



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 47
580 (180)

2023

TH

SĂN THẺ VUI KHUI QUÀ ĐỈNH

TOPKID

01/10/2023 - 15/01/2024

12 THẺ



BỘ ĐỒ DÙNG HỌC TẬP

24 THẺ



BỘ 36 BÚT MÀU

48 THẺ



BALO CHỐNG GÙ

01 THẺ XE ĐẠP
XE ĐẠP THỂ THAO

Tham gia Chương trình Săn thẻ vui, Khai quà đỉnh cùng TH TOPKID theo các bước sau đây để nhận ngay những phần quà hấp dẫn!

Bước 1: Mua lốc Sữa chua uống tiết trùng TH true YOGURT TOPKID hoặc Sữa trái cây TH true JUICE milk TOPKID

Bước 2: Sưu tầm đủ các thẻ Lớp học mật ngữ trong mỗi lốc sữa để nhận các phần quà sau:

-1 thẻ xe đạp đổi 1 xe đạp thể thao

-12 thẻ đổi 1 bộ đồ dùng học tập

-24 thẻ đổi 1 bộ 36 bút màu

-48 thẻ đổi 1 balo chống gù

Bước 3: Đến các cửa hàng TH true mart hoặc điểm bán lẻ bán sản phẩm có tham gia chương trình để đổi quà

Chi tiết chương trình xem tại: <https://khuyenmaimilk.thmilk.vn/>

Ghé thăm hệ thống siêu thị toàn quốc, hệ thống cửa hàng TH true mart hoặc đặt hàng online ngay:

Website: <https://www.thtruemart.vn/> Danh sách cửa hàng: <https://www.thmilk.vn/he-thong-cua-hang/>



Làng nghề Việt Nam

TẠP CHÍ CỦA CƠ QUAN TRUNG ƯƠNG HIỆP HỘI LÀNG NGHỀ VIỆT NAM
TIẾNG NÓI CỦA CÁC LÀNG NGHỀ, NGHỆ NHÂN CẢ NƯỚC



Trong số này

- 5 ĐỒNG THÁP:
Rộn ràng ngày Hội quán đất Sen Hồng
- 6 TÌM HIỂU VỀ PHÒNG, CHỐNG THAM NHŨNG VÀ ĐỨC THANH LIÊM CỦA NGƯỜI XƯA
- 10 **Những nghệ nhân sinh vật cảnh tạo hàng "siêu phẩm" có giá trị kinh tế cao**
- 12 **Nhớ mãi canh măng mực Bát Tràng**
- 14 BẮC KẠN:
Xây dựng Nông thôn mới đi vào chiều sâu
- 16 HUYỆN NA RÌ (BẮC KẠN):
Xã Côn Minh gắn làng nghề với xây dựng nông thôn mới



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

- Chủ tịch Hiệp hội LNVN Lưu Duy Dân
- CGCC Vũ Quốc Tuấn
- CGCC Phạm Chi Lan
- GS - TSKH Nguyễn Văn Thâm
- GS-TSKH Lê Hồng Lý
- GS - TS Nguyễn Văn Nội
- PGS- TS Đỗ Quang Huy
- PGS - TS Nguyễn Xuân Huân
- TS. Nguyễn Như 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 Hổ, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội.

ĐT: 024.3869.2173 * Fax: 024.3869.2174

Email: tapchilangnghevietnam@gmail.com

Website: langngheviet.com.vn

Văn phòng 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: Thủ tướng Phạm Minh Chính tham quan gian hàng giới thiệu sản phẩm nông nghiệp hữu cơ.

**Food & Hotel Hanoi 2023-
Cơ hội cho các doanh
nghiệp thực phẩm**

PV

Ngày 21/11, Triển lãm quốc tế lần thứ hai về thực phẩm, đồ uống, thiết bị làm bánh, nhà hàng, khách sạn và cung ứng dịch vụ (Food & Hotel Hanoi 2023) đã khai mạc tại Trung tâm triển lãm quốc tế I.C.E Hà Nội.

Food & Hotel Hanoi 2023 có sự tham gia của 113 gian trưng bày đến từ 19 quốc gia và vùng lãnh thổ, trong đó có sự góp mặt của 12 nhóm gian hàng quốc tế. Với diện tích triển lãm rộng lớn lên đến 6.000 m², chương trình thu hút hơn 6.500 và khách tham quan chuyên ngành.

Sự kiện nhằm mục đích xúc tiến thương mại, tạo cầu nối để các thương hiệu quốc tế đến gần với những nhà nhập khẩu, phân phối, bán lẻ và kinh doanh ẩm thực, dịch vụ lưu trú tại Việt Nam. Food & Hotel Hanoi 2023 không chỉ đồng hành cùng cộng đồng ngành F&B, nhà hàng, khách sạn nước ta với vai trò là một điểm đến cập nhật những thông tin, xu hướng mới nhất về ngành, mà còn là nơi tôn vinh, uơm mầm những tài năng trẻ trong ngành ẩm thực, pha chế.

Đặc biệt, trên 50% khách tham quan là chủ doanh nghiệp, ban quản trị và chuyên viên cấp cao trong tập đoàn, tổ chức, mang đến nhiều cơ hội hợp tác kinh doanh mới.



Khách tham quan gian hàng tại triển lãm Food & Hotel Hanoi 2023

TRIỂN LÃM CÁC SẢN PHẨM ĐỒ ĐỒNG - ĐỒ ĐÁ NĂM 2023

Nguyễn Hạnh

Ngày 17/11, đã diễn ra lễ khai mạc Triển lãm Chuyên đề các sản phẩm thủ công mỹ nghệ, OCOP, công nghiệp nông thôn tiêu biểu ngành đồ đồng - đồ đá năm 2023. Triển lãm được tổ chức tại “Điểm trưng bày, giới thiệu và quảng bá sản phẩm OCOP Thủ đô” số 176 Quang Trung, quận Hà Đông, Hà Nội. Triển lãm do Sở Công Thương Hà Nội giao Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp tổ chức, với sự tham gia của các cơ sở công nghiệp nông thôn, doanh nghiệp xuất khẩu, các làng nghề truyền thống của Hà Nội.

Triển lãm Chuyên đề các sản phẩm thủ công mỹ nghệ, OCOP, công nghiệp nông thôn tiêu biểu ngành đồ đồng - đồ đá năm 2023 là sự kiện cuối cùng trong chuỗi các hoạt động triển lãm chuyên đề các sản phẩm thủ công mỹ nghệ, OCOP và sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu.

Đây là Triển lãm chuyên đề nhằm trưng bày, giới thiệu, quảng bá và kết nối giao thương các sản phẩm, mẫu thiết kế hàng thủ công mỹ nghệ mới, sáng tạo ngành đồ đồng – đồ đá của các nghệ nhân, chuyên gia, nhà thiết kế trẻ trên địa bàn Hà Nội.

Triển lãm sẽ giúp các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất công nghiệp nông thôn ngành thủ công mỹ nghệ Hà Nội học tập, tìm hiểu và đưa các thiết kế này vào sản xuất thực tế, cũng như từ các thiết kế này phát triển các sản phẩm mới của doanh nghiệp đáp ứng yêu cầu thị trường.

Với quy mô khoảng 500m², triển lãm trưng bày, giới thiệu gần 200 mẫu sản phẩm thủ công mỹ nghệ, làng nghề sáng tạo và độc đáo từ đồng và đá. Không gian trưng bày được chú trọng thiết kế trang trí theo không gian mở, nhằm tăng tính thẩm mỹ và cảm giác thoải mái, thân thiện với khách thăm quan, giao dịch.

Đây là dịp để công chúng, những người yêu thích, quan tâm đến ngành thủ công mỹ nghệ nói chung và ngành đồ đồng - đồ đá nói riêng có thể chiêm ngưỡng những tác phẩm tiêu biểu, đặc sắc, có giá trị thẩm mỹ cao được tạo ra từ đôi bàn tay tài hoa của các nghệ nhân, thợ giỏi.



Sản phẩm được trưng bày tại triển lãm

Đến với triển lãm, các nghệ nhân, cá nhân sẽ có cơ hội học tập, tìm hiểu, trao đổi kinh nghiệm khi kết nối với cộng đồng thủ công mỹ nghệ tiêu biểu, đồng thời đưa các thiết kế này vào sản xuất thực tế, đáp ứng yêu cầu thị trường, đặc biệt là thị trường xuất khẩu. Tham gia các hoạt động quảng bá kết nối giao thương các sản phẩm đồ đồng - đồ đá và các sản phẩm tiêu biểu khác.

Triển lãm Chuyên đề các sản phẩm thủ công mỹ nghệ, OCOP, công nghiệp nông thôn tiêu biểu ngành đồ đồng - đồ đá năm 2023 sẽ là nơi kết nối, quảng bá các sản phẩm thủ công mỹ nghệ, OCOP trong nước và quốc tế; Bảo tồn, giữ gìn giá trị sản phẩm thủ công mỹ nghệ truyền thống, chuyển tải, quảng bá văn hóa vùng miền tới cộng đồng người tiêu dùng trên thị trường; hỗ trợ các cơ sở công nghiệp nông thôn quảng bá, giới thiệu sản phẩm ra thị trường.

Triển lãm diễn ra hết tháng 11/2023. Thời gian mở cửa từ 9 giờ đến 18 giờ (hàng ngày)

ĐỒNG THÁP:

Rộn ràng ngày Hội quán đất Sen Hồng

Mỹ Hiền

Sáng ngày 18/11, tại Công viên Văn Miếu (TP. Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp), Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam tỉnh Đồng Tháp phối hợp cùng UBND tỉnh Đồng Tháp tổ chức khai mạc Không gian trưng bày Ngày hội Hội quán đất Sen Hồng. Đây là hoạt động đầu tiên trong chuỗi sự kiện diễn ra từ ngày 18 – 19/11/2023.

Đến tham dự khai mạc bao gồm: ông Lê Thành Công – Chủ tịch Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam tỉnh Đồng Tháp, Trưởng Ban tổ chức; ông Nguyễn Phước Thiện – Phó Chủ tịch UBND tỉnh Đồng Tháp, Phó Trưởng Ban tổ chức; cùng nhiều lãnh đạo thuộc các cơ quan, đơn vị địa phương.

Hội quán là một mô hình nông nghiệp tiêu biểu của tỉnh Đồng Tháp, được thành lập từ tháng 7/2016. Đến nay, toàn tỉnh đã có hơn 144 Hội quán với khoảng 7.500 thành viên và 38 HTX. Ông Lê Thành Công – Chủ tịch Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam tỉnh Đồng Tháp cho biết: “Với mong muốn nông dân tập hợp lại cùng nhau để sản xuất sạch, theo chuỗi giá trị, tập trung quy mô lớn dẫn đến mô hình Hội quán nông dân được khởi xướng thành lập. Theo thời gian, mô hình Hội quán ngày càng phát triển, góp phần quan trọng vào quá trình tái cơ cấu nông nghiệp, phát triển kinh tế - xã hội địa phương”. Vì thế, việc tổ chức Ngày hội Hội quán đất Sen Hồng có ý nghĩa quan trọng, nhằm ghi nhận cũng như động viên thành



Ngày hội Hội quán đất Sen Hồng diễn ra từ ngày 18 – 19/11 tại Công viên Văn Miếu



Gian hàng về đặc sản Đồng Tháp tại Ngày hội

viên và lãnh đạo các Hội quán tích cực thực hiện các chương trình, đề án trọng tâm của tỉnh.

Tại Không gian trưng bày Ngày hội Hội quán đất Sen Hồng lần thứ I, quy tụ hơn 36 gian hàng giới thiệu, quảng bá sản phẩm đến từ các Hội quán, sản phẩm OCOP, quà lưu niệm. Đặc biệt, Ngày hội Hội quán còn có gian hàng giới thiệu mô hình Saemaul Undong (Hàn Quốc), quảng trưng bày mặt hàng chuyển đổi số trong nông nghiệp và khu vực ẩm thực.

Nhờ sự đa dạng về loại hình sản phẩm, Không gian trưng bày Ngày hội Hội quán đất Sen Hồng đã mang đến nhiều trải nghiệm mới mẻ cho du khách. Có rất đông người dân địa phương và khách du lịch tập trung tại Công viên Văn Miếu để tham quan, mua sắm.

Ngoài ra, tại Ngày hội còn diễn ra nhiều hoạt động khác như: Hội thảo “Phát huy giá trị cộng đồng của Hội quán”; Triển lãm thành tựu Hội quán;...

TÌM HIỂU VỀ PHÒNG, CHỐNG THAM NHŨNG VÀ ĐỨC THANH LIÊM CỦA NGƯỜI XƯA



TS. LƯU MINH TRI
 Nguyên Thường vụ TP. Hà Nội
 Nguyên Phó Chủ tịch UBND TP. Hà Nội



Bộ Luật Hồng Đức đã trải qua một quá trình xây dựng lâu dài từ thời Lê Thái Tổ, đến thời Lê Thánh Tông mới hoàn thành là một trong những thành tựu về khoa học và giáo dục; một cống hiến quan trọng dưới thời Lê Sơ.

Ngày nay, chúng ta đang xây dựng đất nước theo con đường xã hội chủ nghĩa, Đảng và Nhà nước ta tập trung đẩy mạnh phát triển kinh tế và văn hóa, đồng thời nêu cao quyết tâm đấu tranh phòng chống tham nhũng, lãng phí, thực hành tiết kiệm. Việc tìm hiểu về chống nạn hối lộ, những nhiễu, lạm dụng chức quyền và đức thanh liêm của người xưa, mong được cung cấp thông tin để chúng ta suy ngẫm cho công việc hôm nay.

TRIỀU LÊ VỚI “LÊ TRIỀU HÌNH LUẬT” VÀ VIỆC CHỐNG THAM NHŨNG, LẠM DỤNG CHỨC QUYỀN

Bộ “Lê triều hình luật” tuy nhằm thể chế hóa một Nhà nước phong kiến trung ương tập quyền, song vẫn chứa đựng những truyền thống tốt đẹp của dân tộc Việt Nam – truyền thống lấy nhân nghĩa làm trọng, quan tâm đến đời sống và quyền sống của dân lành. Nhà Lê thấy rõ sức dân trong suốt 10 năm kháng chiến chống giặc Minh và vai trò của nông dân trong sản xuất nông nghiệp, nên rất chú trọng

Trong xã hội phong kiến Việt Nam, với cấu trúc hệ thống Nhà nước “Quân – Thần – Nhân”, chưa có nền dân chủ, thì tệ quan liêu, hối lộ, những nhiễu, lạm dụng quyền... là phổ biến. Song, ta hãy tìm hiểu xem trong xã hội quân chủ ấy, các triều đại, các vị vua và quan đã làm được gì để chống tham nhũng, lạm dụng chức quyền, giúp cho ổn định xã hội và quản lý Nhà nước phong kiến, cùng giảm bớt đau khổ cho muôn dân.

quan tâm đến đời sống của muôn dân, thực hiện quyền làm người cho khắp dân đình bằng những điều luật cụ thể ngăn cấm quan lại tham nhũng, trừng trị kẻ cậy thế, cậy quyền...

Để ngăn chặn những hậu quả do sự cách biệt về vị trí xã hội gây ra, giữa thứ dân và quan lại, chức sắc có thể có quyền, nhà Lê cho ban hành trong luật nhiều biện pháp ngăn cấm, răn đe những kẻ xu nịnh cấp trên, gây tổn hại cho dân.

“Lê triều hình luật” (hay Quốc triều hình luật) quy định chống tham nhũng đồng bộ từ việc đề ra chế độ công vụ chặt chẽ nghiêm minh, đến việc hạn chế những hành vi cấu kết với nhau, cậy thế cậy thân... sách nhiễu lương dân. Một số luật định đó là: Điều 1, chương “Vi chế” đã ghi rằng, quan lại đặt ra

có số nhất định, nếu tự ý bổ dụng hay tuyển chọn quá hạn định, thì cứ thừa 1 người, phạt người đứng đầu cho 60 trượng, “biếm” 2 tư (hạ chức 2 bậc), hoặc bãi chức, thừa 2 người thì xử tội “đồ” (hình phạt lao dịch khổ sai ở nhiều mức độ). Từ điều 23 đến điều 26 quy định: “Để chậm trễ công văn, chiếu chỉ 1 ngày phạt 50 roi, chậm 3 ngày tăng nặng lên một bậc”. “Sai đi công cán, xem xét việc gì mà về tàu trình không đúng sự thật, thì “biếm” chức hoặc xử tội “đồ”...”

Điều 17 đã ghi: “nếu quan lại tự nhiên thu tiền của dân, làm lễ vật cung phụng lên vua, thì sẽ hạ chức 1 bậc và phải trả lại lễ vật cho dân”. Điều 22, chương “Hộ hôn” chỉ rõ: “Nhà quyền quý làm hại dân, mà xã quan bỏ qua, không trình báo, thì xử tội “biếm” một bậc”.

Điều 42, chương “Vi chế” đã ghi: “Làm trái pháp luật, ăn hối lộ từ 1 đến 9 quan, xử tội “biếm” hoặc bãi chức; từ 10 đến 19 quan, xử tội “đồ”- “lưu” (“lưu” là hình phạt lao dịch khổ sai, bị đẩy đi các châu xa...); từ 20 quan trở lên xử “lưu”; từ 50 quan trở lên xử “tử” (là hình phạt nặng nhất, phạt bằng cách chết thắt cổ, chém cổ, xử trảm bêu đầu... tùy theo tội)”. “Các quan địa phương sách nhiễu lương dân, mua bán rế, đòi biểu xén, thì hạ chức hoặc bãi chức... và phải bồi thường gấp đôi trả dân”. Để ngăn chặn việc tư thù, ân oán, lợi dụng chức quyền, thu vén cá nhân, các điều 101, 128, 129, 130 chương “Vi chế” quy định rõ: “Các quan liêm phóng, xét việc phải đúng sự thật, nếu sơ suất mà sai thì xử “biếm”; nếu vì tư thù ân oán, hoặc ăn hối lộ mà đổi trắng thay đen thì không kể việc lớn hay nhỏ, ăn nhiều hay ăn ít đều xử tội “lưu” (lao dịch khổ sai), tội “tử” (chết) không thể nương tay. Các quan đi sứ nước ngoài mà chỉ chăm chú mua bán, thì xử tội “biếm” hay “đồ”, mang vật cấm xử tội “lưu” (lao dịch khổ sai)”.

