



Tạp chí

# Làng nghề Việt Nam

Năm thứ 12

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 36**  
**570 (170)**  
**2023**

**Vinamilk**  
EST 1976

**PHÁT TRIỂN TOÀN DIỆN  
HỆ VUI  
KHÔNG TƯỞNG**



**CAO DÁNG VỚC  
HỆ TỰ TIN  
VUI CHƠI**



**ĐẸ KHÁNG KHOẺ  
HỆ VUI  
KHÁM PHÁ**



**SÁNG TƯ DUY  
HỆ HĂNG  
SAY HỌC HỎI**



## **PHÁT TRIỂN TOÀN DIỆN HỆ VUI KHÔNG TƯỞNG CÙNG ADM**

Tháng hè với bao nhiêu hoạt động vui không tưởng cho bé học vụn điều hay về thế giới xung quanh muôn màu.

Cùng bé khôn lớn mỗi ngày, mẹ hãy bổ sung ngay Sữa ADM giàu dưỡng chất cho sự phát triển toàn diện, học chơi đều hết mình:

- .Bổ sung DHA hỗ trợ phát triển trí não cho bé học hỏi hăng say
- .Chứa 17 Vitamin & Khoáng chất giúp khỏe để kháng bé khám phá chẳng lo bệnh vặt và phát triển chiều cao bé chinh phục thể thao



**Trong số này**

**4 Khai mạc hội nghị toàn quốc triển khai luật, nghị quyết của Quốc hội khóa XV**

**6 THỰC TRẠNG MẪU MÃ SẢN PHẨM THỦ CÔNG MỸ NGHỆ HIỆN NAY**

**8 Nghệ nhân giữ gìn "hồn cốt" của một làng nghề**

**10 Triển vọng của nghề nuôi rắn ở Vĩnh Sơn**

**12 THANH TRÌ: Giấc mơ làng nghề**

**14 PHÁT TRIỂN MÔ HÌNH LÀNG – NGHỀ DU LỊCH GẮN VỚI XÂY DỰNG HÌNH ẢNH ĐẤT NƯỚC CON NGƯỜI VIỆT NAM**



Tổng Biên tập: Nhà báo **Nguyễn Văn Vũ**  
HỘI ĐỒNG CỐ VẤN:

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

Thư ký Tòa soạn: Nhà báo **Đài Thanh \* Hòa sỹ: Doãn Ngọc**

Tòa soạn: Tầng 2 - Số 46 phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hổ, 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 314 tổ 10 khu 5, phường Giếng Đáy, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

Hotline: 0916847568 | Email: hungtclangnghe@gmail.com

**Văn phòng đại diện tại Hải Phòng**

Địa chỉ: Số 6/114 Chùa Hàng, phường Hồ Nam, quận Lê Chân, Tp Hải Phòng

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

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

Email: 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.



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

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

**Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc**

Giá: **10.000 đồng**

Ảnh bìa 1: Thu hoạch nhân ở xã Hồng Nam, thành phố Hưng Yên.



Chủ tịch Quốc hội Vương Đình Huệ phát biểu bế mạc Kỳ họp thứ 5, Quốc hội khóa XV

**Sáng 6/9, diễn ra Hội nghị toàn quốc lần thứ nhất triển khai luật, nghị quyết của Quốc hội khóa XV theo hình thức trực tiếp và trực tuyến.**

**T**heo kế hoạch, tham dự hội nghị tại Hội trường Diên Hồng (Nhà Quốc hội) gồm có: Thành viên Ủy ban Thường vụ Quốc hội, Phó Chủ tịch nước, Phó Thủ tướng Chính phủ, Chủ tịch Ủy ban Trung ương Mặt trận Tổ quốc Việt Nam, Trưởng Ban Tổ chức Trung ương, Trưởng Ban Dân vận Trung ương, Trưởng Ban Kinh tế Trung ương, Trưởng Ban Nội chính Trung ương, Trưởng Ban Đối ngoại Trung ương Đảng, Chánh án Tòa án nhân dân tối cao, Viện trưởng Viện Kiểm sát nhân dân tối cao.

Cùng với đó, Bộ trưởng Bộ Tư Pháp, Bộ trưởng Bộ Công an, Bộ trưởng Bộ Kế hoạch và Đầu tư, Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Tài chính; đại diện lãnh đạo các cơ quan: Tòa án nhân dân tối cao, Viện kiểm sát nhân dân tối cao, Ban Nội chính Trung ương, Kiểm toán nhà nước, Tổng Liên đoàn Lao động Việt Nam, Hội Luật gia Việt Nam, Liên đoàn Thương mại và Công nghiệp Việt Nam...

Tại hội nghị, các đại biểu nghe trình bày Báo cáo tóm tắt về tình hình tổ chức triển khai các luật, nghị quyết được Quốc hội thông qua từ đầu nhiệm kỳ khóa XV đến trước Kỳ họp thứ 5; công tác chuẩn bị và kế hoạch triển khai các luật, nghị quyết được Quốc hội thông qua tại Kỳ họp thứ 5; báo cáo tóm

# Hội nghị toàn quốc triển khai luật, Nghị quyết của Quốc hội khóa XV

Quỳnh Nga

tắt đánh giá một số vấn đề nổi lên về công tác tổ chức triển khai các luật, nghị quyết của Quốc hội từ đầu nhiệm kỳ khóa XV đến trước Kỳ họp thứ 5; một số yêu cầu và nhiệm vụ trọng tâm đối với công tác triển khai các luật, nghị quyết được Quốc hội thông qua tại Kỳ họp thứ 5.

Bên cạnh đó, báo cáo tóm tắt tham luận về công tác triển khai thực hiện trách nhiệm của Mặt trận Tổ quốc Việt Nam theo quy định tại Điều 6 của Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật và tại các luật, nghị quyết được Quốc hội thông qua từ đầu nhiệm kỳ Quốc hội khóa XV đến nay, trọng tâm là Luật Thực hiện dân chủ ở cơ sở; báo cáo tóm tắt tham luận về công tác triển khai thi hành Nghị quyết số 33/2021/QH15 về tổ chức phiên tòa trực tuyến.

Các đại biểu cũng được nghe báo cáo tóm tắt tham luận về công tác triển khai thi hành Luật Cảnh sát cơ động, Nghị quyết số 54/2022/QH15 về thí điểm mô hình tổ chức hoạt động lao động, hướng nghiệp, dạy nghề cho phạm nhân ngoài trại giam, Nghị quyết 73/2022/QH15 về thí điểm đấu giá biển số xe ô tô; việc chuẩn bị triển khai Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Công an nhân dân, Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Xuất cảnh, nhập cảnh của công dân Việt Nam và Luật Nhập cảnh, xuất cảnh, quá cảnh, cư trú của người nước ngoài tại Việt Nam.

Báo cáo tóm tắt tham luận về việc triển khai Luật Khám bệnh, chữa bệnh, Nghị quyết số 80/2023/QH15 về việc tiếp tục thực hiện một số chính sách trong phòng, chống dịch COVID-19 và sử dụng giấy đăng ký lưu hành thuốc, nguyên liệu làm thuốc hết thời hạn hiệu

lực từ ngày 01/01/2023 đến ngày 31/12/2024; công tác chuẩn bị triển khai Nghị quyết số 99/2023/QH15 của Quốc hội giám sát chuyên đề về việc huy động, quản lý và sử dụng các nguồn lực phục vụ công tác phòng, chống dịch COVID-19, việc thực hiện chính sách, pháp luật về y tế cơ sở, y tế dự phòng.

Ngoài ra, còn nghe báo cáo tóm tắt tham luận về tình hình, kết quả thực hiện Kế hoạch số 81/KH-UBTVQH15 và triển khai Chương trình xây dựng luật, pháp lệnh các tháng cuối năm 2023, năm 2024; báo cáo tóm tắt tham luận về tình hình tổ chức triển khai và chuẩn bị tổ chức triển khai luật, nghị quyết của Quốc hội thuộc lĩnh vực kế hoạch, đầu tư.

Báo cáo tóm tắt tham luận về kết quả chủ yếu và những bài học kinh nghiệm trong triển khai thực hiện quy định trong các nghị quyết của Quốc hội về cơ chế, chính sách đặc thù phát triển thành phố Hồ Chí Minh; công tác chuẩn bị triển khai Nghị quyết 98/2023/QH15 của Quốc hội về thí điểm một số cơ chế, chính sách đặc thù phát triển Thành phố Hồ Chí Minh.

Cùng với đó, là báo cáo tóm tắt tham luận về tình hình triển khai thực hiện Nghị quyết 45/2022/QH15 của Quốc hội về thí điểm một số cơ chế, chính sách đặc thù phát triển thành phố Cần Thơ, kết quả đạt được, vấn đề có khó khăn, vướng mắc và đề xuất, kiến nghị; báo cáo tóm tắt tham luận về yêu cầu và những nội dung chủ yếu trong công tác triển khai Nghị quyết số 96/2023/QH15 về việc lấy phiếu tín nhiệm, bỏ phiếu tín nhiệm đối với người giữ chức vụ do Quốc hội, Hội đồng nhân dân bầu hoặc phê chuẩn.

# Khai mạc NGÀY HỘI VĂN HÓA CÁC DÂN TỘC MIỀN TRUNG

Tiên Sa

Theo Ban Tổ chức, “Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung” lần thứ IV tại Bình Định, năm 2023 trong khuôn khổ Đề án “Tổ chức định kỳ ngày hội, giao lưu, liên hoan văn hóa, thể thao và du lịch vùng đồng bào các dân tộc thiểu số theo khu vực và toàn quốc giai đoạn 2021 - 2030” được phê duyệt tại Quyết định số 3666/QĐ-BVHTTDL ngày 7.12.2020 của Bộ trưởng Bộ VHTTDL.

**S**ự kiện Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ IV sẽ diễn ra tại thành phố Quy Nhơn, tỉnh Bình Định, từ ngày 8 – 10/ 9/ 2023. với chủ đề “Bảo tồn, phát huy bản sắc văn hóa các dân tộc miền Trung - Bình đẳng, đoàn kết, tôn trọng, hội nhập và phát triển” do Bộ VH-TT&DL cùng UBND tỉnh Bình Định tổ chức.

Theo Ban tổ chức, Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ IV với sự tham gia của 11 tỉnh thuộc khu vực miền Trung. Các tỉnh tham gia bao gồm: Thanh Hóa, Quảng Bình, Quảng Trị, Thừa Thiên Huế, Quảng Nam, Quảng Ngãi, Bình Định, Khánh Hòa, Phú Yên, Ninh Thuận, và Bình Thuận với trên 1.000 nghệ nhân, nghệ sĩ, đồng bào thiểu số của 11 tỉnh trong khu vực miền Trung.

Ngày hội này là một sự kiện văn hóa quy mô lớn, nhằm tôn vinh các giá trị văn hóa truyền thống tốt đẹp và thúc đẩy sự bảo tồn và phát triển của bản sắc văn hóa của đồng bào các dân tộc miền Trung nói chung và tỉnh Bình Định nói riêng trong bối cảnh văn hóa đa dạng và thống nhất của cộng đồng dân tộc Việt Nam. Sự kiện này cũng góp phần vào việc xây dựng và phát triển văn hóa và con người Việt Nam, đáp ứng yêu cầu phát triển bền vững của đất nước.



Tiết mục biểu diễn văn nghệ tại buổi khai mạc “Ngày hội văn hóa các dân tộc miền Trung

Theo Ban Tổ chức, các hoạt động trong Ngày hội sẽ được tổ chức một cách trang trọng, thiết thực, hiệu quả và tiết kiệm, đồng thời sẽ tạo ra một không gian vui tươi, phấn khích và đảm bảo an toàn, kết hợp với các sự kiện chính trị và văn hóa của đất nước, khu vực và địa phương.

Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ IV sẽ có nhiều hoạt động đặc sắc, bao gồm: Lễ khai mạc vào lúc 20h ngày 8/9 tại quảng trường Nguyễn Tất Thành; Liên hoan văn nghệ quần chúng diễn ra từ ngày 8 đến 9/9 tại Trung tâm Hội nghị tỉnh Bình Định; Trình diễn trang phục dân tộc truyền thống sẽ diễn ra từ ngày 8 đến 9/9 tại Trung tâm Hội nghị tỉnh Bình Định; Trình diễn và giới thiệu trích đoạn lễ hội, nghi thức sinh hoạt văn hóa truyền thống dân tộc tại địa phương vào tối 9/9 tại quảng trường Nguyễn Tất Thành; Trưng bày và giới thiệu văn hóa truyền thống địa phương từ ngày 8 đến 10/9 tại quảng trường Nguyễn Tất Thành; Trưng bày, chế biến và giới thiệu ẩm thực vào

ngày 9/9 tại quảng trường Nguyễn Tất Thành...

Ngoài ra, còn có nhiều hoạt động khác như thể thao và các trò chơi dân gian dân tộc từ ngày 8 - 10/9 tại Trung tâm Huấn luyện và thi đấu thể thao tỉnh Bình Định, hoạt động du lịch vào ngày 10/9 tại quảng trường Nguyễn Tất Thành, triển lãm ảnh "Các dân tộc thiểu số miền Trung đồng hành cùng sự phát triển của đất nước" từ ngày 8 - 10/9 tại tiền sảnh Trung tâm Hội nghị tỉnh Bình Định và triển lãm "Đặc trưng văn hóa các dân tộc miền Trung trong cộng đồng văn hóa các dân tộc Việt Nam" từ ngày 8 - 10/9 tại quảng trường Nguyễn Tất Thành. Sự kiện sẽ kết thúc với lễ bế mạc vào lúc 20h ngày 10/9 tại Trung tâm Hội nghị tỉnh Bình Định.

Được biết, Ngày hội văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ III đã tổ chức tại TP. Tam Kỳ (Quảng Nam) vào tháng 8/2018. Do đại dịch Covid-19 nên Ngày hội được tổ chức từ ngày 8 - 10/9/2023 tại TP. Quy Nhơn (Bình Định).

# THỰC TRẠNG MẪU MÃ SẢN PHẨM THỦ CÔNG MỸ NGHỆ HIỆN NAY

## MỘT SỐ CHUYỂN BIẾN TRONG THIẾT KẾ, CẢI TIẾN MẪU MÃ SẢN PHẨM THỦ CÔNG MỸ NGHỆ.

Qua thực tế cạnh tranh khốc liệt trên thị trường, những doanh nghiệp thường xuyên cải tiến mẫu mã sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ có dáng vóc đẹp, công năng, chất lượng phù hợp để chiếm lĩnh thị trường. Tư duy của các Nhà thiết kế, các nghệ nhân, các doanh nghiệp làng nghề đã có nhiều thay đổi theo hướng coi trọng cải tiến mẫu mã, thấy rõ sự cần thiết phải thường xuyên đổi mới mẫu mã về kiểu dáng, đề tài, về chất liệu. Sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ trong nhiều nghề đã đa dạng, phong phú hơn, nhiều sản phẩm đạt giải cao trong các cuộc thi sản phẩm Mỹ thuật ứng dụng của Bộ Văn hóa, thi sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hay của các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương đã đạt tiêu chí cao về sáng tạo, mỹ thuật, thương mại có tác dụng thúc đẩy việc sáng tạo, thiết kế cải tiến mẫu mã sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ trong các làng nghề cả nước.

Xu hướng thiết kế sản phẩm có đường nét đơn giản, dễ sản xuất hàng loạt, sản xuất sạch, màu sắc trang nhã, hài hòa, liên kết giữa các nghề hoặc kết hợp hợp lý các nguyên liệu khác trong sản phẩm được khuyến khích. Nhiều sản phẩm Thủ công mỹ nghệ công nghiệp nông thôn tiêu biểu hay sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ OCOP 4, 5 sao có nhiều cải tiến thiết kế sáng tạo những mẫu mã mới.

## NHỮNG HẠN CHẾ TỒN TẠI

Nghề Thủ công Mỹ nghệ Việt Nam có lịch sử lâu đời, có nghề có tuổi hàng nghìn năm nay. Trong các làng nghề những tinh hoa nghề nghiệp được truyền lại từ đời này qua đời khác, các mẫu mã sản phẩm

NGŨT. Trịnh Quốc Đạt  
Phó Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam

*Bước vào thời kỳ hội nhập, sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ của chúng ta phải cạnh tranh gay gắt với sản phẩm cùng loại của các nước cũng như cạnh tranh trong nội bộ trong nước về chất lượng, giá thành, đặc biệt là về mẫu mã sản phẩm. Cùng với sự phát triển của khoa học công nghệ, kinh tế, văn hóa, đời sống xã hội, thị hiếu của khách hàng luôn thay đổi, ngày càng đòi hỏi các nhà thiết kế, các doanh nghiệp làng nghề phải không ngừng sáng tạo những sản phẩm mới có kiểu dáng đẹp, vừa có công năng đáp ứng thị hiếu của khách hàng thì mới có thể tiêu thụ được sản phẩm. Chính vì vậy những năm gần đây việc thiết kế, cải tiến mẫu mã sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ luôn được các Nhà thiết kế, các Nghệ nhân, các doanh nghiệp làng nghề quan tâm.*



tinh hoa cũng được lưu truyền, chọn lọc qua nhiều thế hệ. Chúng ta còn lưu giữ được rất nhiều sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ quý trong nhiều nghề, có những sản phẩm là bảo vật quốc gia. Những sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ truyền thống của Việt Nam rất được khách nước ngoài ưa chuộng, nhất là những lô hàng đầu tiên xuất khẩu đến một nước mới hoặc khách hàng là khách du lịch lần đầu đến Việt Nam. Tuy nhiên mẫu mã sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ truyền thống dù có đẹp đến đâu mà không cải tiến, thay đổi thì yếu tố độc đáo, truyền thống sẽ không còn sức sống bền lâu trên thị trường.

