



Tạp chí

# Làng nghề Việt Nam

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

CHÀO MỪNG TẠP CHÍ LÀNG NGHỀ VIỆT NAM 12 NĂM

NGÀY RA SỐ ĐẦU TIÊN

(22/12/2011 - 22/12/2023)



Số 51+52  
584 (184)

2023



# VF8 THIẾT KẾ TINH TẾ TRẢI NGHIỆM ĐẲNG CẤP



Màn hình giải trí cỡ lớn



Thiết kế thời thượng



Tiện ích thông minh

## THIẾT KẾ TINH TẾ, TRẢI NGHIỆM ĐẲNG CẤP

VF 8 là sự kết hợp hoàn hảo giữa thiết kế thời thượng và công nghệ hiện đại, trang bị đẳng cấp

giúp cho mỗi chuyến đi của bạn là một trải nghiệm đầy ấn tượng.

VF 8 với nhiều lựa chọn màu sắc nội - ngoại thất, cùng chi phí sở hữu cạnh tranh,

chắc chắn sẽ là lựa chọn Hợp ý - Hợp ví.

# Chào mừng 12 năm ngày Tạp chí Làng nghề Việt Nam ra số đầu tiên (22/12/2011 - 22/12/2023)

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-TS 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** \* Họạ sỹ: **Doãn Ngọc**

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

ĐT: 024.3869.2173 \* Fax: 024.3869.2174

Email: tapchilangnghievietsnam@gmail.com

Website: langnghievietsnam.com.vn

**Văn phòng đại diện Đông Bắc bộ tại Quảng Ninh**

Địa chỉ: số nhà 314 tổ 10 khu 5, phường Giếng Đáy, TP. 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

Hotline: 0373736257 | Email: vanthinhcand@icloud.com

**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, TP. Đà Nẵng.

Email: tapchilnvnn.mtt@gmail.com | Hotline: ĐT: 0921888866

**Văn phòng Đại diện miền Nam tại TP.HCM**

Địa chỉ: A4.09, Tầng 4, Tòa nhà Sky Center, số 5B Phố Quang, phường 2, quận Tân Bình, TP.HCM

Email: vpmn.langnghievietsnam@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.



## LỜI TÒA SOẠN

Ngày 22/12/2011 báo Thời báo Làng nghề Việt ra số báo đầu tiên, đến năm 2020 thực hiện đề án quy hoạch báo chí, Thời báo Làng nghề Việt chuyển thành Tạp chí Làng nghề Việt Nam.

Trong 12 năm qua, Tạp chí đã góp phần tích cực vào công tác tuyên truyền phổ biến đường lối chính sách của Đảng, pháp luật của Nhà nước đến người dân, hội viên, làng nghề, phản ánh sinh động về sản xuất kinh doanh đời sống văn hóa tinh thần, tâm tư nguyện vọng của nghệ nhân, người dân làng nghề trong cả nước, khôi phục bảo tồn phát triển làng nghề Việt Nam.

Tạp chí là một tờ báo chuyên sâu về làng nghề, nghệ nhân trên cả nước. Bên cạnh đó, cơ quan còn có tờ Tạp chí điện tử Làng nghề Việt Nam, 01 ấn phẩm của Tạp chí là cuốn OCOP Việt Nam. 12 năm qua, với sự tâm huyết, đồng lòng, nỗ lực vượt qua mọi khó khăn, thử thách đội ngũ cán bộ, phóng viên, biên tập viên, Tạp chí ngày càng phát triển được đông đảo bạn đọc yêu mến, các Bộ, Ngành, tỉnh, thành phố quan tâm, “chọn mặt gửi vàng”, là cơ quan ngôn luận đáng tải những thông tin tuyên truyền về các đề án, chương trình mục tiêu quốc gia của Chính phủ về xây dựng nông thôn mới, chương trình khôi phục phát triển làng nghề Việt Nam, mỗi xã một sản phẩm (OCOP), khuyến công, khuyến nông, dạy nghề...

Kỷ niệm 12 năm ngày ra báo đầu tiên cũng là dịp để cán bộ, phóng viên tạp chí ôn lại những kỷ niệm vui buồn trong nghề làm báo. Đồng thời, cũng để Tạp chí nhìn lại, đúc rút những kinh nghiệm, hội tụ những thành quả đã đạt được, tạo động lực mới cho cán bộ, phóng viên tiếp tục cuộc hành trình mới ở những chặng đường tiếp theo, hướng tới tương lai. Đưa Tạp chí Làng nghề Việt Nam phát triển vững mạnh hơn, được đông đảo bạn đọc yêu mến, tiếp tục đồng hành cùng các làng nghề, nghệ nhân, hội viên cả nước.

Với nội dung phong phú tuyên truyền về các hoạt động của Hiệp hội Làng nghề Việt Nam, nghệ nhân, hội viên, lấy chủ đề “Kết nối cộng đồng làng nghề- Bảo tồn văn hóa- Phát triển du lịch- Hội nhập quốc tế”. Và tuyên truyền về công cuộc bảo tồn, phát triển nghề truyền thống, văn hóa làng nghề, ô nhiễm môi trường làng nghề, những mô hình mới, cách làm mới, những điển hình tiên tiến trong xây dựng, phát triển làng nghề Việt Nam; Cổ vũ các giá trị và tài năng sáng tạo của các doanh nhân làng nghề; Giới thiệu quảng bá các sản phẩm, các làng nghề và nghệ nhân, thợ giỏi tiêu biểu trên cả nước; Các hoạt động khuyến công, nông thôn mới, sản phẩm OCOP... Tạp chí Làng nghề Việt Nam còn làm tốt trách nhiệm xã hội, tích cực tham gia các hoạt động xã hội từ thiện. Hàng năm, Tạp chí thường tổ chức các hoạt động thiện nguyện tại nhiều địa phương trên cả nước, những vùng sâu, vùng xa, nơi bị ảnh hưởng của bão lụt, vùng đồng bào dân tộc còn gặp nhiều khó khăn.

Nhân dịp này, Ban Biên tập Tạp chí Làng nghề xin được gửi lời cảm ơn chân thành đến các đồng chí lãnh đạo Đảng, Nhà nước; Các Bộ, Ban ngành Trung ương, các tỉnh, thành phố; Lãnh đạo Hiệp hội Làng nghề Việt Nam, cơ quan chủ quản của Tạp chí; các Doanh nghiệp làng nghề, nhất là các làng nghề, nghệ nhân và hội viên làng nghề đã đồng hành và tạo điều kiện thuận lợi để Tạp chí có bước phát triển mạnh mẽ như ngày hôm nay.

Xin gửi đến quý cơ quan, quý độc giả lời cảm ơn, lời chúc sức khỏe và lời chào trân trọng.

Ban Biên tập

Ảnh bìa 1: Doanh nhân Trần Anh Tuấn, Chủ tịch HĐQT Công ty cổ phần Gold Lifes, Phó Chủ tịch Hội đồng quản trị Công ty cổ phần đầu tư Tido Group, Phó Chủ tịch học Viện logt Việt Nam (đứng giữa)

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: 25.000 đồng

# TẠP CHÍ XÁC ĐỊNH ĐƯỢC VỊ THẾ BẢN SẮC VÀ NÂNG CHẤT LƯỢNG

Từ ngày 22/12/2011, Tạp chí Làng nghề Việt Nam xuất bản số đầu tiên, đến nay đã 12 năm. Trong hoàn cảnh có nhiều khó khăn, Tạp chí trụ được và có nhiều tiến bộ đã là một thành tựu rất đáng ghi nhận, thể hiện sự nỗ lực, cố gắng của cán bộ, phóng viên, nhân viên Tòa soạn.

CGCC Vũ Quốc Tuấn  
Chủ tịch Hội đồng Tư vấn-Hiệp hội Làng nghề Việt Nam

**T**hông thường, trong các dịp kỷ niệm, người ta thường ca ngợi, biểu dương, tôn vinh. Bài này cũng vậy, trước hết là nhằm ca ngợi, biểu dương Tạp chí Làng nghề Việt Nam (dưới đây, gọi tắt là Tạp chí) về những thành tựu đã đạt được. Tuy nhiên, bài này không đề cập theo công thức lâu nay, mà xin tập trung vào một số cảm nhận về Tạp chí, với tư cách là một người tâm huyết với báo chí, độc giả thường xuyên và đã có bài được đăng trên Tạp chí, để cùng trao đổi. Những cảm nhận này cũng là những suy nghĩ, phân tích về phương hướng, nội dung bài vở nhằm định “vị thế”, nâng “chất lượng”, giữ “bản sắc” của Tạp chí.

Trước hết, đó là việc truyền bá những giá trị của nghề thủ công (đã được UNESCO tuyên dương là “di sản phi vật thể”). Đây là một vấn đề có ý nghĩa rất quan trọng đối với cộng đồng làng nghề chúng ta cũng như đối với xã hội. Là quan trọng, bởi vì nghề thủ công là một giá trị văn hóa rất đáng tự hào của dân tộc đã có mặt trên đất nước ta từ hàng trăm, hàng nghìn năm nay, mà nay vẫn đang tỏa sáng với những sáng tạo độc đáo qua những sản phẩm thủ công đã là tác phẩm nghệ thuật. Thế nhưng, trong xã hội cũng như người trong tổ chức chưa phải mọi người đã nhận biết đầy đủ, trân quý những giá trị quý báu đó, cũng như chưa đủ kiến thức để phát huy những giá trị ấy trong đời sống hôm nay. Chính vì vậy, Tạp chí có một nguồn đề tài hết sức phong phú là những giá trị của nghề thủ công nước ta để chuyển tải, trước hết là những nghề chủ yếu, phổ biến, có giá trị cao. Không chỉ giới thiệu những sản phẩm mới có kiểu

dáng, mẫu mã mới mẻ, mà quan trọng hơn, là giới thiệu những sáng tạo trong quy trình công nghệ tạo nên sản phẩm, mà xu hướng ngày nay là dùng nguyên vật liệu thân thiện với môi trường.

Điều cần nhấn mạnh thêm: Với tư cách là một “tạp chí” mà chức năng nặng về nghiên cứu, không chỉ dừng ở những bài dạng thông tin, phản ánh, Tạp chí có sân chơi rất rộng trong khơi dậy, tổ chức nghiên cứu lý luận về nghề thủ công và làng nghề. Thực tế đã chỉ rõ: lý luận là từ tổng kết thực tiễn mà đúc kết thành; và ngược lại, lý luận cần thiết để soi rọi hướng đi của làng nghề cũng như của tổ chức xã hội-ngành nghiệp hoạt động về nghề thủ công và làng nghề. Một tổ chức mà hoạt động nặng tính thực dụng, coi thường lý luận sẽ không thể mang lại các giá trị bền vững, càng không thể xây dựng được hệ giá trị của tổ chức cũng như của mỗi con người; trong tổ chức ấy.



Thứ hai, đưa cuộc sống làng nghề vào Tạp chí. Bản thân cuộc sống của các cơ sở sản xuất kinh doanh làng nghề đã rất sôi động, luôn sáng tạo, luôn đổi mới để có những sản phẩm phù hợp với nhu cầu của thị trường. Thời gian qua, cùng với những tác động tiêu cực của đại dịch Covid-19 và ảnh hưởng của cuộc chiến Nga-Ukraine, giá cả tăng cao, thu nhập giảm sút, v.v... thị trường thế giới đang có những chuyển biến mới, kể cả trong mua sắm hàng hóa cũng như trong du lịch. Trong tình hình mới này, cuộc sống của các cơ sở sản xuất kinh doanh làng nghề cung cấp cho Tạp chí những đề tài mới, rất phong phú như: cung ứng nguyên vật liệu, thiết kế mẫu mã sản phẩm, cơ cấu lại sản phẩm, đào tạo và bồi dưỡng nghệ nhân, nâng cao trình độ của chủ cơ sở, khắc phục ô nhiễm, tổ chức lại sản xuất theo chuỗi giá trị, tăng năng suất, hạ giá thành, ứng dụng công nghệ 4.0, chuyển đổi số, khai thác thị trường, đổi mới sản phẩm du lịch, xúc tiến thương mại điện tử, v.v... Đó là nguồn đề tài luôn có những nội dung mới, đem lại thông tin mới hứng thú với người đọc.

Mặt khác, cơ sở sản xuất kinh doanh làng nghề lại có nhu cầu cập nhật, nghiên cứu, tìm hiểu và vận dụng những đường lối, chủ trương của Đảng cũng như những cơ chế, chính sách của Nhà nước vào hoạt động của cơ sở. Quan trọng nhất là những vấn đề về đường lối, thể chế phát triển đất nước, tiếp theo là những chính sách về miễn, giảm thuế, phí, giảm lãi suất tín dụng, v.v... trong lúc khó khăn. Tạp chí là một kênh rất có hiệu quả trong cung cấp thông tin, hướng dẫn, trao đổi kinh nghiệm, giúp các cơ sở tiếp thu kịp thời các định hướng lớn về quan điểm, tư tưởng để nâng cao nhận thức, đổi mới tư duy, đồng thời là để tiếp cận các chính sách có lợi cho nâng cao hiệu quả trong hoạt động sản xuất kinh doanh của cơ sở. Đó chính là những nhân tố góp phần xây dựng làng nghề truyền thống

thành những “làng nghề văn hóa”, có các hệ giá trị bền vững, cùng xây dựng nông thôn mới nước ta.

Ba là, đào tạo, phát huy nghệ nhân làng nghề một cách bài bản. Để thật sự coi nghệ nhân làng nghề là “báu vật nhân văn sống” theo sự tôn vinh của UNESCO, rất cần có một chính sách đúng tầm đối với họ. Tác giả đã có bài viết “Cần một tầm nhìn chiến lược đối với nghệ nhân làng nghề” đã đăng Tạp chí số 46 ra ngày 18/11/2022, ở đây, xin nêu những ý chính.

Một “tầm nhìn chiến lược” cũng tức là xây dựng một hệ thống cơ chế, chính sách đúng tầm đối với nghệ nhân nghề thủ công làng nghề - người mang giá trị văn hóa, hồn cốt của làng nghề cần được trân quý, bảo vệ, tri ân và phát huy. Một tầm nhìn chiến lược như thế – cũng có thể gọi là “tầm nhìn văn hóa” là rất cần thiết đối với các cơ quan nhà nước cũng như của các tổ chức xã hội-nghề nghiệp

Thực tiễn đang đòi hỏi xây dựng và thực hiện một cách bài bản, toàn diện hệ thống chính sách, chương trình, kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng, khen thưởng và phát huy đội ngũ nghệ nhân làng nghề, thay vì chỉ chăm lo tìm hiểu những nghệ nhân đã có thành tích để biểu dương. Cần một chương trình xuyên suốt cả quá trình, từ bồi dưỡng, đào tạo nghệ nhân tại mỗi cơ sở đến phát huy nghệ nhân trong cuộc sống, bảo đảm một đội ngũ nghệ nhân nghề thủ công đủ đức và tài, có trí tuệ, tài năng và trách nhiệm trong việc bảo tồn và phát huy các giá trị của nghề thủ công truyền thống Việt Nam, đồng thời giới thiệu các giá trị nghề thủ công nước ta hội nhập với thế giới. Thực tế cho thấy đây là một nguồn thông tin rất quý cho Tạp chí: đó là kinh nghiệm của những làng nghề, những tổ chức đã thực hiện tốt các biện pháp nêu trên, đồng thời là những tâm tư, nguyện vọng của nghệ nhân để họ có thể phát huy có hiệu quả hơn.



Xin nhấn mạnh thêm: Việc khen thưởng các danh hiệu nghệ nhân cần được tiến hành công khai, minh bạch với những tiêu chuẩn sát hợp với ngành nghề và có sự tham gia đầy đủ của các tổ chức xã hội-nghề nghiệp cùng ngành nghề. Lễ hội tôn vinh cần thể hiện các mục đích là: Biểu dương thành tích, tri ân nghệ nhân về công sức của họ và phát huy họ trong việc tiếp tục sáng tạo cũng như đào tạo, truyền nghề cho lớp nghệ nhân kế tiếp. Tạp chí có thể khai thác nhiều điển hình để đưa lên báo. Trong thực tế, những nghệ nhân có thành tựu đang có nhu cầu được công nhận công khai, được khen thưởng đúng mức; làng, xã cũng rất vinh dự khi có nghệ nhân được khen thưởng; đó là những nhu cầu rất chính đáng. Tuy nhiên, Tạp chí cũng cần phê phán một số trường hợp lợi dụng nhu cầu chính đáng đó của nghệ nhân mà tổ chức biểu dương, khen thưởng theo kiểu “xin-cho”, “mua-bán” danh hiệu nhằm trục lợi bằng những thủ đoạn rất tinh vi, làm giảm giá trị của những danh hiệu.

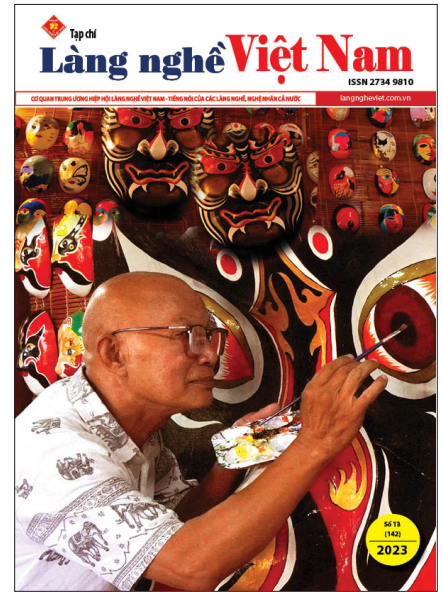
Bốn là, phản ánh hoạt động của Hiệp hội Làng nghề Việt Nam. Với tư cách là “Cơ quan trung ương Hiệp hội Làng nghề Việt Nam” (dưới đây gọi tắt là Hiệp hội), Tạp chí đang có một nguồn tin tức dồi dào, kinh nghiệm phong phú về

hoạt động của Hiệp hội, xin được kể ra dưới đây.

Về nguyên tắc, Hiệp hội là một “Tổ chức xã hội-nghề nghiệp” hoạt động theo phương châm “ba tự”: Tự nguyện, tự quản lý, tự trang trải kinh phí. Cũng có nghĩa là nguồn thu chủ yếu của Hiệp hội phải dựa vào các hoạt động dịch vụ của Hiệp hội đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh làng nghề; Nhà nước có thể chuyển giao cho Hiệp hội thực hiện một số hoạt động như hội thảo, đào tạo ... kèm theo kinh phí, không có trợ cấp gì khác từ ngân sách nhà nước. Như vậy, Hiệp hội cần thiết và có điều kiện huy động các tổ chức trực thuộc, chủ yếu là các trung tâm vào các hoạt động dịch vụ đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh làng nghề, nơi đang có rất nhiều yêu cầu cần được đáp ứng, qua đó phục vụ tốt cho cơ sở và tạo nguồn thu bền vững cho Hiệp hội.

Hoạt động của Hiệp hội phải dựa trên nền tảng dân chủ, vì đây là một nguyên tắc của tổ chức xã hội-nghề nghiệp: thực hành dân chủ trong mọi quyết sách cũng như trong tổ chức thực hiện sẽ khơi dậy và phát huy mọi tiềm năng của các thành viên cũng như của các tổ chức trực thuộc Hiệp hội. Điều quan trọng là thuyết phục, đồng thuận, nêu gương, công khai, minh bạch trong mọi hoạt động.

Để có thêm nguồn lực về trí tuệ, kiến thức, Hiệp hội có thể mở rộng quan hệ với tổ chức xã hội-nghề nghiệp cùng phục vụ trong lĩnh vực thủ công nghiệp, nhất là các viện, trường, các chuyên gia, nhà nghiên cứu tâm huyết với nghề thủ công và làng nghề (kể cả trong và ngoài Hiệp hội), trân quý và khai thác những nguồn kiến thức có giá trị này vào hoạt động của Hiệp hội.



