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 49
582 (182)
2023

DOANH NGHIỆP HOÀNG GIA PHÁT:

Địa chỉ tin cậy cho khách hàng tại Hải Dương

Giám đốc doanh nghiệp Hoàng Gia Phát: K.S Vũ Văn Toản.

Khởi nghiệp năm 2011, anh Vũ Văn Toản, sinh năm 1987, mặc dù còn khá trẻ nhưng anh đã tập hợp được đội ngũ các bạn trẻ đông đảo tham gia xây dựng doanh nghiệp phát triển có hiệu quả. Từ một doanh nghiệp sản xuất vật liệu xây dựng đến năm 2017 Công ty đã mạnh dạn đầu tư mở rộng Gara ô tô Hoàng Gia Phát tại phường Cẩm Thượng, thành phố Hải Dương.

Công ty Cổ phần đầu tư và Thương mại Hoàng Gia Phát hoạt động từ tháng 11/2011 Là một Doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh đa ngành có uy tín tại Hải Dương.

Xưởng sửa chữa, bảo dưỡng ô tô - Garaoto Hoàng Gia Phát.

Xe cứu hộ Hoàng Gia Phát, cứu hộ 24/24

Hệ thống Gara ô tô Hoàng Gia Phát hiện nay gồm: Thiết bị dụng cụ, trang thiết bị máy móc cho sửa chữa hiện đại, được đầu tư mới và cải tiến thường xuyên để phục vụ đầy đủ và đáp ứng mọi nhu cầu của khách hàng đến bảo dưỡng, sửa chữa ô tô, máy móc. Đáp ứng được cho cả thị trường trong và ngoài tỉnh.

Hiện nay Công ty có qui mô hoạt động ổn định với số lượng 60 nhân viên, có thu nhập bình quân hàng tháng từ 7 triệu đến 15 triệu đồng/ người và hầu hết là lao động trẻ, có tay nghề cao, được đào tạo bài bản, ý thức trách nhiệm xây dựng thương hiệu công ty tốt. Làm việc có chất lượng, uy tín, tận tình chu đáo phục vụ khách hàng.

Bài và ảnh **Xuân Toản**

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ VÀ THƯƠNG MẠI HOÀNG GIA PHÁT

Giám đốc: K.S Vũ Văn Toản

Hotline: 0982.784.333 **Website: otohoanggiaphat.com.vn**

Địa chỉ: Chân Cầu Hàn – Khu 6 – Phường Cẩm Thượng – TP. Hải Dương.

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

4 ***Nâng cao kỹ năng bán hàng online và marketting cho Doanh nghiệp nghệ nhân làng nghề***

6 ***CẦN MỘT CÁCH TIẾP CẬN ĐA CHIỀU ĐỐI VỚI QUY HOẠCH PHÁT TRIỂN THỦ ĐÔ HÀ NỘI***

10 ***NGÀY MỚI TRÊN LÀNG NGHỀ ĐƯỜNG PHÈN BÓ TỜ***

12 ***Chuyện nghệ nhân nhà thơ và những bức chân dung gò đồng "độc bản"***

14 ***Để giữ được nghề truyền thống***

16 ***An Giang phát triển làng nghề và ngành nghề nông thôn***

https://langngheviet.com.vn/

https://ocopvietnam.com.vn/

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: **10.000 đồng**

Tổng Biên tập: Nhà báo **Nguyễn Văn Vũ**

HỘI ĐỒNG CỐ VẤN:

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

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

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

ĐT: 024.3869.2173 * Fax: 024.3869.2174

Email: tapchilangnghevietnam@gmail.com

Website: !angngheviet.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, Toà 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.

Ảnh bìa 1: Thiếu nữ dân tộc Hà Nhì trong trang phục truyền thống

Nâng cao kỹ năng bán hàng online và marketting cho Doanh nghiệp nghệ nhân làng nghề

Nguyễn Vân

Thực hiện chương trình khuyến công quốc gia năm 2023, vừa qua, Sở Công thương Hà Nam phối hợp với Trung tâm Khoa học và công nghệ phát triển làng nghề tổ chức hội thảo "Nâng cao kỹ năng bán hàng online và marketting cho sản phẩm thủ công mỹ nghệ tại các cơ sở công nghiệp nông thôn (CNNT) trong làng nghề".

Nhằm tăng cường hoạt động xúc tiến thương mại, phát triển xuất khẩu, thị trường trong nước ; Góp phần nâng cao năng lực cạnh tranh trong sản xuất, kinh doanh của cộng đồng doanh nghiệp Việt Nam; Gắn kết các hoạt động xúc tiến thương mại, đầu tư và du lịch ; Nhằm thúc đẩy hoạt động hỗ trợ cho hoạt động kinh doanh hiệu quả hơn khi các cơ sở CNNT đã hội nhập quốc tế ; Nâng cao tính sáng tạo, tính ứng dụng khoa học công nghệ, tính thương mại của sản phẩm TCMN là một trong những yêu cầu bức thiết đối với cơ sở CNNT hiện nay, nhất là trong điều kiện cạnh tranh khốc liệt trên thị trường quốc tế ; Góp phần vào việc chuyển dịch cơ cấu kinh tế theo hướng phát triển công nghiệp-tiểu thủ công nghiệp tạo việc làm, tăng thu nhập góp phần xây dựng nông thôn mới ; Hỗ trợ, tạo điều kiện cho các tổ chức cá nhân thuộc mọi thành phần kinh tế đầu tư phát triển sản xuất công nghiệp – tiểu thủ công nghiệp một cách bền vững, nâng cao năng lực cạnh tranh, thực hiện có hiệu quả lộ trình chuyển đổi số để hội nhập kinh tế quốc tế.

Đại biểu tham dự Hội thảo

Ông Hoàng Chí Dũng, Phó Giám đốc Sở Công thương tỉnh Hà Nam phát biểu tại Hội thảo.

Ông Nguyễn Ngọc Thông - Công ty mây tre đan Ngọc Động (Hà Nam) phát biểu tham luận tại Hội thảo.

Những năm gần đây, "thương mại điện tử" (TMĐT) hay cụ thể hơn bán hàng Online và Marketing đã không còn là khái niệm xa lạ trong xã hội hay một lĩnh vực mới mẻ tại nước ta. Có thể coi năm 2020, đại dịch Covid-19 đã mang đến nhiều biến động đối với nền kinh tế và sự tăng trưởng bứt phá của TMĐT đã góp phần đưa Việt Nam trở thành một trong những thị trường tiềm năng nhất khu vực ASEAN. Tuy nhiên, song hành với những cơ hội phát triển thì TMĐT ở Việt Nam nhất là trong các cơ sở CNNT cũng gặp không ít những thách thức trong việc xây dựng thị trường TMĐT lành mạnh, bền vững. Thương mại điện tử phát triển mạnh mẽ trong những năm gần đây đã tạo cơ hội để các cơ sở CNNT trong làng nghề tăng cường quảng bá, bán hàng trực tuyến, nâng cao hiệu quả sản xuất, kinh doanh.

Tuy nhiên, ở hầu hết các cơ sở CNNT hiện nay, hoạt động TMĐT chưa thực sự phát triển, việc thực hiện các giao dịch trên internet còn hạn chế. Vì vậy, việc tổ chức hội thảo với chủ đề "Nâng cao kỹ năng bán hàng online và marketting cho sản phẩm thủ công mỹ nghệ tại các cơ sở CNNT trong làng nghề" có ý nghĩa quan trọng, giúp cho các doanh nghiệp, cơ sở CNNT tiếp cận, trao đổi, tìm hiểu, nâng cao nhận thức về thương mại điện tử, chuyển đổi số; phát triển kỹ năng bán hàng online và marketing cho sản phẩm thủ công mỹ nghệ; định hướng xuất khẩu, tạo bước tăng trưởng đột phá trong thời kỳ hội nhập, góp phần nâng cao thu nhập và đảm bảo an sinh xã hội ở khu vực nông thôn.

Tại hội thảo, các diễn giả, chuyên gia kinh tế đã trao đổi, cung cấp những thông tin hữu ích về thực trạng, giải pháp phát triển thương mại điện tử, kinh doanh trực tuyến của cơ sở CNNT tại các làng nghề; ứng dụng giải pháp TMĐT chợ quê xanh trong tiếp thị, truyền thông và bán hàng; ứng dụng marketing online, các giải pháp ứng dụng công nghệ số trong doanh nghiệp nhỏ và vừa; giải pháp nâng cao kỹ năng bán hàng online, marketing cho sản phẩm thủ công mỹ nghệ; nâng cao hiệu quả quản lý nhà nước về hoạt động kinh doanh trực tuyến trên nền tảng mạng xã hội tại Việt Nam; các bước tiếp cận và cách bán hàng trực tuyến; giải pháp chuyển đổi số doanh nghiệp và cá nhân khởi nghiệp; những khó khăn cần tháo gỡ của sản phẩm thủ công mỹ nghệ Việt Nam khi đưa ra thị trường quốc tế...

Thông qua các nội dung được trao đổi, hội thảo đã gợi mở cho các cơ sở CNNT những định hướng mới trong hoạt động sản xuất, kinh doanh, phát triển sản phẩm, phát triển thị trường, đặc biệt là thị trường xuất khẩu.

Festival quốc tế ngành lúa gạo Việt Nam – Hậu Giang

Mỹ Hiền

Nhằm khẳng định vai trò, định vị ngành lúa gạo Việt Nam Việt Nam ở thị trường trong nước và quốc tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn phối hợp cùng UBND tỉnh Hậu Giang tổ chức "Festival quốc tế ngành lúa gạo Việt Nam – Hậu Giang 2023", diễn ra từ ngày 11 – 14/12, tại TP. Vị Thanh, tỉnh Hậu Giang.

Ông Đồng Văn Thanh – Phó Bí thư Tỉnh ủy, Chủ tịch UBND tỉnh Hậu Giang phát biểu tại buổi họp báo

Buổi họp báo thông tin về Festival ngành lúa gạo Việt Nam – Hậu Giang 2023

Festival quốc tế ngành lúa gạo Việt Nam – Hậu Giang 2023 do Thủ tướng Chính phủ Phạm Minh Chính giao cho Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, UBND tỉnh Hậu Giang tổ chức. Sự kiện được kỳ vọng mở ra cơ hội giới thiệu tiềm năng, thế mạnh và tạo bước đệm thúc đẩy thương mại lúa gạo Việt Nam.

Chia sẻ về mục đích của Festival lần này, ông Hoàng Trung – Thứ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn nhấn mạnh, sự kiện có ý nghĩa quan trọng khi diễn ra trong bối cảnh Việt Nam đang đẩy mạnh phát triển lúa gạo chất lượng cao và tăng trưởng xanh. Thông qua Festival, tạo cơ hội để các doanh nghiệp, nông dân tiếp cận những kiến thức sản xuất, công nghệ mới. Đồng thời, giúp Việt Nam truyền bá thông điệp với thế giới về một quốc gia có nền lương thực, thực phẩm toàn cầu.

Theo Ban tổ chức, đây là lần đầu tiên Festival ngành lúa gạo Việt Nam được nâng tầm thành Festival quốc tế, sau 5 lần tổ chức chỉ ở quy mô trong nước. Ông Đồng Văn Thanh – Phó Bí thư Tỉnh ủy, Chủ tịch UBND tỉnh Hậu Giang cho biết, với chủ đề "Green Rice for Life – Gạo xanh, sống lành", hiện sự kiện đã quy tụ hơn 200 đại biểu quốc tế, lãnh đạo ngành, doanh nghiệp thuộc hơn 39 quốc gia chuộng mua gạo Việt, 12 doanh nghiệp lớn thuộc Philippines, Hàn Quốc, Ấn Độ, Trung Quốc,... Ngoài ra, còn có 8 lãnh đạo Bộ Nông nghiệp từ Philippines, Lào, Indonesia,... nhiều đại sứ Hoa Kỳ, châu Âu và cơ quan báo chí nước ngoài đến tham dự.

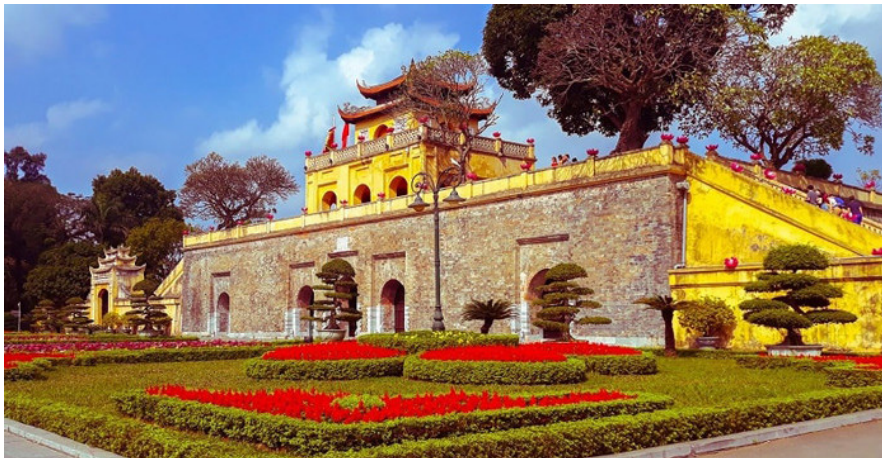
Trong khuôn khổ sự kiện năm 2023 sẽ diễn ra nhiều hoạt động phong phú: Gian hàng triển lãm, trưng bày sản phẩm lúa gạo, đặc sản, sản phẩm OCOP địa phương, ẩm thực món ngon từ gạo, giới thiệu máy móc, thiết bị phục vụ sản xuất lúa, triển lãm "Con đường lúa gạo Việt Nam",... Bên cạnh đó, Festival còn bao gồm các buổi hội nghị, hội thảo với chủ đề chính: Hội thảo đối thoại chính sách Việt Nam - châu Phi: Hợp tác Nam - Nam hỗ trợ chuyển đổi hệ thống lương thực; Hội thảo phát triển chuỗi giá trị lúa gạo Việt Nam trách nhiệm và bền vững;...

Lễ khai mạc Festival quốc tế ngành lúa gạo Việt Nam – Hậu Giang 2023 diễn ra vào lúc 20 giờ ngày 12/12, tại Quảng trường Hòa Bình.

CẦN MỘT CÁCH TIẾP CẬN ĐA CHIỀU ĐỐI VỚI QUY HOẠCH PHÁT TRIỂN THỦ ĐÔ HÀ NỘI

TS. Nguyễn Đức Kiên - Tổ tưởng tổ tư vấn kinh tế của Thủ tướng
TS.Chu Khánh Lân -
Thành viên Hội đồng tư vấn chính sách tài chính tiền tệ Quốc gia

Mùa thu năm Canh Tuất (năm 1010), nhà vua Lý Thái Tổ đã dời đô từ Hoa Lư về thành Đại La và đổi tên thành Thăng Long. Trải qua hơn 1.000 năm lịch sử thăng trầm, kinh thành Thăng Long và nay là Thủ đô Hà Nội là trung tâm đầu não chính trị - hành chính quốc gia, trung tâm lớn về văn hoá, khoa học, giáo dục, kinh tế và giao dịch quốc tế của người dân Việt Nam.



Từ khi trở thành Thủ đô của nước Viện Nam Dân chủ Cộng hòa năm 1945, Hà Nội đã trải qua nhiều lần điều chỉnh quy hoạch với những mục tiêu từng giai đoạn khác nhau phù hợp với các hoàn cảnh, điều kiện cụ thể của đất nước. Tuy gần tám thập kỷ đã qua, địa giới Hà Nội có lúc mở rộng, có lúc thu hẹp lại nhưng quy hoạch cơ bản của Thủ đô vẫn không tách rời những triết lý của bao thế hệ cha ông từ ngàn năm trước "ở vào nơi trung tâm trời đất; được thế rồng cuốn, hổ ngồi, đã đúng ngôi Nam, Bắc, Đông, Tây; lại tiện hướng nhìn ra sông, dựa núi, địa thế rộng mà bằng, đất đai cao mà thoáng; muôn vật rất mực phong phú tốt tươi" và "xem khắp nước Việt ra, chỉ nơi này là thắng địa, thật là chốn tụ hội trọng yếu của bốn phương đất nước, cũng là nơi kinh đô bậc nhất của Đế vương muôn đời".

Nghị quyết số 15-NQ/TW, ngày 5-5-2022, của Bộ Chính trị về phương hướng, nhiệm vụ phát triển Thủ đô Hà Nội đến năm 2030, tầm nhìn đến năm 2045 đã đặt ra mục tiêu Thủ đô Hà Nội là Thành phố "Văn hiến - Văn minh - Hiện đại", trở thành trung tâm, động lực thúc đẩy phát triển vùng đồng bằng sông Hồng, vùng kinh tế trọng điểm Bắc Bộ và cả nước; hội nhập quốc tế sâu rộng, có sức cạnh tranh cao với khu vực và thế giới, phấn đấu phát triển ngang tầm thủ đô các nước phát triển trong khu vực. Đến năm 2045, Thủ đô Hà Nội là Thành phố kết nối toàn cầu, có mức sống và chất lượng cuộc sống cao; kinh tế, văn hóa, xã hội phát triển toàn diện, đặc sắc và hài hoà; tiêu biểu cho cả nước; có trình độ phát triển ngang tầm thủ đô các nước phát triển trong khu vực và trên thế giới. Bên cạnh các nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu tại Nghị quyết, công tác quy hoạch phát triển Thủ đô thời gian tới cần tập trung vào giải quyết hài hóa mối quan hệ giữa phát triển kinh tế, đô thị hóa nhanh chóng với bảo tồn, gìn giữ giá trị văn hóa và nâng cao năng lực ứng phó với những rủi ro của đô thị.

1. Quy hoạch phát triển Thủ đô theo chiều sâu với sự kết hợp của các loại hình đô thị

Với diện tích gần 3,4 nghìn km2 và dân số gần 9 triệu người, Hà Nội là Thành phố trực thuộc Trung ương đông dân thứ hai cả nước. Dù có mật độ dân số cao thứ hai cả nước, dân số phân bổ không đồng đều nhưng tập trung vào phần lõi của đô thị trong khi ở các vùng ngoại vi, mật đô dân số thưa thớt hơn đi kèm với các hoạt động kinh tế xã hội kém hơn hẳn. Tuy phát triển đô thị theo chiều rộng, hay còn gọi là phát triển theo vết dầu loang, trong thời gian vừa qua cho phép gia tăng tài nguyên và thu hút các nguồn lực đầu tư cho phát triển trong ngắn hạn và tận dụng được hạ tầng hiện có để triển đô thị trong điều kiệu nguồn vốn hạn hẹp. Mặt khác, việc mở rộng quản lý hành chính vượt quá năng lực đã và đang gây ra quá tải cho bộ máy công quyền, hạ tầng đô thị và nhiều dịch vụ giáo dục, y tế, giải trí... đã chịu áp lực, chất lượng không đồng đều và phát sinh các điểm nóng về xã hội và ô nhiễm môi trường. Gần đây, những vấn đề về thiếu hụt trường học, bệnh viện, công viên hay ngập khi mưa, ùn ứ rác thải khiến cho cuộc sống của người dân cũng như hình ảnh của một đô thị văn minh hiện đại bị ảnh hưởng. Do vậy, phát triển đô thị của Hà Nội trong thời gian tới nên từ bỏ

phương án phát triển theo chiều rộng mà lựa chọn phương án phát triển theo chiều sâu.