Mặc dù trong thời gian qua các doanh nghiệp, các làng nghề đã có nhiều chuyển biến trong khâu thiết kế cải tiến mẫu mã sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ nhưng vẫn còn những hạn chế, tồn tại:

- Còn nhiều hộ sản xuất làng nghề chưa coi trọng việc thiết kế cải tiến mẫu mã, vẫn sản xuất theo thói quen mẫu mã cũ, chậm đổi mới mẫu mã sản phẩm.

- Dập khuôn mẫu có sẵn trên thị trường mặc dù có mẫu đã lạc hậu không thể cạnh tranh trên thị trường.

- Có những thiết kế mẫu mã thiếu sáng tạo, đơn điệu, không phù hợp

thị hiếu khách hàng nên khó ứng dụng trong sản xuất.

- Có những thiết kế đẹp nhưng thiếu tính thương mại, khó sản xuất hàng loạt, giá thành cao nên thiết kế chỉ nằm trên giấy.

- Các doanh nghiệp làng nghề đều là doanh nghiệp nhỏ và vừa đặc biệt là rất nhiều doanh nghiệp nhỏ và rất nhỏ nên khó khăn trong việc đầu tư khâu tổ chức thiết kế cải tiến mẫu mã sản phẩm.

- Các nhà thiết kế chuyên nghiệp ít mặn mà với việc thiết kế mẫu mã sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ ngoài những doanh nghiệp làng nghề có đơn đặt hàng thiết kế.

- Các Nghệ nhân, thợ giỏi đang trực tiếp sản xuất tâm huyết thiết kế sản phẩm nhưng chưa được tập huấn qua trường lớp nên có thiết kế sản phẩm cũng chỉ mảy mò thực hiện theo bản năng, rất khó thiết kế được mẫu mã hoàn thiện.

**MỘT SỐ GIẢI PHÁP ĐẨY MẠNH KHÂU THIẾT KẾ CẢI TIẾN SẢN PHẨM THỦ CÔNG MỸ NGHỆ**

- Các doanh nghiệp làng nghề cần nhận thức rõ tầm quan trọng của việc thiết kế cải tiến mẫu mã sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ. Công việc thiết kế cải tiến sản phẩm phải được làm thường xuyên trong quá trình sản xuất.

- Để đẩy mạnh khâu thiết kế cải tiến mẫu mã sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ cần có sự kết hợp chặt chẽ giữa các nhà thiết kế chuyên nghiệp và các doanh nghiệp làng nghề. Các doanh nghiệp làng nghề cần đầu tư một khoản kinh phí nhất định giành cho khâu thiết kế cải tiến mẫu mã sản phẩm để mời các nhà thiết kế. Các doanh nghiệp làng nghề rất nhỏ kết hợp cùng nhau vẫn có thể tạo được một khoản kinh phí nhất định để thực hiện công việc này. Tất nhiên để thiết kế được mẫu mã sản phẩm tốt, mỹ thuật, phù hợp với thị hiếu, có thể sản xuất hàng loạt, giá thành rẻ cần có sự phối hợp chặt chẽ của nhà thiết kế với Nghệ nhân và nhà quản lý doanh nghiệp trong quá



trình nghiên cứu thiết kế sản phẩm.

- Cần tổ chức các lớp bồi dưỡng kiến thức và kỹ năng thiết kế cải tiến sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ cho các Nghệ nhân, thợ giỏi. Nghệ nhân, thợ giỏi có hiểu biết sâu nghề nghiệp, có kỹ năng thao tác nghề tinh xảo, nếu được bồi dưỡng nghiệp vụ thiết kế sẽ có thể thiết kế được những mẫu mã sản phẩm có công nghệ phù hợp, vừa đảm bảo tính thẩm mỹ, dễ sản xuất, dễ đảm bảo tính thương mại.

- Các Bộ Công Thương, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Văn hóa và các địa phương thường xuyên tổ chức các hội thi sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ, Mỹ thuật ứng dụng, sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu, OCOP vừa khuyến khích thiết kế cải tiến sáng tạo sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ vừa lựa chọn được nhiều mẫu mã sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ đẹp để áp dụng trong sản xuất.

- Bộ Văn hóa hoặc Bộ Công thương cần có Viện nghiên cứu thiết kế sản phẩm Mỹ thuật ứng dụng, sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ để định hướng thiết kế sản xuất hàng Thủ công Mỹ nghệ cho các doanh nghiệp và làng nghề cả nước.



# Nghệ nhân giữ gìn “hồn cốt” của một làng nghề

Tường Vi

**Trong những làng nghề điêu khắc gỗ, Dư Dụ được biết đến là nơi có nghệ thuật điêu khắc gỗ tinh xảo bậc nhất cùng nhiều người thợ có tay nghề điêu luyện. Một trong số đó không thể không nói đến ông Trần Văn Vinh – một nghệ nhân điêu khắc có hơn 35 năm kinh nghiệm và đã từng tạo ra hàng trăm tác phẩm độc đáo.**

## TIẾNG TÂM CỦA LÀNG NGHỀ ĐIÊU KHẮC GỖ DƯ DỤ

Cách trung tâm Hà Nội khoảng 25km, làng nghề Dư Dụ thuộc xã Thanh Thùy, huyện Thanh Oai, mọi ngóc ngách của làng đều rộn ràng tiếng cưa gỗ, đục gỗ, khắp nơi tỏa hương thơm của gỗ và nước sơn. Từ xa xưa, người dân nơi đây đã có nghề làm điêu khắc gỗ, họ đi nhiều nơi để tạo ra nhiều tác phẩm có giá trị nghệ thuật. Ở Đình Dư Dụ đã thờ ông tổ nghề hơn 500 năm nay. Theo một số ghi chép, thời vua Minh Mạng (1820- 1840), thợ làng nghề Dư Dụ đã từng vào cố đô Huế xây dựng cung đình triều Nguyễn. Kế thừa những giá trị của ông cha, từng lớp người ở Dư Dụ đều tích cực học tập và phát triển nghề. Cả làng Dư Dụ đều làm nghề điêu khắc gỗ và tạo nên tiếng tăm lẫy lừng mà không phải nơi nào cũng có được.

Trong hai cuộc kháng chiến lịch sử, làng nghề Dư Dụ như bao nghề khác phải tạm ngưng để tham gia chiến đấu và tích cực tăng gia sản xuất. Đến năm 1978, làng nghề dần khôi phục lại và hoạt động rất tích cực. Sản phẩm điêu khắc của Dư Dụ khẳng định được tên tuổi và giá trị khác biệt để đi tới nhiều tỉnh thành khắp cả nước và xuất khẩu ra nước ngoài. Trải qua nhiều thăng trầm



*Tinh yêu nghề, say nghề của nghệ nhân Dư Dụ đã tạo nên những nhiều tác phẩm mỹ nghệ tinh xảo.*

lịch sử, làng nghề Dư Dụ cũng có nhiều đổi thay nhưng nét đặc trưng về phong cách nghệ thuật và tay nghề điêu khắc của những người thợ nơi đây vẫn được gìn giữ.

Trước đây, các tác phẩm của làng nghề còn nổi tiếng bởi được làm từ các loại gỗ quý. Nay đã dần thay thế bởi các loại gỗ thông dụng hơn nhưng nét đẹp trong tác phẩm thì không hề mai một. Những mảnh gỗ bình thường, gỗ lũa xù xì, qua bàn tay và khối óc người thợ Dư Dụ như được “biến hình” trở thành tác phẩm nghệ thuật sinh động. Với độ tinh xảo và tỉ mỉ trong từng đường nét, những sản phẩm điêu khắc gỗ của Dư Dụ được dùng để trưng bày, trang trí ở nhiều không gian từ nhà ở, cơ quan, chùa chiền... Tạo hình gỗ của làng nghề Dư Dụ đa dạng và phong phú, có chiều sâu nghệ thuật, đặc biệt là các bức tượng phật.

Trong đại dịch Covid-19, làng nghề gặp nhiều khó khăn dẫn tới suy giảm mạnh về đơn hàng nên nhiều hộ gia đình phải chuyển nghề

để duy trì cuộc sống. Đến nay, làng Dư Dụ còn lại khoảng 50% hộ còn làm nghề điêu khắc gỗ. Tuy có sự giảm mạnh về số lượng người làm nghề nhưng chất lượng của sản phẩm nơi đây không bị ảnh hưởng. Những người vượt qua khó khăn đều là các thợ có tay nghề cao, có kinh nghiệm để giữ nghề và không đánh mất giá trị của mình theo thị trường.

## TÂM HUYẾT GIỮ NGHỀ CỦA NGHỆ NHÂN

Tại xưởng điêu khắc của gia đình ông Trần Văn Vinh (50 tuổi), người ghé thăm sẽ không khỏi choáng ngợp trước hàng chục bức điêu khắc gỗ tinh xảo. Tác phẩm nào cũng có những nét đẹp độc đáo thể hiện đẳng cấp của người thợ lành nghề. Ông Trần Văn Vinh hào hứng chia sẻ: “Đây mới chỉ là một phần nhỏ trong những tác phẩm tôi từng tạo ra. Hơn 35 năm làm nghề, tôi đến nhiều vùng miền và đã rừng chế tác nhiều tác phẩm “để đời”. Người làm ở làng chúng tôi chỉ dùng những vật dụng thủ công để





Ông Trần Văn Vinh đang khắc họa đường nét cho tác phẩm điêu khắc của mình.

ông Trần Văn Vinh chia sẻ.

Dù đã làm nghề nhiều năm, nổi danh khắp nơi nhưng ông Trần Văn Vinh và nhiều thợ điêu khắc khác ở Dư Dụ không cho mình là nghệ nhân. Họ luôn miệt mài lao động, trân quý giá trị truyền thống của nghề, tích cực truyền nghề cho các thế hệ trẻ. Với những người thợ điêu khắc giỏi, họ đều khẳng định mình qua những tác phẩm ở khắp miền đất nước. Đó cũng là lý do mà làng nghề Dư Dụ không có tiếng tăm lớn như một số làng nghề khác. Chỉ có những người “sành” về nghệ thuật điêu khắc thì mới biết tới tay nghề của làng Dư Dụ.

Trong thời gian tới, để lành nghề Dư Dụ tiếp tục giữ gìn được tinh hoa của mình cũng như phát triển bền vững, bên cạnh sự nỗ lực của các nghệ nhân, thợ điêu khắc ở làng nghề thì cần sự quan tâm hơn nữa của chính quyền địa phương trong việc tổ chức các chương trình đào tạo nghề gắn với định hướng nghề, giúp giải quyết được việc làm, thu nhập ổn định cho người học nghề. Phát triển các dịch vụ hỗ trợ, chương trình giáo dục trải nghiệm, du lịch gắn với phát triển làng nghề. Đồng thời, quan tâm đến việc hỗ trợ xây dựng cơ sở hạ tầng tại các làng nghề phù hợp để phát triển làng nghề gắn với phát triển thương mại, dịch vụ, du lịch tại các làng nghề. Hỗ trợ làng nghề sử dụng nền tảng công nghệ trong việc quảng bá, giới thiệu, mở rộng tiếp cận khách hàng, gia tăng đơn hàng trên các kênh thương mại điện tử.



chế tác chứ không bao giờ dùng máy móc. Vì vậy, mỗi bức điêu khắc là một tác phẩm độc bản, mang giá trị thẩm mỹ độc đáo. Nếu để nói về giá tiền thì không thể nào đong đếm được mà sẽ tùy vào người thưởng thức định giá.”

Ngay từ nhỏ, ông Trần Văn Vinh cùng các anh em của mình đã được “thừa kế” nghề làm gỗ của gia đình, cứ như một bản năng mà ông lớn dần lên cùng làng nghề Dư Dụ. Nhờ sự chỉ dạy của ông cha, ông Vinh thấm nhuần tư tưởng của một người làm nghề chân chính và không ngừng nâng cao khả năng sáng tạo. Chặng đường làm nghề của ông trải qua vô vàn thử thách, bao ngày đêm phải học chế tác ở xưởng gỗ. Song chưa lúc nào ông muốn bỏ cuộc bởi ông hiểu được giá trị mà nghề mang lại. Đó là sự tiếp nối “hồn cốt” của làng, giữ gìn văn hóa truyền thống và phát triển một ngành nghề có giá trị kinh tế. Không chỉ nâng cao tay nghề của mình, ông Trần Văn Vinh cũng đào tạo con cái trong gia đình để tiếp nối nghề truyền thống.

Dưới tác động của kinh tế thị trường khiến ngành điêu khắc gỗ truyền thống gặp nhiều khó khăn do các sản phẩm công nghiệp có

giá thành rẻ, mẫu mã lại đa dạng. Khi được hỏi có lo ngại về điều này không thì ông Trần Văn Vinh khẳng định không hề lo lắng bởi ông hiểu được giá trị của nghề nằm ở tâm huyết và bàn tay của người thợ. Thị trường có thể có nhiều sự thay đổi nhưng điêu khắc gỗ nghệ thuật không thể nào đi vào lối mòn sản xuất đại trà. Bởi chỉ có những tác phẩm thủ công mới thực sự trân quý, tạo nên được cái “hồn” cho những khúc gỗ vô tri. Từ nhiều đời nay, khách hàng yêu thích đồ gỗ ở Dư Dụ đều là những người có thẩm mỹ cao, yêu thích nghệ thuật truyền thống nên ông không sợ mất nghề.

### **NỖ LỰC GIỮ GÌN GIÁ TRỊ CỦA NGHỀ TRUYỀN THỐNG**

“Tất nhiên, trong một bối cảnh mới, để duy trì và phát triển tinh hoa làng nghề không phải chuyện dễ dàng. Muốn làm nghệ thuật thì cần có kinh tế mà muốn có kinh tế thì phải có sản phẩm khác biệt. Vì vậy, chúng tôi càng phải quyết tâm hơn để không ngừng tạo ra những tác phẩm chất lượng, đồng thời đào tạo những thế hệ kế tiếp để phát huy giá trị của ông cha. Kiên trì rèn luyện và không ngừng tư duy sáng tạo sẽ là yếu tố quyết định đến sự sống còn của làng nghề về sau.”

# Triển vọng của nghề nuôi rắn ở Vĩnh Sơn

Tường Vi

Vĩnh Sơn huyện Vĩnh Tường (Vĩnh Phúc) từ lâu vốn nổi tiếng là làng nghề nuôi rắn lớn bậc nhất ở Việt Nam. Những năm gần đây, nghề chăn nuôi rắn truyền thống đã và đang có chiều hướng phát triển tốt với các sản phẩm chế biến từ rắn ngày càng đa dạng hơn.

## NGƯỜI NUÔI RẮN ĐANG TÌM CÁCH NÂNG CAO GIÁ TRỊ SẢN PHẨM

Tham quan một trại rắn có quy mô hơn 500 con tại xã Vĩnh Sơn, đứng ở một lối đi nhỏ, hai bên là hàng trăm con rắn độc đang ẩn mình trong hang, thoát ra tiếng phì phò nghe thật rùng rợn, ai cũng thấy vừa hứng thú cũng vừa sợ hãi. Chủ trang trại ông Chu Sơn Tăng nhanh chóng chọn ngay 1 hang rắn và bắt ra cho mọi người chiêm ngưỡng. Với hơn 30 năm làm nghề, ông Tăng quá quen với tập tính của những loài rắn này, tuy vậy không có nghĩa là chủ quan mà phải cực kỳ cẩn trọng nếu không hậu quả sẽ rất khôn lường.

Ông Chu Sơn Tăng chia sẻ: “Người nuôi rắn ở Vĩnh Sơn trả giá bằng mồ hôi, nước mắt và có khi bằng cả mạng sống để duy trì và phát triển nghề. Ít ai nuôi rắn mà không bị rắn cắn vài lần nhưng chúng tôi có nhiều biện pháp để đảm bảo an toàn cho người nuôi. Rắn trưởng thành sau 3 năm, giá bán ra dao động từ 400.000-600.000 đồng/kg. Nghề nuôi rắn cũng trải qua nhiều thăng trầm vì những đặc thù khác biệt nhưng đến nay làng nghề có đàn rắn số lượng lớn và đang tìm cách đa dạng hóa sản phẩm để nâng cao giá trị của con rắn.”

