



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 38
572 (172)
2023

MANG THIÊN NHIÊN VÀO NHÀ THƯỜNG TRỌN VỊ NGON TINH KHIẾT



KHẨU PHẦN ĂN KHOA HỌC 20 LOẠI CỎ & HẠT NGUỒN GỐC TỰ NHIÊN



GIỐNG BÒ THUẦN CHỦNG



MÔI TRƯỜNG SỐNG TRONG LẠNH



GREEN FARM THANH NHẸ, TINH KHIẾT TẬN HƯỞNG TRỌN VỊ THIÊN NHIÊN

- Thường thức vị sữa Vinamilk Green Farm mát lạnh, cảm nhận thiên nhiên như đang đến bên bạn. Cùng khám phá điều làm nên vị ngon tinh khiết này:
- Nguồn sữa thượng hạng từ đàn bò thuần chủng được nhập khẩu và tuyển chọn nghiêm ngặt.
- Khẩu phần ăn đặc biệt được các chuyên gia tinh chỉnh theo từng cá thể, kết hợp 20 loại cỏ & hạt nguồn gốc tự nhiên, đảm bảo bữa ăn đầy đủ dưỡng chất cho các cô bò.
- Môi trường sống trong lành với hệ thống hồ điều hòa, vành đai cây cối & hệ thống làm mát tự động giúp giảm bức xạ nhiệt, các cô bò thoải mái tận hưởng không khí mát mẻ, từ đó tạo nên dòng sữa thuần khiết.



Trong số này

- 4 **Khánh Hòa tổ chức Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ V**
- 6 **LÀNG NGHỀ VIỆT NAM – SẢN XUẤT SẠCH HƠN VÀ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG HƯỚNG TỚI PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG**
- 8 **Nghệ nhân nâng tầm giá trị sản phẩm lụa Vạn Phúc**
- 10 **Làm giàu từ gìn giữ và phát triển nghề làm rượu cần**
- 12 **Nghề dệt thổ cẩm truyền thống ở Cẩm Thủy nguy cơ mai một**
- 14 **TRUNG THU NÉT ĐẸP TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT**



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 Huân
- 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 Phổ Quang, phường 2, quận Tân Bình, TP.HCM

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

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

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



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

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

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: **10.000 đồng**

Ảnh bìa 1: Máy tre đan - Nghề truyền thống của làng Phú Vinh xã Phú Nghĩa, huyện Chương Mỹ, Hà Nội

Khánh Hòa tổ chức Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ V

Cẩm Nhung

Tại Lễ bế mạc Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ IV - năm 2023, tỉnh Khánh Hòa đã vinh dự là địa phương tiếp theo đăng cai Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ V - năm 2026.

Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung được tổ chức theo 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 07/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch. Chương trình nhằm tôn vinh những giá trị văn hóa truyền thống tốt đẹp, giữ gìn và phát huy bản sắc văn hóa của đồng bào các dân tộc miền Trung.

Những năm qua, Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung luôn là sự kiện thu hút đông đảo các nghệ nhân, nghệ sĩ, diễn viên, vận động viên quần chúng gặp gỡ, giao lưu, trao đổi kinh nghiệm. Từ đó, nâng cao trách nhiệm trong việc bảo tồn, phát huy các giá trị văn hóa truyền thống của đồng bào các dân tộc miền Trung trong thời kỳ hội nhập, góp phần to lớn vào công cuộc xây dựng và phát triển văn hóa con người và đất nước Việt Nam bền vững.



Lễ khai mạc Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ IV - năm 2023



Đại diện tỉnh Khánh Hòa nhận cờ đăng Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ V - năm 2026

Thuận, Bình Thuận tham gia. Đây không chỉ là dịp để người dân các tỉnh, thành miền Trung quảng bá, giới thiệu văn hóa địa phương, mà còn là cơ hội để những nghệ nhân, diễn viên, vận động viên quần chúng gặp gỡ, giao lưu, trao đổi kinh nghiệm. Từ đó, nâng cao trách nhiệm trong việc bảo tồn, phát huy các giá trị văn hóa truyền thống của đồng bào các dân tộc miền Trung trong thời kỳ hội nhập, góp phần to lớn vào công cuộc xây dựng và phát triển văn hóa con người và đất nước Việt Nam bền vững.

Năm 2023, Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ IV được tổ chức tại tỉnh Bình Định từ ngày 8 - 10/9/2023 với nhiều hoạt động sôi nổi như: Liên hoan văn nghệ quần chúng; trình diễn trang phục dân tộc truyền thống; trình diễn, giới thiệu trích đoạn lễ hội, nghi thức sinh hoạt văn hóa truyền thống dân tộc tại địa phương; trưng

bày giới thiệu, quảng bá văn hóa truyền thống địa phương; trưng bày, chế biến và giới thiệu ẩm thực; hoạt động thể thao và các trò chơi dân gian dân tộc; hoạt động du lịch; trưng bày ảnh các dân tộc thiểu số miền Trung đồng hành cùng sự phát triển của đất nước,...

Đặc biệt, trong Lễ bế mạc Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ IV - năm 2023 diễn ra tối ngày 10/9/2023, Ban tổ chức đã công bố tỉnh Khánh Hòa là địa phương kế tiếp đăng cai Ngày hội Văn hóa các dân tộc miền Trung lần thứ V - năm 2026. Đại diện tỉnh Khánh Hòa, ông Đinh Văn Thiệu - Phó Chủ tịch UBND tỉnh đến tham dự Lễ bế mạc và nhận cờ đăng cai, tiếp tục công cuộc giữ gìn, phát huy bản sắc văn hóa của đồng bào các dân tộc miền Trung trong nền văn hóa thống nhất, đa dạng của cộng đồng các dân tộc Việt Nam.

Kỷ niệm 78 năm ngày thành lập ngành Quân Giới Việt Nam



Trung tướng Nguyễn Châu Thanh và đồng chí Nguyễn Ngọc Ảnh (từ trái sang phải)

Vừa qua, tại Bảo tàng Lực lượng Vũ trang miền Đông Nam Bộ (số 247 Hoàng Văn Thụ, phường 1, quận Tân Bình, TP. HCM), Ban liên lạc (BLL) Quân giới Nam bộ B2 - TP. HCM đã tổ chức buổi lễ kỷ niệm 78 năm Ngày thành lập ngành Quân giới Việt Nam (15/9/1945 - 15/9/2023), Buổi lễ nhằm gặp mặt, ôn lại những truyền thống vẻ vang và đóng góp to lớn của ngành.

Tham dự buổi lễ có Trung tướng Nguyễn Châu Thanh, Nguyên Cục trưởng Cục Kỹ thuật Bộ Quốc phòng; Đại tá Đặng Minh Phương, Phó Chủ nhiệm Cục Kỹ thuật Quân khu 7; Thượng tá Dương Danh Hùng, Phó Chủ nhiệm Cục Kỹ thuật Quân khu 7; Trung tá Hà Thanh Thọ, Phó Trưởng phòng Quân khí Quân khu 7; đồng chí Nguyễn Ngọc Ảnh, Trưởng Ban liên lạc Quân giới Nam Bộ B2 - TP. HCM.

Chương trình còn có sự hiện diện của Trung tá Phạm Minh Hiền, Chủ nhiệm CLB Truyền thống kháng chiến Khối Quân dân Chính đảng Gia Định; Trung tá Phạm Văn Kế, Thường trực Ban chủ nhiệm CLB Truyền thống Kháng chiến Khối dân quân Chính Đảng Sài Gòn - Chợ Lớn - Gia Định; Trung tá Hà Thị Tố Nga, Ban liên lạc CLB Thông tin liên lạc; Ông Dương Mạnh Tuấn, Phó Vụ trưởng cơ quan thường trực khu vực miền Nam; Thượng tá Nguyễn Trọng Quý, cơ quan Điều tra khu vực II Quân khu 7; Ông Trần Quang Bình, Tổng Cục Công nghiệp Quốc phòng; Đại tá Hà Thanh Tuấn, Phòng Kỹ thuật Bộ chỉ huy Quân sự tỉnh Long An; Ông

Ngô Minh Đức, Ban chỉ huy Quân sự tỉnh Tiền Giang; Ông Lê Hữu Nhân, Ban chỉ huy Quân sự tỉnh Bến Tre; Ông Lê Tiến Công, Bộ chỉ huy Quân sự tỉnh Vĩnh Long; Ông Lê Quốc Yên, Bộ chỉ huy Quân sự tỉnh Cà Mau;... và đông đảo cựu chiến binh tham gia họp mặt.

Ngành Quân giới Nam Bộ nói riêng, ngành Quân giới Việt Nam nói chung, trực thuộc Bộ Quốc phòng - tiền thân của Tổng cục Công nghiệp Quốc phòng ngày nay, đã trải qua 78 năm hình thành và phát triển. Với những nghiệp chiến đấu, xây dựng và bảo vệ tổ quốc, ngày 21/3/1996, ngành quân giới Nam bộ được Chủ tịch nước Cộng hòa xã hội Chủ nghĩa Việt Nam tặng thưởng Huân chương Sao vàng. Buổi lễ kỷ niệm ngày thành lập ngành Quân giới Việt Nam như một dịp để các cán bộ, chiến sĩ họp mặt, cùng nhau ôn lại kỷ niệm về những tháng ngày hoạt động của Bộ Tư lệnh Quân khu 7.

Mở đầu chương trình là nghi thức chào cờ và mặc niệm những chiến sĩ hi sinh trong công cuộc bảo vệ Tổ quốc. Sau đó, đồng chí Đinh Tiến Bộ đại diện nêu lý do tổ chức buổi lễ, đồng thời gửi lời cảm ơn chân thành đến các cá nhân, tập thể đã dành tặng những lẵng hoa tươi thắm cho chương trình. Cũng nhân dịp này, Hội Cựu chiến binh Việt Nam đã kiện toàn thường trực BLL truyền thống Quân giới Nam bộ B2 - TP. HCM theo Quyết định ngày 6/9/2023 và cho ra mắt thành viên thường trực Ban liên lạc.

Tiếp đến, đồng chí Nguyễn Ngọc Ảnh, Trưởng BLL truyền thống Quân



Ra mắt thường trực BLL Quân giới Nam bộ B2 - TP. HCM

Dương Hiền - Cẩm Nhung

Ảnh: Huỳnh Kha

giới Nam Bộ B2 - TP. HCM đọc diễn văn, ôn lại chặng đường vẻ vang 78 năm hình thành và phát triển ngành Quân giới Việt Nam. Trong đó, ông có nhắc đến: "Vào ngày 15/9/1945, Chủ tịch Hồ Chí Minh đã ký Chỉ thị thành lập Phòng Quân giới trực thuộc Bộ Quốc phòng - tiền thân của Tổng cục Công nghiệp quốc phòng ngày nay. Đây là một sự kiện đặc biệt quan trọng, đánh dấu bước phát triển mới của Quân đội nhân dân Việt Nam anh hùng. Với hai nhiệm vụ: Thu thập, mua sắm vũ khí và tổ chức cơ sở sản xuất vũ khí chuẩn bị cho đất nước đứng lên chống giặc ngoại xâm, bảo vệ Tổ quốc".

Liên tục chương trình là phần tuổi trẻ phát biểu cảm tưởng sau khi xem qua phòng vũ khí tự tạo, bạn Dương Mỹ Hiền - sinh viên năm 4 khoa Văn hóa học (Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân Văn - Đại học Quốc gia TP. HCM) bày tỏ sự biết ơn đến các cán bộ, đồng chí thuộc ngành Quân giới Việt Nam: "Bảo tàng Quân giới Nam Bộ mang đến cho chúng con những cảm xúc tự hào về nghị lực, tinh thần dũng cảm dám nghĩ dám làm, chấp nhận sự hi sinh của lớp người đi trước và rất tự hào về truyền thống cha ông."

Cuối buổi lễ, đồng chí Nguyễn Ngọc Ảnh phát biểu bế mạc với quyết tâm cùng đồng đội tổ chức hoạt động tốt vai trò và trách nhiệm của BLL truyền thống Quân giới Nam Bộ B2 - TP. HCM. Từ đó, trở thành cầu nối giữa các cán bộ, chiến sĩ ngành Quân giới khắp các tỉnh thành tại miền Nam, góp phần làm "sống dậy" những ký ức hào hùng của ngành Quân giới Việt Nam.



Phóng viên VPĐD tại TP. HCM - Tạp chí Làng nghề Việt Nam chụp hình lưu niệm cùng đại biểu và khách mời

LÀNG NGHỀ VIỆT NAM – SẢN XUẤT SẠCH HƠN VÀ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG HƯỚNG TỚI PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG

GS.TS. NGND Đặng Kim Chi,

Phó Chủ tịch Hội Bảo vệ Thiên nhiên và Môi trường Việt Nam

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Kết quả tổng hợp cho thấy, đến nay, các tỉnh đã rà soát, công nhận được 1.951 làng nghề, làng nghề truyền thống, trong đó có 1.062 làng nghề mới và 889 làng nghề truyền thống. Làng nghề chế biến, bảo quản nông, lâm, thủy sản (nhóm I) chiếm 32,8% (640 làng nghề), Làng nghề sản xuất đồ gỗ, mây tre đan, gốm sứ thủy tinh, dệt may sợi, thêu ren, đan lát chiếm 47,9% (935 làng nghề), các nhóm làng nghề còn lại chỉ chiếm 19,28% (với 376 làng nghề).

Đặc điểm của làng nghề về quy mô, công nghệ, loại hình sản xuất, sản phẩm cũng không giống nhau theo các vùng miền. Tuy nhiên, làng nghề phát triển, sản xuất kinh doanh được mở rộng thì lượng chất thải gây ô nhiễm phát sinh càng nhiều, trong khi đó việc quản lý và xử lý chất thải chưa được chú trọng giải quyết nên tình trạng ô nhiễm môi trường (ÔNMT) ngày càng gia tăng. Vì vậy, mục tiêu phát triển các làng nghề theo hướng bền vững đang trở thành nhu cầu cấp thiết và là thách thức trong sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa khu vực nông thôn.

2. VẤN ĐỀ MÔI TRƯỜNG TẠI CÁC LÀNG NGHỀ

*Đặc trưng ô nhiễm môi trường của làng nghề

ÔNMT tại các làng nghề là hình thái ô nhiễm tập trung trên phạm vi một khu vực (thôn, làng, xã...) ở nông thôn. Khu vực này bao gồm nhiều nguồn ô nhiễm dạng điểm (hộ gia đình, cơ sở sản xuất) gây tác động trực tiếp đến sức khỏe cộng đồng sống tại khu vực đó.

ÔNMT tại làng nghề mang đậm nét đặc thù của hoạt động sản xuất theo ngành nghề, loại hình sản phẩm và gây tác động trực



Làng nghề ứng dụng sản xuất sạch hơn nhờ công nghệ.

tiếp đến môi trường đất, nước, không khí trong khu vực dân sinh. Vì tính phân tán của các nguồn thải nên khó khăn khi tập trung xử lý các ô nhiễm.

ÔNMT tại làng nghề còn thể hiện rất rõ trong môi trường làm việc (môi trường vi khí hậu) vì điều kiện lao động hạn chế, nhà xưởng chật hẹp, trang thiết bị lạc hậu chấp vá, trang bị bảo hộ thiết và ý thức tự bảo vệ cũng như BVMT chung của người lao động còn rất yếu.

ÔNMT tại các làng nghề ảnh hưởng rõ nét không chỉ tới người lao động trực tiếp mà còn tới dân cư, các gia đình sống trong và xung quanh khu vực. Các hộ sản xuất vừa là nguyên nhân và cũng là nạn nhân của ÔNMT sống.

* Hiện trạng ô nhiễm môi trường

Kết quả khảo sát hiện trạng môi trường tại một số loại hình làng nghề chính cho thấy:

Các làng nghề chế biến nông sản thực phẩm, nhất là các làng

nghề sản xuất tinh bột, nấu rượu, nuôi và giết mổ gia súc có độ ô nhiễm rất cao. Định mức nước thải cho 1 tấn sản phẩm là 6 - 10 m³, với tải trọng BOD₅ = 380 - 450 mg/l COD = 600 - 650 mg/l nước thải.

Các làng nghề dệt nhuộm sử dụng một lượng lớn nước. Ô nhiễm chủ yếu do nước thải sản xuất có hàm lượng hóa chất, thuốc nhuộm cao, với gần 90% lượng hóa chất trên đi vào nước thải. Nước thải tại nguồn thải trong dây chuyền sản xuất có độ màu rất cao (COD = 1000 mg/l, độ màu = 4000 Pt-Co) đã gây ô nhiễm nước mặt nặng nề.

Làng nghề sản xuất vật liệu xây dựng: Ô nhiễm chủ yếu do sử dụng nhiên liệu là than, củi. Khí thải chứa các chất ô nhiễm SO₂, NO₂, CO, bụi và gây ô nhiễm nhiệt khu vực lân cận. Hàm lượng bụi vượt TCCP 12 lần, các khí SO₂, CO, lớn hơn TCCP từ 1,8 - 2 lần.

Làng nghề thủ công mỹ nghệ: Gây ô nhiễm chủ yếu tới môi trường không khí do bụi, hơi dung môi

hữu cơ... Tại làng nghề sơn mài, sử dụng sơn, hóa chất làm bóng, nồng độ hơi dung môi hữu cơ tại 1 cơ sở sản xuất lớn hơn từ 10 - 15 lần TCCP. Các làng nghề có sử dụng hóa chất như chạm mạ bạc còn gây ô nhiễm nước do kim loại nặng. Tại một số làng nghề chạm bạc do trong công nghệ có sử dụng một lượng axit để gia công bề mặt kim loại nên nước thải có hàm lượng các chất độc hại cao, kim loại nặng (Zn+2, Pb+2), chất rắn lơ lửng TDS cao hơn TCCP nhiều lần.



Nung gốm bằng khí gas giúp tiết kiệm năng lượng, giảm ô nhiễm môi trường.

