tham khảo giúp chính sách khuyến công hoàn thành tốt, đạt hiệu quả cao.

Dự Hội nghị có ông Ngô Quang Trung, Cục trưởng Cục Công Thương địa phương – Bộ Công Thương; Đại diện Cục Công Thương của 28 tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc.

Công tác khuyến công được ghi nhận là một trong những điểm sáng, đóng góp đáng kể vào thành tích chung đạt được của toàn ngành Công Thương, góp phần thúc đẩy quá trình công nghiệp hóa - hiện đại hóa và chuyển dịch cơ cấu kinh tế khu vực nông thôn.

Theo báo cáo, tổng kinh phí khuyến công thực hiện năm 2022 của toàn khu vực phía Bắc là 170,4 tỷ đồng. Một số nội dung hoàn thành đạt tỷ lệ cao như: Hỗ trợ ứng dụng máy móc tiên tiến; Phát triển sản phẩm công nghiệp nông thôn (CNNT) tiêu biểu...

Hoạt động khuyến công đã hỗ trợ xây dựng 15 mô hình trình diễn kỹ thuật sản xuất sản phẩm mới, công nghệ mới; Hỗ trợ 426 cơ sở ứng dụng máy móc tiên tiến và tiến bộ khoa học kỹ thuật vào các khâu sản xuất và xử lý ô nhiễm môi trường; 02 cơ sở CNNT được hỗ trợ đánh giá sản xuất sạch hơn.

Kinh phí khuyến công thực hiện chương trình là 115,8 tỷ đồng, đạt 95% kế hoạch, chiếm 68,0% kinh phí khuyến công toàn vùng. Trong đó: Khuyến công quốc gia (KCQG) hỗ trợ xây dựng 11 mô hình trình diễn kỹ thuật sản xuất sản phẩm mới, công nghệ mới; Hỗ trợ 177 cơ sở ứng dụng máy móc hiện đại vào dây chuyền



5 tập thể được khen thưởng trong công tác khuyến công khu vực phía Bắc.

sản xuất công nghiệp, với tổng kinh phí thực hiện là 65,1 tỷ đồng, đạt 98,5% kế hoạch, chiếm 81,9% kinh phí KCQG toàn vùng. KCĐP (khuyến công địa phương) hỗ trợ xây dựng 4 mô hình trình diễn kỹ thuật sản xuất sản phẩm mới, công nghệ mới và mô hình thí điểm áp dụng sản xuất sạch hơn; Hỗ trợ chuyển giao ứng dụng máy móc, thiết bị hiện đại cho 249 cơ sở CNNT; Hỗ trợ 02 cơ sở CNNT đánh giá sản xuất sạch hơn.

Với tổng kinh phí thực hiện là 50,7 tỷ đồng, đạt 90,9% kế hoạch, chiếm 55,8% tổng kinh phí KCĐP vùng. Đây là chương trình thu hút một lượng lớn vốn đối ứng của doanh nghiệp, cơ sở CNNT trong việc đầu tư xây dựng mô hình đầu tư mua sắm máy móc thiết bị vào sản xuất với tổng số vốn đầu tư hơn 550 tỷ đồng.

Tổng kế hoạch kinh phí khuyến công của toàn khu vực tính đến tháng 6 năm 2023 là 179,1 tỷ đồng, trong đó: Kinh phí KCQG là 82,6 tỷ đồng và kinh phí KCĐP là 94,6 tỷ đồng. Số thực hiện tính đến nay là 53,2 tỷ đồng.

Phát biểu Hội nghị, ông Ngô Quang Trung đã nhấn mạnh: Công tác khuyến công đóng vai trò quan trọng như một công cụ chính sách giúp quản lý và sử dụng các nguồn lực cho phát triển công nghiệp nông thôn; Đảm bảo hỗ trợ từ ngân sách

Nhà nước mang đến sự lan tỏa và hiệu quả tích cực đối với các doanh nghiệp, cơ sở CNNT; Tạo thêm lực đẩy kết nối doanh nghiệp, đa dạng hóa thị trường, sản phẩm; Phát triển các ngành sản xuất công nghiệp tại khu vực nông thôn theo hướng hiện đại, từng bước tham gia sâu vào chuỗi sản xuất, cung ứng khu vực và toàn cầu.