Theo ông Nguyễn Văn Thịnh - Chủ tịch Hội làng nghề rắn Vĩnh Sơn, hiện làng nghề có hơn 800 hộ



Những con rắn độc trở thành vật nuôi mang lại thu nhập cho người dân Vĩnh Sơn.

nuôi rắn, tổng đàn rắn dao động từ 800 đến 1 triệu con. Mỗi năm, Vĩnh Sơn cung cấp ra thị trường 5 - 6 triệu quả trứng rắn, 200-300 tấn rắn thịt, ngoài ra còn có các sản phẩm khác như rượu rắn, cao rắn... Tổng doanh thu hàng năm từ nghề nuôi rắn khoảng 500 - 600 tỷ đồng, lợi nhuận khoảng 200 tỷ đồng. Thị trường chủ yếu của rắn Vĩnh Sơn là bán trong nước và xuất khẩu sang Trung Quốc. Có thể nói, nghề nuôi rắn đã đem lại nhiều công ăn việc làm cho người lao động và tăng nguồn thu nhập cho người dân địa phương.

## XÂY DỰNG VĨNH SƠN THÀNH ĐIỂM “LÀNG NGHỀ CHĂN NUÔI RẮN - DU LỊCH - DỊCH VỤ”

Về nguồn gốc, nghề nuôi rắn ở Vĩnh Sơn có xuất phát từ hàng trăm năm trước, lúc xưa người dân thường đi bắt rắn tự nhiên và nhốt vào các vật dụng trong nhà. Người dân thấy rắn đẻ trứng và nở thành các con rắn nhỏ nên nảy sinh việc nuôi rắn. Nghề nuôi rắn cứ thế ngày càng phổ biến và trở thành nghề đặc trưng của mảnh đất nơi đây.

Năm 1979, được sự quan tâm giúp đỡ của UBND các cấp, các ngành, đặc biệt là ngành Khoa học - Kỹ thuật của tỉnh (nay là ngành Khoa học và Công nghệ) và Trung tâm Sinh lý - Hoá sinh người và động vật (nay là Viện Công nghệ Sinh học), Vĩnh Sơn đã khánh thành Trung tâm nhân giống rắn (thường gọi là Trại rắn Vĩnh Sơn). Đây là sự kết hợp giữa kinh nghiệm cổ truyền và tiến bộ khoa học kỹ thuật, giúp người dân trong xã nâng cao hiệu quả hoạt động chăn nuôi rắn. Năm 2006, Làng nghề rắn Vĩnh Sơn được UBND tỉnh Vĩnh Phúc công nhận đạt tiêu chuẩn làng nghề truyền thống. Năm 2007, Hội làng nghề rắn Vĩnh Sơn được thành lập và là chủ sở hữu nhãn hiệu tập thể cho các sản phẩm như nọc rắn, rắn ngâm rượu, cao rắn, rắn ngâm rượu mật ong, thịt rắn, thịt rắn đóng hộp....

Với tiềm năng sẵn có và đội ngũ lao động có tay nghề của làng nghề rắn Vĩnh Sơn, hiện tại Làng nghề rắn Vĩnh Sơn được UBND tỉnh Vĩnh Phúc phong tặng 2 nghệ nhân vào 8 thợ giỏi. Hiệp hội Làng nghề Việt

► Nam phong tặng 7 nghệ nhân và 7 thợ giỏi có tay nghề về chăn nuôi và chế biến các loại sản phẩm từ con rấn, có 5 dòng họ được tặng Bằng Vàng gia tộc về chăn nuôi và chế biến các sản phẩm từ con rấn. Làng nghề rấn Vĩnh Sơn được Hội đồng kỷ lục Quốc gia xác lập kỷ lục là làng nghề có nhiều hộ nuôi rấn nhất Việt Nam năm 2022.

Sản phẩm của làng nghề rấn Vĩnh Sơn đã từng được tặng nhiều giải thưởng như: Rượu rấn được tặng huy chương bạc tại triển lãm Giảng Võ năm 1982; Cúp Vàng thương hiệu an toàn vì sức khỏe cộng đồng năm 2008; Giải sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu năm 2008, 2010; Sản phẩm đạt cúp vàng dịch vụ xuất sắc năm 2008; Sản phẩm rượu rấn cổ truyền đạt cúp vàng nông nghiệp năm 2009.

Chia sẻ về việc phát triển làng nghề, ông Nguyễn Văn Thịnh - Chủ tịch Hội làng nghề rấn Vĩnh Sơn cho biết: “Con rấn là loại dược liệu quý có thể sản xuất ra nhiều loại sản phẩm để bồi bổ sức khỏe. Tuy vậy sản phẩm của làng nghề rấn Vĩnh Sơn chưa đa dạng, vẫn còn bó hẹp trong khuôn khổ truyền thống, còn đơn điệu, chưa phát huy hết tiềm năng. Sản phẩm chủ yếu của làng nghề là trứng rấn và rấn thịt thương phẩm, tỷ lệ chế biến còn thấp chỉ đạt từ 5-7%.

“Trong thời gian tới, 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 ngăn 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”, ông Nguyễn Văn Thịnh cho biết thêm.

Theo Đề án phê duyệt quy hoạch tổng thể phát triển kinh tế - xã hội huyện Vĩnh Tường đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030, xã Vĩnh Sơn cũng nằm trong vùng quy hoạch xây dựng thành điểm “Làng nghề chăn nuôi rấn - du lịch - dịch vụ”. Để sản phẩm mang thương hiệu của làng nghề rấn Vĩnh Sơn ngày càng phát triển, chính quyền địa phương cùng các cấp, bộ, ngành cần sớm đưa khu quy hoạch làng nghề vào hoạt động, có chủ trương và cơ chế cụ thể hỗ trợ công tác giải phóng mặt bằng khu quy hoạch làng nghề, quan tâm tạo điều kiện vay vốn, phát triển mô hình nuôi rấn xử lý bằng công nghệ hơi nước theo công nghệ của Hàn Quốc. Tạo dựng và hình thành liên kết bốn nhà giữa nông dân với doanh nghiệp và nhà khoa học dưới sự hỗ trợ của nhà nước nhằm gắn sản xuất với chế biến và tiêu thụ, phục vụ ngày càng cao cho nhu cầu điều trị bệnh, bồi dưỡng sức khỏe con người và thực sự trở thành sản phẩm đặc trưng của tỉnh, tiến tới trở thành “sản phẩm mang thương hiệu quốc gia”.



Ngoài rấn thương phẩm thì trứng rấn cũng có giá trị cao.



LÊ HOÀNG

## Huế nhớ

*Trời xứ Huế...mưa buồn như đổ lệ  
Hạt rơi dài lặng lẽ nỗi mong ai  
Con đường xưa lay lắt nhớ  
thương hoài.  
Bóng dáng nhỏ đan tay mùa  
đông trước.*

*Mưa rả rích.. mưa hoài sao không ngưng  
Lòng nào nề giọt nước chạm xoắn xang  
Phố im lìm quán nhỏ chuyển  
mùa sang  
Đông lạnh lẽo ngõ ngang  
trong thương nhớ.*

*Em có thấy ..Huế buồn đang nức nở  
Nước sông Hương cũng đã bạc  
phai màu  
Thương giữa dòng chiếc đò lướt  
qua mau  
Cho bến vắng ủ sầu trong quạnh quẽ*

*Em có biết mưa rơi chiều xứ Huế  
Quận thất lòng vỗ nhẹ gửi vào mưa  
Phút giao mùa em có thấy hay chưa  
Mong em gửi duyên thừa về lối hèn.*

Sâu thẳm trong trái tim của những người làm nghề thôn Vinh Thịnh, xã Đại Áng, huyện Thanh Trì, giấc mơ về một làng nghề vẫn thấp sáng, ngọn lửa ấy vẫn luôn rực sáng trong hành trình xây dựng nông thôn mới kiểu mẫu.

### XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI GẮN VỚI CÁC LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG

Trong ánh nắng vàng của chiều thu Hà Nội, phóng viên chúng tôi về thăm làng nghề nón thôn Vinh Thịnh, xã Đại Áng. Đây là một trong những làng nghề danh tiếng Hà Nội. Trải qua thăng trầm, làng nghề là minh chứng cho sức sống mạnh mẽ của những giá trị văn hoá lâu đời.

Làng nghề nón lá truyền thống tại thôn Vinh Thịnh, xã Đại Áng đã có lịch sử hàng trăm năm. Năm 2020, các hộ sản xuất trong làng đã thống nhất thành lập Hợp tác xã tiểu thủ công nghiệp sản xuất và thương mại dịch vụ Nón lá Vinh Thịnh, theo Đề án bảo tồn và phát triển nghề, làng nghề của Thành phố Hà Nội.

Trước đây bà con sản xuất ở hộ quy mô nhỏ, không có điểm trưng bày sản phẩm. Nhưng ngày nay, ở làng nghề mọi người tự đảm đương tất cả các khâu từ thu mua nguyên liệu, đến sản xuất và tiêu thụ. Mọi người có sự phân công tự nhiên. Như có sự tương tác người làm khung, người là lá, người khâu nón, người chỉ độ nhất thu mua phân phối.

Bà Nguyễn Thị Lan, năm nay ngót nghét 60 tuổi đời cũng là hơn 50 năm tuổi nghề, vẫn bền bỉ công việc khâu nón như thời con gái, bộc bạch: "Làm nón cũng dễ lắm, tự học là làm được ngay trong thôn này đứa trẻ mới lớn nhìn cũng có thể làm được, không cần chỉ dạy".

THANH TRÌ:

# Giấc mơ làng nghề

Hậu Thơ



Giao thương sản phẩm OCOP Hà Nội kết hợp không gian trưng bày sản phẩm làng nghề huyện Thanh Trì năm 2022.

Sinh ra và lớn lên ở mảnh đất Vinh Thịnh, dường như nghề làm nón đã ngấm vào máu trường thôn Nguyễn Bá Kỳ, là đời thứ 4 theo nghề làm nón, năm lên 8 tuổi đã được bố mẹ chỉ dạy, tự học và tự nâng cấp sản phẩm. Nón lá từ năm này qua năm khác là thế nhưng hiện nay đã được thay đổi, người dân còn thêm những hoạt tiết về văn hóa, về cuộc sống nên chiếc nón lá, nhằm tạo sự khác biệt.

Say nghề, yêu nghề gắn bó với nghề, vì thế những người làm nghề tại nơi đây vẫn luôn ấp ủ ước mơ chiếc nón lá Vinh Thịnh sẽ được nhiều người biết đến chấp cánh bay cao.

Ông Nguyễn Văn Hưng – Phó chủ tịch xã Đại Áng chia sẻ: Năm 2020, làng nghề nón lá Vinh Thịnh được UBND TP Hà Nội công nhận làng nghề truyền thống. Năm 2023 xã Đại Áng được công nhận điểm du lịch đầu tiên của huyện Thanh Trì cùng với xã Yên Mỹ. Đây là bước ngoặt lớn trong chương trình xây dựng nông thôn mới và mở ra hướng mới

cho xã phát triển du lịch làng nghề. Đồng thời, là điều kiện thuận lợi để hình thành các tuyến du lịch trên địa bàn huyện và kết nối du lịch với các địa phương lân cận, tương lai huyện Thanh Trì phấn đấu sẽ là điểm đến du lịch "an toàn-thân thiện-chất lượng-hấp dẫn" đáp ứng yêu cầu phát triển du lịch trong tình hình mới.

Nhờ sự cố gắng của cả tập thể thôn Vinh Thịnh về duy trì và giữ nghề mà giấc mơ đưa Đại Áng trở thành điểm phát triển du lịch sầm uất trong tương lai không còn xa nữa. Những danh hiệu, giải thưởng như chứng nhận OCOP 4 sao đã tạo thêm tiếng tăm cho nghề nón phát triển. Nhưng điều đó không đủ để khóa lấp sự vui sướng hân hoan của những người nghệ nhân gắn bó với nghề. Mà điều cuối cùng đó là giấc mơ phát triển hơn trong tương lai.

Theo Trưởng phòng kinh tế huyện Thanh Trì bà Nguyễn Thị Tuyết Anh: Giai đoạn 2021 – 2025, huyện Thanh Trì thực hiện kép 2 nhiệm vụ chính trị quan trọng là đầu tư xây dựng huyện thành quận, xã thành



Phó Chủ tịch UBND thành phố Nguyễn Mạnh Quyền, Chủ tịch UBND huyện Thanh Trì Nguyễn Tiến Cường trao Quyết định công nhận điểm du lịch xã Đại Áng, Yên Mỹ.

phường song song với xây dựng nông thôn mới nâng cao, nông thôn mới kiểu mẫu. Ngày 18/4/2023, UBND Thành phố đã có quyết định số 2277/QĐ – UBND công nhận 14 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao. Đến nay 15/15 các xã của huyện được công nhận nông thôn mới nâng cao về đích trước 2 năm và vượt chỉ tiêu kế hoạch giai đoạn 2021 – 2025.

### PHÁT TRIỂN NÂNG CẤP CÁC SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ

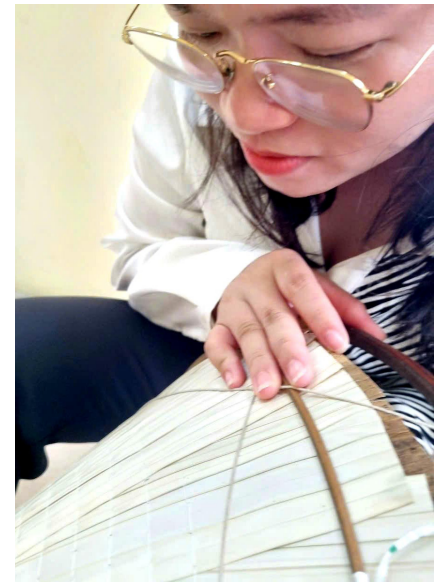
Chính nhờ vào sự phát triển của các làng nghề như: làng nghề miến dong và bánh đa Phú Diễn, xã Hữu Hòa; làng nghề bánh chưng Tranh Khúc, xã Duyên Hà; làng nghề dệt Triều Khúc, xã Tân Triều; làng nghề nón lá Vinh Thịnh, xã Đại Áng. Và các làng nghề rượu Ngâu, thôn Yên Ngưu, xã Tam Hiệp; làng nghề sản xuất bánh kẹo thôn Nội Am, xã Liên Ninh; làng nghề may thôn Vinh Trung, xã Đại Áng đã tạo đà cho kinh tế của huyện phát triển. Trong đó có 7/7 làng nghề đã được UBND huyện phê duyệt phương án bảo vệ môi trường và 5/7 làng nghề được xây dựng thương hiệu, cấp nhãn hiệu tập thể.

Phó Chủ tịch UBND huyện Thanh Trì Nguyễn Văn Hưng cho rằng, hực hiện Nghị định số 52/NĐ-CP ngày 12/4/2018 của Chính phủ về phát triển ngành nghề nông thôn; Quyết định số 31/2014/QĐ-UBND ngày

4/8/2014 của UBND TP Hà Nội ban hành quy định về chính sách khuyến khích phát triển làng nghề trên địa bàn TP, UBND huyện Thanh Trì đã xây dựng kế hoạch về phát triển làng nghề trên địa bàn, đồng thời chỉ đạo các xã triển khai thực hiện nhằm bảo tồn, quảng bá và phát huy giá trị của các làng nghề.

Hàng năm, UBND huyện chỉ đạo Phòng Kinh tế phối hợp với UBND các xã tổ chức các hoạt động tuyên truyền nhằm vận động người dân bảo tồn, gìn giữ nghề và làng nghề của địa phương; tuyên truyền các quy định trong công tác ATTP.

Bên cạnh đó, huyện đầu tư, khuyến khích các làng nghề tăng cường áp dụng khoa học công nghệ vào sản xuất. Đến nay, UBND huyện Thanh Trì đã hỗ trợ 1 hệ thống xử lý nước RO để phục vụ lọc tạp chất



Du khách tham quan trải nghiệm quá trình khâu nón tại làng nghề nón thôn Vinh Thịnh.

của rượu tại làng nghề rượu Ngâu, xã Tam Hiệp; hỗ trợ 2 máy hút chân không cho làng nghề bánh chưng Tranh Khúc, xã Duyên Hà.

Ngoài ra huyện còn tổ chức cho các cơ sở sản xuất trên địa bàn đến tham quan mô hình sản xuất, học tập kinh nghiệm tại các làng nghề khác trên địa bàn TP.

Đồng thời phối hợp với các sở, ngành tư vấn, hỗ trợ các xã lập hồ sơ đăng ký xác lập quyền sở hữu trí tuệ cho các làng nghề. Huyện cũng đã xây dựng và duy trì 3 điểm trưng bày, giới thiệu và cung ứng sản phẩm có truy suất nguồn gốc. Mở rộng kết nối giao thương các sản phẩm làng nghề, sản phẩm OCOP trong khu vực.

Mục tiêu phấn đấu, năm 2023 huyện có 02 xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu.