Làng nghề tái chế chất thải: Gây ô nhiễm đối với môi trường không khí, nước, đất (do chất thải rắn), mức độ gây ô nhiễm nặng nhẹ, tùy thuộc loại sản phẩm. Ví dụ: Tái chế nhựa (ô nhiễm không khí do bụi và các hơi hữu cơ, ô nhiễm nước thải do COD, TDS, chất thải rắn), tái chế giấy (tiêu thụ nhiều nước, ô nhiễm không khí, chất thải rắn...), tái chế ốc quy chì, tái chế nhôm gây ô nhiễm bụi, kim loại nặng trong môi trường không khí, nước... Các làng nghề khác: Tùy theo đặc thù của quá trình sản xuất có thể gây ÔNMT nước, không khí, đất, hoặc môi trường lao động.

ÔNMT tại làng nghề còn thể hiện rất rõ ở môi trường lao động (vi khí hậu). Hầu hết điều kiện lao động ở các làng nghề đều không đạt tiêu chuẩn như độ ồn, ánh sáng, độ rung, độ ẩm, nhiệt độ cao. Các nguy cơ mà người lao động tiếp xúc: 95% tiếp xúc với bụi; 85,9% tiếp xúc với nhiệt; 59,6% tiếp xúc với hóa chất. Nhiệt độ tại khu vực sản xuất của các làng nghề làm bún bánh, tái chế nhựa, giấy, đều lớn hơn nhiệt độ môi trường từ 4 - 100C. Kết quả phân tích về mức âm tại một số làng nghề sản xuất voi cho thấy, ở một số khu vực đều vượt TCCP 4 - 10 dB. Ngoài tiếng ồn do máy móc, còn chịu ảnh hưởng của các phương tiện vận tải vào ra vận chuyển nguyên liệu và sản phẩm hàng trăm chuyến trong ngày gây bụi và tiếng ồn cho toàn khu vực.

Sản xuất ở làng nghề phát triển nếu không được quy hoạch và

có chính sách BVMT tốt sẽ để lại những hậu quả khó lường, gây suy thoái chất lượng môi trường không khí, nước, đất. Trong tương lai, khi mức sống của người dân tăng lên, yêu cầu về sức khỏe cộng đồng trở thành áp lực nặng lên các quá trình sản xuất thì việc phát triển của làng nghề không thể tách rời với việc cải thiện môi trường sống và làm việc. Điều này trở thành áp lực đối với sự phát triển bền vững các làng nghề.

*** Tác động của chất thải ô nhiễm tới môi trường làng nghề**

Không khí làng nghề bị ô nhiễm do khói từ lò nấu thủ công ở các làng nghề sử dụng than, củi, tỏa ra nhiều bụi và các khí độc hại như CO, CO², SO²... Nước thải sản xuất không qua xử lý, thải trực tiếp ra các ao hồ, mương và sông tiếp nhận. Các chất thải rắn đổ bừa bãi khắp nơi làm môi trường bị ô nhiễm, giảm năng suất cây trồng vật nuôi hoặc gây nhiễm độc theo dây chuyền thực phẩm, chất lượng sông, ao, hồ giảm sút... gây tác động xấu tới đa dạng sinh học và chất lượng môi trường sống, ảnh hưởng tới sức khỏe cộng đồng dân cư sống trong khu vực.

Bệnh tật của người dân làng nghề cao hơn ở các làng thuần nông, thường gặp ở các bệnh về đường hô hấp, đau mắt, bệnh đường ruột, bệnh ngoài da. Một số làng nghề có đặc thù sản xuất dẫn tới các bệnh mãn tính nguy

hiểm như ung thư, quái thai, nhiễm độc kim loại nặng, đặc biệt là các làng nghề tái chế nhựa, chì, kim loại, thuộc da... Riêng đối với phụ nữ, ảnh hưởng tới sức khỏe càng rõ rệt như gây rối loạn phụ khoa, đau lưng, đau thần kinh... Đối với trẻ em, tỷ lệ viêm đường hô hấp rất cao, 80 - 90% tại các làng nghề tái chế chất thải.

ÔNMT tại các làng nghề còn giảm sức hút đối với du lịch và phát sinh những xung đột do ÔNMT như xung đột giữa các nhóm xã hội trong làng nghề, giữa cộng đồng làm nghề và không làm nghề, giữa các hoạt động sản xuất tiểu thủ công nghiệp và nông nghiệp, giữa hoạt động sản xuất và mỹ quan, văn hóa và cả xung đột trọng hoạt động quản lý môi trường.

3. ĐỊNH HƯỚNG GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG LÀNG NGHỀ VIỆT NAM

* Một số giải pháp bảo vệ môi trường (BVMT) đã được thực hiện

Nếu chỉ xét về lợi ích kinh tế mà không tính đến việc BVMT, giảm thiểu ô nhiễm thì không thể phát triển bền vững làng nghề. Một số địa phương có làng nghề đã quan tâm tới xây dựng các chính sách duy trì phát triển làng nghề, đưa ra tiêu chuẩn làng nghề, thống kê lại các làng nghề truyền thống và làng nghề mới, đưa ra các quy định về

chính sách khuyến khích phát triển nghề và làng nghề ở địa phương, chính sách công nhận nghề nhân, ví dụ như Hà Nội, Nam Định, Thái Bình, Quảng Nam, Đà Nẵng... Một số làng nghề đã đưa ra các quy định về vệ sinh môi trường kết hợp cải thiện môi trường làng nghề với chương trình nước sạch và vệ sinh nông thôn... Đặc biệt, một số dự án xây dựng khu công nghiệp làng nghề hoặc cụm công nghiệp làng nghề, điểm công nghiệp làng nghề đã được hình thành nhằm tập trung các cơ sở sản xuất nhỏ tại làng vào một khu tập trung, được xây dựng cơ sở hạ tầng, có hệ thống xử lý chất thải...

Đây là hướng giải quyết khá tích cực đối với vấn đề môi trường làng nghề, Tuy nhiên, hướng giải quyết này cũng gặp không ít trở ngại, kể cả việc phê duyệt chuyển đổi quỹ đất từ đất nông nghiệp hay đất chuyên dùng... làm cụm (điểm công nghiệp) và không phải loại hình làng nghề nào cũng thích hợp với quy mô tập trung kiểu này (đặc biệt với các làng nghề truyền thống). Cùng với đó, do tập quán lâu đời, tận dụng lao động mọi lứa tuổi, lúc nhàn rỗi nên một số cụm công nghiệp làng nghề khi cơ sở sản xuất chuyển đến thì cả gia đình cũng chuyển ra sinh sống, làm nhà cao tầng... và thực sự đã trở thành khu vực làng nghề mới, khu vực sản xuất vẫn nằm trong khu dân cư sinh hoạt.

*** Định hướng giải pháp phát triển làng nghề bền vững**

Giải pháp quy hoạch: Các giải pháp quy hoạch không gian làng nghề gắn với BVMT bao gồm các nội dung: Quy hoạch lồng ghép hoạt động du lịch với sản xuất nghề; quy hoạch tập trung theo mô hình các khu công nghiệp vừa và nhỏ ở nông thôn, quy hoạch phân tán tại từng cơ sở. Nội dung quy hoạch cần bao gồm quy hoạch lại không gian



sản xuất, quy hoạch và xây dựng hệ thống xử lý chất thải.

Giải pháp quản lý: Đối với các làng nghề nên lấy quản lý cấp xã làm nòng cốt trong hệ thống quản lý môi trường. Cần thiết xây dựng các chính sách khuyến khích hỗ trợ tại các làng nghề như giảm thuế, phí đối với cơ sở thực hiện tốt BVMT và các cơ sở có đầu tư BVMT hay hỗ trợ vốn cho các dự án cải thiện môi trường thông qua việc lập quỹ BVMT.

Quản lý môi trường thông qua hương ước làng xã là một giải pháp cần quan tâm vì đây là một công cụ quản lý môi trường hữu hiệu ở nông thôn do thích hợp với cộng đồng tại từng khu vực. Hương ước làng xã được cộng đồng lập ra dựa trên các quy ước truyền thống và có hướng dẫn của cơ quan quản lý môi trường.

Giáo dục môi trường và nâng cao nhận thức của người dân: Nội dung giáo dục môi trường được xây dựng theo mục đích hỗ trợ trực tiếp cho công tác quản lý môi trường của chính quyền xã, thôn nhằm làm cho người dân hiểu về những tác hại môi trường và sức khỏe tại làng nghề, trách nhiệm và sự tham gia của họ trong các hoạt động BVMT.

Giải pháp kỹ thuật:

Các giải pháp xử lý chất thải có vai trò rất quan trọng để khắc phục vấn đề ô nhiễm hiện nay tại các làng nghề. Các biện pháp xử lý cuối đường ống bao gồm: xử lý khí thải,

xử lý nước thải và chất thải rắn. Tùy thuộc vào đặc tính, tải lượng chất ô nhiễm và đặc điểm địa phương mà có thể lựa chọn các giải pháp kỹ thuật cho phù hợp với làng nghề. Việc lựa chọn công nghệ xử lý cần tuân theo các nguyên tắc sau:

- + Xử lý đảm bảo đạt tiêu chuẩn thải ra môi trường;
- + Dây chuyền đơn giản, dễ vận hành và có tính ổn định cao;
- + Vốn đầu tư và chi phí quản lý, vận hành thấp.

Đồng thời, việc triển khai hệ thống xử lý còn được thực hiện dựa trên các yếu tố chính như: đặc trưng dòng thải, điều kiện thực tế làng nghề (mặt bằng, vị trí, vốn...) và đặc tính kỹ thuật của hệ thống (lắp đặt, xây dựng, vận hành...).

Các biện pháp nhằm ngăn ngừa và giảm thiểu chất thải phát sinh trong các hoạt động tại làng nghề là hướng đi cần thiết và hướng tới phát triển bền vững các làng nghề.. Cải tiến quy trình công nghệ, đầu tư thay thế trang thiết bị, tiết kiệm nguyên nhiên liệu... giúp nâng cao năng suất lao động, cải thiện môi trường làm việc và hạn chế thấp nhất lượng chất thải phát sinh. Trong các giải pháp có tính chất định hướng thì giải pháp Sản xuất sạch hơn và Tiết kiệm năng lượng và nguyên liệu trong quá trình sản xuất là hướng đi cần thiết và có hiệu quả cao.

(Xem tiếp số sau)



Nghệ nhân Nghiêm Thị Thu Hương

Chị Thu Hương sinh ra trong một gia đình làm nghề dệt lụa. Chị vốn là người ham học hỏi, đã từng học thiết kế và có 4 năm làm việc tại nước Nga. Vừa học, vừa làm và không ngừng rèn luyện, sáng tạo, chị đã luôn được đánh giá cao về thái độ và chuyên môn, nhất là những mẫu thiết kế trên nhiều chất liệu vải khác nhau đã được nhiều người khen ngợi.

Sau những trải nghiệm ở xứ người, chị Hương trở về quê hương gắn bó với nghề truyền thống. Từ đây, đôi tay tài hoa khéo léo, khối óc không ngừng sáng tạo, chị Thu Hương đã thiết kế ra nhiều sản phẩm trên chất lụa như: Khăn, áo, mũ, túi xách, gối hay chăn ga... Sản phẩm chị làm ra tất tinh xảo, từng đường kim mũi chỉ, từng họa tiết trên sản phẩm đòi hỏi người thợ phải có tay nghề và cả một sự kỳ công.

Sau nhiều năm gầy dựng, hiện nay gia đình chị Hương đã có 3 gian hàng bán ở Vạn Phúc và 1 xưởng may có khoảng 20 công nhân, đặc biệt là sản phẩm quần, áo, túi, khăn... đã được xuất khẩu đi các nước châu Âu.

Để có được thành công của ngày hôm nay, chị Hương cũng trải qua không ít khó khăn, cùng với sự thăng trầm của làng nghề. Chị Hương chia sẻ: thời còn hợp tác xã, làng nghề dệt lụa phát triển

Nghệ nhân nâng tầm giá trị sản phẩm lụa Vạn Phúc

Quỳnh Anh

Nghệ nhân Nghiêm Thị Thu Hương – Giám đốc Công ty TNHH Thương mại và Sản xuất Đông Hương (Vạn Phúc, Hà Đông, Hà Nội) đã dày công sáng tạo ra nhiều sản phẩm độc đáo từ lụa tơ tằm. Nhằm cung cấp cho thị trường trong nước và quốc tế, góp phần giữ gìn, nâng cao giá trị sản phẩm lụa truyền thống của quê hương Vạn Phúc.



Những tấm vải lụa dệt từ tơ tằm Vạn Phúc được dệt nên bởi người thợ tài hoa

ổn định, không khí sản xuất trong làng nhộn nhịp, lụa dệt có đầu ra ổn định. Sau khi hợp tác xã giải thể, nhiều gia đình gặp khó khăn, nhiều hộ phải chuyển sang làm nghề khác. Bây giờ chị Hương đã chuyển từ dệt lụa sang thiết kế và ứng dụng ngay trên những tấm vải lụa của làng, những mẫu mã độc đáo được người tiêu dùng đón nhận. Từ đây, những sản phẩm chị thiết kế và may lên ngày một đa dạng. Chị liên tục học hỏi, tham khảo các xu hướng của thế giới và trong nước để sáng tạo trên lụa, làm ra những sản phẩm mới.

Bằng niềm đam mê với nghề, luôn trăn trở giữ gìn nghề truyền thống. Chị Hương đã dạy nghề cho nhiều người, nhất là chị em phụ nữ trong và ngoài địa phương. Sau mỗi khóa đào tạo, các học viên đã biết

được những kỹ thuật cơ bản của nghề thiết kế và may từ lụa. Nhiều năm nay, chị Thu Hương đã có những đóng góp lớn trong việc giữ gìn và phát triển làng nghề.

Với những đóng góp quý báu, chị đã được tặng nhiều Bằng khen của UBND Thành phố, các bộ, ban, sở, ngành Trung ương Hà Nội.

Nghệ nhân Nghiêm Thị Thu Hương là một số gương mặt nghệ nhân tiêu biểu được Hội Liên hiệp Phụ nữ Hà Nội vinh danh trong chương trình “Giao lưu, tôn vinh nữ nghệ nhân làng nghề và quảng bá sản phẩm làng nghề truyền thống” Thành phố Hà Nội năm 2023. Chị là một trong những nữ nghệ nhân mang trong mình ước mơ giữ gìn nghề truyền thống, và mang khát vọng đưa những sản phẩm làng nghề vươn ra khu vực và thế giới.

Làm giàu từ gìn giữ và phát triển nghề làm rượu cần

Hoang Yến

Không chén chú chén anh, người đồng bào Ê Đê sinh sống trong dải đất Tây Nguyên lại thể hiện sự đoàn kết và sum họp với nhau qua văn hóa trong uống rượu cần. Trải qua hàng trăm năm lịch sử, thức uống dần trở nên phổ biến, đem lại thu nhập và là nét văn hóa đặc trưng của người đồng bào Ê Đê.



Rượu Cần Ê Đê được trưng bày và quảng bá ở nhiều nơi

Rượu cần là loại rượu đặc biệt, nó đặc biệt hơn tất cả các loại rượu khác là được đựng bằng ché và dụng cụ uống rượu là cần. Rượu cần ở đâu cũng có, nhưng hễ nói đến rượu cần của người Ê Đê thì ta lại nghe không ngớt những lời khen về độ thơm ngon và hương vị đặc biệt khó loại rượu nào giống được.

Chẳng biết rõ từ khi nào mà rượu cần xuất hiện, theo lời kể của các bậc lão làng trong buôn Ê Nao tại thành phố Buôn Ma Thuột chỉ biết rằng, từ thời xa xưa, khi con người còn chưa biết đến chăn nuôi, cày cấy, làm ăn sinh sống. Có một vị thần linh được trời phái xuống giúp họ mở mang tri thức, chăm lo phát triển nông nghiệp, thần dạy họ trồng lúa, trồng khoai, thổi cơm. Khi đời sống đi vào nề nếp, thần dạy họ cách nấu rượu. Thần cùng các vị trai làng vào rừng tìm kiếm củ gừng mang về trộn với bột gạo ngâm, nắm thành từng nắm nhỏ và phơi khô để làm men. Từ đó rượu đối với họ gắn liền với thần linh và trở thành thức uống quan trọng có mặt trong các lễ vật cúng tế, đám hỏi ma chay và để tiếp đãi khi có khách đến thăm nhà.

Đặc điểm của rượu cần người Ê Đê là 100% nguyên liệu ủ rượu được làm từ sản phẩm nông nghiệp mà họ trồng trọt, kết hợp với loại men

từ lá cây rừng, sau thời gian chờ đợi ủ lên men kéo dài từ 2 đến 3 tháng sẽ tạo ra thành quả là ché rượu thơm ngon đặc trưng. Cùng công thức chung đó, mỗi gia đình người Ê Đê lại có những cách ủ rượu khác nhau để tạo ra những hương vị rượu ngon riêng.

Để làm ra một ché rượu cần thủ công chất lượng, phải trải qua nhiều công đoạn làm khá cầu kỳ. Thứ quan trọng nhất quyết định đến chất lượng rượu có ngon, có tốt hay không chính là ở men rượu. Men rượu cũng có hai loại, Men thủ công (hay còn gọi là men lá) được người Ê Đê lấy từ những thứ lá và quả sẵn có trong rừng và vườn nhà. Lá Hla hyao kết hợp với củ riềng và một vài loại lá bí mật, những thứ này giã đều cho thật nhuyễn với gạo tằm, sau đó nắm thành từng viên tròn, dài một lớp trấu mỏng cho khỏi dính rồi đem phơi khô để dành. Khi cần dùng đem giã nhỏ rắc vào cái rượu, tùy theo khối lượng gạo mỗi mẻ rượu cần từ 5 đến 9 viên. Men công nghiệp cũng có cách dùng tương tự, là men có

sẵn nên tiết kiệm nhiều thứ, bù lại rượu sẽ không cho chất lượng ngon bằng.