Tóm lại, để kỷ niệm ngày Tạp chí ra số đầu tiên năm nay, xin nêu lên một số cảm nhận, xuất phát từ thực tiễn các làng nghề đang diễn ra cực kỳ phong phú, có nhiều kinh nghiệm giá trị cần được đúc kết, phân tích, lan tỏa. Bài này cũng là sự tiếp nối ý kiến của tác giả trong bài viết “Hình thành và phát triển bản sắc của Tạp chí” (đã đăng Tạp chí số 1+2 tháng 4/2020), thời đó đã nhấn mạnh Tạp chí có “vị thế đặc thù, chuyên về các vấn đề của làng nghề, bao quát toàn bộ quá trình từ sản xuất cho đến tiêu thụ sản phẩm thủ công mỹ nghệ mà không tờ báo nào trong nước ta có được. Vị thế ấy tạo nên bản sắc riêng mà Tạp chí cần hình thành, gìn giữ và phát huy”. Và, “Nếu như thông tin trên báo vốn mang tính cập nhật, nhanh nhạy, thì nội dung thông tin trên Tạp chí phải mang tính chuyên sâu, có hàm lượng tri thức, chất xám nhiều hơn”. Trong ngày kỷ niệm lần này, xin chúc mừng Tạp chí về những thành tựu quan trọng rất đáng phấn khởi đạt được trong thời gian qua, hy vọng Tạp chí tiếp tục xác định rõ vị thế, luôn nâng cao chất lượng, giữ vững bản sắc trong giai đoạn phát triển mới.



## Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam Lưu Duy Dân Biểu dương, đánh giá cao hoạt động của Tạp chí Làng nghề Việt Nam

Đài Thanh

Nhân dịp Tạp chí Làng nghề Việt Nam kỷ niệm 12 năm ngày ra số báo đầu tiên (22/12/2011-22/12/2023), ông Lưu Duy Dân, Ủy viên Trung ương MTTQ Việt Nam, Chủ tịch Hiệp Hội Làng nghề Việt Nam đã có cuộc làm việc với Ban biên tập Tạp chí, đánh giá kết quả, hạn chế của Tạp chí trong chặng đường vừa qua và chỉ đạo định hướng phát triển cho Tạp chí trong thời gian tới.

Là cơ quan ngôn luận của Hiệp hội làng nghề Việt Nam (trước là Thời báo Làng nghề nay chuyển đổi là Tạp chí), Tạp chí đã làm tốt vai trò, nhiệm vụ tuyên truyền của mình, hoạt động đúng tôn chỉ mục đích, được hội viên, nghệ nhân làng nghề và bạn đọc đánh giá cao.

Mặc dù còn nhiều khó khăn, đặc biệt là trong giai đoạn ảnh hưởng của Covid-19 kéo dài, Tạp chí Làng nghề Việt Nam đã có những cố gắng rất lớn để đảm bảo phát hành đều đặn hàng tuần (với Tạp chí in), hàng tháng (với số chuyên đề OCOP) và các tin bài điện tử cũng được xuất bản đều đặn hàng ngày. Tạp chí đã khẳng định thương hiệu trong làng báo chí cả nước, trở thành tiếng nói, cầu nối làng nghề, nghệ nhân trên cả nước với bạn đọc. Tạp chí đã phản ánh được cái mới, cái hay cũng như những mặt còn tồn tại trong cộng đồng làng nghề. Nhiều bài báo đã viết về một số nghề mới, về làng nghề, nghệ nhân ở vùng sâu, vùng xa trên khắp mọi miền tổ quốc. Những vấn đề thời sự, chính trị, xã hội và các hoạt động làng nghề trong Nam, ngoài Bắc đều được Tạp chí phản ánh kịp thời, chân thực, khách quan. Nhiều bài viết hay, có sự lan tỏa tích cực, góp phần đưa Nghị quyết của Đảng



Chủ tịch Hiệp Hội Làng nghề Việt Nam - Lưu Duy Dân làm việc với Tổng Biên tập Tạp chí Làng nghề Việt Nam - Nguyễn Văn Vũ.

vào cuộc sống, quảng bá văn hóa- lịch sử làng nghề, động viên nghệ nhân, thợ giỏi hăng say sản xuất, phát triển làng nghề... Nhiều tấm gương về nghệ nhân làng nghề, tuổi trẻ sáng tạo tay nghề cũng đã được Tạp chí tuyên truyền, biểu dương kịp thời, góp phần nhân rộng những nhân tố mới, điển hình trong xã hội.

Chủ tịch Lưu Duy Dân đã biểu dương, đánh giá cao nỗ lực đổi mới cả về nội dung, hình thức và hiệu quả tuyên truyền của Tạp chí Làng nghề Việt Nam trong thời gian qua, đã đóng góp quan trọng vào sự phát triển của làng nghề và vào thành tựu phát triển kinh tế - xã hội chung của cả nước.

Ông Lưu Duy Dân cũng đã nhấn mạnh: Trong thời gian tới, Tạp chí cần tăng cường thêm nhiều bài viết hay, sâu sắc hơn về văn hóa- du lịch làng nghề, phố nghề của Việt Nam; Những bài viết đóng góp cho sự phát triển làng nghề, các ý kiến trao đổi của các chuyên gia, nhà khoa học, lãnh đạo các xã phường có nghề, làng nghề; Những tâm tư, chia sẻ kinh nghiệm của các nghệ nhân nghề nhân, thợ giỏi về mẫu mã, kiểu dáng, chất liệu mới, sản phẩm mới...; Các nội dung về "Kết

nối cộng đồng làng nghề – Bảo tồn Văn hóa – Phát triển Du lịch – Hội nhập Quốc tế". Đặc biệt, tuyên truyền về xây dựng nông thôn mới, về khôi phục phát triển làng nghề, mỗi xã một sản phẩm (OCOP), tuyên truyền về các hoạt động tiến tới Đại hội lần thứ V của Hiệp hội Làng nghề Việt Nam sẽ tổ chức vào năm 2024... Phóng viên, nhà báo của Tạp chí phải tiếp tục nỗ lực hơn nữa trong công việc, đoàn kết, không ngừng trau dồi kiến thức, nâng cao trình độ chuyên môn, đạo đức nghề nghiệp của người làm báo, sáng tạo những tác phẩm báo chí chất lượng cao, mang hơi thở cuộc sống, phản ánh toàn diện các lĩnh vực đời sống, quảng bá hoạt động của Hiệp hội, làng nghề, nghệ nhân hội viên đến với bạn bè trong nước và quốc tế.

Nhân dịp Tạp chí Làng nghề Việt Nam kỷ niệm 12 năm ngày ra số báo đầu tiên, Chủ tịch Hiệp hội làng nghề Việt Nam chúc tờ báo ngày một phát triển, chúc cán bộ, phóng viên, nhân viên của Tạp chí sức khỏe, thành công, luôn giữ mãi nhiệt huyết với nghề. Ông cũng cảm ơn các bộ ngành, đoàn thể trung ương, các doanh nghiệp làng nghề, đơn vị... đã luôn đồng hành với Tạp chí trong thời gian qua.



## TRUNG TÂM TƯ VẤN PHÁP LUẬT ĐỊA CHỈ TIN CẬY CỦA CÁC LÀNG NGHỀ

Luật sư Phóng viên Nguyễn Duy Hoàn

*Trung tâm tư vấn pháp luật (TTTVPL) thuộc Hiệp Hội Làng nghề Việt Nam, hoạt động trong lĩnh vực tư vấn pháp luật. Trung tâm hoạt động có đầy đủ chức năng, nhiệm vụ như một công ty luật, bao gồm: Tư vấn, đại diện, bào chữa, bảo vệ quyền lợi trong các lĩnh vực: Dân sự, Hình sự, Hành chính, Đất đai, Hôn nhân và gia đình, Kinh doanh thương mại.*

**N**goài các đối tượng trọng tâm là các Hội viên Làng nghề Việt Nam, Nghề nhân Làng nghề, thợ giỏi và các gia đình có công, gia đình chính sách. Trung tâm nhận tư vấn pháp luật cho các đối tượng trong xã hội, nhằm giúp các các tổ chức và cá nhân nói chung, Làng nghề nói riêng hoạt động tuân theo pháp luật và bảo vệ tốt nhất quyền và lợi ích hợp pháp của các công dân trước pháp luật.

Trung tâm mới đi vào hoạt động, số người cần tư vấn còn ít nhưng đã mang đến niềm tin và sự thiện cảm về tinh thần làm việc tận tâm, trách nhiệm của đội ngũ cộng sự. Với đội ngũ các Luật sư, chuyên gia pháp lý có kinh

nghiệm trong các lĩnh vực như: Hình sự, Dân sự, Hành chính và Kinh doanh thương mại. Đặc biệt, tại Trung tâm có một số chuyên gia pháp có nhiều kinh nghiệm về giải quyết các tranh chấp về đất đai, đã tư vấn và giải quyết một số vụ việc phức tạp, khó khăn, được người dân tin tưởng.

Một thuận lợi rất lớn là, đồng chí Tổng biên tập Tạp Chí Làng nghề Việt Nam kiêm Giám đốc TTTVPL nên đã có sự lãnh đạo, chỉ đạo sát sao, sự phối hợp hoạt động của Trung tâm với Tạp chí Làng nghề, trong tuyên truyền phổ biến, giáo dục pháp luật liên quan đến phát triển sản phẩm Làng nghề và xây dựng nông thôn mới.

Nhân kỷ niệm mười hai năm Thờ báo Làng nghề Việt Nam, nay là Tạp

chí Làng nghề Việt Nam ra số đầu tiên, đội ngũ những luật sư, chuyên gia pháp lý tại Trung tâm Tư vấn Pháp luật rất vui mừng về sự trưởng thành và phát triển của Tạp chí Làng nghề Việt Nam. Với Tạp chí Làng nghề Việt Nam không chỉ là người bạn của các làng nghề mà còn là người bạn của các sản phẩm OCOP - mỗi xã một sản phẩm nổi tiếng. Trung tâm TVPL mong muốn trong thời gian tới sẽ hoạt động tốt hơn và luôn nhận được sự hỗ trợ của Ban lãnh đạo, các phòng ban và sự công tác chặt chẽ của đội ngũ phóng viên Tạp chí Làng nghề để TTTVPL trở thành địa chỉ tin cậy trong trợ giúp pháp lý và tuyên truyền chính sách pháp luật đến đông đảo nghệ nhân các Làng nghề cả nước.



## Tự hào là cán bộ, phóng viên Tạp chí Làng nghề Việt Nam

Phạm Trường Sơn



**Thấm thoát đã 12 năm kể từ ngày "Thời báo Việt" ra đời, nay là Tạp chí Làng nghề Việt Nam (LNVN). 12 năm quãng đường chưa dài nhưng nó thực sự vô cùng có ý nghĩa đối với một cơ quan ngôn luận của Hiệp Hội Làng nghề Việt Nam, bởi lẽ trong cơ chế thị trường, thời đại đa dạng hoá thông tin như hiện nay, báo chí tồn tại đứng vững đã khó, để phát triển và lớn mạnh lại càng khó hơn.**

**T**uy khó khăn nhưng Tạp chí LNVN luôn đi đúng đường lối văn hoá văn nghệ của Đảng, phục vụ tích cực sự nghiệp phát triển và đổi mới của đất nước. Những cán bộ, phóng viên của Tạp chí luôn xông xáo, năng động, thường xuyên bám sát cơ sở, để có được nhiều bài viết hay, thông tin tích cực phục vụ kịp thời đồng bào bạn đọc trong cả nước.

Trước thềm năm mới 2024, tập thể cán bộ, người làm báo Tạp chí LNVN lại vui mừng kỷ niệm 12 năm ngày thành lập, cùng nhau ôn lại chặng đường báo đã trải qua, tự hào vì đã góp phần tích cực cùng với Làng Báo chí cách mạng Việt Nam làm tốt chức năng tuyên truyền, góp phần bảo vệ và xây dựng quê hương, đất nước.

Nếu không có lòng yêu nghề, chí thú, gắn bó với nghề, cái nghề "Giàu tinh thần, khó vật chất" này, thì làm sao mà 12 năm qua cán bộ, phóng viên, biên tập viên, người làm báo Tạp chí LNVN đã vượt qua mọi khó khăn để có những bài viết hay, những trang báo đẹp mang hơi thở cuộc sống, đi vào lòng người, làm sao để Tạp chí in đều đặn, một tháng 05 số (4 số Tạp chí LNVN và 1 số chuyên đề OCOP), được đồng đảo bạn đọc đón nhận.

Trong bất kỳ hoàn cảnh nào, cán bộ phóng viên, người làm báo tại Tạp chí LNVN vẫn thường xuyên nhắc nhở lẫn nhau giữ gìn phẩm chất đạo đức của người làm báo, người chiến sỹ cách mạng trên mặt trận tư tưởng văn hóa..

Để được người dân tin tưởng, yêu mến Nhà báo, bạn đọc trân trọng đón nhận những tác phẩm báo chí của mình, thì không có gì khác hơn, người cầm bút phải đặt mình vào chỗ đứng của họ để nhìn nhận một cách khách quan, toàn diện vấn đề mà mình đề cập đến, xem vấn đề mình viết có thiết thực không?, có sức lan tỏa tích cực đến cộng đồng như thế nào. Chỉ có như vậy mới có những bài báo hay, tác phẩm tốt.



Nhà thơ Phan Mạnh Quân ( bên trái) bạn đọc thường xuyên của Tạp chí Làng nghề Việt Nam.

Phần thưởng lớn nhất của cán bộ, phóng viên Tạp chí LNVN là niềm tin, tình cảm, sự yêu mến của bạn đọc từ các địa phương dành cho, nhất là những bó hoa chúc mừng, những vần thơ động viên khích lệ...

Nhà thơ Phan Mạnh Quân (Thanh Thủy -Phú Thọ) đã gửi tặng Tạp chí LNVN những vần thơ chúc mừng đầy ý nghĩa :

*Có hạnh phúc nào thức dậy trong ta,  
Có sức sống nào trào dâng hối hả,  
Mười hai tuổi đã làm nên tất cả,  
Lòng dân yêu mến Tạp chí Làng nghề.*

*Cảm ơn phóng viên len lỏi miền quê,  
Làm thức dậy lòng yêu nghề  
nhiệt huyết,  
Yêu làng nghề yêu quê hương  
đích thực,  
Sản phẩm vinh danh OCOP,  
nghệ nhân.*

*Mười hai tuổi sức trẻ trọn niềm tin,  
Độc giả làng nghề chúc mừng Tạp chí,  
Mãi mãi là niềm tin đầy dũng khí,  
Bút sắc lòng trong vì Đảng vì Dân.*



## Đam mê... trái nghề

Doãn Ngọc

**T**ôi không phải là người giỏi văn, cũng không được học chuyên ngành báo chí, nhưng tôi có một cơ duyên đưa tôi vào nghề báo. Một tình yêu công việc cùng đam mê mãnh liệt gắn tôi với nghề báo. Trước khi đến với Tạp chí Làng nghề Việt Nam tôi vẫn chỉ là một họa sỹ, họa sỹ Mỹ thuật Công nghiệp tại Trung tâm Hội chợ triển lãm Việt Nam. Là một họa sỹ vừa ra trường, được làm ở bất kỳ vị trí nào cũng cảm thấy thật mới mẻ. Từ Hãng Dàn dựng chuyển sang Hãng Quảng cáo được gắn liền với tờ rơi tờ gấp, thư mời đến máy cắt decan với trán gian hàng, logo...Tôi học thiết kế đồ họa văn bằng hai, là một trong những thiết kế, dàn trang tờ Tạp chí Tiếp thị & Gia đình từ những năm 2000.

Nhưng thật tình mà nói, tới khi tôi đến Thời báo Làng nghề Việt mới thật sự được sống được hiểu làm báo là như thế nào. Với niềm đam mê của mình, nên tôi luôn cố gắng học hỏi để ngày càng hoàn thiện hơn.

Mới đó mà đã hơn hai mươi mấy năm kể từ ngày tôi gắn mình với bàn phím, con chuột nay những

bài viết đầu tiên của tôi được đăng trên tờ Tạp chí Làng nghề Việt Nam. Tôi còn nhớ như in đó là một lần về một mảnh đất ở miền Trung về một làng nghề truyền thống nổi tiếng. Là phụ nữ nên nơi đã đến, điều quan tâm nhiều hơn là những món ăn. Khi bài được đăng, chia sẻ trên mạng xã hội sau đó được in trên cuốn Di tích và Danh thắng xứ Quảng năm 2022. Việc kè kè tờ tạp chí trên tay, đọc đi đọc lại đến thuộc lòng mà vẫn không thấy chán, gặp ai cũng khoe, không biết ngại, như thể con nít được mẹ mua cho chiếc áo mới vậy.

Đam mê... trái nghề

Tôi học chuyên ngành mỹ thuật làm nhiệm vụ thiết kế, một công việc chẳng dính dáng gì đến viết lách, nhưng vì yêu thích văn chương và may mắn là có nhiều bạn bè viết báo, làm báo. Chơi với nhau lâu ngày nên mê luôn nghề báo lúc nào cũng không hay. Được khuyến khích của đồng nghiệp và chỉ cách viết cho hợp với báo chí, tôi tập tành viết tản văn về những gì tôi cảm, những gì tôi thấy. Không ngờ sau đó bài được đăng và nhận nhiều phản hồi tích cực. Người không thích thì nói, làm tròn nhiệm vụ họa sỹ đi, lo gì viết lách làm chuyện tầm xàm....Bởi lúc đầu tôi nghĩ viết là để thoả niềm đam mê của mình thôi, bởi nghề báo không hề đơn giản. Những người làm báo muốn có bài hay thì phải có cái tâm thật tốt và hy sinh rất nhiều. Đó là những cái khó

trong muôn vàn cái khó của những người làm báo chuyên nghiệp. Còn viết tay ngang như tôi thì khó khăn càng nhiều hơn. Tôi phải tự mày mò, học hỏi kinh nghiệm từ những người bạn làm báo, hoặc sau khi bài được đăng phải xem lại bản gốc mình để biết biên tập đã sửa cho mình chỗ nào để lần sau rút kinh nghiệm.

Gần mười năm làm họa sỹ tại Tạp chí Làng nghề Việt Nam, tôi học hỏi rất nhiều điều, từ cuộc sống cho tới nghề nghiệp. Tôi nhận thấy Tạp chí Làng nghề Việt Nam trước đây là Thời báo Làng nghề Việt – Cơ quan Trung ương của Hiệp hội Làng nghề Việt Nam, tiếng nói của các làng nghề hội viên nghệ nhân cả nước. Trong những năm qua đã góp phần tuyên truyền phổ biến đường lối chính sách của Đảng pháp luật của nhà nước liên quan đến làng nghề, hội viên như: Bảo tồn, chấn hưng phát triển làng nghề truyền thống, xây dựng nông thôn mới, mỗi xã một sản phẩm (OCOP), văn hóa, du lịch làng nghề những điển hình tiên tiến, nhân tố mới trong sự nghiệp xây dựng và bảo tồn tổ quốc. Bài vở luôn mang tính nhân văn và là nơi chấp cánh cho những người yêu nghề. Tôi rất hạnh phúc mỗi ngày vẫn đồng hành cùng rất đông các đồng nghiệp cống hiến nguyện nâng cao đạo đức của người làm báo, không ngừng đổi mới sáng tạo, bản lĩnh chính trị vững vàng, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

# Cốm nổ mùa đông

Lâm Lâm



**Trong những giấc mơ mùa đông ấm nồng, tôi vẫn còn nghe thánh thót tiếng gọi “Bà Cách ơi! Đi nổ đùng không?”. Tự nhiên lúc ấy cho đến mãi sau này, dù tỉnh hay mơ tôi vẫn cứ mong chờ một mùa nổ cốm để biết được mùa đông đã lại về.**

**Q**uê tôi có tục lấy tên con đầu để gọi thay cho tên cha mẹ. Đôi lần tôi thắc mắc bà tôi chỉ cười bảo vì người ta thấy cháu ở phố về nên gọi thay mẹ. Nhưng không phải, sau này tôi mới biết cách gọi này thể hiện sự gắn kết tình cảm trong gia đình giữa cha mẹ và con cái như một sự tiếp nối thế hệ nên khi nghe gọi đến tên mẹ tôi là tôi biết ngay người ta đang gọi bà tôi đi cùng.

Tôi nhớ những ngày đông giá hay sát tết, để chuẩn bị đồ kẹo bánh tết cho con cháu là bà tôi lại ưu tiên đi nổ cốm đầu tiên. Đồ đi nổ bà thường chọn rất kỹ từ thứ gạo thơm cất dành cho ngày tết, lường vào mấy lon sữa bò rồi tắt đi theo hướng người vừa gọi với. Chỉ chờ lúc đó, tôi vùng chân, men theo con đường tắt qua nương nhà hàng xóm chạy ra. Đám trẻ con đã đứng đu đầy ngoài xường nổ.