*Ông Nguyễn Xuân Đại – Giám đốc Sở Nông nghiệp & PTNT TP Hà Nội cho biết, thành phố có 30 quận, huyện, thị xã trong đó có 18 huyện, thị xã với 382 xã xây dựng nông thôn mới. Kết quả đến nay Thành phố có 100% số xã đạt chuẩn nông thôn mới, 111 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao, 20 xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu, 15/18 huyện, thị xã đạt chuẩn nông thôn mới mới, 3 huyện đang đề nghị Hội đồng trung ương đánh giá, đề nghị Thủ tướng Chính phủ công nhận đạt chuẩn nông thôn mới năm 2022.*

*Phấn đấu đến năm 2025, TP Hà Nội hoàn thành nhiệm vụ xây dựng nông thôn mới, có 100% số huyện đạt chuẩn nông thôn mới, 20% số huyện đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao, 40% số xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao; 20% số xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu, có thêm 2000 sản phẩm OCOP được đánh giá, phân hạng sản phẩm.*

# PHÁT TRIỂN MÔ HÌNH LÀNG – NGHỀ DU LỊCH GẮN VỚI XÂY DỰNG HÌNH ẢNH ĐẤT NƯỚC CON NGƯỜI VIỆT NAM

Th.S Võ Thu Hà



**Truyền thống và hiện đại trong phát triển các làng nghề truyền thống được coi là một trong những nguồn lực thúc đẩy sự phát triển xã hội, đồng thời là nhân tố góp phần tạo nên hệ giá trị mới trong thời kì công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước.**

**H**iện nay cả nước có hơn 5000 làng nghề; trong đó có 889 làng truyền thống đã được công nhận. Để khơi dậy được tối đa tiềm năng, lợi thế của làng nghề truyền thống, mang dấu ấn thương hiệu của địa phương và quốc gia đặc biệt quảng bá sản phẩm của làng nghề truyền thống, phát triển mô hình làng – nghề du lịch gắn với xây dựng hình ảnh đất nước con người Việt Nam đến với bạn bè trên toàn thế giới, “nét văn hóa Việt Nam có nhiều đóng góp mới được ghi nhận trong đời sống văn hóa quốc tế”.

Thực hiện đúng “Chương trình bảo tồn và phát triển làng nghề Việt Nam giai đoạn 2021 – 2030” nhằm phục hồi, tôn tạo các di tích liên quan đến giá trị văn hóa nghề, làng nghề truyền thống, tổ chức liên kết

chuỗi giá trị, phát triển làng nghề gắn với du lịch, phát triển kinh tế nông thôn và xây dựng nông thôn mới vừa thân thiện với môi trường và phát triển bền vững. Đồng thời bảo tồn, phát huy các giá trị văn hóa của dân tộc, nâng cao đời sống tinh thần và sáng tạo của nghệ nhân, cải thiện thu nhập đối với người dân làm việc tại các làng nghề truyền thống trên cả nước.

Làng nghề vừa là sản phẩm du lịch đặc trưng khi làng nghề đó có khả năng hấp dẫn, thu hút khách, vừa là sản phẩm du lịch bổ sung khi tạo ra những mặt hàng lưu niệm cho du khách. Trong những năm gần đây, loại hình du lịch làng nghề truyền thống ở Việt Nam ngày càng hấp dẫn du khách, đặc biệt là du khách nước ngoài, bởi những giá trị văn hóa lâu đời và cách sáng tạo sản phẩm thủ công đặc trưng ở mỗi vùng. Phát triển sản phẩm du lịch làng nghề truyền thống cần được xem là một hướng đi để xây dựng một sản phẩm du lịch mới, có tổ chức và sự kết nối giữa các làng nghề, hướng tới loại hình du lịch cộng đồng, có trách nhiệm với truyền thống, bản sắc văn hóa dân

tộc. Vì vậy, đất nước Việt Nam cần tập trung xây dựng chiến lược và đưa ra những giải pháp phù hợp với tình hình thực tiễn tại địa phương, kết hợp với kinh nghiệm học hỏi từ các quốc gia phát triển... đồng thời phát huy tiềm năng ngành công nghiệp du lịch là mũi nhọn.

## **KHÁI QUÁT VỀ LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG Ở VIỆT NAM**

Theo quy định tại Khoản 2, Điều 3 Nghị định số 52/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 4 năm 2018 của Chính phủ về phát triển ngành nghề nông thôn: “Làng nghề là một hoặc nhiều cụm dân cư cấp thôn, ấp, bản, làng, buôn, phum, sóc hoặc các điểm dân cư tương tự tham gia hoạt động ngành nghề nông thôn quy định tại Điều 4 Nghị định này”.

Theo số liệu thống kê của Tổng cục Hải quan, ước tính, kim ngạch xuất khẩu mây, tre, cói, thảm của Việt Nam trong tháng 11/2021 đạt 70 triệu USD, tăng 2,5% so với tháng 10/2021; tăng 23,3% so với tháng 11/2020. Tính chung trong 11 tháng năm 2021, xuất khẩu mây, tre, cói, thảm của Việt Nam đạt 771 triệu USD, tăng 42,2% so với cùng kỳ năm 2020. Trong kỳ vừa qua, sản



phẩm mây, tre, cói, thảm được xuất khẩu sang 59 thị trường. Trong đó, xuất khẩu sang thị trường Mỹ đạt 15,15 triệu USD, tăng 25,5% so với kỳ trước; xuất khẩu sang Nhật Bản đạt 2,82 triệu USD, tăng 13,0%; xuất khẩu sang Pháp đạt 2,46 triệu USD, tăng 115,9%; xuất khẩu sang Ấn Độ đạt 2,34 triệu USD, tăng 81,6%... Tổng số cơ sở tham gia sản xuất kinh doanh các làng nghề năm 2021 là khoảng 213.000 cơ sở. Trong đó, có gần 2.000 doanh nghiệp, 350 hợp tác xã, 330 tổ hợp tác và 210.000 hộ gia đình; tạo việc làm cho trên 672.000 lao động, thu nhập bình quân đạt 4 - 4,5 triệu đồng/người/tháng. Tổng doanh thu từ các hoạt động ngành nghề nông thôn trong các làng nghề đã được công nhận năm 2021 đạt gần 60.000 tỷ đồng. Một số sản phẩm ngành nghề nông thôn đạt được kết quả xuất khẩu cao như: Sản phẩm mây, tre, cói và thảm đạt trên 878 triệu USD (tăng 43,8% so với năm 2020); Sản phẩm gốm, sứ đạt trên 674 triệu USD (tăng 16,1% so với năm 2020).

Sản phẩm thủ công của Việt Nam được thị trường quốc tế ưa

chuộng bởi bên cạnh sự tinh tế, tài khéo của sản phẩm còn toát lên những nét đặc sắc, độc đáo của văn hóa dân tộc. Nhưng vấn đề cần đặt ra vừa phải bảo tồn những di sản, duy trì giá trị văn hóa dân tộc đồng thời vừa phải xây dựng chiến lược phát triển mô hình làng – nghề du lịch, đẩy mạnh phát triển mẫu mã các sản phẩm thủ công; thiết kế tiêu dùng thế giới, đặc biệt là nhu cầu của giới trẻ và kết nối với kênh quảng bá du lịch để cùng song song phát triển hai ngành “công nghiệp mũi nhọn” tại Việt Nam.

### **GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN MÔ HÌNH LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG GẮN VỚI DU LỊCH**

Phát triển du lịch tại các làng nghề truyền thống là một giải pháp khả thi mang lại hiệu quả tích cực và bền vững, thu hút khách du lịch và có tác động mạnh mẽ trở lại trong mục tiêu phát triển chung của đất nước. Đây là một hướng đi rất quan trọng để gìn giữ, giới thiệu, bảo tồn và tôn vinh những giá trị văn hóa truyền thống đặc sắc của dân tộc, của quốc gia đồng thời gắn với xây dựng nét đẹp văn hóa về đất nước,

con người Việt Nam.

- Căn cứ vào điều kiện, đặc điểm cụ thể để xây dựng hướng quy hoạch tích hợp giữa xây dựng làng xã và điểm dân cư nông thôn đặc thù với quy hoạch du lịch và định hướng bảo tồn. Quy hoạch đặc thù với tổ chức không gian cho hoạt động du lịch, dịch vụ, thương mại, không gian phục vụ sản xuất được thiết lập đồng bộ với tổ chức không gian điểm dân cư, không gian sản xuất làng nghề và bảo tồn các không gian văn hóa... đảm bảo được mục tiêu trước mắt và lâu dài trong kế hoạch phát triển bền vững.

- Khi du khách đến với các điểm du lịch làng nghề truyền thống còn mong muốn chiêm ngưỡng, khám phá sự mới mẻ và có thể trực tiếp trải nghiệm, tham gia vào hoạt động sản xuất cùng với mỗi người dân, người thợ thủ công. Và có thể mua về các sản phẩm thủ công làm vật kỷ niệm, làm quà tặng cho mỗi người thân trong chuyến đi của mình.

- Đẩy mạnh phát triển cơ sở vật chất kỹ thuật tại các vùng có tiềm năng để tăng khả năng tiếp cận nơi có tài nguyên du lịch, đồng thời cải tạo, nâng cấp và hoàn thiện kết cấu hạ tầng đồng bộ tại các điểm du lịch, phù hợp với nhu cầu của khách du lịch, đảm bảo hài hòa với không gian, cảnh quan gắn với đặc trưng văn hóa vùng miền.

- Hoạt động của làng nghề sẽ thu hút một lượng không nhỏ nguồn lao động tại địa phương tham gia vào dịch vụ hỗ trợ du lịch. Đây là chủ thể của mọi hoạt động: bảo tồn, quản lý và khai thác góp phần giải quyết việc làm bền vững, tăng thu nhập, thực hiện giảm nghèo và an sinh xã hội. Tạo ra mức cân, rút ngắn khoảng cách về thu nhập của người lao động giữa các vùng, miền, phát triển hài hòa kinh tế - xã hội giữa các khu vực đồng thời nâng cao chất lượng nguồn nhân lực phục vụ tại địa phương.

- Định hướng phát triển, gắn

➔ kết các làng nghề truyền thống vào các hoạt động du lịch, tạo điều kiện cho hàng loạt các nhà điều hành du lịch và phát triển tour xây dựng nhiều chương trình khám phá, học hỏi...từ đó tìm kiếm thêm các nhà đầu tư ở bên ngoài để phát triển lợi thế của vùng đất này. Liên kết xây dựng các khu nghỉ mát tiềm năng, các dịch vụ nhà nghỉ, dịch vụ ăn uống, bán đồ lưu niệm ...vừa phục vụ khách tham quan với những ấn tượng tốt, tiếp đón nồng hậu, chất lượng được kỳ vọng, đáp ứng nhu cầu thị trường.

- Thông qua hoạt động du lịch, các giá trị văn hóa truyền thống được nhiều người biết đến, mở rộng giao lưu quốc tế và quảng bá bản sắc văn hóa dân tộc Việt Nam. Nghề truyền thống được duy trì từ thế hệ này sang thế hệ khác, được lưu truyền, vun đắp và gìn giữ cho con cháu dân tộc Việt Nam. Thực hiện điều này chính là bảo tồn bản sắc văn hóa dân tộc Việt Nam.

Mô hình làng - nghề du lịch nếu được đầu tư đúng mức và khai thác có hiệu quả sẽ trở thành một trong những kênh giới thiệu, lan tỏa hình ảnh đất nước, con người Việt Nam trên trường quốc tế. Đồng thời hứa



hẹn sẽ giải quyết công ăn việc làm, tăng thu nhập cho nhiều lao động nông thôn, tạo điều kiện để làng nghề có cơ hội phát triển nhanh hơn, có khả năng để cơ giới hóa và hiện đại hóa góp phần đẩy mạnh công nghiệp hoá, hiện đại hoá nông nghiệp nông thôn.

### KẾT LUẬN

Phát triển làng nghề gắn với hoạt động du lịch là một hướng đi mới mang lại nhiều lợi ích cho nhiều địa phương, khơi dậy tiềm năng, lợi thế, giá trị truyền thống, thương hiệu của địa phương và

quốc gia thông qua phát triển sản phẩm của các làng nghề, đặc biệt là sản phẩm của làng nghề truyền thống. Chính vì vậy, cần có định hướng phát triển rõ ràng và xây dựng những chiến lược lâu dài, phát triển kinh tế làng nghề sẽ góp phần trong việc nâng cao hiệu quả thực hiện cũng như bảo tồn và phát huy các giá trị truyền thống tại địa phương, không ngừng phát huy sáng tạo, tô điểm thêm nét văn hóa cho các sản phẩm thủ công mỹ nghệ làng nghề, giữ được hình ảnh, nét riêng khi nhắc về con người, đất nước Việt Nam.

#### Tài liệu tham khảo

1. Báo cáo số 126/BC-BNN-KTHT của Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn về Sơ kết 02 năm thực hiện Nghị định số 52/2018/NĐ-CP của Chính phủ về phát triển ngành nghề nông thôn.
2. Nguyễn Gia Đăng (2022), Phát triển bền vững làng nghề truyền thống tại Vùng Đông Nam bộ: Thực trạng và bài học rút ra, TP. Hồ Chí Minh
3. Nghị quyết 24-NQ/TW ngày 7/10/2022 của Bộ Chính trị về phát triển kinh tế - xã hội và bảo đảm quốc phòng, an ninh vùng Đông Nam Bộ đến năm 2030, tầm nhìn đến năm 2045.
4. Nghị quyết số 19-NQ/TW ngày 16 tháng 6 năm 2022 của Hội nghị lần thứ 5 Ban Chấp hành trung ương Đảng Khóa XIII "Về nông nghiệp, nông dân, nông thôn đến năm 2030, tầm nhìn đến 2045.
5. Phùng Văn Thành (2022), Luận án "Phát triển làng nghề truyền thống đá mỹ nghệ non nước", Đà Nẵng.
6. Quyết định số 40/QĐ-TTg ngày 07/01/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc Phê duyệt Chiến lược tổng thể hội nhập quốc tế đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030.
7. Quyết định số 801/QĐ-TTg ngày 7/7/2022 phê duyệt "Chương trình bảo tồn và phát triển làng nghề Việt Nam giai đoạn 2021 – 2030".
8. <https://trungtamwto.vn/tin-tuc/19677-tro-luc-de-san-pham-thu-cong-my-nghe-nganh-may-tre-dan-chinh-phuc-thi-truong-truy-cap-ngay-09/7/2023>
9. <https://congthuong.vn/hoi-thi-san-pham-thu-cong-my-nghe-viet-nam-nam-2022-tai-hoa-ket-tinh-thanh-gia-tri-225608.html> truy cập ngày 09/7/2023



TIỀN GIANG:

## **Nhìn lại 05 năm thực hiện hợp tác, liên kết trong sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp**

Phương Thanh

**T**heo báo cáo của Sở NN&PTNT, thực hiện Kế hoạch số 372/KH-UBND ngày 10/12/2021 và Công văn số 354/UBND-KT ngày 06/02/2023 của UBND tỉnh về liên kết sản xuất tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp tỉnh Tiền Giang giai đoạn 2021 - 2025, đến nay, toàn tỉnh có 109 danh mục dự án/kế hoạch liên kết được phê duyệt danh mục. Trong đó, giai đoạn từ năm 2018 - 2023 (tính đến tháng 7/2023) có 29 dự án/kế hoạch liên kết được phê duyệt, với tổng nguồn vốn thực hiện liên kết là trên 107 tỷ đồng.

Kết quả, đã huy động 29 hợp tác xã (HTX) nông nghiệp, 55 doanh nghiệp, với 1.320 hộ nông dân tham gia liên kết chuỗi giá trị nông sản. Các hình thức liên kết chủ yếu là liên kết tổ chức sản xuất, thu hoạch sơ chế hoặc chế biến gắn với tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp; liên kết cung ứng vật tư, dịch vụ đầu vào, tổ chức sản xuất, thu hoạch và gắn với tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp; liên kết cung ứng vật tư, dịch vụ đầu vào, tổ chức sản xuất, thu hoạch, sơ chế hoặc chế biến gắn với tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp.

Điển hình ở các địa phương có mô hình liên kết hiệu quả như: Mô hình liên kết giữa HTX Dịch vụ nông nghiệp Mỹ Quới với Công ty Trách nhiệm hữu hạn Phước Lộc Thiên Hộ (huyện Cái Bè); liên kết tiêu thụ lúa của HTX Nông nghiệp Hưng Hòa, xã Long Vĩnh, huyện Gò Công Tây; liên kết rau của HTX Rau an toàn Tân Đông, tại xã Tân Đông, huyện Gò Công Đông; liên kết tiêu thụ gà của HTX Chăn nuôi thủy sản Gò Công.

Việc tham gia mô hình liên kết mang lại nhiều lợi ích cho các bên tham gia liên kết. Cụ thể, các doanh nghiệp, HTX tham gia sẽ được có được nguồn cung ứng nguyên liệu

*Vừa qua, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (NN&PTNT) tỉnh Tiền Giang tổ chức Hội nghị sơ kết 05 năm thực hiện chính sách khuyến khích phát triển hợp tác, liên kết trong sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp theo Nghị định số 98/2018/NĐ-CP ngày 05/7/2018 của Chính phủ trên địa bàn tỉnh Tiền Giang. Ông Phạm Văn Trọng, Phó Chủ tịch Ủy ban nhân dân (UBND) tỉnh chủ trì hội nghị.*



Ông Phạm Văn Trọng, Phó Chủ tịch UBND tỉnh tặng Bằng khen cho các tập thể.