Đó là nhờ sự nỗ lực phấn đấu vượt qua khó khăn của toàn tổ chức hệ thống khuyến công mà trong đó các Sở Công Thương, đơn vị sự nghiệp trực thuộc Sở Công Thương, UBND cấp huyện đóng vai trò rất quan trọng.

Ông Ngô Quang Trung ghi nhận, công tác khuyến công của cả nước nói chung và các tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc nói riêng những tháng vừa qua đã bám sát tinh thần chỉ đạo của Chính phủ, Bộ Công Thương, UBND cấp tỉnh để nắm bắt diễn biến tình hình của các đơn vị thụ hưởng trên địa bàn, kịp thời tháo gỡ khó khăn, hỗ trợ thúc đẩy các hoạt động đầu tư và sản xuất kinh doanh đạt hiệu quả.

Nhân dịp này, Bộ Công Thương đã tặng Bằng khen cho 5 tập thể và 12 cá nhân có thành tích xuất sắc trong công tác khuyến công năm 2022.

Hội chợ triển lãm hàng công nghiệp nông thôn tiêu biểu khu vực phía Bắc

Huyện Thương

Hội chợ triển lãm hàng công nghiệp nông thôn tiêu biểu khu vực phía Bắc diễn ra từ ngày 27/7/2023 đến ngày 01/8/2023 tại thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh đã thu hút hàng trăm gian hàng với đa dạng các sản phẩm đến từ 28 tỉnh thành.



Thứ trưởng Bộ Công Thương - Phan Thị Thắng phát biểu tại Lễ khai mạc



Bà Nguyễn Thị Hạnh - Phó Chủ tịch UBND tỉnh Quảng Ninh phát biểu tại Hội nghị

Tới dự Hội chợ triển lãm có bà Phan Thị Thắng, Thứ trưởng Bộ Công Thương; Ông Ngô Quang Trung, Cục trưởng Cục Công Thương địa phương (Bộ Công Thương); Bà Nguyễn Thị Hạnh, Phó Chủ tịch UBND tỉnh Quảng Ninh; Ông Quách Tất Liêm, Phó Chủ tịch UBND tỉnh Hoà Bình; Bà Nguyễn Thị Thu Hà, Phó Trưởng đoàn Đại biểu Quốc hội tỉnh Quảng Ninh; Bà Nguyễn Thị Hiền - Giám đốc Sở Công Thương tỉnh Quảng Ninh, cùng các đại diện đến từ các cơ quan, đơn vị trực thuộc Bộ Công Thương, Sở Công Thương các tỉnh và các đại biểu đến từ 28 tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc.

Hội chợ triển lãm hàng công nghiệp nông thôn tiêu biểu khu vực phía Bắc là sự kiện quan trọng của Chương trình khuyến công quốc gia năm 2023. Hội chợ triển lãm đã thu hút sự quan tâm đăng ký của hàng trăm đơn vị, sự tham gia tích cực của các Sở Công Thương 28 tỉnh, thành phố trong khu vực và một số địa phương ngoài khu vực, nhằm giới thiệu thành tựu phát triển công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp, đồng thời cũng là dịp cho các tổ chức, cá nhân quảng bá thương hiệu sản phẩm, mở rộng thị trường và tìm hiểu truyền thống văn hoá lịch sử của tỉnh Quảng Ninh.

Các sản phẩm tham gia Hội chợ triển lãm sẽ bao gồm: Các sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu trong và ngoài khu vực; Sản phẩm công nghiệp nông thôn, tiểu thủ công nghiệp, máy móc thiết bị,

phương tiện giao thông vận tải, công nghiệp chế biến, chế tạo, tư liệu sản xuất; hàng tiêu dùng và thủ công mỹ nghệ, sản phẩm làng nghề; Nguyên vật liệu, thiết bị xây dựng, thiết bị máy móc, điện tử và công nghệ thông tin, dịch vụ tài chính, ngân hàng...

Tại Hội chợ, Thứ trưởng Phan Thị Thắng khẳng định: " Các sản phẩm trưng bày, giới thiệu và kinh doanh tại hội chợ sẽ phải đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm, mẫu mã đúng theo tiêu chuẩn lưu thông trên thị trường đã đăng ký với cơ quan nhà nước có thẩm quyền và tuân thủ các quy định theo Luật Thương mại".