Đô thị có thể được phân loại thành nhiều loại, tồn tại song hành hoặc phát triển tiếp nối nhau như đô thị tích hợp, đô thị sinh thái và đô thị nén. Là một đô thị trải qua hơn nghìn năm phát triển, quy hoạch đô thị cần phân tách Hà Nội theo các chức năng đã được lịch sử hình thành nhằm tôn trọng các giá trị văn hóa lịch sử đồng thời tạo ra dư địa cho các mô hình phát triển kinh tế hiện đại và thân thiện môi trường. Ngày trước, kinh thành Thăng Long được phân chia thành các khu vực như cấm thành dành cho hoàng gia, khu vực hoàng thành là nơi đặt các cơ quan hành chính và khu vực ngoài cùng là dành cho nhà ở của cư dân, các khu sản xuất và chợ. Nếu lấy hoàng thành làm trung tâm, phía Tây, khu lõi của quận Ba Đình ngày nay, là khu vực hành chính trung ương thời xưa; phía Đông, khu lõi của quận Hoàn Kiếm ngày nay, là khu 36 phố phường với các hoạt động buôn bán tấp nập; phía Nam là khu vực quận Hai Bà Trưng và Đống Đa ngày nay, là khu vực thôn dã của kinh thành, nơi trồng rau và hoa quả. Khu Bắc của kinh thành dành cho trồng cây. Đan xen vào các khu vực thôn dã này là các cơ quan văn hóa giáo dục như Văn Miếu, Khâm Thiên Giám và Giảng Võ Đường. Ngày này, các khu vực kể trên tuy không còn được thể hiện rõ nét nhưng những dấu tích của quy hoạch đô thị thời xưa vẫn còn được gìn giữ qua cách bố cục các khu vực trung tâm chính trị và phố cổ. Đối với các khu vực lõi này, không nên tìm cách thay đổi quá nhiều thực trạng về kết cấu hạ tầng mà nên tìm cách kéo giãn mật độ dân cư bằng cách tăng thêm sự hấp dẫn của các đô thị ở vòng ngoài để một bộ phận cư dân chuyển địa điểm sinh sống nhưng vẫn đảm bảo kế sinh nhai, nguồn thu nhập cho cư dân.

Trước tiên, hình thành mô hình đô thị tích hợp ở trung tâm thủ đô, bao gồm các quận lõi, như Ba Đình, Hoàn Kiếm, Đống Đa, Hai Bà Trưng... phát triển theo hướng bảo tồn các giá trị hiện tại. Đô thị tích hợp là đô thị nhấn mạnh giá trị của tính đan xen, kết nối, xốp, chân thực và nhạy cảm. Tính đan xen và kết nối mang các giá trị của con người gắn kết lại với nhau, tạo thành một mạng lưới gắn bó chặt chẽ cho sự phát triển năng động của đô thị. Tính xốp hàm ý là sự bảo tồn toàn vẹn các thành phần của đô thị, lan tỏa các chức năng của từng bộ phận trong không gian đô thị. Tính chân thực tạo ra các giá trị xã hội tốt đẹp cho đô thị như sự quan tâm, chia sẻ và tôn trọng. Tính nhạy cảm hướng tới việc xem xét, thấu hiểu và tôn trọng những phản hồi của thực tiễn cuộc sống. Dựa trên các yếu tố này thì tại các khu phố cổ, cần tôn trọng và giữ gìn cuộc sống nhộn nhịp hiện tại, có bản sắc riêng của phố phường. Các nhà ở phố cổ có cửa hàng buôn bán nhộn nhịp ở tầng một với chiều rộng hẹp, chiều dài sâu xuất phát từ đặc điểm của lịch sử xưa kia nộp thuế theo chiều rộng mặt tiền còn sinh hoạt của các gia đình diễn ra ở phía sâu bên trong và các tầng trên. Để gìn giữ những khu vực này và bảo đảm chất lượng cuộc sống của cư dân ở đây, cần có các chính sách để kéo giãn cư dân ra ngoài, giảm mật độ dân cư và áp lực đối với cơ sở hạ tầng đã có từ nhiều thế kỉ. Ví dụ, quận Hoàn Kiếm với mật độ dân số cao nhất Hà Nội chứa trong mình nhiều tầng văn hóa - lịch sử - thương mại, có nguồn thu ngân sách Nhà nước cao hơn nhiều so với một số tỉnh đang phải nhận hỗ trợ từ ngân sách trung ương. Thành phố căn cứ Luật Thủ đô để có những quy định về m2/người cư trú tại quận, vệ sinh môi trường, an toàn, phòng cháy... để coi khu phố cổ là nơi kinh doanh, hết giờ thì đóng cửa hàng về sinh hoạt tại các khu đô thị ngoài.

Khu vực lõi kể trên của Thủ đô sẽ kết hợp với mô hình đô thị nén ở vòng ngoài bao gồm các quận

Hoàng Mai, Long Biên, Bắc Từ Liêm, Nam Từ Liêm... phát triển theo hướng hình thành các khu vực đa chức năng, đan xen với các mô hình đô thị sinh thái ở vòng ngoài cùng ở các huyện Ba Vì, Chương Mỹ, Sóc Sơn... Đô thị nén có mật độ dân số cao, có khả năng tự cung cấp các dịch vụ cho hoạt động của cư dân. Đô thị sinh thái là đô thị dành nhiều sự quan tâm cho yếu tố môi trường, tôn trọng các mục tiêu phát triển bền vững hơn các mục tiêu kinh tế. Nếu như đô thị nén đề cao tính đa chức năng dựa trên các phương tiện giao thông công cộng kết nối với nhau, với vòng lõi và vòng ngoài cùng thì đô thị tích hợp nên tôn trọng tính cá nhân của phương tiện giao thông. Việc phát triển hạ tầng giao thông kết nối khu vực lõi và ngoại vi cần được đầu tư từ sớm để cùng với cơ sở hạ tầng về kinh tế và xã hội định hướng sự tái phân bổ cư dân của Thủ đô.

Không gian xanh của Thủ đô Hà Nội mới chỉ đạt khoảng 2 m^2 / người, còn khoảng cách rất xa với quy chuẩn 7 m^2/người và theo quy hoạch chung xây dựng thủ đô đến năm 2030 và tầm nhìn đến năm 2050 là 10 - 15 m^2/người. Việc tạo ra thêm không gian trong các đô thị nén và đô thị sinh thái sẽ thực hiện dễ dàng hơn so với đô thị tích hợp, đặc biệt là khu vực lõi vốn đã có lịch sử phát triển kéo dài và mật độ dân số cao. Bên cạnh việc duy trì và nâng cấp các ao, hồ, sông, công viên... hiện tại, cần cân nhắc lại chủ trương "cống hóa" các kênh mương hiện nay trên cơ sở kinh nghiệm

thực tế của Hà Lan, Hàn Quốc... gắn với chủ trương phân tán việc xử lý nước thải theo khu vực nhỏ, khu dân cư, phường xã... Việc hình thành các khu vực có nhiều cây xanh như công viên Trung tâm của thành phố NewYork, Hoa Kỳ tại các đô thị nén là rất cần thiết, những công viên có quy mô lớn như vậy kết hợp với việc bảo tồn và phát triển rừng tại các đô thị sinh thái ở vòng ngoài sẽ hình thành một mạng lưới các lá phổi xanh cho thủ đô. Không chỉ giúp cân bằng cuộc sống tinh thần và chất lượng môi trường, những công viên và rừng quy mô lớn như vậy sẽ trở thành các địa điểm thu hút khách du lịch của Thủ đô. Phương thức tiếp cận về không gian xanh sẽ cần sự khác biệt căn bản giữa khu vực lõi khi giữ gìn các cây xanh trên vỉa hè vốn là đặc trưng của Thủ đô còn ở khu vực ngoại vi cần có các công viên cây xanh, hạn chế trồng cây trên vỉa hè.

Việc quy hoạch Thủ đô theo hướng đa dạng về bố cục và chức năng tuy nhìn qua có vẻ thiếu tính thống nhất nhưng lại có sự đa dạng của một đô thị với sự giao thoa giữa đại diện của các thời kỳ khác nhau của một đô thị ngàn năm văn hiến, giữ gìn được bản sắc riêng, có chiều sâu văn hóa của một đô thị đang phát triển với tốc độ nhanh chóng. Phương thức quy hoạch này cũng đã được chính quyền những đô thị lâu đời trên thế giới, như Paris, Pháp và London, Anh lựa chọn sử dụng.

2. Chú trọng bảo tồn các giá trị văn hóa xã hội của Thủ đô

Một cách tiếp cận của quản lý đô thị là hướng tới cảm giác hạnh phúc của người dân thông qua gia tăng sự yêu mến và gắn bó của họ với đô thị nơi họ sống. Các cơ quan quản lý Nhà nước sử dụng các công cụ để gắn kết mối quan hệ giữa người dân với từng bộ phận và hoạt động của đô thị, như di tích lịch sử, danh thắng, quán ăn, hiệu sách, khung cảnh phố phường... cho tới các hoạt động sinh hoạt thường ngày như cư ngụ, vui chơi và làm việc. Ở khía cạnh tiếp cận này, cư dân là trung tâm của mọi mối quan hệ, là chủ thể gắn kết cuộc sống của họ với các hoạt động quản lý kinh tế, xã hội, an ninh, chính trị của một đô thị nhưng cũng đồng thời đòi hỏi công tác quản lý đô thị phải tôn trọng các đặc điểm cá biệt của mỗi người dân. Thủ đô Hà Nội không chỉ là một khái niệm về địa lý, đơn vị hành chính đơn thuần do Nhà nước thiết lập và quản lý mà nó là đời sống văn hóa xã hội của một người dân, một cộng đồng dân cư.

Trong bối cảnh đô thị hóa diễn ra nhanh chóng, nhiều đặc điểm và giá trị của đô thị hình thành và biến đổi liên tục, quản lý đô thị cần phải hướng tới mục tiêu đô thị phải trở thành một nơi bình yên trong lòng mỗi cư dân. Thực vậy, do phản ánh đời sống văn hóa xã hội của một cộng đồng dân cư qua thời gian, đô thị với tư cách là một nơi sống không chỉ là nơi ở, cần phải tạo dựng, duy trì và phát triển được những bản sắc của riêng mình. Tuy nhiên, bản sắc của một đô thị lại là một khái niệm rất khó xác định, không dễ dàng thu gọn, cũng không dễ dàng tách biệt thành các giá trị đơn lẻ. Do đó, phát triển Thủ đô Hà Nội cần quan tâm tới các yếu tố như sự phát triển của từng cá nhân, cộng đồng như sinh kế, sức khỏe, giáo dục, an toàn; bảo đảm môi trường sống tốt bao gồm không khí, nguồn nước, chất thải; nâng cao đời sống văn hoa, xã hội; phát triển xã hội dân sự, tăng cường sự tham gia của người dân đối với các vấn đề lớn của đô thị.

Ví dụ, các phường, xã đã có nhà văn hóa với các chức năng cụ thể, nhưng lại chưa trở thành một địa điểm, hình ảnh quen thuộc và đặc trưng của lối sống của thủ đô Hà Nội. Thay vào đó là các nơi chốn như đầu ngõ, sân khu tập thể, đình làng, hiện đang là những nơi diễn ra cuộc sống tấp nập hàng ngày từ sáng tinh mơ đến tối mịt của người dân thủ đô, tuy không thuộc sở hữu của các hộ dân nhưng các hộ dân lại có quyền sử dụng chung, nó là nơi trao đổi thông tin về cuộc sống gia đình, tình hình công việc của người đi làm, đi học của trẻ nhỏ cho tới tuyên truyền, phổ biến tình hình của đất nước.

Cũng như các đô thị lâu đời trên thế giới, Thủ đô Hà Nội cũng có những nơi chốn linh thiêng của riêng mình. Ngoài số lượng lớn các đình, đền, chùa mà còn có những nơi rất dân dã như cổng làng, cây đa, ngôi miếu nhỏ... Đúng với câu, "đất vua, chùa làng, phong cảnh bụt", những địa điểm này đã vượt qua bao biến đổi của đời sống kinh tế xã hội để phản ánh đời sống tâm linh của người dân Hà Nội. Việc duy trì những nơi này không chỉ gìn giữ khí chất linh thiêng cho một đô thị ngàn năm văn hiến đang chuyển mình mà còn tạo ra cảm giác gần gũi, hòa nhập với thiên nhiên và tinh thần của người dân Hà Nội.

Sự phổ biến của các phương tiện giao thông cũng là một yếu tố tạo nên bản sắc của đô thị. Ví dụ như hình ảnh thủ đô Amsterdam của Hà Lan gắn với xe đạp, thủ đô Copenhagen của Đan Mạch gắn với đi bộ, thủ đô Bangkok của Thái Lan là gắn với xe tuk tuk. Hà Nội có xe máy (trước đây là xe đạp và xích lô). Đặc điểm của các con đường nhỏ, ngõ hẹp và cuộc sống tấp nập, nhộn nhịp của người dân đã làm nên văn hóa xe máy của Hà Nội. Đặc điểm kết cấu hạ tầng giao thông của khu vực lõi của thủ đô Hà Nội đề cao tính cơ động và trong bối cảnh các phương tiện giao thông công cộng chưa hoàn thiện thì vẫn nên duy trì xe máy. Vấn đề ắc tắc giao thông và ô nhiễm môi trường do xe máy gây ra cần được xử lý thông qua việc bố trí vị trí các cơ quan, trường học, nhà máy cũng như giờ làm việc, học tập cho phù hợp và quan trọng hơn cả là nâng cao ý thức tham gia giao thông của người dân và quản lý dân số đô thị. Tại các đô thị nén ở vòng ngoài, giao thông công cộng cần được ưu tiên phát triển từ sớm, tăng tính kết nối giữa các địa điểm trung tâm trong đô thị và với các đô thị

xung quanh. Ở các đô thị sinh thái, cần ưu tiên phát triển các phương tiện giao thông công cộng sử dụng năng lượng sạch và đề cao hiệu quả sử dụng năng lượng.

Không gian phố đi bộ tại khu vực Hồ Gươm cần tôn trọng không gian tự nhiên nhiều hơn. Gần đây, các quầy hàng được xây dựng theo cách quay lưng về phía hồ và che lấp phong cảnh hồ từ chỗ quảng trường Đông Kinh Nghĩa Thục kéo dài nhà hàng Lục Thủy. Cách làm này cần được xem xét kĩ càng để điều chỉnh lại để giữ lại không gian cho Hồ Gươm. Việc lắp đặt thêm hệ thống chiếu sáng hiện đại hơn cũng rất cần thiết để các hoạt động trên phố được diễn ra thuận lợi hơn. Tình trạng nút cổ chai ở nhiều tuyến phố lúc bắt đầu vào phố đi bộ vẫn chưa được giải quyết mặc dù đã tồn tại kéo dài. Cần hình thành các tuyến giao thông và phương tiện giao thông công cộng kết nối với các điểm nút này, hình thành các vùng đệm từ các tuyến giao thông cho tới phố đi bộ và xây dựng các khu vực trông giữ phương tiện cá nhân với khoảng cách ngắn hơn năm đến bảy phút đi bộ.

Tóm lại, bản sắc Thủ đô Hà Nội cũng không phải là một thứ có thể được tạo ra một cách duy ý trí trong một thời gian ngắn mà phải được hun đúc và nuôi dưỡng từ lịch sử của đô thị và từ văn hóa, lối sống của cư dân qua hàng trăm, thậm chí hàng nghìn năm. Một Hà Nội đáng sống phải kết nối được lịch sử với hiện tại và tương lai, giữ gìn được cả giá trị vật chất và tinh thần cho các thế hệ mai sau. Để gìn giữ được những bản sắc văn hóa xã hội riêng có của Hà Nội, cần đề cao hơn nữa vai trò của cộng đồng trong công việc quy hoạch đô thị. Cần có cơ chế phù hợp để cộng đồng có thể tham gia ý kiến vào những vấn đề sát thực nhất với cuộc sống hàng ngày ngay từ khâu xây dựng quy hoạch. Tính khả thi và đồng thuận để giải quyết triệt để các vấn đề của Thủ đô sẽ chỉ đạt được khi nhận thức, quyền lợi và trách nhiệm của cộng đồng dân cư được tôn trọng và tăng cường.

3. Quan tâm và ứng phó hiệu quả hơn với các rủi ro của đô thị

Sức mạnh của thiên nhiên và nhiều công nghệ thiếu thân thiện với môi trường ngày nay vẫn tiếp tục tàn phá các đô thị, trong đó có Thủ đô Hà Nội. Tình trạng đô thị hóa nhanh chóng bằng sự tích tụ ngày một nhiều người và các hoạt động kinh tế xã hội trong những không gian nhỏ hẹp khiến cho các đô thị trở nên dễ bị tổn thương hơn trước nhiều tác nhân dù đến từ bên trong hay ngoài, từ thiên nhiên hay do con người tạo ra. Các trung tâm của đô thị được đặc trưng bởi mật độ dân số cao, sống và làm việc trong những tòa nhà chọc trời, không gian công cộng chật hẹp là đối tượng dễ bị tổn thương bởi hỏa hoạn do sự cố điện. Số lượng phương tiện giao thông cá nhân lớn và nhu cầu tiêu thụ, xử lý thực phẩm dẫn tới tình trạng ô nhiễm nghiêm trọng. Ở các khu phố cổ với đặc thù được xây dựng từ hàng trăm năm có nguy cơ cao gặp phải các tai nạn như hỏa hoạn và xuống cấp nếu không được quản lý và bảo tồn đúng mức. Các vùng xa hơn của đô thị, các trung tâm thương mại, nhà máy, xí nghiệp, kho bãi và các cơ sở hạ tầng giao thông kết nối như nhà ga, bến tàu, sân bay sẽ tích tụ những rủi ro công nghệ, có thể ảnh hưởng tới cuộc sống của người dân. Ở khía cạnh này của quản lý đô thị, tình trạng dễ bị tổn thương của một đô thị dĩ nhiên liên quan tới con người và tài sản nhưng nó cũng kéo theo tình trạng dễ bị tổn thương về hình ảnh, uy tín của đô thị trong suy nghĩ, cảm xúc của người dân.