ổn định, chất lượng; giải quyết đầu ra sản phẩm cho nông dân thông qua các hợp đồng liên kết, tạo việc làm cho người dân. Cùng với đó, việc liên kết tạo ra các phẩm sạch, an toàn, các nguồn gốc rõ ràng cho người tiêu dùng, tạo việc làm cho người lao động. Việc áp dụng các kỹ thuật tiên tiến trong sản xuất nông nghiệp giúp hạn chế tác động tiêu cực đến môi trường.

Bên cạnh kết quả đạt được, vẫn còn một số tồn tại, khó khăn, hạn chế về cơ chế chính sách chưa cụ thể, thủ tục giải ngân phức tạp, doanh nghiệp, HTX khó nắm bắt được đầy đủ nên lúng túng trong triển khai thực hiện; công tác tổ chức triển khai thực hiện một số dự án ở địa phương triển khai không đạt mục tiêu, nội dung phê duyệt; công tác tuyên truyền, vận động nông dân, HTX, doanh nghiệp

tham gia chuỗi liên kết sản xuất chưa được quan tâm đúng mức; năng lực tham gia liên kết của các chủ thể là HTX còn hạn chế gặp khó khăn, lúng túng trong quá trình xây dựng dự án/kế hoạch liên kết, chưa tạo được uy tín, niềm tin đối với thành viên...

Tại hội nghị, các đại biểu đã tham luận, đánh giá thuận lợi, khó khăn, bài học kinh nghiệm và kiến nghị, đưa ra các giải pháp thực hiện các dự án, kế hoạch liên kết và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp hiệu quả trên địa bàn tỉnh.

Phát biểu kết luận hội nghị, ông Phạm Văn Trọng, Phó Chủ tịch UBND tỉnh ghi nhận và đánh giá cao tinh thần tham gia thực hiện của các chủ thể tham gia thực hiện Nghị định số 98/2018/NĐ-CP; các ý kiến thảo luận của các đại biểu đã làm rõ những kết quả đạt được, khó



Quang cảnh hội nghị.

khăn, vướng mắc, kinh nghiệm và đề xuất các giải pháp, kiến nghị để triển khai thực hiện tốt hơn chính sách này trong thời gian tới. Nghị định số 98/2018/NĐ-CP rất có ý nghĩa và phù hợp với tình hình ở địa phương; do đó, Phó Chủ tịch UBND tỉnh đề nghị Sở NN&PTNT, Sở Tài chính, các địa phương nghiên cứu, tiếp thu và phối hợp với các địa phương để tháo gỡ khó khăn, đẩy nhanh tiến độ triển khai thực hiện Nghị định đạt hiệu quả cao.

Để phát triển chuỗi liên kết sản xuất và tiêu thụ nông sản trên địa bàn tỉnh trong thời gian tới, Phó UBND tỉnh yêu cầu các cơ quan chuyên môn giúp UBND tỉnh đánh giá hiệu quả thực hiện Nghị định số 98/2018/NĐ-CP, nhất là những khó khăn, hạn chế cần phải tháo gỡ; đồng thời, tiếp tục tuyên truyền vận động các chủ thể và người dân hiểu được lợi ích của hợp tác, liên kết trong sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp; hỗ trợ kết nối tiêu thụ cho các HTX có tham gia chuỗi liên kết, thực hiện xúc tiến thương mại và hướng dẫn hỗ trợ các HTX ứng dụng thương mại điện tử để tiêu thụ nông sản...

Địp này, UBND tỉnh tặng Bằng khen cho 11 tập thể đã có thành tích trong 05 năm triển khai thực hiện Nghị định số 98/2018/NĐ-CP ngày 05/8/2018 của Chính phủ về chính sách khuyến khích phát triển hợp tác, liên kết trong sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp trên địa bàn tỉnh Tiền Giang.

## Hòa Bình nghiệm thu đề án khuyến công

Lam Lam

**Sáng 4/8, Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp (Sở Công Thương Hòa Bình) tổ chức nghiệm thu 2 đề án khuyến công địa phương năm 2023. Đó là Đề án "Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong sản xuất tằm lụa tằm" cho hộ kinh doanh Nguyễn Quốc Huy tại xóm Tân Thành, xã Nhân Mỹ (huyện Tân Lạc) và Đề án "Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong sản xuất chế biến cá" cho Công ty TNHH xây dựng và dịch vụ Cường Thịnh tại phường Phương Lâm (TP Hòa Bình).**



Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp (Sở Công Thương) nghiệm thu đề án tại xóm Tân Thành, xã Nhân Mỹ (Tân Lạc).

Tại buổi nghiệm thu 2 đề án, Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp báo cáo tình hình thực hiện đề án, ý nghĩa và hiệu quả đầu tư của đơn vị thực hiện.

Đề án "Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong sản xuất tằm lụa tằm" cho hộ kinh doanh Nguyễn Quốc Huy tại xóm Tân Thành, xã Nhân Mỹ (Tân Lạc) có tổng kinh phí thực hiện 541,9 triệu đồng (trong đó kinh phí nguồn khuyến công địa phương hỗ trợ 260 triệu đồng và phí đóng góp của đơn vị thụ hưởng là 281,9 triệu đồng). Đề án "Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong sản xuất chế biến cá" cho Công ty TNHH xây dựng và dịch vụ Cường Thịnh tại phường Phương Lâm (TP Hòa Bình), kinh phí thực hiện 626 triệu đồng (kinh phí nguồn khuyến công địa phương hỗ trợ 290 triệu đồng, kinh

phí đóng góp của đơn vị thụ hưởng 336 triệu đồng).

Với nguồn kinh phí khuyến công địa phương hỗ trợ và nguồn kinh phí của đơn vị thụ hưởng đóng góp, cả hai đề án đã được đầu tư mới 100% các máy móc, thiết bị; sử dụng công nghệ tiên tiến đã giúp tăng năng suất lao động, nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm chi phí sản xuất, hạ giá thành sản phẩm, nâng cao hiệu quả sản xuất - kinh doanh cho cơ sở; tạo việc làm ổn định cho lao động địa phương.

Theo kết quả nghiệm thu, cả 2 đề án đều đảm bảo các điều kiện, hoàn thành đúng tiến độ thời gian; các chỉ tiêu của đề án đạt được theo đúng yêu cầu, nội dung đã đề ra, được Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp chấp thuận nghiệm thu hoàn thành.

**Từ ngày 21 đến ngày 23/8/2023 tại Thái Nguyên, trường Đào tạo, bồi dưỡng cán bộ công thương Trung ương phối hợp với Cục Công Thương địa phương, Sở Công Thương tỉnh Thái Nguyên tổ chức khai giảng lớp bồi dưỡng kiến thức khuyến công cho cán bộ khuyến công các tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc.**

**T**ham gia lớp học, có hơn 100 học viên đến từ các Sở Công Thương, Trung tâm khuyến công, Trung tâm Phát triển công thương, phòng Kinh tế/Kinh tế và hạ tầng của các tỉnh miền núi phía Bắc. Tại lớp học, các học viên được bồi dưỡng, củng cố kiến thức, kỹ năng chuyên môn nghiệp vụ; trang bị, cập nhật những kiến thức chung về chính sách, pháp luật khi tham gia thực hiện các hoạt động khuyến công; tạo điều kiện học hỏi, chia sẻ kinh nghiệm triển khai các hoạt động khuyến công giữa các địa phương trên cả nước.

Nội dung chương trình bồi dưỡng kiến thức cho cán bộ khuyến công được thực hiện theo Quyết định số 2100/QĐ-BCT ngày 10 tháng 10 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Công Thương về việc ban hành Chương trình bồi dưỡng kiến thức khuyến công, gồm: Các nội dung về chính sách khuyến công; Phương thức xây dựng kế hoạch, tổ chức thực hiện các đề án, nhiệm vụ khuyến công; Kỹ năng tham mưu, đề xuất xây dựng chính sách khuyến công.

Trong quá trình học, học viên được làm việc nhóm, thảo luận, trao đổi các kinh nghiệm và bài học thực tiễn với giảng viên và chuyên gia, từ đó giúp cho các cán bộ khuyến công nâng cao năng lực, kỹ năng thực hiện nhiệm vụ.

# Bồi dưỡng kiến thức cho cán bộ khuyến công

Thanh Lam



*Các học viên tham gia lớp Bồi dưỡng kiến thức về khuyến công*



*Toàn cảnh lớp học*

Ngoài ra, lớp học cũng tổ chức hoạt động thăm quan và khảo sát thực tế tại các cơ sở công nghiệp nông thôn, từ đó giúp học viên sẽ

đúc rút được các kinh nghiệm để phát triển hơn về kiến thức và kỹ năng hỗ trợ doanh nghiệp lĩnh vực khuyến công.

BẮC GIANG:

# Hơn 600 Doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực công nghiệp hỗ trợ

Lam Lam

*Theo Phòng Quản lý công nghiệp, Sở Công Thương và Ban Quản lý các Khu công nghiệp (KCN) tỉnh, Bắc Giang có hơn 600 doanh nghiệp (DN) hoạt động trong lĩnh vực công nghiệp hỗ trợ, trong đó có nhiều công ty mới chuyển đổi từ ngành nghề khác sang lĩnh vực công nghiệp hỗ trợ. Đa phần là các DN nhỏ và vừa nằm ở khu công nghiệp (CCN) và ngoài khu, CCN.*



*Cán bộ Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại, Sở Công Thương Bắc Giang tham quan dây chuyền sản xuất gia công linh kiện điện tử tại Công ty TNHH Thương mại và sản xuất AZ Hitech Vina.*

**C**ông ty TNHH Công nghệ dẫn nhiệt Meiteck Bắc Giang thành lập và đi vào hoạt động năm 2022, với tổng vốn đầu tư máy móc, dây chuyền sản xuất 25 tỷ đồng (không kể kinh phí thuê nhà xưởng) tại phường Đình Kế, TP Bắc Giang. Công ty chuyên sản xuất tem dẫn nhiệt, ốc vít inox làm linh kiện cho máy tính, cung ứng cho một số DN vốn đầu tư nước ngoài (FDI).

Bà Huỳnh Thị Hằng, Giám đốc Công ty chia sẻ: "Trước năm 2020, tôi từng mở DN may mặc. Do ảnh hưởng của dịch Covid-19 nên DN thua lỗ, phải nhượng lại cho đơn vị khác. Gần đây, làn sóng đầu tư của các DN FDI "đổ bộ" vào Việt Nam, nhất là tại Bắc Giang khá đông nên tôi chuyển sang sản xuất sản phẩm công nghiệp hỗ trợ. Hiện doanh thu của đơn vị đạt khoảng 400 triệu đồng/tháng, bước đầu có lãi".

Còn theo bà Nguyễn Thị Duyên, Chủ tịch Hội đồng Quản trị Công ty TNHH Công nghệ Chí Hòa, CCN Đại Lâm (Lạng Giang), trước đây bà đã từng tham gia nhiều ngành nghề sản xuất khác nhau. Tuy nhiên, do

ảnh hưởng của suy giảm kinh tế thế giới và dịch Covid-19 nên sản xuất, kinh doanh thua lỗ, phải thành lập DN mới như hiện nay.

Đầu năm 2023, DN đã đầu tư hơn 16 tỷ đồng lắp đặt dây chuyền làm sạch bề mặt thanh tản nhiệt nhôm dùng làm linh kiện máy tính và thiết bị viễn thông cho Tập đoàn Khoa học kỹ thuật Hồng Hải Foxconn. Để có đơn hàng, ngoài nhà xưởng, thiết bị máy móc, dây chuyền sản xuất, môi trường làm việc... đáp ứng điều kiện của đơn vị đặt hàng thì sản phẩm xuất xưởng của Công ty phải được bảo hành 3 năm, sau 90 ngày giao hàng mới được thanh toán.

Theo Phòng Quản lý công nghiệp của Sở Công Thương và Ban Quản lý các Khu công nghiệp (KCN)

tỉnh, Bắc Giang có hơn 600 DN hoạt động trong lĩnh vực công nghiệp hỗ trợ. Đa phần là các DN nhỏ và vừa nằm ở CCN và ngoài khu, CCN. Trong các KCN có 8 DN đang sản xuất ngành công nghiệp hỗ trợ, tập trung vào 3 nhóm ngành nghề: Sản xuất linh kiện; lĩnh vực công nghiệp chế tạo và ngành sản xuất pin năng lượng mặt trời.

Từ năm 2022 đến nay, các DN công nghiệp hỗ trợ sản xuất ổn định, chỉ số sản xuất công nghiệp ước tính tăng 31,51% so với năm 2021; trong đó, ngành công nghiệp chế tạo tăng hơn 33%. Đạt được chỉ số trên là do một số DN thuộc ngành điện tử mở rộng sản xuất như: Công ty TNHH Luxshare ICT Việt Nam (năm 2022 doanh thu tăng 80% so với năm 2021), Công



ty TNHH Công nghệ chính xác Fuyu (doanh thu năm 2022 tăng gấp 1,45 lần so với năm 2021)... nên đã kéo theo sự phát triển của các DN phụ trợ.

Hiện các DN công nghiệp hỗ trợ tiếp tục là lĩnh vực có tốc độ phát triển cao, đóng góp lớn nhất vào mức tăng trưởng công nghiệp của tỉnh Bắc Giang; đồng thời đóng vai trò quan trọng trong chuỗi giá trị của cả nước... Do đó, các cấp chính quyền từ T.Ư đến địa phương luôn quan tâm, hỗ trợ DN bằng nhiều hình thức như: Cung cấp thông tin thị trường, chính sách pháp luật; thực hiện thủ tục hành chính; đào tạo, phát triển nguồn nhân lực và hỗ trợ tham gia cụm liên kết ngành, chuỗi giá trị, mở rộng thị trường...

Tính từ năm 2020 đến nay, nhờ chính sách khuyến công của Chính phủ và chủ trương hỗ trợ của tỉnh, Bắc Giang có 13 DN sản xuất công nghiệp hỗ trợ trên địa bàn các huyện: Lạng Giang, Hiệp Hòa, Lục Nam, Việt Yên và TP Bắc Giang được hỗ trợ mua sắm thiết bị sản xuất. Tổng kinh phí 3,9 tỷ đồng, bao gồm cả nguồn khuyến công của tỉnh và T.Ư.

Ông Vũ Văn Hải, Phó Giám đốc Công ty TNHH Thương mại và sản xuất AZ Hitech Vina, xã Yên Sơn (Lục Nam) chia sẻ, nhờ được hỗ trợ 300 triệu đồng từ nguồn khuyến công quốc gia, năm 2022, Công ty đã mua thêm 1 máy CNC tự động, gia công các linh kiện cơ khí chính xác, phục vụ cho các công ty "mẹ". Nhờ đó đã tăng năng lực sản xuất, đáp ứng thời gian trả các đơn hàng lớn.

Từ năm 2022 đến nay, các DN công nghiệp hỗ trợ sản xuất ổn định, chỉ số sản xuất công nghiệp ước tính tăng 31,51% so với năm 2021.

KHUYẾN CÔNG LAI CHÂU:

# TUYÊN TRUYỀN SỬ DỤNG NĂNG LƯỢNG TIẾT KIỆM VÀ HIỆU QUẢ

Lam Nhã



Cán bộ Trung tâm Khuyến công trao tặng quyển cẩm nang tiết kiệm và 01 bóng đèn tiết kiệm điện Rạng Đông cho người dân.

Vừa qua, Trung tâm Khuyến công tỉnh Lai Châu đã phối hợp với UBND Thị trấn Nậm Nhùn, huyện Nậm Nhùn (tỉnh Lai Châu) tổ chức buổi tuyên truyền vận động các hộ gia đình tham gia phong trào "Hộ gia đình sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả" cho 50 hộ gia đình tổ dân phố Nậm Hàng, thị trấn Nậm Nhùn.

Đây là một trong những hoạt động của Kế hoạch thực hiện Chương trình quốc gia về Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả trên địa bàn tỉnh Lai Châu năm 2023 của Trung tâm Khuyến công tỉnh Lai Châu. Đồng thời nhằm tăng cường, nâng cao nhận thức của các tổ

chức, cá nhân về sử dụng tiết kiệm năng lượng, mang lại lợi ích về kinh tế - xã hội, góp phần bảo vệ môi trường, khai thác hợp lý các nguồn tài nguyên năng lượng.

Tại buổi tuyên truyền, tuyên truyền viên của Trung tâm Khuyến công đã giới thiệu, hướng dẫn cho người dân những giải pháp tiết kiệm điện, thông tin hữu ích liên quan đến việc tiêu thụ điện năng của các thiết bị trong gia đình.... Bên cạnh đó, người dân cũng được tư vấn sử dụng tiết kiệm, hiệu quả các loại năng lượng khác như: gas, xăng, than, bóng đèn và đèn năng lượng mặt trời...

