



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 39
573 (173)
2023

GIÒN DAI ĐẬM VỊ



TẬN HƯỞNG HƯƠNG VỊ CÙNG SỮA CHUA VINAMILK TRÂN CHÂU ĐƯỜNG ĐEN

Khó mà cưỡng lại được sự hòa quyện hương vị giữa sữa chua Vinamilk Trân Châu Đường Đen Hương vị thời thượng với trân châu giòn dai hòa quyện cùng sốt đường đen chuẩn vị, chuẩn món "HOT TREND" sành điệu

Vinamilk Trân Châu Đường Đen sẽ gợi nhiều cảm xúc khác nhau nơi vị giác cho mỗi lần thưởng thức

DẼO BÙI THƠM NGON



TẬN HƯỞNG HƯƠNG VỊ CÙNG SỮA CHUA VINAMILK NẾP CẨM

Chiếm trọn trái tim của các tín đồ sành ăn với sữa chua Vinamilk Nếp Cẩm

.Vị sữa chua Nếp cẩm với những hạt nếp dẻo bùi quyện cùng sữa chua thơm ngon, đậm đà hương vị truyền thống

THANH NHẸ MÁT LẠNH



NHẬP HỘI ĂN NGON SỮA CHUA VINAMILK GREEN FARM

Tận hưởng hương vị thanh nhẹ, thuần khiết đến từ sữa chua Vinamilk Green Farm ít đường

.Được lên men từ nguồn sữa tươi trang trại Green Farm cao cấp.

.Cùng với công thức giảm ¼ lượng đường so với những dòng sữa chua thông thường

Vinamilk Green Farm -
Thanh nhẹ mát lạnh



Trong số này

- 4 **Kỷ niệm 78 năm Ngày Nam bộ kháng chiến tại Đền Gia Định**
- 6 **Lễ hội trà Shan Tuyết Văn Chấn, Yên Bái lần thứ nhất**
- 8 **LÀNG NGHỀ VIỆT NAM – SẢN XUẤT SẠCH HƠN VÀ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG HƯỚNG TỚI PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG**
- 11 **Lan tỏa giá trị văn hóa dân tộc**
- 13 **Nghệ nhân giữ hồn cốt của một làng nghề truyền thống**
- 14 **Sơn mài Hạ Thái vươn ra thế giới**
- 16 **Khuyến công Thái Bình hỗ trợ phát triển kinh tế xanh trong sản xuất**



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

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

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

Tòa soạn: Tầng 2 - Số 46 phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hồ, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội.

ĐT: 024.3869.2173 * Fax: 024.3869.2174

Email: tapchilangghevietnam@gmail.com

Website: langngheviet.com.vn

Văn phòng đại diện 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: Phố Hàng Mã, Hà Nội trở nên rực rỡ sắc màu, đẹp hơn những ngày bình thường vì các cửa hàng tại đây trưng bày những món đồ chơi truyền thống dành cho ngày Tết Trung thu.

Kỷ niệm 78 năm Ngày Nam bộ kháng chiến tại Đền Gia Định

Huỳnh Kha – Mỹ Hiền



Ban chủ nhiệm CLB chụp ảnh kỷ niệm cùng khách mời tham gia buổi lễ



Nhiều tiết mục văn nghệ hào hùng, đặc sắc được thể hiện bởi các thành viên đoàn văn nghệ, các cựu binh



Đoàn phóng viên, VPĐD tại TP. HCM Tạp chí Làng nghề Việt Nam chụp ảnh cùng Ban tổ chức

Kỷ niệm hào hùng về ngày đầu quân dân Nam bộ đứng lên kháng chiến chống giặc ngoại xâm vẫn vẹn nguyên trong tâm trí những người cựu binh. Theo đó, hằng năm, tại Đền Gia Định thường xuyên diễn ra các buổi họp mặt, dâng hương, tưởng nhớ các tiền bối đã ngã xuống vì lý tưởng thiêng liêng cao đẹp là độc lập tự do cho đất nước.

Kỷ niệm 78 năm Ngày Nam bộ kháng chiến (23/9/1945 - 23/9/2023), CLB Truyền thống kháng chiến Khối Quân dân Chính đảng Gia Định tổ chức họp mặt truyền thống, thấp nhang - tưởng niệm - viếng thăm các Mẹ Việt Nam Anh hùng, Các Anh hùng liệt sĩ, Các đồng chí tiền bối cách mạng. Chương trình diễn ra tại Đền Gia Định (ấp Ba Sòng, xã An Nhơn Tây, huyện Củ Chi, TP. HCM), nơi anh linh những bậc hào kiệt kiên trung đang được thờ cúng.

Về phía ban tổ chức có 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 cùng các thành viên CLB.

Chương trình còn có sự góp mặt của Đại tá Lâm Văn Hòa, Nguyên Chính ủy Bộ Tư lệnh Đặc công; Đại tá Hà Thị Tố Nga, Ban liên lạc Bộ tư lệnh Thông tin phía Nam; Đại tá Lương Văn Khoa, Trưởng Ban liên lạc Đoàn

367 Đặc công Biệt động Anh hùng; Đại tá Bùi Nam Tư, Chủ tịch Hội Cựu chiến binh Quận 3; Cùng lãnh đạo địa phương, gia đình Mẹ Việt Nam Anh hùng, cán bộ lão thành cách mạng.

“Ngày Nam bộ kháng chiến” là thời khắc lịch sử có ý nghĩa trường tồn và đặc biệt quan trọng với người dân đất nước nói chung cũng như quân dân Nam bộ nói riêng. Quay lại 78 năm trước, vào đúng ngày 23/9/1945 lịch sử, dưới sự lãnh đạo của Trung ương Đảng, đứng đầu là Chủ tịch Hồ Chí Minh; các cơ sở Cách mạng phía Nam đã phát động cuộc kháng chiến chống kẻ thù ngay giữa lòng địch. Qua đó, củng cố niềm tin và sức mạnh cho lực lượng vũ trang quần chúng nhân dân vững vàng bước vào giai đoạn kháng chiến trường kỳ.

Trong không khí nghiêm trang giữa nơi “đất thép thành đồng”, các đoàn cựu binh lần lượt dâng hương trước anh linh Chủ tịch Hồ Chí

Minh vĩ đại. Đồng thời, những người lính quả cảm, may mắn trở về từ tử địa cũng dành riêng phút giây mặc niệm chân thành cho những người bạn, người đồng đội đã ngã xuống vì sự nghiệp giải phóng dân tộc, thống nhất đất nước.

Kỷ niệm “Ngày Nam bộ kháng chiến” là sự kiện quan trọng được CLB Truyền thống kháng chiến Khối Quân dân Chính đảng Gia Định tổ chức thường niên. Hằng năm, tại Đền Gia Định cũng thường xuyên diễn ra nhiều buổi họp mặt truyền thống, viếng thăm dâng hương, tưởng niệm nhân Mừng 5 Tết Nguyên đán; Ngày Giải phóng miền Nam, thống nhất đất nước (30/4); Ngày Thương binh Liệt sĩ (27/7);... Qua đó, góp phần lan tỏa, chia sẻ những giai thoại lịch sử hào hùng, đồng thời gửi gắm hy vọng thế hệ mai sau sẽ tiếp bước đôn vị phát huy truyền thống yêu nước, uống nước nhớ nguồn, nhân đạo và nhân văn sâu sắc.

Đà Lạt tổ chức triển lãm “Không gian Mộc bản triều Nguyễn”

Cẩm Nhung

Ngày 22/9/2023, Trung tâm Lưu trữ Quốc gia IV – Cục Văn thư và Lưu trữ Nhà nước đã tổ chức lễ khai mạc triển lãm “Không gian Mộc bản Triều Nguyễn” với mong muốn bảo tồn và phát huy giá trị tài liệu Mộc bản triều Nguyễn trong thời đại số.



Đại biểu tham quan không gian lưu trữ tài liệu lịch sử

Triển lãm “Không gian Mộc bản Triều Nguyễn” diễn ra tại Trung tâm Lưu trữ Quốc gia IV (thành phố Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng), là chương trình mở đầu nằm trong khuôn khổ sự kiện văn hóa “Hành trình di sản trong thời đại số”. Triển lãm hướng đến quảng bá, bảo tồn và phát huy giá trị tài liệu Mộc bản triều Nguyễn bằng cách kết hợp giữa truyền thống và hiện đại. Đây là chuỗi hoạt động nằm trong giai đoạn 2 (2021-2025) của Đề án “Bảo quản và phát huy giá trị tài liệu Mộc bản triều Nguyễn - di sản tư liệu thế giới” đã được Thủ tướng Chính phủ phê duyệt từ năm 2016.

Tại không gian triển lãm, hơn 200 đại biểu đến từ các đơn vị trực thuộc Bộ Nội vụ, Cục Văn thư và Lưu trữ Nhà nước; đại diện các sở ban ngành thành phố Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng; Sở Nội vụ và Trung tâm Lưu trữ Lịch sử các tỉnh; các chuyên gia, nhà nghiên cứu trong lĩnh vực lưu trữ, bảo tồn di sản được trải nghiệm hình thức tham quan hiện đại với 3 chuyên đề hấp dẫn, đặc sắc:

Chuyên đề 1 “Mộc bản – Bảo vật hoàng triều”: Bằng việc sử dụng công nghệ 3D mapping và công nghệ cảm ứng trên kính truyền tải chân thực về lịch sử hình thành Mộc bản dưới Triều Nguyễn;

Chuyên đề 2 “Quy trình biên soạn và khắc in Mộc bản”: Các công đoạn tuyển chọn thợ khắc, chuẩn bị vật liệu, biên soạn và khắc, in Mộc bản,... được thể hiện sinh động thông qua hình thức vẽ tranh cát trên ứng dụng Hologram;

Chuyên đề 3 “Thiên hùng ca sử Việt”: Những tác phẩm bất hủ Chiếu dời đô, Hịch tướng sĩ, bài thơ thần Nam Quốc Sơn Hà, Bình Ngô Đại Cáo được giới thiệu bằng công nghệ thực tế ảo VR 360.

3D mapping, xem quy trình biên soạn và khắc in Mộc bản, sử dụng công nghệ thực tế ảo VR 360, quét mã QR Code để xem thông tin trưng bày,... Đồng thời, với sự tham dự của các nhà quản lý và chuyên gia trong lĩnh vực lưu trữ và công nghệ, người tham gia còn có cơ hội trao đổi về câu chuyện chuyển đổi số trong phát huy giá trị tài liệu lưu trữ thông qua tọa đàm.

Có thể thấy, triển lãm “Không gian Mộc bản Triều Nguyễn” là một hoạt động vô cùng ý nghĩa, không chỉ có giá trị lưu giữ và bảo tồn truyền thống lịch sử văn hóa mà còn góp phần khẳng định chủ quyền quốc gia. Thông qua triển lãm, Trung tâm Lưu trữ Quốc gia IV mong muốn tạo không gian nghiên cứu mới cho chuyên gia lịch sử, thúc đẩy chuyển đổi số trong công tác bảo quản và phát huy giá trị tài liệu lưu trữ các tỉnh thành trên cả nước. Đặc biệt là xây dựng Trung tâm Lưu trữ Quốc gia IV trở thành điểm đến du lịch hấp dẫn đối với du khách, nhất là thế hệ trẻ khi tới thăm Đà Lạt.



Tất cả mọi người cùng nhau trải nghiệm ứng dụng Hologram tìm hiểu câu chuyện về Mộc bản bằng tranh cát, công nghệ

Lễ hội trà Shan Tuyết Văn Chấn, Yên Bái lần thứ nhất

Hoàng Mai

Vừa qua, tại Không gian văn hóa trà Suối Giàng xã Suối Giàng, huyện Văn Chấn (tỉnh Yên Bái) đã diễn ra Đêm tiệc trà Shan Tuyết cổ thụ Suối Giàng. Chương trình giao lưu văn hoá, giới thiệu sản phẩm đặc sản địa phương năm 2023.

Đêm tiệc trà Shan Tuyết cổ thụ Suối Giàng do UBND xã Suối Giàng tổ chức. Đây là dịp để du khách gần xa đến tham quan, thưởng ngoạn cảnh đẹp Suối Giàng. Đồng thời nhằm giới thiệu, quảng bá với bạn bè trong nước và quốc tế về giá trị, chất lượng sản phẩm chè Shan Tuyết, từng bước xây dựng thương hiệu chè Shan Tuyết cổ thụ Suối Giàng.

Đêm tiệc trà Shan Tuyết cổ thụ Suối Giàng gồm các hoạt động: Thưởng trà, thưởng thức các tiết mục văn hóa đặc sắc của người Mông, khám phá Động Thiên Cung, Cốc tình, vườn hoa Bản Giàng, vườn trà cổ,... Du khách còn được trải nghiệm các công việc thường nhật trong đời sống sinh hoạt của đồng bào Mông như quy trình hái chè, chế biến chè và thưởng thức chè Shan tuyết, gĩa bánh dày, biểu diễn múa khèn, thổi sao Mông và các môn thể thao dân gian như đẩy gậy, kéo co...

Tại đây, Khách mời cùng du khách gần xa đã được thưởng thức các loại trà Shan Tuyết do nhân dân các thôn bản trên địa bàn xã Suối Giàng sản xuất. Thưởng thức các loại trà đặc biệt như Diệp trà, Hồng trà, Bạch trà, Hoàng trà do HTX Suối Giàng và HTX du lịch, sinh thái Suối Giàng sản xuất. Đồng thời được giao lưu văn hóa, văn nghệ với đồng bào Mông trong không gian văn hóa trà đậm đà bản sắc dân tộc.

Bên cạnh những giá trị lịch sử, văn hóa, cây chè Suối Giàng còn mang lại hiệu quả kinh tế cao, là nguồn thu nhập chính của người dân xã Suối Giàng. Để cây chè



Lãnh đạo xã Suối Giàng trao Kỷ niệm chương cho đại diện các cơ sở hộ gia đình tham gia giới thiệu sản phẩm và trình diễn pha trà

Shan tuyết được giữ vững và trở thành thương hiệu, những năm qua UBND xã Suối Giàng cùng với bà con đồng bào Mông nơi đây đã quảng bá thương hiệu chè bằng cách kết hợp giữa văn hóa chè, văn hóa bản địa với phát triển du lịch. Qua đó, thương hiệu chè Suối Giàng ngày càng được vươn xa trong và ngoài nước, giúp đồng bào Mông làm giàu trên vùng tài nguyên vô giá này.

Quần thể cây chè Shan tuyết cổ thụ mọc tự nhiên ở độ cao từ 1.000 - 1.400 m so với mực nước biển, quanh năm được bao bọc bởi mây mù. Những cây chè cổ thụ Suối Giàng được các nhà khoa học xác định là thủy tổ của cây chè trên khắp thế giới.

Hiện cả xã Suối Giàng có trên 500 ha chè Shan, trong đó có quần thể 400 cây chè Shan trên 100 năm tuổi đã được Hội Bảo vệ thiên nhiên và môi trường Việt Nam công nhận là di sản. Sản lượng búp chè tươi hàng năm đạt 600 tấn. Sản phẩm chè Suối Giàng đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp chứng nhận nhãn hiệu độc quyền và là sản phẩm đạt tiêu

chuẩn OCOP 4 sao, Ông Lương Văn Tâm - Chủ tịch UBND xã Suối Giàng cho biết.

Ông Kiều Phúc Quý - Trưởng ban quản trị Cộng đồng Yêu trà Việt có gây quỹ và trao tặng 3 máy lọc nước thương hiệu Aquaphor đến các điểm trường mầm non xã Suối Giàng.

"Tại đây, tôi được tìm hiểu thêm về nghệ thuật pha trà, những điều khác biệt của cây trà "5 cực"... có cơ hội được gặp gỡ, giao lưu với các nhà trà, người yêu trà tại Suối Giàng nhằm kết nối, lan toả những giá trị trà Shan tuyết Suối Giàng đến với cộng đồng người yêu trà trên cả nước", Ông Quý chia sẻ thêm.

Lễ hội Trà Shan tuyết huyện Văn Chấn lần thứ nhất, năm 2023 tiếp tục diễn ra đến hết ngày 28/9/2023. Với các hoạt động phong phú, đặc sắc và hấp dẫn thu hút du khách với trên 100 gian hàng trưng bày, giới thiệu các sản phẩm trà Shan tuyết, các sản phẩm OCOP, các sản phẩm chủ lực của địa phương, trưng bày, triển lãm tranh, ảnh về đất và người Văn Chấn nói riêng và của miền Tây Bắc nói chung.