Bà Nguyễn Thị Hạnh, Phó Chủ tịch UBND tỉnh Quảng Ninh cho biết: Hội chợ triển lãm hàng công nghiệp nông thôn tiêu biểu khu vực phía Bắc năm 2023 tại Quảng Ninh nằm trong chuỗi sự kiện ngành Công Thương năm 2023, gắn với kỷ niệm chào mừng 60 năm thành lập tỉnh Quảng Ninh (30/10/1963-30/10/2023) do Bộ Công Thương và UBND tỉnh Quảng Ninh phối hợp chỉ đạo thực hiện; là sự quan tâm của Bộ Công Thương đối với các hoạt động cụ thể tại địa phương.

Hội chợ được tổ chức với quy mô 400 gian hàng tiêu chuẩn của 160 tổ chức, đơn vị, doanh nghiệp của 28 tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc và ngoài khu vực tham gia. Là cầu nối giúp các địa phương, doanh nghiệp

trung bày, giới thiệu tiềm năng phát triển các mặt hàng công nghiệp nông thôn tiêu biểu, hàng thủ công mỹ nghệ.

Đây là cơ hội cùng xây dựng, quảng bá thương hiệu sản phẩm chủ lực, hàng Việt Nam chất lượng cao, sản phẩm OCOP của các tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc và các tỉnh, thành phố khác trong cả nước, nhằm tìm kiếm đối tác, mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm.

Sự kiện có ý nghĩa kinh tế và chính trị quan trọng của khu vực, trong đó đối với tỉnh Quảng Ninh là sự kiện góp phần quảng bá, giới thiệu hình ảnh, tiềm năng phát triển kinh tế - xã hội, thương mại, dịch vụ, văn hóa du lịch của tỉnh Quảng Ninh với các tỉnh, thành trong cả nước và của các tỉnh tới tham dự Hội nghị.

Phó Chủ tịch UBND tỉnh Quảng Ninh nhấn mạnh: Tỉnh Quảng Ninh luôn mong muốn được Bộ Công Thương quan tâm, cùng phối hợp với địa phương để tạo điều kiện thuận lợi cho quý các doanh nghiệp, các nhà đầu tư quảng bá, giới thiệu sản phẩm, tìm hiểu, mở rộng thị trường và cơ hội liên doanh, liên kết, hợp tác đầu tư, phát triển".

Hội chợ triển lãm hàng công nghiệp nông thôn tiêu biểu khu vực phía Bắc năm 2023 tại tỉnh Quảng Ninh diễn ra từ ngày 27/7 đến 1/8/2023.

PHÚC THỌ (HÀ NỘI):

Tập trung mọi nguồn lực xây dựng nông thôn mới

Nam Hậu

KHAI THÁC TỐI ĐA THỂ MẠNH SẢN PHẨM NÔNG NGHIỆP

Thời gian qua, huyện Phúc Thọ đã tích cực chỉ đạo chuyển đổi cơ cấu cây trồng theo hướng hàng hóa, tập trung khai thác cây trồng chủ lực của địa phương theo quy mô lớn, ứng dụng khoa học công nghệ, hình thành những mô hình, vùng sản xuất riêng biệt theo điều kiện từng địa phương.

Ông Nguyễn Hoàng Thực - Trưởng thôn 6, xã Hát Môn cho biết: Nhận thấy bưởi phù hợp với khí hậu, thổ nhưỡng tại vùng lại đem lại hiệu quả kinh tế cao, thôn có gần 260 hộ đã chuyển đổi sang mô hình trồng giống bưởi Diễn và bưởi Tam Vân trên diện tích gần 5ha. Các hộ đẩy mạnh trồng bưởi theo quy trình Vietgap, xây dựng hệ thống tưới tự động, phân bón hữu cơ để gia tăng giá trị, nâng cao chất lượng. Với giá bưởi trung bình 25.000đ/quả, thời điểm tết giá có thể cao hơn, nhiều gia đình đã làm giàu từ bưởi, đời sống nhân dân ngày càng được nâng cao, bà con rất mừng.

Còn tại xã Võng Xuyên, xã có 115 ha hành được trồng rải rác ở 11 thôn, hành lá đang trở thành sản phẩm nông nghiệp chủ lực của Võng Xuyên và đang giúp nhiều hộ nông dân từ cuộc sống khó khăn do ít đất sản xuất đã vươn lên khấm khá và làm giàu.