LONG BIÊN (HÀ NỘI):

# Phát huy nội lực trong sản xuất, tiêu thụ sản phẩm OCOP

Minh Văn

### KHÔNG NGỪNG CHUẨN HÓA, TĂNG GIÁ TRỊ SẢN PHẨM

Ông Nguyễn Ngọc Vĩnh - Trưởng phòng kinh tế quận Long Biên cho biết, đối với chương trình OCOP, quận Long Biên tham gia hưởng ứng tích cực. Đến nay quận đã có 22 sản phẩm OCOP được Thành phố đánh giá đạt tiêu chuẩn (trong đó có 02 sản phẩm đạt 3 sao và 20 sản phẩm đạt 4 sao).

Các sản phẩm OCOP quận Long Biên đa dạng từ thực phẩm chế biến sâu như: xúc xích, giò gà, chả mỡ, ruốc heo... đến các sản phẩm nông nghiệp hữu cơ như rau hữu cơ, xà phòng làm từ lá ổi, nước rửa tay khô từ lá ổi... Nhiều sản phẩm đủ điều kiện vào các siêu thị, hệ thống phân phối hiện đại trong và ngoài tỉnh. Một số chủ thể kinh tế như Công ty TNHH Hương Việt Sinh, Công ty Cổ phần Nông nghiệp Hữu cơ Tuệ Viên... đang xây dựng kế hoạch mở rộng quy mô sản xuất với đích đến là xuất khẩu ra thị trường nước ngoài.

Ông Nguyễn Thanh Hà - Giám đốc kinh doanh Công ty TNHH Hương Việt Sinh chia sẻ, định hướng tham gia OCOP, đơn vị đã chủ động nghiên cứu mô hình nuôi gà hồ tự ấp, trang trại heo khép kín sản xuất đa dạng các sản phẩm thực phẩm chế biến sâu như gà ủ muối, giò gà, Pate, xúc xích, giò lụa, giò xào, giò mỡ, ruốc heo, chả cốm... Hệ thống quản lý đạt tiêu chuẩn ISO 22000 và hệ thống bếp ăn được vận hành theo tiêu chuẩn quốc gia 5S của Nhật Bản. Hiện, đơn vị đang có 18 sản phẩm đạt chứng nhận OCOP, cung cấp thực phẩm sạch cho hơn 100 trường học trên địa bàn TP Hà

Thực hiện chỉ đạo của Thành ủy, UBND Thành phố Hà Nội về triển khai chương trình mỗi xã một sản phẩm, UBND quận Long Biên đã phối hợp với các sở, ngành thành phố xây dựng sản phẩm OCOP. Trong đó chú trọng phát huy nội lực của chủ thể, khuyến khích sự chủ động, sáng tạo trong nhân dân.



Mô hình trồng rau hữu cơ của Công ty TNHH Hương Việt Sinh.

Nội, định hướng xuất khẩu sang thị trường Úc.

Tương tự tại chuỗi sản phẩm "Tỏi là thảo mộc" của Công ty Cổ phần Nông nghiệp Hữu cơ Tuệ Viên. Nhờ chú trọng vào các sản phẩm hữu cơ thuần tự nhiên, không hóa chất, không biến đổi gen, sử dụng 100% giống bản địa và tăng cường ứng dụng công nghệ để chuyển đổi số; đẩy mạnh bán hàng qua mạng xã hội và sàn thương mại điện tử... Năm 2020, doanh nghiệp đã tạo ra chuỗi sản phẩm OCOP hạng 3 sao, 4 sao của Hà Nội và tỉnh Hưng Yên được đông đảo người tiêu dùng đón nhận.

Đánh giá về tính "chủ thể" của doanh nghiệp trong đổi mới, sáng tạo sản phẩm OCOP, bà Nguyễn Thị Phương Liên, Tổng Giám đốc Công ty Cổ phần Nông nghiệp Hữu cơ

Tuệ Viên cho rằng "OCOP ràng buộc người sản xuất, doanh nghiệp và nhà phân phối phải có trách nhiệm nhiều hơn đối với sản phẩm do mình làm ra, bảo đảm tiêu chuẩn chất lượng để đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng".

### ĐẨY MẠNH XÂY DỰNG ĐIỂM TIÊU THỤ SẢN PHẨM OCOP

Nhận định "nút thắt" lớn nhất trong tiêu thụ sản phẩm OCOP là do chưa chú trọng xúc tiến thương mại, mở rộng thị trường. UBND quận Long Biên đã hỗ trợ các đơn vị có sản phẩm OCOP xây dựng nhiều điểm trưng bày, giới thiệu sản phẩm OCOP.

Trong đó, điểm trưng bày số 183 Ngô Gia Tự được bàn giao trực tiếp cho Công ty TNHH Hương Việt Sinh chịu trách nhiệm quản lý, vận hành, đáp ứng thường xuyên, liên

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

## OCOP - MỖI XÃ MỘT SẢN PHẨM



*Khai mạc tuần hàng tư vấn, giới thiệu và xúc tiến tiêu thụ sản phẩm OCOP, làng nghề, nông sản, thực phẩm an toàn TP Hà Nội.*



*Hệ thống quản lý đạt tiêu chuẩn ISO 22000 và hệ thống bếp ăn được vận hành theo tiêu chuẩn quốc gia 5S Nhật Bản của Công ty TNHH Hương Việt Sinh.*

tục nhu cầu tham quan, mua sắm, kết nối giao thương của người dân. Ông Nguyễn Thanh Hà - Giám đốc kinh doanh Công ty TNHH Hương Việt Sinh cho biết, bên cạnh nguồn hỗ trợ từ ngân sách nhà nước, doanh nghiệp đã mạnh dạn đầu tư hàng trăm triệu đồng nhằm nâng cấp cơ sở vật chất điểm trưng bày. Bước đầu đã tạo được hệ thống phân phối hiệu quả, thương hiệu các sản phẩm OCOP địa phương được người tiêu dùng biết đến nhiều hơn.

UBND quận Long Biên cũng đã phối hợp cùng Văn phòng điều

phối chương trình xây dựng nông thôn mới tổ chức tuần hàng tư vấn, giới thiệu và xúc tiến tiêu thụ sản phẩm OCOP, làng nghề, nông sản, thực phẩm an toàn TP Hà Nội. Tuần hàng diễn ra từ ngày 10/8 đến ngày 14/8/2023 tại khu vực cổng làng Lệ Mật (phường Việt Hưng, quận Long Biên). Với quy mô trên 50 gian hàng, sự kiện đã mang đến cho người tiêu dùng cơ hội tiếp cận nhiều sản phẩm chất lượng, giá cả ưu đãi. Góp phần đưa hình ảnh quận Long Biên đến gần hơn với người dân và du khách trên địa bàn thành phố Hà Nội.

Ông Vũ Xuân Trường - Phó chủ tịch UBND quận Long Biên cho biết, trong thời gian tới quận sẽ đẩy mạnh phát triển các sản phẩm dự thi OCOP tiềm năng của địa phương như Ổi Phúc Lợi, Ổi Giang Biên, Ổi Cự Phối, các sản phẩm ví, thắt lưng làm từ da rắn làng nghề Lệ Mật. Đồng thời tiếp tục mở thêm nhiều hoạt động xúc tiến thương mại, các điểm trưng bày, kiot bán hàng tại khu vực chợ mới mở trên địa bàn quận, khuyến khích chủ thể phát triển thị trường trên các trang thương mại điện tử uy tín.... Mục tiêu đến năm 2024, Long Biên có trên 25 sản phẩm OCOP.



*Điểm trưng bày, giới thiệu sản phẩm OCOP tại 183 Ngô Gia Tự.*

**Theo Phó Chánh văn phòng Thường trực Điều phối chương trình xây dựng nông thôn mới Hà Nội Nguyễn Văn Chí: Thời gian qua, TP đã quan tâm, tổ chức nhiều sự kiện, hội chợ, hội thảo kết nối giao thương, trưng bày sản phẩm nhằm quảng bá, xúc tiến thương mại; tổ chức các tuần hàng giúp cho các chủ thể giới thiệu sản phẩm OCOP đến người tiêu dùng. Thông qua các sự kiện, sản phẩm OCOP và các đặc sản vùng miền từng bước được người tiêu dùng nhận diện, đánh giá cao về chất lượng, mẫu mã bao bì, phong phú về chủng loại, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, quảng bá sản phẩm OCOP gắn với du lịch làng nghề, du lịch nông thôn...**

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



*Từ nguồn nguyên liệu nghệ tươi có sẵn ở địa phương, anh Trần Bá Quang TT.Đông Lộc, Can Lộc (Hà Tĩnh) đã phát triển thành sản phẩm Tinh bột nghệ An Tâm đạt chất lượng OCOP 3 sao.*

### **NÂNG TẦM GIÁ TRỊ NÔNG SẢN QUÊ HƯƠNG**

Sinh ra và lớn lên ở vùng đất Trà Sơn (huyện Can Lộc, Hà Tĩnh), anh Trần Bá Quang thấu hiểu được sự vất vả của những người dân ở quê hương. Mặc dù Trà Sơn là vùng đất bán sơn địa có nhiều thế mạnh nhưng câu chuyện “được mùa, mất giá” trong nông nghiệp chưa khi nào hết cũ. Vì vậy, anh luôn mong muốn có thể khởi nghiệp từ tiềm năng của quê hương nhằm góp phần nào nâng cao giá trị nông sản, cải thiện kinh tế cho chính gia đình mình và những người nông dân xung quanh.

Sau nhiều năm trăn trở và tìm hiểu, anh Quang nhận thấy tiềm năng từ chế biến củ nghệ thành tinh bột nghệ. Anh cho rằng: “Ở cuộc sống hiện đại, mọi người quan tâm nhiều đến các sản phẩm thiên nhiên lành tính và nghệ là một trong những lựa chọn hàng đầu. Củ nghệ từ lâu đã được sử dụng phổ biến trong đời sống

## **Đưa củ nghệ tươi trở thành sản phẩm đạt OCOP 3 sao**

Thúy Vi

của người Việt. Nghệ tươi hoặc bột nghệ sẽ làm gia vị trong các bữa ăn, thực phẩm bổ sung, hỗ trợ điều trị các loại bệnh... Hiện nay, với công nghệ chế biến mới thì nghệ tươi có thể được tinh lọc để tạo thành một dạng mới gọi là tinh bột nghệ. Ưu điểm của tinh bột nghệ là vẫn giữ nguyên được những hoạt chất tốt của nghệ, loại bỏ các loại tạp chất, tinh dầu vốn không có ích trong nghệ tươi. Không những vậy, tinh bột nghệ có mùi thơm nhẹ, không bám màu nên mọi người có thể sử dụng thường xuyên nhằm bảo vệ sức khỏe.”

Mặc dù trên thị trường đã có rất nhiều thương hiệu nhưng khách hàng vẫn cần các sản phẩm chất lượng hơn. Trong khi đó, vùng đất Trà Sơn lại rộng lớn và sẵn có nguồn nguyên liệu nghệ tươi dồi dào. Vì vậy, cách đây 5 năm, gia đình anh Trần Bá Quang đã quyết tâm khởi nghiệp làm tinh bột nghệ theo quy trình hiện đại. Thay vì sản xuất

truyền thống nhỏ lẻ, anh Quang đầu tư hơn 500 triệu đồng để mua sắm máy móc và trang thiết bị áp dụng vào quá trình tinh chế nghệ.

Theo anh Trần Bá Quang, máy móc là công cụ hỗ trợ đắc lực giúp sản xuất nhanh chóng và hiệu quả hơn phương pháp thủ công, song yếu tố quan trọng nhất để có sản phẩm chất lượng là lập được một quy trình sản xuất phù hợp. Anh Quang phải học tập và tìm tòi khắp nơi và thử nghiệm nhiều lần thì mới có được cách làm tinh bột nghệ đạt tiêu chuẩn. Tất cả quy trình đều được làm chuyên nghiệp từ chọn nguyên liệu đầu vàng, rửa sạch, xay nghệ, lọc, tách tinh dầu, tách tạp chất, sấy lạnh, nghiền bột và chế biến thành phẩm.

Năm đầu tiên khởi nghiệp, cơ sở của anh Quang đã thu mua 12 tấn nghệ tươi cho bà con nông dân. Đến năm 2022, sản lượng thu mua nghệ đã đạt 50 tấn và dự kiến sẽ tăng hơn nữa. Đây là đóng góp



Hà Nội, ngày 29 tháng 8 năm 2023

## **THÔNG BÁO** **của Ban Tổ chức Cuộc thi viết về “Làng nghề nghệ nhân thời 4.0”**

Căn cứ vào chỉ đạo của lãnh đạo Hiệp hội Làng nghề Việt Nam và thể theo đề xuất của nhiều bạn đọc, cộng tác viên về thời gian kết thúc cuộc thi viết về “Làng nghề, nghệ nhân thời 4.0” của Tạp chí Làng nghề Việt Nam.

Ban tổ chức cuộc thi Quyết định kéo dài thời gian nhận bài dự thi đến ngày 30/12/2023. Lễ trao giải sẽ tổ chức vào dịp kỷ niệm 94 năm ngày thành lập Đảng Cộng sản Việt Nam (03/02/1930 - 03/02/2024).

Ban Tổ chức cuộc thi viết về “Làng nghề, nghệ nhân thời 4.0” Tạp chí Làng nghề Việt Nam trân trọng thông báo để bạn đọc, cộng tác viên, các nhà báo, nhà văn biết để tiếp tục viết bài tham gia dự thi.

Bài gửi về Tạp chí Làng nghề Việt Nam.

Địa chỉ: số 46 Tầng Bạt Hồ, phường Phạm Đình Hồ, quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội.

Email: cuocthilangngheviet@gmail.com

**Ban Tổ chức**



*Anh Trần Bá Quang đang kiểm tra tinh bột nghệ trong khu vực sấy lạnh.*

quan trọng vào việc thúc đẩy sản xuất nông nghiệp ở huyện Can Lộc, nhằm thu mua nông sản với giá ổn định, đảm bảo đầu ra cho bà con nông dân.

### **QUẢNG BÁ HỘI CHỢ - “CHÌA KHÓA” GIÚP ỔN ĐỊNH ĐẦU RA**

Hoàn thành công đoạn tạo ra sản phẩm đạt chất lượng tốt, anh Trần Bá Quang chú trọng tới việc phân phối đầu ra cho sản phẩm. Không chờ khách hàng tới mua tinh bột nghệ, anh Quang đã tích

cực tiếp thị ở nhiều kênh khác nhau, tập trung vào việc đưa sản phẩm tới các đại lý trong khu vực rồi lan rộng ở trong tỉnh Hà Tĩnh.

Năm 2019, anh Quang đưa sản phẩm tham gia Chương trình Mỗi xã một sản phẩm OCOP, Tinh bột nghệ An Tâm được UBND tỉnh Hà Tĩnh công nhận đạt chất lượng OCOP 3 sao. Từ đây, anh Quang có cơ hội được tiếp cận với kênh phân phối ở hội chợ và sự kiện. Anh nhận thấy việc tham gia mang lại cơ hội

quảng bá thương hiệu, bán sản phẩm và đặc biệt hơn là kết nối với các đơn vị quan tâm ở các tỉnh thành khác. Mỗi năm, anh Quang cùng thương hiệu Tinh bột nghệ An Tâm tham gia hàng chục hội chợ ở khắp ba miền.

Có thể nói, sau nhiều nỗ lực trong sản xuất sản phẩm và tìm kiếm định hướng bán hàng, cơ sở sản xuất tinh bột nghệ của anh Quang đã đạt nhiều kết quả tốt. Hiện cơ sở của anh Quang liên tục sản xuất tinh bột nghệ và viên nghệ mật ong để phục vụ đơn hàng, thậm chí là “cung không đủ cầu”. Điều đó chứng tỏ chất lượng mà Tinh bột nghệ An Tâm đã được người tiêu dùng tin tưởng lựa chọn.

Nói về định hướng tương lai, anh Trần Bá Quang cho biết: “Thời gian tới, cơ sở sẽ tiếp tục mở rộng nhà xưởng, đầu tư thiết bị để nâng cao chất lượng và gia tăng sản lượng sản xuất đáp ứng nhu cầu của các đại lý và khách hàng. Tiếp tục thu mua nghệ tươi của người dân để sản xuất, tạo nên sản phẩm có tầm ảnh hưởng đại diện cho thế mạnh sản xuất nông nghiệp của địa phương. Đồng thời, chúng tôi sẽ duy trì việc tích cực tham gia quảng bá, giới thiệu sản phẩm ở các hội chợ, sự kiện nông nghiệp, OCOP nhằm kết nối với khách hàng.”

HÀ NỘI:

# Hoà Xá đón nhận danh hiệu “Xã đạt chuẩn Nông thôn mới nâng cao”

Văn Bình



Ông Nguyễn Chí Viễn - Phó Bí thư Thường trực Huyện uỷ, Chủ tịch HĐND huyện Ứng Hoà phát biểu tại Hội nghị.