THANH TRÌ (HÀ NỘI):

Liên hoan "bàn tay vàng" Làng nghề truyền thống Bánh Trung thu

Lê Hùng

Nhân dịp Tết Trung thu (Rằm tháng 8 âm lịch), ngày hội lớn của trẻ em Việt Nam. Với mong muốn phát huy nét đẹp văn hóa "Làng nghề truyền thống" sản xuất bánh, kẹo Nội Am, Huyện Đoàn - Hội LHTN Việt Nam - Hội đồng Đội huyện Thanh Trì phối hợp với Đảng ủy - HĐND - UBND - Ủy ban MTTQ Việt Nam xã Liên Ninh đã phối hợp tổ chức chương trình Liên hoan "bàn tay vàng" Làng nghề truyền thống bánh Trung thu.

Trải qua thời gian xây dựng, phát triển làng nghề, hiện nay, tại thôn Nội Am còn 11 hộ kinh doanh Bánh Trung thu truyền thống. Bánh Trung thu có 2 vị truyền thống là nhân thập cẩm và đậu xanh. Người làm nghề phải kỳ công từ khâu chọn nguyên liệu, xay bột, trộn nhân đến đổ bánh vào khuôn, nướng bánh (đối với bánh nướng).

Không đóng hộp sang trọng, cầu kỳ, cũng không quá cao cấp, đắt tiền như các loại bánh hiện đại, bánh trung thu do các cơ sở, hộ gia đình trên địa bàn xã sản xuất vẫn có sức hấp dẫn riêng với mọi người nhờ hương vị truyền thống và sự mộc mạc đặc trưng.

Hiện nay, để phục vụ nhu cầu của người dân, các cơ sở sản xuất bánh trung thu trên địa bàn đang hối hả trong những ngày "chính vụ". Hàng nghìn chiếc bánh chất lượng, an toàn với nhiều kiểu dáng, kích thước được sản xuất ra mỗi ngày, mang không khí tết Trung thu đến mọi nhà.

Tham gia chương trình Liên hoan "bàn tay vàng" Làng nghề truyền thống Bánh Trung thu có 7 hộ gia đình trực tiếp tham gia làm bánh gồm đại diện chủ hộ, đoàn viên thanh niên là con em của chủ hộ kinh doanh và Đoàn viên thanh niên xã Liên Ninh.

Chiều 18-9, tại Làng nghề truyền thống bánh trung thu thôn Nội Am (xã Liên Ninh, huyện Thanh Trì, Hà Nội), đã diễn ra Liên hoan "Bàn tay vàng" làng nghề truyền thống bánh trung thu.



Trao Cờ lưu niệm cho các hộ gia đình tham gia Liên hoan



Với tình yêu nghề truyền thống, mong muốn giữ gìn, phát huy tinh hoa làng nghề và truyền lửa đến thế hệ trẻ, đưa các sản phẩm làng nghề vươn xa, trong quá trình tham gia liên hoan, các đại biểu đã được trải nghiệm các công đoạn làm ra chiếc những chiếc bánh nướng, bánh dẻo của quê hương mình, đồng thời thấy được giá trị của hương vị bánh truyền thống mà cha ông truyền lại.

Với sự chuẩn bị chu đáo từ khâu nguyên liệu và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, sau một buổi tranh tài sôi nổi, các hộ gia đình đã hoàn thành các tác phẩm của mình, cho ra đời những chiếc bánh nướng, bánh dẻo thơm ngon, trình bày thẩm mỹ cao.

Bí thư Huyện Đoàn Thanh Trì Tạ Thu Sa cho biết: Thông qua chương trình này, Đoàn Thanh niên - Hội LHTN Việt Nam - Hội đồng Đội huyện Thanh Trì cùng Đảng ủy - HĐND - UBND - Ủy ban MTTQ Việt Nam xã Liên Ninh muốn truyền tải thông điệp đến đoàn viên thanh thiếu nhi và nhân dân "hãy cùng giữ lửa truyền thống làng nghề". Các sản phẩm bánh nướng được làm tại buổi Liên hoan sẽ được các hộ để dành tặng trẻ em có hoàn cảnh khó khăn của huyện nhân dịp Tết Trung thu.

Trong quá trình tham quan, trải nghiệm làm bánh, các đại biểu được thưởng thức sản phẩm bánh dẻo đậm hương vị truyền thống làng nghề...

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

(tiếp theo kỳ trước- số báo 38)

GS.TS. NGND Đặng Kim Chi,

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

CÁC GIẢI PHÁP SẢN XUẤT SẠCH GÓP PHẦN PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG LÀNG NGHỀ

1. Sản xuất sạch hơn là gì ?

Sản xuất sạch hơn (SXSH) đối với một quá trình sản xuất bao gồm việc sử dụng hiệu quả nguyên liệu và năng lượng, loại trừ các nguyên liệu độc hại và giảm lượng cũng như tính độc hại của tất cả các chất thải ngay tại nguồn thải.

Ngoài ra, SXSH còn làm thay đổi thái độ ứng xử tới môi trường, ý thức trách nhiệm của người lao động cũng như người quản lý trong việc hoàn thiện công nghệ và sản phẩm sao cho quá trình sản xuất đạt hiệu quả kinh tế cao nhất.

SXSH đối với một quá trình sản xuất là một tổ hợp giải pháp mang tính bền vững bao gồm việc sử dụng hiệu quả nguyên liệu và năng lượng, loại trừ các nguyên liệu độc hại và giảm lượng cũng như tính độc hại của tất cả các chất thải ngay tại nguồn thải. SXSH bao gồm hai kỹ thuật cơ bản:

- Giải pháp giảm thiểu chất thải tại nguồn, mục đích là tìm hiểu tận gốc nguồn phát sinh ô nhiễm. Nhằm đánh giá, phân tích tìm hiểu quá trình sản xuất cũng như việc quản lý của cơ sở sản xuất tránh phát sinh dòng thải không nên có.

- Lựa chọn giải pháp ưu tiên thực hiện dựa trên đánh giá tính khả thi về kỹ thuật, kinh tế, môi trường. Nói chung phương án dễ thực hiện nhất là những phương án có lợi về tài chính và khả thi về mặt kỹ thuật và ít ảnh hưởng tới môi trường và xếp thứ tự ưu tiên các giải pháp.

2. Các lợi ích của sản xuất sạch hơn

Áp dụng SXSH cho làng nghề sẽ mang lại hiệu quả to lớn về kinh tế, xã hội và môi trường.



Sản xuất gốm tại làng nghề Bát Tràng (huyện Gia Lâm).

Hiệu quả kinh tế: Nâng cao hiệu quả sử dụng nguyên liệu, giảm bớt tiêu hao vật tư, nguyên liệu, hoá chất, điện, nước,...; giảm giá thành sản phẩm, nâng cao khả năng cạnh tranh của sản phẩm. Đồng thời giảm được lượng chất thải, giảm được phí xử lý môi trường và tận thu chất thải tái sử dụng cho các mục đích khác.

Hiệu quả môi trường: Khi định mức thải thấp, môi trường được cải thiện, ít ô nhiễm hơn, lượng chất thải được tận thu, việc xử lý môi trường dễ dàng hơn.

Hiệu quả xã hội: Áp dụng SXSH góp phần cải tạo sản phẩm, cải tạo môi trường làng nghề, tạo ấn tượng tốt về hình ảnh của làng nghề, giảm bớt áp lực cũng như mâu thuẫn giữa các hộ sản xuất nghề và những hộ không sản xuất nghề, tạo không khí đoàn kết trong làng xóm.

3. Các kỹ thuật sản xuất sạch hơn

Giải pháp giảm thiểu chất thải: Giải pháp giảm thiểu chất thải tại nguồn, mục đích là tìm hiểu tận gốc nguồn phát sinh ô nhiễm nhằm

đánh giá, phân tích tìm hiểu quá trình sản xuất cũng như việc quản lý của cơ sở sản xuất tránh phát sinh dòng thải không nên có.

Quản lý nội vi: Quản lý nội vi là một giải pháp đơn giản nhất của SXSH (tránh rơi vãi nguyên vật liệu, bảo dưỡng thiết bị,...).

Kiểm soát quá trình: Kiểm soát quá trình tốt hơn để đảm bảo tối ưu hoá các điều kiện sản xuất về mặt tiêu thụ nguyên liệu, sản xuất và phát sinh chất thải (vận hành ở nhiệt độ, tốc độ, áp suất,... để đạt hiệu suất tối ưu).

Thay đổi nguyên liệu: Dùng nguyên vật liệu thân thiện với môi trường (thay than có hàm lượng S cao bằng than có hàm lượng S thấp,...).

Cải tiến thiết bị: Cải tiến thiết bị là việc thay đổi hoặc nâng cấp thiết bị đang sử dụng, nhằm mục đích giảm lượng nguyên liệu tổn thất. Việc cải tiến thiết bị có thể là điều chỉnh và khống chế nhiệt độ trong thiết bị đun ép,..., giảm tiêu thụ nhiên liệu.

► Thay đổi công nghệ sản xuất: Công nghệ sản xuất mới là việc thay thế các thiết bị hiện đại có hiệu quả sản xuất cao hơn, ít chất thải hơn.

Giải pháp tuần hoàn: Tận thu và tái sử dụng tại chỗ các chất thải, (khí, lỏng, rắn)

Cải tiến sản phẩm: Thiết kế sản phẩm tốn ít nguyên vật liệu, dễ tái chế sau khi sử dụng, không dùng các nguyên liệu độc hại.

4. Lựa chọn các giải pháp thực hiện áp dụng sản xuất sạch hơn

Tiến hành đánh giá tính khả thi về kỹ thuật, kinh tế và môi trường. Nói chung phương án dễ thực hiện nhất là những phương án có lợi về tài chính, khả thi về mặt kỹ thuật, ít ảnh hưởng tới môi trường và xếp thứ tự ưu tiên các giải pháp. Tuy nhiên trong những trường hợp đặc biệt, đối với loại hình gây ô nhiễm nhiều thì giải pháp khả thi về mặt môi trường sẽ được ưu tiên.

Sau đây giới thiệu một số biện pháp kỹ thuật và quản lý nội vi có thể được áp dụng cho các làng nghề:

a)Biện pháp kỹ thuật

Một số giải pháp kỹ thuật cho một số làng nghề (Anh)

b)Biện pháp quản lý nội vi

Vận động các hộ gia đình sản xuất thực hiện vệ sinh môi trường khu vực sản xuất, đặc biệt là ô nhiễm khí và ô nhiễm nhiệt từ lò than (khí đốt than), nồi nấu (ô nhiễm nhiệt và hơi nước), mùi xú uế do nước thải giàu đạm từ sản xuất bị phân huỷ sinh học.

Nước thải tại các cơ sở có thể phân luồng riêng, nước thải sản xuất chứa các hóa chất độc hại (nước thải mạ, nước thải tẩy trắng, xử lý mây tre đan, nước thải chứa dầu thải khi luộc uốn sừng ...) và nước thải sinh hoạt chung của hộ gia đình đối với các làng nghề cơ kim khí, lược sừng, mây tre đan. Đối với nước thải các hộ sản xuất tại làng giết mổ và làng nấu rượu có đặc trưng ô nhiễm hữu

cơ lớn có thể tập trung xử lý bằng hầm biogas.

Các công nghệ sản xuất thủ công có thể thay đổi nếu có điều kiện cơ giới hóa.

Đối với làng nghề chế biến thực phẩm cần thiết phân loại, lựa chọn nguyên liệu ngay từ lúc mua nhằm

đưa ra phương pháp bảo quản tốt nhất, tận dụng bã rượu làm thức ăn chăn nuôi.

Đối với làng nghề giết mổ, nguyên liệu mua về cần sớm chế biến ngay, hoặc có phương pháp bảo quản phù hợp, giảm lượng phân gia súc và ô nhiễm tại các khu vực chuồng trại ra môi trường.

Một số giải pháp kỹ thuật cho một số làng nghề

TT	Các giải pháp SXSH	Nhóm giải pháp	Lợi ích
1.	-Sử dụng than có chất lượng cao (hàm lượng S thấp, nhiệt trị cao). -Sử dụng năng lượng tái tạo (điện mặt trời). - Tận dụng nhiệt từ chất thải rắn, khí từ bể Biogas.	Thay đổi nhiên liệu đầu vào.	- Giảm lượng xỉ than, khí thải. -Nâng cao nhiệt độ lò, tiết kiệm than. - Giảm thiểu chất thải phát sinh, biến chất thải thành nhiên liệu.
2.	Tuần hoàn tái sử dụng lại lượng nước làm mát, nước rửa nguyên liệu, sản phẩm.	Tuần hoàn nước	- Giảm chi phí sử dụng nước, tiết kiệm tài nguyên nước Giảm thiểu nước thải phát sinh.
3.	Thay thế thiết bị hiện đại, loại bỏ các công đoạn thủ công. Thay thế thiết bị ít phát sinh ô nhiễm, phù hợp với quy mô đặc thù làng nghề.	Cải tiến thiết bị	-Giảm cường độ lao động, giảm tổn hại sức khoẻ. -Tăng năng suất, chất lượng sản phẩm. -Nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm tỷ lệ sản phẩm hỏng. -Nâng cao hiệu suất lao động.
4.	Lắp đặt HT chụp hút khí bụi từ lò đốt, có xử lý bụi, khí thải ra ngoài trời.	Cải tiến thiết bị	Giảm thiểu ô nhiễm tại MT lao động và MT XQ.
5.	Thay thế lò đốt kín, có bảo ôn nhiệt, có ống thải khí.	Thay đổi công nghệ	-Giảm lượng khí thải, giảm tổn hao sức khoẻ. - Giảm ô nhiễm nhiệt. -Tiết kiệm nhiên liệu than, khí.
6.	Trang bị phòng hút, quạt tản gió tại các vị trí làm việc có sử dụng dung môi, nhiệt.	Cải tiến thiết bị	-Giảm cường độ lao động, giảm tổn hại sức khoẻ. -Giảm ô nhiễm bụi, khí độc trong khu vực sản xuất.
7.	Xây dựng kho lạnh bảo quản (đối với làng giết mổ).	Cải tiến thiết bị	-Giảm tiêu hao đá lạnh. -Nâng cao chất lượng sản phẩm. -Sản phẩm được bảo quản tốt giảm ô nhiễm ra môi trường.

TT	Các giải pháp SXSH	Nhóm giải pháp	Lợi ích
8.	Xây dựng, lắp đặt bể ngâm tẩy nguyên liệu liên hoàn (đối với làng mây tre đan).	Cải tiến thiết bị	-Giảm lượng hóa chất. -Giảm ô nhiễm nước thải.
9	Cải tạo lại nhà xưởng sản xuất (nhà xưởng cần thông thoáng, tường bao dày để chống tiếng ồn).	Quản lý nội vi	-Giảm được ô nhiễm tiếng ồn -Giảm nồng độ khí thải trong khu vực nhà xưởng.
10	Thay đổi công nghệ sơn bóng sản phẩm (đối với làng mây tre đan).	Cải tiến thiết bị	- Giảm lượng sơn tiêu hao. -Nâng cao độ bóng của sản phẩm.
11	Bảo dưỡng các máy móc thiết bị.	Quản lý nội vi	-Giảm độ ồn -Tăng tuổi thọ thiết bị.
12	Thiết kế sản phẩm tốn ít nguyên vật liệu, dễ tái chế sau khi sử dụng. Không dùng các nguyên liệu độc hại.	Cải tiến sản phẩm	-Giảm tiêu thụ nguyên liệu. -Bảo vệ sức khỏe người sản xuất và tiêu dùng. -Giảm phát sinh chất thải.

Đối với làng nghề mây tre đan, có thể sử dụng nguyên liệu đồng đều, phân loại nguyên liệu trước khi sơ chế. Cải tiến mẫu mã sản phẩm, nhằm tận dụng tối đa nguyên liệu, sử dụng hạn chế các loại nguyên liệu đã qua tẩy trắng. Thay đổi phương pháp tẩy trắng nguyên liệu, hạn chế tẩy trắng sản phẩm bằng phương pháp ủ, đốt lưu huỳnh.