Xường nổ của chú Dũng nằm ngay cuối làng. Nói xường vậy thôi nhưng chả có biển hiệu gì sất, nhìn vào chỉ thấy đám người ngồi la liệt giữa hàng thúng mủng quanh bếp lửa hồng chờ đến lượt, chuyện trò rôm rả.

Chú Dũng đang quay tay quả nổ được đặt trên bếp lửa, mồ hôi vã ra như tắm. Quả nổ phải được liên tục quay vừa đều vừa nhanh.



Công đoạn này đòi hỏi sức khỏe và sự dẻo dai, nhanh nhẹn để cho mỗi hạt gạo đều được nổ đều cho đến khi đồng hồ báo căng là mẻ cốm chuẩn bị ra lò.

Tôi vẫn nhớ mãi thời khắc đó, như là một sự thăng hoa, khi chú Dũng rướn người mang quả nổ rời khỏi bếp, đặt vào túi lưới, trong khi chân chú đạp quả nổ thì tay đập lấy cò trên nắp. Một tiếng nổ “đùng” vang lên là hàng vạn hạt cốm gạo trắng ngắn tung bay trong bụng lưới. Trong khi người lớn vẫn đang mãi mê chuyện trò rôm rả thì bọn trẻ con lặng người, choáng ngợp với một vẻ đẹp ấn tượng đến không thể tả. Chúng không thể ngờ được rằng những hạt gạo nhỏ xíu, tròn mẩy nằm trong cái ống thổi kia lại có thể xốp nhẹ bay lên như những bông mây.

Thường thì nhà tôi không mấy khi nhờ người ngoài làng tại chỗ. Túi cốm nổ to được tôi công kênh đội đầu đưa về nhà. Bà bảo ăn bao nhiêu ngoài bấy nhiêu.

Tôi ngồi bên bếp lửa chờ bà tôi ngào cốm trong một cái chảo to có đường và ít gừng thái chỉ đun lên sền sệt. Tôi nhìn bà dùng đôi đũa cả đảo đều tay cho các hạt cốm dính đường thật mịn đều, kết dính vào nhau bằng lớp đường thơm ngọt

rồi đổ chảo cốm đã ngào đường ra một cái khuôn bằng gỗ cán đều. Cốm đã cứng lại và nguội bớt, bà lấy dao nem chia nhỏ khối cốm bằng những đường cắt cho miếng cốm cầm vừa tay người ăn. Tôi chờ đợi khoảng khắc cốm nguội, chừng có vài phút thôi mà thấp thỏm không yên. Vài phút ấy với tôi mà nhớ nhung suốt một đời người.

Bây giờ trẻ con ít biết đến nổ cốm, cũng ít biết đến cái lạnh, cái đói trong mùa đông mà thèm một phong bánh nổ âu cũng là lẽ thường nhưng với những người già như chúng tôi đó là một niềm hạnh phúc. Thứ hạnh phúc đơn sơ nhưng vô cùng bền chặt khi cảm nhận vị ngọt thơm của đường, chút nồng nàn của gừng hòa quyện vào cái giòn rụm của hạt cốm thời thơ bé mà sau này lớn lên dẫu đi xa cũng mãi nhớ về.



# NÂNG CAO KỸ NĂNG BÁN HÀNG ONLINE, MARKETING CHO CÁC CƠ SỞ CÔNG NGHIỆP NÔNG THÔN LÀNG NGHỀ



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

**T**rong thời kỳ kinh tế hội nhập, sản phẩm làng nghề phải cạnh tranh rất khốc liệt về mẫu mã, chất lượng, giá cả và thị trường tiêu thụ sản phẩm. Để mở rộng thị trường, ngoài việc bán sản phẩm làng nghề tại các cửa hàng truyền thống, phương thức bán hàng on line ngày càng quan trọng mở ra hướng mới để quảng bá và tiêu thụ sản phẩm làng nghề. Để nâng cao kỹ năng bán hàng online, marketing cho sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ tại các cơ sở công nghiệp nông thôn làng nghề cần thực hiện những bước sau đây:

**1. Để bán hàng online hiệu quả cần chú trọng PR sản phẩm.**



Quảng cáo và PR là hai khái niệm không thể tách rời trong chiến lược marketing, tuy nhiên hai khái niệm này hoàn toàn khác nhau, cần phân biệt PR với quảng cáo.

Quảng cáo là kỹ thuật được dùng để thu hút sự chú ý của mọi người với sản phẩm, dịch vụ của doanh nghiệp. Doanh nghiệp đều phải trả phí cho đơn vị quảng cáo. Tương tác giữa doanh nghiệp và khách hàng không có, họ chỉ biết sự tồn tại của sản phẩm.

PR là hoạt động giao tiếp nhằm xây dựng mối quan hệ giữ công ty và khách hàng. PR được thực hiện bằng nhiều phương thức khác nhau và có thể không tốn phí. PR là mối quan hệ hai chiều, doanh nghiệp cho khách hàng nhìn thấy sản phẩm. Đổi lại khách hàng đưa ra nhận xét, góp ý để cải tiến hoặc nâng cao giá trị sản phẩm.

Để nâng cao hiệu quả PR sản phẩm hãy đầu tư hình ảnh và viết bài giới thiệu thu hút sự quan tâm của khách hàng. Bài viết cần sử dụng một tiêu đề hấp dẫn, mô tả thông tin sản phẩm và lợi ích, lời cam kết có chất lượng, nêu lý do khách hàng nên sử dụng, nhận xét của người đã sử dụng sản phẩm.

Đăng bài viết này lên các kênh facebook, zalo hoặc website.

**2. Nâng cao kỹ năng thiết kế Website bán hàng.**

Giao diện website cần đơn giản, dễ sử dụng. Nên chọn nền trắng, phông chữ đơn giản, thanh điều hướng rõ ràng, giữ nguyên trên mỗi trang, qui trình mua hàng cần được đơn giản hóa, không phải hơn hai lần nhấp chuột, giao diện thân thiện, bắt mắt và dễ sử dụng với khách hàng. Tạo box thu thập email ta có thể đưa ra khuyến mãi hoặc các lợi ích khác để người dùng điền email.

**3. Chạy quảng cáo thu hút khách hàng và traffic**

Facebook Ads và Google Ads đang là hai kênh quảng cáo chiếm nhiều ưu thế nhất. Nên sử dụng quảng cáo PPC (pay – per – click). Đây là cách bán hàng qua mạng thu hút lượng truy cập tốt nhất đối với một website mới, nó hiệu quả hơn so với phương pháp chờ đợi người dùng truy cập bởi vì: Website của ta sẽ hiện trên các trang tìm kiếm ngay lập tức; Quảng cáo PP cho phép ta kiểm tra nhiều thông tin khác nhau

**4. Tăng hiệu quả bán hàng trên mạng bằng cách nâng cao uy tín trên các kênh online.**

Đặt liên kết website của ta trong các bài viết. Nhờ việc cung cấp thông tin miễn phí, người dùng internet sẽ truy cập nhiều vào website tạo lượng truy cập lớn và đẩy thứ hạng website tăng cao. Đầu tư vào nội dung của website thông qua bài viết, video cung cấp nhiều thông tin hữu ích mang lại giá trị cho người đọc là cách bán hàng online hiệu quả. Cần quảng cáo



bài viết của mình trên mạng xã hội hoặc các diễn đàn, nhóm Facebook về lĩnh vực mình đang kinh doanh sẽ tiếp cận được với nhiều người hơn, đồng thời nâng cao uy tín cá nhân.

### 5. Sử dụng các nguồn lực sẵn có.

Dùng phần mềm quản lý bán hàng TrustSales giúp quản lý tốt các đơn hàng và khách hàng. Dùng phần mềm TrustSales là cách bán hàng hiệu quả nhất giúp tối ưu hóa nguồn lực nhân sự của mình bằng cách hỗ trợ nhiều tác vụ như bán hàng, lên đơn, quản lý kho hàng, quản lý vận đơn... kết nối các kênh bán hàng online (Facebook, Lazada, Shopee...) và quản lý tại một giao diện. Thay vì phải thuê nhiều nhân viên để thực hiện các công việc trên, ta có thể chỉ cần thuê một vài người. Giải pháp bán hàng online hiệu quả TrustSales có khả năng lưu giữ thông tin và tự động hóa các quy trình, khâu bán hàng và giao hàng diễn ra nhanh chóng hơn. Do thông tin được ghi nhớ bằng máy nên có thể hạn chế nhiều nhầm lẫn, sai sót. Khi nhân viên tư vấn cho khách

hàng hoàn tất, có thể chuyển đến giai đoạn giao hàng ngay lập tức, khách hàng cảm thấy thỏa mãn, hài lòng hơn nhờ giải pháp bán hàng online hiệu quả TrustSales. Ưu điểm của việc sử dụng phần mềm TrustSales là khả năng kiểm kê tự động lượng hàng tồn kho, số sản phẩm nhập xuất trong ngày giúp ta tiết kiệm thời gian, công sức thực hiện các công việc trên. Các thông tin về hàng tồn kho, doanh thu ngày, tháng cực kỳ quan trọng giúp chủ doanh nghiệp có thể xác định phương hướng kinh doanh hợp lý trong thời gian sắp tới.

### 6. Phát triển và tận thu vòng đời của mỗi khách hàng.

Một trong những cách bán hàng online hiệu quả là đầu tư vào khách mua hàng. Theo thống kê, nếu chăm sóc khách hàng tốt thì ít nhất trên 30% sẽ quay lại mua thêm lần nữa, ta cũng không cần tốn thêm chi phí quảng cáo cho số khách hàng này. Nếu khách hàng có trải nghiệm mua sắm không tốt, chất lượng và giá cả không hợp lý, họ sẽ không quay lại. Do đó ta cần vận dụng kỹ năng bán hàng online và chăm sóc khách hàng phù hợp.

Kinh nghiệm chăm sóc khách hàng khi bán hàng online:

Tổ chức các chương trình mua hàng đặc biệt cho khách hàng thân thiết, khách hàng lần 2, lần 3 (Ví dụ: Mua 1 tặng 1; Giảm giá 10%...); Tặng thêm Phiếu giảm giá lần mua tiếp theo; Gửi thông tin sản phẩm có thể khách hàng quan tâm khi bạn cảm ơn khách qua Email, Facebook, SMS; Tổ thái độ trân trọng và thân thiện sẽ giúp nâng cao thiện cảm của khách hàng và gia tăng tỷ lệ quay lại của họ. Luôn cảm ơn vì sự quan tâm của họ ngay cả khi họ không mua sản phẩm/dịch vụ.

Thị trường kinh doanh online luôn thay đổi một cách nhanh chóng, nhưng những cách bán hàng online thành công như trên sẽ không bao giờ lỗi thời. Chúng ta hãy làm theo những bước bán hàng online này đồng thời luôn bổ sung những kiến thức qua việc theo học các lớp nâng cao cũng như rút kinh nghiệm thực tiễn trong quá trình bán hàng online để nâng cao kỹ năng bán hàng online sản phẩm Thủ công Mỹ nghệ tại các cơ sở công nghiệp nông thôn làng nghề có hiệu quả nhất.

# GẶP LẠI MẸ SAU NGÀY THỐNG NHẤT

Thiên Việt (ghi theo lời kể của Đại tá AHLLVTND Nguyễn Văn Nghĩa)



**Đ**ại tá, phi công AHLLVTNDVN Nguyễn Văn Nghĩa năm nay đã ngoài 70 tuổi nhưng vẫn nhớ như in những ngày tháng bảo vệ bầu trời Miền Bắc.

Thưa đại tá, ông còn nhớ niềm vui của ngày đầu tiên gia nhập Không Quân Việt Nam:

Năm 1955 tôi theo cha tập kết ra Bắc. Trong quê còn mẹ và hai em nhỏ. Tôi hầu như không có tin tức của mẹ và các em. Chỉ mong có ngày trở về thăm mẹ và em. Những năm tháng là học trò trên đất Bắc, tôi ham đọc những câu chuyện về các phi công lừng danh của Không Quân nước Nga Xô Viết với những trận không chiến huyền thoại, hạ gục hàng chục phi cơ của Không quân phát xít Đức, mặc dù không thể hình dung được "Các cuộc đấu võ trên không" ấy ra làm sao? nhưng tôi rất say sưa với những kỳ tích của các phi công anh hùng Liên bang Xô viết thời đó, những năm 1941-1945. Như có một ma lực cuốn hút, khiến tôi vừa ngưỡng mộ vừa khâm phục và thầm ước: "Giá mà mình được làm phi công như họ"!

Có ngờ đâu ước mơ của tôi lại thành sự thật. Tháng 5 năm 1965 một đoàn cán bộ của Quân chủng Phòng không-Không quân về trường cấp III Cao Bá Quát để thực hiện đợt tuyển phi công. Thời gian này, tôi vừa hoàn thành kỳ thi tốt nghiệp cấp III phổ thông (Bây giờ là phổ thông Trung học) và thực hiện kỳ tuyển sinh đại học. Tất cả nam thanh niên từ lớp 8 đến lớp 10 đều được tham gia kỳ tuyển lựa phi công này. Kết thúc vòng sơ tuyển, có 4 người trong đó có tôi được tiếp tục vào vòng trong. Sau đó tôi lại tiếp tục trải qua nhiều vòng kiểm tra về tim mạch, thần kinh...

Ước mơ bay vào bầu trời, khiến tôi chần chừ với giấy báo trúng tuyển vào đại học An ninh, được đào tạo tại Cộng hòa dân chủ Đức. Tôi chờ đợi. Mười ngày sau, ngày 27 tháng 6 năm 1965, bất thành linh tôi nhận thông báo trúng tuyển phi công, do một anh cán bộ của Quân chủng Phòng không - Không quân về tận nhà trao quyết định. Tôi sung sướng đến tột độ, như muốn hét to lên "Trúng rồi!". Có ngờ đâu cuộc đời và sự nghiệp của tôi lại được kết

nối với bầu trời, làm bạn với những cánh én bạc, máy bay tiêm kích của Không Quân nhân dân Việt Nam từ ngày đó! Sự nghiệp binh nghiệp bầu trời bắt đầu.

Ông đã bắn rơi chiếc máy bay Mỹ đầu tiên như thế nào?

Những ngày nắng nóng, những đợt gió Lào trải khắp Vùng đất Khu 4, ra đến giáp Hà Nội. Chúng tôi vẫn như thường lệ, lặng lẽ sáng đi tối về, ngày hôm trước ở đất Thọ Xuân, ngày hôm sau ra Đa Phúc, hoặc vào sân bay dã chiến nào đó ở Khu 4. Sau ngày 16/4 hầu như phi công MiG 21 tập trung về các sân bay Đa Phúc, Kép, Gia Lâm, Yên Bái, Hòa Lạc, Miếu môn... sẵn sàng cất cánh bảo vệ Hà Nội, Hải Phòng, Thái Nguyên và các địa danh cửa ngõ tiến về Hà Nội. Ngày 22/06/1972 Biên đội chúng tôi Nguyễn Văn Nghĩa và Nguyễn Văn Toàn được lệnh cơ động xuống sân bay Gia Lâm. Ngày 23/06/1972 - 9h45' tại sân bay Gia Lâm, lệnh từ SCH cho Biên đội chúng tôi mở máy cất cánh. Sau khi lấy độ cao 8.000m, bay về hướng Hòa Bình, Sở chỉ huy liên tục thông báo số lượng, vị trí các tốp máy bay đối phương. Ở cự

li khoảng 15km, tôi phát hiện đầu tiên là 4 chiếc F4, sau đó phát hiện thêm vài tốp khác nữa. Bốn chiếc vòng trong tách thành hai tốp nhỏ, kéo dài cự li chủ động tấn công vào chúng tôi, những chiếc còn lại yểm hộ vòng ngoài. Ưu thế trận đánh tất nhiên là bất lợi, tôi ra lệnh cho số 2 công kích vào 2 chiếc F4 phía sau bám theo tôi, còn tôi tấn công tốp F4 bên trái. Trong giây lát, bằng động tác kỹ thuật kịch liệt đã được tập luyện kỹ trên máy bay MiG 21, áp dụng “miếng võ gia truyền” vào thể đánh, tôi nhanh chóng đưa F4 vào bán cầu phía trước, làm chủ tình thế... Ở thời điểm có lợi nhất tôi nổ súng! Một “con ma” bốc cháy rơi tại chỗ... Đó chính là chiếc máy bay đầu tiên của Mỹ mà tôi bắn rơi... Chiều hôm đó là một buổi chiều vui nhất, hạnh phúc nhất trong cuộc đời lính bay của tôi. Tâm trạng ấy lấn chiếm hết mọi thứ trong cuộc sống riêng của tôi.

Xin ông kể về trận chiến “Điện Biên Phủ trên không” mà ông đã bắn rơi chiếc F4

Trong mấy ngày đầu không quân ta xuất kích, tuy chưa bắn được máy bay Mỹ nhưng làm tan nát đội hình chiến thuật không quân Mỹ, tạo điều kiện bộ đội tên lửa lập công.

13h40 ngày 23/12 biên đội chúng tôi Nguyễn Văn Nghĩa- Lê Văn Kiên xuất kích từ Đa Phúc. Máy bay F4 lúc nhúc, bên phải bên trái. Tôi quật lên quật xuống tránh tên lửa không đối không, và tìm cách đưa đối thủ vào vòng ngắm. Căng thẳng vì áp lực toát mồ hôi. Máy bay chần động vì tên lửa địch nổ rất gần. Tôi đưa một “Con Ma” vào vòng ngắm và nổ súng. Nghe tiếng số 2 reo “cháy rồi”. Chúng tôi mau lẹ vọt lên cao và trở về an toàn. Đây là chiếc F4 đầu tiên lực



*Đại tá AHNLLVTND Nguyễn Văn Nghĩa (sn 1946) quê Quảng Ngãi là phi công MIG-21 đạt đẳng cấp ACE (bắn rơi từ 5 chiếc trở lên). Năm 1992 ông chuyển sang làm Hiệu trưởng Trường Hàng Không VN. Năm 2017 ông được mời tham dự gặp gỡ các phi công Việt Nam và Mỹ từng là đối thủ của nhau trên bầu trời Bắc Việt Nam.*

lượng không quân ta bắn rơi trong chiến dịch B52.

Ngày chiến thắng, trở về quê hương Quảng Ngãi thân yêu, ông có tin tức của người thân?

Tháng 5/1975 đất nước giải phóng, tôi dẫn đầu một phi đội 13 máy bay MiG21 bay từ Hà Nội vào hạ cánh xuống sân bay Đà Nẵng và Biên Hòa trong điều kiện không có dẫn đường, không Radar. Ngày 15/5/1975 chúng tôi bay điều binh mừng chiến thắng trên bầu trời thành phố mang tên Bác. Ngày 2/6/1975 sau khi ổn định đơn vị, tôi được về tìm mẹ sau 22 năm xa cách. Suốt thời gian hai ngày trên đường, đau đáu trong lòng cầu mong sao cho mẹ còn sống và ao ước sớm gặp mẹ. Chiều 3/6/1975, tôi đã gặp lại mẹ trong mừng mừng, tủi tủi! Chỉ biết rằng lúc đó không có gì vui sướng, hạnh phúc khi mẹ tôi còn sống và tôi được ấp ủ trong vòng tay của bà. Ba ngày chung sống

bên mẹ trong một túp lều, không giường, không chiếu, không chăn, không mùng nhưng vẫn thấy ấm áp và tràn đầy hạnh phúc vì được ở bên mẹ. Tuy nhiên nỗi buồn làm tôi đau xé tim gan rằng các em tôi đã hy sinh khi tuổi đời mới đang ở độ tuổi đôi mươi! Mẹ tôi ôm tôi khóc từ 5 giờ chiều đến 12 giờ đêm vì một lễ mừng tôi đã về và còn vì nỗi đau cào xé ruột gan bà vì hai em tôi không còn nữa. Trên đời này có lẽ không có tình nào thiêng liêng bằng tình mẫu tử! và chỉ có người mẹ mới có thể làm được những việc phi thường cho con cái. Mẹ kể: Em tôi là du kích hy sinh đã một tháng, mẹ tôi sợ mất xác, nửa đêm một thân, một mình lên mộ, đào và gói cái xác đang rữa trong chiếc tăng bộ đội, ôm em tôi về gần nhà để chôn. Hình ảnh đó thật hiếm có và quá phi thường, nhưng mẹ tôi đã làm được vì một lễ mẹ tôi là một bà mẹ Việt Nam!