“Lê triều hình luật” với một hệ thống tội danh và những biện pháp trừng trị vô cùng nghiêm khắc, lại được sự chỉ đạo sát sao của một ông vua sang suốt anh minh, đã thực sự phát huy hiệu lực, làm nền tảng cho một nhà nước pháp trị phong kiến thân dân, đưa nước ta trở thành một Nhà nước cực thịnh trong suốt những năm Vua Lê Thánh Tông trị vì (từ 1459 đến 1496)...

VUA MINH MẠNG CHỐNG THAM NHƯỜNG, LẠM DỤNG CHỨC QUYỀN

Vua Minh Mạng (1820 - 1840) đặc biệt coi trọng cải cách bộ máy hành chính, chống tham nhũng, bè cánh, lạm dụng chức quyền sách nhiễu lương dân, vợ vét vàng bạc công khố. Năm 1831 Minh Mạng cho ban hành “Luật hồi ty” (quy định việc kiêng kỵ, tránh né), buộc tất cả bộ máy điều hành việc nước từ trung ương tới địa phương đều phải triệt để chấp hành, với hàng

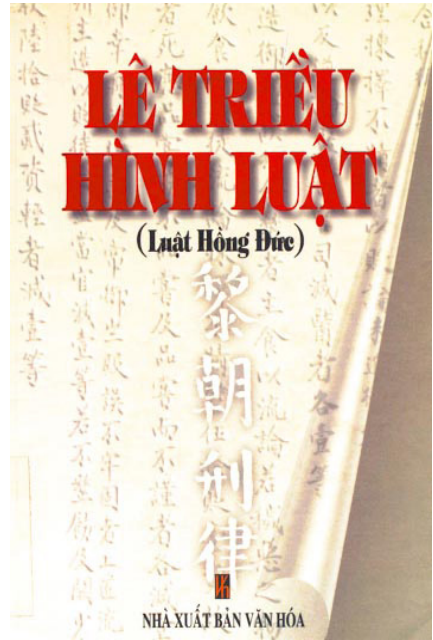
loạt quy định cụ thể như sau: Khi sắp xếp bộ máy điều hành, bố trí quan lại về các địa phương trị nhậm phải triệt để tránh những nơi: Quê gốc (quê nội), vì đó là quan hệ họ nội đã từng nhiều đời sinh sống...; Quê ngoại, bao gồm quê mẹ, quê vợ và cả những nơi trước đây đã từng theo học, dù chỉ ngắn ngày.

“Luật hồi ty” được thi hành triệt để, phần nào đã ngăn chặn tệ bè cánh, cấu kết, sách nhiễu lương dân. Năm 1836, Minh Mạng lại cho sửa đổi đôi chỗ, và đến đời Vua Thiệu Trị lại bổ sung thêm những quy định mới, ngày càng chi tiết và đầy đủ rõ ràng. Đó là: Các quan đầu tỉnh như Tổng đốc, Tuần phủ, Bố chánh, Án sát, Lãnh binh, Đốc học đều không được cử những người cùng chung một quê. Đây là quy định nhằm ngăn chặn mối quan hệ đồng hương, tránh địa phương cục bộ che chắn cho nhau, hoặc kết hợp với nhau trong hành vi tham nhũng, lạm dụng chức quyền ở từng Bộ, Nha, Sở, Cục... Không được bố trí các lại viên có quan hệ bố - con, anh - em ruột thịt, chú bác, thông gia, họ hàng gần xa, thầy trò thân thiết. Quan lại không được coi thi ở nơi nào có những người ruột thịt, thân quen ứng thi.

Có thể nói “Luật hồi ty” là sự sáng tạo độc đáo của nhà Nguyễn dưới đời Minh Mạng, Luật được thực thi đã hạn chế đến mức thấp nhất những mối quan hệ thân quen, làm sai lệch công lý, dẫn đến những hành vi cấu kết, đồng phạm tham nhũng, lạm dụng chức quyền, bè cánh, thế thân, giảm được đáng kể hành vi tham nhũng tập thể...

MỘT SỐ VỊ QUAN THANH LIÊM

Sử sách đã nói nhiều về nhà Nho, nhà Sư phạm Chu Văn An (1292 - 1370) thời Trần đã dâng “Thất trăm sớ” xin vua chém đầu 7 tên gian thần. Và, lịch sử cũng đã nói về Trạng Trình Nguyễn Bình Khiêm (1491 - 1585) thời Mạc, đã dâng sớ xin vua chém đầu 18 tên lộng thần. Dưới đây xin nêu một số tấm gương



các vị quan chính trực, sống thanh bạch, ngay thẳng và mạnh dạn chống tham nhũng.

***Mạc Đĩnh Chi một đời chính trực thanh liêm**

Mạc Đĩnh Chi người làng Lũng Động, huyện Chí Linh, Hải Dương, đỗ Trạng nguyên khoa Giáp Thìn - 1304, dưới triều Trần Anh Tông. Ông có tri thức uyên thâm, trí thông minh và tài ngoại giao, ứng đối như thần, nên được triều đình Nguyên Mông (lúc bấy giờ đang thống trị Trung Quốc) sắc phong là “Lưỡng quốc Trạng nguyên”, và được Vua Trần Anh Tông hết lòng trọng dụng tin dùng, cử giữ chức quan Ngự sử.

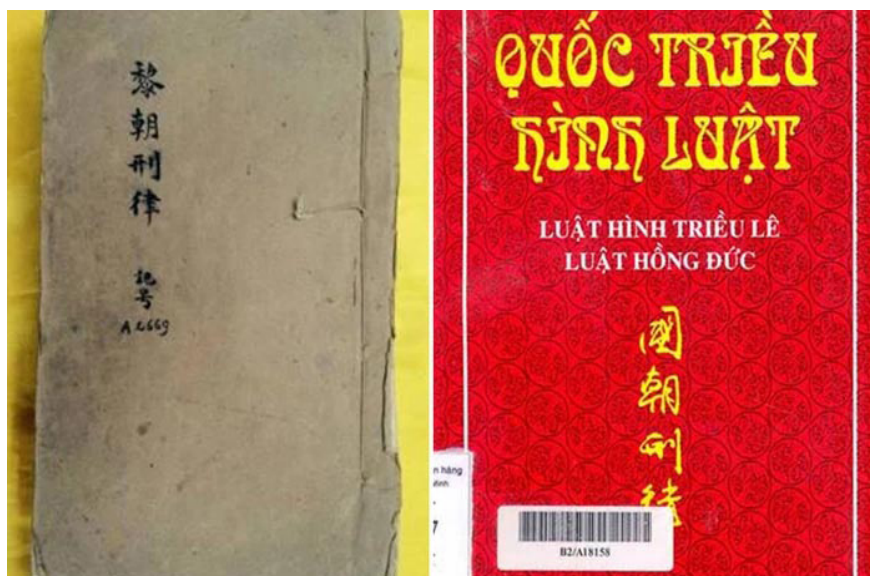
Khác với một số quan lại và quý tộc đương thời, Mạc Đĩnh Chi luôn giữ khí tiết trong sạch, thanh liêm, chính trực; Ông đã nhiều lần vạch mặt bọn tham quan trước triều đình, can gián nhà vua trước những việc làm chưa đúng. Với chức trách của quan Ngự sử, ông đã dâng sớ lên vua, tố cáo quan Tư đồ Trần Trung Hoài và lũ tham quan thao túng, lạm dụng đảo lộn kỷ cương, coi thường phép nước. Vua Trần Anh Tông đã bỏ qua ngoài tai những lời can gián của quan Ngự sử, nên được thể bọn quyền thần xúm vào tìm cách hãm hại ông. Chúng tâu vua: “Mạc Đĩnh Chi xuất

thân từ lũ tiện dân, được bệ hạ ban ơn, đã không biết ơn, lại hay xét nét mọi việc trong triều, ngay cả việc làm của đấng Quân vương. Khi làm Hà đề Chánh sứ, cậy có chút công, mặc sức vợ vét, xây dinh thự nguy nga ở Lũng Động. Bệ hạ mau trừ mối họa, kéo hại tới an nguy xã tắc". Trước những lời sàm tấu của lũ gian thần, Vua Trần Anh Tông bản khoản suy nghĩ: Đĩnh Chi 15 năm làm quan mà vẫn thanh bần, quê nhà vẫn chỉ một nhà tranh vách đất. Khi mẹ già ốm đau, không tiền thuốc thang, ta ngầm giúp đỡ sai bỏ tiền vào nhà, mà sáng hôm sau lại đem tiền "vô chủ" xin nộp vào kho. Đi sứ Nguyên về, bao nhiêu tặng vật được trao, đã đem nộp hết cho triều đình, chẳng giữ cho mình chút gì, dù chỉ là thước lụa, tấm vóc cón con. Khi làm Hà đề Chánh sứ thì dân chúng ngợi ca là chính trực, thanh liêm... Người như thế chẳng thể nào lại vợ vét, tham nhũng. Nghĩ vậy, vua gạt bản tấu của bọn Trung Hoài sang bên và bảo: "Suốt mấy chục năm làm quan trong triều, trẫm chỉ thấy dân ca ngợi, mà tuyệt chưa thấy một lời oán thán Đĩnh Chi".

* Quan Tham Tụng (Tể tướng) Nguyễn Công Cơ, điều hành công việc triều chính nghiêm minh và sống cuộc đời thanh bạch

Nguyễn Công Cơ (1673 - 1733), còn gọi là ông Nghè làng Cáo (tên cũ của làng Xuân Tảo, phường Xuân Đình, quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội ngày nay). Ông đỗ Đệ tam giáp Tiến sĩ khoa thi Đinh Sửu (1697), được bổ nhiệm làm quan trong triều với nhiều chức vụ, sau đến chức Tham Tụng đứng đầu văn võ bá quan.

Ông điều hành công việc triều chính hết sức nghiêm minh. Trong khoa thi Hương năm Bính Ngọ (1726), ông đã trừng trị 28 người có liên quan đến sự gian trá trong thi cử, nâng đỡ sửa điểm cho con em quan lại đại thân trong triều. Trong việc làm quan, ông không chạy chức, giành quyền cho những người thân, họ hàng.



Mấy chục năm làm quan, khi về nghỉ ở quê nhà, ông vẫn chỉ có 3 gian nhà tranh, phen tre, vách đất, chẳng tiền của châu báu, sống cuộc đời giản dị, thanh bần. Có người hỏi ông: Sao giữ chức lớn trong triều, mà chẳng có chút gì tài sản riêng tư, lại cáo lão từ quan quá sớm? Ông mỉm cười, từ tốn bảo: "Người làm quan phải biết dừng, biết đủ, chớ tham quyền chức, của lắm tiền nhiều, bất nhân thất đức, phải giữ lòng trong sạch, chính trực công minh. Đừng dùng lực, cậy uy, sách nhiễu dân lành, tham những bòn rút của dân, gây oan khuất, thiệt thòi cho người vô tội". Di tích nhà thờ Nguyễn Công Cơ ở làng Xuân Tảo, được xếp hạng di tích cấp Quốc gia.

* Đặng Huy Trứ, một người thầy sáng, một vị quan liêm, đã viết cuốn "Từ thụ yếu quy" đưa ra 104 thủ đoạn hối lộ mà người làm quan phải từ chối và 5 trường hợp có thể nhận.

Đặng Huy Trứ, sinh năm 1825, trong một gia đình Nho phong, nền nếp ở làng Thanh Lương, nay thuộc xã Hương Xuân, huyện Hương Trà, tỉnh Thừa Thiên - Huế. Ông đỗ Tiến sĩ năm 1847. Trước khi ra làm quan, ông đã từng 8 năm làm một người thầy.

Khi làm quan, Đặng Huy Trứ luôn lo lắng đến nghĩa vụ và trách

nhiệm của người thay mặt triều đình, chăm sóc muôn dân. Để phòng tham nhũng, ông viết cuốn "Từ thụ yếu quy" (những nguyên tắc chủ yếu của việc không nhận và có thể nhận), tổng kết từ những việc thật xảy ra trong cuộc sống, chỉ ra những thói hư tật xấu, cám dỗ, lợi dụng trong chốn quan trường. Đây là bộ sách bàn về nạn hối lộ và đức thanh liêm của người xưa.

Trong 109 trường hợp nêu lên, theo ông chỉ có 5 trường hợp người có chức, quyền có thể nhận được, còn 104 trường hợp khác thì phải xem xét tránh xa.

Trong 104 kiểu hối lộ không thể nhận, nêu trong cuốn "Từ thụ yếu quy", xin được giới thiệu vài kiểu đáng chú ý như sau: Sỷ tử đi thi hối lộ cầu được đỗ; quan lại xảo quyết hối lộ cầu được tiến cử; quan bị cách chức hối lộ để được phục chức; Sư tăng hối lộ để được trụ trì ở chùa; địa phương hối lộ các quan đến thanh tra; hối lộ các quan đi tra xét kiện tụng; kẻ thuộc hạ hối lộ cầu được sắp xếp cho những việc béo bở; hối lộ để xin giầu bớt thuế; hối lộ để cho nhập hộ tịch; hối lộ để xin tiến tu sửa các từ đường; kẻ đi kiện hối lộ để cầu được kiện; kẻ có tội hối lộ để cầu được luật pháp nương nhẹ; chủ nợ hối lộ để nhờ đòi nợ; chiều đón ý quan trên đưa đồ hối lộ; v.v...

► **5 TRƯỜNG HỢP CÓ THỂ NHẬN:**

1. Lễ tết hàng năm. Đặng Huy Trứ viết: nước ta có tục lệ, hàng năm vào dịp Tết nguyên đán, kẻ dưới mang sản vật thổ ngơi đến Lễ tết người cấp trên, cấp dưới thăm hỏi cấp trên, dân trọng hạt tết quan quản hạt, học trò tết thầy... Có thể nhận. Duy không nên nhận quà của những người coi kho, cai đội các cơ, vệ, nha lại tham nhũng, những người lạ, con buôn ở phường, chợ.

2. Xong việc đến tạ ơn. Đặng Huy Trứ lý giải: Quan làm việc công, đó là phận sự, trong lòng không nên trông chờ báo đáp. Nếu như họ có công việc, ta để hết tâm lực, cân nhắc cả 3 mặt: tình, pháp và lý, xử thế thỏa đáng, khiến họ cũng được chút lợi, họ ghi lòng tạc dạ ơn ấy, đem lễ vật đến tạ, kẻ biểu xuất phát từ lòng thành không thể có ý khác, người nhận không hề có yêu sách. Có thể nhận.

3. Người được tiến cử tạ ơn. Về việc này, Đặng Huy Trứ viết: tìm người hiền tiến cử nhà vua, đó là chức phận của bầy tôi. Nay ta biết

có người hiền mà tiến cử, đâu có mong báo đáp. Đó là nhân tình vậy. Nếu có mang sản vật thổ ngơi đến tạ lòng tri kỷ, người cho không xấu hổ, kẻ nhận không thẹn thùng. Có thể nhận.

4. Thuyền buôn Nam – Bắc nhờ thuận buồm xuôi gió đem quà đến biểu. Về việc này Đặng Huy Trứ lý giải: ... Họ đi kinh doanh trong Nam ngoài Bắc cũng được một vài phần lời, đến đây trên bờ dưới nước đều được bình yên, thần tài phù hộ, không bị nha lại quấy nhiễu, không bị gian thương lũng đoạn, đêm đêm không bị trộm cướp quấy đảo..., đó đều là nhờ ảnh hưởng của quan địa phương. Cho nên mới có quà biểu như vậy... Có thể nhận.

5. Nhân việc vui buồn mà có đồ mừng riêng. Đặng Huy Trứ viết: ta đang tại chức, gặp khi có việc vui buồn như mừng thọ, thăng chức, đi sứ, giỗ cha mẹ, tang vợ... dân trong hạt hoặc cấp dưới có mang đồ mừng, viếng - đó cũng là lễ thường tình của kẻ dưới đối với người trên. Trừ những việc nhỏ nhặt như giỗ xa,

tang nhỏ, đầy tháng, đầy tuổi con... nếu có người đưa lễ vật có tính chất bợ đỡ thì phải khước từ tức khắc. Còn do tình cảm chia vui, chia buồn hoặc tiễn đưa xa cách là thường tình ở đời. Có thể nhận.

Cuộc đời làm quan của Đặng Huy Trứ lấy sự tu thân làm đầu, suốt đời giữ trọn thanh liêm. Làm quan, nhưng ông đã từng sống trong cảnh “cơm chỉ rau dưa, canh chủ chốt”, “tường kẻ vách bung, nhà khe mái dột”... Nhưng trước cám dỗ của tiền tài, của những mưu toan hối lộ, ông vẫn giữ “một tấm lòng băng chẳng bụi vương”. Với ông, làm quan trước hết là nô bộc cho Dân, cho Nước; tự coi mình là “con của thứ dân”, và ông đưa ra quan niệm xử thế “không chăm sóc nổi dân thì chớ làm quan”. Ông đã giữ quan niệm sống ấy và tấm lòng thành với Dân của ông qua những vần thơ:

“Minh thiệt, lợi dân, Dân gắn bó
Đẻo dân, mình béo, Dân cắn hờn.
Hờn cắn, gắn bó tùy ta cả
Duy chữ Thanh Thanh đối thế nhân”.

TƯ VẤN PHÁP LUẬT

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

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

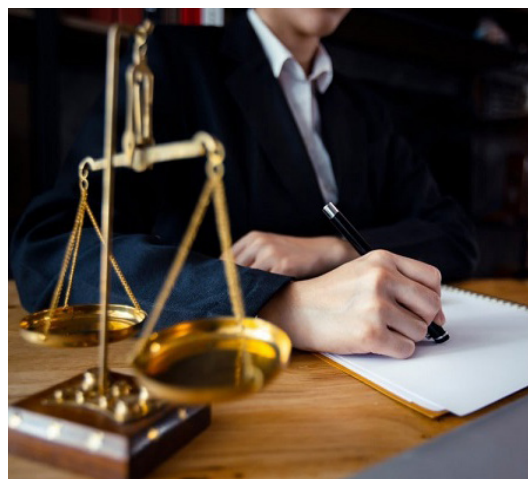
- **Nội dung tư vấn:** Các vấn đề về dân sự, hình sự, tranh chấp hợp đồng, đất đai, hôn nhân và gia đình...