5. Các khó khăn, trở ngại khi áp dụng các giải pháp sản xuất sạch hơn ở làng nghề

Việc áp dụng các giải pháp SXSH vào sản xuất rất có lợi cho doanh nghiệp, cơ sở sản xuất. Tuy nhiên, do đặc thù của làng nghề rất phức tạp nên việc áp dụng vào làng nghề còn gặp rất nhiều khó khăn.

a). Khó khăn về phía làng nghề

Trình độ nhận thức của người dân về khoa học kỹ thuật thấp, không nhạy bén về thông tin, kỹ thuật sản xuất mới.

Nhận thức chưa đúng về việc bảo vệ môi trường sinh thái nói chung và môi trường lao động nói riêng, cũng như việc bảo vệ sức khoẻ của chính mình. Vấn đề này đang được các nhà quản lý môi trường đặc biệt quan tâm, do đây không chỉ là sự kém nhận thức của người dân mà ngay cả lãnh đạo địa phương cũng nhận thức chưa đúng về việc bảo vệ môi trường.

Mục đích kinh tế được các làng nghề đặt lên hàng đầu. Sản xuất bằng mọi giá, làm sao ra được nhiều sản phẩm và thu được lợi ích kinh tế cao.

Làng nghề không chú trọng đến việc sử dụng tài nguyên thiên nhiên sao cho hợp lý. Ví dụ như việc sử dụng nước ở các làng nghề rất lãng phí, do nước tự khai thác không phải trả tiền mua. Đây chính là nguyên nhân phát sinh dòng thải lớn, gây ô nhiễm môi trường nghiêm trọng.

Quy mô sản xuất của làng nghề nhỏ và phân tán.



Để tạo ra những sản phẩm mây tre đan có chất lượng tốt nhất người nghệ nhân cần chuẩn bị kỹ lưỡng những nguyên liệu cần thiết.

Nguồn phế liệu (nguyên liệu sản xuất) sắt thép thu mua không tập trung, chất lượng không đồng đều.

Điều kiện sản xuất còn khó khăn: nhà xưởng chật hẹp, giao thông không thuận lợi...; Công nghệ sản xuất cũ, lạc hậu, thường sử dụng lại hoặc tự gia công chế tạo và lắp đặt; Tỷ lệ cơ giới hoá còn thấp, các làng nghề tái chế kim loại là một trong những nghề có tỷ lệ cơ giới hoá cao nhất nhưng cũng chỉ đạt 50 - 60%.

Đời sống kinh tế còn thấp, nguồn vốn chủ yếu là tự lo (vay Nhà nước rất ít) nên việc đầu tư thay đổi công nghệ, thiết bị mới... gặp nhiều khó khăn.

b) Những khó khăn về mặt quản lý

Chưa có cơ quan, tổ chức nào chịu trách nhiệm chính trong việc quản lý sản xuất cũng như thị trường tiêu thụ và bảo vệ môi trường; Cấp xã là đơn vị quản lý trực tiếp nhưng còn thiếu cán bộ chuyên trách có đủ trình độ, năng lực để quản lý sản xuất cũng như bảo vệ môi trường; Việc nắm bắt thông tin và tuyên truyền đến người dân của các cấp chính quyền còn hạn chế; Chưa có một cơ chế chính sách rõ ràng đối với làng nghề nói chung và các làng nghề tái chế nói riêng; Chưa có một khung pháp lý đầy đủ để quản lý làng nghề. Các văn bản

pháp quy còn thiếu, chưa đồng bộ và thiếu tính xác thực đối với làng nghề. Đây là một hạn chế rất lớn, gây khó khăn cho các nhà quản lý.

6. Định hướng duy trì sản xuất sạch hơn

Việc duy trì và củng cố một số chương trình sản xuất sạch tại làng nghề thực sự là một thách thức. Do đó để duy trì được, cần cố gắng làm cho sản xuất sạch không bao giờ ngừng, luôn luôn tìm những cơ hội mới để cải thiện sản xuất và luôn cần phải tiến hành tổng kết, đánh giá hiệu quả của các giải pháp sản xuất sạch đã thực hiện được.

Mặc dù việc áp dụng các giải pháp SXSH có nhiều lợi ích: Doanh thu tăng, tác động tới môi trường giảm, sản phẩm tốt hơn, nhưng các giải pháp SXSH thường mất dần sau giai đoạn đầu. Do vậy, đây là một điểm cần lưu ý khi đưa các giải pháp SXSH vào điều kiện làng nghề.

Vì vậy cần tuyên truyền và giải thích rõ ràng hiệu quả kinh tế của các giải pháp SXSH để bà con làng nghề hiểu và tích cực áp dụng.

Kết luận

Làng nghề là một đặc thù của nông thôn Việt Nam, có vai trò quan trọng trong quá trình phát triển kinh tế nông thôn. Vấn đề ô nhiễm môi trường tại các làng nghề

ngày càng trở nên bức xúc và nhận được sự quan tâm của cộng đồng. Để làng nghề Việt Nam phát triển bền vững, cần thiết phải có các biện pháp đồng bộ từ chính sách tới giải pháp như quy hoạch lại không gian sản xuất, tổ chức tốt quy trình sản xuất, vệ sinh môi trường thôn, xóm, tăng cường giáo dục, tuyên truyền nâng cao nhận thức bảo vệ môi trường và an toàn lao động..., đặc biệt là các giải pháp kỹ thuật trong đó, các biện pháp nhằm ngăn ngừa và giảm thiểu chất thải thông qua áp dụng SXSH, tiết kiệm năng lượng và nguyên liệu góp phần quan trọng nhằm phát triển làng nghề bền vững.

Một điều rất rõ ràng là môi trường làng nghề chỉ thực sự được cải thiện khi cộng đồng dân cư trong làng nghề nhận thức được sự cần thiết và với vị trí trách nhiệm của mình dù là chủ cơ sở sản xuất, các cán bộ quản lý chính quyền địa phương hay bà con dân cư sinh sống tại làng nghề đều có các hành động cụ thể, tích cực; Góp phần từng bước ngăn ngừa và giảm thiểu chất thải trong quá trình sản xuất, áp dụng kĩ thuật SXSH đưa làng nghề Việt Nam phát triển bền vững.

Theo Nghị định số 52/2018/NĐ-CP của Chính phủ ngày 12/4/2018 về phát triển ngành nghề nông thôn, hiện nay, ngành nghề nông thôn được chia ra 7 nhóm gồm: (1) Làng nghề chế biến, bảo quản nông, lâm, thủy sản (xay sát lúa gạo, sản xuất bột thô, làm bún, bánh, bảo quản rau quả; chế biến lâm sản, thủy sản, chủ yếu là các nghề làm thủy sản khô, mắm ruốc, nước mắm...); (2) Làng nghề sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ (trạm khắc...); (3) Làng nghề xử lý, chế biến nguyên vật liệu phục vụ sản xuất ngành nghề nông thôn; (4) Sản xuất đồ gỗ, mây tre đan, gốm sứ, thủy tinh, dệt may, sợi, thêu ren, đan lát, cơ khí nhỏ; (5) Sản xuất và kinh doanh sinh vật cảnh; (6) Sản xuất muối; (7) Các dịch vụ phục vụ sản xuất, đời sống dân cư nông thôn.

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 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).

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Viện Môi trường Nông nghiệp, Bộ NN&PTNT: Báo cáo Tổng kết nhiệm vụ Lập báo cáo công tác BVMT ngành Nông nghiệp năm 2021.
2. Đặng Kim Chi (chủ biên): Làng nghề Việt Nam và vấn đề môi trường, Phần 3, NXB Khoa học và Kỹ thuật. 2014.
- 3- Bộ TN&MT: Báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ tại Nghị định số 52/2018/NĐ-CP ngày 12/4/2018 về phát triển ngành nghề nông thôn, 2020.
4. Ban chỉ đạo chương trình số 09-Ctr/TU Thành ủy Hà Nội: Thực trạng và giải pháp xử lý nước thải sinh hoạt, chất thải chăn nuôi, chất thải làng nghề, rác thải sinh hoạt ở khu vực nông thôn trên địa bàn TP. Hà Nội, 2020.
- 5- Thông tư 05/2022/ TT bộ NNPTNT ngày 25/7/2022 Hướng dẫn một số nội dung xây dựng chương trình Mục tiêu quốc gia xây dựng Chương trình nông thôn mới giai đoạn 2021-2025.
- 6- Quyết định số 801/QĐ-TTg ngày 4/7/2022 của Thủ tướng chính phủ Phê duyệt Chương trình Bảo tồn và Phát triển làng nghề Việt nam Giai đoạn 2021-2030

Lan tỏa giá trị văn hóa dân tộc

Ninh Lê

Những ngày này tại phố Hàng Mã quận Hoàn Kiếm (Hà Nội), rực rỡ sắc màu bởi những món đồ chơi Trung thu.

Những năm gần đây đồ chơi Trung thu truyền thống được ưa chuộng. Những món đồ chơi truyền thống chủ yếu được sản xuất tại các làng nghề truyền thống tại Hà Nội và Hưng Yên.

Những món đồ chơi Trung thu truyền thống góp phần lan tỏa những giá trị văn hóa của dân tộc.



NGHỀ NUÔI ONG LẤY MẬT HIỆU QUẢ KINH TẾ CAO

Nguyễn Trường An

Nghề nuôi ong lấy mật đã trở thành một nghề mang lại hiệu quả kinh tế cao cho người dân tại xã Hương Lung, huyện Cẩm Khê (tỉnh Phú Thọ). Những năm gần đây, nghề nuôi ong lấy mật không chỉ giúp nhiều hộ dân thoát nghèo, mà còn góp phần vào sự phát triển kinh tế, xã hội của địa phương.



Mặc dù nghề nuôi ong lấy mật không đòi hỏi đầu tư nhiều vốn hay trình độ, nhưng lại cần sự cẩn thận, tỉ mỉ và kiến thức sâu về các đặc tính của chúng. Từ việc xây tổ, chia đàn cho đến hiểu biết về loài hoa và mùa ong đi lấy mật, người nuôi ong cần phải nắm vững những kiến thức này. Ngoài ra, người nuôi ong cũng cần học hỏi và áp dụng các biện pháp kỹ thuật để chăm sóc và nuôi ong lấy mật một cách hiệu quả.

Gia đình ông Hiền là một ví dụ điển hình, hiện gia đình ông đang nuôi 100 đàn ong trong vườn. Ông Hiền thường xuyên kiểm tra và theo dõi sự phát triển của ong để đảm bảo lấy mật đúng thời điểm. Những loại cây như nhãn, vải và các loại mật hoa rừng được ưa chuộng để ong lấy mật. Ông Hiền cho biết mùa rộ mật, gia đình ông quay mật 2 đến 3 lần mỗi tháng, cho thu hoạch hàng trăm lít mật ong. Thu nhập bình quân của gia đình ông Hiền đạt trên dưới 100 triệu đồng mỗi năm từ việc nuôi ong lấy mật. Chính vì vậy, mô hình nuôi ong của gia đình ông Hiền đã trở thành điển hình trong phong trào nuôi ong của xã.

Ông Trần Xuân Thanh, Phó Chủ tịch UBND xã Hương Lung, chia sẻ rằng "Kinh tế của xã Hương Lung sau đại dịch Covid - 19 nhìn chung phát triển khá đồng đều và đạt được nhiều thành tựu, kế hoạch



để ra. Người dân chủ yếu vẫn tập trung vào sản xuất trồng trọt, ngoài ra còn có nghề nuôi ong lấy mật. Hiện nay trên phạm vi toàn xã có tới hơn 100 hộ nuôi ong lấy mật đem lại thu nhập khá. Trong những năm tiếp theo, xã sẽ tiếp tục nhân rộng mô hình này vì nó không mất nhiều thời gian, công sức, chi phí mà còn mang lại hiệu quả kinh tế cao cho các gia đình, đóng góp to lớn vào nền kinh tế của địa phương."

Chính quyền địa phương cũng đang hỗ trợ các hộ nuôi ong thông qua vay vốn với lãi suất thấp, đầu tư nuôi ong. Với tiềm năng kinh tế từ đồi rừng, nghề nuôi ong lấy mật đã và đang trở thành một hướng đi tiềm năng để cải thiện đời sống cho người dân xã Hương Lung. Với sự quan tâm của chính quyền địa phương, hy vọng rằng mô hình nuôi ong sẽ tiếp tục phát triển và đạt được vị thế vững chắc trên thị trường.

Nghề nhân giữ hồn cốt của một làng nghề truyền thống

Phùng Anh

Sau 44 năm gắn bó với nghề làm mặt nạ giấy bồi, vợ chồng nghệ nhân Nguyễn Văn Hòa và vợ bà Đặng Hương Lan là những nghệ nhân cuối cùng ở phố cổ Hà Nội dồn hết tâm huyết với nghề.



"Xưởng" sản xuất mặt nạ giấy bồi của vợ chồng ông Hoà chỉ rộng chừng 20m²



Bà Đặng Hương Lan làm nghề vì sự đam mê, còn sức khoẻ là làm, không nghĩ đến tuổi tác, lợi nhuận"



Có nhiều bạn trẻ quan tâm tới mặt nạ giấy bồi.

chồng ông bà là nghệ nhân làm mặt nạ giấy bồi cuối cùng tại phố cổ Hà Nội.

Hôm nay bà Giang đang chuẩn bị gian hàng mặt nạ giấy bồi của gia đình ở phố Hàng Lược để bán phục vụ du khách đi chơi tham quan. Ở nhà chỉ còn ông Hoà đang chăm chú, tỉ mỉ hoàn thiện nốt những chiếc mặt nạ cuối cùng phục vụ mùa Trung thu năm nay.

Ông Hoà cho biết tất cả những chiếc mặt nạ gia đình ông sản xuất đều là thủ công bằng tay 100%, từ khâu tạo khuôn, bồi thô, bồi giấy, tô sơn tạo hình dáng cho mặt nạ. Trông một chiếc mặt nạ thì rất đơn giản nhưng thực tế để làm ra nó lại rất công phu, tỉ mỉ đòi hỏi người nghệ nhân phải có tính kiên trì.

Làm ra một chiếc mặt nạ giấy bồi có rất nhiều công đoạn, nguyên liệu thì rất đơn giản, đầu tiên phải nấu hồ từ bột sắn củ và nước lã, khi nào bột chín sẽ chuyển từ màu trắng sang hơi ngả vàng. Người nghệ nhân sẽ đặt một lớp giấy A4 vào khuôn, tiếp đến là một lớp giấy bìa, sau cùng là lớp giấy nhám được xé nhỏ, ở giữa các lớp giấy được bồi một lớp hồ mỏng chính vì

vậy mà được gọi là mặt nạ giấy bồi. Sau công đoạn bồi giấy thô, những chiếc mặt nạ cốt trắng sẽ được phơi khô rồi mới được tô vẽ lên những màu sắc tạo nên hình dáng của mặt nạ.

Thời gian làm cốt trắng là lâu nhất, những khuôn có nhiều ngách, nhiều lỗ lõm làm càng lâu, để bồi xong một chiếc mặt nạ từ trong khuôn ra người nghệ nhân phải làm trong thời gian từ 20-30 phút. Một ngày gia đình ông Hoà chỉ có thể sản xuất 5-7 chiếc mặt nạ.

Chính vì sự tỉ mỉ, công phu trong quá trình làm trong khi không đem lại hiệu quả kinh tế cao mà hầu hết các gia đình làm mặt nạ giấy bồi ở phố cổ Hà Nội đều đã bỏ nghề. Còn với gia đình nghệ nhân Nguyễn Văn Hòa và Đặng Hương Lan, việc giữ nghề làm mặt nạ giấy bồi không phải chỉ vì mục đích kinh tế mà đó như một sứ mệnh giữ lại hồn cốt của một nghề truyền thống.

Trung bình một mùa tết Trung thu gia đình ông Hoà sản xuất từ 2000 đến 3000 chiếc mặt nạ. Mỗi chiếc bán ra thị trường với giá từ 30.000VNĐ - 45.000VNĐ

Mặt nạ giấy bồi, đèn ông sao, ông tiến sĩ giấy, trống ếch... từng là những món đồ chơi dân gian gắn bó với bao thế hệ người dân Việt Nam vào mỗi dịp tết Trung thu, ấy vậy mà khi cuộc sống ngày càng phát triển, các món đồ chơi hiện đại dần dần lấn át những món đồ chơi truyền thống. Đã có thời gian thế hệ trẻ quên đi những món đồ chơi truyền thống mang nhiều ý nghĩa về văn hoá, lịch sử. Mặt nạ giấy bồi cũng không thoát khỏi vòng xoáy đó.