Gạo vo cho sạch nấu chín thành cơm vừa phải sẽ giúp tránh được rượu bị chua hay hỏng trong quá trình ủ men. Sau đó, dùng cái mẹt lớn đan bằng tre để trải đều cơm ra cho nhanh bay hơi. Cơm nguội thì tiến hành rải men đều khắp các hạt cơm, trộn đều lên vài ba lần cho men thấm vào gạo, trộn trấu đã chuẩn bị từ trước như rải men. Rải thêm một lớp trấu dày tầm 3 cm dưới đáy ché, bỏ hỗn hợp vừa trộn xong vào, thêm một lớp trấu trên bề mặt, nén chặt, đậy lá chuối, đậy nắp rồi cột chặt đợi trong khoảng 2 tháng thế là có một ché rượu cần.

Rượu cần để lâu cũng không bị hỏng là nhờ lớp trấu được trộn với hỗn hợp cơm men sẽ hút các chất ẩm đồng thời tại độ thông thoáng cho quá trình ủ men. Tiêu chuẩn ủ rượu là cứ một ché rượu 5 lít thì phải tốn 2,5 kg gạo nương. Thời gian càng dài hạt cơm với men cái tiếp xúc với nhau sẽ chuyển hóa tạo ra nhiều Enzim đường, do đó



Kho rượu của một hộ gia đình sản xuất rượu cần tại xã Ea Tu, TP Buôn Ma Thuột.



Một công đoạn trong quy trình ủ rượu cần

mà uống rượu càng thơm và đậm vị hơn.

VĂN HÓA CỦA NGƯỜI ĐỒNG BÀO Ê ĐÊ

Đến với nhà sàn của người đồng bào Ê Đê, không khó để bắt gặp những ché rượu cần được xếp ngăn nắp bên góc nhà. Những ché rượu vài ba năm tuổi được cất kỹ tận cùng trong góc, chỉ để dành cho những dịp trọng đại hoặc khách quý mới được đem ra thưởng thức.

Để thưởng thức rượu, người ta hái năm lá cây không độc (như lá mít, bơ, ổi) rửa sạch, để ráo nước và nhồi vào miệng ché, nén chặt lớp cơm rượu trong ché. Việc lót lá nhằm mục đích để khi đổ nước vào, bã rượu không bị trào ra ngoài, đồng thời tạo nên một khoảng trống từ cổ đến miệng ché. Khoảng trống này là cữ cho người uống. Mỗi cữ khoảng 1/4 lít nước. Uống hết một cữ là phải tiếp thêm nước. Nước uống rượu phải là nước suối tinh khiết lấy vào buổi sáng sớm, đổ vào ché trước khi uống từ 5 - 7 tiếng để rượu đủ ngấm.

Trong mỗi cuộc uống rượu cần, gia chủ sẽ cử ra một người điều hành (người Ê Đê gọi là Pô gai kpiê) có nhiệm vụ điều hành cuộc rượu. Họ sẽ lần lượt mời khách thưởng thức rượu cần theo thứ tự từ già đến trẻ, nữ trước nam sau. Người điều hành cầm cần rượu uống một ngụm rồi nhỏ đi, sau đó đưa mời. Trong văn hóa Ê Đê, phụ nữ được

xem trọng nên người bắt đầu cuộc rượu thường là nữ chủ nhân buổi lễ hoặc nữ gia chủ, tiếp đó là những người khách có mặt ở buổi lễ. Trong suốt buổi uống rượu, chiếc cần được chuyển tay từ người này sang người khác thành một dây chuyền tiếp nối. Nếu người được chuyển đến tay không uống thì họ sẽ dùng ngón tay cái bịt đầu cần.

LÀM GIÀU TỪ NGHỀ LÀM RƯỢU

Ngày nay, dù có đa dạng các loại đồ uống song rượu cần của người Ê-đê vẫn hiện hữu là một đồ uống đặc sản mang hương vị truyền thống dân tộc. Phong trào nấu rượu cần kinh doanh đang được nhiều bà con hưởng ứng mang lại thu nhập đáng kể cho bà con, quan trọng hơn đó là gìn giữ được nét đẹp truyền thống của dân tộc mình.

H'Blây Niê vốn sinh ra trong một gia đình có truyền thống ủ rượu cần tại Buôn Hằng 1A, xã Ea Uy (huyện Krông Pắc, tỉnh Đắk Lắk), Mặc dù mới ra đời nhưng thương hiệu "Rượu cần Y Kô Nan Niê" của chị đã được nhiều khách hàng trong và ngoài tỉnh biết đến. Có tháng cơ sở chị được đơn 400 ché với giá từ 200.000 đồng - 350.000 đồng/ché.

Chị chia sẻ: "Từ nhỏ đã làm quen với cách ủ rượu của cha mình. Lớn lên có thêm cách sản xuất rượu cần công nghiệp nữa, tuy rằng tiết kiệm được nhiều chi phí nhưng rượu thành phẩm không ngon bằng ủ tay".

Đau đầu với suy nghĩ làm sao để sản xuất rượu năng xuất mà vẫn đảm bảo rượu luôn giữ được vị ngon đặc trưng. Sau nhiều lần thử nghiệm thất bại chị đã nghiên cứu thành công ra sản phẩm rượu cần Rượu cần Y Kô Nan Niê vừa áp dụng công nghiệp trong sản xuất nhưng giữ được cái cốt, cái hồn của rượu cần truyền thống. Nhờ đó mà năng suất được gia tăng, nhiều khách hàng uống ngon còn quay lại đặt đơn hàng lớn.

Ở buôn Ea Tu thành phố Buôn Ma Thuột, gia đình chị Ami Dao là một trong số nhiều hộ gia đình trong buôn cũng đang hưởng ứng phong trào sản xuất rượu cần. Ngoài những giờ làm nương rẫy, chị và gia đình lại ủ rượu cần theo đơn đặt hàng.

Chị tâm sự: "Chúng tôi rất mong muốn đưa sản phẩm của đồng bào mình đến nhiều nơi, mà muốn được người tiêu dùng yêu thích thì yếu tố đầu tiên và quan trọng nhất là chất lượng của rượu phải tốt. Việc kinh doanh rượu cần ngoài việc đem lại thu nhập, cái quan trọng mà chúng tôi hướng tới gìn giữ được "hồn cốt" của dân tộc".

Mỗi tháng gia đình chị sản xuất và bán ra thị trường khoảng 30 đến 100 ché tùy theo đơn đặt hàng, ché nhỏ nhất có giá 230 nghìn đồng mang lại cho gia đình thu nhập ổn định. Hiện tại, chị đang làm thủ tục đăng ký chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm rượu cần AmiDao.

Bên cạnh những dòng rượu cần "handmade" được sản xuất với số lượng nhỏ lẻ, những thương hiệu như "Rượu cần Y Nay", "Rượu cần Y Kô Nan Niê" của nhiều người trẻ Ê Đê ở Đắk Lắk cũng đang dần được nhiều người tiêu dùng biết đến và ưa chuộng. Đây là một tín hiệu vui, truyền cảm hứng cho thêm nhiều người trẻ trên bước đường lập thân, lập nghiệp từ loại đồ uống truyền thống đậm nét văn hóa của dân tộc mình.

Nghề dệt thổ cẩm truyền thống ở Cẩm Thủy nguy cơ mai một

Quỳnh Anh

Dệt thổ cẩm là một nghề truyền thống của dân tộc thiểu số Việt Nam nói chung, của người Mường nói riêng. Tuy nhiên hiện nay, với sự phát triển mạnh mẽ của ngành công nghiệp may mặc, nghề thổ cẩm đang dần mai một. Nhiều phụ nữ dân tộc Mường ở huyện Cẩm Thủy, tỉnh Thanh Hóa đã không còn mặn mà với nghề truyền thống của dân tộc mình.



Chân dung nghệ nhân bên tấm vải dệt thổ cẩm

Làng Ngọc, xã Cẩm Lương, huyện Cẩm Thủy, Thanh Hóa, được biết đến là một trong những địa điểm du lịch hút khách nhất của tỉnh, nổi bật với một tuyệt phẩm thiên nhiên kỳ thú suối cá thần. Đến đây du khách không chỉ được chiêm ngưỡng vẻ đẹp bình yên của thiên nhiên mà còn được chiêm ngưỡng những tác phẩm được kết tinh từ những đôi bàn tay khéo léo của các nghệ nhân dệt thổ cẩm.

Khoảng 10 năm trước đến làng Ngọc, du khách có thể dễ dàng bắt gặp những khung cửi suốt dọc đường đi vào suối cá, những tấm vải trang trí nhiều hoa văn treo phấp phới với những gam màu nổi bật đung đưa theo gió thật gần gũi. Giờ đây, tất cả chỉ còn là hồi ức.

Bà Cao Thị Tiến, ở thôn Kim Mẩn, xã Cẩm Lương người có thâm niên

40 năm trong nghề dệt thổ cẩm cho biết: Trước đây, nghề dệt thổ cẩm rất phát triển vì nhà nào cũng dệt. Tôi được mẹ dạy cho nghề từ khi mới 14, 15 tuổi. Nhiều năm làm nghề nên tôi biết, tấm thổ cẩm dệt lên xấu hay đẹp phụ thuộc vào sự khéo léo và khả năng sáng tạo của mỗi người. Nhìn màu sắc, hoa văn sẽ biết sự tinh tế của người phụ nữ, biết tâm tư tình cảm của người phụ nữ đó, người phụ nữ đó có nghĩ tới ai không, có mong mỏi việc gì không. Trang phục nữ giới của người Mường bao gồm khăn quăn đầu, áo com và váy. Chàng trai Mường kén chọn vợ cũng dựa một phần vào các sản phẩm thêu dệt như cặp váy của các thiếu nữ làm ra. Nhìn vào cặp váy, có thể đoán biết được sự khéo léo, tinh tế của người con gái ấy. Gắn bó với nghề thổ cẩm hàng chục năm và yêu nghề như vậy, nhưng nay nghề chỉ còn là những hoài niệm. Đã từ lâu tôi không còn thói quen dệt áo, váy hay khăn nữa, bởi nhiều lý do, trong đó lý do quan trọng nhất là sản phẩm làm ra không được thị trường đón nhận.

Nghề dệt thổ cẩm của người Mường ở xã Cẩm Thành, huyện Cẩm Thủy đã tồn tại hàng trăm năm tuổi. Nghề phát triển ở 8 thôn trên địa bàn xã. Trong đó nổi bật nhất là thôn Muốt, vì có đến 98% dân số là người Mường. Ông Bùi Văn Luyện, trưởng thôn Muốt chia sẻ, 100% các hộ dân trong thôn đều tham gia dệt thổ cẩm, vì nghề này đã góp phần cải thiện cuộc sống gia đình. Tuy nhiên nhiều năm trở lại đây, do sản phẩm làm ra khó tiêu thụ, nên các hộ không còn mặn mà với nghề nữa. Đặc biệt là trong tình hình phát triển hiện nay của các ngành nghề khác có lời hơn, họ sẵn sàng chuyển nghề để chăm lo cuộc sống gia đình ổn định hơn.

Nghề dệt thổ cẩm trên địa bàn huyện Cẩm Thủy trước nguy cơ mai một, các cấp, ngành của huyện, tỉnh cũng đã triển khai thực hiện nhiều giải pháp để bảo tồn giữ gìn, nhất là thực hiện nghiêm Quyết định số 4620/QĐ – UBND ngày 10/11/2015 của ủy ban nhân dân tỉnh phê duyệt Đề án “Bảo tồn, phát triển, làng nghề truyền thống vùng dân tộc thiểu số tỉnh Thanh Hóa giai đoạn 2016 – 2020” trong đó có việc bảo tồn nghề dệt thổ cẩm ở hai xã Cẩm Thành và Cẩm Lương. Trên cơ sở đó, huyện Cẩm Thủy đã có các chính sách khuyến khích đối với tổ chức, cá nhân tham gia bảo tồn phát triển nghề, như mở lớp đào tạo, dạy nghề dệt thổ cẩm cho người dân trên địa bàn. Tuy nhiên, kết quả vẫn không mấy khả quan.

Vấn đề lớn nhất hiện nay là lớp nghề nhân am hiểu nghề dệt tuổi ngày càng cao, sức càng yếu, trong khi đó, lớp trẻ lại không mặn mà với nghề. Hơn nữa đa số người Mường, nhất là lớp trẻ không còn mặn mà với những trang phục thường ngày của phụ nữ Mường. Họ chỉ mặc trang phục truyền thống vào những ngày lễ cưới xin, tết. Nghề dệt thổ cẩm cũng vì thế mà mai một dần theo năm tháng. Những nghệ nhân yêu nghề, tuổi cao cũng dần xa rời chiếc khung cửi, và họ lo rằng mai này những tấm vải nhiều màu sắc hoa văn độc đáo chỉ còn lại trong ký ức của người Mường ở Cẩm Thủy.



Các nghệ nhân dệt tấm vải nhiều màu sắc và hoa văn

Triết lý ẩm thực của người Huế phản ánh lễ nghĩa đạo đức sống mà họ noi theo ở đời. Đó là sự dung hoà tinh tế giữa tính khuôn phép, lễ nghi của Nho giáo, sự khoan hoà, thanh giản của Phật giáo và tính tuân tự, thuận theo tự nhiên của Đạo giáo.

Theo đạo Khổng Mạnh, người Huế coi trọng lễ nghĩa và cung cách ứng xử với nhau trên mâm cơm. Vị trí ngồi trên bàn ăn được sắp xếp theo phép tắc, tôn ti trật tự, người dưới phải so đĩa và xới cơm mời những bậc trưởng bối. Ăn uống phải lịch sự, ý nhị, từ tốn, biết quan sát mọi người xung quanh, “ăn coi nổi, ngồi coi hướng”. Thấm nhuần những triết lý của nhà Phật, người Huế đối xử với nhau chân thành, khoan dung, độ lượng, quan niệm mâm cơm là nơi để sum họp và chia ngọt sẻ bùi những chuyện vui buồn trong cuộc sống. Họ thích cùng bạn bè và người thân chuyện trò, tán gẫu, quý trọng thời khắc quây quần với nhau bên mâm cơm, và coi việc mời ăn uống như một cử chỉ bày tỏ sự quý trọng và tình cảm thân thiết giữa những người bạn. Cộng hưởng thêm tinh thần của Đạo giáo, triết lý ẩm thực Huế đề cao tính thuận tự nhiên. Họ quan niệm “mùa nào thức nấy”, coi ăn uống vừa là để tái tạo năng lượng và điều hoà cơ thể.

Một điểm nổi bật trong triết lý ẩm thực của người Huế là quan niệm “ăn hương ăn hoa”. Đây là nếp ăn uống theo lối của người quân tử xưa, “thực bất cầu báo” - tức là ăn không phải để cho no, vì hiểu rằng “quá do bất cập” - cái gì thái quá thì không tốt. Việc ăn uống cũng đề cao tính thưởng thức, do đó chỉ ăn với một lượng vừa phải, từng chút một, ăn một cách điều độ và tiết chế. Không nên ăn quá no vì dễ trở nên tham lam và thô tục, càng không nên uống quá say vì dễ “rượu vào lời ra”, bất cẩn mà gây nên những xích mích không đáng có. Do đó, mâm cơm Huế thường bao gồm nhiều chén đĩa nhỏ, bên trên chỉ bày một lượng thức ăn vừa phải, như một lời

Nét đặc sắc của ẩm thực Huế

Ảnh Nguyệt

nhấn nhủ cần phải tiết chế, điều độ, ý tứ trong bữa ăn, tránh để “miếng ăn là miếng tối tàn”, vì ham ăn mà đánh mất phẩm giá của mình.

Giống như nếp sống thanh lịch của mình, trong chuyện ăn uống, người Huế cũng rất khoan thai và từ tốn. Họ ngồi một cách vững vàng, gấp miếng ăn một cách chậm rãi, và nhai thức ăn một cách nhẹ nhàng sao cho không phát ra tiếng động. Tất cả những cử chỉ trên bàn ăn đều diễn ra một cách lịch sự, ý tứ và tế nhị, vì họ tin rằng nếp ứng xử của một người trên bàn ăn thể hiện trình độ văn hoá và sự tu dưỡng bên trong.

Triết lý ẩm thực của người Huế cũng đề cao sự hài hoà theo tinh thần phương Đông và thuyết âm dương ngũ hành. Vốn là một nền ẩm thực coi trọng hình thức, món Huế thường được bài trí một cách tinh tế, đôi khi cầu kỳ với hệ ngũ sắc riêng: Đỏ - tím - vàng - lục - xanh. Mặc dù được phái sinh từ 5 màu tượng trưng cho 5 nguyên tố trong ngũ hành, nhưng hệ ngũ sắc của người Huế lại có nét riêng khi tất cả các màu đều rực rỡ và không có màu trung tính. Không chỉ hài hoà về màu sắc, những thức được bày biện trên một mâm cơm Huế phải là sự trung hoà khéo léo các thuộc tính âm - dương, đực - cái, nóng - lạnh, cứng - mềm...

Người Huế tin rằng khi cân bằng được những cặp thuộc tính trên, cơ thể con người sẽ đạt được trạng thái quân bình và thuận theo nhịp sinh học tự nhiên của trời đất, nhờ đó mà cơ thể khỏe mạnh, tinh thần sung mãn, ít bệnh tật, ốm đau. Lúc sinh thời, nhà văn Hoàng Phủ Ngọc Tường từng nói: “Người Huế xưa nhìn đâu cũng thấy ngũ hành, nên sự cân bằng âm dương cần

thiết cho sự điều hoà phủ tạng rất được coi trọng trong văn hoá ẩm thực Huế. Trong kiến thức thông thường, người ta thấy tập quán ăn Huế thích nghi với vận hành của bốn mùa, dùng gia vị thích hợp với từng món ăn để cân bằng hàn - nhiệt trong cơ thể”.