Bà Nguyễn Thị Ngân - Trưởng thôn Võng Nội, xã Võng Xuyên chia sẻ: bước ngoặt kinh tế của thôn là khi các hộ thực hiện chuyển đổi cây trồng theo chủ trương của xã. 100% người dân trong thôn Võng Nội đều chuyển đổi sang mô hình trồng hành. Hành dễ trồng, dễ chăm sóc, thời gian quay vòng gối vụ nhanh nên hiệu quả kinh tế cao. Trong điều kiện thuận lợi, bà con có thể thu về 60 - 70 triệu đồng/sào canh

Xây dựng nông thôn mới (NTM) không chỉ thay đổi diện mạo nông thôn, mà cần phải đi vào chiều sâu, gắn với bản sắc văn hóa, giá trị nông thôn. Nhờ sự đồng lòng của người dân và chính quyền, huyện Phúc Thọ đang dần chuyển mình trở thành vùng nông thôn xanh, nông nghiệp sạch, văn hóa đẹp, thực sự là miền quê đáng sống.



Mô hình bưởi VietGap tại thôn 6 xã Hát Môn, huyện Phúc Thọ mang lại hiệu quả kinh tế cao.

tác hành hoa mỗi năm. Quy trình trồng hành ngày càng được chuẩn hóa, sản xuất đảm bảo VSATTP, nhiều hộ trồng hành cũng đã đầu tư xây dựng hệ thống tưới tự động và đầu tư đường điện vào tận chân ruộng.

Ngoài ra, huyện Phúc Thọ cũng đã hình thành và mở rộng được nhiều các vùng sản xuất hàng hoá có giá trị kinh tế cao như: lúa chất lượng cao, giá trị canh tác đạt 110-130 triệu đồng/ha/năm,; rau giá trị canh tác 600-800 triệu đồng/ha/năm ; mô hình trồng hoa ly giá trị canh tác 5 tỷ đồng/ha/vụ; mô hình trồng hoa đồng tiền giá trị canh tác 960 triệu đồng/ha/vụ,...Nhiều chuỗi sản xuất và tiêu thụ sản phẩm được hình thành: mô hình Bưởi Phúc Thọ của HTX Hương Bưởi

Phúc Thọ, mô hình Chuối Vân Nam của HTX Nông nghiệp Vân Nam...

Với sự đa dạng, phong phú của các sản phẩm địa phương, đến nay Phúc Thọ đã có 59 sản phẩm OCOP được Thành phố công nhận, trong đó 29 sản phẩm đạt 4 sao, 30 sản phẩm đạt 3 sao.

KHƠI DẬY SỨC DÂN XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI

Hiện nay, các tuyến đường liên thôn thôn, xóm đến trực xã, liên xã tại huyện đã được nhựa hóa hoặc bê tông hóa. Đường bích họa phủ các thôn, xóm. Những khẩu hiệu tuyên truyền về nông thôn mới được đi vào lòng dân một cách hiệu quả, thiết thực.

Điển hình tại xã Võng Xuyên, 100% đường làng, ngõ xóm đều có điện chiếu sáng. Các mô hình

“5 không, 3 sạch”, “đoạn đường tự quản”... được thực hiện tích cực. Không những vậy, hiểu được giá trị của chương trình, người dân trong xã tự bảo ban nhau dọn dẹp vệ sinh, xây dựng đường có hoa, vẽ tranh bích họa, nhà có số, đường có tên và biển chỉ dẫn; vệ sinh môi trường nông thôn sáng, xanh, sạch, đẹp, ông Nguyễn Văn Thắng – Phó Chủ tịch UBND xã Vĩng Xuyên chia sẻ.

Theo báo cáo Sơ kết giữa nhiệm kỳ Chương trình số 02-CTr/HU của Huyện ủy Phúc Thọ: Trong 4 năm thực hiện chương trình nông thôn mới, toàn huyện đã tổ chức được 223 hội nghị đại biểu nhân dân ở các thôn, cụm dân cư thu hút gần 16.000 lượt người tham gia đóng góp ý kiến phát biểu bàn việc nâng cao chất lượng cuộc vận động “Toàn dân đoàn kết xây dựng nông thôn mới, đô thị văn minh”, bàn biện pháp xây dựng khu dân cư tự quản, vệ sinh môi trường... Theo đó, nhiều hộ hiến đất, đóng góp tiền và tham gia gần 2.000 ngày công để trang trí đường làng, ngõ xóm, xây các công trình giao thông, văn hóa phúc lợi trên địa bàn huyện.