Đi vào căn nhà nhỏ trên tầng 2 của một khu tập thể ở phố Hàng Than tôi gặp ông Nguyễn Văn Hoà (69 tuổi), cùng vợ của mình là bà Đặng Hương Lan (64 tuổi). Hai vợ

Sơn mài Hạ Thái vươn ra thế giới

Thúy Vi

Với nền tảng vững chắc từ nghề truyền thống, người làng nghề sơn mài Hạ Thái xã Duyên Thái huyện Thường Tín (Hà Nội) đã không ngừng nâng cao tay nghề, phát triển nghề theo mô hình HTX, doanh nghiệp để mang sản phẩm tới nhiều khách hàng trong và ngoài nước.

NÂNG CAO GIÁ TRỊ SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ

Làng nghề sơn mài Hạ Thái (xã Duyên Thái, huyện Thường Tín) là một trong những làng nghề truyền thống nổi tiếng ở thủ đô Hà Nội. Nghề làm sơn mài nơi đây đã xuất hiện từ thế kỷ XVII. Trải qua hàng trăm năm, đến nay làng nghề vẫn được người làm nghề bảo tồn, gìn giữ và phát triển với các sản phẩm đa dạng, chất lượng đem đi xuất khẩu. Làng nghề Hạ Thái cũng là một điểm du lịch trải nghiệm độc đáo hấp dẫn du khách trong và ngoài nước.

Một trong những người đã góp phần xây dựng thành công thương hiệu sơn mài Hạ Thái có thể nhắc đến ông Đỗ Hùng Chiêu - Giám đốc Công ty cổ phần Sản xuất và Dịch vụ thương mại An Huy. Xuất phát từ một gia đình có truyền thống nhiều thế hệ làm nghề sơn mài, ông Đỗ Hùng Chiêu đã sớm trở thành người thợ lành nghề và mong muốn nâng cao giá trị sản phẩm làng nghề. Bên cạnh việc học nghề gia truyền, ông cũng tích cực học hỏi thêm về mỹ thuật và kinh doanh. Năm 1996, ông Chiêu mở xưởng sản xuất và kinh doanh các sản phẩm tranh sơn mài. Sau khi hoạt động ổn định, ông thành lập Công ty cổ phần Sản xuất và Dịch vụ thương mại An Huy và tiếp tục tạo ra những sản phẩm thủ công truyền thống có tính thẩm mỹ, không những mang tính ứng dụng cao mà còn thân thiện với môi trường.

Các sản phẩm sơn mài cứ thế ngày càng đến tay nhiều khách hàng ở khắp các tỉnh thành thông qua các kênh bán hàng, khách du



Ông Đỗ Hùng Chiêu giới thiệu nghề làm sơn mài truyền thống tới du khách quốc tế

lich. Dấu mốc ấn tượng của sơn mài An Huy càng được khẳng định khi năm 2013, lần đầu tiên sơn mài Hạ Thái đã được xuất khẩu sang Châu Âu, Mỹ, Nhật Bản. Từ đây, sản phẩm sơn mài của làng nghề Hạ Thái mang trong mình giá trị văn hóa và bàn tay điêu luyện của người thợ đã được quảng bá rộng rãi hơn, tạo ra nguồn thu kinh tế, góp phần phần bảo tồn và phát triển nghề sơn mài truyền thống.

Theo ông Đỗ Hùng Chiêu, để mang sản phẩm ra thị trường nước ngoài yêu cầu cả đội ngũ của An Huy phải miệt mài làm việc trong nhiều năm. Không chỉ bảo đảm chất lượng sản phẩm đạt độ nhẵn, bóng, mịn và đẹp về mỹ thuật mà còn phải không ngừng sáng tạo để vừa giữ được nét truyền thống nhưng phải có phù hợp với thị hiếu. An Huy phát triển sản phẩm hướng tới tiêu chí bảo vệ môi trường nên càng khó khăn hơn để sản phẩm có thể đạt yêu cầu.

SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ ĐẠT CHẤT LƯỢNG OCOP

Đem sơn mài Hạ Thái ra thế giới nhưng ông Đỗ Hùng Chiêu không quên việc phải tạo thương hiệu vững mạnh cho sản phẩm ngay ở làng nghề. Năm 2019, cơ sở sơn mài An Huy quyết định tham gia Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) và được UBND Thành phố Hà Nội công nhận hai sản phẩm hộp sơn mài gắn trai và hộp sơn mài gắn sừng đạt chất lượng OCOP 4 sao. Đến nay, các sản phẩm đạt OCOP đã trở thành mặt hàng nổi bật của sơn mài An Huy, đồng thời tạo động lực để các sản phẩm khác phát triển như tranh, bình hoa, khay hộp, bát, đĩa, hộp đựng...

Chia sẻ về bí quyết làm nên sản phẩm chất lượng, ông Đỗ Hùng Chiêu cho biết: "Một sản phẩm sơn mài đạt tiêu chuẩn phải trải qua hàng chục công đoạn khác nhau đòi hỏi người làm phải chú tâm, tỉ mỉ và có kinh nghiệm. Đầu tiên



Không gian trưng bày sản phẩm của cơ sở An Huy tại làng nghề sơn mài Hạ Thái.

chính phục được các thị trường quốc tế. Để phát huy nguồn lực làng nghề, nhiều sản phẩm của các doanh nghiệp, hộ sản xuất đã tham gia đánh giá, phân hạng tại Chương trình OCOP và đạt được kết quả tốt.

Theo Phó Trưởng phòng Văn hóa huyện Thường Tín Trần Thị Mai, làng nghề sơn mài Hạ Thái đã được UBND Thành phố Hà Nội công nhận là điểm du lịch làng nghề của thành phố. Huyện cũng đã hoàn thành hệ thống tư liệu video và ảnh bằng công nghệ hiện đại về tiềm năng du lịch làng nghề sơn mài Hạ Thái. Trong thời gian tới, huyện sẽ tích cực tuyên truyền, quảng bá về đất danh hương, đất làng nghề. Đồng thời, huyện tổ chức đưa các doanh nghiệp du lịch về khảo sát dịch vụ nhằm xây dựng tour, tuyến du lịch, trong đó có điểm nhấn là làng nghề sơn mài Hạ Thái.

có thể kể đến là tạo dáng cho sản phẩm bằng việc chọn cốt, mộc. Cốt của sản phẩm sơn mài đa dạng như giấy ép, gỗ, tre, gổm, sứ... Đến khâu tạo nền của sản phẩm khâu, việc làm vóc phải trải qua nhiều lần sơn. Với khâu này, lớp nền được làm để kết dính tốt hơn các nguyên liệu khác nhau như vỏ trứng, vỏ ốc, sừng trâu hay bạc, vàng..."

Đánh giá về các sản phẩm sơn mài của cơ sở An Huy nói riêng và các sản phẩm sơn mài Hạ Thái nói chung, ông Đỗ Văn Hùng - Phó Chủ tịch UBND xã Duyên Thái cho biết, từ một làng nghề truyền thống, các hộ sản xuất, doanh nghiệp đã chủ động đổi mới, bắt kịp xu thế thị trường, tạo ra những sản phẩm làng nghề có giá trị, từng bước

BÁNH TRÁNG TRỘN - MÓN ĂN ĐƯỜNG PHỐ SÀI GÒN

Thúy Vân

Trong vô vàn các loại món ăn đường phố Sài Gòn, có lẽ món bánh tráng trộn vẫn là món ăn vặt ưa thích của hầu hết các bạn học sinh, sinh viên bởi hương vị ngon đặc biệt cùng giá thành phải chăng. Cuộc sống ngày càng phát triển, bánh tráng trộn ngày nay đã được chế biến theo cách mới, độc đáo, ngon hơn và đặc biệt hương vị cũng khác trước rất nhiều. Hương vị của từng lá bánh tráng cuộn cùng nước chấm nhiều vị cùng bò khô, tôm, xoài, lạc đã in sâu vào tâm trí của nhiều người.

Tuy nhiên, cũng hiếm ai biết được rằng nguồn gốc của bánh tráng trộn chính là của người dân Trảng Bàng thuộc tỉnh Tây Ninh. Vốn là một vùng đất có truyền thống làm bánh tráng phơi sương nổi tiếng, tại đây nghề làm bánh tráng đã có từ thế kỷ 18 khi theo chân cha ông ở vùng Ngũ

Quảng, Bình Định vào Tây Ninh lập ấp khai hoang.

Có nhiều truyền thuyết kể rằng nguồn gốc của loại bánh này từ chính câu chuyện người chồng để quên bánh tráng ngoài trời. Sau đó, dưới thời tiết sương xuống bánh tráng cũng thấm đẫm hơi sương, hai vợ chồng này tiếc công nên lấy về ăn và thấy rất ngon nên từ đó bánh tráng phơi sương phát triển.

Bánh tráng trộn Sài Gòn đúng chất phải làm từ miếng bánh tráng đã được phơi sương, cắt nhỏ từng sợi. Bánh sẽ được trộn chung với xoài xanh bào sợi, rau răm cắt nhuyễn, muối tôm Tây Ninh và vắt nước tắc vào. Thêm vào bịch bánh tráng một chút mỡ hành được phi thật thơm với đậu phộng, tép rang để tăng hương vị. Ngoài ra, món ăn này sẽ mất ngon nếu thiếu trứng cút và sợi khô bò khô. Tùy theo khẩu vị mà người làm sẽ cho nhiều

hoặc ít sa tế hoặc có thể là tương ớt.

Khi ăn, bạn sẽ cảm nhận được chút vị đặc trưng của rau răm và ngọt dai của khô bò, hòa quyện cùng mùi thơm sợi bánh tráng, trứng cút bùi ngậy, vị cay nồng của sa tế. Ngoài bánh tráng trộn đặc trưng ra thì người Sài Gòn còn tạo ra nhiều kiểu bánh tráng biến tấu đa dạng phong phú vô cùng ngon và hấp dẫn như: Bánh tráng cuốn tôm hành, bánh tráng chấm muối tôm sa tế với nước tắc, bánh tráng tẩm dầu hành.



Khuyến công Thái Bình hỗ trợ phát triển kinh tế xanh trong sản xuất

Lam Lam

Cùng với nguồn vốn khuyến công, Công ty CP Hải Ngọc (địa chỉ, xã Tây Giang, huyện Tiên Hải, tỉnh Thái Bình) đã đầu tư xây dựng hệ thống trạm “sinh khối, sinh khí” sử dụng viên nén gỗ; thay thế hệ thống lò nung bằng than đá nhằm đẩy mạnh sản xuất, nâng cao năng suất chất lượng, hạ giá thành sản phẩm, đáp ứng yêu cầu của người tiêu dùng.



Công nhân phân xưởng sản xuất gốm sứ

Năm 2022, Công ty CP Hải Ngọc là một doanh nghiệp được hưởng thụ đề án khuyến công quốc gia, hỗ trợ kinh phí đầu tư hệ thống trạm “sinh khối, sinh khí”, từ nguồn kinh phí khuyến công quốc gia. Công ty CP Hải Ngọc đã thực hiện ngay đề án, vừa duy trì sản xuất, vừa xây dựng trạm và đầu nối hệ thống chuyển đổi khí nhằm ổn định sản xuất, cung cấp sản phẩm đảm bảo chất lượng đáp ứng thị trường và người tiêu dùng. Với tổng trị giá nguồn vốn trên 8 tỷ đồng, cộng thêm nguồn kinh phí khuyến công quốc gia hỗ trợ 300.000 đồng, Công ty đã đầu tư phát triển và mở rộng sản xuất tạo việc làm cho người lao động.

Ông Nguyễn Văn Hương - Phó GD Phụ trách sản xuất Công ty CP Hải Ngọc cho biết: Cùng với nguồn vốn khuyến công, Công ty CP Hải Ngọc đã đầu tư xây dựng hệ thống trạm “sinh khối, sinh khí” sử dụng viên nén gỗ; thay thế hệ thống lò nung bằng than đá nhằm đẩy mạnh sản xuất, nâng cao năng suất chất lượng, hạ giá thành sản phẩm, đáp ứng yêu cầu của người tiêu dùng và quy định xử lý môi trường của Nhà nước.

Lợi ích của hệ thống trạm “sinh khối, sinh khí” là sử dụng viên nén gỗ thay thế cho các nguyên nhiên liệu hóa thạch; hệ thống chuyển đổi được vận hành khép kín; nguyên lý hoạt động của trạm chuyển đổi là viên nén gỗ đưa vào buồng đốt cháy âm ỉ trong môi trường thiếu oxy, lúc này viên gỗ nén vừa cháy vừa sinh ra khí mê tan khí CO₂, lượng khí sinh ra tạo ra áp suất tự đẩy qua hệ thống làm mát và sạch bụi khí, sau đó một quạt hút được đầu nối vào hệ thống lò nung.

Theo ông Hương: Cứ 01 tấn viên nén gỗ sinh ra được 50m³ khí, chi phí hết 01 triệu đồng, nếu sử dụng khí thiên nhiên như gas, khí hóa lỏng hay than cho ra 5m³ thì giá thành khoảng 1,1 triệu đồng, tăng khoảng 10%. Về chất lượng khí đáp ứng được 90% so với than hóa thạch, hoặc khí thiên nhiên, nhưng nó vẫn đủ đảm bảo cho nung sản phẩm sứ, bằng cách nhập một số thiết bị của nước ngoài để nén tạo ra áp suất nhất định, nâng được nhiệt trị của dòng khí này lên. Năng lượng cung cấp phụ thuộc vào nhiệt trị của từng loại, ví dụ: Gỗ nhiệt trị thấp hơn than đá, than đá nhiệt trị thấp hơn khí tự nhiên, khí

hóa lỏng, nhưng cân đối giá thành thì viên nén gỗ thấp hơn, hiệu quả hơn.

Năm 2022, Công ty đạt sản lượng trên 80.000 sản phẩm, doanh thu đạt trên 8 tỷ đồng, đây là cả một sự nỗ lực phấn đấu của tập thể ban lãnh đạo và người lao động Công ty, đem lại việc làm cho 30 công nhân, người lao động với thu nhập bình quân trên 7 triệu đồng/người/tháng.

Công ty CP Hải Ngọc là điển hình cho sự chuyển đổi dần từ mô hình sản xuất thủ công, dây chuyền lạc hậu sang sản xuất bằng công nghệ hiện đại. Mọi hoạt động, sản xuất của cán bộ kỹ thuật, công nhân lao động được khép kín theo dây chuyền, đã xây dựng thương hiệu gốm sứ Hải Ngọc xứng tầm và phát triển bền vững.

Mô hình phát triển kinh tế xanh trong sản xuất đang là xu hướng của phần lớn các doanh nghiệp hiện nay, góp phần quan trọng vào việc tiết kiệm năng lượng, giảm phát thải khí nhà kính... nâng cao chất lượng cuộc sống, cải thiện năng suất và thu nhập của người lao động.

KHUYẾN CÔNG TỈNH BÀ RỊA-VŨNG TÀU:

Hỗ trợ cơ sở công nghiệp nông thôn phát triển

Bảo Trung

Huyện Xuyên Mộc là một huyện vùng sâu, vùng xa nhất của tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu, sau nhiều năm từng bước phát triển, huyện Xuyên Mộc đã có sức bật mạnh mẽ. Diện mạo nông thôn có nhiều khởi sắc, kinh tế phát triển theo hướng bền vững, hệ thống kết cấu hạ tầng được đầu tư đồng bộ, đời sống vật chất, tinh thần của nhân dân ngày càng được nâng cao. Để đạt được thành quả như hiện nay, có sự đóng góp không nhỏ của các cơ sở CNNT trên địa bàn huyện.

Huyện Xuyên Mộc hiện có khoảng 940 cơ sở CNNT đang hoạt động sản xuất với nhiều ngành nghề như: May mặc công nghiệp; Gia công cơ khí, nhôm, sắt; Chế biến gỗ, gỗ gia dụng, gỗ mỹ nghệ; Vật liệu xây dựng; Gia công đá hoa cương; Sản xuất nước đá; Chế biến hải sản; Chế biến nông sản: hạt điều, cà phê, hồ tiêu; Nước uống đóng chai; Cán thép xây dựng, ... góp phần phát huy tiềm năng, lợi thế địa phương. Thời gian qua, các cơ sở đã chủ động mở rộng quy mô sản xuất, nâng cao chất lượng sản phẩm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.