Là người đi đầu trong việc làm tranh kính nghệ thuật ở Việt Nam, Nghệ nhân ưu tú (NNUT) Phạm Hồng Vinh, quận Hà Đông (Hà Nội) đã dành nhiều tâm huyết để xây dựng và phát triển thương hiệu Vinh Coba, tạo ra sản phẩm đạt chất lượng OCOP, có chứng nhận sở hữu sáng tạo độc quyền về dòng điêu khắc kính.

### NGƯỜI SÁNG LẬP NGHỆ TRanh KÍNH NGHỆ THUẬT

Trước đây, ông Phạm Hồng Vinh vốn làm nghề làm gốm sứ và kính, đến năm 1990 thì ông nghiên cứu ra công nghệ đá mài kính giúp tạo ra sản phẩm mới có tính nghệ thuật cao đó là tranh kính. Từ đó đến nay, ông đã không ngừng học hỏi, nghiên cứu và phát triển nghề làm tranh kính ngày càng phổ biến.

Theo ông Vinh, ở trên thế giới, tranh kính đã xuất hiện từ lâu và được ưa chuộng trong kiến trúc nhà thờ và các lâu đài. Còn ở Việt Nam, tranh kính manh nha xuất hiện vào thời nhà Nguyễn với các tranh vẽ vào kính. Cho đến tận đầu thế kỷ 20, vẽ tranh kính cũng phát triển nhưng chỉ được một thời gian thì mai một và dần trở thành nghề in màu trên kính, in sơn trên kính. Còn nghề điêu khắc trên kính của ông Phạm Hồng Vinh không chỉ là vẽ màu trên kính mà còn điêu khắc tạo thành khối phù điêu sau đây tô màu bằng men màu ceramic và đưa các công nghệ gia công bề mặt kính. Năm 2003, ông Phạm Hồng Vinh thành lập Công ty CP kính nghệ thuật Coba và lấy tên Vinh Coba để quảng bá sản phẩm.

Nghệ nhân Phạm Hồng Vinh chia sẻ: "Đây được xem là một nghề tương đối mới ở Việt Nam nên để phát triển được, tôi phải liên tục nghiên cứu và tích lũy kinh nghiệm. Đồng thời kết hợp với máy móc và công nghệ mới sản phẩm vừa mang tính thủ công nhưng vẫn

## Nghệ nhân hơn 35 năm miệt mài vẽ tranh trên kính

Thúy Vi



NNUT Phạm Hồng Vinh với những sản phẩm tranh kính nghệ thuật độc đáo

thể hiện tính hiện đại. Tranh kính sử dụng màu đặc biệt và phải qua lò nung để tạo nên sản phẩm bền đẹp trong mọi điều kiện về thời tiết, về môi trường. Ưu điểm tuyệt vời của tranh kính là trong suốt, thấu quang và hiệu quả khi sử dụng cho công trình từ nội đến ngoại thất, từ nơi ẩm ướt cho đến những nơi cao nóng, phù hợp cả trong kiến trúc hiện đại, cổ điển..."

Vì đây là một nghề mới nên để phát triển thị trường thì NNUT Phạm Hồng Vinh đã tìm cách xây dựng uy tín bằng việc thể hiện tài năng nghệ thuật qua mỗi công trình. Từ đó, tranh kính nghệ thuật được nhiều người biết tới và tin tưởng để ông Vinh thực hiện. Đến nay, NNUT Phạm Hồng Vinh đã thực hiện tranh kính cho hơn 80 nhà thờ ở TP Hà Nội và khu vực phía Bắc.

Ông Vinh đã tự tìm tòi nghiên cứu sáng chế cách mài tay trên kính phẳng (năm 1991), chế tạo ra máy phun cát mờ trên kính, khắc tranh kính bằng máy phun cát (1994),

sáng chế cách hóa mờ cho sản phẩm kính phalê (năm 1996), điêu khắc trên gương vệ sinh, chống mờ ố (1997), nghiên cứu sản phẩm thốt kính đa năng (năm 2006)... Ông Vinh đã đăng ký bản quyền công nghệ và được Cục Sở hữu trí tuệ - Bộ Khoa học và Công nghệ cấp bằng độc quyền sáng chế vào năm 2011. Để khẳng định chất lượng sản phẩm, từ năm 2019, Vinh Coba đã tham gia Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) và được UBND Thành phố Hà Nội công nhận hơn 30 sản phẩm đạt chất lượng OCOP 3 sao và 4 sao. Năm 2021, ông Vinh mang tác phẩm sáng chế tranh kính đi tham dự Cuộc thi sáng chế Quốc tế ở Liên bang Nga và đã đạt Huy chương Vàng.

Bên cạnh những thành tựu thì tranh kính Vinh Coba cũng phải đối mặt với nhiều giai đoạn khó khăn như vào năm 2012, đó là thời kỳ bất động sản và ngành xây dựng chững lại thì đơn đặt hàng gần như vắng bóng. Trong khi đó, để giữ nghề và duy trì đội ngũ nhân sự thì





Nghệ thuật tranh kính thể hiện tài năng của người nghệ nhân biến những tấm kính đơn thuần thành tác phẩm nghệ thuật



Sản phẩm tranh kính Vinh Cobra được trưng bày, giới thiệu, quảng bá ở nhiều sự kiện và được nhiều người quan tâm.

Vinh Cobra đã phải rất nỗ lực quyết tâm bám nghề. Những lúc càng khó khăn thì tinh thần không dừng bước càng nâng cao, nghệ nhân Phạm Hồng Vinh càng tìm tòi để nghiên cứu thêm nhiều dòng sản phẩm, mở rộng thị trường.

### **ĐỘC ĐÁO TRANH KÍNH NGHỆ THUẬT VINH COBA**

Vinh Cobra không chỉ thi công kính ở các công trình mà còn đa dạng hóa sản phẩm có tính ứng dụng cao trong đời sống như đĩa kính, thớt kính, tranh kính trang trí... Các sản phẩm đều được tỉ mỉ điêu khắc nên đạt chất lượng bền đẹp, mang tính thẩm mỹ cao nên được thị trường đón nhận. Từ những tấm kính xây dựng thuần túy, qua bàn tay tài hoa của người nghệ nhân đã được thổi hồn, kết hợp các mảng khối, màu sắc của sơn tạo ra nhiều tác phẩm nghệ thuật độc đáo hấp dẫn.

Chia sẻ về điều yêu thích nhất khi làm nghề, NNUT Phạm Hồng Vinh cho biết: "Mỗi lần nghiên cứu ra được một sản phẩm mới, công nghệ mới là lúc tôi cảm thấy hạnh phúc nhất. Mỗi sản phẩm của Vinh Cobra là một thành công cả về giá trị thương mại và giá trị nghệ thuật. Làm nghề nhiều lúc gặp khó khăn nhưng tôi chưa bao giờ tôi thất vọng, làm hỏng thì làm lại, làm chưa đúng thì làm tiếp. Tôi luôn xác định làm nghề kính thì việc đổ

vỡ, hỏng là bình thường. Bởi khi ta chọn gắn bó với một "nghề khó" mà vượt qua được thì giá trị nhận lại là vô cùng lớn."

Tranh kính Vinh Cobra yêu cầu phải vừa mang tính nghệ thuật vừa mang tính thẩm mỹ nên đòi hỏi thợ làm nghề phải tỉ mỉ, khéo tay, ngoài ra còn phải có tư duy về màu sắc, tư duy cảm nhận về độ nông sâu trong điêu khắc. Về màu sắc thì khi pha trộn màu rất khó phải theo một trật tự nhất định thì mới tạo ra một màu mình mong muốn, màu là màu oxit kim loại hoặc hydroxit kim loại, vì vậy khi sơn mà pha màu bị lẫn vào với nhau thì sẽ bị biến đổi thành màu khác, trong nghề gọi là hoá biến. Cho nên trong quá trình làm phải tuân thủ quy tắc màu nào trước màu nào sau, hoặc khi pha màu màu nào kỵ với màu nào là phải nắm được các yếu tố đấy. Thời gian để học nghề chỉ mất khoảng 2 đến 3 tháng nhưng để thành thạo và sản xuất được bức tranh hoàn thiện thì người thợ cần nỗ lực rèn luyện và tư duy sáng tạo không ngừng.

Nói thêm về định hướng trong thời gian tới, NNUT Phạm Hồng Vinh cho biết: "Không ngừng nghiên cứu và làm việc chính là con đường duy nhất mà Vinh Cobra sẽ đi, nhằm nâng cao chất lượng của mỗi sản phẩm. Chúng tôi cũng hy vọng nhà nước quan tâm đến nghề, hỗ trợ nghề, hỗ trợ người sáng tạo

tranh kính. Bên cạnh việc bảo tồn những nghề truyền thống thì cũng có thể kích thích nghề mới, tạo ra nhiều giá trị hơn cho xã hội và cộng đồng. Chúng tôi mong muốn các nhà đầu tư tham gia để thúc đẩy nghề phát triển, hạ giá thành sản phẩm để nhiều người dân được sử dụng tranh kính nghệ thuật."

Vừa qua, Liên hiệp các hội UNESCO Việt Nam đã trao Bằng bảo trợ Nghề kính nghệ thuật VinhCoba và chứng nhận nghệ nhân Phạm Hồng Vinh đã có nhiều cống hiến trong việc hình thành, phát triển lĩnh vực chế tác kính nghệ thuật, thiết thực đóng góp vào sự nghiệp phát triển văn hóa theo tiêu chí của UNESCO.

Theo ông Lưu Duy Dân, Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam, nghề điêu khắc kính là một nghề có tính sáng tạo, có nhiều tiềm năng để phát triển trong tương lai. Tranh kính có giá trị sử dụng lâu dài và chứa đựng cả giá trị nghệ thuật, vì vậy, nghề làm tranh kính rất đáng để phát huy, thông qua các tác phẩm sẽ truyền tải nhiều thông điệp về phong cảnh, con người, văn hóa... Có thể nói, ông Phạm Hồng Vinh là nghệ nhân có trình độ cao, tâm huyết và có nhiều đóng góp cho nghề điêu khắc kính ở Việt Nam hiện nay. Một nghề mới như nghề điêu khắc kính được mở ra cũng tạo thêm công ăn việc làm cho nhiều người lao động.

# Thách thức thu hút người trẻ đến với làng nghề truyền thống

Nguyễn Quỳnh

## VAI TRÒ CỦA NGƯỜI TRẺ TRONG GIỮ GÌN VĂN HÓA LÀNG NGHỀ

Tháng 11 vừa qua, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn đã tổ chức Festival Bảo tồn và Phát triển làng nghề Việt Nam năm 2023 tại Hoàng Thành Thăng Long - Hà Nội. Cùng với đó là Hội thảo quốc tế về bảo tồn và phát triển làng nghề Việt Nam; Hội nghị kết nối giao thương, quảng bá sản phẩm thủ công mỹ nghệ. Nhiều địa phương khác cũng tổ chức các Lễ hội làng nghề để hưởng ứng Festival. Chương trình góp phần giữ gìn, phát huy và giới thiệu những giá trị văn hóa đặc sắc của các làng nghề Việt Nam đến đông đảo người dân trong nước và quốc tế. Đồng thời, đẩy mạnh quảng bá, giới thiệu và xúc tiến thương mại các mặt hàng thủ công mỹ nghệ làng nghề.

Những năm qua, việc bảo tồn và phát triển văn hóa, di sản các làng nghề, ngành nghề truyền thống địa phương luôn được chính quyền các cấp quan tâm, triển khai trên cả nước. Tuy nhiên, dù các chương trình hội chợ, hội thảo, sự kiện biểu diễn tay nghề... thường thu hút đông đảo nghệ nhân, làng nghề, thợ lành nghề nhưng lại rất ít giới trẻ quan tâm, tham dự. Các hoạt động tuyên truyền, quảng bá diễn ra thường xuyên lại chưa có nhiều nổi bật để tiếp cận người mới. Không chỉ thế, nhiều làng nghề còn gặp phải vấn đề thiếu hụt nhân lực trẻ, không có người tiếp nối.

Trao đổi với bà Thị Mương (SN 1956, ấp Bù Dinh, xã Thanh An, huyện Hớn Quản, tỉnh Bình Phước) - người "giữ hồn" nghề dệt thổ cẩm dân tộc S'tiêng, bà trải lòng rằng, nghề dệt mặc dù là công việc truyền đời của đồng bào tại địa phương nhưng lại có dấu hiệu mai một. Để

*Với sự phát triển của công nghệ và sự thay đổi trong tư duy, xu hướng tiêu dùng, làng nghề truyền thống Việt Nam đang đứng trước những thách thức và cơ hội mới. Trong đó, việc thu hút người trẻ đến với làng nghề truyền thống là một bài toán nan giải đối với các cấp chính quyền, nghệ nhân và làng nghề truyền thống.*



*Không gian trưng bày các sản phẩm làng nghề tại Festival Bảo tồn và Phát triển làng nghề Việt Nam năm 2023.*

giữ gìn nghề truyền thống và gia tăng thu nhập trong thời gian nhàn rỗi, bà đang cùng nhiều chị em tại địa phương duy trì hoạt động cho Tổ dệt thổ cẩm, gồm 30 thành viên. Tuy nhiên, số lượng người trẻ tham gia và gắn bó lâu dài còn tương đối hạn chế. Theo bà Trần Thị Thiên Thu, Chủ tịch Hội Liên hiệp Phụ nữ xã Thanh An, hiện nay, thanh thiếu niên địa phương nói chung cũng như người trẻ S'tiêng nói riêng có xu hướng vào thành thị lập nghiệp, tìm kiếm cơ hội việc làm.

## HỆ QUẢ CỦA SỰ CHUYỂN DỊCH TƯ DUY

Theo phát biểu của PGS.TS. Đỗ Lai Thúy trong bài phỏng vấn cùng Book Hunter - một trang web chuyên sâu về sách, xã hội Việt Nam hiện tồn tại song song cả 3 hệ hình:

Hậu hiện đại, hiện đại và tiền hiện đại. Đặc biệt, tiền hiện đại có khả năng chi phối mạnh mẽ 2 hệ hình còn lại. Điều này khiến công chúng có xu hướng lấy tiêu chí của hệ hình này làm thước đo đánh giá, so sánh với hệ hình kia. Giải thích đơn giản thì chính sự chuyển giao và tiếp cận với nhiều nền văn hóa nước ngoài đã phần nào bài xích, ảnh hưởng đến việc giữ gìn, bảo tồn và phát huy một số giá trị truyền thống. PGS.TS. Đỗ Lai Thúy cũng cho biết, sự bùng nổ của Internet cũng thúc đẩy hậu hiện đại diễn ra nhanh hơn, thế hệ trẻ Việt Nam dễ dàng tiếp xúc với các trào lưu, khuynh hướng trong khu vực và thế giới.

Tham chiếu đối với vấn đề bảo tồn bản sắc văn hóa làng nghề Việt Nam, có thể thấy một phần nguyên nhân khiến các bạn trẻ ngày nay



*Thổ cẩm dân tộc S'tiêng mang màu sắc rực rỡ, hoa văn tinh xảo, độc đáo đậm bản sắc riêng.*

rời xa truyền thống có liên quan đến việc tiếp xúc quá nhiều với văn hóa hiện đại, văn hóa nước ngoài. Trong khi phần lớn các chương trình quảng bá, giới thiệu và xúc tiến thương mại các mặt hàng thủ công mỹ nghệ làng nghề chỉ quy tụ phần lớn các thế hệ lão làng; thì các chương trình khám phá văn hóa nước bạn như Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc,... lại tập trung và thu hút rất nhiều người trẻ.

Với sự phát triển của công nghệ, các sản phẩm công nghiệp hiện đại thường có thiết kế sáng tạo, độc đáo và theo kịp xu hướng thời trang. Trái lại, các sản phẩm làng nghề truyền thống thường mang đậm nét truyền thống, không thay đổi nhiều trong thiết kế và không hợp thời trang theo các tiêu chuẩn hiện đại. Do đó, khách hàng trẻ có xu hướng tìm kiếm những sản phẩm có sự cập nhật mới mẻ và phù hợp với gu thẩm mỹ của thời đại. Thậm chí, một số khách hàng trẻ không có kiến thức hoặc không được tiếp cận để hiểu về sự đa dạng và độc đáo của những sản phẩm này.

Còn vấn đề người trẻ hiện nay thường không muốn tiếp nối nghề cha ông, một trong số đó là thiếu sự hấp dẫn và độc đáo của các sản phẩm làng nghề truyền thống. Các sản phẩm làng nghề truyền thống thường không thay đổi theo thời gian và không đáp ứng được những nhu cầu sáng tạo và đổi mới của

người trẻ. Thực tế, công việc trong lĩnh vực nghề truyền thống thường mang lại thu nhập không ổn định, còn người trẻ thì khát khao đi tìm công việc có triển vọng.

### **HƯỚNG ĐI MỚI CHO LÀNG NGHỀ...**

Với sự phát triển của công nghệ và sự thay đổi trong xu hướng tiêu dùng, làng nghề truyền thống Việt Nam đang đứng trước những thách thức và cơ hội mới. Để thích ứng và phát triển trong thời đại 4.0, làng nghề truyền thống cần định hướng theo một hướng đi mới.

Việc tạo ra các sản phẩm sáng tạo, độc đáo và đáp ứng nhu cầu của thị trường là điều cần thiết. Ngoài ra, sử dụng công nghệ để quảng bá và tiếp thị là một bước đi quan trọng, có thể truyền tải thông điệp của mình tới đông đảo khách hàng trong nước lẫn quốc tế.

Đặc biệt, bằng việc tạo ra các chương trình đào tạo chuyên nghiệp và xây dựng hệ thống tài liệu giáo trình, làng nghề truyền thống có thể đảm bảo rằng kiến thức và kỹ năng của mình được truyền đạt và phát triển trong tương lai. Đồng thời, hợp tác với các trường đại học và tổ chức đào tạo sẽ cung cấp thêm nguồn nhân lực có năng lực cao và kiến thức chuyên môn.

Thông qua việc áp dụng công nghệ và thiết kế mới, làng nghề truyền thống có thể tạo ra sản phẩm sáng tạo và hấp dẫn. Đồng

thời, việc tổ chức các hoạt động trải nghiệm, giáo dục để khám phá và hiểu sâu hơn về làng nghề cũng góp phần thu hút sự quan tâm của người trẻ. Thực tế, một số làng nghề đã áp dụng mô hình để khách du lịch trải nghiệm với nghề thủ công mỹ nghệ truyền thống và thành công như: làng nghề sơn mài Hạ Thái (xã Duyên Thái, huyện Thường Tín, Hà Nội), làng nghề gốm Bát Tràng (huyện Gia Lâm, Hà Nội),... Không chỉ thế, khá nhiều doanh nghiệp tại TP. HCM còn phát triển được những buổi workshop trải nghiệm làm gốm, hay những tiệm cà phê kèm theo tô tượng,... tất cả đều thu hút đông đảo bạn trẻ tham gia. Hầu như, những thành công trên đều đến từ việc họ đã thấu hiểu được tâm lý người trẻ và lựa chọn truyền thông phù hợp trên các trang mạng xã hội.

Có thể nói, tổ chức định kỳ các Festival, lễ hội,... không chỉ là dịp quảng bá, giới thiệu, xúc tiến thương mại, mà còn là một cơ hội cũng như thách thức để các làng nghề đưa tên tuổi, sản phẩm của mình đến gần và kết nối với thế hệ trẻ nhiều hơn. Nhưng để làm được điều này, các cấp chính quyền, cơ sở làng nghề,... cần đánh giá thật kỹ lưỡng tầm quan trọng của người trẻ; đồng thời có những cách tân, thay đổi kịp thời trong cách tiếp cận nhằm khơi gợi niềm tự hào, tò mò, quan tâm của lớp trẻ đối với văn hóa truyền thống đất nước.



*Bà Thị Mương bên khung dệt*

# Bắc Giang hỗ trợ phát triển làng nghề

Vi Lê Thanh

*Những năm gần đây, các cấp chính quyền, ngành chức năng huyện Tân Yên quan tâm hỗ trợ phát triển làng nghề, ngành tiểu thủ công nghiệp (TTCN) phù hợp điều kiện, lợi thế địa phương, góp phần giải quyết việc làm, tăng thu nhập cho lao động nông thôn.*

## ĐA DẠNG SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ

Nghề làm chổi chít được đưa về thôn Nội Hạc, xã Việt Lập đã hơn 20 năm nay và ngày càng phát triển, tạo việc làm, thu nhập ổn định cho người dân. Ông Đặng Văn Huy - người làm nghề lâu năm cho biết: "Thời gian đầu, gia đình tôi dùng nguồn nguyên liệu sẵn có để làm chổi phục vụ sinh hoạt, khi thừa mới mang ra chợ bán lẻ. Sau này, chổi chít được người tiêu dùng ưa chuộng nên chúng tôi nhập nguyên liệu từ tỉnh khác về để mở rộng quy mô sản xuất".