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

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

- **Ban tư vấn:** LS - ThS Nguyễn Duy Hoàn; Luật gia Nguyễn Quang Ngọc; Luật gia Đàm Kim Hạnh (trực trong tháng 11 và tháng 12 năm 2023)

- **Điện thoại:** 024.3869.2173



Trung tâm Tư vấn Pháp luật

Những nghệ nhân sinh vật cảnh tạo hàng "siêu phẩm" có giá trị kinh tế cao

Hải Thịnh- Quý Thương



Tác phẩm "Chùa một cột" tạo tác từ cây Xanh

Vừa qua UBND huyện An Dương, thành phố Hải Phòng tổ chức thành công cuộc triển lãm sinh vật cảnh lần thứ 2 năm 2023. Đây là cuộc triển lãm sinh vật cảnh có qui mô khá lớn với sự tham gia của các Hội sinh vật cảnh, nghệ nhân, người trồng hoa, cây cảnh từ 16 tỉnh thành trong cả nước.

Theo ông Lê Văn Cường, Phó Chủ tịch UBND huyện, Chủ tịch Hội sinh vật cảnh huyện An Dương cho hay: đây là đợt triển lãm mang nhiều màu sắc mới, hội tụ trên 1000 tác phẩm do 300 nghệ nhân từ hội sinh vật cảnh, người yêu cây cảnh cùng người làm nghề trồng cây cảnh trên địa bàn thành phố Hải Phòng và 16 tỉnh thành trong cả nước mang đến. Có rất nhiều tác phẩm đặc sắc, hội tụ đầy đủ tinh hoa nghệ thuật từ cây cảnh truyền thống đến cây cảnh đương đại, nhiều tác phẩm được xếp vào hàng "siêu phẩm" có thương hiệu mang giá trị kinh tế

cao, trị giá giao dịch lên đến hàng tỷ đồng. Bên cạnh đó còn có những tác phẩm lần đầu ra mắt với nhiều kiểu dáng tinh tế, mới lạ độc đáo do những người làm cây cảnh còn "ăn mình" tạo ra, được BTC và các nghệ nhân đánh giá rất cao.

Điển hình như tại khu vực cạnh Trung tâm triển lãm có một tác phẩm được rất đông người chiêm ngưỡng đó là cây "Xanh" (được biết đã có trên 50 năm tuổi cao trên 3 mét) mô phỏng hình tượng chùa một cột, gồm 2 tầng tán, dưới tán lá tầng 2 là bức tượng Phật bà quan âm. Đi kèm 2 bên và phía sau là 2 cây xanh tán và một tác phẩm ghép 4 cây gồm: cây Đại; cây Dâu gia; cây Sung; cây Túc, được tác giả đặt tên là "Đại-Gia-Sung-Túc". Các tác phẩm này được BTC tặng thưởng và đánh giá cao về ý nghĩa cũng như kỹ thuật tạo tác, uốn...tinh xảo.

Ông Nguyễn Thái Vinh, SN 1970, trú tại thôn Tây Nam Vụ Bản, xã Tân Tiến, huyện An Dương là tác giả của những tác phẩm này cho hay: cách đây 5 năm, từ cây gốc ông đã đầu tư rất nhiều công sức. Để tạo tác nên nó phải áp dụng nhiều kỹ thuật cùng những kinh nghiệm có được trên 20 năm làm nghề. Năm 2022 tác phẩm này (cùng 3 cây khác) đã được trưng bày tại triển lãm sinh vật cảnh ở chùa Tiêu Giao, quận Long Biên, TP.Hà Nội và được rất nhiều người yêu thích cây cảnh chiêm ngưỡng, khen ngợi...

Về thăm 2 vườn trồng cây cảnh của gia đình ông ở xã Tân Tiến và xã An Hưng, huyện An Dương, TP. Hải Phòng (2 khu vườn tổng cộng trên 3000 m²) chúng tôi ngỡ ngàng về hàng trăm cây cảnh đã và đang được ông tạo tác, uốn nắn đáng để tạo thành những tác phẩm nghệ



Ông Nguyễn Thái Vinh bên bộ tác phẩm "Chùa một cột" tạo tác từ cây Xanh



Ông Nguyễn Thái Vinh bên bộ "Đại-Gia-Sung-Túc" tại triển lãm sinh vật cảnh huyện An Dương lần thứ 2 năm 2023

thuật độc đáo, nhiều cây có tuổi từ vài chục đến trên 100 năm, và có giá trị kinh tế khá lớn, có cây từ vài trăm triệu trở lên....

Ông Vinh chia sẻ: ông nguyên quê gốc ở Hải Dương, từ nhỏ cùng gia đình trồng, sản xuất, triết, gộp các giống cây ăn quả. Hơn 30 năm trước ông xuống Hải Phòng làm nghề trồng cây thuê cho các doanh nghiệp và tư nhân. Do yêu thích nghề trồng, tạo tác dáng thế cây cảnh nên ông dồn tiền bạc tích góp được mua cây về chăm sóc, nghiên cứu, tạo ra nhiều tác phẩm độc đáo nên được nhiều người trên địa bàn Hải Phòng và nhiều tỉnh lân cận yêu thích, tìm đến mua, từ đó ông lặn lội đến nhiều vùng quê, tìm mua những cây gốc mang về chăm sóc, uốn nắn, cho ra những tác phẩm đẹp, mang tính dân tộc cao.

Nói về kỹ thuật uốn nắn, tạo cành, tạo sẹo cho cây ông Vinh cho hay, phải nắm được đặc tính của từng loại cây để có chế độ chăm sóc, kích cành, kích rễdo đó mất rất nhiều thời gian, cây cũng như con người có những loại cây rất "khó tính"... Ông nói vui...nên phải uốn nắn rất kỳ công...

Hiện ông đang tận dụng tối đa diện tích đất của gia đình để đầu tư mua cây gốc về nghiên cứu, làm ra những tác phẩm mới mang tính truyền thống cổ xưa và tính hiện đại, phù hợp với thị hiếu của người chơi cây cảnh, từ cây bon sai đến những cây có gốc lớn,

Từ khi làm cây cảnh đến nay kinh tế gia đình ông đã ổn định và có vốn để tái sản xuất.

Ông Vinh cũng cho biết thêm, mặc dù ông chưa được phong tặng

danh hiệu nghệ nhân nhưng ông vẫn tiếp tục say mê nghiên cứu trồng, tạo tác cây và tổ chức dạy, truyền kinh nghiệm nghề này cho lớp trẻ và những người yêu thích làm nghề. Theo ông, nghề này rất đặc thù, mỗi người làm nghề đều có những kinh nghiệm riêng nhưng những kinh nghiệm quý báu đúc kết được phải mất nhiều năm tháng vất vả, lao tâm khổ tứ và cũng đóng học phí không ít cho những lần thất bại mới có được...Tết nguyên đán năm nay ông dự định sẽ cho ra mắt những tác phẩm mới, khá độc đáo mà ông đã dày công tạo tác, góp phần vào sự đa dạng của thị trường cây cảnh thành phố cũng như nhiều tỉnh lân cận....

Huyện An Dương, thành phố Hải Phòng từ nhiều thập kỷ nay được biết đến là một trong những địa phương có nhiều xã có truyền thống về nghề trồng hoa, cây cảnh khá nổi tiếng trong khu vực. Thổ nhưỡng, khí hậu phù hợp cùng với những bàn tay nghệ nhân đã cung cấp cho thị trường không chỉ ở Hải Phòng nhiều tác phẩm sinh vật cảnh nổi tiếng, có giá trị văn hoá và kinh tế cao. Rất nhiều người trồng hoa, cây cảnh ở đây đã trở thành nghệ nhân...

Được biết, chính quyền địa phương huyện An Dương và thành phố Hải Phòng từ nhiều năm nay đã có những giải pháp nhằm tạo thuận lợi cho người dân duy trì và phát triển nghề có thể mạnh này nhằm nâng cao đời sống người dân và phát triển kinh tế xã hội. Đây cũng là một tiêu chí trong xây dựng nông thôn mới của địa phương...

Tuy nhiên, hiện còn không ít những "nghệ nhân" đang ẩn mình trong những làng quê miệt mài tạo tác, cho ra những tác phẩm sinh vật cảnh có giá trị nghệ thuật và kinh tế cao. Họ rất mong muốn địa phương quan tâm hơn nữa để có điều kiện duy trì và phát triển...../...

Người dân Bát Tràng, huyện Gia Lâm (Hà Nội) ngoài nghề gốm sứ cổ truyền quý báu còn sở hữu nét văn hóa ẩm thực rất đáng tự hào. Trong mâm cơm giỗ Tết ở vùng quê này, không thể thiếu được bát canh măng mực nồng ấm, đậm đà. Chính sự tận tụy, khéo léo của những người phụ nữ đảm đang mà canh măng mực nơi đây đã có tên riêng, nổi tiếng như một thương hiệu: Canh măng mực Bát Tràng.



Canh măng mực là món ngon trong mâm cỗ tất niên của người Bát Tràng.

Nhớ mãi canh măng mực Bát Tràng

Ninh Ngọc

ngoách, nặng mùi biển cả ấy làm thế nào để nấu thành món canh ngon lạ vị đến vậy?

Canh măng mực Bát Tràng có sự thơm ngát, mộc mạc của măng khô ướp sương rừng mà lớn và vị biển mặn mòi, đậm đà của mực biển phơi khô. Canh măng mực phải nấu với mực khô mới "y bài". Không biết sự ngẫu hứng nào đã đưa món canh này đến với người Bát Tràng, nhưng canh măng mực đã trở thành món ngon không thể thiếu trong các dịp lễ Tết, các ngày trọng đại. Hơn hết, món canh măng mực lại vô cùng thích hợp để xuất hiện trong mâm cỗ cúng ông Công ông Táo vào ngày 23 tháng Chạp và mâm cỗ chiều 30 Tết.

Người ta thường nói ăn mực cuối tháng để "xả xui", loại bỏ mọi điều không hay, để tháng mới làm lại từ đầu. Chính vì vậy, ngoài xuất hiện trong mâm cơm dịp trọng đại hoặc trong các nhà hàng, canh măng mực còn được người dân nơi đây chọn làm món ngon làm cơm cúng ông Công ông Táo ngày 23 tháng Chạp hoặc mâm cơm tất niên chiều 30 Tết.

Để có được bát canh măng mực ngon chuẩn vị Bát Tràng sẽ cần đến sự khéo léo, thậm chí là kinh nghiệm năm lòng lâu năm, sử dụng những nguyên liệu không dễ kết hợp chút nào. Không phải bữa cơm ngày thường nào cũng có canh măng mực, bởi nấu món canh này kỳ công và phức tạp, tốn nhiều thời gian lẫn sự khéo léo.

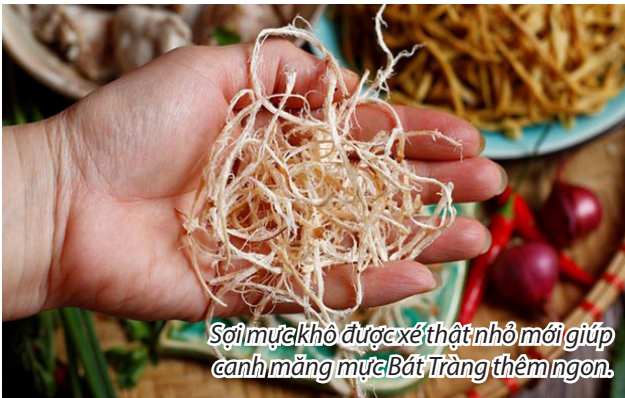
Loại măng khô để nấu canh măng mực là loại măng vầu ngọt chất lượng cao, màu vàng sáng, được ngâm nước đủ lâu để măng ngâm nước nở đều, sợi măng khi tước dẻo ngon, không bị xơ. Măng vầu khô dùng để nấu canh măng mực một phần vì chúng ít độc hơn măng khác, phần còn lại là chúng kết hợp với mực khô cho hương vị ngon hơn.

Tước măng là công đoạn tốn rất nhiều thời gian. Măng tước đều xong mang luộc đến 3 hoặc 4 nước, đến lúc nước trong, mùi hôi do măng khô oxy hoá cũng không còn. Sơ chế xong măng, ướp cùng với chút muối hạt, đặc biệt là phải có nước mắm truyền thống thật ngon. Phi thơm hành tím bằng mỡ rồi xào măng cho săn lại.



Có thể nói chưa có mâm cỗ quê nào lại có món đặc biệt đến vậy, một vẻ đặc biệt nồng ấm, đậm vị, thơm ngon ở bờ phía đông (tả ngạn) của sông Hồng lại mang đủ đầy vị rừng vị biển đến như vậy. Món canh với 2 nguyên liệu chính là măng khô và mực khô hoà quyện làm nên món ngon trong mâm cỗ của người Bát Tràng nổi danh khắp các vùng.

Măng khô thường được các mẹ các chị nấu, hầm với nhiều nguyên liệu khác như chân giò, sườn heo, ngan, vịt chứ nấu với mực khô thì ít người biết. Những thớ mực khô dai



Sợi mướp khô được xé thật nhỏ mới giúp canh măng mướp Bát Tràng thêm ngon.



Mướp phải là loại khô mới, đủ nắng để giữ được độ ngọt. Loại mướp khô phải đạt yêu cầu có mình dày, lớp phần trắng bám ngoài thơm mùi mướp biển tự nhiên, râu không bị thâm đen. Dùng nấu canh măng mướp thì chỉ lấy phần thân mướp. Sau đó, phần mai và râu được để riêng chế biến món khác, ngâm trắng bằng nước pha rượu gừng để tẩy mùi tanh tự nhiên của mướp.

Mướp khô được nướng sơ cho thơm, dùng chày đập dập thân mướp để tơi, phần thớ thịt hiện rõ, dễ dàng tước nhỏ. Nhiều người cẩn thận hơn còn dùng nước rượu gừng tẩy lại thêm lần nữa. Mướp khô xé tơi sợi nhỏ cũng mang đi xào với mỡ hành đã được phi thơm.

Cái khéo, cái tài tinh khi nấu món canh măng mướp là sợi mướp được xé nhỏ để kết hợp với sợi măng khô sao cho đều nhau mà khi ăn vẫn cảm nhận được độ dai ngọt của sợi mướp.

Nước dùng cho canh măng mướp được nấu từ nước hầm xương, nước luộc gà và cả vị ngọt từ tôm khô nữa. Tôm được bỏ vào từ đầu với xương để hầm lấy ngọt, hớt bọt đến khi trong là xong phần nước dùng.

Điểm tuyệt vào bát canh măng mướp còn có thêm chút thịt thăn lợn hấp chín thái mỏng hoặc tước sợi nhỏ xiu tựa như măng với mướp. Cũng mang xào dậy mùi thơm với hành tím và mỡ. Sau cùng, cho tất cả nguyên liệu đã chuẩn bị vào nước dùng, múc ra bát và trang trí thêm mùi, hành cho thêm phần bắt mắt. Thành phẩm bát canh măng mướp có màu vàng óng, dai giòn của những sợi măng- hương vị núi rừng và những sợi mướp

mềm ngọt- hương vị biển cả kết với nước canh thanh trong, khiến ai một lần thưởng thức đều nhớ mãi.

Ngoài canh măng mướp trong mâm cỗ ngày Tết, người dân Bát Tràng còn có đặc sản su hào xào mướp khô. Món ngon này cũng thường được xuất hiện trong mâm cỗ cúng ông Công ông Táo hay mâm cơm chiều 30 Tết. Món ăn này như đống cặp với canh măng mướp.

Làng Bát Tràng từ xưa vốn nổi danh là vùng đất khéo tay hay nghề, từ việc làm gốm, bán buôn cho đến cỗ bàn, ăn uống đều rất cầu kỳ và tinh sành. Ngày nay, trong mâm cỗ của làng nghề này tuy đã giản tiện nhiều quy tắc, song vẫn không thể thiếu được món canh măng mướp trứ danh.



Ngoài canh măng mướp, su hào xào mướp khô cũng là đặc sản của người Bát Tràng trong mâm cỗ ngày Tết.

BẮC KẠN:

Xây dựng Nông thôn mới đi vào chiều sâu



Ông Dương Văn Hoàn, Phó Chánh Văn phòng Điều phối xây dựng NTM tỉnh Bắc Kạn

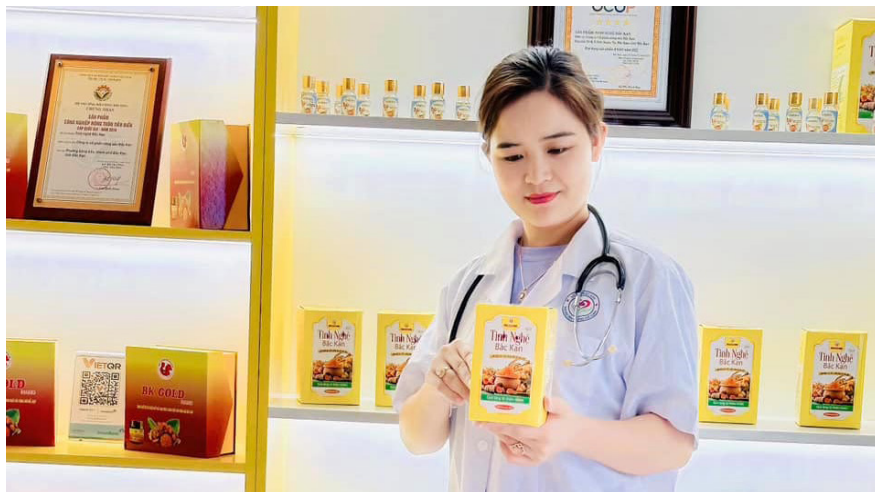
Ông Dương Văn Hoàn, Phó Chánh Văn phòng Điều phối xây dựng NTM tỉnh Bắc Kạn đã có cuộc chia sẻ với Phóng viên Tạp chí Làng nghề Việt Nam. Về những định hướng, mục tiêu của chương trình xây dựng NTM của tỉnh đi vào chiều sâu, có hiệu quả, hướng đến xây dựng “nông nghiệp sinh thái, nông thôn hiện đại, nông dân chuyên nghiệp”.