Trên tinh thần “Lấy sức dân để lo cho dân”, Phúc Thọ đã nêu cao vai trò của người phụ nữ trong xây dựng NTM. Đề án về “Hỗ trợ phụ nữ khởi nghiệp”; phong trào xây dựng người phụ nữ Thủ đô “Trung hậu - Sáng tạo - Đảm đang - Thanh lịch”... đã được Hội phụ nữ triển khai hiệu quả. Chỉ trong vòng 2 năm qua, các cấp Hội đã giúp 236 hộ thoát nghèo. Hàng nghìn lao động địa phương được hỗ trợ, kết nối, giới thiệu việc làm, ổn định đời sống.

XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI CẦN TĂNG CƯỜNG NĂNG LỰC CỦA NGƯỜI DÂN

Để phát triển nhanh và đúng hướng, trong giai đoạn tới, bên cạnh sự quan tâm của thành phố,



Nông thôn mới khang trang Phúc Thọ



Mô hình trồng hành tại thôn Vĩng Nội, xã Vĩng Xuyên

huyện Phúc Thọ xác định sẽ phát huy nội lực, khai thác tốt hơn các tiềm năng, lợi thế của địa phương, đặc biệt là nguồn nhân lực.

Ông Nguyễn Đình Sơn, Chủ tịch UBND huyện Phúc Thọ cho biết: Xây dựng nông thôn mới cần tăng cường năng lực của người dân nông thôn, để người dân phát huy tinh thần tự lực, tự cường, chủ động tham gia xây dựng, quê hương, thôn xóm của mình. Làm sao người dân nông thôn hiểu rõ mình là chủ thể, chính quyền chỉ đứng vai trò hỗ trợ.

Trên cơ sở đó, huyện khuyến khích các cá nhân, doanh nghiệp, hộ sản xuất kinh doanh đầu tư mở rộng quy mô sản xuất, đầu tư máy móc thiết bị hiện đại nâng cao năng suất lao động, giá trị sản phẩm từ đó tăng sức cạnh tranh đáp ứng nhu cầu thị trường.

Để tạo điều kiện thuận lợi hỗ trợ người dân phát huy vai trò chủ thể của mình, huyện đã đơn đốc chủ đầu tư 06 cụm công nghiệp đã có quyết định khẩn trương thực hiện công tác GPMB, đầu tư cơ sở hạ tầng đồng bộ theo quy hoạch chi tiết được phê duyệt để tạo điều kiện mặt bằng sản xuất cho các

doanh nghiệp, cơ sở, hộ sản xuất kinh doanh thuê đất để sản xuất.

Mặt khác, huyện đang triển khai nhiều chương trình tập huấn, trao đổi để đổi mới tư duy, cách làm trong phát triển nông nghiệp của người dân. Tiếp tục phát triển mạng lưới sản xuất theo chuỗi từ sản xuất đến tiêu thụ sản phẩm, tích cực ứng dụng khoa học công nghệ. Đồng thời, huyện sẽ tiếp tục xây dựng, phát triển và bảo hộ thương hiệu các mặt hàng nông sản chủ lực, thương hiệu nông sản Phúc Thọ sạch, an toàn.

Ông Nguyễn Văn Chí - Phó Chánh Văn phòng Thường trực Văn phòng Điều phối chương trình xây dựng nông thôn mới Hà Nội cho biết: Dù còn nhiều khó khăn nhưng các địa phương trên địa bàn huyện Phúc Thọ đã nỗ lực, quyết tâm xây dựng NTM và gặt hái được nhiều trái ngọt. trong đó, thành quả lớn nhất là đời sống nhân dân ngày càng được nâng cao, nhân dân tin tưởng vào sự lãnh đạo của Đảng, của chính quyền. Đây chính là “đòn bẩy” quan trọng để Phúc Thọ sớm hoàn thành tiêu chí, trở thành huyện nông thôn xanh, nông nghiệp sạch, văn hóa đẹp, thực sự là miền quê đáng sống của thủ đô.