Lúc cao điểm, 4 người trong nhà ông Huy đều làm nghề, mỗi ngày giao hơn 100 chiếc chổi với giá bán buôn từ 40 nghìn - 60 nghìn đồng/chiếc, lãi khoảng 2 triệu đồng. Vào dịp Tết Nguyên đán, nhu cầu của khách hàng tăng nên trước đó cả tháng, gia đình ông Huy nhập hàng tấn nguyên liệu, thuê 3-5 lao động làm việc liên tục mới có đủ hàng bán.

Theo người dân nơi đây, việc làm chổi không nặng nhọc, người già, trẻ nhỏ đều có thể tham gia nhặt lá chít, khâu, bó chổi, cuốn cán. Công việc này vốn đầu tư ít, tranh thủ được mọi thời gian trong ngày lại cho thu nhập ổn định nên rất phù hợp với vùng nông thôn.

Ông Nguyễn Hải Sơn, Bí thư Chi bộ thôn Nội Hạc cho biết: Hiện trong thôn có hơn 20 hộ sản xuất



Đóng gói mỳ Châu Sơn

quy mô lớn và nhiều hộ tranh thủ lúc nông nhàn làm nghề với hơn 100 lao động tham gia. Mỗi năm, doanh thu từ nghề làm chổi ước đạt khoảng 7 tỷ đồng. Nghề làm chổi đã giúp nhiều hộ giàu lên. Thu nhập của người dân trong thôn bình quân đạt khoảng 68 triệu đồng/người/năm.

Cũng phát triển và mang lại hiệu quả kinh tế khá là nghề làm mỳ gạo ở thôn Châu Sơn, xã Ngọc Châu. Trải qua nhiều công đoạn khắt khe từ chọn gạo ngâm, xay bột nước, lọc, ép khô và đưa vào máy tạo sợi, phơi khô thủ công, mỳ Châu Sơn được người tiêu dùng ưa chuộng bởi sợi dẻo, dai, không sử dụng hóa chất bảo quản, tẩy trắng; đã được công nhận sản phẩm OCOP.

Ông Phạm Văn Lượng, Chủ tịch Hội Sản xuất mỳ gạo Châu Sơn cho biết: Thôn hiện có hơn 50 hộ làm nghề. Tại đây đã hình thành 2 hợp tác xã sản xuất, tiêu thụ mỳ thu hút hơn 200 lao động; thu nhập bình quân 10-12 triệu đồng/người/tháng. Nhờ làm nghề mà nhiều hộ có thu nhập ổn định.

Trên địa bàn huyện Tân Yên hiện có 3 làng nghề, 40 doanh nghiệp,

hợp tác xã (HTX) tạo việc làm cho hơn 15 nghìn lao động. Tại đây còn có hơn 3 nghìn hộ sản xuất, kinh doanh cá thể, làm nghề TTCN như: Đan mây nhựa, làm hương, trồng nấm...

Các làng nghề, cơ sở TTCN đã tạo ra nhiều sản phẩm chất lượng, có thương hiệu và tiêu thụ ổn định như: Chổi chít Việt Lập, mỳ gạo Châu Sơn (Ngọc Châu), mỳ gạo Ý Thu (thị trấn Nhã Nam), mật ong Thành Trung (Liên Sơn), nắm sò Lam Cốt, bánh gio Song Vân, tương Liên Chung, chè lam ngũ vị Đà Liên (Ngọc Vân); nụ hoa sâm Nam núi Dành (Việt Lập), bánh quế Ông Phú. Hoạt động của làng nghề và ngành nghề TTCN ngày càng phát triển góp phần giúp giá trị sản xuất CN - TTCN của huyện những năm gần đây tăng cao, bình quân đạt hơn 6,5 nghìn tỷ đồng/năm.

## TẠO ĐỘNG LỰC PHÁT TRIỂN NGHỀ

Phát triển làng nghề, TTCN đóng góp quan trọng trong chuyển dịch cơ cấu kinh tế, tạo việc làm và thu nhập ổn định, nâng cao đời sống của người dân, giảm nghèo bền vững. Vì vậy, huyện Tân Yên đã quan

- tâm, tạo điều kiện cho các làng nghề, cơ sở sản xuất TTCN hoạt động. Hằng năm, từ nguồn quỹ khuyến công các cấp, các làng nghề, nhiều cơ sở sản xuất trên địa bàn được hỗ trợ kinh phí lắp đặt máy móc, xây dựng nhãn hiệu, thiết kế mẫu mã sản phẩm và đào tạo nâng cao tay nghề người lao động. Hai năm nay, ngành chức năng tỉnh đã hỗ trợ hơn 600 triệu đồng trang bị dây chuyền sản xuất mì gạo hiện đại cho HTX Mỳ gạo Quế Hằng, thôn Châu Sơn; hỗ trợ HTX Hưng Phú (xã Tân Trung) nâng cấp thiết bị hiện đại phục vụ sản xuất bánh quế thêm năng suất, hiệu quả.

Đồng thời, đơn vị chuyên môn và tổ chức đoàn thanh niên địa phương tích cực hỗ trợ chuyển đổi số, hướng dẫn gần 300 cơ sở sản xuất, hộ làm nghề mở gian hàng trên sàn thương mại điện tử nhằm quảng bá, giới thiệu sản phẩm rộng rãi tới người tiêu dùng. Đó là động lực để cơ sở sản xuất, người làm nghề tự tin đầu tư duy trì hoạt động, phát triển mạnh hơn.

Trước kia, nghề làm chổi ở Nội Hạc từng gặp khó khăn do thị trường tiêu thụ bó hẹp, người làm nghề thường phải chở hàng đi bán rong, thu nhập bấp bênh nên còn ít hộ tham gia sản xuất. UBND xã đã thành lập Ban Quản lý làng nghề, xây dựng quy chế, điều lệ hoạt động nhằm giúp công việc này phát triển đúng hướng và bền vững. Các hộ được hỗ trợ thông tin, giới thiệu mở rộng thị trường. Từ đó, những chiếc chổi chít bền đẹp của người dân Nội Hạc đã được người tiêu dùng nhiều nơi biết đến, làm ra đến đâu bán hết đến đó.

Sự động viên, hỗ trợ cũng giúp HTX Hưng Phú ở thôn Lục Hạ, xã Tân Trung mở rộng quy mô sản xuất. Từ 50 máy làm bánh quế ban đầu, hai năm nay, đơn vị đã đầu tư tăng lên hơn 100 máy, tạo việc làm, thu nhập ổn định cho 12 lao động địa phương. Bánh quế Ông Phú được công nhận đạt tiêu chuẩn OCOP 3 sao, sản phẩm nông nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp tỉnh.

Chị Nguyễn Thị Hòa, Giám đốc HTX cho biết: "Cùng với nâng cao chất lượng và đa dạng sản phẩm, chúng

tôi xây dựng 12 nhà phân phối ở các tỉnh phía Bắc; tiếp thị sản phẩm trên mạng xã hội. Hiện nay, các mặt hàng được phân phối rộng khắp các tỉnh miền Bắc, miền Trung, miền Nam, Tây Nguyên và trên sàn thương mại điện tử Shopee, Lazada, Sendo".

Chủ trương của Huyện ủy, UBND huyện Tân Yên trong những năm tới là đẩy mạnh phát triển nông nghiệp và quan tâm phát triển ngành nghề, TTCN để tạo việc làm cho lao động nông thôn, nâng cao thu nhập, cải thiện cuộc sống người dân. Theo ông Phạm Văn Dũng, Phó trưởng Phòng Tài chính - Kế hoạch, UBND huyện chỉ đạo tiếp tục tạo điều kiện thuận lợi cho doanh nghiệp, HTX, cơ sở, người làm nghề phát triển sản xuất, nhất là những ngành nghề phù hợp với điều kiện, lợi thế địa phương.

Trong đó quan tâm xây dựng hạ tầng kỹ thuật cho cụm công nghiệp, làng nghề, hỗ trợ đào tạo nghề cho người lao động. Khuyến khích các cơ sở, hộ sản xuất ứng dụng công nghệ, nâng cao chất lượng sản phẩm, xây dựng thương hiệu, tăng khả năng cạnh tranh trên thị trường. Đồng thời tích cực ứng dụng chuyển đổi số trong tìm kiếm, mở rộng thị trường, đưa sản phẩm vươn xa.



Người dân thu hái hoa sâm Nam núi Đảnh từ buổi sáng sớm ở thôn Đồng Sen.



Làng nghề làm chổi chít Nội Hạc



Chè lam ngũ vị Đà Liên được công nhận OCOP 3 sao

Từ một làng nghề nức tiếng độc nhất tại Nghệ An, nay làng nghề giấy dó tại xã Nghi Phong, huyện Nghi Lộc đã qua thời vàng son. tuy nhiên, xã hội càng phát triển, hiện đại hoá thì mặt hàng này dần yếu thế trên thị trường. Việc bà con chuyển đổi nghề cũng là điều bất khả kháng. Mặc dù vậy, huyện Nghi Lộc cũng như chính quyền xã Nghi Phong vẫn mong muốn bà con lưu giữ những ngành nghề truyền thống, không để mai một.



Việc bóc vỏ cây niết vát và, mũ bám đen tay, người dân phải đeo găng để vừa đỡ bẩn, vừa có lực tách vỏ.

## Làng nghề giấy dó tại Nghệ An

An Quang

**T**rời vừa hừng nắng, ông Nguyễn Văn Hà, xóm 3, xã Nghi Phong (Nghi Lộc) lại mang đồng cây niết (loại nguyên liệu chính để làm giấy dó) ra sân rải đều. Ông thoăn thoắt tách vỏ cây, lớp nhựa ứ ra, bám vào tay, lâu dần tạo thành vết đen khó rửa sạch. Người làm giấy dó bao đời nay, đôi tay vẫn thường lấm lem như vậy.

Ông Hà là một trong số ít các hộ dân còn duy trì nghề làm giấy dó trên địa bàn Nghệ An. Ông cho biết: Nghề này ông bà tôi để lại, đến nay tôi đã nối nghiệp hơn 40 năm rồi, dựng được nhà, nuôi con ăn học cũng từ những thân cây niết này. Dù công việc vất vả, thu nhập chẳng là bao nhưng đó là nghề truyền thống của cha ông nên gia đình vẫn cố gắng duy trì...

Chúng kiến quá trình làm ra sản phẩm giấy dó mới thấy được sự chịu thương chịu khó của người làm nghề. Cây niết sau khi mang về sẽ được cạo bỏ lớp vỏ đen bên ngoài, sau đó tước mỏng như tờ giấy và cho vào nồi nước sôi nấu liên tục hơn 1 ngày để những vỏ cây này từ dai cứng trở nên mềm hơn.

Sau khi luộc kỹ, vỏ cây niết được vớt ra và dùng chày giã mạnh để lấy bột, phần bột này được hoà vào



Vỏ cây niết sau khi tách sẽ cho vào nồi nước sôi luộc kỹ trong vòng 1 ngày.

nước để tráng lên khuôn, sau đó mang đi phơi nắng mới tạo ra được những tấm giấy dó.

Đặc thù của nghề làm giấy dó là các công đoạn hoàn toàn thủ công, không hề có sự hỗ trợ của loại máy móc nào, do đó, để làm ra tấm giấy dó thì người làm nghề hầu như không nghỉ tay trong ngày. Đến công đoạn cuối cùng là đem ra phơi, nếu thời tiết mưa như mùa này thì lại phải chờ đến ngày nắng mới hoàn thiện được. Ăn thua là do trời thôi...

Đầu vất vả là thế, tuy nhiên, thu nhập của nghề làm giấy dó bây giờ không còn như xưa. Giá của mỗi tờ giấy dó chỉ từ 3.000 – 4.000 đồng, nếu cả gia đình từ 2 – 3 người cùng làm thì mỗi ngày chỉ được khoảng 100 tờ, cho thu nhập khoảng 300.000 đồng/ngày. Số tiền này sau khi trừ các nguyên liệu như thân cây niết, vôi, củi... cùng với công sức cả ngày bỏ ra thì hầu như không có lãi.

Giá cả thấp, đầu ra bấp bênh, không đảm bảo thu nhập là nguyên nhân chính khiến nhiều hộ dân



Làm giấy dó phải chờ trời nắng để đem phơi mới ra thành phẩm.



Các khuôn để tráng nước từ vỏ cây niệt tạo thành giấy dó.

làm nghề tại địa phương nay phải chuyển đổi sang nghề khác.

Giấy dó lâu nay thường được sử dụng làm quạt giấy, cuốn hương trầm hoặc dán cá, tuy nhiên, thị trường nào cũng gặp khó. Giờ người ta dùng quạt điện, quạt tích điện cả rồi. Bà con chỉ còn biết nhập cho các làng nghề hương trầm, nhưng họ cũng mua số lượng khiêm tốn. Trong thâm tâm, bà con nơi đây vẫn muốn tiếp tục duy trì nghề nhưng rất khó đảm bảo cuộc sống hàng ngày, nên giờ vừa làm nghề, lúc rảnh thì làm thêm việc khác.

Theo Chi cục Phát triển Nông thôn Nghệ An, hiện nay, toàn tỉnh có 182 làng nghề, trong đó chỉ có 1 làng nghề làm giấy dó duy nhất

tại xóm Phong Phú, xã Nghi Phong, huyện Nghi Lộc.

Xã Nghi Phong là vùng sản xuất giấy dó duy nhất trên địa bàn tỉnh, đó là niềm vinh dự, tự hào nhiều năm nay của người dân địa phương. Tuy nhiên, đến nay làng nghề đã mai một và có nguy cơ biến mất. Từ hơn trăm hộ làm nghề, đến nay toàn xóm chỉ còn vài hộ bám trụ, các hộ khác đã chuyển đổi nghề hay đi làm ăn xa... cả rồi.

Nguyên nhân chính khiến làng nghề giấy dó độc nhất tại xứ Nghệ dần lụi tàn. Thứ nhất, nguyên liệu chính để làm nghề là cây niệt nay đã không còn nhiều, tìm mua rất khó khăn. Thứ hai, không có lao động làm nghề, khi số lao động trẻ

tại địa phương đã đi làm ăn xa, xuất khẩu lao động, số còn làm nghề là những hộ cao tuổi, trung niên, việc truyền và giữ nghề không còn khả quan. Thứ ba, giá cả sản phẩm bấp bênh, nhu cầu thị trường sụt giảm, bà con không còn mặn mà với nghề vì thu nhập không đủ trang trải cuộc sống.

Nghề làm giấy dó tại xã Nghi Phong đã có từ lâu đời, tuy nhiên, xã hội càng phát triển, hiện đại hoá thì mặt hàng này dần yếu thế trên thị trường. Việc bà con chuyển đổi nghề cũng là điều bất khả kháng. Mặc dù vậy, huyện Nghi Lộc cũng như chính quyền xã Nghi Phong vẫn mong muốn bà con lưu giữ những ngành nghề truyền thống, không để mai một.



Các sản phẩm đa dạng làm từ giấy dó như sổ tay, lịch, đèn ngủ đến vòng cổ. Việc khôi phục một giá trị văn hóa đặc sắc tìm hướng ra cho sản phẩm giấy dó có phần thành công.

# Phụ nữ Thái ở Kỳ Sơn giữ nghề dệt thổ cẩm truyền thống

Bình Nguyễn

Nghề dệt thổ cẩm truyền thống vốn có từ lâu đời trong đời sống đồng bào dân tộc thiểu số ở huyện Kỳ Sơn nói riêng và các huyện miền núi phía Tây Nghệ An nói chung. Sản phẩm dệt thổ cẩm được sản xuất theo phương pháp thủ công truyền thống, mang đậm nét văn hóa của đồng bào thiểu số.



Bản Buộc là bản dân tộc Thái duy nhất của xã Bắc Lý (Kỳ Sơn), cách trung tâm xã gần 20km, đường sá đi lại khó khăn nên đời sống người dân còn rất nhiều vất vả

Thuốc nhuộm vải cũng được đồng bào tự chế biến từ những cây, củ, lá được lấy từ tự nhiên, xung quanh khu vực cộng đồng sinh sống như: củ nâu, chàm (thuốc), cây phán, cánh kiến, lá ổi, chè... để tạo nên nhiều màu sắc khác nhau.



Ngày nay, chịu sự tác động của cơ chế thị trường, hơn nữa các loại nguyên liệu từ rừng cũng khó tìm kiếm nên nghề dệt thổ cẩm truyền thống của người dân bản Buộc cũng "chuyển hướng" cho phù hợp với tình hình thực tế. Bên cạnh tơ sợi truyền thống tự làm thì người dân cũng mua sẵn các loại nguyên liệu như chỉ, len đủ màu sắc từ Thái Lan về để giảm nhân công và giá thành sản phẩm.

Để đáp ứng thị hiếu người tiêu dùng, gần đây, chị em trong bản đã đa dạng hoá sản phẩm như: Khăn trải bàn, thắt lưng, khăn quàng, túi... với hoa văn từ truyền thống đến hiện đại.



**N**ghề dệt thổ cẩm ở bản Buộc (xã Bắc Lý, huyện Kỳ Sơn, tỉnh Nghệ An) có từ trăm năm nay. Và ngày nay, phụ nữ Thái ở bản Buộc hàng ngày vẫn cần mẫn bên khung cửi, tìm cách thay đổi mẫu mã, làm ra các sản phẩm mới để thích ứng với thị trường, giữ nghề truyền thống...

Bản Buộc là bản dân tộc Thái duy nhất của xã Bắc Lý (Kỳ Sơn), cách trung tâm xã gần 20km, đường sá đi lại khó khăn nên đời sống người dân còn rất nhiều vất vả. Ngoài trồng lúa rẫy và chăn nuôi thì dệt thổ cẩm là nghề truyền thống được duy trì hàng trăm năm nay.

Phụ nữ bản Buộc thường tranh thủ lúc nhàn rỗi để nuôi tằm, quay tơ dệt vải. Thuốc nhuộm vải cũng được đồng bào tự chế biến từ những cây, củ, lá được lấy từ tự nhiên, xung quanh khu vực cộng đồng sinh sống như: củ nâu, chàm (thuốc), cây phán, cánh kiến, lá ổi, chè,... để tạo nên nhiều màu sắc khác nhau.

Ngày nay, chịu sự tác động của cơ chế thị trường, hơn nữa các loại nguyên liệu từ rừng cũng khó tìm kiếm nên nghề dệt thổ cẩm truyền thống của người dân bản Buộc cũng "chuyển hướng" cho phù hợp với tình hình thực tế. Bên cạnh tơ sợi truyền thống tự làm thì người dân cũng mua sẵn các loại nguyên



*Ngoài trồng lúa rẫy và chăn nuôi thì dệt thổ cẩm là nghề truyền thống được duy trì hàng trăm năm nay.*

liệu như chỉ, len đủ màu sắc từ Thái Lan về để giảm nhân công và giá thành sản phẩm. Sản phẩm dệt chủ yếu là chân váy, váy...

Để đáp ứng thị hiếu người tiêu dùng, gần đây, chị em trong bản đã đa dạng hoá sản phẩm như: Khăn trải bàn, thắt lưng, khăn quàng, túi... với hoa văn từ truyền thống đến hiện đại.

Chị Vi Thị Hương cho biết, để dệt được 1 chiếc chân váy theo hoa văn truyền thống của đồng bào mất khoảng 7-10 ngày, mỗi tháng mỗi người dệt được 2 - 3 chân váy, giá bán mỗi sản phẩm là 300 - 500.000 đồng. Giá thành rẻ, tính ra công lênh chẳng đáng là bao nhưng chị em vẫn bám trụ với nghề, vẫn giữ nghề vì đó là hồn cốt của bản, là nét đặc sắc riêng có của đồng bào...

Toàn bản có khoảng hơn 100 lao động nữ theo nghề dệt truyền

thống với hàng chục khung cửi lớn, nhỏ. Ngoài dệt ở từng gia đình thì nhiều chị còn tập trung ở một hộ và cùng nhau dệt thổ cẩm cũng như truyền nghề cho con cháu.