Phóng viên: *Bắc Kạn là một trong những tỉnh đặc thù miền núi phía Bắc. Trong quá trình xây dựng NTM tỉnh đã gặp không ít những khó khăn, thách thức. Vậy ông có thể chia sẻ về những khó khăn đó và biện pháp khắc khắc phục, định hướng phát triển thế nào, thưa ông?*

Ông Dương Văn Hoàn: Khó khăn lớn nhất trong chương trình xây dựng NTM đó là các xã khu vực 3, còn đối với những xã khu vực 1, khu vực 2 cơ bản đã hoàn thành chương trình xây dựng NTM. Những khó khăn của khu vực 3 thường tập trung vào các tiêu chí số 9 (nhà ở dân cư), số 10 (thu nhập), số 11 (nghèo đa chiều), trong đó tỷ lệ nghèo đa chiều rất cao, có xã trên 50%. Do vậy thực hiện theo Bộ tiêu chí thì tỉnh đang gặp một số khó khăn. Cơ bản tại khu vực 3 bà con nông dân làm nghề nông là chính.

Hiện nay trên địa bàn tỉnh Bắc Kạn đã có những định hướng cho

Là tỉnh miền núi có rất nhiều khó khăn do xuất phát điểm thấp, tuy nhiên, nhờ những nỗ lực, giải pháp quyết liệt nên tỉnh Bắc Kạn đã đạt nhiều thành tựu trong xây dựng nông thôn mới (NTM). Đến nay, Bắc Kạn đã có 01 thành phố hoàn thành nhiệm vụ xây dựng NTM, nhiều xã bước vào xây dựng NTM nâng cao.



Phát triển sản phẩm tinh bột nghệ tại HTX tỉnh nghệ Bắc Kạn tạo động lực thúc đẩy kinh tế nông thôn từ thế mạnh của địa phương.

vật nuôi cây trồng, chuyển đổi cơ cấu sản xuất dựa trên những thế mạnh của địa phương. Tỉnh cũng đã có những chương trình khảo sát địa hình, lợi thế của vùng phù hợp để nuôi trồng. Đặc biệt là có những liên kết bao tiêu, tiêu thụ sản phẩm của người nông dân. Vận động các hợp tác thành lập HTX trên cơ sở đó các hộ khá giả sẽ hướng dẫn cho bà con mới thay đổi được tư duy sản xuất. Đồng thời thực hiện những mô hình liên kết chuỗi, như tinh bột nghệ. Hiện nay, các HTX cũng nỗ lực sản xuất những sản phẩm để đưa ra thị trường, một số đã tham gia vào chương trình OCOP có những kết quả khởi sắc, đồng thời tạo việc làm cho những bà con ở những vùng thu nhập thấp.

Phóng viên: *Bắc Kạn bắt đầu xây dựng NTM với xuất phát điểm rất thấp, chỉ đạt 2,94 tiêu chí/xã khi bắt tay vào thực hiện chương trình. Đến nay tỉnh đã đạt được những kết quả nổi bật gì, thưa ông?*

Ông Dương Văn Hoàn: Giai đoạn từ 2010-2015, Bắc Kạn là tỉnh duy nhất “trắng” xã NTM. Điều đó cho thấy, khó khăn đối với địa phương này lớn đến mức nào. Tuy nhiên, đến nay, đã thay đổi nhờ có sự vào cuộc quyết liệt của chính quyền và sự đồng thuận vào cuộc của nhân dân. Đến tháng 10/2023, toàn tỉnh đã có 23 xã đạt chuẩn NTM; 2 xã đạt chuẩn NTM nâng cao và 63 thôn đạt chuẩn NTM. Điều nhận thấy rõ là diện mạo, đời sống nhân dân khu vực nông thôn đổi thay. Tỷ lệ đường xã, đường từ trung tâm xã đến huyện được nhựa hóa hơn 84,88%; Đường thôn, liên thôn cứng hóa được hơn 56,76%; Có 107 trường học đạt chuẩn quốc gia; 54 nhà văn hóa xã và 553 nhà văn hóa thôn đạt chuẩn...

Toàn tỉnh có 94 xã đạt chuẩn quốc gia về y tế xã; 45 xã đạt tiêu chí về giao thông; 74 xã đạt tiêu chí điện; 76 xã đạt tiêu chí cơ sở hạ tầng thương mại nông thôn... Số tiêu chí



NTM bình quân toàn tỉnh đạt 12,11 tiêu chí/xã; số tiêu chí NTM nâng cao đạt 6,6 tiêu chí/xã.

Phát huy thành tựu đã đạt được, trong năm 2023, Bắc Kạn đặt mục tiêu có thêm 17 xã đạt chuẩn NTM. Các xã còn lại hoàn thành thêm ít nhất 1 tiêu chí so với năm 2022; bình quân đạt 14 tiêu chí/xã.

Tính phần đầu xây dựng 6 xã NTM nâng cao, gồm: Khang Ninh (Ba Bể), Đồng Thắng (Chợ Đồn), Cường Lợi (Na Rì), Nông Thượng (thành phố Bắc Kạn), Cẩm Giàng (Bạch Thông) và Hà Hiệu (Ba Bể).

Đối với cấp huyện: Huyện Bạch Thông, Chợ Đồn tiếp tục phấn đấu thực hiện đạt chuẩn các tiêu chí huyện NTM.

Đối với cấp thôn, Bắc Kạn đặt mục tiêu sẽ có 100 thôn thuộc địa bàn đặc biệt khó khăn, không nằm trong lộ trình phấn đấu đạt chuẩn NTM giai đoạn 2021-2025 sẽ đạt chuẩn NTM.

Phóng viên: Được biết, nhờ sự vào cuộc quyết liệt của lãnh đạo chính quyền địa phương nên đã có những hiệu quả rõ nét trong các chương trình mục tiêu xây dựng nông thôn mới, phát triển kinh tế-xã hội của tỉnh Bắc Kạn. Những việc làm đó được cụ thể hóa như thế nào, thưa ông?

Ông Dương Văn Hoàn: UBND tỉnh đã triển khai Bộ tiêu chí huyện nông thôn giai đoạn 2021-2025 tại Văn bản số 4593/UBND-NNTNMT ngày 15/7/2022 và ban hành hướng dẫn thực hiện Bộ tiêu chí quốc gia về huyện NTM giai đoạn 2021-2025 (Hướng dẫn số 711/HD-UBND ngày 11/11/2022).

Kết quả đánh giá thực hiện Bộ tiêu chí huyện NTM, như sau: Có 03/07 huyện đạt 03/9 tiêu chí (Bạch Thông, Chợ Mới, Pác Nặm); 01 huyện đạt 02/9 tiêu chí (Chợ Đồn); 03 huyện đạt 0/9 tiêu chí (Ngân Sơn, Na Rì, Ba Bể). Số xã đạt chuẩn NTM: Phần đầu thực hiện 17 xã, kết quả thực hiện đến hết tháng 6 năm 2023: 0/17 xã (dự kiến đến hết

năm 2023 có số xã đạt 5/17 xã, đạt 29,4% KH); Số tiêu chí bình quân cả tỉnh đạt 12,11 tiêu chí/xã. Số xã đạt chuẩn NTM nâng cao: Phần đầu thực hiện 06 xã, kết quả thực hiện đến hết tháng 6 năm 2023: 0/6 xã (dự kiến đến hết năm 2023 có số xã đạt 2/6 xã, đạt 30% KH); Số tiêu chí NTM nâng cao đạt bình quân trên 01 xã: 6,5 tiêu chí/xã.

UBND tỉnh Bắc Kạn cũng chỉ đạo các huyện chỉ đạo các thôn, xã phân giao nhiệm vụ cụ thể cho Ban phát triển thôn, Ban quản lý xã phụ trách các tiêu chí; Tập trung huy động nguồn lực và ưu tiên vốn cho xây dựng NTM;

Tăng cường công tác tuyên truyền, vận động nhất là đối với thực hiện các tiêu chí không cần kinh phí hoặc cần ít kinh phí mà người dân có thể tự thực hiện được, như: tổ chức cộng đồng, hệ thống chính trị, văn hóa, môi trường, an toàn thực phẩm...

Để huy động cả hệ thống chính trị vào cuộc, Bắc Kạn yêu phát động các phong trào thi đua "Bắc Kạn chung sức xây dựng NTM giai đoạn 2021-2025"; "Toàn dân đoàn kết xây dựng NTM, đô thị văn minh"; "Xây dựng gia đình 5 không 3 sạch".

Theo đó, tiếp tục thực hiện có hiệu quả cơ cấu lại ngành nông nghiệp, phát triển kinh tế nông thôn; Triển khai mạnh mẽ Chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP)

"Với nhiều tiềm năng để phát triển các sản phẩm OCOP, tỉnh Bắc Kạn luôn xác định OCOP là chương trình phát triển kinh tế khu vực nông thôn theo hướng phát triển nội lực và gia tăng giá trị. Đây được coi là giải pháp, nhiệm vụ trong triển khai thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng NTM trên địa bàn tỉnh Bắc Kạn" - Ông Dương Văn Hoàn, Phó Chánh Văn phòng Điều phối xây dựng NTM tỉnh Bắc Kạn chia sẻ.



Ông Dương Văn Hoàn, Phó Chánh Văn phòng Điều phối xây dựng NTM tỉnh Bắc Kạn trao đổi với PV tạp chí Làng nghề Việt Nam về quá trình thực hiện chương trình xây dựng NTM của tỉnh.

nhằm nâng cao giá trị gia tăng, phù hợp với quá trình chuyển đổi số, thích ứng với biến đổi khí hậu; phát triển mạnh ngành nghề nông thôn; Phát triển du lịch nông thôn; Nâng cao hiệu quả hoạt động của các hợp tác xã; Hỗ trợ các doanh nghiệp khởi nghiệp ở nông thôn; Nâng cao chất lượng đào tạo nghề cho lao động nông thôn... góp phần nâng cao thu nhập người dân theo hướng bền vững.

UBND tỉnh ban hành Kế hoạch thực hiện Đề án cơ cấu lại ngành nông nghiệp (Kế hoạch số 94/KH-UBND ngày 20/02/2023) các sở, ngành, địa phương tiếp tục thực hiện tốt công tác tham mưu, triển khai có hiệu quả các nhiệm vụ được giao tại Nghị quyết, Đề án và các Kế hoạch thực hiện Đề án.

**Xin cảm ơn ông!
Thực hiện: Thanh Tuấn**



Chương trình xây dựng NTM đã mang lại ấm no hạnh phúc cho người dân

HUYỆN NA RÌ (BẮC KẠN):

Xã Côn Minh gắn làng nghề với xây dựng nông thôn mới

Quang Nam

Xuyên suốt quá trình xây dựng nông thôn mới (NTM), người dân luôn là chủ thể - người làm và người hưởng lợi. Xây dựng NTM phải dựa trên những lợi thế địa phương. Xác định rõ điều này, xã Côn Minh (Na Rì, Bắc Kạn) luôn lấy nhân dân làm trọng tâm trong triển khai Chương trình xây dựng NTM. Gắn thể mạnh chủ lực từ cây dong riềng để phát triển kinh tế. Đến nay, xã Côn Minh đã đạt 16/19 tiêu chí trong bộ tiêu chí Quốc gia xây dựng xã NTM.



Sầm Văn Thường - Chủ tịch UBND xã Côn Minh.

PHẦN ĐẦU VỀ ĐÍCH XÃ NÔNG THÔN MỚI NĂM 2023

Ông Sầm Văn Thường, Chủ tịch UBND xã Côn Minh cho biết: Trên cơ sở rà soát, đánh giá các tiêu chí, xã xác định nhiệm vụ trọng tâm là phát triển sản xuất. Thời gian qua, UBND xã đã chỉ đạo, hướng dẫn các hợp tác xã trên địa bàn kết nối liên kết tiêu thụ sản phẩm miến dong và các mặt hàng do người dân sản xuất. Thu hút mọi nguồn lực đầu tư để tạo việc làm, nâng cao thu nhập cho người dân. Đến nay, Côn Minh còn 3 tiêu chí chưa đạt đó là: Quy hoạch, thu nhập và nghèo đa chiều. Trong đó, tiêu chí thu nhập được đánh giá có ý nghĩa quyết định và là đòn bẩy hoàn thành các mục tiêu. Hiện thu nhập bình quân đầu người của xã đạt 24 triệu đồng/người/năm, nguồn thu chủ yếu dựa vào sản xuất nông nghiệp.

Xã Côn Minh đã tích cực xây dựng các mô hình phát triển kinh tế dựa trên tiềm năng, lợi thế sẵn có của địa phương. Đồng thời, đẩy



Miến dong tráng bằng tay được người dân xã Côn Minh phơi sấy

manh chuyển dịch cơ cấu cây trồng, phát triển, nâng cao chất lượng sản phẩm truyền thống.

Đặc biệt, Côn Minh là một vùng đất khởi nguồn của cây dong riềng và các sản phẩm từ dong riềng. Dong riềng là loại cây trồng đã được người dân trồng và lưu truyền ở đây từ rất lâu, bởi khí hậu vùng cao khí hậu quanh năm mát mẻ, là vùng tiểu nhiệt đới, đất đai màu mỡ do vậy chất lượng miến dong Côn Minh luôn đạt chất lượng cao. Những năm qua, cấp ủy, chính quyền xã đã chú trọng thực hiện quy hoạch vùng sản xuất cây dong riềng, đẩy mạnh chăm sóc, nâng cao sản lượng cây trồng.

Hiện nay, xã Côn Minh đã và đang đầu tư hỗ trợ máy móc cho 16 hộ nghèo để phát triển sản xuất và tập trung triển khai các dự án nuôi bò sinh sản cho 18 hộ gia đình, đến nay tổng đàn bò đã có 31 con. Cùng với đó, xã thực hiện hỗ trợ xóa nhà tạm, nhà dột nát cho 10 hộ nghèo, hộ cận nghèo... Nhờ vậy tỷ lệ hộ nghèo giảm còn 18,31% (126/688 hộ), phần đầu năm 2023 giảm thêm 5,09% (35 hộ).

Về tiêu chí y tế, xã Côn Minh đã đạt 89,17% tỷ lệ người dân tham gia bảo hiểm y tế; trẻ em dưới 5 tuổi bị suy dinh dưỡng thể thấp còn 10,73%



Miến dong là một trong những thế mạnh của xã Côn Minh trong phát triển kinh tế từ cây chủ lực

GẮN NGHỀ ĐỂ PHÁT TRIỂN KINH TẾ

Côn Minh xác định mũi nhọn là phát triển kinh tế, tạo sự đồng thuận cao cho người dân. Việc phát triển kinh tế, xây dựng làng nghề, làng có nghề để phát triển là mục tiêu quan trọng trong định hướng chương trình xây dựng NTM bền vững.

Xã có tổng số 221 hộ với 895 khẩu, 4 dân tộc cùng sinh sống, trong đó dân tộc Nùng chiếm 31,6%; Tày 34,3%; Kinh 24,4%; Dao 9,5%. Tổng số hộ sản xuất Miến dong được rà soát: 49 hộ/04 thôn, chiếm 22,17%. Xã đã xây dựng phương án đề xuất công nhận làng nghề vào năm 2023. Trong đó nổi

bật với nghề miến dong từ củ dong nguyên chất.

Khởi đầu sơ khai nghề làm miến chủ yếu làm bằng thủ công, đến nay được sự qua tâm của Đảng, Nhà nước, các chính sách hỗ trợ sản xuất, hệ thống cơ sở hạ tầng được đầu tư xây dựng, hệ thống điện lưới quốc gia được về đến thôn, bản và một số máy móc phục vụ sản xuất đã được hỗ trợ. Công đoạn chuyển từ làm thủ công sang làm bằng máy như: Sét củ, đánh bột, lọc bột, tráng bánh... đã được người dân áp dụng có hiệu quả.

Theo chị Lý Thị Huyền, Chủ cơ sở sản xuất miến dong trên địa bàn thôn Nà Làng, xã Côn Minh cho biết: Các hộ dân, cơ sở sản xuất đã mạnh

dạn áp dụng KHKT vào các công đoạn sản xuất miến; Sản lượng, chất lượng miến được nâng lên rõ rệt đáp ứng nhu cầu, thị hiếu của thị trường. Miến có vị ngon hơn, đậm đà. Sản phẩm đã đạt được cấp chứng nhận OCOP 3 sao sản phẩm được đưa đến thị trường trong và ngoại tỉnh

Bà Sầm Thị Tuyết, Chủ tịch Hội Phụ nữ xã Côn Minh cho biết: nghề làm miến ở Côn Minh ngày càng phát triển và đem lại thu nhập ổn định cho người dân. Đến nay số hộ tham gia vào sản xuất bột và miến, ngày càng tăng, cụ thể cả 4 thôn có hơn 140 hộ trồng và sản xuất miến dong; Thu nhập của các hộ làm miến ổn định và cho thu nhập từ 5-6 triệu đồng/người/tháng (mùa vụ làm chủ yếu từ tháng 9-12 của năm trước đến tháng 2 của năm sau) việc sản xuất miến đã giải quyết được việc làm thường xuyên cho 71 lao động, 16 lao động thời vụ trên địa bàn xã.

Chủ tịch UBND xã Côn Minh Sầm Văn Thường cho biết thêm: Với sự chung tay của nhân dân đã làm nên thành công cho địa phương trong xây dựng NTM. Diện mạo nông thôn của xã vì thế ngày càng đổi thay khang trang, kết cấu hạ tầng được đầu tư đồng bộ, đời sống của nhân dân ngày càng được cải thiện nâng cao... Điều đặc biệt, xã đã có những hình thành mô hình kinh tế có tính chất bền vững hướng tới người dân có một đời sống ấm no, hạnh phúc.