Nhiều năm qua, chương trình khuyến công tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu đã đồng hành cùng các cơ sở CNNT huyện Xuyên Mộc, triển khai nhiều hoạt động khuyến công, như hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiến tiến trong sản xuất, tập huấn nâng cao năng lực quản lý, hỗ trợ phát triển sản phẩm CNNT ...

Tính từ năm 2018 đến nay, chương trình khuyến công đã hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiến tiến cho 12 cơ sở CNNT trên địa bàn huyện Xuyên Mộc từ nguồn kinh

Đồng hành cùng các cơ sở công nghiệp nông thôn (CNNT) huyện Xuyên Mộc, tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu đã triển khai nhiều hoạt động khuyến công, như hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiến tiến trong sản xuất, tập huấn nâng cao năng lực quản lý, hỗ trợ phát triển sản phẩm CNNT...



Khuyến công tỉnh Bà Rịa- Vũng Tàu hỗ trợ cho các cơ sở có sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu phát triển sản xuất, mở rộng thị trường tiêu thụ

đồng vốn đối ứng. Sau khi được hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến vào sản xuất, các cơ sở có điều kiện nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm, góp phần giải quyết việc làm, tăng thu nhập cho người lao động của địa phương.

Ngoài ra, hàng năm Trung tâm Khuyến công tổ chức các lớp tập huấn đáp ứng nhu cầu của cơ sở CNNT với những chuyên đề thiết thực, phù hợp với phương thức kinh doanh hiện đại giúp các cơ sở tiếp cận những kiến thức mới, tự tin tham gia vào thị trường trong và ngoài nước, trong đó có các cơ sở của huyện Xuyên Mộc. Năm 2022, tại huyện Xuyên Mộc, Trung tâm Khuyến công tổ chức lớp tập huấn nâng cao năng lực quản lý cho các cơ sở CNNT với chuyên đề: Nâng cao nhận thức về chuyển đổi số, thương mại điện tử ...;

sản xuất sạch hơn với các nội dung: 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...

Trong phạm vi hoạt động khuyến công, Trung tâm còn hỗ trợ phát triển sản phẩm CNNT đặc trưng của huyện, như: Tiêu Bầu Mây, nước cốt nhàu Phong Thảo, bột ngũ cốc Uyên Nguyên, tinh dầu Sài Gòn - Bình Châu ... thông qua các chương trình hỗ trợ tham gia hội chợ triển lãm, bình chọn sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu, giới thiệu sản phẩm của tỉnh tại các hội nghị kết nối giao thương, hỗ trợ đầu tư phòng trưng bày để giới thiệu quảng bá sản phẩm...

BẮC GIANG:

PHẦN ĐẦU HOÀN THÀNH KẾ HOẠCH KHUYẾN CÔNG

Xuân Hạnh

Năm 2023, Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại tỉnh Bắc Giang được Bộ trưởng Bộ Công Thương giao thực hiện 2 đề án khuyến công quốc gia, tổng kinh phí là 2.400 triệu đồng, để hỗ trợ cho 8 doanh nghiệp ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong sản xuất. Trong 6 tháng đầu năm, tổ chức triển khai thực hiện 2/2 đề án, khối lượng công việc hoàn thành đạt 50%. Trong những tháng cuối năm, Trung tâm đặt mục tiêu tiếp tục tập trung thực hiện, phần đầu hoàn thành 100% kế hoạch khuyến công quốc gia.



Kiểm tra đánh giá hiệu quả tại Công ty TNHH Thương mại và Sản xuất AZ HITECH VINA

Những doanh nghiệp được Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại tỉnh Bắc Giang hỗ trợ bao gồm: Công ty TNHH Cơ khí Chính xác Thành Phát, Công ty Cổ phần tự động hóa Thuận Phát, Công ty TNHH QHTECH, Công ty Cổ phần cơ khí và Tự động hóa Alpha Vina, Công ty Cổ phần Dịch vụ và Thương mại Thống Nhất, Công ty TNHH HERO GREEN, Công ty TNHH Nấm dược liệu ADENCO, Công ty TNHH thực phẩm EMOSS Việt Nam...

Trong kế hoạch khuyến công tỉnh, từ nguồn ngân sách tỉnh dành cho hoạt động khuyến công năm 2023 là 3.500 triệu đồng, Chủ tịch UBND tỉnh phê duyệt hỗ trợ thực hiện 17 đề án. Kết quả, trong 6 tháng đầu năm đã triển khai thực hiện 16/17 đề án được phê duyệt.

Đặc biệt, nửa đầu năm 2023, hoạt động xúc tiến thương mại đã được Trung tâm triển khai với nhiều đổi mới về nội dung, hình thức và công tác phối hợp. Trung tâm đã tổ chức triển khai thực hiện 16/19 nội dung, khối lượng công việc hoàn thành đạt 60%.

Cụ thể như: tổ chức những sự kiện, hội nghị và các hoạt động xúc tiến tiêu thụ vải thiếu và nông sản chủ lực, đặc trưng của tỉnh. Đồng thời, phối hợp với UBND huyện Tân Yên tổ chức hội nghị xúc tiến tiêu thụ vải thiếu sớm Tân Yên; phối hợp với UBND huyện Lục Ngạn tổ chức hội nghị xúc tiến tiêu thụ vải thiếu theo hình thức trực tiếp và kết hợp trực tuyến tại huyện Lục Ngạn và Lễ xuất hành vải thiếu Lục Ngạn vào thị trường miền Nam và sang thị trường Trung Quốc năm 2023. Tổ chức Chương trình du lịch Lục Ngạn mùa vải chín.

Đến thời điểm hiện tại, Trung tâm Khuyến công và xúc tiến thương mại Bắc Giang đã ký kết 34 biên bản thỏa thuận hợp tác đối với các chợ đầu mối nông sản, sàn giao dịch thương mại điện tử, các chuỗi siêu thị, doanh nghiệp để tiêu thụ khoảng 110.000 tấn vải.

Về công tác tiết kiệm năng lượng, trong 6 tháng, Trung tâm đã tổ chức triển khai thực hiện 6/6 đề án, khối lượng công việc hoàn thành đạt 40% và dự kiến cả năm sẽ hoàn thành 100% kế hoạch được giao.

Trong những tháng cuối năm, Trung tâm đặt mục tiêu tiếp tục tập trung thực hiện, phần đầu hoàn thành 100% kế hoạch khuyến công quốc gia, kế hoạch sử dụng kinh phí khuyến công tỉnh; Xây dựng, triển khai tổ chức thực hiện và hoàn thành Đề án “Đẩy mạnh hoạt động xúc tiến thương mại quảng bá, giới thiệu và mở rộng thị trường tiêu thụ cho sản phẩm OCOP thông qua hội chợ, triển lãm; kết nối giao thương sản phẩm OCOP gắn với thị trường du lịch”.

Song song với đó, Trung tâm Khuyến công và xúc tiến thương mại Bắc Giang sẽ tham dự các hội nghị kết nối giao thương, kết nối cung cầu, hội chợ triển lãm... Tiếp tục tập trung thực hiện, phần đầu hoàn thành 100% kế hoạch thực hiện Chương trình sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả trên địa bàn tỉnh Bắc Giang năm 2023 và hoàn thành gói thầu “Triển khai các hoạt động sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả, hỗ trợ doanh nghiệp thực hiện giải pháp tiết kiệm năng lượng trên địa bàn tỉnh Bắc Giang”.

HÒA BÌNH:

Nghiệm thu 3 đề án khuyến công quốc gia

Lam Nguyễn

Ngày 14/9, 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 Hòa Bình tổ chức nghiệm thu các nội dung thuộc Đề án khuyến công quốc gia tại các huyện: Mai Châu, Kim Bôi và Lạc Thủy.

Cụ thể, tại huyện Mai Châu: Đề án "Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong may túi xuất khẩu" tại xưởng sản xuất của Chi nhánh Hòa Bình - Công ty TNHH doanh nghiệp xã hội CHIE DUPUDUPA 1 (xã Chiềng Châu) được tiếp nhận hỗ trợ mua 43 máy; Tại huyện Kim Bôi: Đề án "Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong may túi siêu thị" tại xưởng sản xuất của Công ty TNHH Hải Phương Trang (xã Xuân Thủy) được tiếp nhận hỗ trợ mua 21 máy. Tại huyện Lạc Thủy: Đề án "Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong sản xuất các sản phẩm cơ khí phục vụ dân dụng" hỗ trợ xưởng sản xuất của Công ty cổ phần cơ khí và xây dựng MBK Khánh Linh (thị trấn Chi Nê) được hỗ trợ mua 7 máy.

Các đề án tại huyện Lạc Thủy thuộc Đề án khuyến công quốc gia



Các đơn vị nghiệm thu đề án tại xưởng sản xuất của Chi nhánh Hòa Bình - Công ty TNHH doanh nghiệp xã hội CHIE DUPUDUPA 1, xã Chiềng Châu (Mai Châu).

"Hỗ trợ phát triển ngành cơ khí trên địa bàn một số tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc giai đoạn 2021-2023". Hai đề án tại huyện Mai Châu và Kim Bôi thuộc Đề án khuyến công quốc gia "Hỗ trợ phát triển ngành dệt may trên địa bàn một số tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc giai đoạn 2021-2023". Mỗi Đề án được hỗ trợ 288 triệu đồng.

Tại buổi nghiệm thu, Trung tâm Khuyến công và tư vấn phát triển công nghiệp Hòa Bình đã báo cáo tình hình thực hiện đề án, ý nghĩa

và hiệu quả đầu tư của đơn vị thực hiện. Theo đó, các đơn vị thụ hưởng đã hoàn thành việc đầu tư và lắp đặt, vận hành máy móc thiết bị vào sản xuất. Sản phẩm sản xuất ra đạt các yêu cầu kỹ thuật đáp ứng nhu cầu thị trường. Máy móc, thiết bị được đầu tư mới 100%; sử dụng công nghệ tiên tiến đã giúp tăng năng suất lao động, nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm chi phí sản xuất, hạ giá thành sản phẩm, nâng cao hiệu quả sản xuất - kinh doanh cho cơ sở, tạo việc làm ổn định cho lao động địa phương.

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 Tạp chí Làng nghề Việt Nam, số 46 Phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hổ, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội
- **Điện thoại:** 024.3869.2173

Trung tâm Tư vấn Pháp luật

Du lịch làng nghề – Hướng đi mới của Phú Xuyên trong xây dựng nông thôn mới

Thanh Hậu

Thời gian qua, du lịch nông nghiệp, nông thôn đã có sự phát triển mạnh mẽ, nhiều mô hình du lịch nông thôn đã hình thành trở thành điểm đến hấp dẫn thu hút khách du lịch tại nhiều địa phương. Với tiềm năng có nhiều làng nghề huyện Phú Xuyên (Hà Nội) đang thực hiện nhiều giải pháp phát triển du lịch nông thôn đặc biệt du lịch làng nghề là hướng đi mới, hiệu quả trong chương trình xây dựng nông thôn mới (NTM) giai đoạn 2023 – 2025.

SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ KHỞI SẮC

Từ đầu năm 2023, Thường trực Huyện ủy làm việc với Đảng ủy - HĐND - UBND các xã: Nam Triều, Phú Yên, Chuyên Mỹ về kế hoạch triển khai thực hiện xây dựng nông thôn mới nâng cao năm 2023. UBND huyện đã chỉ đạo các cơ quan, đơn vị, UBND các xã tổ chức triển khai thực hiện Chương trình xây dựng nông thôn mới và báo cáo sơ kết giữa nhiệm kỳ thực hiện Chương trình số 04 -CTr/TU của Thành ủy ngày 17/3/2021, Chương trình số 02-CTr/HU ngày 26/02/2021 của Huyện ủy.

Trong đó, tập trung phát triển du lịch. Để đẩy mạnh thực hiện chương trình, các cấp ủy, chính quyền, cơ quan quản lý Nhà nước trên địa bàn huyện và các tổ chức, cá nhân, cộng đồng đã tích cực tham gia phát triển du lịch nông thôn gắn với xây dựng NTM.

Phú Xuyên với nhiều làng nghề nổi tiếng như: May mặc Vân Từ, giày da Phú Yên, đồ gỗ Tân Dân, Văn Nhân; Khảm trai Chuyên Mỹ; Mây giang đan, cỏ tế Phú Túc; Tò he Xuân La, bánh kẹo Cổ Đường... đã trở thành điểm đến hấp dẫn cho nhiều du khách trong nước và quốc tế đến tham quan, mua sắm.

Theo bà Vương Thị Tuyên - Giám đốc HTX thủ công, mỹ nghệ Phước Uyên với nhiều sản phẩm làng nghề như: Đũa gỗ trắc đỏ khảm trai, đũa gỗ trắc đen khảm ốc, đũa gỗ cẩm khảm trai cho biết: Với những sản phẩm này, cơ sở đã tham gia OCOP



Sản phẩm của làng nghề Chuyên Mỹ tại hội thi đánh giá phân hạng sản phẩm OCOP của huyện năm 2023 với nhiều mẫu mã đa dạng, hình thức bắt mắt.

và mong muốn tương lai sẽ được mang đi giới thiệu tại các điểm du lịch làng nghề của huyện, thu hút nhiều khách du lịch hơn.

Hay cơ sở của ông Đinh Văn Quỳnh (xóm Chùa - thôn Bối Khê xã Chuyên Mỹ) cho biết: tiếp xúc với nghề khảm trai từ nhỏ. Đến năm 15 tuổi, ông đã bắt đầu học và đi theo nghề. Chính lòng yêu nghề mà gia đình ông cũng như nhiều hộ trong làng đã mở mang và phát triển

mạnh, giữ được những giá trị làng nghề cho đến ngày nay.

Sản phẩm khảm trai Chuyên Mỹ thể hiện tính độc đáo, trí tuệ của những người thợ thủ công, đồng thời phản ánh tính thời đại và tính hữu dụng cũng như thẩm mỹ của nó. Ngày nay, khảm Chuyên Mỹ đang tiếp tục phát huy tiềm năng của mình, xứng đáng là nơi lưu giữ nghệ thuật khảm trai truyền thống

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



Hiện nay cơ sở của ông Quỳnh có nhiều sản phẩm độc đáo thường được các công ty thứ 3 liên kết xuất khẩu như: Cốc tre đựng bút sơn mài khảm trai; khay trà sơn mài khảm trai, bình hút lọc sơn mài khảm trai. Tất cả các sản phẩm đều được tham gia dự thi đánh giá phân hạng sản phẩm OCOF của huyện năm 2023.

PHÁT TRIỂN CÁC ĐIỂM DU LỊCH LÀNG NGHỀ

Để phát triển du lịch trên địa bàn, Huyện ủy, UBND huyện Phú Xuyên ban hành Nghị quyết chuyên đề xây dựng hàng loạt điểm du lịch làng nghề. Ngày 12/4/2023, UBND huyện tiếp tục có kế hoạch 153/KH-UBND xây dựng, phát triển điểm du lịch...

Trưởng phòng Văn hóa Thông tin huyện Phú Xuyên Nguyễn Xuân Quỳnh cho biết: Trước đó, năm 2019 Phú Xuyên đã có xã Vân Từ và Chuyên Mỹ được TP công nhận điểm du lịch làng nghề. Với nhiều yếu tố khách quan đem lại, đến nay huyện Phú Xuyên mới có thêm xã Phú Yên được công nhận là điểm du lịch làng nghề thứ 3 của huyện.

Hướng chính sách đổi mới của Đảng và chương trình mục tiêu Quốc gia về xây dựng NTM, xã Phú Yên đã chuyển mình, phát huy thế mạnh của xã có nghề truyền thống đóng Giày dép da, nghề may comple, nghề ấp nở con giống gia cầm. Xã Phú Yên có 4 thôn đều đã, đang phát triển nghề đóng giày dép da. Với lịch sử nghề đóng giày dép da có trên 100 năm.

Theo Phó Chủ tịch UBND huyện Phú Xuyên Nguyễn Mạnh Huy: Định hướng trong thời gian tới sẽ xây dựng huyện Phú Xuyên trở thành một trong những điểm quan trọng của TP về phát triển du lịch làng nghề, đưa thương hiệu làng nghề Phú Xuyên thành thương hiệu độc đáo, có tính chuyên biệt vùng miền với hàng loạt sản phẩm chất lượng cao, đa dạng, phát huy được nét đẹp văn hóa dân tộc.