Chị Vi Phon - Chi hội trưởng phụ nữ bản Buộc cho biết: "Sản phẩm thổ cẩm của chị em chủ yếu phục vụ nhu cầu bản thân, gia đình và phần lớn xuất bán sang Lào. Từ nghề dệt truyền thống, mỗi tháng trừ chi phí, mỗi lao động còn có thu nhập từ 2-3 triệu đồng/tháng.

Việc duy trì nghề dệt thổ cẩm truyền thống nơi đây được lãnh đạo xã, huyện rất quan tâm, coi trọng và xem đây như một việc làm không chỉ đơn thuần góp phần bảo tồn các giá trị truyền thống cư dân bản địa mà còn là một cách giải quyết việc làm, tăng thu nhập và góp phần xóa đói, giảm nghèo cho đồng bào trong những lúc nông nhàn.



*Sản phẩm dệt chủ yếu là chân váy, váy.*



*Phụ nữ bản Buộc thường tranh thủ lúc nhàn rỗi để nuôi tằm, quay tơ dệt vải.*

# Các "báu vật" sống của làng nghề mây tre Phú Vinh

N.Hoa

Được mệnh danh là xứ sở của mây tre, làng Phú Vinh (xã Phú Nghĩa, huyện Chương Mỹ) đã lưu truyền, phát triển rộng rãi nghề mây tre đan. Bằng tình yêu nghề và đôi bàn tay sáng tạo, những nghệ nhân của làng không chỉ nối tiếp mạch nguồn nghệ thuật truyền thống mà còn "thổi" làn gió mới, đưa sản phẩm vươn ra khắp thị trường quốc tế.



Người dân Phú Vinh đã gắn bó với nghề truyền thống cha ông truyền lại, tạo thu nhập cho mỗi gia đình.



Các nghệ nhân ở làng Phú Vinh còn có thể miêu tả thành công thần thái của con người qua những bức chân dung bằng mây.



Sản phẩm mây tre đan Phú Vinh có mẫu mã đẹp, tính ứng dụng cao và phù hợp với thị hiếu của khách hàng.

## SÁNG TẠO ĐA DẠNG CÁC SẢN PHẨM

Theo dòng lịch sử, làng Phú Vinh với tên gọi ban đầu là làng Phú Hoa Trang (tức trời phú cho dân có bàn tay lựa), người dân nơi đây có bàn tay khéo léo, giỏi đan lát. Người dân Phú Vinh đã gắn bó với nghề truyền thống cha ông truyền lại và ngày càng có nhiều sáng tạo để đưa sản phẩm ra thị trường nước ngoài.

Bằng tài hoa và tâm huyết, các nghệ nhân làng Phú Vinh đã sáng tạo ra những sản phẩm mây tre đan đẹp mắt và tinh xảo. Bên cạnh việc làm nghề, mỗi nghệ nhân trong làng bằng những cách khác nhau luôn cố gắng lưu giữ và truyền đi niềm đam mê đan lát để Phú Vinh sống mãi sức sống của làng nghề.

Mỗi sản phẩm mây tre đan là một tác phẩm nghệ thuật, đòi hỏi kỹ thuật, mỹ thuật tinh xảo, công phu của những đôi bàn tay tài hoa, khéo léo. Trước đây sản phẩm từ mây tre đan chủ yếu là đồ dùng phục vụ cuộc sống sinh hoạt hàng ngày. Đến nay, các nghệ nhân

trong làng đã mang đến sức sống mới cho làng nghề bằng việc sáng tạo được hàng trăm mẫu sản phẩm mỹ nghệ phục vụ thị trường trong nước và xuất khẩu, từ đĩa mây, lẵng mây, làn mây, chậu mây, bát mây... cho đến đồ trang trí, chao đèn, rèm cửa, tranh phong cảnh, chân dung, hoành phi, câu đối, bàn ghế... Tất cả sản phẩm qua trí tưởng tượng và bàn tay khéo léo của các nghệ nhân đã tạo ra những sản phẩm độc đáo, mang nét đặc trưng riêng biệt.

Sản phẩm mây tre đan Phú Vinh có mẫu mã đẹp, tính ứng dụng cao và phù hợp với thị hiếu của khách hàng. Các cơ sở sản xuất tại đây vẫn luôn trau dồi kiến thức, trao đổi kinh nghiệm với các nghệ nhân trong và ngoài nước qua các cuộc hội thảo về mây tre đan để sản phẩm ngày càng sáng tạo, hiện đại và hoàn thiện được những điểm yếu, từ đó đưa nghề truyền thống mây tre đan đến với các thị trường khó tính. Cùng với những sự khởi sắc mới đó, nghề mây tre đan đã tạo ra việc làm, thu nhập ổn định cho một lượng lớn lao động trong vùng.

Bà Nguyễn Thị Hiền (người gắn bó hơn 30 năm với công việc đan lát) cho hay: “Từ nhỏ chúng tôi đã tiếp xúc với những sợi mây, được ông bà, cha mẹ chỉ dạy cho cách đan lát, cứ vậy nghề đan theo tôi đến tới bây giờ, đem lại nguồn thu nhập chính cho gia đình”.

Những năm gần đây, do nhu cầu của thị trường đặc biệt là nhu cầu của thị trường nhập khẩu, các doanh nghiệp làng nghề của Phú Vinh đã bắt đầu hướng đến sản xuất những dòng sản phẩm chuyên biệt. Hiện nay, sản phẩm của làng nghề đã vào được những thị trường khó tính như: Nhật Bản, Mỹ, Hà Lan, Đức, Tây Ban Nha... Mây tre đan cũng đã trở thành một hàng hoá có trong danh mục xuất khẩu sang thị trường các nước. Thị trường xuất khẩu mây tre đan ngày càng mở rộng và giá trị kim ngạch thu được ngày càng nhiều, được xếp vào nhóm các hàng hóa xuất khẩu quan trọng của nước ta hiện nay.

Nghệ nhân Nguyễn Văn Trung - Chủ tịch Hội Mây tre đan chia sẻ: “Mặc dù sản phẩm của làng là mặt hàng thủ công mỹ nghệ nhưng hiện nay, các hộ làm nghề đã áp dụng công nghệ vào khá nhiều công đoạn, do đó tiết kiệm được chi phí, hạ giá thành, nâng sức cạnh tranh. Nhờ đó mà các sản phẩm của “xứ mây” Phú Vinh đã được thị trường quốc tế đón nhận”.

### THỐI HỒN VÀO NHỮNG BỨC TRANH ĐAN MÂY

Được làm thủ công từ đôi bàn tay khéo léo, được chăm chút bằng trái tim yêu nghề say nghề, mỗi sản phẩm mây tre đan Phú Vinh đều mang trên mình dấu ấn của cá nhân người nghệ nhân, dấu ấn của quê hương và cả hơi thở của thời đại. Không chỉ giới hạn trong những vật dụng hay đồ trang trí, các nghệ nhân ở làng còn có thể miêu tả thành công thần thái của con người qua những bức chân dung bằng mây. Đó cũng là sản phẩm tiêu biểu làm nên thương

hiệu “người đan tranh lãnh tụ” của nghệ nhân Nguyễn Văn Trung.

Sáng tác bằng tâm huyết, lòng say nghề và “đôi bàn tay lụa”, những bức chân dung do ông Trung tạo ra được khách hàng gần xa đánh giá cao. Ông Trung cũng đan chân dung rất nhiều lãnh tụ và các nhà lãnh đạo cấp cao khác theo yêu cầu làm quà của các đơn vị ngoại giao, các cơ quan, tổ chức hay cá nhân, hoặc đơn giản chỉ là đan tranh để tham gia triển lãm giới thiệu về làng nghề của mình. Hàng trăm bức chân dung bằng mây tre đan ấy đã tạo nên thương hiệu riêng của người nghệ nhân làng Phú Vinh.

“Việc vuốt mây đan tranh chưa bao giờ là công việc dễ. Dùng sợi mây, nan tre, để đan tranh đã khó, nhưng còn khó hơn nhiều, khi dùng nó để tả chân dung một con người. Chau chuốt từng sợi mây, sợi tre mảnh mai, sử dụng kết hợp với lối đan mới tạo nên được một tác phẩm. Không những vậy, chỉ với 2 màu đen, trắng, nghệ nhân đan mây phải nghiên cứu, tính toán, đan làm sao cho toát lên cái hồn của nhân vật”, nghệ nhân Trung chia sẻ.

Trần trở truyền nghề và nỗi lo nghề bị mai một, năm 2007, nghệ nhân Nguyễn Văn Trung đã thành lập Trung tâm dạy nghề với mong muốn truyền lửa tình yêu đan lát và truyền dạy cách làm nghề cho thế hệ trẻ. Từ khi thành lập đến nay trung tâm đã đào tạo miễn phí cho vài nghìn lao động ở Hà Nội và các địa phương khác, trong đó có



Các sản phẩm làng mây tre đan Phú Vinh ngày càng phong phú nhiều mẫu mã.

rất nhiều người khuyết tật... Hàng năm, nghệ nhân Nguyễn Văn Trung thường xuyên tham gia các khóa đào tạo, dạy nghề được tổ chức tại các tỉnh, thành trên cả nước. Với ông đó là cách để quảng bá, giới thiệu nghề đến nhiều hơn với người dân trong cả nước.

Bên cạnh đó, chính quyền và người dân nơi đây cũng đã thúc đẩy du lịch làng nghề nhằm góp phần giữ lửa nghề cho làng. Phú Vinh đã xây dựng nhà trưng bày các sản phẩm mây tre đan, mở cửa đón tiếp khi có đoàn tham quan và sơ đồ hóa các điểm tham quan du lịch trên địa bàn để phục vụ du khách. Đồng thời các nghệ nhân thường xuyên tham gia chương trình xúc tiến thương mại, quảng bá du lịch để giới thiệu rộng rãi sản phẩm đến với người tiêu dùng.

*Sản phẩm mây tre đan Phú Vinh có mẫu mã đẹp, tính ứng dụng cao và phù hợp với thị hiếu của khách hàng. Các cơ sở sản xuất tại đây vẫn luôn trau dồi kiến thức, trao đổi kinh nghiệm với các nghệ nhân trong và ngoài nước qua các cuộc hội thảo về mây tre đan để sản phẩm ngày càng sáng tạo, hiện đại và hoàn thiện được những điểm yếu, từ đó đưa nghề truyền thống mây tre đan đến với các thị trường khó tính. Cùng với những sự khởi sắc mới đó, nghề mây tre đan đã tạo ra việc làm, thu nhập ổn định cho một lượng lớn lao động trong vùng.*

HUYỆN QUẢNG HÒA (CAO BẰNG):

# Phát triển làng nghề gắn với xây dựng nông thôn mới

Thái Hà

**N**hờ duy trì và phát triển nghề rèn truyền thống, gia đình ông Nông Minh Chấn, xóm Phja Chang, xã Phúc Sen thường xuyên có việc làm và thu nhập ổn định. Hiện, cả 3 người con của ông đều theo nghề rèn và trở thành những thợ chính có tay nghề kỹ thuật cao.

Ông Chấn cho biết: Trung bình mỗi ngày, gia đình làm được 15 sản phẩm các loại. Chủ yếu là dao phay chuyên thái, dao chặt dùng trong nhà bếp và loại dao rựa để chặt cây, thái chuối, băm rau lợn... Những năm gần đây, việc kinh doanh sản phẩm rèn rất phát triển, nhất là sau khi xã trở thành một điểm dừng nghỉ trên tuyến du lịch tham quan Công viên địa chất Non nước Cao Bằng, lượng khách du lịch tăng lên đáng kể. Vì vậy, gia đình chủ động nghiên cứu phát triển lên khoảng 50 sản phẩm rèn, cải tiến mẫu mã phù hợp với thị hiếu tiêu dùng. Với giá bán từ vài chục đến vài trăm nghìn đồng/sản phẩm, cùng với bày bán thêm một số sản phẩm đặc trưng nông nghiệp địa phương như: khoai lang, củ cải trắng, su su, bí xanh... thu nhập của gia đình tôi tăng lên đáng kể, trừ chi phí thu trên 150 triệu đồng/năm.

Đến nay, xã Phúc Sen có hơn 140 lò rèn truyền thống, tạo việc làm cho hàng trăm lao động nông thôn. Sản phẩm của làng rèn Phúc Sen được công nhận đạt tiêu chuẩn OCOP 3 sao cấp tỉnh, không những được tiêu thụ trong nước mà còn vươn ra thị trường nước ngoài. Trung bình mỗi năm nghề rèn mang lại thu nhập cho xã Phúc Sen hơn 18 tỷ đồng, bình quân thu nhập đạt 5,4 triệu đồng/người/tháng.



*Nghề làm hương truyền thống mang lại thu nhập ổn định cho người dân xóm Đoàn Kết, xã Phúc Sen (Quảng Hòa).*

**Để thúc đẩy tăng trưởng làng nghề gắn với xây dựng nông thôn mới (NTM) và phát triển du lịch cộng đồng, huyện Quảng Hòa (tỉnh Cao Bằng) tiếp tục có cơ chế chính sách khuyến khích các địa phương xây dựng hạ tầng, mở rộng quy mô sản xuất, nâng cao chất lượng đi đôi với việc quảng bá thương hiệu sản phẩm.**

Cùng với nghề rèn, làng sản xuất hương truyền thống của xóm Đoàn Kết, xã Phúc Sen được bảo tồn và phát triển qua nhiều thế hệ. Đặc biệt trong những năm gần đây, hạ tầng nông thôn cũng như các chương trình hỗ trợ phát triển làng nghề, NTM, phát triển du lịch cộng đồng được triển khai đã tạo điều kiện cho người dân mở rộng quy mô sản xuất. Nghề làm hương nhờ đó phát triển hơn, sản phẩm tiêu thụ tăng lên, thị trường được mở rộng. Hiện nay, xóm có 50/104 hộ làm nghề với mức thu nhập bình quân từ 4 - 5 triệu đồng/hộ/tháng, cao điểm thu nhập tăng lên 7 - 8 triệu đồng/hộ/tháng. Những hộ có nhân lực, biết cách làm và bán được sản phẩm cho thu nhập trung bình đạt trên 50 triệu đồng/năm.

Anh Hoàng Văn Vinh, xóm Đoàn Kết, xã Phúc Sen cho rằng: Để nâng cao hiệu quả sản xuất cũng như giảm sức lao động, tôi đầu tư máy móc rút ngắn một số công đoạn trong quy trình làm hương. Chịu khó tìm tòi đổi mới và nâng cao chất lượng sản phẩm; khai thác thế mạnh du lịch cộng đồng, sử dụng điện thoại thông minh giới thiệu và bán sản phẩm. Từ đó, hàng hóa tiêu thụ thuận lợi hơn, thu nhập tăng lên.

Bí thư Đảng ủy xã Phúc Sen Đàm Đình Đạo cho biết: Xã ban hành các nghị quyết về phát triển làng nghề truyền thống gắn với du lịch cộng đồng, bảo vệ cảnh quan môi trường nông thôn, góp phần tăng chi thu nhập trong xây dựng NTM. Phân công nhiệm vụ và giao cho



- ▶ cán bộ phụ trách đôn đốc, theo dõi, hướng dẫn các làng nghề tiếp cận các nguồn vốn vay ưu đãi, kinh phí từ các chương trình mục tiêu phát triển sản xuất, xây dựng thương hiệu sản phẩm. Ngoài ra, xã khuyến khích, tạo điều kiện cho các chủ thể sản xuất mở rộng mặt bằng, xây dựng các gian trưng bày hàng hóa đa dạng, phong phú về chủng loại, mẫu mã bắt mắt; kết nối các điểm bán hàng với khách tham quan du lịch trải nghiệm, khám phá và giới thiệu, quảng bá tiêu thụ sản phẩm đến thị trường tiêu dùng các tỉnh, thành phố; mở các trang facebook, zalo tương tác với khách hàng tạo sự chú ý của người tiêu dùng.

Huyện Quảng Hòa hiện có 6 làng nghề truyền thống được UBND tỉnh công nhận với tổng doanh thu ước đạt hơn 30 tỷ đồng/năm, gồm: làng nghề rèn Phúc Sen, làng nghề hương Phja Thấp (nay là xóm Đoàn Kết), làng nghề giấy bản Quốc Dân; làng nghề làm đường phân Bó Tờ, thị trấn Hòa Thuận; làng nghề làm nón lá Hoàng Diệu, xóm Hoàng Diệu và làng nghề làm ngói đất nung Lũng Rì, xóm Lũng Rì, xã Tự Do. Các làng nghề truyền thống góp phần quan trọng vào việc chuyển dịch cơ cấu kinh tế, tăng tỷ trọng công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp gắn với du lịch, giải quyết việc làm, tăng thu nhập cho hơn 3.000 lao động nông thôn. Ngoài ra, huyện có 11 sản phẩm ngành nghề nông thôn được công nhận OCOP 3 sao cấp tỉnh. Có 4 hợp tác xã, 1 tổ hợp tác đầu tư vào làng nghề, ngành nghề nông thôn.

Phó Chủ tịch UBND huyện Quảng Hòa Hoàng Thị Hiếu cho biết: Thực hiện Kế hoạch số 337 của UBND tỉnh về Chương trình bảo tồn và phát triển làng nghề, ngành nghề nông thôn trên địa bàn tỉnh giai đoạn 2022 - 2030, huyện tiếp



*Nghề rèn mang lại thu nhập cao cho người dân xóm Pác Ràng, xã Phúc Sen (Quảng Hòa).*

tục đẩy mạnh tuyên truyền, phổ biến cơ chế chính sách khuyến khích phát triển làng nghề gắn việc bảo vệ môi trường sinh thái. Nêu cao vai trò của cấp ủy, chính quyền địa phương các cấp trong việc lập kế hoạch, quy hoạch phát triển làng nghề gắn với sản phẩm OCOP phù hợp với điều kiện thực tế của địa phương. Thường xuyên tập huấn nâng cao năng lực cho các chủ cơ sở sản xuất có kiến thức về tổ chức quản lý sản xuất, kinh doanh.

Đẩy mạnh xây dựng và phát triển các mô hình du lịch tại các làng nghề bảo đảm phát triển ổn định, bền vững, góp phần thúc đẩy quá trình xây dựng NTM hiệu quả, thiết thực. Quan tâm hỗ trợ, tạo điều kiện cho các hộ, cơ sở hoạt động trong làng nghề được vay vốn trung và dài hạn với lãi suất ưu đãi nhằm đổi mới thiết bị, công nghệ, sản xuất mặt hàng mới. Khuyến khích các cơ sở thuộc làng nghề nông thôn

đầu tư theo chiều sâu, đổi mới công nghệ thiết bị, hiện đại hóa công nghệ truyền thống theo phương châm kết hợp giữa công nghệ tiên tiến với công nghệ truyền thống. Hỗ trợ công tác xúc tiến thương mại, mở rộng thị trường, tìm đầu ra cho sản phẩm làng nghề; xây dựng nhãn hiệu, thương hiệu hàng hóa, tích cực tham gia các hội chợ làng nghề, quảng bá thương hiệu sản phẩm mới mở rộng thị trường xuất khẩu... Phấn đấu đến năm 2030 tốc độ tăng giá trị sản xuất bình quân các làng nghề đạt khoảng 10%/năm; khôi phục, bảo tồn được ít nhất 2 làng nghề có nguy cơ mai một, thất truyền; công nhận mới 1 làng nghề truyền thống; phát triển 5 làng nghề gắn với du lịch. Trên 70% làng nghề, làng nghề truyền thống hoạt động có hiệu quả; 40% làng nghề truyền thống có sản phẩm được phân hạng theo Chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP)...



THANH HÓA:

# TĂNG TỐC VỀ ĐÍCH NÔNG THÔN MỚI

Lê Đồng

*Địp cuối năm các xã, các huyện của tỉnh Thanh Hóa lại tập trung triển khai những tiêu chí cuối cùng để đề nghị thẩm định đạt chuẩn NTM ở các cấp độ.*

**N**hững ngày cuối của năm 2023, xã miền núi Cẩm Châu (Cẩm Thủy) đang tất bật hoàn thành các khâu thủ tục để đón đoàn công tác cấp tỉnh về thẩm định đạt chuẩn NTM. Để có được thời khắc này là cả chục năm phấn đấu của chính quyền và nhân dân địa phương, bởi đây là xã miền núi còn nhiều khó khăn trong phát triển hệ thống hạ tầng đạt chuẩn.