Xây dựng NTM xã Côn Minh đã tạo được sự đồng thuận cao của người dân

BẮC KẠN:

Chuyển đổi số thúc đẩy sản phẩm OCOP phát triển

Nguyễn Tuấn

CHẤP CÁNH CHO SẢN PHẨM OCOP VƯỜN XA

Sau hơn 4 năm triển khai chương trình OCOP, Bắc Kạn nay đã có 184 sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP. Trong đó, có 1 sản phẩm 5 sao, 18 sản phẩm 4 sao và 165 sản phẩm 3 sao.

Cùng với đó, tỉnh cũng đã có 110 chủ thể tham gia chương trình có sản phẩm đạt chứng nhận OCOP gồm 73 hợp tác xã, 10 tổ hợp tác, 22 hộ kinh doanh và 5 doanh nghiệp. Các sản phẩm được chứng nhận OCOP đã gia tăng về số lượng, kiểu dáng, mẫu mã, chất lượng sản phẩm được nâng cao, dần hình thành nhóm sản phẩm đặc trưng của vùng, miền của tỉnh, đáp ứng tốt cho nhu cầu của thị trường.

Theo ông Phó Bí thư Tỉnh ủy, Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh Bắc Kạn Nguyễn Đăng Bình: Để góp phần nâng cao hiệu quả của chương trình OCOP của tỉnh Bắc Kạn trong giai đoạn tới, cần có những giải pháp đột phá trong ứng dụng công nghệ thông tin và quản lý, vận hành...đặc biệt là khâu quản lý sản xuất, truy xuất nguồn gốc, ứng dụng chuyển đổi số trong phát triển thương mại sản phẩm OCOP đã được đánh giá phân hạng. Vì thế việc hướng dẫn cho các chủ thể, người dân tiếp cận các kiến thức, kỹ năng cần thiết trong phát triển trên các nền tảng số, định hướng tư duy, khai thác tiềm năng kinh tế số nhằm nâng cao hiệu quả trong xúc tiến quảng bá sản phẩm OCOP là hướng đi quan trọng mà tỉnh Bắc Kạn hướng tới.

Tại HTX Nông sản Bắc Kạn cơ sở đã áp dụng chuyển đổi số bằng cách đăng sản phẩm lên các sàn thương mại điện tử. Bước đầu đã có những tính hiệu tích cực.

Nhằm góp phần nâng cao hiệu quả trong việc phát triển, tiêu thụ các sản phẩm nông nghiệp, sản phẩm OCOP trên địa bàn, thời gian qua, các cấp các ngành trên địa bàn tỉnh Bắc Kạn đã triển khai đồng bộ nhiều giải pháp nhằm thúc đẩy sản phẩm OCOP phát triển, hướng đến tiêu thụ mạnh, mở rộng thị trường. Một trong những giải pháp đang được tỉnh chú trọng thực hiện đó là thúc đẩy chuyển đổi số.



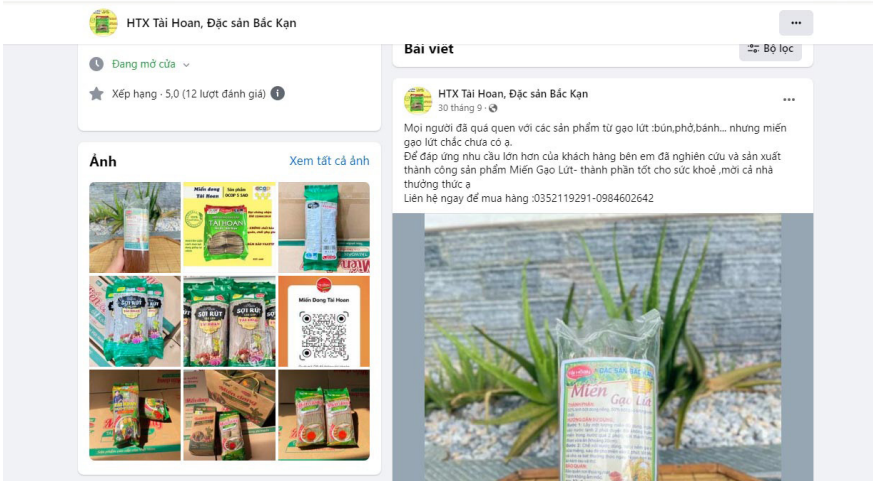
Sản phẩm tinh bột nghệ Bắc Kạn của HTX Nông sản Bắc Kạn được hướng dẫn truy xuất từ vùng trồng.

Theo ông Hà Văn Cường- Giám đốc HTX Nông sản Bắc Kạn cho biết: HTX quảng bá sản phẩm thông qua các sự kiện hội chợ, tuần hàng; Giới thiệu trực tuyến trên các trang mạng xã hội hoặc sàn thương mại điện tử...để sản phẩm gần hơn với khách hàng. Không những vậy HTX còn chủ động áp dụng chuyển đổi số trong các giai đoạn sản xuất, chế biến và quảng bá sản phẩm, như: Áp dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc kết hợp mã QR; Giới thiệu sản phẩm thông qua mạng xã hội.

Hay tại HTX rượu men lá Thanh Tâm, ban đầu HTX gặp nhiều khó khăn trong việc đưa các sản phẩm tiếp cận thị trường, sản xuất thủ công, chưa biết cách quảng bá sản phẩm, chưa xác định được nhóm

khách hàng mục tiêu và khách hàng tiềm năng nên số lượng sản phẩm bán ra còn hạn chế. Vì vậy HTX lựa chọn ứng dụng công nghệ thông tin trong xây dựng trang cá nhân, website, đưa sản phẩm lên sàn thương mại điện tử để bán buôn, bán lẻ và quảng bá sản phẩm của mình.

Bà Nông Thị Tâm – Giám đốc HTX rượu men lá cho biết: Thông qua hình thức quảng cáo, bán hàng trực tuyến, HTX đã kết nối tiêu thụ sản phẩm với nhiều chuỗi cửa hàng thực phẩm sạch, ký hợp đồng tiêu thụ với siêu thị, các hệ thống cửa hàng tại Hà Nội. Đặc biệt, sản phẩm hiện nay đang được đơn vị Nhật Bản đặt hàng xuất khẩu.



Miến dong Tài Hoan sản phẩm OCOP 5 sao đầu tiên của tỉnh Bắc Kạn đang được giới thiệu trên các sàn thương mại điện tử như: facebook.

HỖ TRỢ CÁC HOẠT ĐỘNG THƯƠNG MẠI ĐIỆN TỬ

Hỗ trợ nâng cao năng lực cho các thương nhân sản xuất kinh doanh và các thương nhân xuất khẩu tham gia các sàn giao dịch thương mại điện tử uy tín. Năm 2023, Sở Công thương đã lựa chọn 08 thương nhân sản xuất, kinh doanh trên địa bàn tỉnh có tiềm năng, phù hợp với mục tiêu phát triển thương mại điện tử của tỉnh và đáp ứng các tiêu chí, ưu tiên sản phẩm của các xã trong lộ trình hoàn thành mục tiêu xây dựng nông thôn mới, nông thôn mới nâng cao giai đoạn 2021 - 2025 và các sản phẩm OCOP của tỉnh tham gia sàn thương mại điện tử trong nước: <https://www.shopee.vn/>, <https://backanmarket.vn/>.

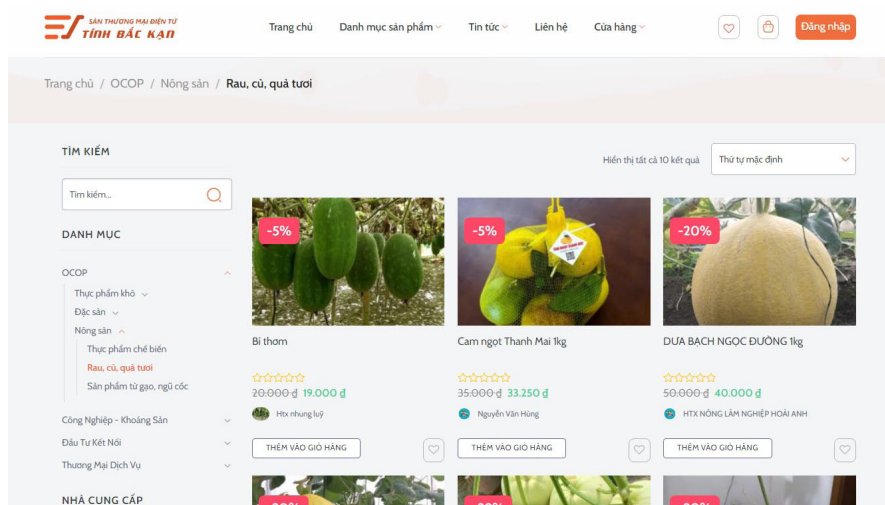
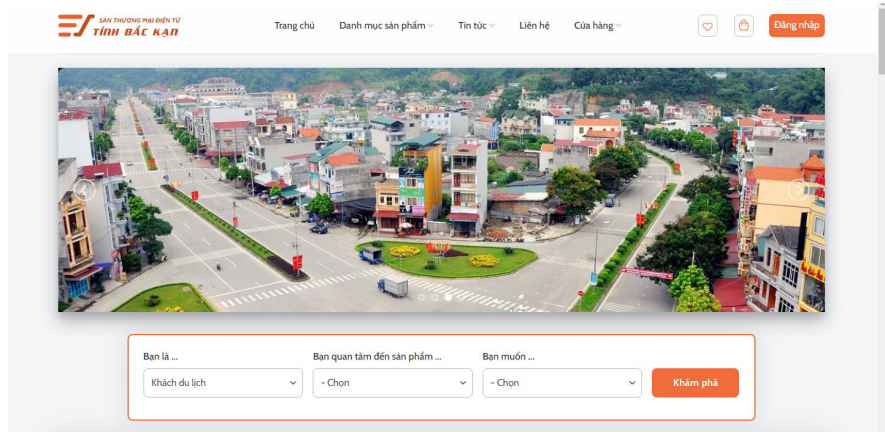
Đó là: HTX Thành Quang, Công ty Cổ phần Nông sản Bắc Kạn, HTX Yến Dương, HTX Nông nghiệp Công nghệ cao BK Foods, HTX rượu men lá Bằng Phúc, HTX rượu men lá Thanh Tâm, HTX Phúc Ba, HTX Việt Cường. Đến nay những sản phẩm đã được quảng bá có bảo hộ thương hiệu và nhận diện thương hiệu riêng.

Đồng thời, duy trì trang thông tin giao dịch điện tử ngành Công Thương Bắc Kạn tại địa chỉ www.xtmbackan.gov.vn, trong đó xây dựng các tin, bài, hình ảnh về hoạt động thương mại trên địa bàn tỉnh;

cập nhật thường xuyên, kịp thời và đầy đủ các thông tin sự kiện, chương trình xúc tiến thương mại, quảng bá sản phẩm do Bộ Công Thương, Bộ Nông nghiệp và Phát

triển nông thôn, UBND các tỉnh, thành phố tổ chức, các chương trình xúc tiến thương mại ngoại thương đến các doanh nghiệp, hợp tác xã; hỗ trợ các doanh nghiệp, hợp tác xã về thông tin thị trường, kết nối tiêu thụ sản phẩm thông qua các hình thức như văn bản, zalo, facebook, website...

Để góp phần nâng cao hiệu quả của Chương trình OCOP tỉnh Bắc Kạn trong giai đoạn tới, cần thiết phải có nhiều giải pháp đột phá trong ứng dụng công nghệ thông tin, quản lý vận hành chương trình, nhất là khâu quản lý sản xuất, truy xuất nguồn gốc, ứng dụng chuyển đổi số trong phát triển thương mại sản phẩm OCOP đã được đánh giá phân hạng.



Sàn giao dịch thương mại <https://backanmarket.vn/>.

BẮC KẠN:

Đẩy mạnh xúc tiến, tiêu thụ sản phẩm OCOP

Thanh Tuấn

Bắc Kạn là tỉnh miền núi phía Bắc không có đường thủy, không có đường hàng không, không có đường sắt. Những năm gần đây kinh tế của tỉnh có sự phát triển khởi sắc, thông qua chương trình OCOP nhiều chủ thể đã vươn lên làm giàu, nhiều hoạt động xúc tiến, tiêu thụ sản phẩm được tổ chức đã mang lại hiệu quả thiết thực cho doanh nghiệp, hợp tác xã, chủ thể sản xuất. Tỉnh Bắc Kạn cũng đã có những hướng đi mới trong việc tiêu thụ sản phẩm xuất khẩu trong nước cũng như quốc tế bằng các sàn giao dịch điện tử.



Sản phẩm tinh bột nghệ được giới thiệu xúc tiến thông qua các kỳ hội chợ thương mại

DỰA THẾ MẠNH ĐỂ XÚC TIẾN

Sau hơn 4 năm triển khai chương trình OCOP, Bắc Kạn nay đã có 184 sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP. Trong đó, có 1 sản phẩm 5 sao, 18 sản phẩm 4 sao và 165 sản phẩm 3 sao.

Công tác xúc tiến thương mại (XTTM) và tiêu thụ sản phẩm đã bám sát nội dung của nghị quyết, chương trình hành động của Tỉnh ủy, HĐND và Kế hoạch Xúc tiến thương mại tỉnh Bắc Kạn giai đoạn 2021-2025, các cơ chế chính sách XTTM. Đồng thời, có sự phối hợp và triển khai đồng bộ các giải pháp giữa các sở, ngành, địa phương, sự chỉ đạo, giúp đỡ của Bộ Công thương, Bộ NN&PTNT và các tỉnh, thành phố.

Theo bà Nông Thị Tâm – Giám đốc HTX rượu men lá Thanh Tâm (thôn Nà Pài, Xã Bằng Phúc, Huyện Chợ Đồn) cho biết: Thế mạnh của cơ sở là sản xuất rượu men lá truyền thống, vì thế sau khi chú trọng nâng cấp sản phẩm, đơn vị đã được nhiều đơn vị đến tham quan, đặt hàng trong đó đã có những đơn hàng lớn được xuất khẩu sang Nhật Bản.

Tương tự, tại HTX nông sản Bắc Kạn đơn vị cũng thường xuyên xuất khẩu hàng hóa sang Nhật và các thị trường khó tính.

Theo ông Hà Văn Cường- Giám đốc HTX Nông sản Bắc Kạn cho biết: Không những chú trọng thương mại sản phẩm trong nước thông qua các kỳ hội chợ, XTTM do Sở Công Thương tổ chức, đơn vị cũng chủ động thương mại sản phẩm thông qua các sàn giao dịch như: pagebook, tiki, voso, posrt mart... Mặc dù chưa có sự hiệu quả rõ rệt nhưng phần nào đã giới thiệu sản phẩm đến tay khách hàng từ đơn vị sản xuất. Bên cạnh đó, HTX đã chú trọng tìm kiếm những đơn hàng xuất khẩu sang các thị trường như Nhật Bản, các nước EU ... với mục tiêu mang giá trị nông sản của tỉnh lan tỏa Nam châu.

Hiện nay, tỉnh Bắc Kạn có 02 sản phẩm được xuất khẩu sang thị trường nước ngoài là: Sản phẩm miến dong của HTX Tài Hoan đã được xuất khẩu sang thị trường Cộng hòa Séc và sản phẩm rượu men lá của HTX rượu men lá Thanh

Tâm đã xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản.

Nhằm nâng cao hiệu quả kết nối, tiêu thụ sản phẩm tới thị trường nước ngoài cho các sản phẩm hàng hóa của tỉnh. Sở Công Thương tỉnh Bắc Kạn đã tổ chức một số hoạt động, sự kiện XTTM tại thị trường nước ngoài, qua đó, những sản phẩm tiềm năng, thế mạnh của tỉnh Bắc Kạn đã được quảng bá, giới thiệu rộng rãi đến quan khách, doanh nghiệp quốc tế như: Tổ chức gian hàng của tỉnh tham gia trưng bày tại Hội chợ triển lãm "ECO-GREEN VIET NAM EXPO" tại Athens, Hy Lạp, đưa sản phẩm hàng hóa của tỉnh trưng bày tại một sự kiện tại nước ngoài để quảng bá, giới thiệu rộng rãi đến quan khách, doanh nghiệp Hy Lạp, Châu Âu, người dân và khách quốc tế tham quan tại Hội chợ triển lãm. Một số sản phẩm nông sản của tỉnh đã nhận được sự quan tâm đặc biệt từ doanh nghiệp Slovakia như các loại miến dong, sản phẩm từ gạo (bún khô, phở khô). Sau khi tham gia Hội chợ, số hàng mẫu còn lại của tỉnh đã được gửi trưng bày tại VietNam



Ông Đinh Lâm Sáng - Phó Giám đốc Sở Công Thương tỉnh Bắc Kạn



Rượu men lá của HTX Thanh Tâm đã xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản

House, Athens - Hy Lạp. Ông Đinh Lâm Sáng - Phó Giám đốc Sở Công Thương cho biết.

THAM GIA HOẠT ĐỘNG HƯƠNG MẠI ĐIỆN TỬ

Thực hiện Quyết định số 2946/QĐ-BCT ngày 29/12/2022 của Bộ trưởng Bộ Công Thương phê duyệt các đề án thuộc Chương trình phát triển thương mại điện tử quốc gia năm 2023 với kinh phí 100 triệu đồng. Sở Công Thương tỉnh Bắc Kạn thực hiện Đề án: "Hỗ trợ nâng cao năng lực cho các thương nhân sản xuất kinh doanh và các thương nhân xuất khẩu tham gia các sàn giao dịch thương mại điện tử uy tín". Trong đó, hỗ trợ Công ty Cổ phần Công nghệ dược liệu Bắc Hà và Hợp tác xã Dịch vụ tổng hợp Na Rì mở gian hàng và chăm sóc gian hàng trên sàn Thương mại điện tử: <https://www.shopee.vn>, <https://www.sendo.vn>, <https://lazada.vn>, sàn thương mại điện tử địa phương <https://backanmarket.vn> đồng thời được kết nối đưa sản phẩm của đơn vị lên sàn thương mại điện tử Sanviet.