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

Bệnh viện đa khoa Vân Đình: Tổ chức khám chữa bệnh ngày thứ 7 có thanh toán BHYT

Văn Bình



Bà Đặng Thị Ánh, Trưởng phòng
Điều dưỡng Bệnh viện đa khoa
Vân Đình

Công tác tổ chức khám chữa bệnh ngoài giờ vào thứ 7 hàng tuần đã được Bệnh viện đa khoa Vân Đình tổ chức thực hiện tại khoa Khám bệnh từ tháng 4/2023 (Thời gian khám buổi sáng từ 7h00 - 11h30, buổi chiều từ 13h30 - 17h00). Khám gồm các chuyên khoa: Nội, Nhi và liên chuyên khoa.

Thông tin khám chữa bệnh các ngày trong tuần và ngày khám ngoài giờ thứ 7 đều được đăng tải trên trang Fanpage của Bệnh viện đa khoa Vân Đình, tại địa chỉ Website: <https://benhviendakhoavandinh.vn>.

Bệnh viện cũng đã phối hợp với Trung tâm văn hóa thông tin và Thể thao huyện Ứng Hòa để phát sóng thông tin tuyên truyền trên hệ thống loa phát thanh của huyện và 29 Đài phát thanh xã, thị trấn trong địa bàn huyện để nhân dân trên địa bàn biết.

Người bệnh đi khám cần mang theo thẻ bảo hiểm y tế, giấy chuyển tuyến (nếu đăng ký khám chữa bệnh ban đầu ở cơ sở khác) và giấy tờ tùy thân có ảnh. Người bệnh được khám, lĩnh thuốc và hưởng chế độ bảo hiểm y tế theo quy định. Ngoài ra, người bệnh phải chi trả thêm tiền dịch vụ khám ngoài giờ.

Nhằm đáp ứng nhu cầu khám chữa bệnh của nhân dân; Từng bước nâng cao chất lượng phục vụ người bệnh và thuận tiện cho cán bộ, công chức, công nhân đi làm trong giờ hành chính, Bệnh viện đa khoa Vân Đình (Hà Nội) triển khai tổ chức khám chữa bệnh ngoài giờ vào ngày thứ 7 hàng tuần tại khoa Khám bệnh.



Bệnh viện đa khoa Vân Đình

Bảng giá dịch vụ khám chữa bệnh cũng được bệnh đăng tải trên Website của bệnh viện và công khai trên màn hình điện tử tại khoa Khám bệnh. Giá công khám bệnh thu chênh 50.000 đồng/lượt khám so với mức giá quy định bệnh viện đang áp dụng. Giá dịch vụ cận lâm sàng và các kỹ thuật, thủ thuật khác thu chênh lên 25% so với giá quy định mà bệnh viện đang áp dụng. Người có thẻ BHYT đúng tuyến được trừ mức chi phí do BHYT thanh toán.

Ngày 14/4/2023, Bệnh viện đa khoa Vân Đình ban hành Quyết định số 1089/QĐ-BV về việc triển khai thử nghiệm dịch vụ khám chữa bệnh ngày thứ 7 tại Bệnh viện, với thời gian thử nghiệm là 03 tháng (từ 14/4/2023 - 13/7/2023).

Chị Đặng Thị Ánh, Trưởng phòng Điều dưỡng Bệnh viện đa khoa Vân Đình cho biết: Trước đây, trong ngày thứ 7 và Chủ nhật chỉ khám bệnh, cấp cứu và điều trị bệnh nhân nội trú, còn khám bệnh thông thường chỉ là trong giờ hành



Hoạt động khám chữa bệnh tại Bệnh viện đa khoa Vân Đình

chính. Để thực hiện vào ngày thứ 7, Bệnh viện đa khoa Vân Đình đã ký hợp đồng khám chữa bệnh vào ngày thứ 7 hàng tuần với Bảo hiểm xã hội huyện Ứng Hoà để được đồng ý chi trả chế độ bảo hiểm xã hội thì hoạt động khám chữa bệnh ngày thứ 7 tại Bệnh viện mới thực hiện được thành công như vậy.