Sáng ngày 03/9/2023, Đảng uỷ - HĐND - UBND - UBMTTQ Việt Nam xã Hoà Xá (huyện Ứng Hoà, TP. Hà Nội) long trọng tổ chức lễ kỷ niệm 50 năm lực lượng dân quân du kích xã Hoà Xá được Đảng và Nhà nước phong tặng danh hiệu “Anh hùng lực lượng vũ trang nhân dân (03/9/1973 - 03/9/2023); Đồng thời, tổ chức lễ đón nhận danh hiệu “Xã đạt chuẩn Nông thôn mới nâng cao năm 2022”.



Ông Ngô Văn Ngôn - Phó Chánh Văn phòng Điều phối Nông thôn mới Thành phố Hà Nội trao bằng công nhận “Xã đạt chuẩn Nông thôn mới nâng cao năm 2022” cho Đảng bộ, chính quyền và nhân dân xã Hoà Xá.



Ông Lê Văn Minh - Huyện uỷ viên, Bí thư Đảng uỷ xã Hoà Xá ôn lại truyền thống đấu tranh cách mạng của cán bộ và nhân dân xã Hoà Xá.

**V**ề dự Hội nghị, gồm có: Ông Ngô Văn Ngôn, Phó Chánh Văn phòng Điều phối Nông thôn mới Thành phố Hà Nội; Ông Nguyễn Chí Viễn - Phó Bí thư thường trực, Chủ tịch HĐND huyện Ứng Hoà; Ông Ngô Tiến Hoàng - Phó Chủ tịch UBND huyện Ứng Hoà; Thượng tá Hoàng Ngọc Quyết - Trưởng Công an huyện Ứng Hoà cùng các cán bộ trong Ban Thường vụ Huyện uỷ, lãnh đạo các cơ quan ban ngành huyện Ứng Hoà cùng toàn thể cán bộ và nhân dân xã Hoà Xá có mặt đông đủ.

Phát biểu tại Hội nghị, ông Lê Văn Minh - Huyện uỷ viên, Bí thư Đảng uỷ xã Hoà Xá ôn lại truyền thống, lịch sử hào hùng của Đảng bộ, chính

quyền và nhân dân xã Hoà Xá trong suốt 50 năm qua:

“Cách đây vừa tròn 50 năm - Ngày 03/9/1973. Lực lượng dân quân du kích xã Hoà Xá đã vinh dự được Đảng và Nhà nước tuyên dương, phong tặng “Đơn vị Anh hùng lực lượng vũ trang nhân dân” có những thành tích đặc biệt xuất sắc trong cuộc kháng chiến chống Mỹ cứu nước. Danh hiệu cao quý này là sự ghi nhận xứng đáng với những nỗ lực, cố gắng, phấn đấu bền bỉ, dẻo dai, kiên cường, bất khuất. Đó là những đóng góp to lớn, toàn diện về sức người, sức của, về xây dựng các phong trào của địa phương. Là niềm vinh dự tự hào của Đảng bộ,



Ông Dư Văn Dũng - Phó Bí thư Đảng uỷ, Chủ tịch UBND xã Hoà Xá lên báo cáo kết quả thực hiện xây dựng Nông thôn mới nâng cao xã Hoà Xá.

➔ chính quyền và nhân dân Hoà Xá trong suốt thời gian 50 năm qua.

Hoà Xá đã phát huy truyền thống đơn vị anh hùng, đồng thời có những định hướng phấn đấu trong những giai đoạn cách mạng tiếp theo và xây dựng quê hương trong thời kỳ đổi mới ngày nay.

Phát biểu tại lễ kỷ niệm 50 đón nhận danh hiệu “Anh hùng lực lượng vũ trang nhân dân” của dân quân du kích xã Hoà Xá và đón nhận danh hiệu “Xã đạt chuẩn Nông thôn mới nâng cao năm 2022”, ông Dư Văn Dũng - Phó Bí thư Đảng uỷ, Chủ tịch UBND xã Hoà Xá cũng đã cho biết:

Kết quả thực hiện xây dựng Nông thôn mới nâng cao đến năm 2022 của xã Hoà Xá đã đạt được một số kết quả nổi bật. Các quy hoạch đã được xã tổ chức thực hiện tốt. Cơ sở hạ tầng phục vụ kinh tế xã hội tiếp tục được quan tâm đầu tư xây dựng. Văn hoá, giáo dục, y tế, an sinh xã hội, vệ sinh môi trường tiếp tục đạt được nhiều kết quả tích cực. Thu nhập bình quân trên đầu người tăng; số hộ nghèo giảm. Hệ thống chính trị được củng cố; nhân dân chấp hành tốt chủ trương của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước và tích cực tham gia các phong trào thi đua. Hành chính công được đảm bảo và hoạt động có hiệu quả. Làm tốt công tác quân sự, quốc phòng và đảm bảo an ninh trật tự trên địa bàn. Kinh tế của xã tiếp tục có những bước phát triển khá. Đời sống vật chất và tinh thần của nhân dân ngày càng được nâng cao.

UBND xã Hoà Xá tích cực tuyên truyền nhân dân vay các nguồn vốn ưu đãi để đầu tư phát triển kinh tế trong sản xuất, chuyển dịch cơ cấu cây trồng vật nuôi; Chỉ đạo HTX dịch vụ nông nghiệp tập trung sản xuất lúa hàng hoá có giá trị, chất lượng cao; sản xuất rau an toàn; trồng cây ăn quả, chăn nuôi, thủy sản. Từ đó đưa giá trị sản xuất trên đơn vị diện tích canh tác ngày một tăng; cơ cấu ngành nông nghiệp chuyển dịch theo hướng tích cực.



*Ông Nguyễn Chí Viễn - Phó Bí thư Thường trực Huyện uỷ, Chủ tịch HĐND huyện Ứng Hoà trao tặng giấy khen của UBND huyện Ứng Hoà cho tập thể và cá nhân có thành tích trong xây dựng Nông thôn mới nâng cao.*

Việc phát triển kinh tế nông thôn đã và đang gắn liền với thực hiện các mục tiêu, nhiệm vụ phát triển kinh tế xã hội của xã và chương trình mục tiêu quốc gia về xây dựng Nông thôn mới, chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP). Việc thực hiện Chương trình OCOP đã góp phần thúc đẩy, phát huy sáng tạo cho các doanh nghiệp, HTX và người dân. Đồng thời tạo điều kiện để các loại hình kinh tế ở khu vực nông thôn phát triển. Đến nay, xã Hoà Xá đã có sản phẩm bưởi Diễn được Thành phố đánh giá và công nhận là sản phẩm OCOP 4 sao.

Ông Nguyễn Chí Viễn - Phó Bí thư Thường trực Huyện uỷ, Chủ tịch HĐND huyện Ứng Hoà cũng đã ghi nhận và biểu dương những kết quả mà Đảng bộ, chính quyền và nhân dân xã Hoà Xá đã làm trong 2 cuộc kháng chiến chống Pháp và chống Mỹ, được Đảng và Nhà nước ghi nhận, cũng như những kết quả đạt được trong công cuộc xây dựng Nông thôn mới nâng cao. Ông đề nghị Đảng bộ, chính quyền và nhân dân xã Hoà Xá tiếp nối truyền thống Anh hùng, quê hương cách mạng; tiếp tục quán triệt triển khai thực hiện có hiệu quả chương trình phát triển kinh tế - xã hội, nâng cao chất lượng các tiêu chí xã nông thôn mới nâng cao để hướng tới xây dựng đạt chuẩn xã Nông thôn mới kiểu mẫu trong thời gian tới. Tiếp tục đề cao tinh thần trách nhiệm và tăng cường sự lãnh đạo của cả hệ thống chính trị trong xây dựng Nông thôn mới nâng cao, Nông thôn mới kiểu mẫu và coi



*Ông Ngô Văn Ngôn - Phó Chánh Văn phòng Điều phối Nông thôn mới Thành phố Hà Nội trao Bằng khen của Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội cho cán bộ và nhân dân xã Hoà Xá.*

đây là nhiệm vụ trọng tâm, xuyên suốt. Tập trung huy động, lồng ghép các nguồn lực vào xây dựng Nông thôn mới kiểu mẫu, gắn với phát huy thế mạnh của địa phương, phát triển hạ tầng kinh tế xã hội hiện đại, đẩy mạnh phát triển thương mại, dịch vụ, tiểu thủ công nghiệp, tạo thêm việc làm tăng thu nhập, nâng cao chất lượng đời sống vật chất, tinh thần của nhân dân. Chú trọng xây dựng hệ thống chính trị vững mạnh, tập trung đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số, góp phần hoàn thiện chính quyền điện tử, hướng tới chính quyền số. Ông cũng tin tưởng rằng cán bộ, đảng viên và nhân dân xã Hoà Xá sẽ ngày càng nỗ lực đạt được nhiều thành tích cao hơn nữa, tô thắm thêm truyền thống “Anh hùng lực lượng vũ trang nhân dân” mà Đảng và Nhà nước trao tặng, cùng với Đảng bộ và nhân dân huyện Ứng Hoà; Thủ đô Hà Nội vững bước trên con đường đổi mới, hội nhập và phát triển.

Nhân dịp này, Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội đã trao tặng bằng khen cho cán bộ và nhân dân xã Hoà Xá. Ông Nguyễn Chí Viễn - Phó Bí thư Thường trực Huyện uỷ, Chủ tịch HĐND huyện Ứng Hoà trao giấy khen của UBND huyện Ứng Hoà cho tập thể và cá nhân có thành tích trong xây dựng Nông thôn mới nâng cao; Lãnh đạo xã Hoà Xá lên tặng giấy khen cho các tập thể và cá nhân có thành tích xuất sắc trong phong trào thi đua toàn dân chung sức xây dựng nông thôn mới nâng cao.

# NHỚ MÙA TRUNG THU NĂM ẤY

Tiên Sa



*Trong hồi ức của tôi, còn đọng nét đặc biệt của một đêm Trung thu đáng nhớ, xảy ra trong một làng quê xa xôi ở miền núi thuộc huyện Đông Giang, tỉnh Quảng Nam. Kỷ niệm kia đưa tôi quay trở về đêm hội Trung thu ấm áp, tràn ngập sắc màu và cảm xúc, tại ngôi làng nơi người bạn học của tôi cùng gia đình bạn hòa mình vào một đêm hội Trung thu tuyệt vời xứ núi.*

**M**ùa Trung thu năm ấy, khi chúng tôi về quê hương của bạn, tôi đã cảm nhận được vẻ thanh bình, yên ả của miền núi Quảng Nam và những vẻ đẹp hoang sơ của thiên nhiên, đó là điều mà tôi không ngờ. Nhất là hòa mình vào không gian “sơn dã” thực sự khác biệt so với những cảm giác hào nhoáng, sôi động ở thành phố.

Từ việc tham gia buổi rước đèn đuốc sáng tại làng bạn của người bạn, tôi dần nhận ra rằng không khí ấm áp và niềm vui trong ngày hội Trung thu có thể tỏa sáng khắp nơi, không phân biệt vùng miền, địa lý. Bằng cách tổ chức những sự kiện ý nghĩa, người lớn tạo cho thế hệ trẻ một dịp để thấu hiểu tình yêu thương và để lại kí ức đẹp đẽ trong tuổi thơ. Tiếng cười trong đêm Trung thu cứ thế tràn đầy khắp nơi.

Sân nhà Gươl của làng bạn trở thành sân khấu sáng tạo, nơi mọi người cùng nhau tạo ra những tác phẩm nghệ thuật bằng những chiếc lồng đèn tinh tế. Màu sắc đa dạng và ánh sáng lấp lánh của hàng trăm lồng đèn cùng màn đêm lung linh đã tạo nên một khung cảnh thần tiên. Cuộc thi lồng đèn đẹp nhất không chỉ đơn thuần là cuộc chạy đua về thẩm mỹ, mà còn là cơ hội thể hiện tình yêu và đam mê trong từng tác phẩm.

Trong đêm 14-8 Âm lịch, những tác phẩm nghệ thuật rực rỡ được các em nhỏ đưa ra biểu diễn, tạo nên một cuộc diễu hành đuốc sáng và cuốn hút. Ánh nến và tiếng hát cộng hưởng, tạo nên không gian phấn khích và tràn đầy tình yêu thương. Dưới ánh trăng

rằm, cuộc thi lồng đèn trở thành một bức tranh sống động, đưa tất cả chúng ta vào một thế giới mơ màng.

Xen lẫn với những tiết mục văn nghệ là phần biểu diễn múa “Tâng tung- Za zá” do nhóm thanh niên, nam nữ trong thôn biểu diễn thật là đặc sắc. Đó là những chàng trai Cơ tu với nước da như màu đồng mắt cua, ngực thắt tấm choàng hình chữ X, tay cầm giáo mác, khiên... trông rất dũng mãnh đang múa Tâng tung hoà quyện với điệu múa Za zá của các thiếu nữ Cơ tu rất nhịp nhàng, nhún chân đều theo nhịp trống rất sinh động.

Bên cạnh âm thanh, màu sắc các bộ váy của các thiếu nữ Cơ tu rất đa dạng hoa văn hoạ tiết. Các màu chủ đạo gồm màu đen, xanh, trắng. Thiếu nữ Cơ tu đeo cườm, mã não, vòng bạc... trước ngực lấp lánh theo nhịp nhún chân, trông rất sống động. Bạn có dịp mục kích vũ điệu Tung tung – za zá bên ánh lửa hồng, những bóng người thoát ẩn, thoát hiện trong ánh sáng bập bùng nhuộm màu hoang sơ, huyền ảo trong đêm Hội Trung thu trên dãy Trường Sơn.

Khi đêm văn nghệ điểm dừng, những em bé tận hưởng cảm giác thật hạnh phúc khi nhận được những chiếc bánh trung thu và bánh sừng trâu. Những khoảnh khắc ấy thật sự là món quà tinh thần đáng giá cho họ, nơi họ cảm nhận được sự ấm áp của gia đình và tình bạn. Quyết định tham gia vào đêm hội Trung thu này đã đúng là một quyết định tuyệt vời, và những kỷ niệm về năm ấy vẫn ngọt ngào trong tâm hồn tôi, mang lại niềm vui mãi mãi cho cả những

người tham gia và những người chúng kiến những khoảnh khắc đáng nhớ ấy.

Ngày nay, mỗi khi mùa Trung thu trở về, tiếng múa lân vui nhộn và sắc màu rực rỡ của những màn “long-lân” truyền thống luôn đánh thức trong tôi những kí ức ngọt ngào. Đặc biệt, những bài nhạc, tiết mục múa lân, múa Tâng tung Za zá đã từng làm say đắm trái tim bao người trong đêm Trung thu năm ấy. Cảnh người bạn nhỏ Cơ tu của tôi tươi cười, đích thân tham gia vào cuộc thi lồng đèn và thể hiện tình yêu đối với văn hóa quê hương vẫn hiện về rõ ràng trong tâm hồn tôi. Những hình ảnh và cảm xúc đó giờ đây trở thành một phần không thể thiếu khi nhớ về mùa Trung thu năm ấy.

Tuy nhiên, cuộc sống không ngừng chuyển động, và tôi không thể tránh khỏi những thay đổi đắt giá. Người bạn nhỏ Cơ tu của tôi đã ra đi, để lại sự tiếc nuối và nỗi nhớ mãi mãi. Hậu quả của một căn bệnh hiểm nghèo đã lấy đi một phần ký ức và tình bạn thời thơ ấu. Mỗi lần nhớ về dịp Trung thu năm ấy, tôi cảm nhận thêm sâu sắc về ý nghĩa của việc gìn giữ những kỷ niệm và trân trọng những người thân yêu quanh ta.

Nhưng nhìn về phía trước, dù thời gian có trôi qua, những kí ức và cảm xúc về đêm hội Trung thu kia vẫn luôn là nguồn cảm hứng vô tận. Đó chính là niềm tin và hy vọng, rằng những khoảnh khắc tươi đẹp như vậy sẽ tiếp tục lan tỏa, đánh thức tâm hồn và giữ mãi trong trái tim của những ai đã từng trải qua những mùa Trung thu tràn đầy ý nghĩa và cảm xúc.

# “Gió thổi mùa thu hương cốm mới” (\*)

Trịnh Viết Hiệp

**Cứ mỗi độ gió heo may về giăng  
ngập tràn trên lối phố thì cũng là thời  
khắc báo hiệu một mùa Thu bắt đầu tới!  
Mùa Thu ở mỗi vùng miền lại mang đến  
cho con người ở đó những khoảng khắc,  
nét thi vị riêng biệt mà khi đi xa người  
ta thường không dễ gì quên được.**

Với Thủ đô Hà Nội, mùa Thu được mọi người biết tới không chỉ có cái hanh hao của nắng vàng, chút gió heo may se se lạnh, lá vàng rụng rơi ngập lối phố, mà ở đó còn có còn có mùi hương hoa sữa nồng nàn, những trái sấu chín vàng rụng hoài trên ngõ vắng, và mùi của hương cốm...