Những vụ hỏa hoạn gây ra hậu quả đau lòng trong thời gian gần đây tại Thủ đô Hà Nội cho thấy cần có một cách tiếp cận đầy đủ hơn với công tác quản lý các rủi ro của đô thị. Đây phải là một yếu tố cần có trong chính sách công của đô thị, đặc biệt là trong công tác quy hoạch đô thị và môi trường. Các rủi ro của

một khu vực dân cư ở gần một kho chứa những sản phẩm nguy hiểm sẽ khác với các rủi ro của một vụ hỏa hoạn hoặc dịch bệnh xảy ra ở khu vực chật hẹp nhưng đông đúc dân cư. Bên cạnh các quy định của pháp luật, hướng dẫn phản ứng khi rủi ro xảy ra và tăng cường ý thức của người dân, doanh nghiệp cần có kế hoạch cụ thể điều chỉnh từ công tác xây dựng và triển khai quy hoạch cho tới các hoạt động kinh tế xã hội thường nhật của người dân. Về phía chính quyền, cần tăng cường quản trị các rủi ro này thông qua việc kiểm soát các hoạt động được phân loại vào nhóm nguy hiểm, phát triển các năng lực dự phòng và ứng phó với rủi ro dựa vào sự hỗ trợ của các công nghệ tiên tiến và hạn chế rủi ro thông qua công tác quy hoạch các vị trí, hoạt động tiềm ẩn rủi ro.

Trải qua chặng đường lịch sử hơn 1.000 năm tuổi với nhiều tên gọi Thăng Long, Đông Đô, Đông Quan, Đông Kinh, Bắc Thành và Hà Nội từ 1831 đến nay, Hà Nội là nơi ghi dấu nhiều sự kiện lịch sử lớn, những biến cố thăng trầm của Thủ đô và đất nước. Xây dựng, phát triển Thủ đô văn minh, hiện đại kết hợp với bảo tồn những giá trị văn hóa, lịch sử được lưu giữ từ hàng năm của Thăng Long - Hà Nội là nhiệm vụ chính trị quan trọng đặc biệt, là trách nhiệm của toàn Đảng, toàn dân, toàn quân, của cả hệ thống chính trị. Chúng ta có niềm tin để phát triển Thủ đô Hà Nội như lời Chủ tịch Hồ Chí Minh đã căn dặn "Cả nước nhìn về Thủ đô ta. Thế giới trông vào Thủ đô ta. Tất cả chúng ta phải ra sức giữ gìn trật tự an ninh, làm cho Thủ đô ta thành một Thủ đô bình yên, tươi đẹp, mạnh khỏe cả về vật chất và tinh thần".

NGÀY MỚI
TRÊN LÀNG NGHỀ ĐƯỜNG PHÈN BÓ TỜ

Hoàng Quảng Uyên

Nghề trồng mía, làm đường phèn ở Bó Tờ, thị trấn Hòa Thuận, huyện Quảng Hòa (tỉnh Cao Bằng) là nghề truyền thống có từ rất lâu đời đang ngày một phát triển nhờ tăng diện tích trồng mía, có nhiều cải tiến trong khâu chế biến, bảo quản và quảng bá, mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm. Hàng năm lượng đường mà làng nghề cung cấp cho thị trường khoảng 300 tấn và đang tăng dần từng năm nhờ giữ được bản sắc cổ truyền của sản phẩm, lại được sự hỗ trợ của nhà nước, có sự năng động, cần mẫn, yêu nghề của người sản xuất. Hướng đi, sự phát triển của Làng nghề đường phèn Bó Tờ đã, đang rộng mở.

Năm 2022, Làng nghề đường phèn Bó Tờ sản xuất và tiêu thụ được 288 tấn đường, giá bán 30.000 đồng/kg (tăng 5.000đ/kg). Tổng thu nhập khoảng 10 tỷ đồng. Kết quả này làm người dân Bó Tờ rất phấn khởi, phấn khích bước vào vụ trồng mía năm 2023 với khí thế mới, quyết tâm mới.

Tôi đến Bó Tờ vào ngày đầu tiên của vụ thu hoạch cùng anh Dương Hồng Trung, Chủ tịch Ủy ban nhân dân thị trấn Hòa Thuận. Con đường từ trung tâm thị trấn (trước đây là huyện lỵ huyện Phục Hòa) xuôi dọc về cửa khẩu quốc tế Tà lùng đã được nâng cấp thành quốc lộ 4A, nhiều đoạn đường tròn trồng nhiều hoa không khác gì đường thành phố. Đi chừng hai mươi phút xe máy qua bạt ngàn, mênh mông những bãi mía, bãi sắn với những ngôi nhà xây, nhà tầng bên đường, người dân đang khẩn trương chặt mía, chở mía về lò nấu đường… Bất chợt một làn hương dịu nhẹ, vấn vít… thoảng đến. Chủ tịch Trung bảo: "Đã đến nơi nấu đường". Rồi ngoặt vào một ngôi nhà xây có xưởng nấu đường ống khói cao vượt mái. Hơi nước mía bốc lên từ các chảo nấu đường vẩn lên, tỏa lan ấm áp, mời chào xua đi cái rét ẩm ướt của đợt gió mùa đầu tiên. Tôi chào mọi người trong xưởng rồi đến gần 2 dãy lò nấu đường đang đỏ lửa. Mỗi dãy lò có 4 lò nhỏ xây sát nhau, trên mỗi lò bắc chiếc chảo gang to (dân gọi là chảo trâu) nước mía đang sôi sùng sục. Nhiệt cấp cho 4 chảo nước đường theo chiều dọc được đốt chủ yếu bằng loại cây, lá nhỏ gọi là Mạy Riếc, lửa cháy đều nhờ một máy thổi không khí đặt trước cửa lò - "Đây là một cải tiến áp dụng nhiều năm rồi" - Anh Phan Văn Khao, chủ hộ giới thiệu - Anh chỉ chiếc máy ép chạy điện 3 pha, giảng giải: "Cây mía được bóc và rửa sạch, cho vào máy ép. Nước mía ép chảy xuống một cái bể nhỏ, qua bộ phận lọc trên nắp bể, được máy hút theo đường ống, dẫn thẳng tới các lò nấu". "Ô! Thế thì nhẹ nhàng quá!. Ngày trước

ép bằng thủ công, 2 chiếc lô làm từ gỗ nghiến kéo quay bởi sức trâu bò, chậm và nhọc lắm" - Tôi bình luận. "Thế là cải tiến nhiều so với thủ công rồi" - Anh Khao khẳng định và nói thêm: "Chỉ có 2 khâu này là cải tiến đáng kể. Còn lại, từ kỹ thuật nấu đường, cách đóng gói và bảo quản đều là cổ truyền cả". Để nấu được một mẻ đường (người dân gọi là một Tài) phải mất khoảng 7 tiếng với ba, bốn nhân lực. Tài đường nhà anh Khao nấu từ 9 giờ sáng đến tầm 4 giờ chiều mới xong. Thế là phải chờ tới 4 giờ chiều mới được thấy thành phẩm đường phèn Bó Tờ!.

Từ xưởng nấu đường nhà anh Khao, anh Trung đưa tôi ngược trở lại qua các hộ Nông Văn Thiết, Đàm Văn Đô, Nông Văn Sỹ, Đặng Văn Xăng, Đặng Văn Tích, Hà Thị Huyền… đang gấp rút chuẩn bị cho ngày nấu đường đầu tiên. Đi thêm một đoạn nữa đến địa điểm cân sắn của anh Lưu Quang Long - Bí thư chi bộ, Giám đốc Hợp tác xã Sản xuất đường phèn và chế biến rượu mía Bó Tờ - Hợp tác xã mới được thành lập tháng 12 - 2019.

Anh Long đang bận rộn cân sắn cho những người dân đến bán vẻ hồ hởi, phấn chấn, thấy Chủ tịch thị trấn đến vội khoe ngay: "Sáng nay giá một cân sắn là 2.100 đồng/1kg. Bây giờ đã lên 2.150. Sẽ còn lên nữa, phải hai ngàn rưỡi!". Tôi chia sẻ niềm vui được giá với anh, với người dân và hỏi ngay: "Tại sao tên Hợp tác xã lại dài thế!". Lưu Quang Long trả lời: "Như thế mới đầy đủ vì ngoài đường phèn, từ bao đời nay ở đây đã có sản phẩm Rượu mía (Lẩu Phạo)

cũng nổi tiếng không kém. Nay chỉ còn sản xuất kiểu tự sản tự tiêu. Chưa thành hàng hóa, chưa thành đặc sản của làng nghề". Lưu Quang Long say sưa nói về giá trị riêng có của Lẩu Phạo: "Lẩu Phạo được nấu từ sản phẩm phụ là lớp váng bọt trên các chảo nấu đường được vớt ra để nguội, rắc men rượu vào, lên men rồi nấu - Rượu nấu xong uống ngay được nhưng nếu được hạ thổ "Pác hừn vằn" (Một trăm ngày đêm) sẽ có hương thơm mía đường, một chút vị ngọt, uống rất êm, ngấm sâu. Tối nay em mời anh uống Lẩu Phạo Bó Tờ đã hạ thổ hơn một năm với gia đình em" - Long mời. Tôi chợt nhớ hương vị Lẩu Phạo mà tôi đã từng được uống giờ gần như là bị lãng quên. Ý tưởng về phục hồi và phát triển sản xuất Lẩu Phạo Bó Tờ của người Bí thư chi bộ, giám đốc trẻ tạo niềm tin về một hướng đi, một con đường sáng nơi vùng biên đầy nắng gió. Một vùng đất đỏ pha cát mỡ màu.

Ngồi trong lán trò chuyện cùng Lưu Quang Long rất vui!. Anh thẳng thắn nói những việc được và chưa được về sự hỗ trợ làng nghề Bó Tờ: "Những năm qua Nhà nước đã có nhiều hỗ trợ cho làng nghề phát triển như hỗ trợ xây, láng nền mỗi lò nấu đường 1 tấn xi măng, 3 khối bột đá nghiền. 42 hộ gần 100 triệu đồng. Hỗ trợ về giống, phân bón, phòng trừ sâu bệnh và đặc biệt năm 2021 hỗ trợ sản xuất bao bì cho sản phẩm đường phên. Năm đầu Bó Tờ được cấp 1.000 hộp đựng đường phên (loại 1kg) - Rất đẹp mắt - Mỗi hộp giá 10.000 đồng. Hơi "lấn cấn" vì 1 cân đường giá bán được 30 ngàn đồng, bao bì mất 10 ngàn đồng (1/3 giá trị thành phẩm), để thành sản phẩm OCOP cũng chỉ bán được giá 30 ngàn đồng, chi phí về bao bì như thế là quá lớn. Trong khi người dân dùng bao bì bằng bao dứa, phía trong lót một lớp ni lông, đựng được 60 cân giá chỉ từ 8 đến 10 ngàn đồng (ít hơn 60 lần khi dùng bao bì hoành tráng, bắt mắt). Rõ ràng không thể phù hợp. Nhà nước cũng chưa thực tế. Chưa sát thực. Nên chăng chế ra các loại bao có nhãn mác rõ ràng, chứa được 30, đến 60 kg. Tiện cho người bán, người mua mà mỗi bao cũng chỉ từ 10 đến 15 ngàn đồng". Chuyện chưa muốn dứt. Chủ tịch Trung xem đồng hồ bảo: "Đến giờ đường ra khuôn rồi".

Chúng tôi trở lại lò nấu đường nhà anh Khao. Lò vẫn đỏ lửa, từ 4 chảo nước mía "cô lại" chỉ còn 1 chảo. Nước mía cô đặc, sôi lập bập. Có vài cháu nhỏ ra chực sẵn chờ người lớn cho ăn đường mía đầu mùa. Chị Nông Thị Xanh, người chỉ đạo việc nấu đường bảo: "Các anh đến thật đúng giờ vì nấu đường thành hay không thành là ở lúc này. Phải nếm đường để biết đường đã chín chưa. Đường chín sẽ có màu vàng óng, mùi thơm nhẹ. Nếu để quá, đường cháy, màu sẽ xỉn, có vị đắng. Đường chưa đến độ (non) màu cũng không được đẹp, hay chảy nước, không bảo quản được lâu. Đến lúc tắt lò rồi!". Chị Xanh vừa dùng bàn sản đảo đều đường trong chảo và ra lệnh tắt lò. Chảo đường nóng, cô đặc được 2 người nhấc ra đặt cạnh khuôn chờ khoảng 20 phút mới đổ ra khuôn rồi đảo và dàn đều. Chờ thêm 20 phút nữa đường khô được cắt thành từng miếng và đóng bao. Tôi hỏi: "Những người nếm đường giỏi như chị ở Bó Tờ có nhiều không". Một cô bên cạnh nhanh nhảu: "Làm gì mà có nhiều".

Vậy là sản xuất đường phên phải có kinh nghiệm, có bí quyết, bí kíp… cần được đào tạo và truyền dạy để giữ được nét riêng đặc sắc của sản phẩm. Hiện nay ở Phục Hòa có một nhà máy chế biến đường hiện đại, có thể "bao tiêu" toàn bộ nguyên liệu mía vùng Phục Hòa và bên kia biên giới, huyện Long Châu (Quảng Tây) có những 3 nhà máy đường sẵn sàng hút nguyên liệu mía về bên họ. Sản phẩm đường kính trắng đẹp, bảo quản được lâu, có chất lượng, bao bì tốt của nhà máy đường Phục Hòa chỉ bán giá 15 ngàn đồng một cân (bằng một nửa giá đường phên) vậy tại sao sản phẩm đường hiện đại không loại bỏ được đường nấu thủ công?. Thật đơn giản, bởi vì đường phên Bó Tờ là loại sản phẩm không thể thay thế với vị ngọt đậm, thơm dịu, không hóa chất, phẩm màu… Dùng trong việc làm bánh Khảo, Khẩu Sli, bánh gai, Cóong Phù, Bánh Gio… các loại thức uống như cà phê, ca cao và một số món ăn dân giã. Phải giữ được bản sắc và bí quyết riêng cho làng nghề.

Vùng Phục Hòa có thế mạnh về du lịch, đây là vùng đất được khai phá và trồng các loại cây lương thực như mía, ngô, lúa, sắn từ rất lâu đời, trù phú và rộng lớn: "Cà lộm, cà loái/ Cháp chái Quảng Tông" (Cây cỏ rợp đất/ giáp tới Quảng Đông). Một vùng ghi nhiều chiến tích lịch sử trong công cuộc bảo vệ tổ quốc qua nhiều thời kỳ. Du khách tới đây có thể tìm hiểu, đi thăm các di tích xưa còn được lưu giữ tại đây. Đi thăm, tìm hiểu những công đoạn sản xuất đường phên cổ xưa có nhiều đặc sắc, bất ngờ, thú vị và ngất ngây trong hương vị thơm ngọt của đường phên, của Lẩu Phạo. "Chưa say chưa về…".

Chuyện nghệ nhân nhà thơ và những bức chân dung gò đồng "độc bản"

Quý Thương

Ông Phạm Xuân Trường và tác phẩm điêu khắc gò đồng "độc bản"

Sinh ra trong gia đình công nhân nghèo, cậu học trò Phạm Xuân Trường (sinh năm 1947) vừa tốt nghiệp trường cấp 3 Dân Chính đã xin vào làm công nhân nhà máy đóng tàu Tam Bạc. Vừa học, vừa làm, ông phấn đấu rèn dũa tay nghề cơ khí đạt tới bậc 7/7 ngoài ra ông còn làm thơ, viết văn, viết kịch bản phim, họa sĩ...

Năm 1993 ông Phạm Xuân Trường nghỉ hưu. Dù chưa được học qua một trường lớp mỹ thuật nào, cũng không được học nghề gò, chỉ từ năng khiếu bẩm sinh, đôi bàn tay khéo léo, tính kiên nhẫn, sự đam mê cùng với suy nghĩ "tại sao người khác làm được mà mình không làm được" ông đã tự mày mò nghiên cứu và chỉ trong thời gian không dài đã cho ra gần 300 bức tranh gò đồng thủ công rất tinh sảo, trong đó có nhiều bức "độc bản" có một không hai, được các nghệ nhân điêu khắc, giới văn nghệ sĩ trong và ngoài nước ngưỡng mộ, thán phục.

Chúng tôi tìm đến nhà ông Phạm Xuân Trường ở một khu nhà tập thể cũ kỹ, xập sệ, được xây dựng từ những thập niên 70, trong căn phòng chật chội tận tầng 4 thấy có rất nhiều tác phẩm đã được đóng gói cùng những dụng cụ đồ nghề la liệt, ông Trường vẫn đang tay đục, tay búa mải mê làm việc. Khi chúng tôi đến, ông dừng tay vui vẻ tiếp chuyện, về những bức tranh gò đồng đã đóng gói, ông cho hay đây là 154 bức gồm chân dung các văn nghệ sĩ nổi tiếng; bạn văn chương và một số bức phong cảnh như chùa Một cột, Kinh đô Huế... chuẩn bị đưa đi triển lãm mỹ thuật ở Hà Nội đầu tháng 12/2023. Để hoàn thành số tác phẩm này ông đã phải đầu tư khá lớn và miệt mài làm việc trong thời gian hơn hai năm. Trên tường còn có nhiều bức chân dung các Chính khách, nhà văn, nhà thơ nổi tiếng của Việt Nam và thế giới. Đặc biệt, bức chân dung cố Thủ tướng Phạm Văn Đồng bắt tay cố Chủ tịch Cu Ba Fidel Castro gò nổi bằng chất liệu đồng vàng được treo ở vị trí trang trọng của căn phòng.

Trong tủ căn phòng khách có một mô hình con tàu Titanic khá lớn (dài 1,3m-cao 0,6m, được gò bằng tôn, lắp động cơ điện).

Ông cho biết: Mô hình con tàu này là một trong những kỷ niệm rất đáng nhớ đối với ông vì nó được "hạ thuỷ" và trưng bày tại triển lãm mỹ thuật Hải Phòng đúng vào dịp kỷ niệm 100 năm ngày con tàu gặp nạn (15/4/1012 - 15/4/2012) sự kiện này đã thu hút giới báo chí cùng nhiều người hâm mộ trong và ngoài nước. Một khách du lịch người Anh khi đến triển lãm chiêm ngưỡng con tàu đã rất xúc động nói lên cảm nghĩ của mình "...đây là một hình tượng thực tế rất văn hoá, góp phần để các dân tộc kết nối gần với nhau hơn... và cũng là lời cảnh báo cho các quốc gia trên thế giới không bao giờ được coi thường sự giận dữ của biển cả...".