Ẩm thực Huế là một thực thể văn hóa đã tồn tại qua nhiều thế kỷ, hòa quyện với tính cách con người và phong khí đất Kinh đô trăm năm mà thành. Ẩm thực Huế có những đặc điểm riêng biệt mà không nơi nào có được, là sự kết hợp hài hoà của văn hoá Việt và văn hoá Chăm, giữa sự cầu kỳ, tinh tuý của ẩm thực cung đình và sự bình dị, dân dã của ẩm thực dân gian.

Theo nhà nghiên cứu Trần Đình Giản, nền ẩm thực Việt Nam có tổng cộng khoảng 1.700 món ăn, vậy mà đã có đến 1.300 món ăn thuộc về ẩm thực Huế và đến hiện tại còn lưu giữ được khoảng chừng 700 món.

Có thể thấy, ẩm thực Huế quả thực phong phú và đa dạng vô cùng. Dù là món ăn chốn cung đình cầu kỳ hay những món ăn dân gian mộc mạc, dân dã thì ẩm thực của người Huế chế biến vẫn đảm bảo các tiêu chí ngon, bổ, rẻ và đẹp mắt, mê hoặc biết bao thực khách trong và ngoài nước.



Bánh màu Pháp Lam - một loại bánh Huế truyền thống, với cách trang trí chú ảnh hưởng mạnh mẽ của hệ ngũ sắc trong ẩm thực Huế.

*Theo thời gian,
Tết Trung thu đã đi vào
trong đời sống tinh thần của
nhân dân ta như máu thịt, in
đậm dấu ấn tâm hồn người Việt.
Góp phần thể hiện nét bản
sắc văn hoá, điệu hồn dân
tộc Việt chung đúc qua
hàng ngàn năm.*



TRUNG THU

NÉT ĐẸP TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT

Nguyễn Đại Duẩn

Tết Trung thu là thể hiện sự gắn bó của con người với thiên nhiên. Là người dân của nền nông nghiệp lúa nước, cha ông ta từ ngàn xưa đã coi thiên nhiên như người bạn đồng hành gắn bó với mình, quen cuộc sống hài hoà, thân ái với thiên nhiên. Đặc biệt, trăng - đồng hành với nhịp lên xuống của con nước thủy triều, đã thành người bạn thân quen không thể thiếu của nhà nông. Hình ảnh vầng trăng soi sáng những đêm tát nước đầu đình, đôi trai gái đã thể thốt yêu đương có ánh trăng sáng làm chứng. Trăng tỏa sáng trên những cánh đồng bao la mùa gặt, vàng xộm trên đồng lúa chín... đã đi vào trong văn thơ dân gian như biểu tượng của sự

hoà hợp, gắn bó với thiên nhiên của người Việt. Trong đêm rằm tháng Tám, thời khắc trăng tròn, sáng và đẹp nhất trong năm, người ta luôn dành những phút giây lắng đọng để ngồi cùng nhau bên mâm cỗ thanh tao, và ngắm vầng trăng sáng sau mùa màng gặt hái xong. Bên nồi bếp lửa, những mẻ cỗ thơm lừng được mẹ rang lên, nhâm nhi dưới ánh trăng sáng trong cơn gió thu mát dịu thì thích thú biết bao. Vì thế Tết Trung thu còn có tên gọi là "Tết trông trăng".

Một mùa Trung thu nữa đã tới, đây là dịp để mọi người hồi nhớ lại những kỷ niệm tuổi thơ ngọt ngào cùng gia đình khi cả nhà cùng sum vầy bên mâm cỗ và đêm trăng sáng

vui chơi ca hát rước đèn kéo quân cùng bạn bè. Trung thu là dịp mang nhiều ý nghĩa với người Việt, là ngày trẻ nhỏ vui vầy "trông trăng, phá cỗ". Trong dịp này, trẻ em khắp nơi trông đợi để được trông trăng phá cỗ, rước lồng đèn, ăn bánh trung thu. Nghe phá cỗ trung thu chắc nhiều người thấy lạ tai và không biết nó thực sự là gì mặc dù nghe rất nhiều lần. Cùng tìm hiểu xem phá cỗ Trung thu là gì vào tết Trung thu 2023 nhé!

Thông thường, trong ngày Tết Trung thu các gia đình sẽ chuẩn bị một mâm cỗ trung thu bao gồm các loại bánh kẹo được trẻ em yêu thích, các loại trái cây tươi ngon, những loài hoa được sắp đặt công phu với nhiều hình dáng, màu sắc khác nhau, sắp xếp gọn gàng, đẹp mắt. Chính vì thế, những mâm cỗ đêm Trung thu là truyền thống muôn đời của người Việt, nó mang một ý nghĩa vô cùng quý giá trong đời sống tuổi thơ.

Năm nay 2023, tình hình dịch bệnh đã không còn là nỗi ám ảnh của mọi người. Vậy nên các em lứa tuổi thiếu niên lại được tung tăng vui đêm Trung thu. Trên bàn là mâm cỗ chuẩn bị cho các em. Mâm cỗ bao gồm quả dưa có chùm lá tượng trưng cho chú Cuội đang



► ngồi bên gốc cây đa. Có chiếc đèn lồng tượng trưng cho các cháu nhỏ như những vì sao sáng lung linh. Xung quanh ngôi sao là một vòng tròn ví như Mặt Trăng đang tỏa ánh hào quang che chở cho ngôi sao, tượng trưng cho những người cha, mẹ thấy cô... đang che chở cho các em trên con đường học hành, vui chơi. Quả dưa hấu được bàn tay khéo léo của các mẹ làm nên chiếc thuyền buồm, tượng trưng cho sự diu dặt, nâng bước của các bậc cha mẹ thấy cô đưa lối các con đi tới tương lai, chấp cánh ước mơ cho tuổi thơ các con lớn lên trưởng thành người có ích cho xã hội. Ở bên dưới mâm cỗ là các loại quả khác như biểu tượng cho sự đoàn kết tình bạn tình thương yêu đến với các em thiếu niên. Lúc trăng rằm lên cao, khi các các lễ vật được cúng bái tổ tiên, ông bà (ở gia đình) hay được trưng bày (ở các công sở, nhà Văn hóa) xong là mọi người quây quần và cùng hô đồng thanh "Phá cỗ". Bánh kẹo, hoa quả được đem chia cho các em nhỏ. Các em vừa ăn bánh vừa cầm lồng đèn cùng ca hát.

Cho dù xã hội có phát triển và hiện đại tới đâu thì những giá trị truyền thống về Tết trung thu vẫn cần được bảo tồn và lưu giữ cho những thế hệ sau. Với mong muốn mang lại mùa Trung thu ấm áp, trọn vẹn, đầy tình thương yêu cho người dân, mùa trăng tròn năm nay. Chúng ta hãy cùng các em vui đón Trung thu.

Phá cỗ Trung thu đêm nay sẽ mang lại niềm vui cho các em, cũng là dịp để tất cả mọi thành viên quây quần bên nhau giúp cho tình cảm ngày càng khăng khít, gắn bó hơn. Nào mời tất cả chúng ta cùng các em phá cỗ!

Triển lãm tranh mỹ thuật mang tên "Chơi"

Bình Nguyên

Sau 7 lần tổ chức triển lãm về Trung thu thành công. Năm nay, đến hẹn lại lên, 13 họa sĩ nhóm họa sĩ G39 trở lại với triển lãm tranh mỹ thuật mang tên "Chơi".

Triển lãm trưng bày hơn 70 tác phẩm mỹ thuật của 13 họa sĩ nhóm G39 (gồm: Vương Linh, Lê Thị Minh Tâm, Lê Thư Hương, Hoàng Phương Liên, Lê Minh Trí, Nguyễn Quốc Thắng, Lê Ngọc Thuận, Phạm Trần Quân, Doãn Hoàng Lâm, Lê Thiết Cương, Chu Hồng Tiến, Tào Linh, Đào Trọng Lưu) có chủ đề về Trung thu... Triển lãm giống như một lễ hội đêm rằm rực rỡ sắc màu, các tác phẩm hội họa và điêu khắc thuộc nhiều chất liệu khác nhau như sơn dầu, bột màu, acrylic, điêu khắc gỗ... Đó là những hình ảnh trẻ con chơi đùa trong đêm trăng với những trò rước đèn, múa rồng, múa sư tử, múa lân. Rồi những hình ảnh cá chép trong đèn cá là ước muốn của người lớn về sự tốt lành cho trẻ nhỏ, hoặc cá chép vượt vũ môn; hình ảnh những vị tiến sĩ bằng giấy là mong muốn cho trẻ nhỏ học giỏi, thi cử, đỗ đạt...

Ngoài những tác phẩm về Trung thu, còn có những đề tài về trò chơi dân gian, những trò chơi trẻ em truyền thống đang dần biến mất. Thay đổi và hiện đại là đương nhiên nhưng có nhất thiết phải đánh mất truyền thống không? "Kéo cưa lừa xẻ", "Trồng nụ trồng hoa", "Thả diều", "Nhảy dây"... nếu mất đi thì đâu chỉ là mất những trò chơi đó mà hiểu rộng ra là mất ký ức, mất tuổi thơ, mất truyền thống. Ở trong những



Tác phẩm "Rước đèn" của Hoàng Phương Liên



Tác phẩm "Rước đèn cá chép" của tác giả Nguyễn Quốc Thắng.

trò chơi đó là văn hóa và cần phải giữ văn hóa!

"Chơi" cũng là concept của lần trưng bày này. Mùa trăng, mùa thu, mùa trăng tròn giữa thu, Tết Trung thu. Một cái Tết đặc biệt dành cho trẻ con mà cũng không hẳn chỉ cho trẻ con. Đó là một cái Tết của bạn bè, gia đình, quây quần sum vầy, gặp gỡ và trao nhận yêu thương.

Những tác phẩm "Chơi" là một sự kiện nghệ thuật đa sắc cho dịp Trung thu năm nay.

Kể từ sự kiện lần đầu tiên triển lãm về Trung thu năm 2016, đến năm nay nhóm họa sĩ G39 tiếp tục cùng nhau tổ chức triển lãm về Trung thu lần thứ 8. Triển lãm diễn ra từ ngày 7-12/9 tại Nhà Triển lãm 29 Hàng Bài, Hà Nội.

THẠCH THẮT (HÀ NỘI):

Nhiều khởi sắc trong xây dựng nông thôn mới nâng cao, kiểu mẫu

Nam Hậu

Thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia về xây dựng nông thôn mới (NTM) giai đoạn 2021-2025. UBND huyện Thạch Thất (Hà Nội) đã nỗ lực phấn đấu xây dựng NTM, đến nay đạt được nhiều kết quả khởi sắc. Đời sống người dân từng bước “thay da đổi thịt”, trở thành điểm sáng của Thủ đô.

MẠNH DẠN CHUYỂN ĐỔI MÔ HÌNH SẢN XUẤT

Dị Nậu nằm ở phía Đông Nam huyện Thạch Thất, cách Trung tâm huyện khoảng 7.0 km. Năm 2023, xã Dị Nậu được UBND Thành phố Hà Nội công nhận xã đạt chuẩn NTM nâng cao giai đoạn 2021-2025 (theo Quyết định số 2277/QĐ-UBND ngày 18/03/2023 của Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội). Xã tiếp tục phấn đấu về đích NTM kiểu mẫu trong năm 2023.

Trong công tác xây dựng NTM nâng cao, NTM kiểu mẫu, UB. MTTQ xã đã phối hợp chặt chẽ với UBND xã trong việc thực hiện cuộc vận động “Toàn dân đoàn kết xây dựng NTM, đô thị văn minh”

Theo bà Vũ Thị Hà, Chủ tịch UBND xã Dị Nậu: Ngay từ đầu năm Ủy ban MTTQ xã phối hợp với UBND xã tổ chức Hội nghị đại biểu nhân dân, trong đó trọng tâm bàn về các nội dung xây dựng NTM nâng cao, kiểu mẫu; các giải pháp thực hiện nếp sống văn minh trong việc cưới, tang; công tác bảo vệ môi trường. Đặc biệt việc chuyển đổi mô hình sản xuất sang trồng cây đu đủ đã mang lại cho bà con thu nhập cao, ổn định hơn.

NHÂN RỘNG NHỮNG MÔ HÌNH ĐIỂM

Về thăm xã Đồng Trúc, xã khu vực miền núi của huyện Thạch Thất, thủ phủ cây cảnh, mọi người không khỏi ngạc nhiên về diện mạo đời sống bà con nơi đây có nhiều thay đổi. Những con đường hoa kang trang trải nhựa kiên cố, nhiều mô



Trồng cây đu đủ mang lại hiệu quả kinh tế cao ở xã Dị Nậu

hình kinh tế xanh được hình thành, đời sống của người dân được nâng cao.

Nghệ nhân Nguyễn Văn Ngọ ở khu 3, xã Đồng Trúc chia sẻ: Xuất phát là người lính cách mạng, có niềm đam mê với cây cảnh, vì thế tôi đã dành tâm huyết của mình vào nghề trồng cây cảnh. Năm 1999, tôi vay 1,5 triệu đồng của người anh em mua cây lộc vừng. Mặc dù, không học qua một trường lớp đào tạo về cây cảnh nhưng sau gần 1 năm chăm sóc, cây ra hoa rất đẹp, tôi bán với giá 7,5 triệu đồng”. Từ đó, tôi say nghề và có thêm nguồn thu nhập từ đó.

Từ mô hình cây cảnh của nghệ nhân Nguyễn Văn Ngọ mà đến nay xã Đồng Trúc đã có nhiều hộ gia đình theo nghề trồng cây cảnh với thu nhập cao.

Tại Đồng Trúc mô hình nuôi gà đẻ trứng của anh Kiều Văn Hiện cũng mang lại hiệu quả kinh tế cao, tạo công việc làm cho 6 lao

động trong khu vực. Là trang trại lớn nhất xã Đồng Trúc. Hiện tại, cơ sở đang nuôi 2 vạn con gà đẻ trứng.

Theo anh Kiều Văn Hiện, mỗi ngày trang trại thu hơn 1.000 quả trứng với giá bán từ 1.500 đồng/quả bán cho các thương lái về đặt hàng và ký hợp đồng tiêu thụ lâu dài. Mỗi tháng trừ chi phí, cơ sở thu được hơn 30 triệu đồng.

Đặc biệt, cơ sở sử dụng men vi sinh để ủ phân gà từ đó khử được mùi hôi, số phân được bà con thu mua dùng cho chăm sóc cây mang lại hiệu quả cho cây trồng.

Khi được hỏi về bí quyết thành công, anh Hiện vui mừng cho biết: Ban đầu được ngân hàng, quỹ khuyến nông hỗ trợ cho vay tiền với lãi suất thấp. Có nguồn vốn ban đầu cộng với kỹ thuật nên cơ sở đã có nguồn lực bứt phá phát triển hơn.

Đánh giá về hiệu quả các mô hình, ông Nguyễn Đình Nghi, Chủ tịch UBND xã Đồng Trúc cho biết, cơ sở anh Hiện là hộ kinh tế tiêu biểu

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

của huyện về mô hình chăn nuôi gà đẻ trứng, nhờ phát huy hiệu quả vốn cộng với kỹ thuật chăm sóc tốt, hệ thống chuồng trại khép kín nên cơ sở luôn an toàn trước dịch bệnh, tỷ lệ rủi ro thấp. Không chỉ gương mẫu trong sản xuất, anh Hiện còn sẵn sàng chia sẻ kinh nghiệm chăn nuôi đối với nhiều người dân trong xã và nhiều địa phương khác có nhu cầu học hỏi.

TẬP TRUNG XÂY DỰNG NTM NÂNG CAO, KIỂU MẪU

Phó Chủ tịch Ủy ban nhân dân huyện Thạch Thất Nguyễn Kim Loan cho biết, đến hết năm 2022, huyện có hai xã Đại Đồng và Hương Ngải được thành phố công nhận xã đạt chuẩn NTM nâng cao; xã Dị Nậu đủ điều kiện trình UBND Thành phố Hà Nội công nhận xã đạt chuẩn NTM nâng cao, xã Đại Đồng đạt chuẩn NTM kiểu mẫu năm 2022.

Năm 2023, huyện phấn đấu có thêm hai xã Đồng Trúc, Hạ Bằng đạt chuẩn NTM nâng cao, hai xã Dị Nậu và Hương Ngải đạt chuẩn NTM kiểu mẫu. Tính đến hết tháng 3, qua rà soát các tiêu chí NTM nâng cao, xã Đồng Trúc có 9/19 tiêu chí đạt và 10/19 tiêu chí cơ bản đạt. Xã Hạ Bằng có 9/19 tiêu chí đạt và 10/19 tiêu chí cơ bản đạt. Đối với hai xã xây dựng NTM kiểu mẫu là Dị Nậu và Hương Ngải, qua rà soát hai tiêu chí bắt buộc và các tiêu chí lựa chọn đều đạt, cơ bản đạt.

Để đạt được mục tiêu, theo ông Nguyễn Kim Loan, thời gian tới, huyện tập trung chỉ đạo và ưu tiên dành nguồn lực, nhất là huy động nguồn xã hội hóa từ các tổ chức, doanh nghiệp, hợp tác xã, hộ gia đình, cá nhân để đầu tư bảo đảm hoàn thành các tiêu chí xây dựng xã NTM nâng cao, xã NTM kiểu mẫu. Chỉ đạo các xã rà soát đánh giá cụ thể từng tiêu chí để xây dựng kế



Mô hình gà đẻ trứng của anh Kiều Văn Hiện ở xã Đồng Trúc.



Nghệ nhân Nguyễn Văn Ngộ ở tuổi 69 nhưng vẫn đam mê với nghề, hàng ngày dành phần lớn thời gian cho công việc chăm sóc, uốn nắn, tạo dáng những "tác phẩm nghệ thuật xanh" trong vườn.

hoạch cụ thể, chi tiết, lộ trình, thời gian, phân công trách nhiệm rõ cho các cơ quan ban ngành đoàn thể của xã thực hiện, trong đó tập trung vào các chỉ tiêu khó, còn đạt thấp và cần nhiều kinh phí đầu tư, ưu tiên thực hiện các chỉ tiêu phát triển kinh tế, việc làm, nâng cao thu nhập cho nhân dân.