Cùng với việc phát triển kinh tế làng nghề việc đưa du lịch vào làng nghề là một trong những quyết sách quan trọng của huyện Phú Xuyên.

XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI GẮN VỚI DU LỊCH LÀNG NGHỀ

Tính đến tháng 6 năm 2023, toàn huyện Phú Xuyên có 43 làng nghề được Thành phố công nhận, trong đó 42 làng nghề đang hoạt động. Cùng với đó, huyện Phú Xuyên có 03 nhãn hiệu làng nghề được công nhận là: Giày da Phú Yên, khảm trai Chuyên Mỹ, kẹo Cổ Hoàng.

Các sản phẩm của các nghề thủ công mỹ nghệ truyền thống ở Phú Xuyên không chỉ có chỗ đứng ở thị trường trong nước mà đến nay đã có những sản phẩm xuất khẩu sang các nước trên thế giới như: Mỹ, Trung Quốc, Nhật Bản...

Việc phát triển làng nghề hiệu quả và đưa du lịch làng nghề vào khai thác luôn được Thành phố và huyện quan tâm, chỉ đạo. Nhiều làng nghề nổi tiếng như: May mặc Vân Từ; Giày da Phú Yên; Đồ gỗ ở các xã Tân Dân, Văn Nhân; Khảm trai Chuyên Mỹ; Mây giang đan, Cổ tế Phú Túc... Các làng nghề phát triển mạnh và



Làng nghề may Vân Từ với nhiều sản phẩm đa dạng phong phú.

tạo việc làm thường xuyên cho lao động trong và ngoài địa phương với mức lương từ 7 - 15 triệu đồng/người/tháng. Ông Lê Tiến Xuân - Trưởng phòng kinh tế huyện Phú Xuyên cho biết.

Ông Nguyễn Trọng Vĩnh – Phó chủ tịch UBND huyện Phú Xuyên cho biết thêm: Nhiệm vụ của huyện trong 6 tháng cuối năm cần phải tiếp tục đẩy mạnh công tác tuyên truyền, vận động nhân dân tích cực tham gia xây dựng NTM nâng cao, NTM kiểu mẫu. Duy trì và nâng cao chất lượng các tiêu chí đã đạt, phấn đấu triển khai thực hiện các tiêu chí chưa đạt. Đồng thời hoàn thiện hồ sơ, tài liệu minh chứng các tiêu chí theo quy định. Tiếp tục đầu tư hoàn thiện hạ tầng kinh tế - xã hội đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế. Các xã phấn đấu về đích NTM nâng cao, NTM kiểu mẫu chủ động hoàn thiện báo cáo hồ sơ, tài liệu minh chứng các tiêu chí theo quy định để trình UBND huyện, Thành phố xem xét, thẩm định trong năm 2023.

Theo ông Nguyễn Văn Chí - Phó Chánh văn phòng Thường trực Văn phòng Điều phối NTM Thành phố Hà Nội: Bên cạnh việc quan tâm khuyến khích các làng nghề phát triển, huyện Phú Xuyên đã tổ chức những chương trình nhân cấy nghề, nâng cao chất lượng mẫu mã sản phẩm, coi trọng đào tạo, công nhận, tập hợp, tôn vinh đội ngũ nghệ nhân, thợ giỏi tay nghề cao. Tiếp tục xây dựng NTM nâng cao, kiểu mẫu gắn với phát triển các làng nghề truyền thống. Năm 2023, huyện Phú Xuyên phấn đấu xây dựng 03 xã đạt NTM nâng cao là: Nam Triều, Phú Yên, Chuyên Mỹ; 03 xã đạt NTM kiểu mẫu là: Tri Trung, Đại Thắng, Phúc Tiến. Đối với các tiêu chí cơ bản đều đạt từ 16 tiêu chí trở lên.



XÃ CẤP DẪN (PHÚ THỌ):

NỖ LỰC THỰC HIỆN TIÊU CHÍ GIÁO DỤC TRONG XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI

Nguyễn Trường An

Giáo dục là một trong những tiêu chí quan trọng trong thực hiện chương trình MTQG xây dựng Nông thôn Mới. Theo đó, xã Cấp Dẫn, huyện Cẩm Khê, tỉnh Phú Thọ đang tích cực triển khai nhiều giải pháp để hoàn thành tiêu chí về giáo dục để xã cán đích Nông thôn Mới trong năm 2023.

Năm 2023, xã Cấp Dẫn tự hào được huyện Cẩm Khê chỉ đạo trong việc xây dựng nông thôn mới theo chuẩn mục tiêu quốc gia. Đến thời điểm hiện tại, xã Cấp Dẫn đã hoàn thành 14/19 tiêu chí đề ra, đang tập trung nỗ lực để hoàn thiện 5 tiêu chí còn lại, bao gồm tiêu chí số 1 về quy hoạch, tiêu chí số 6 về cơ sở vật chất văn hóa, tiêu chí số 9 về nhà ở dân cư, tiêu chí số 17 về môi trường và an toàn thực phẩm, và đặc biệt là tiêu chí số 5 về giáo dục.

Để thực hiện mục tiêu xây dựng nông thôn mới một cách hiệu quả, cấp ủy Đảng và chính quyền xã Cấp Dẫn đã thể hiện sự quyết tâm lớn thông qua việc huy động và sử dụng các nguồn lực, đưa ra nhiều giải pháp cụ thể. Trong đó, việc thực hiện tiêu chí số 5 về giáo dục là trọng tâm, tập trung nâng cao chất lượng các trường học trong xã để đạt chuẩn quốc gia. Là một xã ở vùng khó khăn, việc các trường học đạt chuẩn quốc gia không chỉ nâng cao chất lượng giáo dục địa phương mà còn là động lực, yếu tố quan trọng góp phần đạt mục tiêu về đích nông thôn mới của xã trong năm nay.

Trong năm học 2022-2023, Trường tiểu học Cấp Dẫn đã đón hơn 400 học sinh với 12 lớp học. Để đảm bảo cơ sở vật chất của trường đáp ứng chuẩn quốc gia, từ năm học 2021-2022, nhà trường được UBND huyện đầu tư xây dựng một tòa nhà hai tầng với 8 phòng học và sửa chữa dãy nhà hai



Học sinh Trường Tiểu học Cấp Dẫn

tầng có 10 phòng học, với tổng số kinh phí đầu tư hơn 6 tỷ đồng. Nhà trường cũng đã tích cực thực hiện cải thiện chất lượng giáo dục thông qua việc thúc đẩy hoạt động chuyên môn, tạo động viên và sáng kiến mới từ thầy cô giáo.

Thầy Trần Ngọc Thanh Sơn, Phó Hiệu trưởng trường Tiểu học Cấp Dẫn chia sẻ: "Chúng tôi đều tích cực tham gia sinh hoạt chuyên môn, đồng thời khuyến khích giáo viên đưa ra các ý tưởng mới để nâng cao chất lượng giáo dục. Chúng tôi cũng tăng cường hợp tác với phụ huynh để công tác giáo dục diễn đảm bảo nhất đối với học sinh."

Hệ thống giáo dục phổ thông ở xã Cấp Dẫn gồm 3 trường học, bao gồm mầm non, tiểu học và trung học cơ sở, với hơn 1.000 học sinh theo học. Để đảm bảo tiêu chí số 05 về giáo dục trong việc xây dựng nông thôn mới, UBND xã đã tiến hành tốt

công tác tuyên truyền, huy động nguồn lực cộng đồng và đón nhận sự ủng hộ tích cực từ mọi tầng lớp trong xã để tập trung đầu tư vào việc cải thiện, nâng cấp và xây mới các phòng học và phòng chức năng, với tổng kinh phí trên 17 tỷ đồng. Đồng thời, các trường học trong xã đã thực hiện hàng loạt biện pháp nhằm nâng cao chất lượng giáo dục, thực hiện hiệu quả công tác phổ cập giáo dục.

Ông Trần Văn Khoa, Chủ tịch UBND xã Cấp Dẫn, khẳng định: "Xã chú trọng đầu tư vào lĩnh vực giáo dục, đồng thời thu hút nguồn lực đầu tư từ Nhà nước. Hiện tại, trường Tiểu học đã hoàn thiện việc nâng cấp sửa chữa và trường Trung học cơ sở cũng sắp hoàn thành việc xây mới. Chúng tôi đang đẩy nhanh tiến độ để công trình được đưa vào sử dụng trong thời gian tới, đảm bảo cơ sở vật chất cho giáo dục địa phương đặc biệt khi năm học mới đang tới gần."

BÌNH THUẬN:

NÂNG CAO ĐỜI SỐNG CỦA NGƯỜI DÂN THÔNG QUA CHƯƠNG TRÌNH XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI

Hữu Tiến



Trồng trọt theo hướng nâng cao hiệu quả sử dụng tạo năng suất, sản lượng, giá trị kinh tế cao

Tính đến năm 2023 toàn tỉnh có 72/93 xã đạt chuẩn NTM, đạt hơn 77%; trong đó có 1 xã Trà Tân đạt chuẩn NTM nâng cao. Tỉnh cũng tiếp duy trì 2 đơn vị cấp huyện gồm huyện Phú Quý, Đức Linh đạt chuẩn NTM. Xây dựng NTM giai đoạn 2021-2025, tỉnh phấn đấu có 80% số xã đạt tiêu chuẩn NTM, tương đương 75 xã, trong đó có 30 xã đạt chuẩn NTM nâng cao, 10 xã đạt chuẩn NTM kiểu mẫu. Bên cạnh đó, tỉnh phấn đấu có 5/10 đơn vị cấp huyện đạt chuẩn NTM, trong đó có 1 đơn vị cấp huyện đạt chuẩn NTM nâng cao.

Để thúc đẩy phát triển nông nghiệp, tỉnh Bình Thuận đã thực hiện cơ cấu lại ngành và phát triển kinh tế nông thôn, trong đó phát triển trồng trọt theo hướng nâng cao hiệu quả sử dụng đất tạo năng suất, sản lượng, giá trị kinh tế cao được quan tâm chú trọng; công tác nuôi trồng thủy sản cũng tiếp tục được duy trì... Nhờ vậy, tốc độ tăng

Theo Ban chỉ đạo Chương trình xây dựng nông thôn mới (NTM) về "Đẩy mạnh thực hiện hiệu quả Chương trình mục tiêu quốc gia Xây dựng nông thôn mới gắn với cơ cấu lại ngành nông nghiệp và phát triển kinh tế nông thôn, nâng cao đời sống vật chất, tinh thần của nông dân giai đoạn 2021-2025"; trên cơ sở kết quả thực hiện chương trình giai đoạn 2010-2020, tỉnh Bình Thuận đã lựa chọn đúng và trúng các khâu đột phá, nhiệm vụ trọng tâm trong phát triển nông nghiệp. Đặc biệt những năm gần đây đời sống vật chất, tinh thần của người dân vùng nông thôn dần cải thiện, bộ mặt nông thôn có chuyển biến tích cực, người dân đồng tình ủng hộ xây dựng NTM ngày càng sâu rộng.



Diện mạo nông thôn tỉnh Bình Thuận được thay đổi từ chương trình xây dựng NTM

giá trị tăng thêm khu vực nông, lâm nghiệp và thủy sản tăng cao, thu nhập bình quân của người dân nông thôn đã tăng ít nhất 1,5 lần so với năm 2020.

Phong trào "Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hóa" được các cấp phát triển sâu rộng, đạt được sự đồng thuận cao trong nhân dân, làm nền tảng vững chắc cho việc xây dựng thôn, tổ dân phố văn hoá, tạo động lực thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội, nâng cao đời sống vật chất, tinh thần của nhân dân, góp phần giữ vững ổn định

tình hình an ninh chính trị - trật tự an toàn xã hội ở địa phương.

Đặc biệt, việc thực hiện nếp sống văn minh trong việc cưới, việc tang và lễ hội đã được quan tâm, chú trọng. Cơ sở vật chất của hệ thống thiết chế văn hóa, thể thao được quan tâm đầu tư đã tạo điều kiện thuận lợi để nhân dân thường xuyên đến sinh hoạt, trao đổi thông tin, học hỏi lẫn nhau và thắt chặt thêm tình làng nghĩa xóm, đồng thời là nơi rèn luyện thân thể để có sức khỏe làm việc, lao động, xây dựng, bảo vệ Tổ quốc.

Lễ hội chợ trâu truyền thống Đồ Sơn

“Nhà vô địch” có thể hình lớn nhất trong lịch sử lễ hội

Lưu Phúc, Huyền Linh

Sáng ngày 23/9 (9/8 âm lịch), vòng chung kết Lễ hội chợ trâu truyền thống Đồ Sơn năm 2023 đã khép lại với ngôi vị vô địch gọi tên ông trâu số 03 - chủ trâu là ông Lưu Đình Nam, phường Vạn Hương, quận Đồ Sơn, TP. Hải Phòng.



Pha giao tranh quyết liệt trong trận chung kết giữa trâu số 03 và trâu số 09



Hình ảnh ông trâu số 03 sau khi giành chiến thắng tại trận chung kết và trở thành trâu vô địch mùa giải năm 2023.

Lễ hội chợ trâu truyền thống Đồ Sơn có từ rất lâu đời, tuy nhiên đã từng bị mai một trong một khoảng thời gian dài, cho đến năm 1990, lễ hội mới được khôi phục lại và vào năm 2000 lễ hội chợ trâu Đồ Sơn đã được Tổng cục du lịch Việt Nam công nhận là một trong 15 lễ hội cấp quốc gia. Với ý nghĩa cùng những giá trị đặc sắc của lễ hội vào ngày 28 tháng 12 năm 2012 lễ hội chợ trâu Đồ Sơn đã được Bộ trưởng Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch ký quyết định công nhận là di sản văn hóa phi vật thể cấp quốc gia.

Trải qua 34 năm khôi phục và phát triển, Lễ hội không ngừng hoàn thiện, nâng cao về quy mô, nâng tầm về chất lượng; đồng thời vẫn giữ nguyên những yếu tố dân gian, những giá trị văn hóa truyền thống, trở thành di sản văn hóa quý báu, sản phẩm du lịch độc đáo, hấp dẫn của cả nước và vùng đất Đồ Sơn, Hải Phòng nói riêng.

Tại Lễ khai mạc, Chủ tịch UBND quận Đồ Sơn Trần Khắc Kiên cho biết, bán đảo Đồ Sơn là vùng đất địa linh, trung tâm du lịch của cả nước. Đến với Đồ Sơn, du khách không chỉ thưởng ngoạn cảnh quan "sơn thủy hữu tình" gắn với huyền thoại, truyền thuyết và tìm hiểu về bề dày truyền thống văn hóa đặc sắc của địa phương, mà còn được hòa mình vào không gian văn hóa, không khí náo nức trong những lễ hội truyền thống độc đáo của người dân miền biển. Nổi bật nhất là Lễ hội chợ trâu Đồ Sơn.



Ban tổ chức trao giải nhất cho chủ trâu số 03 cùng giải thưởng 100 triệu đồng

Lễ hội này còn gắn liền với tục thờ cúng thủy thần và hiến sinh đã có từ lâu đời, lưu giữ những nét đẹp văn hóa tâm linh, bản sắc văn hóa mang tính cộng đồng, thể hiện tinh thần thượng võ của người Đồ Sơn với khát vọng chinh phục thiên nhiên, làm chủ biển cả.

Qua đó, người dân cầu mong "phong điều vũ thuận, quốc thái dân an," mùa màng bội thu, cuộc sống nhân dân ấm no, hạnh phúc. Đây là Lễ hội gắn liền với sự phát triển trong suốt chiều dài lịch sử của vùng đất và con người Đồ Sơn.

Lễ hội năm nay, trải qua 15 khâu đấu gay gắt, khốc liệt và đầy kịch tính Lễ hội chợ trâu truyền thống Đồ Sơn đã tìm ra được chủ nhân mới cho mùa giải năm 2023 đó chính là ông trâu số 03 của ông Lưu Đình Nam đến từ đơn vị phường Vạn Hương.