Được biết, trước mô hình con tàu Titanic, ông đã gò mô hình con tàu mang tên Lục Bảo Ngọc (Emeraude) đây là mô hình của một trong 5 con tàu du lịch đóng bằng gỗ, chạy máy hơi nước được người Pháp đưa sang Việt Nam hoạt động từ năm trước năm 1945, sau đó đã rút về Pháp. Ông cho hay: Vào năm 2002 một đoàn Kiến trúc sư người pháp sang làm việc ở Hà Nội có một người mua được một cuốn sách bằng tiếng Pháp nói về "Xứ Đông Dương-Việt Nam" trong đó có nhắc đến con tàu Emeraude. Ông ta đã nảy ra ý định muốn phục hồi lại con tàu này nên đã đặt nhà máy đóng tàu Sông Cấm đóng lại nhưng bằng vỏ thép và lắp động cơ Diezen, sau khi hạ thủy, được sự đồng ý của các cấp, con tàu này đã được sử dụng phục vụ chở khách du lịch người Pháp và khách quốc tế tại vùng biển Việt Nam cho đến nay..

Tôi đã đến xin bản vẽ của nhà máy rồi nghiên cứu gò hàn ra mô hình của nó với độ chính xác tương đối. Sau đó đoàn kiến trúc sư người Pháp đã xin mua lại mô hình con tàu mang về Pháp trưng bày.

Về bức chân dung gò đồng đầu tiên, ông làm năm 1985, trong lần được vào thăm Bộ tư lệnh Hải quân nhìn thấy một bức ảnh Bác Hồ đội mũ Hải quân ông đã nảy ra ý định sẽ gò nổi bức chân dung này, sau khi tìm mua được bức ảnh và xin được một miếng đồng nhỏ bằng khổ giấy A4 tôi mang về truyền thần ra rồi miệt mài gò nổi bức chân dung của Bác, tác phẩm ra đời được đông đảo anh em công nhân nhà máy đến chiêm ngưỡng, khen ngợi, thán phục vì bức tranh rất có thần và giống Bác Hồ trong ảnh gốc, rất tiếc là qua thời gian bức chân dung đó nay đã bị thất lạc.

Năm 2016 khi đến xem triển lãm mỹ thuật Hải Phòng về tranh phù điêu tôi nảy ra ý tưởng sẽ gò chân dung các nhà văn Việt Nam và quốc tế. Cũng năm đó nhân sắp đến kỷ niệm 100 năm ngày sinh của cố

Bí thư Đại sứ quán Mỹ tại Việt Nam nhận bức chân dung Tổng thống Mỹ và Chủ tịch Triều Tiên do ông Phạm Xuân Trường trao tặng.

nhà văn Nguyên Hồng (1918-2018) nguyên Chủ tịch Hội Liên hiệp văn học nghệ thuật Hải Phòng đầu tiên, thể theo nguyện vọng của lãnh đạo cùng tập thể các văn nghệ sỹ trong Hội VHNT Hải Phòng và cũng xuất phát từ lòng kính trọng nhà văn tôi đã nhận lời, rồi bắt tay vào miệt mài gò bức chân dung của nhà văn với kích thước (0,5m * 0,8m) bằng chất liệu đồng vàng, khi hoàn thành, tác phẩm được các văn nghệ sỹ, nghệ nhân điêu khắc mỹ thuật đánh giá là rất tinh sảo và có thần...

Tiếp đó, trong 2 năm 2017-2018 ông tiếp tục cho ra 82 bức chân dung của các nhân vật là nhà văn, nhà thơ khác như : Trần Dần ; Phùng Quán... và một số nhà văn, nhà thơ nổi tiếng trên thế giới mà ông yêu quí, trân trọng, các tác phẩm này được đưa ra trưng bày nhận được sự đánh giá cao của các nghệ nhân, giới văn nghệ sĩ trong và ngoài nước cùng đông đảo người dân Hải Phòng, khách du lịch trong nước và quốc tế...

Trong mấy năm gần đây nghệ nhân nhà thơ Phạm Xuân Trường còn chế tác, điêu khắc, gò ra các tác phẩm chân dung "độc bản" trong đó có cả chân dung các chính khách lớn của thế giới rất đặc sắc với độ tinh sảo cao, có ý nghĩa và tiếng vang không chỉ trong nước mà cả trên trường quốc tế.

Năm 2019 khi Hội nghị thượng đỉnh Mỹ - Triều diễn ra tại Việt Nam, xem qua các phương tiện thông tin ông rất vui vì nghĩ rằng đây sẽ là bước ngoặt có lợi cho hoà bình thế giới khi các quốc gia lớn bắt tay với nhau... thế là ông nảy ra ý định gò bức chân dung Tổng thống Mỹ Donald Trump và Chủ tịch Triều Tiên Kim Jong Un bắt tay nhau. Nghĩ là làm, ông tải bức ảnh này từ báo mạng điện tử về rồi gò hai bức chân dung với ý định tặng cho Tổng thống Mỹ và Chủ tịch Triều Tiên. Được sự động viên, khuyến khích của Nhà giáo Hoàng Xuân Khoá và Nhà văn Nguyễn Xuân Nghĩa, ông đã gò thành công, hai bức chân dung đều thể hiện được thần thái của hai nguyên thủ, rất có chiều sâu, đường nét mềm mại, sinh động từ những sợi tóc...

Nhờ sự kết nối của bạn bè thân hữu, tháng 7/2021 Bà Jessik - Famer, Bí thư thứ hai Đại sứ Mỹ tại Việt Nam đã trực tiếp xuống Hải Phòng tiếp nhận bức chân dung trên, lễ trao tặng được tổ chức trọng thể tại trụ sở Hội VHNT Hải Phòng, bà Jessik - Famer hứa chuyển bức chân dung tới Tổng thống Mỹ Donald Trump theo nguyện vọng của ông. Còn bức chân dung của Chủ tịch Triều Tiên Kim Jong Un, ông vẫn chưa có cơ hội chuyển tặng tới ngài Kim Jong Un.

Năm 2020 khi chuẩn bị diễn ra Hội chợ sách quốc tế La Habana lần thứ 29 do Cu Ba đăng cai tổ chức, nằm trong khuôn khổ các hoạt động kỷ niệm 60 năm quan hệ giao phương Việt Nam- Cu Ba (1960-2020) mà Việt Nam với tư cách là khách mời tham dự. Thể theo đề nghị của Hội nhà văn Việt Nam muốn ông gò một bức chân dung về cố Chủ tịch Cu Ba Fidel Castro bắt tay với cố Thủ tướng Phạm Văn Đồng năm 1973 tại chiến trường Quảng Trị. Nơi khởi nguồn câu nói bất hủ của cố Chủ tịch Fiden Castro "Vì Việt Nam, Cu Ba sẵn sàng hiến dâng cả máu của mình" để đưa sang Cu Ba trưng bày.

Nhận trách nhiệm, ông đã không quản ngày đêm bắt tay vào làm. Khi tác phẩm hoàn thành ông chuyển cho Đoàn công tác do bà Trương Thị Mai, Uỷ viên Bộ chính trị, Bí thư Trung ương Đảng - Chủ tịch Hội Hữu nghị Việt Nam-Cu Ba là Trưởng đoàn sang Cu Ba dự sự kiện. Tác phẩm của ông được trưng bày ở vị trí trang trọng nhất trong gian hàng Việt Nam tại Hội chợ, bức chân dung này đã nhận được sự quan tâm đặc biệt của lãnh đạo Đảng, nhà nước và nhân dân Cu Ba, điều đó đã khẳng định tình đoàn kết máu thịt giữa hai dân tộc, sự trân trọng tấm lòng, tâm huyết của người nghệ nhân, nghệ sĩ Việt Nam gửi tới.

Được biết, trong thời gian gần đây ông vừa hoàn thành một số bức chân dung của các nhà văn, nhà thơ nổi tiếng trên thế giới mà ông yêu thích, quí trọng như Hemigway; J. London O. Henry...các bức chân dung đó hiện đang được treo tại căn phòng nhỏ nơi ông ở và làm việc.

Hiện tại ông chỉ truyền nghề cho con cháu trong nhà, vì với điều kiện về cơ sở vật chất (nhà xưởng) và điều kiện kinh tế của ông như hiện nay thì rất khó mở lớp để truyền dạy cho nhiều người (ông chỉ có mấy triệu đồng tiền lương hưu và một căn phòng vỏn vẹn hơn 10m2 - PV)... Ông mong thành phố, các cơ quan văn hoá quan tâm và chia sẻ, giúp đỡ để ông có thể thực hiện được nguyện vọng truyền nghề cho thế hệ trẻ yêu thích nghề này.

Ngoài nghiên cứu chế tác các tác phẩm mới, ông còn tranh thủ làm thơ, viết văn. Ngay từ khi còn trẻ dù bận rộn với công việc, mưu sinh kiếm sống nhưng ông đã đam mê sáng tác và in ra nhiều tập thơ, truyện, các tác phẩm của ông được bạn bè cũng như Hội nhà văn Việt Nam, Hội văn học nghệ thuật Hải Phòng và độc giả yêu thích, đánh giá cao.

Chia tay chúng tôi ông lại tay đục, tay búa cặm cụi với những tác phẩm đang làm dở.

Để giữ được nghề truyền thống

Gia Hân

Từ những năm 90 của thế kỷ trước, cuộc sống người Hà Nhì ở bản Tả Kố Khừ, xã Sín Thầu, huyện Mường Nhé còn gặp nhiều khó khăn. Nằm ở sát biên giới nên cuộc sống của người dân nơi đây hầu như tự cấp, tự túc hoàn toàn. Bởi vậy, trong trí nhớ về vùng đất vẫn khắc sâu hình ảnh những nương bông trắng xóa, những chum màu chàm được các chị , các mẹ dùng cẩn thận làm ra những tấm thổ cẩm đẹp mắt. Thế rồi, những "màu rừng" đó đã dần dần biến mất, nhường chỗ cho vải dệt sẵn, quần áo công nghiệp.

Hầu hết các hộ dân tộc Lào bản Pa Xa Lào, xã Pa Thơm, huyện Điện Biên đều đang duy trì nghề dệt vải thổ cẩm truyền thống

NGUY CƠ MAI MỘT

Trong xu thế phát triển chung của xã hội, giao thương hàng hóa ngày càng dễ dàng, thì việc mua sắm vải dệt sẵn không còn khó như ngày xưa. Giá thành rẻ, chất lượng cũng tốt mà không tốn nhiều công sức như vải dệt truyền thống. Thế nên người dân ở đây không còn trồng bông, dệt vải, nhuộm chàm như xưa nữa. Nghề dệt ở bản Tả Kố Khừ theo đó mai một dần dần…

Còn tại bản Phiêng Lơi (xã Thanh Minh, Tp. Điện Biên Phủ), nghề dệt thổ cẩm đã gắn bó từ xa xưa với đồng bào dân tộc Thái. Tuy nhiên, theo thời gian, nghề truyền thống này đã dần mai một... Do bản hiện đang làm du lịch cộng đồng nên cũng đã thành lập đội dệt thổ cẩm. Tuy nhiên, việc sản xuất chỉ mang tính cầm chừng, chủ yếu là để phục vụ khách du lịch tham quan, trải nghiệm thôi.

CẦN CẢI TIẾN ĐỂ BẢO TỒN, PHÁT TRIỂN

Thời gian qua, các cấp, ngành từ tỉnh tới địa phương ở Điện Biên cũng đã và đang triển khai các giải pháp gìn giữ nghề dệt truyền thống. Như việc hỗ trợ bảo tồn, gìn giữ các trang phục truyền thống; hỗ trợ các bản có nghề dệt duy trì và phát triển; công nhận nghề, làng nghề truyền thống…

Điển hình như ở bản Pa Xa Lào, xã Pa Thơm, huyện Điện Biên, thì hầu như nhà nào cũng có một khung cửi để dệt thổ cẩm. Để gìn giữ bản sắc văn hóa của dân tộc, bản Pa Xa Lào đã thành lập HTX Dệt thổ cẩm bản Pa Xa Lào. Mới đây, UBND tỉnh đã công nhận nghề dệt thổ cẩm của bản Pa Xa Lào là nghề truyền thống.

Như vậy, để bảo tồn, gìn giữ và phát triển nghề dệt thổ cẩm truyền thống, việc cần làm trước tiên là phải tìm được đầu ra cho sản phẩm. Bởi quy luật thị trường phải có cầu thì mới có cung. Tiếp nữa, để bảo tồn và duy trì được nghề thì các làng nghề vẫn cần cải tiến, áp dụng một phần máy móc hiện đại vào sản xuất để giảm công lao động, giảm giá thành để sản phẩm đến được nhiều hơn với người tiêu dùng. Ngoài ra, việc "tiếp lửa" cho thế hệ trẻ cũng cần được thúc đẩy mạnh mẽ, qua đó lớp trẻ mới tự hào và ý thức hơn việc gìn giữ tinh hoa văn hóa của dân tộc mình…

Giữ làng nghề để phát triển kinh tế, bảo tồn văn hóa

Khánh Minh

Đồng Nai là nơi nổi tiếng với hơn 10 nghề truyền thống như: Gốm, gỗ mỹ nghệ, gang, điêu khắc đá, trầm hương, nấm, bánh tráng, bánh gai, sợi hủ tiếu khô, cốm… Các làng nghề trên ngoài cung cấp sản phẩm trong và ngoài tỉnh còn được xuất khẩu sang nhiều nước. Đã có những người nước ngoài, người Đồng Nai xa xứ nhiều thập niên vẫn nhớ về những sản phẩm làng nghề đặc sắc của tỉnh.

Biên Hòa vẫn có hơn 40 cơ sở làm gốm lớn nhỏ

Vì thế, lưu giữ nghề truyền thống đã mang lại cả giá trị về vật chất lẫn tinh thần cho nhiều người dân và du khách đã từng đến hoặc được chiêm ngưỡng, sở hữu những sản phẩm của làng nghề ở Đồng Nai. Đồng thời, các làng nghề cũng giúp cho nhiều lao động, gia đình có được cuộc sống ổn định, sung túc hơn qua nhiều thập niên. Ngoài giải quyết việc làm, tăng thu nhập cho người dân trong vùng, các làng nghề lưu giữ và gắn với những giá trị văn hóa vùng miền. Đơn cử như gốm Đồng Nai là một trong 10 làng nghề gốm nổi tiếng của Việt Nam. Từ đầu thế kỷ XX, gốm Đồng Nai đã xuất ngoại qua một số nước và được những người mê gốm trong và ngoài nước biết đến. Trải qua nhiều thập niên, gốm Đồng Nai được các nghệ nhân truyền nghề, lớp sau tiếp nhận vừa bảo tồn, vừa phát triển, tiếp tục tạo ra những sản phẩm mang những nét đặc sắc, có giá trị nghệ thuật cao. Hiện nay, gốm Đồng Nai đã xuất khẩu qua hơn 30 quốc gia, vùng lãnh thổ trên thế giới. Mỗi thời kỳ đều có những nghệ nhân, thợ giỏi hết lòng giữ và truyền nghề cho thế hệ trẻ.

Những sản phẩm gốm Biên Hòa có giá trị cao

Với những làng nghề khác như: gỗ mỹ nghệ làm từ gốc cây, gỗ mỹ nghệ trang trí làm từ khúc gỗ nhỏ sau khi sản xuất bàn, ghế, giường tủ còn dư lại, bằng tài năng của các nghệ nhân, thợ giỏi đã biến các phế phẩm thành các tác phẩm nghệ thuật như: bàn ghế, tượng, tranh, vật dụng trang trí trong nhà, ngoài vườn, các khu du lịch, khách sạn, nhà hàng… Điều đặc biệt của các sản phẩm gỗ mỹ nghệ làm từ gốc rễ cây ở Đồng Nai là "độc nhất vô nhị" nên thường được các khách hàng mê dòng gỗ mỹ nghệ yêu thích đặt hàng.

Hơn 3 năm qua, dịch bệnh Covid-19 đã làm cho các làng nghề của Đồng Nai rơi vào "nốt trầm", nhưng các nghệ nhân và cơ sở đã cố gắng tìm thị trường tiêu thụ sản phẩm để vượt qua khó khăn. Với các nghệ nhân, bảo tồn và phát triển nghề truyền thống luôn là tâm nguyện lớn. Vì nghề truyền thống ngoài mang đến việc làm, thu nhập cho nhiều người dân trong vùng còn lưu giữ những nét văn hóa,

Nghề điêu khắc đá Bửu Long cũng là một trong những nghề có tuổi đời lâu

nghệ thuật độc đáo được ông, cha truyền lại.

Từ nhiều năm trước, tỉnh đã có những chính sách để bảo tồn và phát triển các làng nghề. Cụ thể là hỗ trợ đào tạo nghề cho các cơ sở làng nghề, hàng năm tổ chức các cuộc thi sản phẩm thủ công mỹ nghệ, công nhận, tuyên dương các thợ giỏi, đề xuất Bộ Công thương xét công nhận các nghệ nhân có công lưu giữ và truyền nghề. Bên cạnh đó, tỉnh còn hỗ trợ các cơ sở nghề truyền thống giới thiệu, quảng bá sản phẩm thông qua các hội nghị, triển lãm, hội chợ. Mục tiêu giúp các làng nghề mở rộng được thị trường tiêu thụ trong và ngoài nước.

An Giang phát triển làng nghề và ngành nghề nông thôn

Hạnh Châu

Toàn tỉnh An Giang hiện có 29 làng nghề, làng nghề truyền thống tiểu thủ công nghiệp đã được UBND tỉnh công nhận, với 3.706 hộ sản xuất - kinh doanh (SXKD); tạo việc làm cho 12.266 lao động. Năm 2022, doanh thu các làng nghề đạt 168 tỷ đồng. Các cơ sở ngành nghề nông thôn đã tạo ra sản phẩm hàng hóa ngày càng phong phú, thúc đẩy quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa nông nghiệp nông thôn.

TẠO VIỆC LÀM, TĂNG THU NHẬP

Phần lớn các làng nghề hoạt động sản xuất quanh năm, một số ít làng nghề sản xuất mang tính thời vụ, như: Lọp lươn Cần Đăng, lọp cua Mỹ Đức... thị trường tiêu thụ sản phẩm chủ yếu trong nước. Một số cơ sở tích cực tìm kiếm thị trường thông qua các kỳ hội chợ, triển lãm, như: Đường thốt nốt, rèn, các sản phẩm thủ công mỹ nghệ…

4 lĩnh vực ngành nghề nông thôn: Chế biến, bảo quản nông, lâm, thủy sản; sản xuất đồ gỗ, mây tre đan, gốm sứ, thủy tinh, dệt may, sợi, thêu ren, cơ khí nhỏ; sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ; các dịch vụ khác phục vụ sản xuất, đời sống dân cư nông thôn cũng đạt nhiều kết quả.