Ông Nguyễn Mạnh Hồng - Chủ tịch UBND huyện Thạch Thất cho biết, thực hiện chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) đến nay huyện đã có 142 sản phẩm OCOP, trong đó có 28 sản phẩm đạt 3 sao, 114 sản phẩm đạt 4 sao. Huyện đã tập trung chỉ đạo nâng cao vai trò của công tác xúc tiến sản phẩm OCOP, Thông qua các sự kiện xúc

tiến, 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...

Theo Văn phòng Điều phối chương trình xây dựng NTM Thành phố Hà Nội, Thạch Thất cần tiếp tục tập trung triển khai các giải pháp để hoàn thiện các tiêu chí NTM nâng cao theo kế hoạch. Huyện cần tiến hành rà soát lại các tiêu chí chưa đạt, từ đó xây dựng kế hoạch, lộ trình thực hiện theo các tiêu chí; thường xuyên đôn đốc, kịp thời tháo gỡ khó khăn, vướng mắc...

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

Năm 2022 kinh tế, xã hội của các xã, thị trấn trong khối đã đạt được nhiều kết quả đáng phấn khởi, tổng vốn đầu tư toàn xã hội ước đạt 1.245 tỷ đồng đạt 105,7% kế hoạch, tăng 13% so với cùng kỳ; tổng thu ngân sách Nhà nước trên địa bàn ước đạt 159,2 tỷ đồng, đạt 121,2% kế hoạch, tăng 11,2%; giá trị sản phẩm trên 1ha đất canh tác và nuôi trồng thủy sản ước đạt 115 triệu đồng, đạt 100% kế hoạch, tăng 4,5% so với cùng kỳ; tỷ lệ hộ nghèo giảm còn 1,64% giảm 0,14% kế hoạch, tỷ lệ lao động đã qua đào tạo truyền nghề đạt 104% kế hoạch, số lao động có việc làm đạt 111% kế hoạch để ra, xuất khẩu lao động đạt 125,4% ; số khu dân cư văn hóa đạt 96,5%, đạt 103% kế hoạch; số hộ gia đình đạt gia đình văn hóa đạt 93,0%, đạt 101,3% kế hoạch.

Phong trào toàn dân đoàn kết xây dựng nông thôn mới (NTM), đô thị văn minh, xây dựng điển hình tiên tiến được thực hiện đạt kết quả tốt, đã có 2 xã là Hương Nộn và Dân Quyền đạt NTM nâng cao, 3 xã Vạn Xuân, Thọ



Ông Bùi Đức Trung, Phó Bí thư Đảng ủy, Chủ tịch UBND xã Thọ Văn, Trưởng khối thi đua số 1.



Ông Nguyễn Như Hải (thứ 4 phải sang) HUV Trưởng phòng Nội vụ Tam Nông chứng kiến các đơn vị trong khối 1 giao ước thi đua

HUYỆN TAM NÔNG (PHÚ THỌ):

KHỐI THI ĐUA SỐ 01 GÓP PHẦN LÀM THAY ĐỔI DIỆN MẠO NÔNG THÔN MỚI

Trường Sơn

Khối thi đua số 01 huyện Tam Nông (tỉnh Phú Thọ) gồm các xã Thọ Văn, Dị Nậu, Hương Nộn, Dân Quyền, Vạn Xuân và thị trấn Hưng Hóa được thành lập theo chỉ đạo của huyện Tam Nông, do xã Thọ Văn làm trưởng khối. Trong nhiều năm qua dưới sự lãnh đạo của Huyện ủy, HĐND, UBND, Ủy ban MTTQ huyện Tam Nông và các Phòng, Ban trong huyện, các đơn vị trong khối thi đua số 01 đã nỗ lực phấn đấu hoàn thành và hoàn thành xuất sắc các chỉ tiêu, nhiệm vụ phát triển kinh tế xã hội theo Nghị quyết Đại hội Đảng Bộ huyện và Đảng Bộ cơ sở đề ra.

Văn, Dị Nậu đạt chuẩn NTM, thị trấn Hưng Hóa được đề nghị công nhận thị trấn đô thị văn minh. Trong khối có 14 khu đạt chuẩn NTM kiểu mẫu, trong đó xã Hương Nộn 4 khu, Dân Quyền 7 khu và Vạn Xuân 3 khu.

Hiện nay, trên địa bàn các xã, thị trấn có rất nhiều điển hình tiên tiến như mô hình trang trại, gia trại chăn nuôi gà đồi, có 15 hộ chăn nuôi gà thả đồi với quy mô tập trung diện tích từ 1-3 ha/hộ; mô hình xây dựng nhà lưới, nhà kính trồng rau củ quả sạch, an toàn với quy mô diện tích 9.700m² sản lượng rau quả 110-120 tấn/năm, thu nhập từ 1,5-1,7 tỷ đồng/năm; mô hình sản xuất chuối tây ở xã Hương Nộn, Dân Quyền, sản lượng 35 tấn/ha, thu nhập bình quân 300-320 triệu đồng/ha; mô hình trồng cam diện tích 28 ha ở xã Hương Nộn diện tích 28 ha, sản lượng 25 tấn/ha, thu nhập 600-620 triệu đồng/ha; mô hình trồng măng tây của HTX nông nghiệp Sông Đà, HTX rau củ quả sạch Mạnh Liên diện tích 2 ha trồng, năng suất 10 tấn/ha/năm, thu nhập từ 600-900 triệu đồng/năm, các mô hình đã được nhiều cá nhân, tập thể trong và ngoài địa phương tới tham quan học tập. Trong phong trào "Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hóa" được phát triển mạnh đã có 108 hộ gia đình tiêu biểu được khen thưởng vào dịp ngày hội đại đoàn kết 18/11.

Về công tác thi đua khen thưởng, được các xã, thị trấn trong khối thi đua rất chú trọng, là động lực thúc đẩy các phong trào thi đua yêu nước tại địa phương, năm 2022 đã có 89

cá nhân được công nhận danh hiệu Lao động Tiên Tiến, 97 tập thể, 194 cá nhân đạt thành tích xuất sắc trong các phong trào thi đua được khen thưởng. Có 01 tập thể được đề nghị tặng Huân chương lao động hạng Ba; 2 tập thể, 1 cá nhân được tặng Bằng khen của Bộ VH-TT&DL và Bộ CA; 01 tập thể được nhận cờ thi đua của UBND tỉnh, 01 tập thể và 02 cá nhân được Chủ tịch UBND tỉnh tặng Bằng khen; 06 tập thể đạt danh hiệu Lao động Tiên Tiến, 12 cá nhân đạt Chiến sỹ Thi đua ; 16 tập thể và 18 cá nhân được tặng Giấy khen.

Ông Bùi Đức Trung, Phó Bí thư Đảng ủy, Chủ tịch UBND xã Thọ Văn, Trưởng khối thi đua số 01 huyện Tam Nông chia sẻ, những kết quả đạt được về kinh tế, xã hội của các xã, thị trấn trong khối thi đua số 1 đã góp phần làm thay đổi diện mạo của NTM, đô thị văn minh trên địa bàn 6 xã, thị trấn trong huyện. Thời gian tới Khối sẽ tiếp tục thúc đẩy các phong trào thi đua nhằm phát huy sức mạnh đại đoàn kết toàn dân tập trung thực hiện các nhiệm vụ trọng tâm, cấp bách nhằm ngăn chặn suy giảm kinh tế, phòng ngừa lạm phát, duy trì tăng trưởng hợp lý bền vững; đảm bảo an sinh xã hội, an ninh chính trị. Phấn đấu thực hiện thắng lợi các chỉ tiêu trong năm 2023. Tiếp tục "Đẩy mạnh học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh". Thực hiện nghiêm túc Nghị quyết Trung ương 4 khóa XII về tăng cường xây dựng, chỉnh đốn Đảng,... Tập trung thực hiện thắng lợi nghị quyết Đại hội Đảng bộ các cấp và Nghị quyết Đại hội Đảng toàn quốc lần thứ XIII.

ĐÀ NẴNG:

HỘI CHỢ TRIỂN LÃM CÔNG NGHIỆP HỖ TRỢ VÀ CHẾ BIẾN CHẾ TẠO NĂM 2023

Sáng ngày 12/9/2023, tại Trung tâm Hội chợ - Triển lãm Đà Nẵng, dưới sự ủy nhiệm của lãnh đạo Bộ Công Thương và UBND TP. Đà Nẵng, Sở Công Thương TP. Đà Nẵng đã long trọng tổ chức Lễ khai mạc Hội chợ triển lãm công nghiệp hỗ trợ và chế biến chế tạo năm 2023 tại TP. Đà Nẵng. Buổi lễ quy tụ nhiều quan khách quốc tế và trong nước, trong đó có Thứ trưởng Bộ Công Thương Đỗ Thắng Hải và Đại sứ đặc mệnh toàn quyền Hàn Quốc tại Việt Nam, ông Choi Youngsam.



Gian trưng bày của "Công ty nhựa Việt Nam"

Theo Ban tổ chức, Hội chợ này đã thu hút hơn 160 gian hàng đại diện cho hơn 120 doanh nghiệp trong và ngoài nước trưng bày và giới thiệu các sản phẩm công nghiệp hỗ trợ, chế biến chế tạo thuộc nhiều lĩnh vực như cơ khí chế tạo, sản xuất lắp ráp ô tô, điện tử, công nghiệp công nghệ cao, dệt may, da giày và nhiều lĩnh vực công nghiệp hỗ trợ khác. Tất cả nhằm đáp ứng chính sách phát triển công nghiệp hỗ trợ của TP. Đà Nẵng.

Trong bài phát biểu tại lễ khai mạc, Thứ trưởng Bộ Công Thương Đỗ Thắng Hải đã nhấn mạnh tầm quan trọng của công nghiệp chế

biến chế tạo và công nghiệp hỗ trợ trong sự phát triển của Việt Nam. Nghị quyết số 29/NQ-TW của Ban Chấp hành Trung ương Đảng đã xác định "phát triển công nghiệp chế biến, chế tạo là then chốt" và đề ra mục tiêu tỷ trọng công nghiệp trong GDP đạt trên 40% đến năm 2030, trong đó tỷ trọng công nghiệp chế biến, chế tạo đạt khoảng 30%. Nghị quyết 115/NQ-CP của Chính phủ về các giải pháp thúc đẩy phát triển công nghiệp hỗ trợ cũng nhấn mạnh vai trò quan trọng của ngành này trong quá trình chuyển đổi cơ cấu kinh tế.

Chủ tịch UBND TP. Đà Nẵng, ông Lê Trung Chinh, phát biểu rằng công nghiệp hỗ trợ, cùng với công nghiệp công nghệ cao và công nghệ thông tin, đã trở thành ba trụ cột quan trọng trong phát triển ngành công nghiệp tại Đà Nẵng. Để thúc đẩy sự phát triển của ngành công nghiệp hỗ trợ, thành phố đã ban hành Chương trình phát triển giai đoạn 2022-2025.

Hội chợ này được tổ chức bởi Bộ Công Thương và UBND TP. Đà Nẵng, nhằm tạo điều kiện cho việc kết nối giao thương, thúc đẩy sự hợp tác, cung ứng và tiêu thụ sản phẩm giữa các doanh nghiệp công nghiệp hỗ trợ và doanh nghiệp chế biến chế tạo sản phẩm hoàn chỉnh tại TP. Đà Nẵng, khu vực miền Trung - Tây Nguyên, và cả các tỉnh, thành phố với các doanh nghiệp trong và ngoài nước, cũng như các tập đoàn đa quốc gia.

Sự kiện này hứa hẹn mang lại nhiều hiệu quả tích cực, góp phần phát triển ngành công nghiệp hỗ trợ và công nghiệp chế biến chế tạo tại TP. Đà Nẵng. Đồng thời, nó cũng góp phần nâng cao giá trị gia

Tiền Sa tăng cho nền kinh tế và lan tỏa sự phát triển tới cả Vùng kinh tế trọng điểm miền Trung và cả nước. Sự kiện bao gồm nhiều hoạt động hội nghị và hội thảo bên lề, như Hội thảo kết nối Công nghiệp hỗ trợ tại TP. Đà Nẵng năm 2023, Hội thảo giải pháp tài chính cho chuỗi cung ứng doanh nghiệp và Hội thảo nâng cao nhận thức về các giải pháp tiết kiệm năng lượng cho các doanh nghiệp.

Trong khuôn khổ sự kiện, đã có các hoạt động ký kết Biên bản ghi nhớ (MOU) quan trọng, bao gồm sự hợp tác triển khai dự án phát triển nhà máy thông minh cho doanh nghiệp Việt Nam tại TP. Đà Nẵng và khu vực miền Trung giữa Sở Công Thương TP. Đà Nẵng, Cục Công nghiệp (Bộ Công Thương), và Công ty TNHH Samsung Electronics Việt Nam. Ngoài ra, còn có Biên bản ghi nhớ về việc tăng cường quan hệ, hợp tác, hỗ trợ giữa Hội Cơ khí TP. Đà Nẵng và Hội Doanh nghiệp Cơ khí - Điện TP. Hồ Chí Minh.

Ngoài hội chợ triển lãm, sự kiện này còn đi kèm với Chương trình kết nối B2B trực tiếp tại Hội chợ và trực tuyến qua nền tảng Zoom meeting, diễn ra trong suốt thời gian tổ chức Hội chợ triển lãm từ ngày 12 đến ngày 14/9.



Chương trình kết nối B2B trực tiếp tại Hội chợ và trực tuyến qua nền tảng Zoom meeting, diễn ra trong suốt thời gian tổ chức Hội chợ triển lãm từ ngày 12 đến ngày 14/9.

Hội chợ triển lãm hàng lưu niệm Thủ đô thu hút 100 gian hàng tham gia

Bình Nguyên

Hội chợ triển lãm hàng lưu niệm Thủ đô năm 2023 - Hanoi Great Souvenirs 2023, do Sở Công Thương Hà Nội chủ trì, Trung tâm Khuyến công & Tư vấn PTCN (IDC Hanoi) tổ chức thực hiện. Hội chợ diễn ra từ ngày 14/9 đến 17/9, tại Khu di tích lịch sử Hồ Văn (số 58 Quốc Tử Giám, phường Văn Miếu, quận Đống Đa, Hà Nội).

Hội chợ triển lãm hàng lưu niệm Thủ đô năm 2023 (Hanoi Great Souvenirs 2023) được tổ chức trong thời gian diễn ra Hội nghị Nghị sĩ trẻ toàn cầu lần thứ 9 được tổ chức tại Thủ đô Hà Nội và trong chuỗi hoạt động chào mừng 69 năm giải phóng Thủ đô (10/10/1954-10/10/2023).

Hội chợ là sự kiện giao thương ngành hàng lưu niệm thủ công mỹ nghệ Thủ đô được UBND Thành phố Hà Nội chỉ đạo tổ chức, thu hút hàng ngàn lượt khách tham quan, giao dịch với các đơn vị trưng bày, giới thiệu sản phẩm, sự kiện nhằm phục vụ khách du lịch trong và ngoài nước đến Thủ đô.

Thành phố Hà Nội với thế mạnh là nơi tập trung hơn 1.350 làng



Hội chợ đã thu hút được sự quan tâm của nhiều người tiêu dùng đến chọn mua sản phẩm



Sản phẩm thủ công mỹ nghệ được bày bán tại hội chợ

nghề với khoảng 176 nghìn hộ làm nghề, chiếm 45% tổng số làng nghề trong cả nước. Trong đó, số lượng cơ cấu nhóm ngành nghề gồm các nhóm: Sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ; sản xuất đồ gỗ, mây tre đan, gốm sứ, thủy tinh, dệt may, sợi, thêu ren, đan lát, cơ khí nhỏ; chế biến, bảo quản nông sản. Các sản phẩm của làng nghề đa dạng nhiều chủng loại, mẫu mã đẹp, chất lượng tốt, một số có thể cạnh tranh trên thị trường trong và ngoài nước. Ngành thủ công mỹ nghệ đang đóng vai trò quan trọng trong xuất khẩu và phát triển kinh tế của Thủ đô.

Năm 2023, Quốc hội Việt Nam đăng cai tổ chức Hội nghị Nghị sĩ trẻ toàn cầu lần thứ 9, từ ngày 14-17/9 tại Thủ đô Hà Nội với quy mô 500 đại biểu (với 300 đại biểu quốc tế). Đây là sự kiện đối ngoại đa phương trọng tâm của Quốc hội, cũng là một trong những sự kiện ngoại giao đa phương lớn của nước ta trong năm nay. Sự kiện này cũng là cơ hội để thu hút và tạo ấn tượng đến khách tham quan trong nước và quốc tế về hình ảnh Thủ

đô Hà Nội “Ngàn năm văn hiến – Thành phố vì hòa bình – Thành phố sáng tạo”.

Thực hiện Kế hoạch số 315/KH-UBND, ngày 16/12/2022 của UBND Thành phố Hà Nội về khuyến công thành phố Hà Nội năm 2023, Sở Công Thương Hà Nội tổ chức Hội chợ triển lãm hàng lưu niệm Thủ đô năm 2023 nằm trong chuỗi sự kiện hưởng ứng Hội nghị Nghị sĩ trẻ toàn cầu lần thứ 9.

Hội chợ được tổ chức với mục đích: Hỗ trợ cho các hiệp hội ngành nghề, doanh nghiệp, cơ sở sản xuất công nghiệp nông thôn, nghệ nhân trưng bày và giới thiệu, quảng bá sản phẩm lưu niệm thủ công mỹ nghệ đậm đà bản sắc văn hóa của các làng nghề truyền thống của Hà Nội; Hỗ trợ cho các doanh nghiệp, cơ sở công nghiệp nông thôn sản xuất các mặt hàng lưu niệm thủ công mỹ nghệ trên địa bàn Thành phố tham gia các hoạt động kết nối giao thương tại Hội chợ; Đẩy mạnh liên kết hợp tác sản xuất, chế biến, tiêu thụ hàng công nghiệp nông thôn tiêu biểu có chất lượng cao,



Khách hàng đến tham quan mua sắm tại hội chợ

hình thành chuỗi sản xuất – tiêu dùng sản phẩm, hàng hóa nông thôn bền vững.