Ban tổ chức trao đồng giải ba cho 2 chủ trâu số 10 và số 13 cùng giải thưởng 30 triệu đồng

Theo ông Lưu Đình Nam cho biết, “nhà vô địch” trâu mang số 03 năm nay nặng 1,3 tấn có chiều cao 1,6m, chiều dài 2,57m, vòng ngực 2,57m, chiều cao sừng 42cm, độ rộng sừng 80cm được mua về từ Thái Lan. Được biết ông trâu số 03 là trâu có hình thể lớn nhất trong lịch sử Lễ hội chợ trâu truyền thống Đồ Sơn.

Cùng với đó, lễ hội năm nay cũng tìm ra được những ông trâu đạt giải nhất, nhì, ba lần lượt thuộc về: Ông trâu số 09 - chủ trâu là ông Lưu Đình Dũng, phường Hải Sơn (Giải Nhì), ông trâu số 10 - chủ trâu là ông Hoàng Gia Ivan, phường Ngọc Xuyên và ông trâu số 13 - chủ trâu ông Lưu Đình Quyền, phường Minh Đức (đồng giải Ba)

Như vậy, 4 chủ trâu có trâu đạt giải Nhất, Nhì, Ba (02 giải) năm nay chắc chắn sẽ có trâu tham gia thi đấu trong mùa giải tiếp theo- Lễ hội chợ trâu truyền thống Đồ Sơn năm 2024.

HÀ NỘI:

Đẩy mạnh xúc tiến thương mại, kết nối sản phẩm OCOP với các tỉnh

Quý Đôn

Thời gian qua, Sở NN&PTNT Hà Nội đã phối hợp với các quận, huyện tổ chức nhiều sự kiện giới thiệu, quảng bá, tuần hàng xúc tiến tiêu thụ sản phẩm OCOP có ý nghĩa lớn, là cơ hội giúp các chủ thể OCOP không chỉ của Hà Nội mà còn đến từ nhiều tỉnh, TP trong cả nước gặp gỡ, kết nối giao thương. Trên cơ sở đó, quảng bá được thương hiệu sản phẩm để tiếp cận gần hơn đến thị trường với hơn 10 triệu dân ở Thủ đô và vùng lân cận.



Sự kiện được tổ chức trong thời gian 5 ngày, từ ngày 21 - 25/9/2023

Mới đây, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Hà Nội và Văn phòng Điều phối Chương trình xây dựng nông thôn mới TP. Hà Nội tổ chức sự kiện giới thiệu sản phẩm OCOP gắn với văn hóa các tỉnh miền núi phía Bắc được diễn ra tại phố đi bộ Trịnh Công Sơn (quận Tây Hồ) đã thu hút rất đông người đến tham quan, mua sắm.

Phát biểu tại lễ khai mạc, ông Tạ Văn Tường, Phó Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Hà Nội cho biết, đây là sự kiện giúp các doanh nghiệp, chủ thể quảng bá, kết nối giao thương sản phẩm OCOP và đặc sản vùng miền trong cả nước và triển khai Chương trình mỗi xã một sản phẩm giai đoạn 2021-2025 theo Quyết định 919/QĐ-TTg ngày 01/8/2022 của Thủ tướng Chính phủ.

Sự kiện được tổ chức trong thời gian 5 ngày, từ ngày 21 - 25/9/2023. Quy tụ đặc sản đến từ 35 tỉnh, TP khác, từ các địa phương trên cả nước. Hơn 100 gian hàng và trên 2.000 sản phẩm OCOP, đặc sản vùng miền của Thành phố Hà Nội.

Các đặc sản vùng miền tiêu biểu như các loại mứt nhãn hiệu Ba Làng (Thanh Hóa), thủy hải sản đặc sản Quảng Ninh, các loại măng miến nấm hương mộc nhĩ, thạch đen, lạc đỏ (Cao Bằng), bánh chưng gù, cơm lam nếp cẩm, các loại bánh đặc sản của Hà Giang, Nếp Tú lệ (Yên Bái), các loại rau mầm, bắp cải, su su baby, rau tiền vua ... (Sơn La), sấu riêng (An Giang), nhãn lồng (Hưng Yên), hàng

thủ công mỹ nghệ của các làng nghề Chương Mỹ (Hà Nội)... Đặc biệt, hội chợ còn có khu vực riêng dành cho ẩm thực các vùng miền thu hút đông đảo người dân Thủ đô.

Nhân dịp này, Phó Giám đốc Sở NN và PTNT Hà Nội Tạ Văn Tường chia sẻ: để sản phẩm OCOP phát triển bền vững, thời gian tới ngành chức năng cần tập trung đẩy mạnh phát triển xây dựng thương hiệu. Quy hoạch, phát triển và liên kết vùng nguyên liệu bền vững. Phát triển nông nghiệp hữu cơ, ứng dụng công nghệ cao, công nghiệp chế biến, công nghệ bảo quản sau thu hoạch. Đa dạng hóa nguồn lực đầu tư thông qua xã hội hóa. Phát triển và tham gia sâu vào chuỗi cung ứng trong nước và quốc tế...

Theo thống kê của Văn phòng Điều phối chương trình xây dựng nông thôn mới Hà Nội, đến nay, toàn TP đã đánh giá, phân hạng và chứng nhận được 2.167/9.852 sản phẩm OCOP cả nước (chiếm 22%). Trong số các sản phẩm OCOP của thành phố có 6 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.

Chia theo ngành, thực phẩm có 1.372 sản phẩm, đồ uống có 47 sản phẩm, thảo dược 39 sản phẩm, thủ công



Giám đốc Sở NN&PTNT Hà Nội Nguyễn Xuân Đại, Bí thư Quận ủy Tây Hồ Lê Thị Thu Hằng và các đại biểu thăm quan sản phẩm OCOP tại sự kiện.

mỹ nghệ 660 sản phẩm, vải và may mặc 47 sản phẩm, du lịch 2 sản phẩm.

Hà Nội hiện có 1.350 làng nghề và làng có nghề. Bên cạnh đó, còn có 1.136 hợp tác xã nông nghiệp đang hoạt động, 1.695 trang trại, 149 chuỗi liên kết được duy trì và phát triển, hơn 164 mô hình ứng dụng công nghệ cao, cùng với đó là hàng nghìn sản vật nông nghiệp nổi tiếng. Đây là điều kiện thuận lợi để triển khai thực hiện chương trình OCOP trong thời gian qua cũng như trong thời gian tới, góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế khu vực nông thôn, xây dựng nông thôn mới bền vững.

(Xem tiếp trang 27)

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

Hành trình đưa giò chả Thành Duẩn thành sản phẩm OCOP 3 sao

TRỞ VỀ LÀM GIÀU TRÊN QUÊ HƯƠNG

Thúy Vi

Sinh ra và lớn lên ở vùng đất khó ở huyện Thạch Hà (Hà Tĩnh), nơi người dân chủ yếu làm nông nghiệp, sản xuất phụ thuộc nhiều vào thời tiết và thị trường, anh Nguyễn Hữu Duẩn sớm đã muốn tìm kiếm ngành nghề có triển vọng để phát triển kinh tế. Vốn là người yêu thích công việc nấu ăn nên anh Duẩn từng sang Thái Lan làm việc với nghề chế biến giò chả. Sau nhiều năm tích lũy kinh nghiệm và tài chính, năm 2018, anh quyết định trở về quê hương để mở cơ sở sản xuất của riêng mình. Tuy nhiên, ẩm thực có sự khác biệt ở các vùng miền nên khi trở về anh Nguyễn Hữu Duẩn tiếp tục đi học tập ở làng nghề giò chả truyền thống Ước Lễ (Hà Nội) để có thêm kiến thức và kinh nghiệm. Từ đó, anh đã tự tìm cho mình một công thức riêng biệt, phù hợp với định hướng phát triển và nhu cầu của khách hàng hướng tới.

Ban đầu, anh Nguyễn Hữu Duẩn khởi nghiệp với một cơ sở quy mô nhỏ, mỗi ngày sản xuất khoảng 10kg giò để bán ở chợ truyền thống. Từ năm 2020, anh Duẩn mới đầu tư máy móc, xây dựng nhà sản xuất để mở rộng quy mô, tăng sản lượng nhưng vẫn đảm bảo chất lượng sản phẩm đồng đều. Sau khi hoàn thiện quy trình sản xuất, anh Duẩn tập trung nhiều hơn vào xây dựng thương hiệu cho sản phẩm. Trong đó, việc đăng ký tham gia chương trình OCOP được xem là “cú hích” lớn để Giò chả Thành Duẩn khẳng định thương hiệu trên thị trường. Năm 2021, sản phẩm Giò da Thành Duẩn được UBND tỉnh Hà Tĩnh công nhận là sản phẩm đạt chất lượng OCOP 3 sao.

Với nguồn nguyên liệu tươi ngon, ở địa phương phương pháp chế biến truyền thống cùng công thức riêng biệt của mình, anh Nguyễn Hữu Duẩn sinh năm 1993 đã khởi nghiệp thành công với mô hình sản xuất giò chả tại xã Lưu Vĩnh Sơn, huyện Thạch Hà, tỉnh Hà Tĩnh.



Giò chả Thành Duẩn phát triển mạnh từ khi được công nhận sản phẩm OCOP 3 sao.

“Tham gia chương trình OCOP là cơ hội lớn cho sản phẩm giò chả Thành Duẩn vươn ra thị trường. Chúng tôi có điều kiện để tham gia vào các chương trình, hội chợ, sự kiện xúc tiến thương mại để giới thiệu, quảng bá, kết nối sản phẩm. Với chứng nhận OCOP 3 sao, giò chả Thành Duẩn có thể thuận lợi tiến đến các kênh phân phối như siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch... ở trong và ngoài tỉnh,” anh Nguyễn Hữu Duẩn chia sẻ.

MẠNH DẠN ĐẦU TƯ, NẮM BẮT CƠ HỘI

Khi cơ sở được mọi người đón nhận, anh Nguyễn Hữu Duẩn đã mạnh dạn đầu tư hơn 1 tỷ đồng, thuê thêm 5-7 nhân công làm việc thường xuyên. Hiện tại, cơ sở Thành Duẩn đang sản xuất các sản phẩm bao gồm giò chả, giò lắt, giò bì... với giá bán 160.000-190.000 đồng/kg.

Điểm khác biệt ở sản phẩm giò da Thành Duẩn là có hương thơm tự nhiên, mùi vị hài hòa, sử dụng được trong bữa ăn hàng ngày và cả trong mâm cỗ. Sản phẩm có chất lượng tốt bởi được chọn lọc kỹ lưỡng từ nguyên liệu đầu vào, quy trình chế biến, đóng gói. Sản phẩm không sử dụng thêm phụ gia, chất bảo quản, thành phần có hại với sức khỏe.

Chia sẻ về bí quyết tạo nên loại giò chả thơm ngon mà không cần dùng phụ gia, anh Nguyễn Hữu Duẩn cho biết: “Cơ sở chúng tôi áp dụng làm giò theo phương pháp thủ công truyền thống, đó là dùng thịt tươi mới ngay sau khi mổ. Mỗi ngày, cơ sở bắt đầu sản xuất từ 2h sáng đến 9h. Bì lợn được chọn từ bì của lưng lợn, đem luộc chín, cạo sạch lông với mỡ và đưa vào máy thái mỏng. Nguyên liệu đều lấy từ các lò mổ tin cậy nên sản phẩm luôn



có chất lượng đồng đều. Giò Thành Duẩn được gói tay bằng lá chuối nên thành phẩm có mùi thơm khác biệt. Không những vậy, trong từng mỗi công đoạn đều được chăm chút để đảm bảo giò thành phẩm đạt chất lượng tốt nhất.”

Anh Nguyễn Hữu Dẫn chia sẻ thêm, bên cạnh những thuận lợi thì hiện cơ sở cũng đang gặp khó khăn trong việc bảo quản sản phẩm, với hạn sử dụng 7 ngày thì

Hà Tĩnh hiện có 237 sản phẩm OCOP từ 3 sao, trong đó nhiều sản phẩm được sở hữu bởi những chủ thể là người trẻ. Từ những tiềm năng, thế mạnh của địa phương, nhiều thanh niên Hà Tĩnh đã tự tin khởi nghiệp và xây dựng thương hiệu, xây dựng sản phẩm đạt chuẩn OCOP và được thị trường đón nhận. Định hướng phát triển của chương trình OCOP trong thời gian tới là đẩy mạnh chuyển đổi số, ứng dụng công nghệ số trong sản xuất và phát triển thị trường; xây dựng đội ngũ chủ thể OCOP đủ năng lực dẫn dắt người nông dân phát triển kinh tế, thay đổi tư duy phát triển; đẩy mạnh xúc tiến thương mại để người dân có cơ hội tìm kiếm bạn hàng, mở rộng quy mô sản xuất... Do vậy, vai trò của những chủ thể trẻ là rất quan trọng trong việc tạo động lực kết nối, phát triển sản phẩm mang bản sắc địa phương



Quy trình sản xuất giò chả Thành Duẩn luôn được chú trọng để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

việc mang đi các tỉnh thành xa cũng gặp một số hạn chế. Ngoài ra vì sản phẩm của chúng tôi hướng tới khách hàng phân khúc cao nên việc không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm là rất quan trọng. Vì vậy, trong thời gian tới, cơ sở sẽ tăng cường kiểm soát chất lượng, mọi khâu sản xuất đều phải được kiểm soát cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.”

Mỗi tháng cơ sở giò chả Thành Duẩn cung cấp ra thị trường hơn 1,5 tấn thành phẩm mang đến nhiều tỉnh thành như Hà Nội, TP. HCM, Đà Nẵng, Huế... Sản lượng tăng rất nhiều lần so với lúc chưa tham gia vào chương trình OCOP. Đây là minh chứng cho thấy chương trình OCOP đã tạo nhiều cơ hội, thu hút những người trẻ đam mê khởi nghiệp, biến nông sản địa phương thành những sản phẩm có thương hiệu trên thị trường. Từ đó, góp phần nâng cao thu nhập và thúc đẩy phát triển kinh tế nông thôn.

(Tiếp theo trang 25)



Hơn 100 gian hàng và trên 2.000 sản phẩm OCOP, đặc sản vùng miền của thành phố Hà Nội.

Phó Chánh Văn phòng Thường trực Văn phòng Điều phối chương trình xây dựng nông thôn mới Hà Nội Nguyễn Văn Chí cho biết, sự kiện đang diễn ra trên phố đi bộ Trịnh Công Sơn là chương trình mở đầu cho chuỗi các hoạt động xúc tiến thương mại tiêu thụ sản phẩm OCOP gắn với văn hóa các vùng miền trên cả nước.

“Dự kiến từ nay đến cuối năm, Sở NN&PTNT Hà Nội sẽ tổ chức thêm các sự kiện giới thiệu sản phẩm OCOP gắn với văn hóa các tỉnh miền Trung - Tây Nguyên, Nam Bộ. Sẽ có nhiều hoạt động văn hóa đi cùng với xúc tiến thương mại sản phẩm OCOP nhằm thu hút đông đảo người dân đến với sự kiện...” - ông Nguyễn Văn Chí thông tin thêm.

Sắp tới đây, từ 28/9 đến 1/10/2023 tại Sân vận động huyện Sóc Sơn sẽ diễn ra Festival nông sản Hà Nội năm 2023.

Sự kiện dự kiến có quy mô khoảng 160 gian hàng, với trên 1.500 sản phẩm nông sản, thực phẩm chế biến, sản phẩm nông nghiệp, làng nghề, OCOP tiêu biểu của huyện Sóc Sơn, của TP. Hà Nội và 30 tỉnh, TP trong cả nước.

Bên cạnh đó, Festival cũng sẽ có nhiều hoạt động bên lề được tổ chức nhằm thu hút khách tham quan như: hội thi nấu cơm dân gian và trải nghiệm nấu cơm niêu và muối dưa cà; kéo giò hoa tre, tằm trâu cánh phượng, trình diễn nặn tò he dân gian; thiêu tranh, làm tranh gạo...

Tâm huyết phục dựng lồng đèn trung thu truyền thống của cô gái trẻ

Ngọc Trâm

Lồng đèn Trung Thu truyền thống – món đồ chơi kết nối giữa quá khứ và hiện tại, chất chứa lời thì thầm không hồi kết trong tâm hồn mỗi người con đất Việt. Nó là niềm mong mỏi của trẻ thơ mỗi dịp tết Trung Thu về. Bởi tình yêu say đắm với văn hóa Việt, chị Nguyễn Thị Kim Thủy (31 tuổi, TP. HCM) quyết định sáng lập thương hiệu Khởi Đăng Tác Khí để phục dựng lồng đèn Trung Thu xưa.