Năm 2022, doanh thu của các cơ sở ngành nghề nông thôn đạt 810 tỷ đồng (năm 2021 là 690 tỷ đồng), gồm 6 doanh nghiệp (DN), 2 hợp tác xã và 2.801 hộ SXKD, giải quyết việc làm cho 9.110 lao động; thu nhập bình quân từ 4,5 - 6 triệu đồng/người/tháng.

Điển hình như làng nghề mộc chợ Thủ ở xã Long Điền A (huyện Chợ Mới), được mệnh danh "đệ nhất làng mộc" bởi có nhiều nghệ nhân với kỹ thuật điêu khắc tinh xảo. Ông Trần Minh Đoàn (đại diện làng nghề) cho biết: "Năm 2006, làng nghề truyền thống được UBND tỉnh công nhận với hơn 1.000 cơ sở, khoảng 2.000 thợ. Từ cái nôi này, nghề mộc phát triển ra 4 xã lân cận của huyện Chợ Mới, với hơn 1.700 hộ, gần 3.000 lao động".

Làng nghề đóng xuồng ghe xã Mỹ Hiệp

Những người theo nghề hơn 40 - 50 năm chia sẻ, nếu có đôi tay khéo léo sẽ học và làm chạm trổ, còn không sẽ làm thợ mộc, làm ra những vật dụng sinh hoạt thường ngày. Hàng chục công đoạn được các gia đình chia nhau làm, thu nhập ổn định, khá cao. Hiện, nghề mộc được máy móc hỗ trợ rất nhiều nhất là các kỹ thuật khắc CNC (khắc máy) từ 3D đến 4D. Vì thế, sản phẩm của làng nghề chợ Thủ có độ tinh xảo pha lẫn nét mộc và truyền thống, không lạm dụng khắc máy như các nơi khác.

Theo Phó Chủ tịch UBND tỉnh An Giang Trần Anh Thư, các lĩnh vực ngành nghề nông thôn, làng nghề được duy trì hoạt động ổn định và có sự phát triển, tạo thêm nhiều việc làm, tăng thu nhập, góp phần giảm nghèo ở nông thôn. 19/29 làng nghề thành lập tổ tự quản về bảo vệ môi trường, 12/29 làng nghề

Làng nghề lò trấu xã Long Điền B

đưa nội dung bảo vệ môi trường làng nghề vào hương ước, quy ước của địa phương.

Việc thu gom, xử lý chất thải rắn thông thường tại các làng nghề được thu gom, xử lý tốt. Công tác xây dựng thương hiệu, đăng ký nhãn hiệu được một số cơ sở làng nghề quan tâm, thực hiện, như: Sản phẩm tơ lụa Tân Châu, sản phẩm dệt thổ cẩm Khmer Văn Giáo, sản phẩm tinh dầu chúc Yến Hương...

Một số cơ sở mạnh dạn đầu tư máy móc, áp dụng khoa học - công nghệ vào sản xuất, các sản phẩm thuộc nhóm ngành có nguy cơ ô nhiễm môi trường như chế biến các sản phẩm từ thủy sản: Khô, mắm, nước mắm, bún, rượu... đã quan tâm đến việc xử lý chất thải để bảo vệ môi trường, tiến tới tham gia sản phẩm OCOP (Chương trình mỗi xã một sản phẩm) nhằm tăng khả năng cạnh tranh.

Việc xây dựng thương hiệu, đăng ký nhãn hiệu được một số cơ sở làng nghề quan tâm; hoạt động truyền nghề, nâng cao tay nghề và phát triển nghề được liên kết chặt chẽ giữa cơ sở dạy nghề với DN. Sự phát triển của du lịch làng nghề là yếu tố quan trọng góp phần đẩy nhanh phát triển kinh tế khu vực nông thôn. Chương trình bảo tồn và phát triển làng nghề được thực hiện thông qua các hoạt động hỗ trợ đào tạo tập huấn; ứng dụng máy móc, thiết bị tiên tiến vào sản xuất. Công tác xúc tiến thương mại cũng góp phần duy trì và phát triển làng nghề.

KHÔI PHỤC VÀ PHÁT TRIỂN

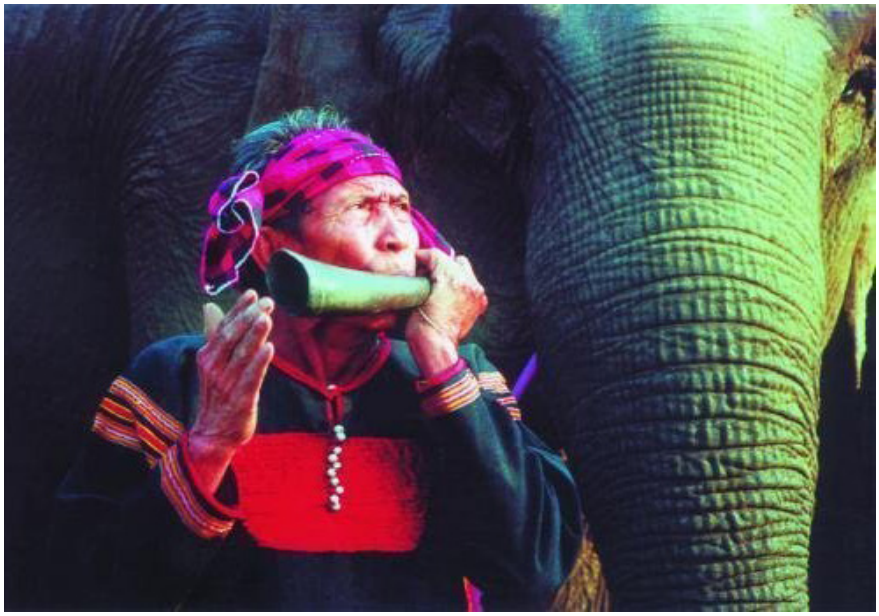
Để duy trì SXKD và nâng cao chất lượng sản phẩm, UBND tỉnh ban hành kế hoạch phát triển ngành nghề nông thôn, bảo tồn và phát triển các làng nghề, làng nghề truyền thống giai đoạn 2023 - 2025. Theo Phó Chủ tịch UBND tỉnh An Giang Trần Anh Thư: "Tỉnh sẽ khôi phục, phát triển, công nhận ít nhất 1 làng nghề, làng nghề truyền thống; thực hiện tốt các dự án phát triển ngành nghề nông thôn, làng nghề, làng nghề truyền thống theo từng ngành nghề, lĩnh vực".

Hỗ trợ cơ sở ngành nghề, làng nghề xây dựng nhãn hiệu hàng hóa, đăng ký các hình thức bảo hộ sở hữu trí tuệ, xúc tiến thương mại... Hỗ trợ ứng dụng các tiến bộ khoa học - kỹ thuật vào phát triển sản xuất, đa dạng hóa các sản phẩm ngành nghề nông thôn, làng nghề phù hợp thị trường tiêu thụ gắn với phát triển du lịch. Đẩy mạnh liên kết sản xuất và tiêu thụ sản phẩm; khuyến khích thành lập mới các DN, hợp tác xã, tổ hợp tác để nâng cao năng lực sản xuất...

Những cuộc tình truyền kỳ của "Vua voi" Ama Kông

Ngọc Tấn

Tự tay săn bắt, thuần dưỡng gần 300 con voi rừng, đã 3 lần lấy vợ với một đàm con đông đúc, ở tuổi 80 vẫn cưới một cô vợ ít hơn mình 55 tuổi để không biết bao lần phải "đính chính" với khách rằng "vợ mình đó chớ!" . Cuộc đời của "Vua voi" Ama Kông quả là "tiền bất kiến cố nhân, hậu bất kiến lai giả"…



BA NGƯỜI ĐÀN BÀ BẤT HẠNH…

Trước khi Ama Kông được người đời tôn là "vua voi", ở Buôn Đôn đã có một " Vua voi" thứ thiệt - Đó là tù trưởng Y Thu Knul. Có lẽ ông đã không ngờ rằng người "nối ngôi" chẳng những nổi tiếng hơn mà còn đem lại bao hệ lụy cho hai đứa con gái của mình…

Giàu có, nổi tiếng nhưng "Vua voi" Y Thu Knul lại không có con nên phải nhận hai con gái của người em trai nuôi làm con. Cô chị - H'Nu lớn lên nổi tiếng xinh đẹp với làn da trắng và chiếc mũi cao. Nét đẹp phảng phất Tây phương của cô khiến Tây cũng phải mê nhưng H'Nu lại chỉ để ý Y Prung Êban - người đang làm Gru (quản voi) chính trong đám thợ săn của cha mình… Khỏe nhất, dũng mãnh nhất trong đám Gru, đương nhiên Êban cũng không thiếu các thiếu nữ ao ước muốn "bắt" nhưng nhan sắc của H' Nu quá nổi bật, hơn nữa quyền uy và của cải của "Vua voi" Y Thu khiến chàng Gru thấy không còn chốn nào hơn…Một năm sau đôi trai tài gái sắc có đứa con trai đầu lòng và được đặt tên là A Ma Kông. Theo phong tục, cha mẹ thường lấy tên con đầu lòng thay tên mình. Prung Êban mang tên Ama Kông (nghĩa là cha thằng Kông) từ đó…

Nhưng cuộc sống hạnh phúc của họ chỉ kéo dài vỏn vẹn được có 8 năm. H'Nu đã qua đời khi sinh đứa con thứ 2 do sốt hậu sản. Theo phong tục của người Tây nguyên, Ama Kông có quyền "bắt" trong số các em gái của vợ một người thay thế. Trong trường hợp này người phải "nối dây" đương nhiên là không ai khác ngoài cô em gái H'Hốt… Kém Ama Kông đến 15 tuổi, cuộc tình "nối dây" này khó ai nghĩ là hạnh phúc, thế nhưng thực sự là H'Hốt đã hạnh phúc. Bằng chứng là bà đã sinh cho Ama Kông đến …11 người con… Điều đáng quý là dù oằn lưng bởi gánh nặng con cái, người phụ nữ này rất có tình thân yêu nước. Bà đã âm thầm ủng hộ Cách mạng rất nhiều lúa gạo, ngà voi… Năm 1954 gia đình bà đã được tặng giấy khen kèm tiền thưởng 50.000 đồng…

Năm 1961, một bước ngoặt đến với cuộc đời Ama Kông khi ông tự tay săn được một con voi trắng 2 tuôi. Trước ông, chỉ cha vợ là người có may mắn này…Nhưng cũng chẳng biết tự bao giờ trong dân gian đã có lời nguyền rằng thứ quý hiếm này chỉ thuộc về vua chúa. Người dân thường nếu sử dụng ắt sẽ bị tai họa. Chính vì thế mà con voi trắng của cha vợ Ama Kông săn được sau đó cũng phải đem bán cho vua Xiêm…Không dám giữ, Ama Kông đem "hiến" con bạch tượng cho Tổng thống Ngô Đình Diệm. Được điểm làm "vua", Tổng thống Diệm đã hào phóng "ban" cho ông 3 khẩu súng săn và một món tiền rất lớn, đủ để ông mua một con voi đực , một chiếc xe Jeep… Nhưng cũng bởi món" lộc" này mà Ama Kông bị vướng vào trận đồ tình ái, làm hệ lụy cả một đời ông…

Vào khoảng năm 1973 H'Hốt đang " nằm ổ" với đứa con thứ 11 thì bất ngờ thấy Ama Kông dẫn về một người đàn bà và đứa con gái 6 tuổi. Ông giới thiệu tên là H'Biai và xin H'Hốt cho ông cưới làm vợ lẽ…Không lạ gì những mối bổ bịch bao lâu nay của chồng nhưng đến nước này thì không thể ghìm nén được nữa. "Máu gái đẻ" bùng lên, bà cấu xé tình địch tơi bời rồi đòi uống thuốc tự tử. Chuyện náo động cả buôn khiến già làng phải

tới phân xử… Lẽ ra theo phong tục, tội ngoại tình của Ama Kông phải bị phạt rất nặng, nhưng uy tín của "Vua voi" đã phần nào giúp ông được đặc cách. Ama Kông sang ở hẳn với H'Biai, mang theo con voi đực. Chuyện tai tiếng rồi cũng dần phai nhạt, Ama Kông có tiếp với H' Biai 2 đứa con gái nữa…Cuộc sống những ngỡ êm đềm thì sóng gió lại bắt đầu nổi lên. H'Biai mắc thói nghiện rượu. Thoạt đầu thì chỉ từng cơn rồi suốt ngày kè kè cái chai bên minh. Cuộc sống vật chất quá đầy đủ hay những lời thị phi luôn ám ảnh bên tai bà ? Can ngăn mãi mà vợ vẫn chứng nào tật ấy, Ama Kông biền biệt trong rừng lấy thú săn voi làm niềm vui, có tiền lại về phố ăn chơi xả láng. Tình cảnh lại càng đẩy H'Biai chìm sâu hơn vào những cơn nghiện ngập. Rồi một hôm trong cơn say bất tận, bà đã làm cháy nhà, phải dắt díu con cái về nhà chị gái tá túc. Đến đây thì mọi sự vô phương cứu vãn. Mấy năm sau H'Biai chết vì trúng gió sau một cơn say mê mết. Người ta đã nhặt được bà co rúm trong manh áo mỏng sau vườn nhà. Tấn bi kịch của người đàn bà và cũng chính đời mình khiến Ama Kông đâm ra trầm tư. Người ta đoán có lẽ đây sẽ là sự chấm hết của chặng đường phiêu lưu tình ái đẵng đẵng của ông Vua voi đa tình. Nhưng không, hệ lụy của đời ông vẫn còn phía trước…

… VÀ CUỘC TÌNH SO LE… 55 MÙA RẪY

Năm 1992 Vườn Quốc gia Yok Đôn được thành lập. Điều này cũng có nghĩa là nghề săn voi chấm hết. Lúc này Vua voi cũng đã 80 tuổi. Con người tiếng tăm lừng lẫy làng voi và cả những chuyện phiêu lưu tình ái ngỡ sẽ bình lặng với những năm tháng cuối đời thì bỗng dưng một "sự biến" lại đến… Số là bấy giờ Vườn Quốc gia Yok Đôn tuy có mở tour du lịch nhưng khách đến hãy còn thưa thớt lắm. Giám đốc vườn Hồ Viết Sắc chợt nghĩ đến Vua voi Ama Kông. Với tiếng tăm của ông, trong vai trò là một "hướng dẫn viên

Căn nhà Ama Kông sống những ngày cuối đời ở buôn Trí A.

du lịch", chắc chắn khách sẽ không cưỡng được sự tò mò… Đang buồn chán vì không biết làm gì để qua ngày đoạn tháng, Ama Kông đồng ý ngay. Với mức lương 300 đồng/ tháng, ngày ngày "Vua" chỉ có một nhiệm vụ là ngồi xếp bằng trong căn chòi lá kể cho khách nghe những chuyện ly kì, gay cấn về nghề săn bắt voi… Nhưng rồi được một thời gian cứ thấy ông bỏ việc luôn. Giám đốc gặng hỏi thì ông cứ chối quanh là đi thăm con cháu cho khuây khỏa. Thấy càng ngày ông càng có nhiều biểu hiện "nghi vấn" giám đốc gặng hỏi. Biết là không thể giấu mãi được, cuối cùng Vua voi phải thú thật là …đang yêu và muốn cưới vợ nữa !

Chuyện khó tin được ấy hóa ra là thế này: Trong một lần đi chơi bên buôn Trí, ông đã tình cờ làm quen được với một cô tên là H'Khăm Êban rồi bị hút chặt không sao gỡ được nữa… H'Khăm thì nhiều người biết. Cô là kết quả của cuộc tình chóng vánh giữa một người đàn bà Ê đê với một anh lính Ma Rốc vào những năm 1967. Cô gái lai này có một vẻ đẹp rừng rực Tây phương lại pha chút mặn mòi hoang dã của sơn nữ. Trước Ama Kông, H'Khăm đã có mối tình với một chàng người Huế, nhưng rồi được một thời gian chàng đã "quất ngựa truy phong" để lại một

con gái 8 tháng tuổi. "Gái một con", vẻ đẹp nồng nã của H'Khăm càng khiến Vua voi ngày càng thêm mê mệt. Thế là mặc mọi lời thị phi, căn ngăn của cả chính giám đốc vườn, Ama Kông vẫn tổ chức lễ cưới . Ông làm một căn nhà gỗ bên tỉnh lộ 1 rồi đưa mẹ con H"Khăm ra ở cho thuận tiện việc đi về…

Một ông lão quá tuổi 80, đã qua ba đời vợ mà vẫn còn "trụ" được với một người đàn bà mới qua tuổi 25 như H'Khăm thì quả là điều xưa nay chưa từng có. Người xầm xì bởi sự chênh lệch tuổi tác thì ít mà "bí quyết" thì nhiều. Chính giám đốc vườn cũng không cưỡng được tò mò và đã gặng hỏi Ama Kông nhiều lần. Cuối cùng thì Vua voi đã tiết lộ rằng mình có một phương thuốc

ông già truyền cho tên là "T'Klơng Mlêng" có tác dụng bổ thận tráng dương cực kỳ hiệu nghiệm. Uống thuốc này thì yêu đương không biết mệt. Nghe vậy Giám đốc Sắc bèn nảy ra sáng kiến là cho phép ông vào rừng lấy thuốc bán, vừa để có thêm thu nhập, vừa để thu hút thêm khách đến thăm vườn… Lời đồn thổi về sự kì diệu của thuốc "bổ thận tráng dương" Ama Kông từ đó lan ra như lửa cháy. Khách đến vườn ai cũng cố mua cho được "thuốc Ama Kông" để uống, để làm quà biếu…Thấy Vua voi như hốt được tiền, dân cũng đua nhau vào rừng kiếm thuốc bán. "Thuốc Ama Kông" lan tràn khắp mọi đường phố Buôn ma Thuột, chẳng còn ai biết đâu là thật, đâu là giả…Cuối năm 1992 Trường đại học Y Huế phối hợp với Hội Đông y Dak Lak nghiên cứu một số bài thuốc quý của đồng bào dân tộc, trong đó có bài thuốc của Ama Kông. Mặc dù tài liệu chưa được công bố nhưng cũng không mấy ai để ý. Sự thật Vua voi với cuộc tình hiển hiện trước mắt với họ là quá đủ để tin rồi…

Trở lại với cuộc tình của Vua voi và người đàn bà so le 55 mùa rẫy… Không kể T'Klơng Mleng, dù có là tiên dược thì cũng không ai chống lại mãi quy luật tuổi tác… Quãng thời gian hãnh diện bên cô vợ trẻ rồi cũng qua đi. Vua voi oai hùng dần dần mắt mờ tay chậm, tai ngễnh ngãng, suốt ngày chỉ còn ru rú ở nhà bốc thuốc cho khách. Đang rừng rực sức xuân, lại tiền vàng đầy túi, H'Khăm đời nào lại chịu quanh quẩn bên một ông già. Cô ra phố hát Kraoke, uống rượu nhảy nhót, bao hết đám bạn này đến đám bạn khác. Vua voi cắn răng chịu đựng mọi lời thị phi, cố sắm hết thứ này đến thứ khác mong giữ chân cô vợ trẻ ham chơi nhưng mọi sự chiều chuộng đều vô vọng. Không những thế, nhiều lần đi hát về xỉn, H'Khăm còn "thượng cẳng chân hạ cẳng tay" với Vua. Chuyện kể rằng có lần đã nửa đêm "Vua" còn chạy đến nhà con trai đập cửa xin 'tị nạn", quần áo tơi tả, mặt mũi đầy vết cào cấu. Thế nhưng chỉ đôi ngày xài hết tiền, H'Khăm đến nũng nịu là Vua voi lại ngoan ngoãn trở về "chịu bùa" cô vợ trẻ…

Góc trưng bày những kỷ vật, đồ nghề săn voi của vua voi Y Thu Knul và những người kế tục.