Thời gian qua, Sở Công Thương tỉnh Bắc Kạn tiếp tục đẩy mạnh

quảng bá các sản phẩm hàng hóa của địa phương có hiệu quả, đặc biệt đối với các sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý, nhãn hiệu tập thể. Mở rộng mạng lưới hợp tác; Liên kết trao đổi thông tin đa chiều giữa tỉnh với hệ thống cơ quan quản lý, các đơn vị hoạt động XTTM trong và ngoài tỉnh, với các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh, xuất nhập khẩu.

Bên cạnh đó, Sở công thương tỉnh đã hỗ trợ nâng cao năng lực cho các thương nhân sản xuất kinh doanh và các thương nhân xuất

khẩu tham gia các sàn giao dịch thương mại điện tử uy tín năm 2023, trong đó lựa chọn 8 thương nhân sản xuất, kinh doanh trên địa bàn tỉnh có tiềm năng, phù hợp với mục tiêu phát triển thương mại điện tử của tỉnh và đáp ứng các tiêu chí, ưu tiên sản phẩm của các xã trong lộ trình hoàn thành mục tiêu xây dựng nông thôn mới, nông thôn mới nâng cao giai đoạn 2021 - 2025 và các sản phẩm OCOP của tỉnh tham gia sàn thương mại điện tử trong nước: <https://www.shopee.vn/>, <https://backanmarket.vn/>.



Các hoạt động XTTM, tiêu thụ sản phẩm của Bắc Kạn đã và đang được triển khai đa dạng và linh hoạt.

Mây tre giang đan Bình Phú- Sản phẩm làng nghề đạt OCOP 4 sao

Linh Trang – Thuý Vi

KẾ THỪA VÀ PHÁT TRIỂN TINH HOA CỦA LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG

Làng nghề mây giang đan Bình Phú thuộc xã Bình Phú, huyện Thạch Thất, Hà Nội, từ lâu đã nổi tiếng với nghề mây, tre, giang, đan. Những năm đầu của thập niên 80, làng nghề Bình Phú phát triển mạnh mẽ khi đưa sản phẩm sang nhiều nước ở Đông Âu. Từ sau năm 1991 thì làng nghề gặp nhiều khó khăn do sự thay đổi của kinh tế - xã hội, vì vậy, vấn đề giữ gìn và phát triển làng nghề luôn được người dân và chính quyền các cấp quan tâm. Năm 2001, UBND tỉnh Hà Tây (nay là Hà Nội) đã công nhận 3 làng nghề truyền thống của xã Bình Phú là làng nghề Bình Xá, Phú Hòa và Thái Hòa.

Hiện nay, một trong những người nổi bật đang phát triển nghề ở làng Bình Phú có thể kể đến ông Nguyễn Khắc Đồng - Giám đốc Công ty TNHH xuất khẩu mỹ nghệ Đại Việt. Sinh ra và lớn lên ở làng nghề nên từ nhỏ, ông Đồng đã được gia đình truyền nghề để phát triển. Không những kế thừa cách làm nghề truyền thống, ông Đồng cũng quan tâm đến việc xây dựng thương hiệu cho sản phẩm mây tre đan.

Trong những năm đầu khởi nghiệp, ông Nguyễn Khắc Đồng đi nhiều nơi để học hỏi, tìm kiếm cách làm hay, khảo sát thị trường. Ông chú trọng việc tìm ra những vùng nguyên liệu chất lượng, an toàn và có giá thành hợp lý để sản xuất các sản phẩm như: Quạt xòe trang trí nội thất, khách sạn, thảm trải bàn tre, quạt lá để và một số hàng mây tre trang trí nội thất cao cấp...

Với mong muốn phát triển nghề truyền thống của quê hương, ông Nguyễn Khắc Đồng - Giám đốc Công ty TNHH xuất khẩu mỹ nghệ Đại Việt (huyện Thạch Thất, Hà Nội) đã quyết tâm giữ nghề, tạo ra những sản phẩm độc đáo đạt chất lượng OCOP 4 sao, hướng đến xuất khẩu các sản phẩm của làng nghề mây, tre, giang, đan Bình Phú ra thế giới.



Ông Nguyễn Khắc Đồng (thứ hai bên phải sang) mang sản phẩm mây tre giang đan Bình Phú tới nhiều sự kiện xúc tiến thương mại

Ngay từ khi sản xuất, ông Nguyễn Khắc Đồng đã xác định rõ ràng yếu tố phát triển cho sản phẩm của mình là kế thừa tinh hoa của làng nghề Bình Phú kết hợp bàn tay tài hoa và sự sáng tạo của người thợ thủ công. Đồng thời, đề cao bản sắc dân tộc và hồn quê Việt Nam để mang lại những sản phẩm chất lượng tốt, có tính thẩm mỹ cao và có giá trị văn hóa truyền thống.

Từ Tổ hợp, hợp tác xã nhỏ, Năm 2005 ông Nguyễn Khắc Đồng chuyển sang thành lập Công ty, xây dựng xưởng sản xuất tại khu Làng nghề và mở rộng sản xuất sang một số tỉnh khác như Bắc Ninh, Bắc Giang, rộng hơn 1000 m², nhằm thu hút lao động nông nhàn tại các địa phương. Doanh nghiệp áp dụng bộ máy tinh gọn, được đầu tư máy móc công nghệ hiện đại như

máy hấp, máy sấy khô... nhằm sản xuất ra những sản phẩm mây, tre, giang đan bền đẹp, có màu sắc và hương vị tự nhiên, đặc biệt là giảm thiểu ô nhiễm môi trường. Doanh nghiệp cũng tạo công ăn việc làm cho khoảng 20-50 lao động tại địa phương, vừa giữ nghề, vừa phát triển kinh tế.

SẢN PHẨM OCOP ĐƯỢC PHÁT TRIỂN TỪ LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG

Để đảm bảo đầu ra cho sản phẩm của mình, ngoài việc tìm kiếm thị trường, ông Nguyễn Khắc Đồng tập trung vào chất lượng sản phẩm. Ông đã nghiên cứu phương pháp nhuộm màu sắc cho sản phẩm phong phú, sáng tạo đa dạng các mẫu mã. Sau khi hoàn thiện sản phẩm mẫu thì hướng dẫn lại cho người làm nghề trong xưởng.

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

Chia sẻ về quá trình làm nghề, ông Nguyễn Khắc Đồng cho biết: “Chúng tôi tiếp thu những tinh hoa của làng nghề và cũng có bí quyết riêng để chế biến và sản xuất mây tre đan. Doanh nghiệp chú trọng lựa chọn nguyên liệu kỹ càng, đòi hỏi người thợ phải có sự công phu và tỉ mỉ trong mọi công đoạn làm sản phẩm. Một trong những bí quyết đặc biệt mà chúng tôi sử dụng khi sản xuất là công thức phối tạo màu và có sự sáng tạo trong các sản phẩm. Bí quyết tạo màu riêng kết hợp với nguồn sáng tạo vô tận sẽ giúp cho sản phẩm có độ đa dạng về màu sắc và mẫu mã.”

Cụ thể, quy trình chế biến sản phẩm mây tre đan đòi hỏi sự trau chuốt, cẩn thận với hai công đoạn chính là phơi sấy và chẻ mây. Mây được đem ra chẻ thành các nan mỏng, người thợ sẽ tùy theo từng sản phẩm mà lựa chọn cách chẻ nan riêng. Các nan sau khi chẻ được đem chuốt để có những sợi mây mượt mà, phẳng bóng, sau đó được phơi ngoài nắng, hoặc sấy cho thật khô, để nước trong sợi mây thoát hết ra ngoài. Để cho sản phẩm có độ đa dạng về màu sắc, sau khi sấy các sợi mây sẽ được nhúng vào các chậu lá cây sòi băm nhỏ đã được nấu sôi. Đây là cách tạo màu hoàn toàn tự nhiên, không hóa chất giúp cho sản phẩm mây tre đan của Công ty TNHH Xuất Khẩu Mỹ Nghệ Đại Việt không gây hại cho sức khỏe người sử dụng và có độ bền màu cao tới 30 - 40 năm.

Là sản phẩm có tính đặc trưng và nổi bật của làng nghề truyền thống nên thị trường quốc tế là mục tiêu hàng đầu để ông Đồng mang sản phẩm đến. Ông Nguyễn Khắc Đồng tích cực tham gia các hội chợ xúc tiến thương mại, không ngại đưa sản phẩm tới đối tác và khách hàng ở nhiều khu vực nhằm tăng cơ hội tiếp cận thị trường nước ngoài. Hiện tại, sản phẩm mây, tre, giang, đan của Đại Việt đã tới tay

nhiều khách hàng ở Nhật Bản, Hàn Quốc, Mỹ, Pháp, Úc...

Không những vậy, ông Nguyễn Khắc Đồng cũng sớm tham gia Chương trình OCOP và có nhiều sản phẩm đạt chất lượng OCOP 3 sao và 4 sao. Từ chương trình OCOP, các sản phẩm của Công ty TNHH Xuất Khẩu Mỹ Nghệ Đại Việt được nâng tầm thương hiệu, lan tỏa tới nhiều khách hàng. Đồng thời, doanh nghiệp cũng được lãnh đạo huyện Thạch Thất quan tâm nhiều hơn để hỗ trợ phát triển sản phẩm của làng nghề mây tre giang đan Bình Phú.

Bà Phùng Thị Hạnh - Phó Phòng Kinh tế huyện Thạch Thất cho biết, xác định chương trình OCOP là một trong những nhiệm vụ trọng tâm để phát triển kinh tế nông thôn, nâng cao đời sống nông dân, cùng với việc phát triển các loại nông sản chủ lực, huyện Thạch Thất còn chú trọng phát triển các làng nghề. Để tạo điều kiện cho các làng nghề phát triển, huyện đã hỗ trợ các chủ thể tham gia chương trình OCOP xây dựng nhãn hiệu, thương hiệu cho sản phẩm, thiết kế logo, mẫu mã, bao bì, tem truy xuất nguồn gốc.

Năm 2023, huyện Thạch Thất có thêm 19 sản phẩm OCOP được UBND thành phố đánh giá, xếp hạng. Nâng tổng số sản phẩm OCOP của huyện lên 162 sản phẩm. Theo kế hoạch, từ nay đến hết năm 2025, huyện Thạch Thất sẽ nỗ lực hoàn thành mục tiêu có 300 sản phẩm



Ông Nguyễn Khắc Đồng đang thao tác một sản phẩm thủ công truyền thống của làng nghề

được xếp hạng OCOP từ 3 đến 5 sao và tiếp tục là điểm sáng trong thực hiện Chương trình OCOP của Thành phố Hà Nội. Ông Nguyễn Kim Loan - Phó Chủ tịch UBND huyện Thạch Thất chia sẻ.

Theo Văn phòng Điều phối Nông thôn mới Hà Nội: Thạch Thất là một trong những địa phương đứng đầu thành phố Hà Nội về số lượng sản phẩm được công nhận đạt chuẩn OCOP. Các chủ thể có sản phẩm OCOP được UBND Thành phố công nhận cần tiếp tục duy trì, nâng cao chất lượng, mẫu mã, bao bì sản phẩm, tăng cường liên kết theo chuỗi giá trị để đưa sản phẩm OCOP ngày càng phát triển. Các đơn vị phân phối, trung tâm thương mại, siêu thị, cửa hàng kinh doanh nông sản thực phẩm an toàn, cửa hàng kinh doanh đồ thủ công mỹ nghệ, điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP, các sàn giao dịch điện tử, bán hàng Online tăng cường kết nối giao thương, tiêu thụ các sản phẩm OCOP để người tiêu dùng nhận diện thương hiệu và tiêu thụ sản phẩm OCOP.



Một số sản phẩm mây tre giang đan của Công ty TNHH Xuất Khẩu Mỹ Nghệ Đại Việt đạt chất lượng OCOP



Công ty TNHH Xuất Khẩu Mỹ Nghệ Đại Việt tạo công ăn việc làm cho hàng chục lao động địa phương.

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



Ông Bùi Huy Giáp, Trưởng phòng Dân tộc huyện Ba Vi

Huyện Ba Vi (Hà Nội) có 31 xã, thị trấn, gồm 03 dân tộc Kinh, Mường, Dao, trong đó có 7 xã miền núi là các xã Ba Vi, Khánh Thượng, Minh Quang, Ba Trại, Tản Lĩnh, Văn Hòa, Yên Bài. Số hộ người dân tộc Mường, Dao là 6.993 hộ, gồm 29.480 nhân khẩu, chiếm khoảng 38,3% tổng số dân của 07 xã vùng núi.

Trong 15 năm triển khai thực hiện công tác dân tộc và chính sách dân tộc của Đảng và Nhà nước tại địa bàn, tập thể cán bộ, công chức Phòng Dân tộc huyện Ba Vi đã có nhiều cố gắng vượt mọi khó khăn, đạt được nhiều kết quả đáng phấn khởi.

Phòng Dân tộc căn cứ các văn bản chỉ đạo của Trung ương và Thành phố Hà Nội về công tác và chính sách dân tộc để tham mưu cho Huyện ủy, HĐND, UBND huyện Ba Vi xây dựng và triển khai các chương trình phát triển kinh tế, xã hội phù hợp với đặc điểm huyện Ba Vi. Phòng Dân tộc từ khi thành lập từ năm 2011 đến nay đã tham mưu cho huyện ban hành 1.183 văn bản các loại, đặc biệt đã ban hành 2 Nghị quyết và 2 kế hoạch về phát triển kinh tế miền núi giai đoạn 2011- 2015 và giai đoạn 2015 -2020. Đồng thời, tham mưu ban hành và triển khai thực hiện có hiệu quả 01 Đề án về giữ gìn và phát huy bản sắc văn hóa dân tộc miền núi giai đoạn 2011 -2015 và những năm tiếp theo. Phòng Dân tộc đã làm tốt

PHÒNG DÂN TỘC HUYỆN BA VI HOÀN THÀNH XUẤT SẮC NHIỆM VỤ ĐƯỢC GIAO

Trường Sơn

công tác tham mưu cho huyện khảo sát, đề nghị Trung ương phân loại xã đối với 07 xã miền núi của huyện để có chính sách quan tâm thích hợp, đẩy mạnh xây dựng cơ sở hạ tầng, phát triển kinh tế, xã hội, xóa đói, giảm nghèo.

Năm 2011, khu vực 7 xã miền núi của huyện Ba Vi có tới 2.693 hộ nghèo, chiếm 13,15%. Theo Quyết định của Ủy ban Dân tộc Trung ương thì khu vực 7 xã miền núi Ba Vi có 1 xã khu vực 1; 5 xã khu vực 2; 1 xã khu vực 3 và 16 thôn đặc biệt khó khăn. Đến năm 2022, số hộ nghèo khu vực 7 xã miền núi của huyện Ba Vi chỉ còn 138 hộ, giảm còn 0,46 . Tất cả 7 xã miền núi đều xếp loại 1, không còn thôn, xã nào xếp vào diện đặc biệt khó khăn. Phòng Dân tộc đã tham mưu cho Huyện triển khai thực hiện tốt các chương trình dự án phát triển kinh tế xã hội vùng đồng bào dân tộc giai đoạn 2011 -2015 và giai đoạn 2015 -2020, góp phần xóa đói giảm nghèo khu vực 7 xã miền núi. Trong đó giai đoạn 2011 -2015 gồm 101 dự án, với tổng kinh phí là 1.009.103 triệu đồng; Giai đoạn 2015-2020 gồm 85 dự án, với tổng kinh phí là 1.501.132 triệu đồng, đã triển khai thực hiện đạt kết quả tốt.

Về triển khai thực hiện Chương trình mục tiêu Quốc gia xây dựng nông thôn mới (NTM) giai đoạn 2020- 2025, kết quả khu vực 7 xã vùng núi đều đã đạt chuẩn NTM, có 1 xã đạt NTM nâng cao. Bên cạnh đó, công tác bảo tồn phát huy bản sắc văn hóa dân tộc thiểu số trên địa bàn được thực hiện tốt, phòng dân tộc của huyện đã tích cực tham mưu cho UBND huyện xây dựng và triển khai có hiệu quả đề án bảo tồn văn hoá dân tộc thiểu số huyện Ba Vi giai đoạn 2012- 2015 và những năm tiếp theo.



Chuyên viên Phòng Dân tộc (bên trái) báo cáo Trưởng phòng DT tình hình 07 xã vùng núi

Tại xã Ba Vi có trên 90% dân số là người Dao, địa phương đã mời các già làng truyền dạy chữ cổ, hướng dẫn may vá trang phục truyền thống, truyền dạy các điệu múa chuông, múa rùa, khôi phục và duy trì Tết nhảy và các nghi lễ truyền thống của đồng bào Dao; Xã Miền núi Ba Trại đã động viên hai già làng Mo Mường là người có uy tín trong dân tộc để khôi phục lại các phong tục tập quán truyền thống, duy trì hoạt động của Câu lạc bộ truyền thống dân tộc Mường và 6 đội chiêng Mường trong xã; Xã Văn Hoà có 50% dân số là đồng bào Mường, đã khôi phục, duy trì tốt 11đội chiêng Mường và 01 Câu lạc bộ truyền thống với các làn điệu hát ru, dân ca Mường; Khuyến khích các đội chiêng Mường liên kết biểu diễn tại các khu du lịch nhằm quảng bá văn hoá đặc sắc của dân tộc Mường, góp phần nâng cao đời sống vật chất tinh thần cho nhân dân.

Với sự nỗ lực cố gắng đạt được những kết quả tích cực nêu trên, Phòng Dân tộc huyện Ba Vi đã hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ được giao, góp phần xây dựng huyện Ba Vi vừa qua trở thành huyện đạt chuẩn NTM, vinh dự được Chủ tịch nước tặng thưởng Huân chương Lao động hạng Ba về thành tích xuất sắc trong công tác xóa đói giảm nghèo và công tác dân tộc trên địa bàn Thành phố Hà Nội giai đoạn 2018 -2022.