Chị Đặng Thị Ánh cho biết thêm: Bình thường từ ngày thứ 2 đến thứ 6 hàng tuần là công nhân, viên chức đi làm, nhiều khi muốn đi khám bệnh lại phải xin nghỉ việc, nhiều đơn vị còn không cho nghỉ như giáo

viên chẳng hạn. Các đồng chí giáo viên nếu mà nghỉ thì sẽ trống giờ, không những một lớp mà rất nhiều lớp; hơn nữa đi khám trong giờ hành chính những ngày thường thì rất đông, ở bệnh viện trung bình từ 800 - 1000 lượt khám/ngày. Bây giờ cải cách quy trình khám chữa bệnh nên bệnh nhân đến khám đều được xử lý rất nhanh, người bệnh có thể khám trong một buổi có thể ra về. Còn những bệnh nhân được chỉ định làm các nội soi, như nội soi đại tràng, sáng đi khám thì

chiều mới thực hiện nội soi được, bởi vì việc soi chụp đại tràng nó cần theo một quy trình và cần mất 1 ngày mới hoàn thành xong.

Bệnh viện đa khoa Vân Đình thực hiện khám bệnh ngày thứ 7 có thanh toán bảo hiểm y tế từ tháng 4 đến nay đã thu hút đông đảo bệnh nhân tới khám, điều trị. Qua khảo sát sự hài lòng của người bệnh, các bệnh nhân đều đánh giá rất cao dịch vụ của bệnh viện. Nhiều bệnh nhân và gia đình bệnh nhân cảm thấy vô cùng thuận tiện, đáp ứng được sự mong đợi của họ bấy lâu.



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



NGHỀ NUÔI THỦY SẢN Ở ĐẢO CÁT BÀ HUYỆN CÁT HẢI (HẢI PHÒNG)

Được UNESCO công nhận là Khu dự trữ sinh quyển thế giới, đảo Cát Bà, huyện Cát Hải (Hải Phòng) không chỉ đẹp về cảnh quan thiên nhiên mà còn là nơi lí tưởng để phát triển nghề nuôi trồng thủy sản, mang lại lợi ích kinh tế lớn cho cư dân trong vùng.

Hiện Cát Bà có gần 600 bè nuôi trồng thủy sản, chiếm hơn 100ha diện tích mặt nước, chủ yếu tập trung ở khu vực vịnh Bến Bèo và vịnh Lan Hạ. Tại đây, người dân chủ yếu nuôi trồng các loại thủy sản có giá trị kinh tế cao như: tu hài, cá song, cá sủi, cá giò, cá còi, cá giáy, cá hồng...

Từ lâu, nuôi trồng thủy sản đã trở thành nghề chính của hầu hết các hộ gia đình sống trong khu vực vịnh Bến Bèo và vịnh Lan Hạ. Với ưu điểm của nước biển trong các vịnh ở đảo Cát Bà là quanh năm trong xanh, lặng gió, độ mặn vừa phải, lưu tốc nước vừa phải, hải lưu được thay đổi thường xuyên theo nhịp thủy triều lên xuống tạo ra môi trường nước tương đối sạch, thích hợp cho việc nuôi trồng thủy sản dạng lồng bè...

Một điểm nữa là nghề nuôi trồng thủy sản trên vịnh Cát Bà không chỉ đơn thuần là hoạt động kinh tế mà còn gắn kết và hỗ trợ cho hoạt động du lịch ở Cát Bà, góp phần tạo ra một sản phẩm du lịch mới rất hấp dẫn du khách, đặc biệt là người nước ngoài. Nhờ đó, du khách đến với Cát Bà, ngoài việc nghỉ dưỡng, tắm biển, thăm thú cảnh quan thiên nhiên... còn có thể tham quan, khám phá cuộc sống của cư dân làng chài, tìm hiểu các công đoạn nuôi trồng thủy sản của người dân địa phương, cũng như thưởng thức các món ăn ngon được chế biến từ chính các loại hải sản được nuôi trồng tại đây.

Để nâng cao hơn nữa chất lượng nuôi trồng thủy sản và phục vụ du lịch, chính quyền huyện Cát Hải đang tiến hành quy hoạch lại hệ thống lồng bè nhằm cải thiện môi trường nuôi trồng thủy sản và tạo cảnh quan du lịch hấp dẫn. Với hướng đi tích cực này, hi vọng trong tương lai không xa, nghề nuôi trồng thủy sản ở Cát Bà sẽ phát triển một cách bền vững và môi trường cảnh quan thiên nhiên cũng sẽ được cải thiện hơn so với trước.