… Vua voi Ama Kông về với làng ma đã hơn 10 năm. Anh con trai Khăm Phết Lào- người duy nhất được cha truyền nghề, đã tốt nghiệp trung cấp Y học cổ truyền kế tục ông bốc thuốc. Anh đã từng nghiên cứu chế ra "rượu Ama Kông" từ bài thuốc gia truyền của cha để thuận tiện hơn trong việc sử dụng. Tuy nhiên một thời trên đường phố Buôn Ma Thuột, đến đâu người ta cũng thấy nhan nhản những gói thuốc Ama Kong bày bán khiến chẳng còn biết thật giả. Có người lại cho rằng thuốc Ama Kông phải tự tay Ama Kông bốc thì mới linh nghiệm. Những điều này đã khiến thuốc Ama Kông dần rơi vào tình cảnh "mất thiêng".

Nhớ lần cuối cùng gặp Ama Kông cách nay cũng đã nhón hai chục năm, ngắm con người tài hoa với bao hệ lụy đã sắp trọn thế kỷ vẫn ngồi tỉ mẩn gói thuốc, thỉnh thoảng lại liếc nhìn cô vợ trẻ đang ngồi lặng lẽ trong góc nhà nửa âu yếm, nửa âu lo, tôi cố nén cười vì lời "đính chính" "Vợ mình đó chớ" của ông. Chẳng biết tôi đã là người thứ mấy đã nhầm lẫn vô tình … Lại suy nghĩ vẩn vơ: mọi con người tài hoa trên đời này hình như trời bắt cứ phải vướng vào một hệ lụy nào đó thì phải…

Chả chìa Hạ Lũng sản phẩm OCOP 3 sao

Quý Thương

Làng Hạ Lũng thuộc huyện An Hải cũ nay thuộc quận Hải An (TP. Hải Phòng) từ hàng trăm năm trước nổi tiếng về nghề trồng hoa. Nơi đây còn nổi tiếng về món Chả chìa Hạ Lũng.

Nghệ nhân Lê Khắc Hoạt, hội viên Hiệp hội Làng nghề Hải Phòng; chủ nhân của sản phẩm thương hiệu "Chả chìa Hạ Lũng" cho biết: Ra đời năm 1995, nhờ có hương vị lạ, hấp dẫn mà món Chả chìa Hạ Lũng đã trở thành món mới nổi tiếng trong làng, các địa phương, các tỉnh lân cận. Đến năm 2014, thông qua Hội chợ tại lễ hội Hoa phượng đỏ, Chả chìa Hạ Lũng được mời làm đại diện cho quận Hải An tham gia hội chợ, quảng bá món ngon Hải Phòng đã tạo một cơ hội mới, mở đường cho Chả chìa Hạ Lũng đã trở thành món ăn xuất hiện thường xuyên tại các nhà hàng từ bình dân đến cao cấp không chỉ ở Hải Phòng mà còn trong cả nước, được thực khách rất ưa thích.

Chả chìa được phát triển dựa trên nền tảng của món giò lụa truyền thống, được chế biến từ nguyên liệu chính là thịt lợn, mực khô Cát Bà, kết hợp với các loại gia vị truyền thống như nước mắm Cát Hải, rau răm, thì là, được cuộn trên 1 thanh mía. Về mặt hình thức, Chả chìa Hạ Lũng đặc biệt hơn giò chả thông thường, được chia nhỏ thành từng que, dễ bày biện và cầm nắm, khách hàng hay gọi món mới này với nhiều cái tên như: Chả mía, chả que, chả chìa hay chả mực… song tên gọi chả chìa là cái tên đáng yêu được chọn nhiều hơn, vì trong cách bày que mía được chìa ra trên đĩa để cho tiện cầm lấy và rất hợp vệ sinh.

Nhìn bên ngoài chả chìa Hạ Lũng trông gần giống như món nem lụi của xứ Huế. Thế nhưng cách thức chế biến lại hoàn toàn khác đấy. Đầu tiên, chẻ nhỏ dẻ mía bằng ngón tay rồi chia làm hai phần. Phần trên dẻ mía, được bao quanh lớp thịt lợn nạc xay nhuyễn cùng với mực khô đã được tẩm ướp các gia vị, còn đoạn mía ở phần dưới thì bỏ ngỏ và làm tay cầm khi ăn chả chìa.

Để có được những cái chả chìa thơm ngon hấp dẫn, đặc sắc, người dân Hạ Lũng hết sức coi trọng khâu chế biến. Những hương vị riêng để tạo nên món chả chìa là mực khô, mía và thịt lợn nạc. Muốn chọn loại mực ngon, người ta kén mua mực ở tận Cát Bà, Cát Hải, sau đó đem mực về cắt nhỏ, xay nhuyễn cùng thịt lợn nạc, ướp với nước mắm, mỳ chính, nấm hương, mộc nhĩ, hạt tiêu…

Kế đó, người ta róc vỏ mía rồi chẻ thành từng dẻ nhỏ, sau đó phết mực khô và thịt trộn đều phết lên dẻ mía sao cho mực và thịt lợn nạc bám phải thật chặt, bao quanh dóng mía. Tiếp đến người ta đặt chả chìa vào nồi hấp chín. Khâu hấp này cũng rất quan trọng, phải luôn giữ ở nhiệt độ vừa phải, nếu nóng quá chả sẽ bị cháy nhưng nếu nhỏ lửa quá chả sẽ bị non, lên màu da không đẹp.

Và dù ở nhiệt độ nào thì nước trong nồi hấp bao giờ cũng phải đủ lưng nồi để hơi nước bốc lên đều cho chả vừa chín tới. Lúc đó dẻ mía mềm sẽ tiết ra nước ngọt quyện với hương vị của chả tạo nên vị thơm ngon, rất hấp dẫn. Vớt miếng chả chìa để lên đĩa bạn sẽ thấy miếng chả chìa đạt yêu cầu là phải chín tới, giữ được màu đẹp không vỡ nát, hay khô xác.

Để thưởng thức hương vị món chả chìa, người ta có thể rán vàng hay nướng trên bếp than hoa nhưng phải đảm bảo chả chín vàng đều. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được hết vị thơm mềm của chả chìa nướng hay rán quyện với vị ngọt của thịt, mía, vị hơi dai dai của mực khô.

Ăn chả chìa Hạ Lũng cũng có nhiều cách ăn. Có người thích nhắm rượu lai rai với chả chìa nhưng có người lại thích chấm trong nước mắm có pha tỏi, ớt, đường cùng với rau sống để tăng thêm hương vị đậm đà, ngon lành hấp dẫn. Lại có người thích ăn riêng để thưởng thức hương vị đặc trưng của nó.

Theo ông Lê Khắc Hoạt - Cơ sở sản xuất chả chìa Hạ Lũng, TP Hải Phòng cho biết: TP Hải Phòng đã tạo điều kiện để đưa sản phẩm chả chìa Hạ Lũng vào sản phẩm OCOP 3 sao. Ngay sau khi chả chìa Hạ Lũng được cấp chứng nhận sản phẩm OCOP 3 sao vào năm 2021, cơ sở sản xuất đã tập trung mở rộng quy mô cơ sở sản xuất để phát triển thương hiệu đặc sản vùng miền và mang đến trải nghiệm thú vị cho du khách.

Khuyến công Bến Tre tạo động lực, khuyến khích cơ sở công nghiệp nông thôn đầu tư phát triển sản xuất

Lam Lam

Chương trình khuyến công của tỉnh Bến Tre trong thời gian vừa qua đã kịp thời giúp các cơ sở công nghiệp nông thôn tỉnh Bến Tre khắc phục khó khăn, phát triển sản xuất; đồng thời khuyến khích nhiều cơ sở đổi mới công nghệ, máy móc để cải tiến chất lượng sản phẩm, nâng cao năng suất và khả năng cạnh tranh.

Trung tâm KC&XTTM kiểm tra tình hình đầu tư máy móc thiết bị của doanh nghiệp thực hiện đề án KCQG năm 2023.

Năm 2023, kinh phí khuyến công quốc gia được Bộ Công thương phê duyệt cho tỉnh Bến Tre gần 2,6 tỷ đồng; kinh phí khuyến công địa phương được UBND tỉnh Bến Tre phê duyệt hơn 4,9 tỷ đồng. Đến nay, Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại Bến Tre (Trung tâm Khuyến công) đã triển khai 6 đề án về ứng dụng máy móc tiên tiến, tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất với kinh phí hỗ trợ là 1,3 tỷ đồng, thu hút 2,6 tỷ đồng vốn đối ứng của doanh nghiệp.

Điển hình như cơ sở sản xuất và chế tác trầm hương Tuyết Sơn, được sự hỗ trợ của chương trình khuyến công địa phương, cơ sở đã đầu tư 1 dây chuyền sản xuất nhang thảo mộc, nhang trầm hương. Tổng kinh phí mua sắm máy móc là 627 triệu đồng, trong đó, kinh phí khuyến công địa phương hỗ trợ 219 triệu đồng. Đại diện cơ sở Tuyết Sơn cho biết, máy móc hiện đại nên tốc độ vận hành nhanh hơn, giúp năng suất tăng gấp 3 lần so với trước, bảo đảm an toàn cho người lao động, sản phẩm được tạo ra cũng đẹp và đồng bộ.

Hay cơ sở sản xuất, kinh doanh đường phèn Phương Vy, được kinh phí khuyến công địa phương hỗ trợ 281 triệu đồng, cơ sở đã mạnh dạn đầu tư 1 lò hơi 5,5 tấn buồng đốt phụ với tổng kinh phí 1 tỷ đồng. Lò hơi mới có công suất gấp 3 lần so với lò cũ, giảm 50% chi phí chất đốt để vận hành. Khoản đầu tư này giúp cơ sở Phương Vy nâng cao năng lực sản xuất, tạo ra sản phẩm đường phèn chất lượng cao.

Chương trình khuyến công của Bến Tre đã tiếp sức cho các cơ sở công nghiệp nông thôn phát triển ổn định và bền vững.

Sắp tới, để hoàn thành kế hoạch năm 2023 và nâng cao chất lượng công tác khuyến công những năm tiếp theo, Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại Bến Tre sẽ thực thi nhiều giải pháp. Cụ thể là triển khai hỗ trợ có trọng tâm trọng điểm, cụ thể là tăng cường hỗ trợ ứng dụng máy móc tiên tiến, tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp; Đẩy mạnh tuyên truyền về chính sách khuyến công, tăng cường tổ chức tập huấn nâng cao năng lực quản lý cho các cơ sở công nghiệp nông thôn, đặc biệt tập huấn về thương mại điện tử và kinh tế số. Tiếp tục hướng dẫn, tư vấn phát triển thị trường; xây dựng thương hiệu sản phẩm công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp nhằm tạo ra các hàng hóa có chất lượng và giá trị cao trên thị trường. Ngoài ra, ngành công thương Bến Tre còn kết hợp chặt chẽ giữa công tác khuyến công với công tác xúc tiến thương mại, tạo điều kiện cho các doanh nghiệp, cơ sở tham gia hội chợ ở các tỉnh thành trong nước và tham gia chương trình xúc tiến thương mại ở nước ngoài để quảng bá thương hiệu sản phẩm, tìm kiếm thị trường tiêu thụ, tạo sự phát triển cho doanh nghiệp, cơ sở công nghiệp nông thôn.

ĐẮK LẮK:

Tổ chức Hội nghị tập huấn nghiệp vụ khuyến công

Nguyễn Thành

Ngày 01/12/2023, Trung tâm khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp, Sở Công Thương Đắk Lắk tổ chức hội nghị tập huấn "Nghiệp vụ khuyến công" cho cán bộ quản lý Nhà nước và thực hiện các hoạt động trong lĩnh vực khuyến công tại các huyện, thị xã, thành phố trên địa bàn tỉnh. Nhằm trang bị, cập nhật kiến thức chung về chính sách, pháp luật trong lĩnh vực khuyến công và thực hiện hoạt động dịch vụ khuyến công.

Toàn cách lớp tập huấn

Cụ thể, trang bị, bồi dưỡng kiến thức chung về chính sách, pháp luật trong lĩnh vực khuyến công và thực hiện hoạt động dịch vụ khuyến công cho cán bộ quản lý Nhà nước thực hiện các hoạt động khuyến công, nâng cao kiến thức và kỹ năng chuyên môn nghiệp vụ cho đội ngũ thực hiện công tác khuyến công; Học hỏi, chia sẻ kinh nghiệm triển khai các hoạt động khuyến công giữa các địa bàn trong tỉnh.

Tham dự Hội nghị có Ông Ngô Văn Tượng, Bí thư Chi bộ - Giám đốc Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp Đắk Lắk ; Ông Phan Hữu Thành, Phó Giám đốc Trung tâm Khuyến công Đắk Lắk; đại điện Phòng Kinh tế, Kinh tế - Hạ tầng các huyện, thị xã, thành phố Buôn Ma Thuột cùng toàn thể các phòng ban của Trung tâm khuyến công.

Mục tiêu chương trình khuyến công của tỉnh giai đoạn 2021 – 2025 là huy động và sử dụng có hiệu quả mọi nguồn lực, tạo động lực mới thúc đẩy phát triển sản xuất công nghiệp – tiểu thủ công nghiệp, chuyển dịch cơ cấu kinh tế theo hướng tăng tỉ trọng giá trị công nghiệp; Chú trọng phát triển công nghiệp chế biến nông – lâm sản, cơ khí phục vụ sản xuất, góp phần xây dựng nông thôn mới và chuyển dịch cơ cấu kinh tế theo hướng công nghiệp hóa, hiện đại hóa; Khuyến khích chuyển giao, ứng dụng khoa học công nghệ, sản xuất sạch hơn nhằm nâng cao hiệu quả sử dụng tài nguyên thiên nhiên, nguyên liệu, nhiên liệu, vật liệu, bảo vệ môi trường và sức khỏe con người, hướng đến mục tiêu tăng trưởng xanh, phát triển bền vững; Tạo điều kiện cho các cơ sở công nghiệp nông thôn thuận lợi trong tiếp cận các cơ hội phát triển kinh tế, nâng cao năng suất chất lượng, năng lực cạnh tranh và thực hiện có hiệu quả lộ trình hội nhập kinh tế quốc tế; Động viên, khuyến khích các địa bàn thực hiện hỗ trợ sản xuất các sản phẩm có tiềm năng, lợi thế , tăng sức cạnh tranh trên thị trường.

Tại Hội nghị cán bộ quản lý Nhà nước và thực hiện các hoạt động trong lĩnh vực khuyến công tại các huyện, thị xã, thành phố trên địa bàn tỉnh cùng thảo luận, làm rõ những kết quả nổi bật, chỉ ra những mặt còn hạn chế, bất cập, những bài học kinh nghiệm trong thực hiện nhiệm vụ; đồng thời phát hiện những khó khăn, vướng mắc cần giải quyết nhằm khắc phục và triển khai đề án khuyến công đạt hiệu quả cao. Theo đó phân tích những hạn chế, khó khăn, để thống nhất phương hướng, giải pháp chỉ đạo, tổ chức thực hiện nhiệm vụ tiếp theo, phấn đấu thực hiện đạt và vượt một số mục tiêu đề ra tại Chương trình khuyến công tỉnh giai đoạn 2021 – 2025.

Qua hội nghị tập huấn nghiệp vụ khuyến công, học viên được nâng cao trình độ, năng lực trong việc rà soát đánh giá, thẩm định, xây dựng kế hoạch khuyến công hàng năm, giải quyết những tình huống, vướng mắc trong quá trình thực hiện nhiệm vụ công tác khuyến công. Góp phần xây dựng tổ chức hệ thống khuyến công vững mạnh.

HẢI PHÒNG:

Mô hình "Lính ruồi đen" - Góp phần bảo vệ môi trường

Hải Thịnh - Quý Thương

"Lính Ruồi Đen" là tên quen gọi của con "Sâu can xi"; một loại ấu trùng đã được các trang trại và người dân nuôi để làm thức ăn chăn nuôi, phân bón ...Đây là một trong những mô hình trong dự án "Tuyên truyền, vận động nông dân xử lý rác thải tại Việt Nam góp phần vào nỗ lực giảm phát khí thải nhà kính của cộng đồng quốc tế" do Trung ương Hội Nông dân triển khai thực hiện tại nhiều tỉnh thành trong cả nước.

Sâu tươi của Công ty đang bán ra thị trường hiện nay là 15 triệu đồng/tấn.

Tại Hải Phòng, Công ty cổ phần nông nghiệp BSF Việt Nam đã đầu tư xây dựng một nông trại ở thôn An Thạch, xã Kiến Thiết, huyện Tiên Lãng, mới triển khai hoạt động nhưng các sản phẩm của nông trại đã có chỗ đứng trên thị trường Hải Phòng và một số tỉnh thành trong cả nước. Đi với đó cũng tiêu thụ số lượng lớn các loại rác hữu cơ, góp phần bảo vệ môi trường.