Trường THCS Hoà Nam kỷ niệm 60 năm thành lập và đón nhận Bằng khen của Bộ Giáo dục và Đào tạo

Văn Bình



Thầy giáo Đoàn Vũ Hải, Bí thư Chi bộ, Hiệu trưởng Trường THCS Hoà Nam đọc diễn văn kỷ niệm

Sáng ngày 19/11/2023, Trường THCS Hoà Nam (xã Hoà Nam, huyện Ứng Hoà, Thành phố Hà Nội) long trọng tổ chức Lễ kỷ niệm 60 năm thành lập trường và đón nhận Bằng khen của Bộ Giáo dục và Đào tạo. Đây là sự kiện trọng đại; là dịp để các thế hệ thầy và trò nhà trường cùng nhau ôn lại truyền thống, những kỷ niệm một thời gắn bó dưới mái trường THCS Hoà Nam.



Ông Lê Tiến Nhật, Bí thư Huyện uỷ Thanh Trì (Hà Nội) tặng hoa chúc mừng



Lãnh đạo UBND xã Hoà Nam tặng hoa chúc mừng Ban giám hiệu nhà trường

Đây dịp tri ân các thế hệ thầy cô đã đóng góp công sức, trí tuệ, sự nhiệt huyết của mình để làm nên những truyền thống vẻ vang của nhà trường trong suốt chặng đường 60 năm qua.

Phát biểu tại lễ kỷ niệm, thầy giáo Đoàn Vũ Hải, Bí thư Chi bộ, Hiệu trưởng Trường THCS Hoà Nam cho biết: Từ tháng 9/1963, theo Quyết định của UBND tỉnh Hà Đông, Trường cấp I-II Hoà Nam được thành lập, nay là Trường THCS Hoà Nam. 60 năm qua, với biết bao thế hệ cán bộ quản lý, thầy giáo, cô giáo, nhân viên nhà trường đã tâm huyết, say mê, tận tụy với sự nghiệp trồng người, biết bao thế hệ học sinh đã trưởng thành từ mái trường này, đã và đang góp phần dựng xây quê hương đất nước. Nhà trường trong những năm qua đã đạt được thành tích đáng tự

hào. Chi bộ Đảng nhà trường nhiều năm liền đạt danh hiệu “Trong sạch vững mạnh”, hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ; Công đoàn nhà trường được Liên đoàn Lao động tặng giấy khen; Liên đội được Thành đoàn Hà Nội, Trung ương Đoàn tặng Bằng khen; Nhà trường nhiều năm đạt danh hiệu “Tập thể tiên tiến”. Đặc biệt, năm 2018, Nhà trường được UBND Thành phố Hà Nội công nhận trường THCS đạt chuẩn Quốc gia. Tháng 7/2023, Nhà trường vinh dự được Bộ Giáo dục và Đào tạo tặng Bằng khen.

Chặng đường 60 năm xây dựng và trưởng thành, nhiều thầy cô giáo đã trở thành cán bộ quản lý các cấp, nhiều học sinh đã trở thành những nhà quản lý giỏi, những cán bộ có học hàm, học vị GS, TS, Ths... Nhiều người phục vụ trong lực lượng vũ trang là cán bộ trung, cao cấp...,

là giám đốc các doanh nghiệp và những công dân tốt có nhiều đóng góp cho xã hội. ... Nhà trường thật sự đã trở thành địa chỉ tin cậy, là nơi gửi trọn niềm tin của các thế hệ học sinh, và các bậc phụ huynh. Trường THCS Hoà Nam sẽ tiếp tục vững bước đi lên và sẽ có những bước tiến cao hơn, xa hơn nữa trong công cuộc trồng người!

Kỷ niệm 60 năm thành lập trường vào đúng dịp kỷ niệm 41 năm ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, là mốc son đánh dấu sự lớn mạnh của nhà trường và ghi nhận sự phấn đấu không ngừng của đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh toàn trường. Đây cũng là niềm tự hào để nhà trường tiếp tục làm tròn sứ mệnh cao cả của mình trong thời kỳ phát triển mới của quê hương đất nước và phù hợp với xu thế của thời đại.

Ngày 15/11, tại Trung tâm Triển lãm Quốc tế ICE đã diễn ra Lễ khai mạc Triển lãm Quốc tế lần thứ 4 về Công nghiệp hỗ trợ và Chế biến chế tạo Việt Nam – Vimexpo 2023. Chương trình do Bộ Công Thương chỉ đạo, Trung tâm Hỗ trợ Phát triển Công nghiệp - (IDC) tổ chức.

Triển lãm Quốc tế lần thứ 4 về Công nghiệp hỗ trợ và Chế biến chế tạo Việt Nam (Vimexpo 2023) thuộc Chương trình phát triển công nghiệp hỗ trợ là sự kiện cụ thể hóa Nghị quyết số 115/NQ-CP của Chính phủ, nhằm tạo ra môi trường thuận lợi cho các doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực công nghiệp hỗ trợ và chế biến chế tạo giới thiệu sản phẩm, trao đổi công nghệ, tìm kiếm đối tác, liên doanh liên kết, thu hút đầu tư. Vimexpo 2023 với mục tiêu "Kết nối để phát triển", qua 3 lần tổ chức đã

Khai mạc Triển lãm Quốc tế về công nghiệp hỗ trợ và chế biến chế tạo Việt Nam 2023

Gia Linh



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



Triển lãm Quốc tế lần thứ 4 về Công nghiệp hỗ trợ và Chế biến chế tạo Việt Nam (Vimexpo 2023)

nhận được nhiều sự quan tâm tham dự và ủng hộ của các doanh nghiệp trong nước và quốc tế trong lĩnh vực công nghiệp hỗ trợ và chế biến chế tạo.

VIMEXPO 2023 tiếp tục thực hiện sứ mệnh "Kết nối để phát triển", khẳng định là địa điểm, môi

trường cầu nối giúp các doanh nghiệp trong nước và quốc tế trong lĩnh vực CNHT và CBCT có cơ hội giao lưu chia sẻ các công nghệ tiên tiến, cơ hội tiếp cận đối tác, mở rộng thị trường, đầu tư mở rộng sản xuất, nâng cao năng lực cạnh tranh, từng bước tham gia chuỗi cung ứng toàn cầu.



Nghiệm thu Đề án "Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong chế biến Ớt" tại HTX Nông nghiệp hữu cơ Ngũ Lạc.

Đề án hỗ trợ máy móc hiện đại với công nghệ sấy lạnh, ớt vẫn giữ được màu sắc, hình dạng và chất dinh dưỡng tối ưu sau khi sấy; không còn phụ thuộc vào thời tiết và sân phơi.

Tổng vốn đầu tư thực hiện Đề án là 334.044.000 đồng, trong đó kinh phí khuyến công địa phương năm 2023 hỗ trợ là 160.000.000 đồng, vốn đối ứng của HTX Nông nghiệp hữu cơ Ngũ Lạc là 174.044.000 đồng.

Sau thời gian lắp đặt và vận hành thử nghiệm máy móc thiết bị tạo ra sản phẩm đạt yêu cầu của

KHUYẾN CÔNG TRÀ VINH:

Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong chế biến Ớt

Lam Lam

Thực hiện Công văn số 139/SCT-QLCN ngày 01/02/2023 của Sở Công Thương tỉnh Trà Vinh về việc triển khai thực hiện 11 Đề án khuyến công, Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại Trà Vinh phối hợp với Phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện Duyên Hải, UBND xã Ngũ Lạc và HTX Nông nghiệp hữu cơ Ngũ Lạc triển khai thực hiện Đề án "Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong chế biến ớt" tại HTX Nông nghiệp hữu cơ Ngũ Lạc - ấp Rọ Say, xã Ngũ Lạc, huyện Duyên Hải, tỉnh Trà Vinh.

Đề án, ngày 10/10/2023 vừa qua, Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại Trà Vinh tổ chức buổi nghiệm thu Đề án.

Việc hỗ trợ ứng dụng máy sấy bơm nhiệt, khay sấy, xe sấy sẽ giúp cho HTX Nông nghiệp hữu cơ Ngũ Lạc chủ động hơn trong quá trình

sản xuất; tạo ra sản phẩm đạt chất lượng, đảm bảo an toàn thực phẩm; nâng cao công suất, tiết kiệm thời gian, chi phí sản xuất và đáp ứng các đơn hàng theo nhu cầu của thị trường. Bên cạnh đó, thông qua Đề án góp phần tiêu thụ nguồn nguyên liệu từ cây ớt (420 tấn ớt/năm) vốn rất dồi dào ở địa phương.

Nhằm tuyên truyền sâu rộng về công tác khuyến công trên địa bàn tỉnh, Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp Đắk Lắk đã phát hành xuất bản “Sổ tay công tác khuyến công Đắk Lắk”.

Sổ tay công tác khuyến công Đắk Lắk được xây dựng để tuyên truyền sâu rộng về công tác khuyến công, giúp các địa phương, cơ sở công nghiệp nông thôn và các cán bộ làm công tác khuyến công tại địa phương trên địa bàn tỉnh nắm được quá trình triển khai thực hiện đề án khuyến công, công tác bình chọn sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu, các văn bản quy định về hoạt động khuyến công. Qua đó, mang đến

ĐẮK LẮK:

PHÁT HÀNH SỔ TAY CÔNG TÁC KHUYẾN CÔNG

Lam Lam

nhiều chính sách hữu ích, nâng cao sự nhận biết và kết nối giữa người làm công tác khuyến công và các cơ sở công nghiệp nông thôn, khuyến khích, hỗ trợ, tạo điều kiện cho các tổ chức, cá nhân thuộc mọi thành phần kinh tế tham gia đầu tư phát triển sản xuất công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp một cách bền vững, thay đổi tư duy, phương thức kinh doanh, nâng cao năng lực cạnh tranh, thúc đẩy phát triển công nghiệp nông thôn hiệu quả, góp phần quan trọng trong phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh.

Thông qua cuốn Sổ tay công tác khuyến công Đắk Lắk này, các cơ quan, đơn vị, tổ chức, cá nhân sẽ có những thông tin đầy đủ hơn về công tác khuyến công.



Chương trình khuyến công của Thanh Hóa trong thời gian qua đã góp phần tác động tích cực đến phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh; tạo và giải quyết việc làm ổn định cho lực lượng lao động dư thừa trên địa bàn sinh sống của người dân, tạo nhiều việc làm mới trên địa bàn nông thôn; góp phần xóa đói giảm nghèo, giảm các tệ nạn xã hội, thúc đẩy quá trình đô thị hóa nông thôn; góp phần tích cực thực hiện chương trình xây dựng nông thôn mới...

Về chương trình khuyến công năm 2023 về cơ bản ngành khuyến công Thanh Hóa đã hoàn thành kế hoạch mục tiêu và đạt được nhiều kết quả thiết thực.

Đến nay Trung tâm Khuyến công và Tiết kiệm năng lượng Thanh Hóa đã giải ngân xong 08/08 đề án hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến cho các cơ sở công nghiệp nông thôn (CNNT) với tổng kinh phí là 2.400 triệu đồng từ nguồn vốn khuyến công địa phương; Tham gia Hội chợ Công Thương vùng đồng bằng sông Hồng tại Hà Nam; Hội chợ Công Thương vùng Đông Bắc tại Phú Thọ và Hội chợ Hàng CNNT

KHUYẾN CÔNG THANH HÓA:

Tác động tích cực đến phát triển kinh tế - xã hội địa phương

Lam Nhã

khu vực phía Bắc Trung Bộ tại Quảng Bình; Phối hợp với Sở Công Thương và các cơ sở CNNT tham gia chuỗi sự kiện Hội nghị ngành Công Thương 28 tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc lần thứ IX, Hội nghị Khuyến công các tỉnh, thành phố khu vực phía Bắc lần thứ XVII và Hội chợ Triển lãm hàng CNNT tiêu biểu khu vực phía Bắc năm 2023 tại tỉnh Quảng Ninh.

Đối với khuyến công quốc gia, Trung tâm cũng đã ký các hợp đồng khuyến công với Cục Công Thương địa phương thực hiện Chương trình khuyến công quốc gia năm 2023 (đợt 1) với tổng kinh phí là 2.880 triệu đồng; Thành lập đoàn kiểm tra và tiến hành nghiệm thu xong Hợp đồng thực hiện đề án khuyến công điểm; Tiếp tục công tác kiểm tra, hướng dẫn doanh nghiệp hoàn thiện hồ sơ, thủ tục thực hiện Hợp đồng hỗ trợ lập quy hoạch chi tiết Cụm công nghiệp Ngọc Vũ, huyện Thiệu Hóa, với tổng kinh phí là 380

triệu đồng; Phối hợp với chính quyền địa phương các cấp kiểm tra, rà soát lựa chọn được các cơ sở công nghiệp nông thôn để hướng dẫn xây dựng và hoàn thiện Hồ sơ đề án khuyến công quốc gia năm 2024.

Trong giai đoạn tới, Trung tâm tiếp tục đồng hành phối hợp với các cơ sở công nghiệp nông thôn triển khai thành công đề án điểm về lĩnh vực chế biến lâm sản, giai đoạn 2023 - 2025 đã được Bộ Công Thương phê duyệt. Ngoài ra, Trung tâm nghiên cứu xây dựng các đề án nhóm, có trọng tâm, trọng điểm; nhằm hỗ trợ cho các doanh nghiệp sản xuất chế biến các sản phẩm gắn với vùng nguyên liệu có trữ lượng dồi dào, phong phú về chủng loại của từng địa phương; Phát huy lợi thế của địa phương, tạo đòn bẩy kích cầu cho doanh nghiệp chủ động đầu tư phát triển sản xuất kinh doanh, nâng cao chất lượng sản phẩm, đủ sức cạnh tranh trên thị trường tiêu thụ.

Hội chợ Công thương khu vực Đồng bằng sông Hồng – Hải Phòng năm 2023 với quy mô 220 gian hàng



Thứ trưởng Bộ Công Thương Đỗ Thắng Hải phát biểu tại lễ khai mạc Hội chợ

Tối 17/11/2023, tại Cung Văn hóa Lao động hữu nghị Việt – Tiệp, thành phố Hải Phòng đã diễn ra lễ khai mạc Hội chợ Công thương khu vực Đồng bằng sông Hồng – Hải Phòng năm 2023. Chương trình do Cục xúc tiến Thương mại, Bộ Công thương phối hợp với Sở Công thương thành phố Hải Phòng tổ chức.

Hội chợ với quy mô trên 220 gian hàng của hơn 200 doanh nghiệp đến từ các quận, huyện trên địa bàn thành phố Hải Phòng, 10 tỉnh thành vùng Đồng bằng sông Hồng và một số tỉnh, thành phố trong cả nước như: Thành phố Hồ Chí Minh, Đà Nẵng, Tuyên Quang, Hà Giang, Lào Cai, Sơn La, Nam Định, Bắc Giang, Phú Thọ, Hậu Giang, Kon Tum...

Phó Chủ tịch UBND thành phố Hải Phòng Nguyễn Đức Thọ cho biết, Hội chợ triển lãm Công Thương vùng Đồng bằng sông Hồng – Hải Phòng 2023 nằm trong chuỗi các hoạt động xúc tiến thương mại của thành phố. Hội chợ được tổ chức nhằm tạo cơ hội kết nối giao thương, học tập, trao đổi kinh nghiệm, hợp tác, liên kết sản xuất kinh doanh; giúp các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất kinh doanh giới thiệu, quảng bá thương hiệu sản phẩm tới người tiêu dùng trong và ngoài nước, tìm kiếm đối tác trực tiếp và khách hàng tiềm năng cho đầu ra sản phẩm. Đồng thời, tăng cường hợp tác giữa thành phố Hải Phòng với các tỉnh, thành phố vùng Đồng bằng sông Hồng

và một số tỉnh, thành khác trong cả nước và các đối tác nước ngoài.

Thông qua Hội chợ lần này, thành phố mong muốn tiếp tục quảng bá, giới thiệu hình ảnh, sản phẩm, văn hóa của thành phố đến với bạn bè trong nước và quốc tế, nhằm tăng cường hợp tác, mở rộng giao lưu kinh tế giữa các địa phương, nâng cao năng lực sản xuất và khả năng cạnh tranh của các doanh nghiệp trong xu thế hội nhập kinh tế quốc tế và liên kết vùng, góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế xã hội thành phố Hải Phòng nói riêng, vùng đồng bằng sông Hồng và cả nước nói chung.

Theo Thứ trưởng Bộ Công thương Đỗ Thắng Hải, Hội chợ Công Thương vùng đồng bằng sông Hồng- Hải Phòng năm 2023 là hoạt động nằm trong Chương trình Xúc tiến thương mại quốc gia do Bộ Công Thương và UBND thành phố Hải Phòng chỉ đạo tổ chức thực hiện nhằm hưởng ứng Cuộc vận động “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam”. Đây là sự kiện xúc tiến thương mại quan trọng giúp các cơ quan quản lý Nhà nước về công thương tăng cường trao đổi, học tập kinh nghiệm, thúc đẩy liên kết vùng, nâng cao khả năng cạnh tranh của từng địa phương. Đồng thời là cơ hội để các doanh nghiệp, tổ chức giới thiệu, quảng bá các sản phẩm nhằm xúc tiến thương mại, mở rộng thị trường.

Bộ Công Thương tin tưởng Hội chợ sẽ mang đến cơ hội thiết thực để các doanh nghiệp, tổ chức đẩy mạnh hoạt động quảng bá, tiêu thụ sản phẩm, giúp người tiêu dùng tiếp cận sản phẩm với chất lượng tốt, giá thành hợp lý, qua đó góp phần đẩy mạnh các hoạt động xúc tiến thương mại giữa các địa phương, liên kết vùng, trong khu vực và phạm vi cả nước.