Theo Phó Chủ tịch UBND xã Cẩm Châu Lê Ngọc Hải: “Rào cản lớn nhất khiến địa phương đến nay chưa thể về đích NTM là chỉ tiêu nước sạch tập trung thuộc tiêu chí thứ 17. Năm 2023, khi có chủ trương và nguồn vốn hỗ trợ từ cấp trên, xã đã đối ứng để triển khai trạm tăng áp và hệ thống hạ tầng nước sạch, dẫn nước từ Nhà máy nước sạch Cẩm Vân về địa phương, hoàn thành tiêu chí khó nhất”.

Được biết, để thực hiện kế hoạch về đích NTM vào cuối năm, những tháng qua xã Cẩm Châu đã huy động nguồn xã hội hóa, tạo các



điều kiện về mặt bằng, đồng hành để đơn vị thi công đẩy nhanh tiến độ. Đến nay, trạm tăng áp và các công trình phụ trợ đã hoàn thành. Ở khu vực trung tâm xã, công trình Trung tâm Văn hóa xã cũng được gấp rút thi công để hoàn thành trong những ngày này. Tại thôn Đồng Thanh, một tuyến đường giao thông theo Chương trình XDNTM cũng mới đưa vào sử dụng. Đây được coi là công trình có tính đột phá tại địa phương miền núi, với chiều rộng nền đường lên tới 7 - 8m nhờ sự hỗ trợ của cấp trên và đồng lòng hiến đất của Nhân dân địa phương.

Bà Lê Thị Hằng, người dân thôn Trung Độ, xã Cẩm Châu bày tỏ vui mừng: “Đường ống nước sạch đã dẫn về đến tận nhà, người dân chúng tôi rất phấn khởi. Trước đây chúng tôi toàn dùng nước giếng khoan, thành phần đá vôi nhiều, đã lọc rồi mà nấu nước còn đóng cặn xi trắng đáy ấm. Về đường sá đi lại, gần đây các tuyến giao thông cũng được mở rộng, kiên cố, khang trang, người dân đi lại và phát triển sản xuất thuận lợi hơn nhiều. Tôi cũng cảm nhận được từ những công trình hạ tầng đến đời sống người dân đang có sự thay đổi rõ nét nhờ XDNTM”.

## **NẾP TÚ LỆ**

Ninh Ngọc

**Nằm lọt thỏm giữa 3 ngọn núi Khau Phạ, Khau Thán và Khau Song, với khí hậu mát mẻ, Tú lệ như được trời ban cho đặc sản gạo nếp nổi tiếng và các cách chế biến không đâu sánh bằng.**



**T**heo tiếng của người Thái, nếp Tú Lệ được gọi là nếp Tan Lả. Đây là loại nếp đặc sản chỉ có ở thung lũng Tú Lệ và là một trong những loại nếp ngon nhất của Việt Nam. Sau khi thu hoạch, nếp Tú Lệ được người Thái chế biến thành nhiều món ăn rất được ưa chuộng như cốm, xôi, bánh chưng, bánh giầy, rượu cần...

Nếp Tú Lệ có hạt to tròn, trắng trong, khi được đồ thành xôi thì có vị dẻo, thơm đặc biệt; còn khi chế biến thành cốm thì lại có hương vị ngọt ngào, thanh mát. Cốm Tú Lệ không chỉ là tinh hoa của đất trời, mà còn có cả tình yêu, hồn đất, hồn người gửi gắm vào trong đó.



➔ Ở mức độ NTM cấp huyện, Hà Trung là địa phương đang “chạy nước rút” để hoàn thành các tiêu chí cuối cùng trong những tháng cuối năm. Ngoài các dự án theo chương trình XDNTM ở cấp xã, huyện tập trung hoàn thiện nhiều công trình theo tiêu chí huyện NTM, như: sửa sang trung tâm văn hóa - thể thao, nhà văn hóa đa năng, thư viện, xây dựng mới sân vận động huyện. Ngoài ra, huyện còn dồn lực cho việc chỉnh trang và sửa chữa các công trình trường học, trung tâm y tế trên địa bàn. Huyện cũng phối hợp và đề nghị Sở Giao thông - Vận tải để hoàn thiện và nâng cấp Tỉnh lộ 523, 522B; đồng thời hoàn thiện sửa chữa, mở rộng các tuyến đường huyện từ xã Hà Đông đi Hà Sơn, tuyến đường từ xã Hà Thái đi xã Hà Lai...

Với các dự án đầu tư công được hỗ trợ từ nguồn ngân sách Trung ương theo Chương trình Mục tiêu quốc gia XDNTM trong kế hoạch vốn 2023, huyện đã yêu cầu các đơn vị thi công tập trung nhân lực, máy móc, đẩy nhanh tiến độ thi công để hoàn thành giải ngân vốn trước ngày 31/12 theo đúng kế hoạch và yêu cầu đề ra. Những ngày này, nhiều tiêu chí, chỉ tiêu có tính định tính cũng được huyện đôn đốc và yêu cầu các xã triển khai. Trong đó có vấn đề vệ sinh môi trường trên địa bàn toàn huyện, dự án về công tác tuyên truyền trực quan ở các trung tâm xã, thị trấn...

Phó Chủ tịch UBND huyện Hà Trung Nguyễn Xuân Dũng cho biết: “Hà Trung đã xây dựng lộ trình về đích huyện NTM giai đoạn 2021-2025, nhưng với những

diễn biến phát triển trên thực tế, huyện đã quyết tâm hoàn thành các tiêu chí cấp huyện để các đơn vị cấp tỉnh thẩm định trong năm 2023, và đề nghị Trung ương thẩm định vào đầu năm 2024. Hai xã cuối cùng là Hà Giang và Hà Ngọc cũng mới được công nhận đạt chuẩn NTM. Những tuần vừa qua, huyện đã và đang đốc thúc các địa phương và đơn vị thi công đẩy nhanh tiến độ các công trình NTM, đồng thời dồn lực để xã Hà Sơn hoàn thành NTM kiểu mẫu trong đợt thẩm định cuối năm”.

Với các xã, huyện có kế hoạch về đích NTM ở các cấp độ, sau một năm phấn đấu và hoàn thiện những tiêu chí, giải quyết những tồn đọng, dịp cuối năm này mới đủ điều kiện để được công nhận thẩm định. Đây được coi là “điểm rơi” của các nỗ lực về đích NTM, nên phần lớn công việc đều dồn vào thời điểm này.

Thông tin từ Văn phòng điều phối Chương trình XDNTM tỉnh, đến đầu tháng 12/2023 toàn tỉnh có thêm 14/17 xã được công nhận đạt chuẩn NTM (đạt 82,3% kế hoạch); 33 xã đạt chuẩn NTM nâng cao (đạt 150% kế hoạch); 7/8 xã đạt chuẩn NTM kiểu mẫu (đạt 87,5% kế hoạch). Như vậy, nếu không tính những địa phương phát sinh về đích ngoài kế hoạch của tỉnh, những ngày còn lại của tháng 12 này sẽ có thêm 3 xã đạt chuẩn NTM, 1 xã đạt chuẩn NTM kiểu mẫu. Theo đó, Văn phòng điều phối Chương trình XDNTM tỉnh và các sở, ngành liên quan đến các tiêu chí cũng thêm tất bật cho công tác thẩm định để chạy đua với thời gian.

Sáng ngày 9/12/2023, tại Trung tâm Văn hoá - Thể thao huyện Ứng Hoà, Huyện uỷ - HĐND - UBND - UBMTTQVN huyện Ứng Hoà long trọng tổ chức Lễ công bố Quyết định công nhận huyện Ứng Hoà đạt chuẩn Nông thôn mới và đón nhận Huân chương Lao động hạng Nhì.



HUYỆN ỨNG HOÀ (HÀ NỘI):

# Đón nhận huyện đạt chuẩn Nông thôn mới và Huân chương Lao động hạng Nhì

Văn Bình

Về dự hội nghị, gồm có: Ông Trần Lưu Quang - Ủy viên Ban Chấp hành Trung ương Đảng, Phó Thủ tướng Chính phủ nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; Ông Nguyễn Hoàng Hiệp - Thứ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Thiếu tướng Lê Văn Tuyến - Thứ trưởng Bộ Công an; Ông Nguyễn Văn Sinh - Thứ trưởng Bộ Xây dựng; Ông Bùi Tuấn Quang, Phó Trưởng Ban Dân vận Trung ương; Đồng chí Đỗ Ngọc An, nguyên Phó Trưởng Ban Kinh tế Trung ương; Ông Nguyễn Thị Tuyến, Ủy viên Ban chấp hành Trung ương Đảng, Phó Bí thư Thường trực Thành uỷ, Trưởng Ban chỉ đạo Chương trình 04 của Thành uỷ Hà Nội; Ông Bùi Duy Nhâm, nguyên Bí thư Tỉnh uỷ Hà Tây, nguyên Phó Bí thư Thường trực Thành phố Hà Nội; Ông Nguyễn Công Soái, nguyên Phó Bí thư Thường trực Hà Nội; Ông Tường Huy Chiến, nguyên Phó Bí thư Thành uỷ Hà Nội, nguyên Bí thư Huyện uỷ Ứng Hoà; Ông Vũ Đức Bảo, Trưởng Ban Tổ chức Thành uỷ Hà Nội; Ông Nguyễn Doãn Toàn, Trưởng Ban Tuyên giáo Thành uỷ Hà Nội; Ông Nguyễn Quang Đức, Trưởng Ban Nội chính Thành uỷ Hà Nội; Đồng chí Phùng Thị Hồng Hà,



*Thừa uỷ quyền của Chủ tịch nước, Phó Thủ tướng Chính phủ Trần Lưu Quang trao Huân chương Lao động hạng Nhì cho Đảng bộ, Chính quyền và Nhân dân huyện Ứng Hoà.*

Phó Chủ tịch HĐND Thành phố Hà Nội; Ông Bùi Huyền Mai, Bí thư Quận uỷ Thanh Xuân; Trung tướng Nguyễn Hải Trung, Giám đốc Công an Thành phố Hà Nội; Ông Nguyễn Mạnh Quyền, Phó

Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội; Phó Trưởng Ban chỉ đạo Chương trình 04 của Thành uỷ Hà Nội; Ông Nguyễn Văn Sửu, nguyên Phó Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội.





*Phó Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội Nguyễn Mạnh Quyền trao Bằng khen của Chủ tịch UBND Thành phố cho Tập thể, cá nhân có thành tích xuất sắc trong xây dựng Nông thôn mới huyện Ứng Hoà.*

Tại Lễ công bố và đón nhận huyện đạt chuẩn Nông thôn mới, Huân chương Lao động hạng Nhì, Đảng bộ, chính quyền và nhân dân huyện Ứng Hoà vinh dự được đón nhận lẵng hoa chúc mừng của Giáo sư, Tiến sĩ, Nhà giáo ưu tú Vương Đình Huệ - Ủy viên Bộ Chính trị, Chủ tịch Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

Ông Nguyễn Tiến Thiết, Phó Bí thư Huyện ủy, Chủ tịch UBND huyện Ứng Hoà báo cáo kết quả xây dựng Huyện nông thôn mới: Ứng Hoà là vùng quê văn hiến, có truyền thống văn hóa, lịch sử cách mạng; là vùng đất địa linh nhân kiệt; quê hương của nhiều nhân sĩ trí thức, anh hùng hào kiệt, chí sĩ cách mạng. Trong suốt chiều dài lịch sử hình thành và phát triển, Nhân dân Ứng Hoà vừa phải chiến đấu để bảo vệ Tổ quốc, vừa phải lao động sản xuất để xây dựng và phát triển quê hương. Với những đóng góp to lớn đó, năm 1951, quân và dân huyện Ứng Hoà đã được Bác Hồ gửi thư khen; được Đảng, Nhà nước phong tặng danh hiệu Anh hùng lực lượng vũ trang nhân dân và Huân chương Lao động hạng Ba.

Xây dựng nông thôn mới luôn được các cấp ủy đảng, chính quyền, đoàn thể huyện Ứng Hoà xác định là nhiệm vụ trọng tâm, quan trọng trong thực hiện nhiệm vụ phát triển kinh tế xã hội.

Qua hơn 10 năm thực hiện Chương trình mục tiêu Quốc gia xây dựng nông

thôn mới, với xuất phát điểm thấp, Ứng Hoà đã có bước phát triển toàn diện từ việc quán triệt chủ trương, thay đổi nhận thức, đến hành động cụ thể của cả hệ thống chính trị và toàn dân, đạt được nhiều kết quả tích cực. Đến nay, toàn huyện có 28/28 xã đạt chuẩn nông thôn mới; 6/28 xã được công nhận Xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao và thị trấn Vân Đình được UBND huyện công nhận đạt chuẩn văn minh đô thị; Kinh tế có bước phát triển khá theo hướng bền vững; Diện mạo nông thôn, thị trấn đổi mới, khang trang; đời sống vật chất, tinh thần của Nhân dân không ngừng phát triển. Ứng Hoà đã từng bước xây dựng lên giá trị cốt lõi của một miền quê đáng sống.

Là huyện trọng điểm về phát triển nông nghiệp, Đảng bộ, chính quyền huyện luôn nhận thức sâu sắc được vị trí, tầm quan trọng của nông nghiệp, nông dân, nông thôn nên đã xây dựng Nghị quyết chuyên đề về công tác dồn điền đổi thửa, đẩy mạnh chuyển đổi cơ cấu cây trồng, vật nuôi. Sau dồn điền đổi thửa tạo điều kiện thuận lợi cho cơ giới hoá, ứng dụng khoa học công nghệ, nâng cao giá trị sản xuất, từ đó đã hình thành các vùng sản xuất nông nghiệp tập trung như vùng chuyên canh tập trung, với trên 8.000ha lúa, trong đó có trên 60% lúa chất lượng cao, trên 2 triệu gia cầm, trên 4.000ha thủy sản lớn nhất thành phố và hàng

trăm ha rau củ quả các loại; năng suất các loại tăng bình quân từ 15 đến trên 20%.

Bên cạnh đó, huyện tập trung triển khai kế hoạch thực hiện chương trình mỗi xã một sản phẩm giai đoạn 2020 - 2025, định hướng đến năm 2030. Toàn huyện có 70 sản phẩm được công nhận sản phẩm OCOP, trong đó có 13 sản phẩm đạt 4 sao, 57 sản phẩm đạt 3 sao; trọng tâm là các sản phẩm từ nông nghiệp có giá trị cao trên thị trường.

Trên địa bàn huyện hiện có 03 cụm công nghiệp đang hoạt động, thu hút trên 80 doanh nghiệp, hộ sản xuất kinh doanh vào đầu tư với trên 3.000 lao động có việc làm thường xuyên thu nhập từ 8-15 triệu/người/tháng; 21/21 làng nghề hoạt động có hiệu quả, trong đó nổi bật như làng nghề: sản xuất tằm hương thôn Xà Cầu, Đạo Tú... xã Quảng Phú Cầu; may áo dài thôn Trạch Xá xã Hòa Lâm; giày da thôn Thần xã Minh Đức... góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế và quảng bá sản phẩm thế mạnh của địa phương trên thị trường trong và ngoài nước.

Kinh tế của huyện tiếp tục trên đà tăng trưởng khá, bình quân đạt 7,22%; Thu ngân sách hàng năm đều đạt và vượt chỉ tiêu kế hoạch. Thu nhập bình quân đầu người đạt 68,2 triệu đồng/người/năm; tăng 55,82 triệu so với năm 2010. Tỷ lệ hộ nghèo năm 2023 chỉ còn 0,003%.

BẮC GIANG:

## Tôn vinh sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu và trao giải Cuộc thi sáng tạo kỹ thuật nhà nông lần thứ X

Ngày 6/12, Sở Nông nghiệp và PTNT, Sở Công Thương, Hội Nông dân (HND) tỉnh Bắc Giang đồng tổ chức hội nghị tôn vinh sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu lần thứ IV; trao giải Cuộc thi sáng tạo kỹ thuật nhà nông lần thứ X, năm 2022-2023.

**T**heo báo cáo của Ban chỉ đạo tôn vinh sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu lần thứ IV, có 37 hồ sơ đăng ký tham gia bình chọn sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu của 10 huyện, thành phố. Các sản phẩm thuộc 3 nhóm chính là nông nghiệp, chế biến và phục vụ nông nghiệp.

Hội đồng bình chọn quyết định tôn vinh 28 sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu. Trong đó có 24 sản phẩm lần đầu được tôn vinh, 3 sản phẩm được tôn vinh lần thứ ba, 1 sản phẩm được tôn vinh lần thứ tư. Đặc biệt, có 27/28 sản phẩm được tôn vinh đã đạt OCOP từ 3 sao trở lên.

28 sản phẩm được tôn vinh gồm: Vải thiều Lục Ngạn, táo Phì Điền, mỳ gạo Nam Thế đặc biệt, bưởi da xanh (Lục Ngạn); nụ hoa sâm Nam núi Dành khô, ổi, măng



Phó Bí thư Thường trực Tỉnh ủy Lê Thị Thu Hồng trao Giấy chứng nhận sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu năm 2023.



Lãnh đạo Hội Nông dân tỉnh, Sở Nông nghiệp và PTNT trao giải cho các tác giả, nhóm tác giả có giải pháp sáng tạo kỹ thuật xuất sắc.

lục trúc tươi Lâm Sinh Ngọc Châu (Tân Yên); chè xanh bản Ven, giò gà, thịt lợn gác bếp Cao Lan (Yên Thế); gạo nếp cái hoa vàng Thái Sơn, thịt lợn thảo dược Bình Minh, trứng gà sạch Hoa mơ (Hiệp Hòa); na dai Nghĩa Phương, nhãn Lục Sơn, đông trùng hạ thảo khô, trà hoa vàng, rượu Bảo Sơn nếp cái hoa vàng (Lục Nam); dưa Hương Sơn, giò lợn (Lạng Giang); tương Tiên La, dưa hấu sao Thần Nông, tinh bột nghệ curcumin Thùy Dương (Yên Dũng); rượu nếp cái hoa vàng, dầu gấc tinh khiết (Việt Yên); nấm lim xanh, rượu Như Bảo (Sơn Động); bún tươi Thăng Thủy Đa Mai (TP Bắc Giang).

Trong khuôn khổ hội nghị, Hội nông dân tỉnh khen thưởng và trao chứng nhận cho 10 tác giả đoạt giải tại Cuộc thi sáng tạo kỹ thuật nhà nông tỉnh Bắc Giang lần thứ X, năm 2022-2023.

Tác giả đoạt giải Nhất là ông Hoàng Đình Quê ở xã Quỳnh Sơn (Yên Dũng) với giải pháp “Quản lý chất thải trong trang trại chăn nuôi

lợn theo hướng tuần hoàn đem lại hiệu quả kinh tế cao”.

Hai giải Nhì thuộc về giải pháp “Áp dụng biện pháp thời vụ trong việc xử lý dứa ra quả trái vụ đem lại hiệu quả kinh tế cao” của nhóm tác giả Vũ Thị Phương, Nguyễn Văn Đăng, Trần Văn Tuyển ở xã Hương Sơn (Lạng Giang) và “Cải tiến chảo cày HD của máy cày Nhật Bản” của tác giả Nguyễn Văn Thụy ở xã Hương Mai (Việt Yên). Cùng đó, Hội nông dân tỉnh trao 3 giải Ba và 4 giải Khuyến khích.

Việc tôn vinh sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu và tổ chức Cuộc thi sáng tạo kỹ thuật nhà nông tỉnh Bắc Giang hằng năm nhằm quảng bá các sản phẩm nông nghiệp chất lượng, có tiềm năng phát triển sản xuất; biểu dương nông dân điển hình trong lao động, sáng tạo; tạo cơ hội để nông dân, các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp, HTX giới thiệu sản phẩm, dịch vụ, mở rộng thị trường tiêu thụ.

# “Festival Tôm Cà Mau 2023” và “Diễn đàn kết nối sản phẩm OCOP Đồng bằng sông Cửu Long”

Mỹ Hiền



Ông Huỳnh Quốc Việt - Ủy viên dự khuyết Ban Chấp hành Trung ương Đảng, Phó Bí thư Tỉnh ủy, Chủ tịch UBND tỉnh Cà Mau phát biểu khai mạc sự kiện

Nhằm quảng bá sản phẩm đặc trưng, đặc sản của địa phương đến người tiêu dùng trong và ngoài nước. Tối ngày 10/12, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, phối hợp với UBND tỉnh Cà Mau và các bộ, ngành, địa phương liên quan đã tổ chức khai mạc sự kiện “Festival Tôm Cà Mau 2023” và “Diễn đàn kết nối sản phẩm OCOP Đồng bằng sông Cửu Long” với chủ đề: “Liên kết cùng phát triển - Cà Mau 2023”. Sự kiện diễn ra từ ngày 9 – 13/12.