Hội chợ thu hút sự tham gia của các Hội, hiệp hội ngành nghề, doanh nghiệp, cơ sở công nghiệp nông thôn, cơ sở sản xuất - kinh doanh các mặt hàng lưu niệm thủ công mỹ nghệ, các nghệ nhân, thợ giỏi, ngành thủ công mỹ nghệ và sản phẩm OCOP.

Hội chợ có quy mô 100 gian hàng có thiết kế tiêu chuẩn của các doanh nghiệp, cơ sở công nghiệp nông thôn Thành phố Hà Nội và khu trưng bày sản phẩm có thiết kế mới quảng bá, giới thiệu và bán hàng lưu niệm thủ công mỹ nghệ (các ngành hàng: Gốm sứ, sơn mài, khảm trai, thêu, lụa, mây tre đan, đồ gỗ và một số sản phẩm OCOP của Thủ đô). Hội chợ hứa hẹn sẽ là cầu nối hữu hiệu đưa sản phẩm hàng lưu niệm và văn hóa Việt Nam nói chung, Thành phố Hà Nội nói riêng đến với khách hàng trong nước và quốc tế.

Khuyến công Hòa Bình:

Nghiệm thu đề án hỗ trợ phát triển ngành cơ khí

Lam Nguyễn

Ngày 13/9, Trung tâm Khuyến công và tư vấn phát triển công nghiệp 1 phối hợp với Trung tâm Khuyến công và tư vấn phát triển công nghiệp tỉnh Hòa Bình tổ chức nghiệm thu hiện đề án "Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong sản xuất các sản phẩm khung nhôm dân dụng" tại Công ty TNHH MTV Kim Cường HB.

Công ty TNHH MTV Kim Cường HB đóng tại phường Hữu Nghị, TP Hòa Bình (tỉnh Hòa Bình) là đơn vị được nguồn kinh phí khuyến công quốc gia hỗ trợ 288 triệu đồng để thực hiện đề án "Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong sản xuất các sản phẩm khung nhôm dân dụng" thuộc đề án Khuyến công quốc gia.

Từ nguồn kinh phí khuyến công quốc gia hỗ trợ, Công ty đã mạnh dạn đầu tư 4 máy mới 100% phục vụ trong sản xuất sản phẩm khung nhôm dân dụng, gồm: Máy cắt nhôm; máy phay định tuyến dùng cho cửa nhôm; máy uốn góc nhôm; máy phay định tuyến. Qua buổi nghiệm thu cho thấy, máy móc hoạt động êm, ổn định, chính xác, tiết kiệm điện, tiết kiệm nguyên vật liệu và môi trường xung quanh, đáp ứng đúng yêu cầu, nội dung đã đề ra, đề án được chấp thuận nghiệm thu hoàn thành.



Đoàn nghiệm thu máy móc tại Công ty TNHH MTV Kim Cường

TƯ VẤN PHÁP LUẬT

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

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

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

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

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

- **Điện thoại:** 024.3869.2173

Trung tâm Tư vấn Pháp luật

Ngày 8/9, Sở Công Thương tỉnh Đắk Lắk tổ chức Hội nghị kết nối giao thương giữa nhà cung cấp các sản phẩm nông sản với doanh nghiệp phân phối, tiêu thụ xuất khẩu năm 2023.

ĐẮK LẮK:

Kết nối giao thương, thúc đẩy tiêu thụ sản phẩm nông sản

Hoài Thu

Tham dự Hội nghị có lãnh đạo Sở Công Thương, Trung tâm Khuyến công và xúc tiến thương mại các tỉnh: Đắk Lắk, Đắk Nông, Long An, An Giang, Hậu Giang, Quảng Ngãi và trên 200 đại biểu là các nhà phân phối, doanh nghiệp thu mua xuất nhập khẩu; hợp tác xã sản xuất, chế biến, cung ứng nông sản, thực phẩm trong và ngoài tỉnh.

Tại Hội nghị, đại diện ngành công thương các tỉnh đã giới thiệu, quảng bá về tiềm năng, thế mạnh của địa phương trong lĩnh vực nông nghiệp, cơ hội đầu tư vào sản xuất, chế biến và tiêu thụ các sản phẩm nông sản chủ lực. Đại diện các doanh nghiệp sản xuất, phân phối chia sẻ những thuận lợi, khó khăn về thị trường và nhu cầu tiêu thụ, kết nối thu mua, cũng như đề xuất những giải pháp đẩy mạnh tiêu thụ nông sản trong thời gian tới.

Phát biểu khai mạc Hội nghị, Giám đốc Sở Công Thương tỉnh Đắk Lắk Lưu Văn Khôi cho biết, kim ngạch xuất khẩu toàn tỉnh tháng 8/2023 ước đạt 130 triệu USD. Lũy kế kim ngạch xuất khẩu 8 tháng năm 2023 của tỉnh Đắk Lắk ước đạt 1.030 triệu USD, giảm 0,3% so với cùng kỳ năm 2022, đạt 64,4% kế hoạch năm. Tỉnh Đắk Lắk có tiềm năng, thế mạnh rất lớn về sản xuất nông nghiệp, nhiều nông sản chủ lực như cà phê, hồ tiêu, ca cao, sầu riêng...

Giám đốc Sở Công Thương tỉnh Đắk Lắk Lưu Văn Khôi nhấn mạnh, trong bối cảnh hiện nay, thị



Các đại biểu tham dự Hội nghị.

trường trong nước và quốc tế đang những gặp khó khăn trong tiêu thụ sản phẩm nông sản. Ngành công thương tỉnh Đắk Lắk đã và đang chú trọng tổ chức các hoạt động xúc tiến thương mại. Một trong những hoạt động mang lại hiệu quả cao là tổ chức Hội nghị kết nối giao thương nhằm tạo điều kiện cho các doanh nghiệp có không gian gặp gỡ, trao đổi, tìm kiếm đối tác, mở rộng hợp tác trong tiêu thụ nông sản.

Hội nghị kết nối giao thương là nền tảng kết nối đa bên quan trọng, tạo điều kiện cho các doanh nghiệp nắm bắt thị hiếu đa dạng của nhiều thị trường, tiếp cận những giải pháp đẩy mạnh xuất khẩu hàng hóa trực tiếp vào các mạng lưới phân phối; tập hợp được các ngành hàng phục vụ cho nhu cầu phát triển, khơi thông dòng chảy của các sản phẩm đến các thị trường trong và ngoài nước. Hội nghị còn góp phần đẩy mạnh tiêu thụ các sản phẩm nông sản hàng hóa thế mạnh của tỉnh, giúp phát triển sản xuất bền vững, nâng cao giá trị, thu nhập và đời sống của người nông dân

Ngày này, Sở Công Thương tỉnh Long An ký biên bản thỏa thuận

hợp tác với Sở Công Thương tỉnh Đắk Lắk. 17 thỏa thuận hợp tác khác giữa nhà cung cấp sản phẩm nông sản với các doanh nghiệp phân phối, tiêu thụ xuất khẩu trong cả nước đã ký kết tại hội nghị. Bên lề hội nghị, các tỉnh trưng bày, giới thiệu sản phẩm nông sản chủ lực ở các gian hàng.

Phó Giám đốc Sở Công Thương tỉnh Long An Ngô Văn Lê cho biết, mỗi vùng miền, mỗi tỉnh có thế mạnh riêng và có những mặt hàng nông sản, đặc sản riêng. Việc kết nối giao thương, ký kết thỏa thuận hợp tác sẽ giúp doanh nghiệp, nhà cung cấp sản phẩm nông sản của hai tỉnh Long An và Đắk Lắk kết nối, hỗ trợ tiêu thụ sản phẩm, từng bước quảng bá sản phẩm nông sản chủ lực của địa phương, thúc đẩy doanh nghiệp phát triển.

Sau Hội nghị kết nối giao thương, Sở Công Thương tỉnh Long An sẽ thúc đẩy, hỗ trợ để doanh nghiệp của tỉnh kết nối với doanh nghiệp tỉnh Đắk Lắk; từ đó cung ứng, trao đổi, hợp tác, đa dạng sản phẩm, thúc đẩy tiêu thụ, tạo đầu ra thuận lợi cho nông sản của nông dân.

HUYỆN LONG ĐIỂN (BÀ RỊA – VŨNG TÀU):

TẬP HUẤN BỒI DƯỠNG KỸ THUẬT SẢN XUẤT SẠCH HƠN CHO CÁC CƠ SỞ SẢN XUẤT CÔNG NGHIỆP

Nguyễn Bình

Năm 2023, Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp được giao nhiệm vụ tổ chức lớp tập huấn bồi dưỡng kỹ thuật áp dụng sản xuất sạch hơn (SXSH) cho các cơ sở sản xuất công nghiệp trên địa bàn tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu.

Tập huấn nhằm phổ biến và tuyên truyền cho các cơ sở sản xuất công nghiệp nâng cao nhận thức những lợi ích từ việc áp dụng sản xuất sạch hơn trong sản xuất; Hỗ trợ các giải pháp cho các cơ sở sản xuất công nghiệp áp dụng sản xuất sạch hơn, giúp sử dụng nguyên vật liệu hiệu quả, tiết kiệm năng lượng, giảm chi phí sản xuất, tăng lợi nhuận cũng như bảo vệ môi trường.

Mới đây, Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp phối hợp với phòng Kinh tế - Hạ tầng, các cộng tác viên khuyến công đã tổ chức lớp tập huấn sản xuất sạch hơn trên địa bàn huyện Long Điền.

Tham gia lớp tập huấn có 58 học viên là đại diện của các doanh nghiệp nhỏ và vừa, hộ kinh doanh, cơ sở sản xuất công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp trên địa bàn huyện Long Điền và từ các địa bàn lân cận.



Học viên trao đổi tại lớp tập huấn bồi dưỡng kỹ thuật áp dụng sản xuất sạch hơn trên địa bàn huyện Long Điền

Giảng viên là người có trình độ chuyên môn, có kinh nghiệm thực tiễn về áp dụng SXSH tại các doanh nghiệp nhỏ và vừa. Nội dung bài giảng được thiết kế súc tích, các học viên được giới thiệu kiến thức chung về SXSH, lợi ích của SXSH trong sản xuất công nghiệp, kiểm soát ô nhiễm, giải pháp xử lý chất thải cho các cơ sở, doanh nghiệp: Chế biến thực phẩm, nước mắm, bánh tráng, hủ tiếu,.... Tại buổi tập huấn, các học viên trao đổi, thảo luận và được giảng viên định hướng các giải pháp SXSH cho tình

huống thực tế của học viên. Câu hỏi của học viên được đưa ra xung quanh các vấn đề như: Cách xử lý chất thải trong quá trình sản xuất bún; Cách xử lý chất thải sau chế biến nông sản; Cách sử dụng phụ gia an toàn trong chế biến thực phẩm chay; ...

Nhân dịp này, chuyên viên Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp cũng cung cấp thêm thông tin đến các học viên về các chính sách khuyến công, hoạt động khuyến công trên địa bàn tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu.

Lâm Đồng phân bổ hơn 9 tỷ đồng cho khuyến công năm 2023

Minh Hiền

Năm 2023, UBND tỉnh Lâm Đồng phân bổ trên 9 tỷ đồng để thực hiện kế hoạch khuyến công, trong đó hỗ trợ cho các đề án có thu hồi kinh phí là hơn 6,9 tỷ đồng, số tiền còn lại là hỗ trợ cho các đề án không thu hồi kinh phí.

Với số vốn được phân bổ thực hiện kế hoạch khuyến công hơn 9 tỷ đồng nêu trên, trong đó có 12 nội dung hỗ trợ có thu hồi kinh phí như đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị may công nghiệp, máy móc chế biến các loại nông sản và thực phẩm ở các địa phương như TP Bảo Lộc, huyện Đức Trọng và huyện Lâm Hà.

Đối với hỗ trợ không thu hồi vốn gồm các nội dung như: tổ chức các lớp bồi dưỡng, tập huấn đào tạo; Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến vào sản xuất công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp; tổ chức bình chọn, trao giấy chứng nhận sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu; hỗ trợ xây dựng và đăng ký nhãn hiệu.v.v.

HÀ NỘI:

Thúc đẩy hoạt động xúc tiến, giới thiệu sản phẩm OCOP

Tường Vi

Trong những tháng cuối năm 2023, Thành phố Hà Nội sẽ tiếp tục triển khai các chương trình xúc tiến thương mại, kích cầu tiêu dùng nông sản Việt Nam, sản phẩm làng nghề, sản phẩm OCOP.

NHIỀU HOẠT ĐỘNG XÚC TIẾN DIỄN RA SÔI ĐỘNG

Theo Trung tâm Xúc tiến Đầu tư, Thương mại, Du lịch Thành phố Hà Nội (HPA), thời gian qua, đơn vị đã thực hiện và hoàn thành một khối lượng lớn các nhiệm vụ trọng tâm theo chương trình công tác năm. Các hoạt động xúc tiến diễn ra sôi động, đa dạng với nhiều sự kiện điểm nhấn thu hút sự tham gia của đông đảo các doanh nghiệp.

Từ đầu năm, Hội chợ Happy Tết 2023 tại Hà Nội được HPA triển khai đã góp phần thúc đẩy hoạt động xúc tiến giới thiệu sản phẩm làng nghề truyền thống, đặc sản địa phương, quảng bá điểm đến du lịch tới người dân và du khách, mở đầu cho chuỗi hoạt động "Xuân Quê hương 2023, chào đón gần 1.000 đại biểu kiều bào từ khắp nơi trên thế giới về quê hương đón Tết.

Hội chợ nông sản thực phẩm Tết Nguyên đán Quý Mão năm 2023 được tổ chức với quy mô 200 gian hàng và sự tham gia của khoảng 130 doanh nghiệp, đơn vị của Hà Nội và 18 tỉnh, thành phố trong cả nước; thu hút 18.000 lượt người tiêu dùng tham quan, mua sắm; doanh thu bán hàng đạt 15 tỷ đồng.

Hội chợ Xúc tiến thương mại - du lịch 2023 tại huyện Mỹ Đức cũng là sự kiện điểm nhấn đặc biệt, kích cầu tiêu dùng trong khuôn khổ hoạt động của Lễ hội Chùa Hương năm 2023 với quy mô 100 gian



Các điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP là địa chỉ tin cậy, thu hút đông đảo người tiêu dùng.

hàng và sự tham gia của hơn 100 doanh nghiệp trong cả nước...

Ngoài ra, Lễ hội Du lịch Hà Nội năm 2023 với chủ đề "Kết nối di sản phát triển du lịch" (diễn ra từ ngày 23 - 26/03/2023) tại khu vực phố đi bộ Hồ Hoàn Kiếm với quy mô 150 gian hàng có sự tham gia của 14 tỉnh, thành phố trên cả nước có sức lan tỏa và thu hút sự quan tâm của du khách..

HPA cũng đã tổ chức các hoạt động quảng bá, xúc tiến trong khuôn khổ Hội nghị các địa phương Việt Nam - Pháp lần thứ 12 tại Hà Nội; Tổ chức tham gia Hội nghị Xúc tiến đầu tư Vùng đồng bằng sông Hồng (tại Quảng Ninh); Hội nghị Gặp gỡ Hàn Quốc (tại Bắc Ninh); Hội nghị đối thoại giữa Thủ tướng Chính phủ với các doanh nghiệp FDI (tại Hà Nội)...

ĐẨY MẠNH QUẢNG BÁ SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ, SẢN PHẨM OCOP

Giám đốc Trung tâm Xúc tiến

Đầu tư, Thương mại, Du lịch thành phố Hà Nội Nguyễn Ánh Dương cho biết, để có được kết quả trên, HPA đã cùng các Sở, ngành tập trung triển khai thực hiện tốt các nhiệm vụ được giao theo Chương trình số 04/CTr-UBND ngày 09/2/2023 của UBND Thành phố và các nhiệm vụ phát sinh bảo đảm tiến độ, chất lượng theo chỉ đạo của UBND Thành phố. Đồng thời rà soát, kịp thời đề xuất điều chỉnh một số hoạt động xúc tiến để phù hợp với tình hình thực tế, đảm bảo sử dụng hiệu quả nguồn ngân sách Nhà nước, hỗ trợ thiết thực cho các doanh nghiệp, nhà đầu tư, góp phần vào kết quả phát triển kinh tế - xã hội chung của Thành phố.

Để hoàn thành các mục tiêu, nhiệm vụ đề ra, từ nay đến hết năm 2023, HPA sẽ tiếp tục đẩy mạnh các hoạt động xúc tiến đầu tư, thương mại, du lịch, nông nghiệp, đồng thời tích cực phối hợp với Sở, ngành, hiệp hội doanh nghiệp các địa phương thực hiện các hoạt



Sản phẩm làng nghề được quảng bá tại các sự kiện xúc tiến thương mại.

động xúc tiến tổng hợp có tính chất liên kết.

Đồng thời, nhằm hướng tới quảng bá vẻ đẹp văn hóa, du lịch, ẩm thực Hà Nội đến với du khách, cuối tháng 9, đầu tháng 10 tới đây, HPA sẽ phối hợp với Sở Du lịch, Sở Văn hoá và Thể thao tổ chức Festival Thu Hà Nội năm 2023 và Không gian Ẩm thực Hà Nội năm 2023. Đây là hai sự kiện đặc biệt diễn ra vào thời điểm thời tiết thuận lợi nhất trong

năm của Thủ đô, tạo điều kiện tốt nhất để du khách tham quan, khám phá những địa danh nổi tiếng, thưởng thức ẩm thực đặc sắc của Thủ đô ngàn năm văn hiến, góp phần quảng bá, xúc tiến du lịch.