Hải Thịnh-Quý Thương

Phát biểu Khai mạc Hội chợ, Giám đốc Sở Công Thương Nguyễn Văn Thành, Trưởng ban Tổ chức Hội chợ nhấn mạnh, Hội chợ Công Thương vùng Đồng bằng sông Hồng-Hải Phòng 2023 là dịp giới thiệu thành tựu phát triển ngành Công Thương, giúp các doanh nghiệp giới thiệu, quảng bá sản phẩm đặc trưng và thế mạnh của các địa phương, đẩy mạnh khai thác tập trung vào thị trường nội địa, từ đó hướng đến các thị trường xuất khẩu. Đây cũng là dịp để các doanh nghiệp trao đổi kinh nghiệm, tìm kiếm hợp đồng, hợp tác đầu tư, nắm bắt nhu cầu, thị hiếu khách hàng, mở rộng thị trường và quảng bá thương hiệu, sản phẩm đến đông đảo người tiêu dùng, phục vụ cho việc cải tiến, nâng cao chất lượng sản phẩm, năng lực cạnh tranh trên thị trường trong và ngoài nước. Các doanh nghiệp tham gia có thể tìm kiếm đối tác, mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm hàng hóa dịch vụ; kết nối, hình thành chuỗi liên kết sản xuất-tiêu thụ sản phẩm giữa các tỉnh, thành phố trong cả nước góp phần đẩy mạnh thực hiện Cuộc vận động “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam” trên địa bàn thành phố, thúc đẩy phát triển toàn diện và bền vững kinh tế xã hội của các tỉnh, thành phố.

Các gian hàng trưng bày tại Hội chợ là các sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu, sản phẩm OCOP, hàng thủ công mỹ nghệ, sản phẩm làng nghề, các sản phẩm điện, điện tử, điện lạnh, vật liệu xây dựng; lương thực, đồ uống, hàng nông lâm thủy hải sản chế biến, thời trang may mặc, điểm giới thiệu các dịch vụ du lịch, bưu chính viễn thông, logistics, tài chính ngân hàng...

Hội chợ diễn ra trong 6 ngày, từ ngày 17/11/2023 đến ngày 22/11/2023.

Vovinam - Di sản văn hóa Việt Nam tổ chức giải đấu quốc tế

Cẩm Nhung



Tổ sư Nguyễn Lộc và phù hiệu môn võ Vovinam

Giải vô địch Vovinam thế giới lần 6 tổ chức tại Pháp

Với lịch sử 85 năm hình thành và phát triển, Vovinam đã được công nhận là di sản văn hóa phi vật thể quốc gia. Sự kiện trở thành niềm vinh hạnh lớn của môn võ Việt trước thêm tổ chức Giải vô địch Vovinam thế giới lần 7 năm 2023.

Tháng 11/2023, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công bố các Quyết định ghi danh thêm 36 di sản vào Danh mục Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia, trong đó có môn võ Vovinam. Cụ thể, Vovinam - Việt Võ Đạo TP. HCM được công nhận là "nghệ thuật trình diễn dân gian, tri thức dân gian". Đồng thời, giao UBND TP. HCM trong phạm vi nhiệm vụ và quyền hạn của mình, thực hiện việc quản lý Nhà nước theo quy định của pháp luật về di sản văn hóa.

Đặc biệt, việc môn võ Vovinam trở thành di sản văn hóa phi vật thể quốc gia còn ý nghĩa hơn khi chỉ còn vài ngày nữa là diễn ra Giải vô địch Vovinam thế giới lần 7 năm 2023. Điều này chứng minh những cố gắng, đóng góp xây dựng và phát triển môn phái của bao thế hệ võ sư trong suốt 85 năm qua đã được ghi nhận. Dự kiến, trong lễ khai mạc giải đấu năm nay, ông Phan Văn Mãi - Chủ tịch UBND TP. HCM sẽ phát biểu chào mừng và

trao chứng nhận Vovinam - di sản văn hóa phi vật thể cấp quốc gia.

Năm nay, Giải vô địch Vovinam thế giới tổ chức tại nhà thi đấu Phú Thọ (số 4 Lê Đại Hành, phường 15, Quận 11, TP. HCM) từ ngày 24/11 - 01/12/2023 với 44 bộ huy chương được đưa vào tranh tài. Theo Ban tổ chức, nội dung biểu diễn quyền có 26 bộ huy chương với 15 bộ dành cho nam gồm Ngũ môn quyền, Tứ tượng côn pháp, Long hổ quyền, Tinh hoa lưỡng nghi kiếm pháp, Thập tự quyền, Nhật nguyệt đại đao pháp, Thập thế bát thức quyền (đối với cá nhân); Đòn chân tấn công, Song luyện mã tấu, Song luyện kiếm, Song luyện 3, Song luyện đao, Đa luyện vũ khí nam, Đồng đội kỹ thuật căn bản nam, Đồng đội kiếm nam (đối với đồng đội). 11 bộ dành cho nữ gồm Long hổ quyền, Tinh hoa lưỡng nghi kiếm pháp, Song đao pháp, Thái cực đơn đao pháp, Thập tự quyền (cá nhân) và Song luyện kiếm, Tự vệ nữ, Đa luyện vũ khí nữ, Đồng đội kỹ thuật căn bản hỗn hợp, Đồng đội kỹ thuật căn bản nữ, Đồng đội kiếm nữ (đồng đội). Trong đó, số nội dung thi đấu đối kháng, giải Vovinam vô địch thế giới là 18 bộ huy chương. Với võ sư nam gồm 11 hạng cân từ 51kg tới trên 92kg và võ sư nữ có 7 hạng cân từ 48kg tới trên 66kg.

Vovinam (hay Việt Võ đạo hoặc tên gọi quốc tế hóa là võ Việt Nam) là môn võ truyền thống của dân tộc Việt Nam, do cố võ sư Nguyễn Lộc sáng tạo vào năm 196 tại Hà Nội. Đến khoảng năm 1938 - 1939 môn võ mới chính thức ra mắt công chúng, gồm 2 phần: Võ thuật Việt Nam (Việt Võ thuật) và Võ đạo Việt Nam (Việt Võ đạo). Năm 1960, cố võ sư Lê Sáng tiếp nhận chức chưởng môn, tiếp tục sự nghiệp phát triển Vovinam. Ông đã cùng các võ sư xây dựng nền móng vững chắc cho môn võ thông qua tìm tòi, nghiên cứu để hệ thống lý thuyết, kỹ thuật để hoàn thiện võ đạo. Đến giai đoạn 1970, Vovinam có sự phát triển mạnh mẽ hơn khi giữa các võ sĩ trong nước và quốc tế.

Năm 2007, Liên đoàn Vovinam Việt Nam thành lập, tăng cường quảng bá võ đạo. Từ đó, nhiều Liên đoàn Vovinam khu vực, châu lục và thế giới bắt đầu ra đời, đánh dấu những bước nhảy vọt mới cho môn võ Việt Nam. Hiện nay, Vovinam đã có mặt ở hơn 70 quốc gia và vùng lãnh thổ trên thế giới, thu hút hơn 2,5 triệu võ sinh tham gia học tập, luyện tập và tranh tài ở nhiều giải đấu: Giải Vovinam vô địch thế giới, vô địch châu Âu, vô địch châu Á, vô địch Đông Nam Á, SEA Games 32.

Hơn một thập niên, Vinamilk giữ vững ngôi vị trong các bảng xếp hạng doanh nghiệp niêm yết hàng đầu

Duy Dũng

Năm 2023 là cột mốc kỷ niệm 20 năm Vinamilk chính thức cổ phần hóa. Qua 2 thập niên, “ông lớn” ngành sữa đã chứng minh được tính hiệu quả của mô hình sản xuất – kinh doanh cũng như năng lực quản trị ổn định trước những biến chuyển của thị trường.

HƠN MỘT THẬP KỶ GIỮ VỮNG NGÔI VỊ

Cuối tuần qua, Bảng xếp hạng Top 50 Công ty kinh doanh hiệu quả nhất Việt Nam (TOP50) đã được Tạp chí Nhịp Cầu Đầu Tư phối hợp cùng Công ty Chứng khoán Thiên Việt công bố. Trong năm thứ 12 tổ chức, bảng xếp hạng này vinh danh 50 doanh nghiệp đang nắm giữ 34% giá trị vốn hóa toàn thị trường, tương đương 80 tỷ USD.

Với lợi nhuận trên vốn chủ sở hữu (ROE) đạt 30% và giá trị vốn hóa thị trường 6,57 tỷ USD, Vinamilk là đại diện duy nhất của ngành sữa được xướng tên trong bảng xếp hạng năm nay. Doanh nghiệp tỷ đô này cũng đã trụ hạng bền vững 12 năm liền trong Top 50 Công ty kinh doanh hiệu quả nhất Việt Nam. Điều này thể hiện năng lực vững chắc của doanh nghiệp trước những biến thiên của nền kinh tế trong hơn một thập niên qua.



Ông Nguyễn Quốc Khánh - Giám đốc điều hành Nghiên cứu & Phát triển Vinamilk - đón nhận danh hiệu Top 50 Công ty niêm yết tốt nhất Việt Nam năm 2023



Ông Đỗ Thanh Tuấn - Giám đốc Đối ngoại Vinamilk - nhận danh hiệu Top 50 Công ty kinh doanh hiệu quả nhất Việt Nam

Top 50 Công ty kinh doanh hiệu quả nhất Việt Nam đo lường kết quả kinh doanh của các công ty trong liên tiếp 3 năm, dựa vào 3 chỉ số tăng trưởng: doanh thu, lợi nhuận trên vốn chủ sở hữu (ROE) và lợi nhuận trên cổ phiếu. Kết quả đo lường nhằm đánh giá khách quan năng lực quản trị của doanh nghiệp.

“Trong 12 năm tổ chức, Nhịp Cầu Đầu Tư đã chứng kiến sự phát triển đầy tự hào của các doanh nghiệp Việt, bên cạnh sự lớn mạnh không ngừng của nền kinh tế. Vì thế, sự kiện TOP50 2023 đặc biệt tôn vinh nhiều công ty có quy mô lớn hơn, giá trị vốn hóa cao hơn, tốc độ tăng trưởng mạnh mẽ, xứng đáng là niềm tự hào của đất nước”, đại diện Tạp chí chia sẻ.

Trước đó, “ông lớn” ngành sữa cũng góp mặt trong danh sách 50 Công ty niêm yết tốt nhất của Forbes Việt Nam, năm thứ 11 liên tiếp kể từ khi có bảng xếp hạng này. Theo danh sách này, trong năm 2022, Vinamilk đứng thứ 5 về giá trị vốn hóa, với doanh thu và lợi nhuận

sau thuế lần lượt đạt hơn 60.000 tỷ đồng và gần 8.600 tỷ đồng. Bước sang năm 2023, công ty đặt mục tiêu tổng doanh thu 63.380 tỷ đồng, tăng 5,5% so với năm trước và lợi nhuận sau thuế là 8.622 tỷ đồng.

“Xét về cơ cấu sản phẩm, Vinamilk chiếm thị phần áp đảo tại một số ngành hàng chủ lực. Công ty sở hữu hơn 146.000 con bò sữa đang được khai thác (gồm hệ thống trang trại và nông hộ hợp tác), vận hành 15 trang trại tại Việt Nam và Lào cùng với 16 nhà máy sữa”, theo báo cáo của Forbes.

TĂNG TRƯỞNG ĐI CÙNG VỚI PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG

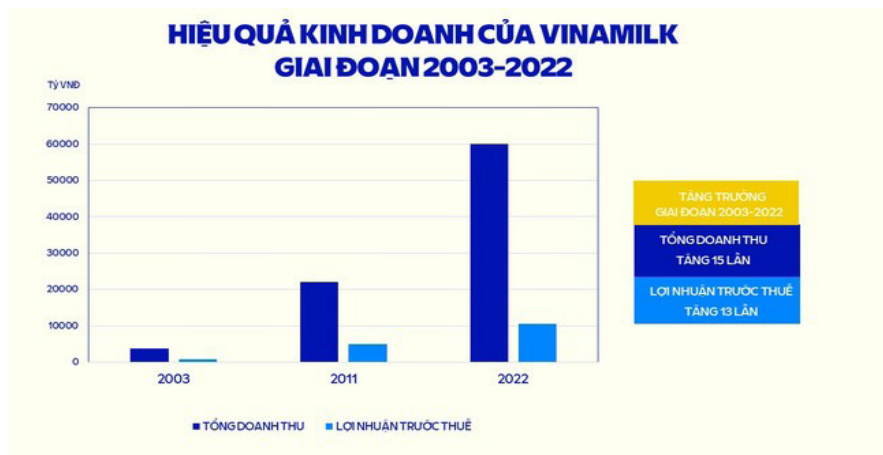
Năm 2023 cũng là cột mốc 20 năm từ khi Vinamilk chính thức cổ phần hóa – bước ngoặt giúp doanh nghiệp tăng vọt về vốn điều lệ, doanh thu và lợi nhuận. Trong 2 thập niên qua, tổng doanh thu và lợi nhuận trước thuế của đơn vị đứng đầu ngành sữa đã tăng vọt lần lượt 15 và 13 lần. Thời điểm bắt đầu cổ phần hóa vào tháng 12/2003, vốn điều lệ của Vinamilk chỉ đạt 1.590

tỷ đồng; đến cuối năm 2022, giá trị vốn hóa của công ty đã vượt hơn 159.000 tỷ đồng.

Vinamilk cũng nằm trong top doanh nghiệp có mức chi trả cổ tức bằng tiền mặt cao nhất trên sàn chứng khoán với tổng giá trị chi trả giai đoạn 2004-2022 là hơn 76.700 tỷ đồng. Đơn vị đang nắm giữ vị trí số 1 về thị phần nội địa ngành hàng sữa. Những con số trên phần nào đo lường hiệu quả của mô hình sản xuất - kinh doanh cũng như năng lực quản trị và bản lĩnh của ban lãnh đạo công ty qua các thời kỳ.

Không chỉ giữ phong độ ổn định trong các bảng xếp hạng nội địa, hoạt động sản xuất – kinh doanh hiệu quả còn giúp thương hiệu Vinamilk gia tăng giá trị trong mắt các đơn vị định giá quốc tế. Tháng 8 năm nay, Brand Finance (tổ chức định giá thương hiệu hàng đầu thế giới, trụ sở tại Anh Quốc) cũng vừa công bố giá trị thương hiệu Vinamilk tiếp tục tăng lên mốc 3 tỷ USD (từ mức hơn 2,8 tỷ USD của năm ngoái).

Nhờ đó, “ông lớn” này tăng thêm một hạng, lên giữ thứ hạng số 2 trong Top 100 thương hiệu giá trị nhất Việt Nam, tiếp tục khẳng định



Giai đoạn cổ phần hoá đến nay, doanh thu Vinamilk tăng trưởng gấp 15 lần và lợi nhuận trước thuế tăng 13 lần

vị trí Thương hiệu thực phẩm có giá trị cao nhất Việt Nam và Thương hiệu sữa lớn thứ 6 toàn cầu. Đặc biệt, Vinamilk là đại diện duy nhất của Đông Nam Á lọt vào Top 5 Thương hiệu sữa có tính bền vững cao nhất toàn cầu.

"Tính bền vững đang trở thành xu thế quan trọng. Vinamilk đang thúc đẩy xu hướng phát triển bền vững trong ngành thực phẩm, nắm bắt đúng nhu cầu người tiêu dùng ngày càng có ý thức hơn trong việc lựa chọn thực phẩm. Nhờ vậy, họ luôn là thương hiệu phổ biến nhất đối với người Việt", ông Alex Haigh, Giám đốc điều hành khu vực châu

Á - Thái Bình Dương của Brand Finance, nhận định.

Phát biểu tại sự kiện công bố Top 50 Công ty kinh doanh hiệu quả nhất Việt Nam, ông Chu Minh Trường - Thư ký tòa soạn Tạp chí Nhịp Cầu Đầu Tư - cho rằng, có nhiều điểm chung giúp các doanh nghiệp duy trì sự tăng trưởng cao về doanh thu và lợi nhuận. Trong đó, nổi bật là mức độ cam kết của đội ngũ lãnh đạo với ngành nghề kinh doanh cốt lõi và xu hướng phát triển bền vững theo các tiêu chí ESG (Môi trường - Xã hội - Quản trị). Phát triển bền vững cũng là 1 trong 4 mũi nhọn chiến lược của Vinamilk trong giai đoạn 2022-2026.



Phát triển bền vững là 1 trong 4 mũi nhọn chiến lược của Vinamilk trong giai đoạn 2022-2026.



LÀNG NGHỀ TƯƠNG BẦN YÊN NHÂN - HƯNG YÊN

Tỉnh Hưng Yên không chỉ là địa danh nổi tiếng với đặc sản nhãn lồng, những ngôi chùa cổ, những cánh đồng lúa xanh mướt mà còn có 1 làng nghề nổi tiếng nhờ lưu giữ những giá trị văn hóa tốt đẹp cha ông để lại - làng nghề tương Bần Yên Nhân.

Ngày nay, dù xã hội có phát triển nhanh chóng, hối hả cùng những món ăn mới ra đời thì tương Bần Yên Nhân vẫn là món nước chấm không thể thiếu trong mâm cơm của nhiều gia đình thôn quê Bắc Bộ. Nhiều người cứ nói vui "bần" tức là nghèo nên tương Bần được mệnh danh là món "tương nhà nghèo". Kỳ thực, món tương này nổi tiếng đến mức đã từng là phẩm vật dùng để tiến Vua. Theo thời gian, nó cũng trở thành niềm tự hào của người dân thị trấn Bản Hưng Yên và đi vào thơ ca, âm nhạc một cách gần gũi, dung dị:

"Anh đi anh nhớ quê nhà/Nhớ canh rau muống, nhớ cà dầm tương"

Tương làng Bần Yên Nhân được truyền từ đời này sang đời khác với lịch sử đã hàng trăm năm. Ngay khi đặt chân lên mảnh đất làng thắm mùi tương này, du khách sẽ không khỏi ấn tượng bởi cả dãy phố bán tương, nhà nhà người người làm tương. Tất cả các chai tương ở đây đều được các hộ gia đình trong làng tự sản xuất với quy trình "cha truyền con nối".

Tương Bần Yên Nhân "đạt chuẩn" phải có màu vàng đậm, kết cấu sánh lại, vị ngọt đậm đà, hạt xôi nếp mềm ra thì tương mới ngấu. Lúc này người dân sẽ đem đóng chai, dán nhãn và mang đi phân phối. Hiện nay tại làng tương Bần Yên Nhân có khoảng 300 lao động đang giữ gìn truyền thống cha ông. Tuy nhiên với sự phát triển của công nghệ, người dân tại làng đã ứng dụng nhiều máy móc thiết bị để tăng năng suất và chất lượng của món nước chấm trứ danh này.