Về nông trại nuôi "Sâu can xi" ở khu vực bờ sông thuộc địa bàn thôn An Thạch (xã Kiến Thiết, huyện Tiên Lãng, Hải Phòng), ông Đinh Văn Tuấn, quản lý sản xuất tại nông trại cho biết:

Nông trại này trực thuộc Công ty Cổ phần nông nghiệp BSF (có trụ sở ở 31/84 Lĩnh Nam, phường Mai Động, quận Hoàng Mai, Hà Nội) bắt đầu đi vào hoạt động từ tháng 4/2022 trên diện tích 3ha, hiện chúng tôi đang nuôi cấy "Sâu can xi", dùng sản phẩm này để nuôi các loại gia cầm, cá tại nông trại và chế biến ra các sản phẩm khác như: phân vi sinh cung cấp cho sản xuất nông nghiệp sạch, Sâu tươi cho chăn nuôi; sâu khô cho nuôi chim cảnh; bột sâu để nuôi tôm và bán cho các cơ sở sản xuất chế biến một số loại thức ăn chăn nuôi khác trên thị trường Hải Phòng và một số tỉnh lân cận. Ban đầu trứng "Sâu can xi" chúng tôi phải mua 100% của các cơ sở sản xuất giống ở Gia Lai, Hải Dương (giá 3 triệu đồng/kg) đến nay đã sản xuất được trứng sâu tại nông trại, đáp ứng 50% nhu cầu sản xuất. Hiện sản lượng sâu tươi tại đây đạt 5-10 tấn/tháng, trong đó sử dụng khoảng 1,5 tấn để chăn nuôi tại nông trại, còn lại cung cấp ra thị trường. Nếu chạy hết công xuất thiết kế thì sản lượng có thể đạt 15 đến 20 tấn/tháng. Hiện nông trại đang nuôi hàng nghìn con gia cầm trong đó có nhiều giống gà quí như: gà Tiên Yên (Quảng Ninh); gà Sao (Phú Thọ); gà Đông Tảo (Hải Dương); gà Ri Lượng Huệ (An Dương -Hải Phòng); vịt biển.., nông trại đã nuôi thử nghiệm thành công giống cá rô đồng rất hiệu quả, hiện mới thả thêm gần10 vạn con giống. Tất cả các loại gia cầm, cá đều được nuôi bằng "Sâu can xi" tươi (tỉ lệ đạm tươi trong "Sâu can xi" qua giám định đạt 18-25% trong khi cám gà chỉ đạt 16%) nên phát triển tốt, ít bệnh tật. Tết âm lịch năm nay chúng tôi sẽ cung cấp cho thị trường lượng thực phẩm sạch khá lớn như các loại gia cầm, cá sạch...vv.

Sản phẩm của CP Nông nghiệp BSF Việt Nam

Về qui trình sản xuất, ông Tuấn cho hay: Nông trại có 3 khu nuôi "Sâu can xi", khu chế biến sản phẩm và thức ăn cho sâu được khép kín, đảm bảo yếu tố bảo vệ môi trường, với 1 kg trứng sau 15 ngày nuôi, ủ sẽ cho ra 1.500 kg sâu tươi và khoảng 3 tấn phân vi sinh, đi với đó cũng tiêu thụ khoảng gần 7.000 kg rác hữu cơ gồm : các loại rau, củ quả hỏng, thức ăn thừa của nhà ăn các xí nghiệp, khu Công nghiệp, bã đậu, bỗng rượu; vỏ lạc...Trung bình mỗi tháng nông trại thu mua khoảng gần 100 tấn các loại chế biến để nuôi sâu, phân vi sinh sản xuất từ các phụ phẩm trong quá trình nuôi sâu được ủ men vi sinh trong 30 ngày nên hạn chế và triệt tiêu các ấu trùng, an toàn cho bón lúa, cây trồng, hiện sản lượng phân cũng chưa đủ cung cấp cho nhu cầu của các hộ dân trồng lúa, rau củ quả xung quanh khu vực.

Bà Dương Thị Nguyệt, cán bộ Phòng kinh doanh của Công ty cũng cho biết: Nông trại đang tiếp tục nghiên cứu cải tiến qui trình nuôi "Sâu can xi" để phát huy công suất cũng như nâng cao chất lượng sản phẩm, phục vụ cho định hướng sản xuất thực phẩm sạch tại nông trại và cung cấp cho thị trường, tuy nhiên cũng đang gặp phải một số vấn đề khó khăn như: giá thức ăn đầu vào cho sâu còn khá cao; đầu ra của sản phẩm cũng chậm do người sử dụng chưa quen...chúng tôi đang cố gắng tiếp cận trực tiếp đến các hộ nông dân, các doanh nghiệp, Hợp tác xã sản xuất nông sản để tư vấn sử dụng sản phẩm "Sâu can xi".

Đồng thời cũng mở rộng hợp tác với các nhà máy, khu công nghiệp... có nhà ăn tập thể để thu mua các phụ phẩm làm thức ăn nuôi sâu....giá sâu tươi của Công ty đang bán ra thị trường hiện nay là 15 triệu đồng/tấn, giá thu mua thức ăn (chưa chế biến) là 1.700đ/kg.

Được biết, trên địa bàn Hải Phòng cũng có một số hộ nông dân đã và đang nuôi " Sâu can xi" nhưng với qui mô nhỏ lẻ, chỉ mới phục vụ cho chăn nuôi, trồng trọt trong phạm vi gia đình.

Thiết nghĩ, các cơ quan chức năng nhất là ngành nông nghiệp, chính quyền các địa phương, thành phố Hải Phòng quan tâm giúp đỡ, hỗ trợ cho các doanh nghiệp, hộ nông dân phát triển mô hình sản xuất này sẽ góp phần cho việc sản xuất thực phẩm sạch và bảo vệ môi trường.

Tất cả các loại gia cầm, cá đều được nuôi bằng sâu can xi tươi.

Vinamilk Sure Prevent Gold đồng hành thăm khám sức khỏe miễn phí cho người cao tuổi

Duy Dũng

Chuỗi sự kiện "Ăn ngon ngủ ngon, ngày tròn đêm vẹn" dự kiến sẽ thăm khám sức khỏe và tư vấn dinh dưỡng cho hàng chục nghìn người cao tuổi tại 10 tỉnh, thành phố trên cả nước.

Kéo dài từ tháng 9 đến tháng 12-2023, chuỗi sự kiện "Ăn ngon ngủ ngon, ngày tròn đêm vẹn", do nhãn hàng sữa bột Vinamilk Sure Prevent Gold kết hợp cùng Hội Người cao tuổi tổ chức.

Số liệu của Tổng cục Dân số - Kế hoạch hóa gia đình (Bộ Y tế) cho thấy, tỷ lệ người cao tuổi có xu hướng tăng lên nhanh chóng tại Việt Nam. Cụ thể, nhóm người trên 60 tuổi được dự báo tăng từ mức 12% năm 2022 lên mức 28% năm 2050.

Mặc dù, tuổi thọ trung bình của người Việt Nam tương đối cao nếu so với các quốc gia có cùng mức sống, nhưng số năm sống khỏe mạnh chưa cao. Bình quân mỗi người cao tuổi trong nước mắc 3-4 bệnh mạn tính và có đến 10 năm phải sống cùng với bệnh tật. Do đó, việc thăm khám sức khỏe định kỳ, thường xuyên để phát hiện sớm các nguy cơ bệnh tật đóng vai trò vô cùng quan trọng trong việc nâng cao chất lượng sống cho người cao tuổi.

Ra đời với sứ mệnh chăm sóc dinh dưỡng cho người cao tuổi Việt, nhãn hàng Vinamilk Sure Prevent Gold không những mang đến giải pháp dinh dưỡng toàn diện giúp người lớn tuổi ăn ngon ngủ ngon, mà còn tiên phong đồng hành cùng các hoạt động hỗ trợ sức khỏe cho nhóm dân số này.

Gần đây nhất, nhãn hàng đã phối hợp Hội Người cao tuổi ở 10 tỉnh, thành phố trên cả nước tổ chức sự kiện thăm khám sức khỏe cho người cao tuổi với chủ đề "Ăn ngon ngủ ngon, ngày tròn đêm vẹn". Chương trình dự kiến kéo dài từ tháng 9 đến hết tháng 12 năm nay, với hàng chục nghìn lượt người cao tuổi được thăm khám miễn phí.

Chuỗi sự kiện "Ăn ngon ngủ ngon, ngày tròn đêm vẹn" dự kiến sẽ thăm khám sức khỏe và tư vấn dinh dưỡng cho hàng chục nghìn người cao tuổi tại 10 tỉnh, thành phố trên cả nước.

Theo đó, người cao tuổi sẽ được đo chỉ số cơ thể BMI, chiều cao, cân nặng, huyết áp, loãng xương, thị lực… Trong khuôn khổ chương trình, người tham gia còn được tư vấn các kiến thức phòng tránh những căn bệnh thường gặp ở người cao tuổi như tim mạch, tiểu đường…; cách ăn uống, chế độ dinh dưỡng phù hợp nhằm hỗ trợ kiểm soát đường huyết, tăng sức đề kháng và giảm mệt mỏi. Người tham dự chương trình cũng được sử dụng những sản phẩm dinh dưỡng của Vinamilk.

Kết hợp 39 dưỡng chất quý giá, Vinamilk Sure Prevent Gold hỗ trợ các vấn đề sức khỏe của người cao tuổi như giúp ăn ngon, ngủ ngon, hỗ trợ xương khớp, tốt cho tim mạch, đề kháng, trí nhớ. Sản phẩm được nghiên cứu lâm sàng bởi Bệnh viện Chợ Rẫy thành phố Hồ Chí Minh.

Tôn vinh, bảo tồn, phát huy giá trị văn hóa- ẩm thực làng nghề truyền thống

Bình Nguyên

Lễ hội văn hóa ẩm thực Hà Nội năm 2023 diễn ra từ ngày 1 đến 3/12 tại Không gian đi bộ phố Trần Nhân Tông (quận Hai Bà Trưng). Sự kiện do Sở Văn hóa và Thể thao Hà Nội tổ chức. Lễ hội Văn hóa ẩm thực Hà Nội 2023 với chủ đề "Giao lưu văn hóa ẩm thực với bạn bè quốc tế" được tổ chức nhằm tôn vinh, bảo tồn, phát huy giá trị văn hóa, ẩm thực truyền thống của Thủ đô Hà Nội, xây dựng và khai thác có hiệu quả thương hiệu văn hóa, ẩm thực, du lịch của Thủ đô.

Lễ hội văn hóa ẩm thực Hà Nội năm 2023

Tham dự sự kiện có: ông Tạ Quang Đông, Thứ trưởng Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch; bà Vũ Thu Hà, Phó Chủ tịch UBND TP Hà Nội; bà Nguyễn Thị Kim Dung, Phó Chủ tịch Ủy ban MTTQ Việt Nam thành phố Hà Nội; ông Đỗ Đình Hồng, Giám đốc Sở Văn hóa - Thể thao Hà Nội... cùng một số lãnh đạo các sở, ngành của Hà Nội.

Bà Vũ Thu Hà, Phó Chủ tịch UBND TP Hà Nội cho rằng, Lễ hội Văn hoá Ẩm thực Hà Nội năm 2023 là nơi giao lưu, trải nghiệm những nét đặc trưng văn hóa ẩm thực, món ăn đa dạng, phong phú, đặc sắc được chế biến, trình bày công phu, hấp dẫn bởi các nghệ nhân đến từ nhiều địa phương và các quốc gia khác nhau.

Tại Lễ Hội, gần 80 gian hàng được chia thành 3 khu vực nhằm giới thiệu, trưng bày các món ăn đặc sắc của Hà Nội và các sản phẩm tiêu biểu làng nghề truyền thống của Hà Nội như: Cốm Mễ Trì, xôi chè Phú Thượng, miến làng So, bánh trung thu truyền thống, giò chả Ước Lễ, chè lam Thạch Xá, rượu làng Ngâu, cháo gõ Quảng Phú Cầu, bánh cuốn Hòa Nam, cà dầm tương Tam Hiệp...

Ngoài ra còn có khu vực giới thiệu các đặc sản ẩm thực của một số vùng, miền như: Hà Giang với bánh chưng gù, thịt treo gác bếp và mật ong bạc hà; Bắc Ninh với rượu hoa cúc, bánh phu thê, bánh tẻ, nem Bùi, kẹo lạc, chè lam, nước mắm cà cuống và tinh dầu cà cuống; Hà Nam với kẹo lạc, chuối ngự Đại Hoàng, cá kho Nhân Hậu; Quảng Bình với mứt sâm, trà sâm, gà hầm sâm, bánh bột lọc; Quảng Nam với mì Quảng, cơm gà, chè bưởi, cao lầu, chè bắp và bánh mì kẹp…

Ngoài các không gian ẩm thực, lễ hội còn có nhiều hoạt động, trải nghiệm. Người dân và du khách sẽ được tham gia các trò chơi dân gian; xem trình biểu diễn nghệ thuật truyền thống: Ca trù, chèo, hát xẩm, hát trống quân, hát dô, múa Bồng Tân Triều; cồng chiêng của người Mường…

Trong khuôn khổ Lễ hội cũng diễn ra toạ đàm "Phát huy nguồn nhân lực - phát triển văn hóa ẩm thực trên địa bàn thành phố Hà Nội". Theo Giám đốc Sở Văn hóa và Thể thao Hà Nội Đỗ Đình Hồng, Hà Nội cần có nhận thức trong việc định vị, xây dựng kế hoạch khai thác, đầu tư phát triển ẩm thực xứng tầm. Cụ thể, Hà Nội cần có các tuyến phố ẩm thực, tuyến phố ăn đêm trong khu vực phố cổ, phố cũ, khu đô thị; Tạo dựng không gian và chuỗi các nhà hàng ẩm thực xung quanh hồ Tây... PGS.TS Phạm Quỳnh Phương (Trưởng Bộ môn Công nghiệp văn hóa và sáng tạo Khoa các khoa học liên ngành - Đại học Quốc gia Hà Nội) cho biết, du lịch ẩm thực là xu hướng, đặc biệt là những món ăn là di sản, là truyền trao qua thế hệ, qua tri thức dân gian. Ẩm thực có đóng góp quan trọng vào công nghiệp văn hoá và đóng góp vào các ngành khác.

Tại buổi toạ đàm, các chuyên gia cũng đã đề xuất nhiều giải pháp đối với nhà quản lý như: Làm thế nào để ẩm thực trở thành nguồn

lực phát triển công nghiệp văn hoá Hà Nội; Hà Nội cần quan tâm đến những điều kiện gì về hành lang pháp lý cũng như nét văn hóa riêng biệt… để tạo dấu ấn cho du khách trong nước và quốc tế...

Lễ hội còn có nhiều hoạt động như: Triển lãm ảnh về văn hóa, du lịch, ẩm thực tiêu biểu trong nước và quốc tế (Đan Mạch, Venezuela, Ấn Độ, Iran, Panama, Hàn Quốc, Philippines, Lào, Campuchia…); triển lãm lưu động giới thiệu sách quảng bá về văn hóa nghệ thuật, du lịch, ẩm thực tiêu biểu trong nước và quốc tế.

Lễ hội văn hóa ẩm thực Hà Nội năm 2023 là nơi giao lưu, trải nghiệm những nét đặc trưng văn hóa ẩm thực, món ăn đa dạng, phong phú, đặc sắc được chế biến, trình bày công phu, hấp dẫn bởi các nghệ nhân đến từ nhiều địa phương và các quốc gia khác nhau.

Sự kiện nhằm quảng bá, tôn vinh, bảo tồn, gìn giữ các giá trị văn hoá ẩm thực truyền thống vùng miền, thắt chặt tình đoàn kết hữu nghị và hợp tác toàn diện giữa nhân dân Việt Nam nói chung và Thủ đô Hà Nội nói riêng với bạn bè quốc tế.

Theo thống kê sơ bộ từ Sở Văn hóa và Thể thao Hà Nội, Lễ hội Văn hóa ẩm thực Hà Nội 2023 thu hút khoảng 10 vạn người dân và du khách, đông nhất vào ngày 3-12. Đây là số lượng người tham gia lớn so với những lễ hội khác từng diễn ra tại Hà Nội.

Từ đầu năm 2023 đến nay, TP Hà Nội đã tổ chức hơn 2.000 sự kiện, hoạt động văn hóa, đón khoảng 24 triệu lượt khách du lịch, đóng góp tích cực vào tăng trưởng GRDP Thủ đô. Từ đó, tạo nền tảng vững chắc, động lực quan trọng thúc đẩy phát triển "Thành phố sáng tạo" quảng bá và nâng cao vị thế, hình ảnh Thủ đô "An toàn - Thân thiện - Hấp dẫn".

HÀ GIANG:

Lễ hội văn hóa ẩm thực và làng nghề rượu ngô truyền thống

Nguyễn Dịu

Lãnh đạo xã Thanh Vân trao cờ lưu niệm cho các đội dự thi

Trong 2 ngày 1.12 - 2.12, tại chợ trung tâm xã Thanh Vân, Huyện đoàn Quản Bạ phối hợp với UBND xã Thanh Vân tổ chức Lễ hội văn hóa ẩm thực và làng nghề rượu ngô truyền thống xã Thanh Vân gắn với hoạt động xúc tiến thương mại, trưng bày và giới thiệu sản phẩm vùng đồng bào dân tộc thiểu số và miền núi năm 2023.

Chương trình nằm trong chuỗi các hoạt động văn hóa, thể thao, lễ hội huyện Quản Bạ năm 2023. Dự lễ hội có lãnh đạo huyện Quản Bạ và các du khách thập phương… Lễ hội diễn ra nhiều hoạt động văn hóa sôi nổi như: Thi đấu các môn thể thao dân tộc như kéo co, đẩy gậy, đánh yến; trình diễn các công đoạn trưng cất rượu ngô men lá truyền thống; thi trình diễn các công đoạn làm mèn mén; trình diễn, bày bán các công đoạn chế biến các món ăn truyền thống. Ngoài ra tại lễ hội còn trưng bày giới thiệu các sản phẩm đặc sản của xã Thanh Vân như: Rượu ngô truyền thống, các sản phẩm dược liệu, mật ong và 15 gian hàng ẩm thực phục vụ nhân dân và du khách.

Lễ hội văn hóa ẩm thực xã Thanh Vân năm 2023 nhằm giới thiệu, quảng bá về tiềm năng, thế mạnh phát triển văn hóa, thể thao, du lịch và giá trị văn hóa truyền thống các dân tộc trên địa bàn xã Thanh Vân nói riêng và huyện Quản Bạ nói chung đến với du khách trong và ngoài nước. Đồng thời nhằm gìn giữ, phát huy và tôn vinh bản sắc văn hóa các dân tộc, giáo dục truyền thống yêu nước, lòng tự hào dân tộc, củng cố, tăng cường khối đại đoàn kết các dân tộc, động viên các tầng lớp nhân dân ra sức thi đua lao động sản xuất, phấn đấu hoàn thành xuất sắc các chỉ tiêu, nhiệm vụ phát triển kinh tế - xã hội năm 2023. Tuyên truyền quảng bá giới thiệu sản phẩm khởi nghiệp, sản phẩm OCOP đặc trưng, các văn hóa ẩm thực và làng nghề rượu ngô truyền thống của địa phương đến với du khách trong và ngoài tỉnh.