Trong đó, điểm nhấn của Festival Thu Hà Nội năm 2023 lần này là các sản phẩm làng nghề truyền thống - tinh hoa di sản văn hóa của cả nước với những nét đặc trưng riêng sẽ được giới thiệu đến du khách tham quan...

Có thể nói, các sự kiện trên được tổ chức nhằm đẩy mạnh hoạt động quảng bá, tiêu thụ sản phẩm nông sản an toàn và sản phẩm OCOP của Thành phố Hà Nội và các tỉnh, thành phố trong cả nước đến người tiêu dùng Thủ đô, đồng thời kết nối giữa các nhà sản xuất của các tỉnh, thành phố với các kênh phân phối trên địa bàn Thành phố Hà Nội;

Bên cạnh đó, các chương trình còn nhằm thúc đẩy sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm làng nghề, sản phẩm OCOP, sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu, sản phẩm có tiềm năng, lợi thế của thành phố Hà Nội và các tỉnh, thành phố trong cả nước, góp phần phát triển sản xuất nông nghiệp, dịch vụ du lịch nói riêng và kinh tế - xã hội nói chung.



Các chương trình xúc tiến thương mại, kích cầu tiêu dùng nội địa giúp người tiêu dùng Thủ đô mua được nhiều sản phẩm chất lượng.

Sản phẩm OCOP Pleiku khẳng định được vị thế trên thị trường

Sau hơn 4 năm triển khai Chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP), đến nay, TP. Pleiku (tỉnh Gia Lai) đã có 80 sản phẩm OCOP đạt 3, 4 sao cấp tỉnh. Các sản phẩm OCOP của Pleiku ngày càng khẳng định được vị thế trên thị trường thông qua các hội chợ quảng bá, giới thiệu và tiêu thụ sản phẩm...



Gian hàng bán sản phẩm OCOP tại Pleiku

Ngay từ khi triển khai chương trình, UBND thành phố đã chỉ đạo Phòng Kinh tế và các đơn vị liên quan phối hợp với UBND các xã, phường tiến hành khảo sát, tư vấn, hướng dẫn và vận động các chủ thể mạnh tham gia Chương trình OCOP. Đồng thời, hỗ trợ chủ thể có sản phẩm tham gia ở các khâu như: thiết kế nhãn hiệu, logo, nhãn mác, in bao bì sản phẩm, mã vạch, QR Code, bảo hộ nhãn hiệu, xây dựng website bán hàng điện tử; hướng dẫn quản lý chất lượng; hỗ trợ tham gia xúc tiến, quảng bá sản phẩm...

Kết quả, từ năm 2019 đến nay, thành phố đã có 80 sản phẩm tham gia, được công nhận sản phẩm OCOP 3 sao, 4 sao cấp tỉnh. Trong đó, năm 2019 có 9 sản

Quang Tấn phẩm của 6 chủ thể đạt sản phẩm OCOP cấp tỉnh; năm 2020 có 22 sản phẩm của 8 chủ thể; năm 2021 có 2 sản phẩm của 1 chủ thể và năm 2022 có 47 sản phẩm của 23 chủ thể.

Các sản phẩm OCOP của thành phố ngày càng khẳng định được vị thế trên thị trường thông qua các hội chợ quảng bá, giới thiệu và tiêu thụ sản phẩm OCOP do UBND thành phố phối hợp tổ chức trong và ngoài tỉnh. Điển hình như tại Ngày hội quảng bá và kết nối du lịch các thành phố ở Tây Nguyên với TP. Tuy Hòa (tỉnh Phú Yên) được tổ chức mới đây, các gian hàng trưng bày, giới thiệu sản phẩm OCOP và sản phẩm đặc trưng của Pleiku đã thu hút đông đảo du khách và người dân phố biển Tuy Hòa ưa chuộng.

HUYỆN ĐÔNG ANH (HÀ NỘI) :

Số lượng sản phẩm OCOP dẫn đầu Thủ đô

Hoàng Mai

Theo Văn phòng Điều phối chương trình xây dựng nông thôn mới Hà Nội, sau 4 năm triển khai thực hiện Chương trình “Mỗi xã một sản phẩm”. Thành phố đã công nhận được 2.167/9.852 sản phẩm, chiếm 22% của cả nước. Trong đó có 06 sản phẩm được Trung ương công nhận 5 sao, 12 sản phẩm tiềm năng 5 sao, 1.369 sản phẩm 4 sao, 780 sản phẩm 3 sao.

CHUYỂN DỊCH MẠNH MẼ TRONG XÂY DỰNG VÀ PHÁT TRIỂN KINH TẾ NÔNG THÔN

Trong số 6 sản phẩm OCOP được cấp 5 sao của Hà Nội, huyện Gia Lâm có đến 5 sản phẩm; sản phẩm 5 sao OCOP còn lại thuộc về chủ thể ở huyện Mỹ Đức. Quận Bắc Từ Liêm có 4 sản phẩm tiềm năng 5 sao, 3 địa phương có 2 sản phẩm tiềm năng 5 sao gồm: Mỹ Đức, Chương Mỹ, Thanh Xuân. Đông Anh và Hoài Đức - mỗi địa phương có 1 sản phẩm tiềm năng 5 sao.

Riêng năm 2022, Thành phố công nhận 518 sản phẩm (01 sản phẩm tiềm năng 5 sao, 271 sản phẩm 4 sao, 246 sản phẩm 3 sao), vượt chỉ tiêu Kế hoạch 118 sản phẩm (mỗi năm có 400 sản phẩm).

Đáng chú ý, lần đầu tiên sau nhiều năm, Hà Nội phát triển được 2 sản phẩm OCOP 4 sao thuộc nhóm lĩnh vực dịch vụ du lịch cộng đồng và điểm du lịch. Cụ thể là điểm du lịch Green Park (huyện Gia Lâm) và điểm dịch vụ du lịch Hồng Vân (huyện Thường Tín).

Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Hà Nội Nguyễn Xuân Đại cho biết, Hà Nội luôn xác định mục tiêu triển khai Chương trình Mỗi xã một sản phẩm OCOP, nhằm khơi dậy tiềm năng, lợi thế khu vực nông thôn nhằm nâng



Festival nông sản Hà Nội lần 2 năm 2023” đã được tổ chức thành công tại huyện Đông Anh (nhân dịp lễ 30/4 - 1/5)

cao thu nhập cho người dân; góp phần tiếp tục cơ cấu lại ngành nông nghiệp gắn với phát triển tiểu thủ công nghiệp, ngành nghề, dịch vụ và du lịch nông thôn; thúc đẩy kinh tế nông thôn phát triển bền vững, trên cơ sở tăng cường ứng dụng chuyển đổi số và kinh tế tuần hoàn, bảo tồn các giá trị văn hóa, quản lý tài nguyên, bảo tồn đa dạng sinh học, cảnh quan và môi trường nông thôn, góp phần xây dựng nông thôn mới đi vào chiều sâu, hiệu quả và bền vững.

Chương trình OCOP nhanh chóng khẳng định vị thế, được ủng hộ của đông đảo các thành phần kinh tế, thu hút sự tham gia của hàng trăm doanh nghiệp, hợp tác xã và hộ sản xuất-kinh doanh, tạo việc làm, nâng cao thu nhập cho hàng nghìn lao động khu vực nông thôn, giúp người nông dân mở rộng quy mô sản xuất, tăng giá trị sản phẩm, từ đó, nâng cao đời sống vật chất và tinh thần của người dân.

Về mặt số lượng, huyện Đông Anh là địa phương dẫn đầu toàn TP về phát triển sản phẩm OCOP. Địa phương này hiện đã có 185

sản phẩm được chứng nhận OCOP. Tiếp đến là các huyện: Phú Xuyên 177 sản phẩm, Thường Tín 166 sản phẩm, Chương Mỹ 145 sản phẩm, Thạch Thất 142 sản phẩm...

Đông Anh cũng là huyện đầu tiên của Hà Nội tổ chức đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP cấp huyện. Với bước đi, cách làm bài bản, sự vào cuộc quyết liệt của các cấp chính quyền và nhân dân trong huyện, Đông Anh đã được thành phố đánh giá cao trong công tác tổ chức.

Ông Nguyễn Xuân Linh - Chủ tịch UBND huyện Đông Anh cho biết, Hiện nay huyện đang chú trọng phát triển mô hình nông nghiệp xanh - sạch, hướng tới phát triển du lịch kết hợp du lịch sinh thái. Huyện Đông Anh là địa phương được Thành phố đánh giá là một trong những đơn vị đi đầu của Thủ đô trong việc thực hiện chương trình OCOP với gần 200 sản phẩm đã được phân hạng từ 3 sao đến 5 sao.

Theo ông Nguyễn Tuấn Hà, Trưởng phòng Kinh tế huyện Đông Anh, khi triển khai Chương trình



Một số hình ảnh sản phẩm được đánh giá, phân hạng của huyện Đông Anh

OCOP đã tác động rất lớn đến tư duy phát triển kinh tế của các chủ thể, từ việc sản xuất nhỏ lẻ, sản xuất mang tính thủ công... đến nay, các chủ thể đã quan tâm sâu hơn đến các sản phẩm của mình, chăm chút hơn và gắn với sản phẩm bằng những câu chuyện, bằng văn hóa các vùng miền để lan tỏa.

Ông Nguyễn Văn Chí - Phó Chánh văn phòng Thường trực Văn phòng Điều phối xây dựng Nông thôn mới thành phố Hà Nội - nhận định: Chương trình OCOP đã được các cấp chính quyền quan tâm chỉ đạo, chủ thể sản xuất - kinh doanh nhiệt tình hưởng ứng, tạo thành phong trào sâu rộng, góp phần thay đổi phương thức sản xuất, chuyển đổi cơ cấu kinh tế ở khu vực nông thôn.

Đối với các chủ thể có sản phẩm được chứng nhận OCOP, ông Nguyễn Văn Chí cũng đề nghị, các chủ thể này tiếp tục phát triển sản xuất, kinh doanh hiệu quả theo chuỗi, đầu tư nâng cấp mở rộng quy mô, nâng cao chất lượng nhằm gia tăng giá trị sản phẩm, tạo thêm



việc làm, tăng thu nhập cho người lao động.

Phó Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội Nguyễn Mạnh Quyền khẳng định, Chương trình Mỗi xã một sản phẩm tạo ra "làn gió" mới trong sản xuất và phát triển nông nghiệp nói chung. Đây là giải pháp, nhiệm vụ trong triển khai chương trình Mục tiêu Quốc gia Xây dựng Nông thôn mới, thực hiện bền vững các tiêu chí về sản xuất và nâng cao thu nhập cho người dân, đặc biệt khu vực nông thôn. Các sản phẩm

OCOP của Hà Nội không những đã và đang tạo dấu ấn, niềm tin cho người dân Thủ đô.

Trong năm 2023, Hà Nội phấn đấu tiếp tục đánh giá, phân hạng được ít nhất 400 sản phẩm OCOP. Tính đến nay, đã có 23/30 quận, huyện, thị xã đăng ký phát triển 375 sản phẩm OCOP. Các địa phương đang tích cực tuyên truyền, vận động, hỗ trợ chủ thể hoàn thiện sản phẩm, hồ sơ minh chứng để đăng ký tham gia đánh giá, phân hạng OCOP trong thời gian tới.

Trang thông tin có sự phối hợp của Văn phòng Điều phối Chương trình xây dựng nông thôn mới Thành phố Hà Nội

Nhà hàng Minh Công-niềm tin của người tiêu dùng

Trường Sơn

Đến xã miền núi Đào Xá Thanh Thủy, Phú Thọ nói tới "Nhà hàng Minh Công cơm lẩu 4 mùa" hầu như người dân địa phương ai cũng biết, cánh lái xe thì bảo nhau tra địa chỉ Google là tới.



Nhà hàng Minh Công ở Khu 10, Đào Xá, Thanh Thủy, Phú Thọ.



Vợ chồng anh Phùng Đức Công - Cao Thị Lan, Chủ nhà hàng Minh Công



Món ăn tại nhà hàng Minh Công

Nhà hàng nằm ven đường tỉnh lộ ĐT 316B địa phận khu 10 Xã Đào xá, cách thị trấn Hưng Hóa 4km. Nhân lúc nghỉ ngơi vắng khách, anh Phùng Đức Công (1981) và vợ là Cao Thị Lan (1987) chủ nhà hàng niềm nở tiếp chuyện tôi. Câu chuyện của anh chị đáng để lớp trẻ thời nay suy nghĩ về việc chọn nghề lập thân lập nghiệp và đạo đức hành nghề.

Sinh ra trong một gia đình bố mẹ làm nghề nông nghiệp, nghèo nhất, nhì thôn, xã, dù thông minh, nhanh nhẹn, lực học khá, song Phùng Đức Công mới học hết cấp 2 đã quyết định nghỉ học để đi làm thuê kiếm tiền nuôi bản thân và giúp đỡ bố mẹ chăm nuôi 2 em trai ăn học nên người. Sau 15 năm bưng bê cho một số nhà hàng ăn uống lớn tại thị trấn Thanh Thủy, với bản tính thật thà, chăm chỉ lại có ý thức học hỏi nghề nghiệp, nên chủ nhà hàng đã tận tâm dạy bảo, Phùng Đức Công từ người bồi bàn đã trở thành một đầu bếp có tay nghề giỏi, rồi làm quản lý được trả lương cao.

Có được lưng vốn khá và tự tin vào tay nghề của mình, năm 2016 anh Công xin nghỉ việc trở về quê mua đất làm nhà ven TL 316 B địa phận khu 10 xã Đào Xá, mở cửa hàng phục vụ ăn uống. Với phương châm "lãi ít được nhiều" và để hạ thấp giá thành cho khách ăn uống, vợ chồng anh Công chỉ thuê tối đa 4-5 người giúp việc lúc thời vụ, còn lại tự tay hai vợ chồng anh làm hết.

Lần đầu tiên tại khu vực đồi núi hẻo lánh xã miền núi Đào Xá có một nhà hàng ẩm thực với những món ăn hấp dẫn vừa ngon vừa bổ dưỡng, từ cá đồng, gà quê, dê núi, tới các món hải sản vùng biển với đủ các loại rau, củ, quả theo mùa, giá cả lại hợp lý đã thu hút khách hàng từ cao cấp đến bình dân tới nhà hàng thưởng thức. Nhà hàng đã được UBND huyện Thanh Thủy kiểm tra cấp giấy chứng nhận "Đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định kinh doanh dịch vụ ăn

uống". Tiếng lành đồn xa, cánh lái xe đường dài cũng như cả khách hàng ở thị trấn Thanh Thủy, thị trấn Hưng Hóa huyện Tam Nông thường chở khách tới nhà hàng ăn uống.

Từ khi nhà hàng ra đời đã tạo điều kiện thuận lợi là nơi tiêu thụ các mặt hàng gia súc, gia cầm, thủy cầm, rau, củ, quả cho người dân trong vùng, tạo thêm công việc làm cho người dân địa phương.

Nhà hàng của anh chị Công Lan có đủ khả năng vừa phục vụ khách hàng tại chỗ, vừa nhận ship hàng đi phục vụ các hội nghị, tiệc cưới các nơi, theo yêu cầu của thực khách. Riêng 2 tầng nhà hàng đủ chỗ xếp 50 mâm ăn một lượt. Nhờ chăm chỉ làm ăn, gia đình anh Công có mức thu nhập khá, anh chị đã nuôi dạy hai con học tập tiến bộ, động viên bố mẹ già và các em phát triển kinh tế, ổn định cuộc sống. Không những thế gia đình anh chị còn luôn gương mẫu, đi đầu trong các hoạt động xã hội, từ thiện, nhân đạo, sẵn sàng ủng hộ các khu dân cư trong xã về phong trào xây dựng NTM, đô thị văn minh. Ngoài ra vợ chồng anh chị còn chủ động dành một phần kinh phí tổ chức các chuyến xe đi hoạt động thiện nguyện với hàng tấn hàng hóa, lương thực, vật phẩm thiết yếu giúp đỡ đồng bào có hoàn cảnh khó khăn tại các xã miền núi Tân Sơn, Phú Thọ và tỉnh Sơn La trong các thời điểm bão lụt, dịch bệnh...

Anh Công khẳng định, bây giờ ai đó bảo anh đổi sang nghề khác có thu nhập cao hơn, anh vẫn quyết không bỏ nghề kinh doanh nhà hàng ẩm thực này, cái nghề đã giúp cho gia đình anh có cuộc sống mới ấm no, hạnh phúc và anh có điều kiện mang niềm vui tới cho mọi người.

Anh Công chia sẻ: Cái biển tên nhà hàng Minh Công là tên ghép của anh và con trai anh nhằm động viên các con anh học tập tốt và tiếp tục duy trì, phát huy cái nghề kinh doanh của gia đình để phục vụ nhân dân.

Dưỡng sinh đông y Tâm An - Xu hướng chăm sóc sức khỏe chủ động

Dã Quỳ



Với xu thế hiện đại, con người ngày càng quan tâm, chú trọng hơn trong việc chăm sóc sức khỏe. Các trung tâm spa được mở lên với phương pháp dưỡng sinh đông y chuyên sâu, an toàn. Và Dưỡng sinh đông y Tâm An cũng không nằm ngoài xu thế đó.

Dưỡng sinh đông y Tâm An tọa lạc tại 318 Hùng Vương, phường Tân Lập, thành phố Buôn Ma Thuột Đắk Lắk. Lang y Phan Cửu là người thành lập nên dưỡng sinh đông y Tâm An, là trung tâm xoa bóp, bấm huyệt điều trị đau cổ vai gáy, cơ, xương, khớp chuẩn y học.

Dưỡng sinh đông y là một trong các phương pháp làm đẹp phổ biến trên thế giới trong nhiều năm nay. Phương pháp này giúp cho cơ thể khỏe mạnh và làm chậm quá trình lão hóa. Đây là sự kết hợp tuyệt vời giữa dược liệu đông y và phương pháp chăm sóc sức khỏe. Dưỡng sinh đông y là phương pháp chăm sóc sức khỏe chuyên sâu. Mang đến cho bạn một cơ thể khỏe mạnh, tràn đầy sức sống.