Trên đất nước ta có rất nhiều nơi có nghề làm cốm nổi tiếng, kể cả miền Nam, miền Trung, cũng như miền Bắc, thế nhưng cứ nhắc tới món ăn được chế biến từ những hạt lúa nếp non này mọi người thường chỉ nghe và biết tới cốm làng Vòng của thủ đô Hà Nội mà thôi. Cốm Vòng nổi tiếng không chỉ trong phạm vi nước ta, mà nhiều du khách quốc tế cũng đã biết tới cốm Vòng thông qua sự quảng bá về du lịch từ nhiều năm nay. Vẫn biết rằng, để làm nên một thương hiệu cốm nổi tiếng, thì làng nghề Vòng (Phường Dịch Vọng, quận Cầu Giấy, Hà Nội) không chỉ có bề dày truyền thống làm nghề, mà bí quyết để chế biến ra món cốm đã đạt tới độ tinh xảo mang tầm “bí quyết”.

Công đoạn chế biến cốm là cực kỳ vất vả, nó trải qua rất nhiều quy trình, từ tuốt lúa non, rang lúa, sấy lúa, giã cốm, sàng sây, đánh bóng, phân loại... Có khi, để làm xong một mẻ cốm vài, ba chục cân cả mấy lao động trong gia đình phải cật lực thức trọn đêm. Công việc chế biến cốm cũng thường làm về đêm nên nếu ai đi qua khu vực làn Vòng vào những đêm khuya mùa Thu thường nghe thấy tiếng chày giã cốm thậm thịch khá vui tai. Khi cốm được chế biến hoàn chỉnh, công việc bán cốm thường là của đàn bà con gái, còn cánh đàn ông, thanh niên lại chuẩn bị ra đồng gặt lúa, hay đi sang các làng lân cận mua lúa nếp non về để chuẩn



bị nguyên liệu cho một buổi đêm làm cốm kế tiếp.

Những sớm mai Thu, khi mặt trời còn chưa lên khỏi rặng cây thì ngoài đường, trong hẻm lớn, nơi ngõ nhỏ ở khắp mọi nơi trong thành phố đã rền vang tiếng rao “ai mua cốm đề...!” của những bà những chị ở làng Vòng vào bán. Các bà, các chị đều quẩy quang gánh, hai bên có hai thúng cốm, bên trên đặt một đan bằng tre đựng mấy tàu lá sen dùng gói cốm, và ở nhánh thân của đôi quang gánh buộc túm rơm nếp xanh nõn nà vẫn đượm mùi thơm thoang toảng. Khi nghe thấy tiếng rao cốm, thường thì nhà ai cũng mua một, vài gói về ăn chơi, chấm với chuối tiêu trứng cuốc. Có nhà thì mua loại cốm già hơn chút xíu thường họ dùng để nấu chè cốm. Chè cốm, nấu bỏ thêm nắm hạt sen, chút đậu xanh sát bỏ vỏ ăn vừa ngon, vừa bổ...

Ngày còn nhỏ, tôi nhớ là kể cứ tới mùa cốm, khoảng gần tết Trung Thu là bao giờ mẹ tôi cũng hay mua cốm. Đêm phá cỗ đón chị Hằng xuống chơi thì ngoài bao thứ như: hồng, bưởi, bánh nướng, bánh dẻo, lựu, ổi, nhãn, na... ra, thì món cốm xanh thơm lừng và nải chuối tiêu không bao giờ là thiếu được. Chính vì hay được mẹ cho ăn món chuối tiêu chấm cốm nên lớn lên

tôi vẫn “nghiện” món này. Vì vậy, cũng như mẹ, mùa Thu tôi cũng rất hay mua cốm, hễ mà nghe thấy tiếng rao bán cốm ngoài chợ, ngoài phố là phải mua cho bằng được một gói nhỏ để ăn.

Lại một mùa Thu nữa vừa tới và lần khuất trong làn gió heo may se lạnh vẫn đượm mùi cốm mới làng Vòng. Tiếng rao bán cốm làng Vòng của các bà, các chị vẫn râm râm ngoài phố. Tuy vậy, chút hoài niệm buồn của nhiều người dân Thủ đô khi thấy một làng Vòng với nghề làm cốm đã mai một, vậy mà người bán cốm vẫn khẳng khái nói là “cốm làng Vòng”. Từ nhiều năm nay làng Vòng giờ đã trở thành “làng trong phố” với nhà tầng san sát, đồng ruộng đã không còn một tấc, nông dân ngày xưa đã là cư dân đô thị hết rồi. Thì ra, cốm được người ta mang bán trong phố kia là ở Vĩnh Phúc, Bắc Ninh, Hưng Yên... và họ chỉ... mượn danh cũng như sự nổi tiếng của cốm làng Vòng để bán được nhiều hàng mà thôi! Ôi, nghĩ cũng thấy hơi tiếc và hơi buồn vì một làng nghề với món cốm nổi tiếng đã gần như bị... thất truyền. Tuy vậy, người dân thủ đô cũng nên vui vì mùa Thu nào cũng vẫn luôn còn có cốm, và dù cốm ở đâu đi nữa thì hương thơm của nó vẫn thoang thoảng, dịu ngọt để góp phần làm nên nét đặc trưng của dư vị mùa Thu Hà Nội...

*\*Tít bài đặt theo một câu trong bài thơ “Đất nước” của cố nhà văn Nguyễn Đình Thi*

# Trà sen Vân Dũng

## tự hào thương hiệu chè Thái Nguyên

Lương Văn Tuấn

Vùng chè Tân Cương từ lâu được biết đến với danh xưng “Đệ nhất danh trà” của Việt Nam. Tại đây hình thành nhiều làng nghề chè truyền thống đã tạo nên những sản phẩm chè thơm ngon nức tiếng xã gần. Bên cạnh những dòng sản phẩm trà đã trở nên quen thuộc, trong những năm gần đây dựa trên cơ sở chè truyền thống các nghệ nhân chè đã kết hợp giữa trà và sen tạo nên sản phẩm trà sen đã thu hút được sự quan tâm của khách hàng. Sản phẩm chè sen của HTX chè Vân Dũng, xã Tân Cương, Thành phố Thái Nguyên là một trong những sản phẩm tiêu biểu.



Thành viên HTX thu hoạch chè tại HTX chè Vân Dũng



Trà sen Vân Dũng đóng hộp

### TỪ MÓN QUÀ VÔ GIÁ CỦA ĐẤT TRỜI

Trà sen hay chè sen là tên gọi chỉ loại trà ướp hương sen. Trà sen được coi là một loại trà đại diện của văn hóa trà Việt Nam, đóng góp vào nền văn hóa trà thế giới. Trà sen trở thành một tinh thần đặc trưng của văn hóa trà Việt Nam, mang trong đó nhiều triết lý, lịch sự và lòng kính trọng. Một nơi lý tưởng để thưởng thức trà sen cổ truyền là dưới mái hiên. Người uống trà ngồi xếp bằng trên sập gỗ. Cảnh quan nếu có thì trông ra hồ sen xanh ngát mênh mang gió. Người uống trà có thể ngắm cảnh, làm thơ, hàn huyên tâm sự hay trầm ngâm tự tại.

Theo nhiều tài liệu và các nghệ nhân làm trà chia sẻ: “Để làm được Trà sen như ý các nghệ nhân phải rất kỳ công. Muốn có trà ngon, chỉ hái những búp trà loại "một tôm hai lá" và phải hái nhanh, nhẹ nhàng,

không để búp bị nhàu nát. Loại trà ngon là sau khi sao phải còn lại một lượng nước nhất định từ 5-7%. Trà hái xong không ướp hương ngay mà phải để trong chum đất, trên ủ lá chuối, ướp từ 20-30 ngày nhằm làm giảm độ chát và để cánh trà phồng lên hút được nhiều hương. Một cân trà ướp hương sen cần có 1000-1400 bông sen, mà phải đúng loại sen ở đầm Đồng Trị, Thủy Sứ, làng Quảng Bá, Hồ Tây (sen ở đây có trăm cánh và hương thơm đặc biệt mà sen ở những nơi khác không có). Sen được hái khi trời vừa mới ứng sáng, lúc còn e ấp hơi sương, tinh túy của đất trời còn đọng lại trong đài nhụy sen. Bông sen còn đằm sương được tách lấy phần hạt gạo rồi rải đều, cứ một lớp trà một lớp gạo sen. Sau cùng phủ một lớp giấy bản. Ướp như vậy liên tục 7-9 lần, mỗi lần ướp xong lại sấy khô rồi mới ướp tiếp. Công phu là thế

nên một ấm trà sen có thể uống hàng chục tuần trà. Nước trong rồi, hương sen còn ngan ngát”.

Từ những cây trà nhất là Trà vùng Tân Cương Thái Nguyên, thông qua bàn tay các nghệ nhân đã tạo thành những cánh trà cao cấp... Bằng những cánh trà mạn đó, các nghệ nhân vùng trà đã nghĩ ra cách thức sao ướp với những bông sen vùng Hồ Tây để tạo nên một thượng phẩm đặc biệt là Trà ướp Sen Tây Hồ.

### ĐẾN THƯƠNG HIỆU ĐƯỢC NHIỀU KHÁCH HÀNG YÊU MẾN

Dựa trên những chất liệu sẵn có từ Trà và Sen, những bí quyết sản xuất chè gia truyền tại vùng đất Tân Cương. HTX chè Vân Dũng đã tạo nên nhiều sản phẩm Trà ướp Sen được khách hàng trong và ngoài nước ưa chuộng. HTX chè Vân Dũng được thành lập năm 2021,



Trộn gạo sen với chè của HTX chè Vân Dũng



Chè sen Vân Dũng đóng gói hút chân không

Giám đốc Đào Thị Hồng Nhung sinh ra trong một gia đình làm nghề chè truyền thống hơn 35 năm. Không đành lòng để thương hiệu trà 35 năm của bố mẹ thụt lùi, cô gái trẻ Hồng Nhung quyết định động viên mẹ nâng tầm cơ sở kinh doanh sản xuất chè Vân Dũng lên thành mô hình hợp tác xã. Thay đổi cách kinh doanh để theo kịp xu thế, duy trì thương hiệu trà Vân Dũng, tạo công ăn việc làm cho hàng chục hộ gia đình tại vùng nguyên liệu với thu nhập ổn định, đời sống ngày càng được nâng cao.

Ngay từ đầu HTX chè Vân Dũng đã xác định được đối tượng khách hàng của mình là các bạn trẻ, đặc biệt là những bạn ít có thời gian nên HTX có nhiều sản phẩm chè sen phù hợp như: Hồng liên trà, Trà sen hồng hay Liên trà bách phúc với giá cả phù hợp với từng đối tượng khách hàng. Để tạo lòng tin đối với khách hàng, ngay từ đầu HTX đã áp dụng tiêu chuẩn ISO 2200-2018, ATTP hay quản lý sản phẩm theo tiêu chí OCOP vv... Đồng thời HTX cũng tích cực thực hiện chuyển đổi số như: mã định danh, mã Qr, bán hàng trên các trang thương mại điện tử như: shopee, lazada hay

voso vv....Với bí quyết gia truyền cùng với sự hỗ trợ của công nghệ hiện đại, các sản phẩm Trà sen Vân Dũng luôn có thời gian lưu hành từ 6 tháng đến 1 năm. Khi uống các sản phẩm từ Trà sen Vân Dũng khách hàng sẽ thấy nhiều sự khác biệt như ngay khi mở gói sen mùi hương thơm tự nhiên từ sen nồng đậm và lâu, khi uống trà vị ngọt hậu rất lâu và đậm. Đặc biệt hơn chè sen Vân Dũng còn có thể kết hợp được với nhiều loại bánh truyền thống của dân tộc như: bánh cốm, kẹo lạc hay bánh trung thu.

Chia sẻ với phóng viên chị Đào Thị Hồng Nhung – Giám đốc HTX chè Vân Dũng cho biết: “Vùng đất Tân Cương vốn nhiều làng nghề chè truyền thống, bản thân gia đình chị cũng đã có 35 năm kinh nghiệm làm trà. Tuy nhiên trên thị trường chè Tân Cương luôn bị làm nhái gây mất uy tín, quyết tâm không để nghề của gia đình mai một và mong muốn khách hàng thấy được giá trị đích thực của cây chè Tân Cương. Chị đã thành lập HTX chè Vân Dũng để đi theo hướng chuyên nghiệp. Những ngày đầu thành lập đúng thời gian đại dịch Covid-19, HTX đã rất khó khăn trong việc tìm đầu ra, song HTX luôn được sự động viên và hỗ trợ kịp thời của chính quyền cũng như các cơ quan chuyên môn về kỹ thuật và hỗ trợ máy móc như: máy hút chân không, máy sấy và được kết nối với các hoạt động thương mại như hội chợ, hội thảo phát triển doanh nghiệp. Đến nay, khi đại dịch đi qua, HTX đã có thương hiệu nhất định đơn cử các sản phẩm từ Trà sen mỗi ngày HTX tiêu thụ từ 50kg - 70kg”. Đồng thời chị cũng cho biết: “ Trong thời gian tới chị cũng sẽ mở rộng quy mô sản xuất, tham gia chuỗi liên kết phát triển du lịch cộng đồng như mở lớp dạy làm Trà sen đón du khách đến tham quan và trải nghiệm tại Tân Cương phát huy tối đa giá trị cây chè vùng đất nơi đây”.

Chia sẻ với phóng viên anh Đặng Văn Thìn – làm trong lĩnh vực xây

dựng tại Thịnh Đán, Thành phố Thái Nguyên khách hàng quen thuộc với HTX Trà sen Vân Dũng cho biết: “Anh chưa từng thấy sản phẩm chè sen nào đặc biệt như các sản phẩm của HTX chè Vân Dũng, rất đậm và ngọt hậu rất lâu và đặc biệt không gây mất ngủ. Anh luôn dùng các sản phẩm từ Trà sen của HTX chè Vân Dũng”.

Theo kế hoạch số: 3483/QĐ-UBND Thái Nguyên, ngày 09 tháng 11 năm 2021. Thì việc thực hiện tái cơ cấu nông nghiệp theo hướng nâng cao giá trị gia tăng và phát triển bền vững. Trọng tâm là phát triển các sản phẩm nông nghiệp hàng hóa chủ lực, thể mạnh của tỉnh; nâng cao chất lượng, giá trị cây chè và sản phẩm trà; hình thành các vùng sản xuất hàng hóa tập trung, quy mô lớn, sản xuất nông nghiệp an toàn, hữu cơ, ứng dụng công nghệ cao, tạo ra sản phẩm có thương hiệu, giá trị, hiệu quả kinh tế, sức cạnh tranh cao trên thị trường trong nước và xuất khẩu. Thực hiện hiệu quả các chính sách khuyến khích sản xuất nông, lâm nghiệp, thủy sản để thu hút các thành phần kinh tế, nhất là các doanh nghiệp có năng lực và kinh nghiệm; phát triển kinh tế tập thể; tăng cường quảng bá, xúc tiến thương mại; hợp tác, liên kết giữa doanh nghiệp, hợp tác xã, người dân trong sản xuất, chế biến, tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp của tỉnh. Đây sẽ là động lực để các HTX nói chung và HTX chè Vân Dũng nói riêng phát triển trong thời gian tới. Và các sản phẩm Trà sen Vân Dũng xứng đáng tự hào thương hiệu chè Thái Nguyên.



Công đoạn ủ chè sen của HTX chè Vân Dũng



## NGHỀ LÀM ĐỒ CHƠI TRUNG THU TRUYỀN THỐNG Ở LÀNG HẢO (HƯNG YÊN)

Làng Hảo (Hưng Yên) gắn với nghề làm đồ chơi Trung thu truyền thống nổi tiếng của miền Bắc. Bước qua cổng làng Hảo, xã Liên Xá, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên hỏi bất kỳ người nào về hộ làm nghề làm đèn ông sao, bưng trống, đắp mặt nạ, đầu sư tử, họ đều có thể kể ra vanh vách hàng chục cái tên. Con số này dù không nhiều nhưng cũng đủ để hãnh diện về một làng nghề cổ truyền. Nghề làm đồ chơi dân gian ở làng Hảo xuất hiện khoảng cuối những năm 80, đầu 90 của thế kỷ trước, đồ chơi trung thu làm ra ở đây được đưa đi khắp các tỉnh thành cả nước.

Từ những nguyên liệu đơn giản như tre, nứa, bìa carton, các thợ thủ công làng Hảo chế tác thành những chiếc mặt nạ với nhiều hình dáng đa dạng như: Mặt nạ chú Tễu, ông Địa, thằng Bờm; mặt nạ con vật như đầu lân, đầu sư tử... Từ những chiếc phôi đơn điệu, những người thợ nơi đây vẽ mẫu, thổi hồn trở thành những món đồ chơi dân gian độc đáo. Khoảng 10 năm trở lại đây, đồ chơi dân gian nhận được sự yêu thích của các em nhỏ, bởi sự ngộ nghĩnh vui nhộn, mẫu mã đẹp. Nhờ vậy đồ chơi trung thu ở làng Hảo rất được ưa chuộng trên thị trường.