TÂM HUYẾT PHỤC HỒI LỒNG ĐÈN XƯA

Xuất phát từ niềm yêu mến văn hóa truyền thống, mong muốn giữ gìn và phát huy giá trị Việt, năm 2022 Kim Thủy thành lập Khởi Đăng Tác Khí nhằm hồi sinh những chiếc lồng đèn mà các nghệ nhân xưa đã làm cách đây khoảng 100 năm.

"Vài năm trước, khi đọc thông tin và xem hình ảnh về Lý ngư hóa long (Cá chép hóa rồng) của nhà nghiên cứu văn hóa Trịnh Bách, tôi mê mẩn trước vẻ đẹp độc đáo của chiếc lồng đèn xưa. Tôi suy nghĩ tại sao những hình ảnh tuyệt đẹp ấy không được nhiều người biết đến? Để tìm lời giải cho câu hỏi này, tôi bắt tay vào việc thực hiện ý tưởng phục dựng các mẫu lồng đèn cổ truyền", chị Thủy chia sẻ.

Tên Khởi Đăng Tác Khí lấy cảm hứng từ điển tích "Nhất cổ tác khí". Trong đó, "Nhất cổ" là tiếng trống nổi lên khi bước vào trận chiến, "tác khí" với tác là nhắc lên, như trong cụm "chấn tác tinh thần" (tức là làm tinh thần phấn chấn lên). Thay từ "Nhất cổ" thành "Khởi đăng", chị Thủy mong rằng những chiếc đèn do chị tạo nên có thể góp phần đánh thức, khởi tạo tình yêu văn hóa truyền thống.



Với mong muốn phục dựng lồng đèn Trung Thu truyền thống chị Thủy quyết định thành lập thương hiệu Khởi Đăng Tác Khí.

Chị Thủy chia sẻ: "Để khôi phục đúng mẫu mã ngày xưa, tôi đã nghiên cứu hình ảnh, tư liệu đèn lồng Trung Thu Việt Nam đầu thế kỷ XX. Hơn thế nữa, tôi đã ngồi hàng tháng trời thiết kế hình ảnh và làm việc với các cộng sự để cùng nhau phỏng dựng những mẫu lồng đèn xưa". Bởi quá trình phục hồi lồng đèn xưa không hề đơn giản. Khó khăn đầu tiên chị Thủy gặp phải là nguồn tư liệu để đối chiếu vật phẩm văn hoá xưa khá hiếm và chỉ có thể phỏng dựng lại theo hình ảnh xưa còn lưu lại nên độ chính xác của sản phẩm chỉ ở mức độ tương đối. Tiếp đến là phải tìm vật liệu phù hợp. Lúc đầu, chị Thủy dùng thử ruột mây nhưng mềm quá, ruột tre không đủ bền dai, sau cùng mới tìm ra vật liệu phù hợp là sợi trúc.

Gian nan là thế, nhưng cô gái trẻ vẫn miệt mài chế tác nên nhiều chiếc lồng đèn độc đáo, rực rỡ sắc màu. Không phụ sự cố gắng của chị Thủy và cộng sự, qua một năm hoạt



Những sản phẩm lồng đèn truyền thống xinh xắn, tinh xảo và lung linh sắc màu của Khởi Đăng Tác Khí

động, sản phẩm lồng đèn do Khởi Đăng Tác Khí phục chế đã nhận được nhiều sự yêu thích từ khách hàng. Trong tương lai, chị Thủy mong muốn tiếp tục nâng tầm chất lượng để lồng đèn không chỉ là sản phẩm giải trí mà còn là một tác phẩm nghệ thuật.

Quá trình làm việc tại cơ sở, chị Thủy vô cùng nghiêm túc và đặt ra nhiều tiêu chuẩn khắt khe, tự tay chỉ vẽ và hướng dẫn cho cộng sự. Bởi sự nhiệt huyết trên, chị Thủy đã làm lay động lòng yêu nghề, sự say mê, thích thú của "người thợ" trẻ về nghề làm lồng đèn thủ công truyền thống. Dù hiện tại Khởi Đăng Tác Khí chỉ có 12 nhân sự nhưng họ đều là những người vô cùng khéo tay, tâm huyết và say nghề.

HỒI SINH LỒNG ĐÈN TRUNG THU TRUYỀN THỐNG

Dịp tết Trung Thu năm 2022, khi thấy có nhiều loại đèn lồng nhựa xuất xứ từ Trung Quốc tràn lan khắp



Các bạn trẻ đang ráp khung cho lồng đèn hình cá



Mọi người đang thực hiện công đoạn ráp chi tiết và lên dây treo mây



Không gian của hàng được Kim Thủy bày trí một cách đẹp mắt

thị trường, chị Thủy đau đầu nghĩ về chiếc lồng đèn xưa và nỗi lo bị xâm thực văn hóa. Vì vậy, chị quyết tâm đưa lồng đèn xưa mang hồn cốt nước Việt trở lại với cuộc sống hiện đại. Sau khi nghiên cứu, chị Thủy bắt tay vào việc thiết kế và chế tác. Các khâu làm lồng đèn được chị Thủy và cộng sự thực hiện một cách cầu kỳ, tỉ mỉ. Chuẩn bị xong phần khung tre kèm dây thép mô phỏng hình ảnh Ngư Long, Cự Giải, Vọng Nguyệt,... theo kích thước lớn nhỏ khác nhau, lồng đèn cặp Vọng Nguyệt sẽ được đem đi ráp khung, in hoa văn trên giấy dó, căng giấy trên khung tre, hoàn thiện cạnh, làm hoa giấy và cờ trang trí. Thời gian hoàn thành sản phẩm khoảng 4 giờ. Với lồng đèn Ngư Long thì cần uốn khung; lợp giấy kiếng; vẽ trang trí thân, mây, vây, đuôi, cánh; hoàn thiện viền; căng treo lên dây. Thời gian hoàn thành lồng đèn từ 24 đến 30 giờ.

“Mỗi giai đoạn đều cần độ hoàn thiện, chính xác cao vì đều ảnh hưởng đến các khâu tiếp theo. Ví dụ như khi khung căng sai vị trí dẫn đến khó dán, dán không thẳng sẽ không vẽ đẹp được”, chị Thủy cho biết.

Chị Kim Thủy là một nhà thiết kế nội thất nên chị luôn tìm tòi, học hỏi để thổi làn gió mới vào những chiếc đèn lồng Trung Thu cổ xưa. Nếu như lồng đèn truyền thống chủ yếu tạo nên từ ba màu chủ đạo

đỏ, vàng, xanh lá cây thì giờ đây chị đã “khoác” thêm nhiều chiếc áo mới sống động hơn, bắt mắt hơn cho món đồ xưa cũ này. Nhiều người không khỏi ngạc nhiên khi chứng kiến những chiếc đèn lồng mang hình dáng các con vật, nhiều mẫu lồng đèn ngộ như chỉ xuất hiện ở dịp Tết Trung Thu ngày xưa.

Trung Thu năm nay, Khởi Đăng Tác Khí có thêm lồng đèn Tiến sĩ giấy (phông dựng bằng giấy mỹ thuật cao cấp, phần mặt tượng làm bằng cao lanh) bên cạnh các mẫu lồng đèn cặp Vọng Nguyệt (khung tre, giấy dó, giấy điệp); lồng đèn Ngư Long, Cự giải (khung trúc, giấy kiếng) và các mẫu lồng đèn trang trí khác. Hiện tại, sản phẩm lồng đèn truyền thống được chị Kim Thủy phục dựng, trưng bày và phân phối tại cửa hàng tọa lạc ở số 79 Đinh Tiên Hoàng, phường Đa Kao, quận 1, TP. Hồ Chí Minh hoặc thông qua trang fanpage facebook Khởi Đăng Tác Khí. Dự kiến dịp Tết Trung Thu năm 2023, cửa hàng cung cấp khoảng 200 lồng đèn cho thị trường với mức giá từ 385,000 – 5.830.000 VNĐ/ chiếc.

Những khó khăn, chị Kim Thủy cùng những cộng sự đã thành công khi đưa chiếc lồng đèn Trung Thu cổ truyền ngộ như đang dần biến mất đã hồi sinh vô cùng ấn tượng. Mỗi chiếc lồng đèn, những người trẻ gửi gắm sự trân quý, nâng niu, gìn giữ “di sản” văn hóa của dân tộc. Thời



Không gian của hàng được Kim Thủy bày trí một cách đẹp mắt



Cửa hàng cung cấp nhiều dòng sản phẩm lồng đèn cổ truyền như Ngư Long, Cự Giải, Vọng Nguyệt, Tiến Sĩ giấy,...

gian tới, Khởi Đăng Tác Khí sẽ lên kế hoạch tổ chức các chương trình workshop để khách hàng có thể trải nghiệm làm lồng đèn truyền thống, giúp mọi người cảm nhận nét đặc trưng của Tết Trung Thu thời xa xưa, góp phần làm nên một mùa đoàn viên nhiều ý nghĩa.

Vinamilk vào top 5 thương hiệu sữa bền vững nhất toàn cầu

Duy Dũng

Sustainability Perception Values (SPV)

© Brand Finance Plc 2023

USDxx = sustainability perceptions value x.x = sustainability perceptions score/10



Vinamilk là đại diện duy nhất của Đông Nam Á nằm trong top 5 'Thương hiệu sữa có tính bền vững cao nhất toàn cầu', theo báo cáo do Brand Finance thực hiện.

Brand Finance

(tổ chức định giá thương hiệu hàng đầu thế giới, trụ sở tại Anh) vừa công bố báo cáo "Thực phẩm và đồ uống toàn cầu năm 2023". Bên cạnh giá trị và sức mạnh, yếu tố "phát triển bền vững" của thương hiệu là điểm nổi bật trong báo cáo năm nay, khi xu hướng này đang được đẩy mạnh trên phạm vi quốc tế.

Theo đó Brand Finance xếp hạng Vinamilk đứng thứ 5 trong top 10 về "Giá trị nhận thức về tính bền vững - SPV" với mức định lượng 253 triệu USD. Còn về điểm nhận thức về tính bền vững (tính

trên thang điểm 10), doanh nghiệp sữa Việt đứng đầu top 10 đạt 5,75 điểm, vượt qua nhiều thương hiệu khác đến từ các quốc gia có ngành sữa phát triển như Trung Quốc, Pháp, Nhật Bản...

Cũng theo báo cáo trên, thương hiệu Vinamilk năm nay được định giá tăng 6% so với 2022 đạt 3 tỷ USD, tiếp tục duy trì thứ hạng 6 trong top 10 thương hiệu sữa giá trị nhất toàn cầu và top 2 thương hiệu mạnh toàn cầu của ngành sữa.

Trước đó, theo bảng xếp hạng "100 thương hiệu giá trị nhất Việt Nam năm 2023" cũng do Brand Finance công bố, Vinamilk là doanh nghiệp dẫn đầu "Top 10 thương hiệu có tính bền vững cao" tại Việt Nam.

Ông Alex Haigh - đại diện Brand Finance khu vực châu Á - Thái Bình Dương nhận định Vinamilk đang hướng đến mục tiêu phát thải ròng bằng 0 (Net Zero 2050) và liên tục đi đầu trong mô hình kinh tế tuần hoàn, nông nghiệp tái tạo. Ngoài phạm vi môi trường, doanh nghiệp cũng đẩy mạnh hỗ trợ cộng đồng địa phương và khách hàng, nổi bật như chương trình Quỹ sữa Vươn cao Việt Nam với hơn 42 triệu ly sữa đã được mang đến cho trẻ em Việt Nam.

"Hoạt động kinh doanh ổn định là minh chứng rõ ràng cho thấy các nỗ lực phát triển bền vững đang được đền đáp", ông Alex Haigh nhấn mạnh.

Ông Lê Thành Liêm - Giám đốc điều hành Tài chính Vinamilk cho biết giảm thiểu phát thải khí carbon và sản phẩm dẫn dắt tiêu thụ có trách nhiệm là hai trong số nhiều khía cạnh thuộc phát triển bền vững mà công ty đang chú trọng. Người tiêu dùng là động lực buộc doanh nghiệp phải thực hành phát triển bền vững. Khách hàng ngày càng quan tâm nhiều hơn đến các vấn đề môi trường, lợi ích cộng đồng bên cạnh chất lượng sản phẩm và đưa ra yêu cầu ngày càng cao ở các sản phẩm xanh...



Đại diện Vinamilk nhận chứng nhận đạt trung hòa carbon theo tiêu chuẩn PAS 2060:2014 cho nhà máy sữa Nghệ An và trang trại bò sữa Nghệ An.



Các lãnh đạo Vinamilk khởi động dự án trồng cây hương tới Net Zero tại Hà Nội, tháng 2 năm 2023.

"Điều này là thách thức nhưng sẽ là động lực lớn nhất cho chúng tôi phát triển theo hướng bền vững hơn", ông Liêm nói.

Trong giai đoạn chiến lược 2022-2026, Vinamilk đã công bố phát triển bền vững trở thành một trong bốn mũi nhọn chiến lược và chương trình hành động, cùng lộ trình tiến đến mục tiêu Net Zero vào năm 2050. Đây cũng chính là công ty sữa đầu tiên tại Việt Nam có cả nhà máy và trang trại đạt trung hòa carbon theo tiêu chuẩn Pas 2060:2014. Nhà máy sữa Nghệ An và trang trại bò sữa Nghệ An là hai đơn vị đầu tiên đạt trung hòa carbon theo tiêu chuẩn này.

Vinamilk đầu tư cho tính bền vững của doanh nghiệp nói chung và thương hiệu nói riêng theo một quá trình chứ không chỉ là nhất thời trong ngắn hạn. Từ năm 2012, doanh nghiệp này đã phát hành Báo cáo Phát triển bền vững theo các chuẩn mực thế giới và có bên thứ ba kiểm toán. Đây cũng là thời điểm Vinamilk triển khai hàng loạt dự án phát triển bền vững mà đến nay đã mang lại kết quả tích cực như "Quý một triệu cây xanh cho Việt Nam", triển khai năng lượng mặt trời, năng lượng xanh cho toàn bộ trang trại và nhà máy...

Trong năm nay, ông lớn ngành sữa Việt Nam cũng triển khai hàng loạt dự án mới để thúc đẩy tiến trình này như "Trồng cây hương đến Net Zero" (phối hợp cùng Bộ Tài nguyên & Môi trường); "Cánh rừng Net Zero Vinamilk Đất mũi Cà Mau"; hoàn tất thực hiện kiểm kê đo lường khí nhà kính tại nhà máy, trang trại; nghiên cứu và phát triển các sản phẩm có yếu tố xanh, bền vững...

Các hoạt động này đã góp phần đưa các thông điệp về phát triển bền vững từ doanh nghiệp đến với chính nhân viên, người tiêu dùng và lan tỏa rộng hơn ra cộng đồng, góp phần thúc đẩy xu hướng tiêu dùng bền vững phát triển.



Vinamilk công bố các cam kết về Net Zero và lộ trình thực hiện tại Việt Nam trong một sự kiện diễn ra tại Nghệ An vào tháng 5/2023, hồi tháng 6 vừa qua.



LÀNG NGHỀ MÂY TRE ĐAN NÀ TẤU, TP. ĐIỆN BIÊN PHỦ, TỈNH ĐIỆN BIÊN

Nghề mây tre đan Nà Tấu vốn đã có từ lâu đời và được cộng đồng người dân tộc Thái địa phương lưu truyền để thực hiện các sản phẩm sử dụng trong gia đình. Sau này, với lợi thế nằm gần Quốc lộ 279, bà con bắt đầu bày bán sản phẩm mây tre đan theo dạng nhỏ, lẻ. Năm 2010, người dân bản Nà Tấu 1 đã tập trung các hộ gia đình thành 1 hợp tác xã chuyên sản xuất ra các sản phẩm từ mây tre đan để kinh doanh phục vụ bà con tại xã, huyện, tỉnh và ngoài tỉnh. Những sản phẩm nổi bật của nghề như bàn ghế mây, lếp hái rau và đựng đồ trang sức, cóm khẩu, bung gánh thóc, sàng gạo, mẹt... được bán đi nhiều nơi.