Có rất nhiều phương pháp dưỡng sinh tốt cho cơ thể. Trong đó đông y được nhiều chuyên gia chăm sóc sức khỏe tin tưởng và sử dụng nhiều nhất. Dưỡng sinh trị

liệu là sự kết hợp của nhiều phương pháp như bấm huyệt, massage,.... Các phương pháp này giúp lưu thông máu, đả thông kinh lạc, đem đến cảm giác thoải mái, thư giãn.

Với sự phát triển của xã hội hiện đại, con người có xu hướng nâng cao sức khỏe. Con người luôn ưu tiên những phương pháp an toàn, lành tính. Thay vì tiếp xúc với các chất kích thích độc hại, họ có thiên hướng sử dụng sản phẩm được chiết xuất từ thiên nhiên. Vì vậy, dưỡng sinh đông y là phương pháp chăm sóc sức khỏe thư giãn chuyên sâu.

Nhắc tới dưỡng sinh, nhiều người nghĩ rằng phương pháp này chỉ dành cho người lớn tuổi. Nhưng theo các chuyên gia sức khỏe, phương pháp dưỡng sinh đông y được sử dụng cho mọi lứa tuổi. Mọi người nên trải nghiệm các dịch vụ này càng sớm càng tốt, để nâng cao sức khỏe. Bởi cơ thể chúng ta sẽ bị lão hóa dần theo thời gian. Dưỡng sinh đông y giúp duy trì sắc đẹp, cân bằng khí huyết, mang đến nhiều năng lượng tích cực.

Phương pháp dưỡng sinh đông y lấy "dưỡng" làm gốc. Có nghĩa chúng nuôi dưỡng một cơ thể khỏe mạnh để trường tồn. Đặc biệt, phương pháp này còn sử dụng 100% nguyên liệu thảo mộc an toàn có nguồn gốc thiên nhiên. Phương pháp còn kết hợp với massage và tác động của máy móc công nghệ hiện đại. Giúp cơ thể được thư giãn, đào thải độc tốt qua đường bài tiết dưới da, thoải mái tinh thần.

Các dịch vụ Spa dưỡng sinh đông y Tâm An

Đến với dưỡng sinh đông y Tâm An, với đa dạng các dịch vụ mang đến cho bạn những giây phút thư giãn và vô cùng thoải mái. Từ khâu tư vấn tới thực hành trị liệu đều được thực hiện bởi đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp.

Gội đầu dưỡng sinh

Gội đầu dưỡng sinh là dịch vụ được nhiều người yêu thích và lựa chọn nhiều nhất. Gội đầu dưỡng sinh phù hợp với phần lớn đối tượng khách hàng. Đây là phương pháp kết hợp giữa gội đầu bằng canh thuốc kết hợp với Bấm huyệt vùng đầu, massage phần cổ vai gáy. Phương pháp này giúp đầu óc thư thái, giúp lưu thông máu lên não tốt. Từ đó giảm các chứng đau đầu, mất ngủ, hay quên, tiền đình...

Massage dưỡng sinh

Massage dưỡng sinh thư giãn là liệu trình được ưa chuộng nhất hiện nay. Khách hàng sẽ được trải nghiệm cảm giác thư giãn sau những giờ làm việc căng thẳng. Kết hợp hoàn hảo cùng các bản nhạc nhẹ nhàng và mùi hương thảo dược thơm mát. Khách hàng có thể lựa chọn các loại hình massage thư giãn body, cổ vai gáy, thắt lưng eo,...

Massage trị liệu

Đây là bài điều trị cao hơn bài massage dưỡng sinh. Đây là các bài trị liệu dành riêng cho khách hàng đang gặp các vấn đề về xương khớp. Các bài điều trị sẽ tác động trực tiếp đến các huyết đạo, mô xương khớp,... Nhằm tăng khả năng vận động, lưu thông khí huyết cho cơ thể. Bên cạnh đó, khi đến với dưỡng sinh đông y Tâm An, khách hàng sẽ được trải nghiệm dịch vụ ngâm chân thảo dược và xông hơi miễn phí.

Với sự kết hợp hoàn hảo của phương pháp chăm sóc, chữa bệnh đông y và điều trị tự nhiên. Dưỡng sinh đông y Tâm An đã và đang mang lại những tác dụng tích cực đến sức khỏe con người. Đến đây, khách hàng sẽ được trải nghiệm các dịch vụ chăm sóc sức khỏe toàn diện, là nơi để giải tỏa căng thẳng, điều hòa khí huyết, làm chậm quá trình lão hóa và làm đẹp hiệu

Với mỗi dịp quan trọng, những khoảnh khắc đặc biệt như sinh nhật, cưới hỏi, lễ kỷ niệm thì không thể thiếu những bó hoa tươi thắm. Nó chứa đựng những tâm tư, tình cảm mà người tặng hoa muốn gửi tới người nhận vì đơn giản mỗi loài hoa mang một màu sắc, một vẻ đẹp và ý nghĩa riêng của nó. Đối với những người yêu thích hoa sẽ cảm thấy tiếc nuối khi thấy những cánh hoa úa tàn và không thể khoe sắc được nữa. Chính vì lý do đó cô gái trẻ Nguyễn Thị Thu Thủy đã nghĩ ra cách để lưu lại vẻ đẹp của những bông hoa.

Tình yêu với hoa khô

Nguyễn Thảo



Tranh hoa khô được bảo quản trong khung kính, ít tiếp xúc với không khí bên ngoài nên có độ bền khá lâu. Thông thường, một bức tranh treo trong phòng kín, tránh tiếp xúc với ánh nắng có tuổi đời từ 5 đến 6 năm. Mỗi bức tranh hoa khô có giá từ 450 nghìn đồng đến 2,2 triệu đồng hoặc hơn tùy theo kích thước tranh. Từ những bông hoa vườn nhà đến những bông hoa cưới mà khách hàng gửi về qua đôi bàn tay khéo léo và tỉ mỉ của người thợ đã biến thành những bức tranh hoa khô độc đáo.

Chị Nguyễn Thị Thu Thủy sinh ra và lớn lên tại mảnh đất xã Yên Nghĩa, Hà Đông, Hà Nội. Việc ép hoa khô xuất phát từ sở thích cá nhân rất yêu thích hoa và tặng hoa cho người yêu nhân ngày sinh nhật. Nhưng với suy nghĩ sâu xa hơn rằng những bó hoa tươi sẽ đi về đâu khi chúng héo và sẽ bị vứt bỏ không chút xót xa thì chị Thủy đã lưu giữ lại vẻ đẹp của những bông hoa bằng việc ép hoa tươi thành hoa khô.

Ai cũng nghĩ rằng việc ép hoa khô rất đơn giản chỉ cần cắt hoa ép vào những trang vở khi chúng ta làm thời học sinh. Tuy nhiên không phải vậy, để ép hoa đẹp, giữ nguyên màu sắc và những cách hoa thì phải dùng đến bộ dụng cụ ép hoa chuyên dụng. Bao gồm tấm giấy ép, giấy hút nước giấy lót, đệm xốp và ốc vít. Sau khi tấm hút nước rút được toàn bộ nước trong cánh hoa ra thì hoa cũng cần phải bảo quản trong môi trường không có không khí bằng cách cho vào những túi zip hút chân không có như vậy hoa mới giữ được màu.

Chị Thu Thủy đã học hỏi qua sách, báo các trang mạng nước ngoài dạy ép khô bởi hiện trong nước chưa làm chủ được kỹ thuật ép hoa mà đa phần phải nhập nguyên liệu từ nước

ngoài để hoàn thiện. Hiện chị Thủy gần như là người tiên phong đầu tiên làm chủ được kỹ thuật ép hoa khô tại miền Bắc và không phải lần đầu đã thành công ngay. Phải làm đi làm lại rất nhiều lần để rút ra kinh nghiệm, khắc phục được khó khăn. Để hoa giữ nguyên màu sắc, cánh nở bung nên chọn những bông hoa chưa nở hết, khuyến khích sử dụng khi hoa mới lên nụ hoặc gần nở vì trong quá trình ép khô hoa sẽ nở một chút. Nếu hoa nở xòe thì khi ép các cánh hoa có thể bị rụng không thể tạo hình được. Để tạo ra hoa khô đẹp bước đầu tiên là cần chọn loại hoa đẹp, thích hợp. Có những loại hoa vẫn giữ nguyên màu sau khi ép nhưng có loại sau khi ép sẽ cho ra màu khác không đúng màu nguyên bản thân và mất màu. Mỗi loại hoa khác nhau cũng sẽ đòi hỏi thời gian ép khác nhau ví dụ như hoa hồng cánh mỏng sẽ có thời gian ép khô từ 4-5 ngày còn những loài hoa cánh dày hơn mỏng nước như hướng dương thì thời gian ép có thể lên đến 1 tháng. Để tạo nên một bức tranh hoa khô mất rất nhiều thời gian và công sức từ ép hoa, lên khung, trang trí đều phải được xử lý cẩn thận. Mỗi bức tranh đều được kết hợp màu sắc hài hòa nhưng không kém phần rực rỡ.

Hiện tại chị Thủy đã thành lập ra thương hiệu Hoa Claramade cho riêng mình và được rất nhiều người ủng hộ. Việc làm tranh xuất phát từ bông hoa, lá trong vườn hoặc hoa mà khách hàng gửi cho cô, có những bó hoa được gửi từ nước ngoài khi đến tay Thủy đã không còn nguyên vẹn màu như lúc đầu nhưng chị Thủy đã cố gắng lưu lại màu sắc vẹn toàn của nó để giúp khách giữ lại bó hoa kỷ niệm dịp đặc biệt nào đó. Từ một cô gái tay ngang không theo học bất kỳ một trường nghệ thuật nào chỉ xuất phát từ niềm đam mê của bản thân và hiện tại công việc làm hoa khô đã mang lại cho Thủy thu nhập lên tới hàng chục triệu đồng mỗi tháng.

Hoa khô với ưu điểm không phải chăm sóc hay bảo quản, màu sắc lâu phai, giữ nguyên được trạng thái, hương thơm nên rất được ưa chuộng. Người chơi hoa chỉ cần giữ nhiệt độ trong phòng hài hòa, tránh ẩm hay ánh nắng mặt trời trực tiếp thì có thể giữ được màu sắc bền lâu của hoa. Dòng hoa khô độc và lạ rất thích hợp để làm quà tặng theo từng chủ đề như: Ngày lễ tình nhân, Ngày Quốc tế Phụ nữ 8/3, Ngày Nhà giáo Việt Nam 20/11 hay ngày Tết...

Thơ



**Cựu chiến binh, Nhà giáo
Ngô Văn Mễ**

NGÔ VĂN MỄ

Tháng bảy tri ân

Tháng Bảy đã về tiếng cuộc gọi tìm nhau
Cái nắng đầu thu vẫn con ran rạt má
Bông mướp cuối dàn hoe hoe vàng vôn vã
Tiếng ếch ênh ang nủ cái nóng cuối hè!
Tháng Bảy chiều về thưa thớt tiếng ve
Áng mây hững hờ chờ đây với nỗi nhớ
Người thương người bản tình ca muôn thủa
Đêm tri ân nhỏ giọt lệ cho đời!
Tháng bảy về mang thương nhớ đây với
Đốt nén nhang thơm nhớ người đồng đội
Dâng nhành hoa tươi rộng vòng tay che chở
Lời tri ân nghèn nghẹn tiếng thơ lòng!
Tháng Bảy về, tháng của nhớ thương
Ai ngược, ai xuôi, ai vẫn còn đầu đó
Người ở, người đi ôn ào hay lặng lẽ
Đón nhận những nhớ thương từ tháng Bảy nhớ về...!



Cha tôi

Con đã viết nhiều vần thơ về mẹ
Chưa một lần dám nghĩ viết về cha
Cha rất gần sao cứ thấy xa xa
Rất thân thiết mà sao còn sờ sợ...?
Cha hiền từ cả một đời yêu mẹ
Rất nhẹ nhàng dặt từng bước con đi
Cha chăm nom con đau ốm nhiều khi
Rất điềm tĩnh lúc trời đầy giông tố.
Con yêu cha bởi những gì cha có
Tình của cha sâu sắc đến vô cùng
Con mến cha người oai hùng dân già
Làm cho người mà chính để cho con.
Chỗ dựa, niềm tin... cho con, mãi còn
Giúp con bước cùng nước non vững chắc
Cha thương con bằng việc làm, ánh mắt...
Rất khát khe từng tiếng khen con trước
mặt mọi người.

Khi lớn rồi con mới hiểu cha ơi
Vi sao con lại sợ cha hơn mẹ
Gần, mà không dám nói những
điều chia sẻ...!
Bởi người là Cha là Mẹ là Thầy
Là cao hơn tất cả với chúng con

Nhớ hương bưởi

Lá xanh, bông trắng, nhụy vàng
Sương mai nhè nhẹ ánh càn lung linh!
Chùm chùm, trắng trắng, xinh xinh
Bướm, ong tíu tít rập rình trên hoa
Thương thầm, trộm nhớ tháng ba
Hương xưa đưa dẫn... đường xa... lối gần!
Mưa phùn rắc bụi đường xuân
Thì thầm hương bưởi tản ngẩn .. người xưa!
Chuyện tình hoa bưởi đông đưa
Nhớ ngày xưa...!
Nhớ ngày xưa...!
Không về
Tay cầm bông bưởi mân mê
Hương thầm trộm nhớ .. lời thể tóc mây
Còn đâu nữa, hỡi còn đâu
Người đi xa mãi .. tím màu nhớ thương!
Hương thầm níu lại vấn vương...
Chuyện tình hoa bưởi... gió sương...
vẫn còn!

Me

Có một người rất gần
Mà không được gọi tên!
Nhưng tiếng bập bẹ đầu tiên
Như nhắc đến tên người đó
Hồi bé, hàng đêm
Dăm, ba lần ập à... ập ẹ...
Có bàn tay lấm mò...
Là tắm tá lót được thay khô
Có một người không thích nhận,
chỉ biết cho
Bầu sữa ngọt thơm được vắt ra...
từ máu, xương, da thịt...
Chỉ nghe một tiếng đòi...
Là không ngần ngừ nuối tiếc
Là vắt hết cho ngay đến giọt...
cuối cùng
Có một người chân thật tự đáy lòng
Từ lời ru cũng khuyên đừng làm điều gian dối
Lúc tập đứng... tập đi luôn nhắc ta đừng vội
Ngồi xuống mâm cơm khuyên ta nhìn hướng...
trông nôi.
Có một người luôn theo ta suốt quãng đường đời
Chỉ muốn ta những điều tốt đẹp
Lấy vợ, gả chồng, chăm con, chăm sóc..
Hạnh phúc vẹn nguyên có riêng một gia đình,
Đó là người mẹ sinh dưỡng tôi từ bé!

Cây gạo già

Có cây Gạo đầu làng
Đông về cảnh trụi lá
Suốt ngày dài tháng giá..
Đứng im lìm một mình!!!
Vẫn cây gạo đầu làng
Hè về hoa rụng rở
Từng đoàn người hăm hờ...
Đến chụp hình... làm thơ...!
Sắp khô cành... héo lá
Chẳng ai buồn để ý
Chẳng ai thèm làm thơ!
Con người cũng như cây?
Trẻ...già...rồi cũng vậy!!!
Cây Gạo già còn đấy
Tấm bia soi... lòng người.



LÀNG NGHỀ BÁNH TRÁNG MỸ LỒNG - BẾN TRE

Làng nghề bánh tráng Mỹ Lồng hơn trăm năm tuổi thuộc xã Mỹ Thạnh, huyện Giồng Trôm, cách TP. Bến Tre. Những chiếc bánh tròn xinh, béo thơm từ gạo và đậm đà hương vị nước cốt dừa của chính quê hương được mệnh danh là “thủ phủ dừa” của cả nước. Ghé thăm làng nghề bánh tráng Mỹ Lồng, từ xa thấp thoáng đã thấy dọc hai bên mặt tiền đường làng, trước sân của các hộ làm bánh là những phen bánh tráng trải dài thẳng tắp được phơi dưới ánh nắng mặt trời nối liền nhau từ nhà này sang nhà khác. Mùi thơm của bánh lan tỏa hòa vào không khí khiến ai nấy đều cảm thấy thốn thức. Ở đây, bất kể người già, trẻ nhỏ, thanh niên, phụ nữ, ai cũng tham gia công việc làm bánh hết sức tỉ mỉ và thuần thục. Điểm làm nên sự khác biệt của bánh tráng Mỹ Lồng khiến ai thưởng thức một lần cũng phải nhớ tới sự béo ngậy, đậm đà trong từng miếng bánh giòn tan ấy chính là hương vị dừa. Gạo để tráng bánh phải là loại gạo ngon, thơm vừa, không quá khô, được vo kỹ và xay nhuyễn thành bột nước. Dừa chọn những trái già, cùi dày, nạo lấy nước cốt đặc và sánh. Trước đây, muốn lấy nước cốt dừa, người dân phải bào nhỏ dừa rồi vắt lấy nước cốt, nhưng hiện nay, nhờ máy ép dừa mà công đoạn cũng bớt gian nan đi rất nhiều. Ngoài loại bánh truyền thống nước cốt dừa, làng nghề còn sáng tạo ra nhiều loại bánh tráng như bánh tráng sữa và lòng đỏ trứng gà, bánh mặn lạp xưởng và tôm khô hay bánh gừng. Nhưng được khách thập phương ưa chuộng nhất vẫn là loại bánh dừa truyền thống. Những cái bánh tráng xứ Mỹ Lồng đặc trưng riêng với hương vị vừa béo vừa xốp, đặt lên lò than tỏa hương thơm lừng, khiến ai về Bến Tre nhất định phải tìm ăn thử.