Đội thi trình bày giới thiệu các món ăn ẩm thực truyền thống của địa phương

Nhân dân xã Thanh Vân thực hiện quy trình đồ mèn mén

Cánh chuồn tuổi thơ

Nga Thịnh

Tuổi thơ ai không từng một lần đuổi theo cánh chuồn chuồn. Chiều vàng ươm nắng, cánh đồng quê nằm phơi mình nghỉ ngơi sau chuỗi mùa mệt nhọc.

Con chuồn ớt đậu bên giậu nhà ai đỏ chót như lửa. Cánh chuồn rung rung, mắt chuồn lim dim lãng du, bình yên như cánh đồng sau mùa gặt hái. Đôi cánh mỏng manh như sợi nhớ sợi thương vương vấn trong lòng người tha hương ở một nơi phố xá lắc lơ. Ai từng rong ruổi theo những cánh chuồn hết quãng đường ngày thơ dại, chắc hẳn khi lớn lên, lòng lại sẽ miên man theo những cánh chuồn trong veo của những ngày xa ngái…

Chang chang nắng gắt, tôi và Nguyên vẫn thường trốn mẹ đi học sớm để bắt chuồn chuồn. Tuổi thơ ngày ấy khác bây giờ, cánh chuồn chuồn đỏ chót nằm trong tay là cả một niềm vui thích ngất ngây. Chuồn chuồn có sức hấp dẫn kỳ lạ với bất kỳ đứa trẻ nào, gắn bó với hầu hết trẻ con thời ấy.

Chuồn chuồn có đủ loại. Chuồn tương mang màu vàng của nắng hanh, dịu dàng như cô gái vừa độ xuân xanh. Chuồn ngô oai vệ hơn, như chàng trai tuổi mười bảy, nhiều khát khao và dạt dào kiêu hãnh. Chuồn chuồn voi to nhất, dáng như máy bay trực thăng, hai mắt to nom bộ dữ tợn.

Chuồn chuồn ngô sọc vằn ngang, hay đậu nhiều ngoài đồng xa chứ chẳng mấy khi quanh quất ở vườn nhà. Chuồn kim bé xíu, e lệ, cánh mỏng tang, đậu thấp lè tè ở mấy ngọn cỏ và vườn lạc, vườn đỗ. Chuồn chuồn ớt ma mị và có sức hấp dẫn nhất. Trước hết vì nó đẹp. Chao ôi, toàn thân nó đỏ chót như quả ớt chín rực rỡ, kiêu sa và đầy thách thức. "Thằng cu tý" nào trong chúng tôi cũng khát khao chinh phục được nó. Nhưng bắt được chuồn ớt không dễ. Nó tinh lắm. Lò dò, lò dò, nhẹ nhàng tiến lại, rất gần rồi, nó vẫn đậu im, bình thản tưởng như đang chìm trong miên man nghĩ suy điều gì.

Nhưng chỉ cần tiến đến sát, đưa tay ra, thì nó vụt bay trong sự tiếc hùi hụi của bọn trẻ. Nhưng cái hấp dẫn đầy thách thức của loài chuồn chuồn là nó không bay đâu xa, nó lại đậu chỗ khác, ngay trước mặt ta, càng ra chiều thách thức. Vậy nên lại khom lưng, lại lò dò... cả buổi chiều có khi bị quấn vào trò đuổi bắt đầy hào hứng và kích thích với những cánh chuồn chuồn gần gũi mà cao ngạo ấy. Chao ôi tuổi thơ!

Hành trình vòng đời của chuồn chuồn ngẫm ra là cả một bài học nhân sinh muôn đời không cũ. Cái loài thường bay cao, thích không trung ngan ngát gió và nắng ấy lại sinh ra từ đầm lầy, ven các ao, hồ, sông nước. Loài chuồn chuồn thường chọn một cành lá nào đó ven ao nước để đẻ trứng. Trải qua những ngày tháng ấu trùng sống trong ào tù chật hẹp với bao hiểm nguy rình rập, một ngày kia, ấu trùng lột xác để thành chú chuồn chuồn rực rỡ và kiêu hãnh.

Để dang cánh bay giữa cao rộng nắng và gió, ấu trùng mong manh yếu ớt ấy phải qua cửa tử của bao loài dòm ngó, thiếu chút may mắn thôi, nó có thể trở thành mồi ngon cho chính đồng loại. Và để có những tháng ngày ngắn ngủi được làm chú chuồn chuồn rực rỡ, nó phải trải qua tháng ngày đằng đẵng nơi chốn ao tù. Sau này lớn lên tôi mới biết, chuồn chuồn chỉ sống tầm 6 tháng, nhưng quãng thời gian là ấu trùng của nó kéo dài hằng năm!

Một ngày kia, chuồn đau đớn sinh thành lần nữa, bóc chiếc vỏ bên ngoài, toàn thân run rẩy yếu ớt, đợi chờ giây phút được sống một cuộc đời khác rực rỡ hơn, với nắng, với gió, với những cánh đồng xanh thẳm, ánh nắng trải vàng lung linh, hay phiêu du khi mùa sang, chập chờn theo cánh đồng cỏ may ở những triền đê vắng, hoặc có khi lại cùng đàn cùng lũ vượt qua cả những cánh rừng dài để về miền đất

ước mơ của mình, cũng có khi chấp chới cùng dòng nước ven sông, kết duyên đôi lứa và gửi lại tình yêu bên những chiếc lá xanh non...

Những chiều hoàng hôn buông dần trên cánh đồng xa vắng, mặt trời chiếu những tia nắng yếu ớt tiễn biệt ngày cũ, vẳng đâu đây tiếng dế chào mừng màn đêm để cất điệu hoan ca, tôi thường ngồi bên Nguyên thật lâu. Cậu thả cánh chuồn, khẽ tung nó trên bầu trời, mắt nhìn theo đăm chiêu, xa ngái. Cánh chuồn chao đảo rồi chấp chới bay giữa màn đêm dần buông xuống. Bay đi chuồn ơi! Qua cánh đồng xanh. Qua con đê dài thẳm. Qua lũy tre làng rì rào trong nắng dìu dặt. Bay lên nữa, có bao giờ bay tận được đến trời xanh, gọi nắng, gọi gió, gọi những xôn xao, gọi những yêu thương khắp khởi quay về?

Chiều nay nghe lòng trống trải giữa phố xá tấp nập, nhìn nắng lên cao, bất chợt gặp một cánh chuồn lạc phố, ngập ngừng bay, đắn đo đậu, dáng vẻ âu lo, lạc lõng. Về đâu hỡi cánh chuồn lạc phố, đồng quê xanh ngát rì rào nơi đâu? Lòng tôi chợt nhớ nôn nao những cánh chuồn ngày thơ dại, những cánh chuồn trong trẻo của tuổi thơ chạy dài nhung nhớ trên những bãi bờ quê hương.

Về đâu rồi cánh chuồn tuổi thơ tôi? Liệu ngày ấy, cánh chuồn có chở được niềm hy vọng của Nguyên vượt qua những hàng chuối, triền đê và lũy tre đầu làng trong hoàng hôn chuếnh choáng, để bay cao, bay nữa trên bầu trời xanh rộng?

Có ai còn nhớ "mía ghim" "mía hấp" ...

Ninh Lê

Hồi xửa hồi xưa, cái hồi mà chúng tôi mới học cấp 1 ... món ăn vặt ưa thích của lũ trẻ chúng tôi có mía. Hồi đó, người ta hay ăn mía chứ không phải như bây giờ gần như chỉ thấy mọi người uống nước mía ép; còn mía cây thì hình như chỉ còn thấy bán nhiều trong tháng chạp âm lịch để cúng gia tiên bắc cầu đón các cụ về ăn Tết, hay mía tấm mà đã được róc vỏ, bỏ mắt được tiện sẵn thành từng khẩu dễ ăn buộc trong túi nilon.

Mía để ăn hồi đó là cây mía vỏ vàng xanh, nhỏ và cứng hơn mía vỏ tím thường thấy bây giờ. Mẹ tôi đi chợ về thỉnh thoảng mua mía cây nhờ người bán chặt ra thành từng lóng khoảng chừng 3 gang tay. Về nhà, mẹ phải róc vỏ ra, tiện thành những khúc ngắn chừng 2-3 cm, xong rồi chẻ khúc mía đó ra làm tư. Mẹ để mía đã chẻ ướp thêm hoa bưởi xếp vào hộp đặt trong tủ lạnh. Thế là chị em tôi đi học về sẽ có một hộp mía tiện sẵn chẻ nhỏ ướp hoa bưởi ngọt ngào mát lạnh ăn chơi, đã khát, ngon gì đâu ...

Thời đó rất hay cúp điện. Buổi tối cúp điện, cả nhà tui thường đi bộ ra ngoài phố chơi cho mát. Ra phố chơi là tôi hay được ăn mía ghim. Thật ra mía ghim ăn cũng chẳng phải là ngon hơn mía mẹ mua chẻ sẵn cho chúng tôi ăn. Nhưng mà chúng tôi vẫn đặc biệt thích mía ghim là những khúc mía ngắn khoảng 2-3 cm, được ghim vào đầy một thanh tre mà một đầu được chẻ ra thành khoảng 1 chục nan mảnh. Những khúc mía sau khi được ghim vào nan tre thì sẽ xòe ra như bó hoa. Phần dưới thanh tre là chỗ ta sẽ cầm khẩu mía được ghim vào đó, vừa đi dạo vừa đưa bông hoa mía lên miệng rút mía ra ăn. Thường là sau khi ăn hết 1 chùm bông mía ghim là thấy bắt đầu có cảm giác rát lưỡi, và đó cũng là vừa đủ khoái, đủ cho một buổi tối hóng mát.

Ngược với mía ghim là mía để bình thường hay ướp lạnh thì mía hấp mía nướng là món mía ăn nóng. Mía sau khi làm nóng sẽ được róc vỏ, tiện thành đoạn ngắn, cho vào từng bịch nylon nhỏ rồi được ủ để giữ nóng. Mía hấp ăn mềm, vị ngọt, nhiều nước, lại ăn nóng nên đặc biệt ngon vào những buổi tối lạnh, thích hợp với tất cả mọi người từ già đến trẻ vì mềm và ít rát lưỡi. Mà hình như mía hấp hồi đó được hấp chung với lá dứa nên có mùi thơm thơm, đặc biệt hơn mía ăn sống bình thường.

Lâu lắm rồi không còn được thấy mía hấp, mía ghim. Có chăng thỉnh thoảng nghe nhắc đến từ "mía ghim" trong câu dè bỉu kiểu như "Cái đồ cóc ổi mía ghim ....

Măng Đen - Khu du lịch sinh thái quốc gia

Cẩm Nhung

Nhằm phát triển Khu du lịch Măng Đen thị trấn Măng Đen, huyện Kon Plông (tỉnh Kon Tum) thành điểm du lịch sinh thái mang tầm cỡ quốc gia, Phó Thủ tướng Trần Hồng Hà đã ký Quyết định số 1492/QĐ-TTg ngày 29/11/2023 phê duyệt Nhiệm vụ quy hoạch chung xây dựng Khu du lịch Măng Đen, huyện Kon Plông, tỉnh Kon Tum đến năm 2045.

Trong năm 2022, Khu du lịch sinh thái Măng Đen đón hơn 600.000 lượt khách tham quan

Măng Đen lợi có nhiều lợi thế về khí hậu, điều kiện tự nhiên và nét đẹp văn hóa truyền thống bản địa trong phát triển du lịch sinh thái

Theo đó, việc triển khai Quy hoạch được chia làm 02 giai đoạn: Giai đoạn ngắn hạn đến năm 2030 và giai đoạn dài hạn đến năm 2045. Phạm vi thực hiện gồm tổng diện tích tự nhiên của thị trấn Măng Đen và 5 xã: Măng Bút, Đăk Tăng, Măng Cành, Hiếu và Pờ Ê, huyện Kon Plông. Cụ thể: Phía Bắc giáp các xã Đăk Nên, Đăk Ring, Ngọk Tem; Phía Nam giáp huyện Kon Rẫy và huyện KBang tỉnh Gia Lai; Phía Đông giáp tỉnh Quảng Ngãi; Phía Tây giáp huyện Tu Mơ Rông, huyện Kon Rẫy. Diện tích nghiên cứu lập Quy hoạch chung xây dựng Khu du lịch Măng Đen khoảng 90.152 ha gồm các khu dân dụng, ngoài dân dụng (có tính đến xây dựng công trình tập trung) phần diện tích không có rừng tự nhiên (khoảng 19.148 ha) và phần diện tích rừng tự nhiên (khoảng 71.004 ha).

Mục tiêu quy hoạch đến năm 2045 là xây dựng và phát triển Khu du lịch Măng Đen trở thành trung tâm du lịch, nghỉ dưỡng, văn hóa tầm cỡ quốc gia và khu vực, một trong những động lực phát triển du lịch cả nước. Khu du lịch Măng Đen sẽ có hệ thống hạ tầng xã hội và kỹ thuật, cơ sở vật chất đồng bộ, hiện đại, sản phẩm du lịch đa dạng, chất lượng cao, mang thương hiệu của khu vực Tây Nguyên và khả năng cạnh tranh với các nước trong khu vực. Từ đó, tạo động lực phát triển ngành du lịch địa phương trở thành ngành kinh tế chuyên nghiệp, giàu bản sắc, có sức cạnh tranh cao, kết nối và thúc đẩy các ngành, lĩnh vực khác cùng phát triển, đóng góp quan trọng vào sự phát triển kinh tế - xã hội của huyện Kon Plông nói riêng và của tỉnh Kon Tum nói chung.

Để đạt được những mục tiêu trên, yêu cầu trọng tâm Quy hoạch là nghiên cứu mô hình phát triển khu du lịch sinh thái, cấu trúc không gian đô thị - du lịch; Phân bố hệ thống đô thị - nông thôn trên cơ sở kế thừa đồ án quy hoạch xây dựng vùng du lịch sinh thái Măng Đen; quy hoạch chung đô thị Kon Plông,... Đồng thời, thúc đẩy khai thác các lợi thế độc đáo về điều kiện khí hậu, cảnh quan tự nhiên và nét văn hóa truyền thống mang đậm bản sắc của địa phương; đảm bảo phát triển bền vững, đồng bộ hệ thống hạ tầng xã hội, hạ tầng kỹ thuật, bảo vệ môi trường sinh thái, cảnh quan, ứng phó hiệu quả với biến đổi khí hậu, phòng, chống thiên tai.

Việc phát triển Khu du lịch Măng Đen cũng phải bảo đảm an ninh, quốc phòng, chú trọng ổn định an ninh chính trị, an sinh xã hội, xóa đói giảm nghèo, nâng cao đời sống vật chất, dân trí người dân, giữ gìn bản sắc văn hóa đặc trưng của các dân tộc; đảm bảo môi trường sinh thái, bảo tồn đa dạng sinh học. Bảo tồn và phát huy giá trị di sản văn hóa, di tích lịch sử và danh lam thắng cảnh, di sản văn hóa phi vật thể và không gian văn hóa liên quan.

Ngoài ra, các đơn vị phụ trách cần có nhiều nghiên cứu đề xuất đồng bộ các giải pháp quy hoạch xây dựng Khu du lịch Măng Đen để khai thác các giá trị và tiềm năng tổng thể phát triển du lịch và kinh tế - xã hội của huyện Kon Plông; kết nối thuận lợi hạ tầng giao thông vận tải quốc gia; đảm bảo quốc phòng, an ninh. Xác định đầu tư và cơ chế quản lý phù hợp với việc tôn tạo, khai thác bền vững cảnh quan thiên nhiên, bảo vệ môi trường, bảo tồn thiên nhiên và đa dạng sinh học, tạo cơ sở để đáp ứng các nhu cầu và thu hút dự án đầu tư phát triển vùng du lịch và các khu thắng cảnh. Đặc biệt là khai thác tiềm năng, thế mạnh về tài nguyên thiên nhiên, quản lý xây dựng và phát huy giá trị của vùng du lịch, đồng thời bảo tồn sinh thái và nền văn hóa mang đậm bản sắc của địa phương vùng Tây Nguyên.

Mù Cang Chải (Yên Bái):

Mùa thu hoạch sơn tra ở huyện vùng cao

Gia Hân

Cây sơn tra, còn gọi là táo mèo, bắt đầu ra hoa từ tháng Ba và đến đầu tháng Chín cho thu hoạch quả, mang lại giá trị kinh tế cho bà con vùng cao huyện Mù Cang Chải, tỉnh Yên Bái.

Trước đây cây sơn tra, còn gọi là táo mèo mọc tự nhiên trên núi cao được người dân địa phương hái về ăn và làm thuốc. Cây mọc trên đồi núi cao, nơi có khí hậu mát mẻ.Trái được thu hoạch được bà con ngâm quả với đường làm nước giải khát, ngâm rượu. Những quả lớn đẹp được chọn vận chuyển ra chợ bán. Cây sơn tra được xem là một trong những loại cây giúp xóa nghèo cho mảnh đất vùng cao.

Táo mèo chín ngả sang màu đỏ được bà con goi là táo má đào

NGHỀ ĐAN LÁT CỦA ĐỒNG BÀO DÂN TỘC TÀY TẠI XÃ THẦN SA, HUYỆN VÕ NHAI (THÁI NGUYÊN)

Đan lát từ cây tre là nghề truyền thống lâu đời của đồng bào dân tộc Tày tại xã Thần Sa (huyện Võ Nhai, Thái Nguyên), bằng đôi tay khéo léo của mình, họ biến thanh tre rừng thành những vật dụng chắc chắn, phục vụ nhu cầu cuộc sống hàng ngày.

Nhiều đồ vật được làm từ mây tre đan truyền thống và thân thiện với môi trường, được thay thế bằng nhựa và một số sản phẩm khác. Người dân nơi đây gắn liền với ruộng nương, vì thế những sản phẩm mà họ làm ra cũng để phục vụ chính nhu cầu cuộc sống hàng ngày. Trong nhiều nghề truyền thống của người Tày thì đan lát là nghề thủ công có từ lâu đời.

Trong các sản phẩm đan lát của người dân tộc Tày ở Thần Sa thì thạ và dậu là 2 sản phẩm đặc trưng nhất. Thạ và dậu là đồ đựng bằng tre nứa đan dày, lòng sâu, có hai quai để xỏ đòn gánh. Thường thì người dân sử dụng để đựng ngô, lạc, thóc…