**T**ham dự buổi khai mạc: ông Lê Minh Khái – Bí thư Trung ương Đảng, Phó Thủ tướng Chính phủ; ông Nguyễn Tiến Hải - Ủy viên Ban Chấp hành Trung ương Đảng, Bí thư Tỉnh ủy, Chủ tịch HĐND tỉnh Cà Mau; ông Huỳnh Quốc Việt - Ủy viên dự khuyết Ban Chấp hành Trung ương Đảng, Phó Bí thư Tỉnh ủy, Chủ tịch UBND tỉnh Cà Mau; Ông Phạm Thành Ngại - Phó Bí thư Thường trực Tỉnh ủy cùng các đồng chí lãnh đạo, nguyên lãnh



Đông đảo du khách tham quan tại không gian trưng bày sản phẩm OCOP tại Cà Mau

đạo Đảng, Nhà nước; đại diện các sở, ban, ngành tỉnh;...

Phát biểu tại lễ khai mạc, ông Huỳnh Quốc Việt - Ủy viên dự khuyết Ban Chấp hành Trung ương Đảng, Phó Bí thư Tỉnh ủy, Chủ tịch UBND tỉnh Cà Mau nhấn mạnh: “Festival Tôm Cà Mau và Diễn đàn kết nối sản phẩm OCOP Đồng bằng sông Cửu Long là sự kiện văn hóa, kinh tế, du lịch đầy ý nghĩa. Thông qua đó, nhằm tôn vinh những người nuôi tôm gắn bó tự nhiên, sinh thái mang đậm nét văn hoá truyền thống; Người đã có đóng góp cho việc ứng dụng khoa học, kỹ thuật góp phần sản xuất ra nhiều sản phẩm tôm có chất lượng, giá trị gia tăng cao; Người góp phần đưa tôm Cà Mau đến với người tiêu dùng khắp nơi trên thế giới. Đồng thời, tri ân người tiêu dùng tin tưởng chất lượng sản phẩm tôm Cà Mau.

Với chủ đề “Tự hào thương hiệu Việt”, sự kiện quy tụ nhiều chuỗi hoạt động hấp dẫn như: Không gian triển lãm, thương mại ngành tôm; Gần 400 gian hàng trưng bày các đặc sản, sản phẩm OCOP địa phương; Hội thảo tổng kết chương trình liên kết hợp tác phát triển du lịch giữa TP.HCM và các tỉnh, thành Đồng bằng sông Cửu Long; Hội nghị công bố quy hoạch và xúc tiến đầu tỉnh Cà Mau;...

Qua sự kiện lần này, ông Lê Minh Khái – Bí thư Trung ương Đảng, Phó Thủ tướng Chính phủ kỳ vọng sẽ quảng bá mạnh mẽ hình ảnh, thương hiệu tôm Cà Mau và các sản phẩm OCOP của tỉnh Cà Mau nói riêng và Đồng bằng sông Cửu Long nói chung đến du khách trong và ngoài nước,...

# Nấm bào ngư Hà Tường Hương đến sản phẩm OCOP

Phan Quyền

*Sản xuất nấm nói chung và nấm bào ngư nói riêng không phải là hướng đi mới hiện nay, nhưng để duy trì và phát triển được mô hình này lại rất cần nhiều yếu tố. Cơ sở sản xuất nấm Hà Tường ở thôn Hồng Hoa (Đức Đồng, Đức Thọ, Hà Tĩnh) là một trong những cơ sở đang duy trì tốt và ngày càng phát triển. Sau gần 8 năm trồng nấm, chủ cơ sở là ông Nguyễn Tường đang cho thấy hướng đi đúng đắn của mình.*



**N**ăm 2016, được sự tư vấn, giúp đỡ của lãnh đạo xã Đức Đồng, phòng nông nghiệp huyện Đức Thọ và Trung tâm nghiên cứu, phát triển Nấm và tài nguyên sinh vật của Sở Khoa học công nghệ Hà Tĩnh (gọi tắt là Trung tâm), gia đình ông Nguyễn Tường đã mạnh dạn đầu tư vào trồng thử nghiệm nấm bào ngư. Gia đình đã đầu tư khoảng 300 triệu đồng, chủ yếu là làm nhà xưởng với diện tích 300m<sup>2</sup> phục vụ sản xuất. Vừa làm vừa nghiên cứu, học hỏi và đúc rút kinh nghiệm; đến nay mô hình của gia đình ông Tường đang cho hiệu quả kinh tế cao. Hiện nay mỗi năm gia đình sản xuất khoảng 30 ngàn bịch nấm, cho thu nhập khoảng 12 tấn nấm bào ngư, trừ chi phí

mỗi năm gia đình có lãi khoảng 200 triệu đồng. Trong 30 ngàn bịch nấm, ngoài một số được cung ứng trực tiếp từ Trung tâm thì đa phần gia đình mua phôi nấm về tự sản xuất bịch. Hàng năm lượng rơm rạ sau mùa lúa được gia đình thu gom và làm nguyên liệu, đồng thời tận dụng lao động nông nhàn đóng bịch và chăm sóc. Cơ sở đã tạo việc làm cho 4 – 6 lao động thời vụ có thu nhập cao. Nói về những thuận lợi và khó khăn khi trồng nấm ông Nguyễn Tường cho biết: “Trồng nấm bào ngư có thuận lợi là dễ làm, không cần trình độ, chỉ cần chịu

thực phẩm rất giàu dinh dưỡng, rất tốt với sức khỏe con người; được sản xuất vô cùng sạch. Hiện nay người dân ngày càng ưu chuộng thực phẩm này. Cũng theo ông Tường trồng nấm cũng không phải không có rủi ro, nấm khi bị sâu bệnh là vứt bỏ hoàn toàn vì không thể dùng bất kỳ loại thuốc nào. Việc đúc rút kinh nghiệm và theo dõi sát sao là điều rất quan trọng.

Mô hình sản xuất nấm của cơ sở Hà Tường đang được lãnh đạo xã, huyện cũng như Trung tâm đánh giá rất cao. Được sự động viên của chính quyền cấp xã và cấp huyện, gia đình ông Nguyễn Tường đang hoàn thiện hồ sơ tham gia đánh sản phẩm Ocop. Đánh giá về mô hình này ông Trần Tinh, Chủ tịch UBND xã Đức Đồng cho biết: “Đây là mô hình sản xuất thực phẩm sạch, phù hợp với điều kiện địa phương. Mô hình đã tận dụng tốt nguồn lao động cũng như nguyên liệu sẵn có mang lại hiệu quả kinh tế cao. Xã cũng đã có nhiều việc làm nhằm động viên, hỗ trợ hộ sản xuất, đặc biệt là khâu nối với





Ông Nguyễn Tường vừa hái nấm vừa giới thiệu về mô hình



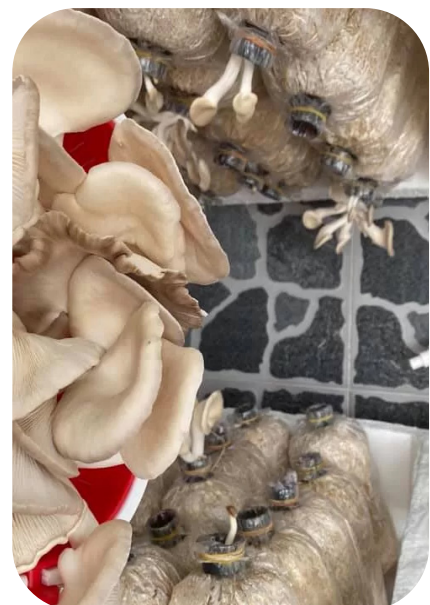
Bên cạnh nhập sỉ số lượng lớn, ông Tường cũng trực tiếp bán cho người dân địa phương



Chủ cơ sở giới thiệu về thử nghiệm mới, trồng nấm linh chi

các ngành chuyên môn giúp cơ sở yên tâm sản xuất. Xã cũng đang hỗ trợ cơ sở xây dựng và mong muốn năm Hà Tường trở thành sản phẩm OCOP, giúp cho thương hiệu lớn mạnh hơn". Chủ tịch UBND xã cũng hy vọng từ mô hình này nhiều gia đình trên địa bàn xã có điều kiện kinh tế khó khăn có thể học hỏi và mạnh dạn tham gia trồng nấm, giúp xóa đói giảm nghèo cho địa phương. "Sản xuất nấm không cần đầu tư ban đầu quá nhiều, không nhất thiết người phải có trình độ. Có thể tận dụng nhà bỏ hoang làm nhà xưởng... nên rất cần nhân rộng thêm nhiều mô hình tương tự. Xã sẽ hỗ trợ tối đa giúp người dân yên tâm đầu tư sản xuất, nâng cao đời sống"- Chủ tịch UBND xã chia sẻ.

Được biết, bên cạnh nấm bào ngư thì hiện nay cơ sở Hà Tường cũng đang thử nghiệm trồng nấm linh chi, đây là loại nấm cho thu nhập cao nhưng tương đối khó trồng, đòi hỏi kỹ thuật cao. Với sự giúp đỡ của các cấp các ngành, sự quyết tâm của gia đình, mong rằng cơ sở Hà Tường sẽ càng phát triển, không chỉ mở rộng quy mô nấm bào ngư mà còn tạo ra sản phẩm mới là nấm linh chi, phục vụ nhu cầu cao của người dân.



# Hội nghị tổng kết 10 năm thực hiện Nghị định 45 về khuyến công

Đài Thanh

Chiều ngày 14/12 tại Hà Nội, Bộ Công Thương tổ chức Hội nghị Tổng kết 10 năm thực hiện Nghị định số 45/2012/NĐ-CP của Chính phủ về Khuyến công. Đây là lần đầu tiên Cục Công Thương địa phương tổ chức đánh giá Nghị định quan trọng này. Thông qua đó để tổng kết, nhìn nhận lại kết quả và xem xét sửa đổi hoặc xây dựng nghị định mới về hoạt động khuyến công.



Bộ trưởng Nguyễn Hồng Diên phát biểu chỉ đạo tại Hội nghị



Cục trưởng Cục Công Thương địa phương Ngô Quang Trung báo cáo tại Hội nghị

**T**ham dự Hội nghị có Bộ trưởng Bộ Công Thương - Nguyễn Hồng Diên, Thứ trưởng Bộ Công Thương - Phan Thị Thắng và đại diện một số Ban, Bộ ngành Trung ương, đại diện lãnh đạo UBND một số tỉnh, thành phố, đơn vị thuộc Bộ, Lãnh đạo và đơn vị chuyên môn thuộc Sở Công Thương, đơn vị sự nghiệp trực thuộc Sở Công Thương thực hiện nhiệm vụ khuyến công của 63 tỉnh, thành phố trên cả nước... Phát biểu tại Hội nghị, ông Ngô Quang Trung - Cục trưởng Cục Công Thương Địa phương cho biết, sau khi Nghị định số 45/2012/NĐ-CP được ban hành, công tác khuyến công được triển khai sâu rộng và có sự vào cuộc của cả hệ thống chính trị. 63 tỉnh, thành phố trên cả nước đều có các đơn vị sự nghiệp triển khai hoạt động. Hệ thống khuyến công không ngừng được củng cố, trưởng thành, kết nối thống nhất từ Trung ương đến địa phương và hoạt động ngày càng hiệu quả.

Công tác khuyến công của cả nước cơ bản đã bám sát và đạt được các mục tiêu đề ra: Động viên và huy động các nguồn lực tham gia hoặc hỗ trợ các tổ chức, cá nhân đầu tư sản xuất công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp; 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, thực hiện phân công lại lao động xã hội và góp phần xây dựng nông thôn mới.

Khuyến khích, hỗ trợ sản xuất sạch hơn tại các cơ sở sản xuất công nghiệp nhằm nâng cao hiệu quả sử dụng tài nguyên thiên nhiên, nguyên liệu, nhiên liệu, vật liệu; Giảm thiểu phát thải và hạn chế mức độ gia



- ▶ tăng ô nhiễm; Bảo vệ và cải thiện chất lượng môi trường, sức khỏe con người.

Cùng đó đã hỗ trợ, tạo điều kiện cho các tổ chức, cá nhân 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 hội nhập quốc tế về kinh tế.

Hội nghị Tổng kết Nghị định số 45/2012/NĐ-CP của Chính phủ về Khuyến công là một trong 3 sự kiện lớn được Bộ Công Thương tổ chức từ ngày 14-19/12/2023. Ngoài Hội nghị, còn có Lễ tôn vinh, trao Giấy chứng nhận sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp quốc gia và Khai mạc Hội chợ triển lãm hàng công nghiệp nông thôn năm 2023.



Thứ trưởng Bộ Công Thương Phan Thị Thắng phát biểu tại Hội nghị



Thứ trưởng Phan Thị Thắng cùng các đại biểu tham quan các gian hàng tại Hội nghị

# Phát triển hệ sinh thái hỗ trợ doanh nghiệp khuyến công chuyển đổi số

Lam Bình



Cục Thương mại điện tử và Kinh tế số thuộc Bộ Công Thương trưng bày, giới thiệu hệ sinh thái hỗ trợ chuyển đổi số cho doanh nghiệp lĩnh vực khuyến công

**Trong khuôn khổ Hội nghị tổng kết 10 năm thực hiện Nghị định số 45/2012/NĐ-CP về khuyến công, Trung tâm Phát triển thương mại điện tử (Cục Thương mại điện tử và Kinh tế số, Bộ Công Thương) đã có gian hàng trưng bày, giới thiệu hệ sinh thái hỗ trợ chuyển đổi số cho doanh nghiệp lĩnh vực khuyến công.**

Thời gian qua, nhận thấy nhu cầu về chuyển đổi số của các doanh nghiệp nói chung, doanh nghiệp khuyến công nói riêng là rất lớn, Trung tâm phát triển thương mại điện tử (EcomViet) đã phối hợp với Cục Công Thương địa phương triển khai nhiều hoạt động hỗ trợ và phát triển thương mại điện tử (TMĐT) cho doanh nghiệp. Thông qua các chương trình này, hàng ngàn doanh nghiệp tiếp cận với TMĐT và kinh tế số đã từng bước gặt hái thành công, khẳng định thương hiệu riêng. Để hỗ trợ chuyển đổi số cho các doanh nghiệp trong lĩnh vực khuyến công, Ecom Viet đã và đang phát triển hệ sinh thái xoay quanh 5 giải pháp trụ cột chính: Một là, xây dựng thương hiệu trên môi trường trực tuyến;

Hai là, vận hành và quản trị doanh nghiệp trực tuyến; Ba là, truyền thông - marketing; Bốn là, thanh toán, logistics; Năm là, đánh giá, thống kê và tối ưu quy trình.

Trong đó, để giúp doanh nghiệp xây dựng thương hiệu, EcomViet đã phát triển Hệ thống quản trị thương hiệu trực tuyến, xây dựng website giới thiệu doanh nghiệp và website bán hàng thông qua nền tảng Ekip.vn; Tổ chức hàng ngàn khoá đào tạo, tập huấn, các hội nghị, hội thảo nâng cao chất lượng nguồn nhân lực về thương mại điện tử trên phạm vi toàn quốc. Đặc biệt, từ năm 2022, Ecom Viet đã xây dựng và vận hành Sàn thương mại điện tử hợp nhất Sanviet.vn để kết nối với các sàn thương mại điện tử địa phương nhằm hỗ trợ các sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu - tinh hoa của ngành Công Thương đến người tiêu dùng khắp mọi miền tổ quốc.

Về vận hành và quản trị doanh nghiệp trực tuyến, EcomViet chủ trì, phối hợp với các đơn vị xây dựng: Hệ thống quản trị doanh nghiệp; Quản lý bán hàng; Quản trị sản phẩm; và hệ sinh thái xuất khẩu trực tuyến. Trong đó, về quản lý bán hàng, EcomViet xây dựng và cung cấp gói giải pháp bán hàng đa kênh cho các doanh nghiệp nhỏ và vừa, hộ kinh doanh trên toàn quốc. EcomViet tự hào có hệ sinh thái xuất khẩu trực tuyến với nền tảng ECVN hỗ trợ doanh nghiệp xuất khẩu; Cổng thông tin thị trường xuất khẩu Vietnamexport; Phần mềm triển lãm thực tế ảo iFair; Giải pháp hỗ trợ doanh nghiệp quản lý và cấp chứng nhận xuất xứ

điện tử Vsign; Tư vấn hoạt động xuất khẩu trực tuyến thông qua trợ lý ảo Ecomwiki...

Về truyền thông - marketing, EcomViet đã phối hợp với Google, Amazon, Facebook, Alibaba, Shopee, Lazada, Tiktok... triển khai hiệu quả các chương trình quảng bá, đào tạo cũng như giúp các doanh nghiệp trong nước xúc tiến bán hàng nội địa và tiếp cận với những lợi thế của TMĐT xuyên biên giới để hàng Việt, đặc biệt là các sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu ngày càng vươn xa.

Về logistics – thanh toán trực tuyến, Ecom Viet đã xây dựng và hỗ trợ doanh nghiệp khởi tạo trang thanh toán trực tuyến, kết nối với cổng thanh toán và các phương thức thanh toán phổ biến; Xây dựng và cung cấp phần mềm quản lý liên kết chuỗi sản xuất/chuỗi cung ứng cho các hợp tác xã, doanh nghiệp nhỏ và vừa trên toàn quốc.

Về thống kê – đánh giá – tối ưu, Ecom Viet sắp ra mắt nền tảng phân tích số liệu thị trường nội địa, thị trường xuất khẩu (Big data) và Bộ công cụ xác thực, đánh giá tín nhiệm (Trust)...

Với 5 giải pháp trụ cột của Hệ sinh thái, Trung tâm Phát triển TMĐT đã tận tâm hỗ trợ các doanh nghiệp trong quá trình chuyển đổi số. Để tiếp tục đồng hành cùng Cục Công Thương địa phương trong thời gian tới, Trung tâm Phát triển thương mại điện tử sẽ tiếp tục cung cấp, giới thiệu các giải pháp phù hợp để hỗ trợ các doanh nghiệp khuyến công ngày càng phát triển, tự tin hoà mình vào dòng chảy của nền kinh tế số hiện nay.



BÌNH DƯƠNG:

## Nghiệm thu đề án ứng dụng máy móc, thiết bị công nghệ tiên tiến vào sản xuất

Vừa qua, Trung tâm Xúc tiến thương mại & PTCN cùng Sở Công Thương Bình Dương phối hợp Phòng kinh tế thị xã Bến Cát, Phòng Kinh tế huyện Dầu Tiếng và các đơn vị liên quan tổ chức nghiệm thu 02 Đề án Khuyến công địa phương về ứng dụng máy móc, thiết bị công nghệ tiên tiến vào sản xuất công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp.

**T**ại thị xã Bến Cát, đoàn công tác đã phối hợp cùng các đơn vị liên quan đến nghiệm thu Đề án “Hỗ trợ ứng dụng máy móc tiên tiến trong chế biến các loại muối” tại Hộ kinh doanh Võ Thị Như Nguyệt (địa chỉ ở Số 38 đường NF1, khu phố 7, phường Chánh Phú Hòa, thị xã Bến Cát, tỉnh Bình Dương). Để đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của khách hàng cũng như khắc phục được nhược điểm của việc thực hiện các công đoạn chế biến muối bằng phương pháp thủ công, đồng thời hoàn thiện quy trình sản xuất, kiểm soát chặt chẽ từ nguồn nguyên liệu đến thành phẩm. Do đó, Hộ kinh doanh Võ Thị Như Nguyệt đã mạnh dạn đầu tư máy móc thiết bị hiện đại bao gồm máy sấy năng lượng mặt trời VINASAY và Máy rang muối D800 (xuất xứ: Việt Nam; máy mới 100%) để phục vụ vào quá trình chế biến các loại muối góp phần gia tăng giá trị sản xuất công nghiệp của tỉnh. Việc đầu tư ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến giúp tăng năng suất, sản phẩm chất lượng cao an toàn vệ sinh thực phẩm đáp ứng được yêu cầu đặt hàng từ các đối tác tiềm năng mà cơ sở đã gắn

Hong Đào



Máy được đầu tư tại Cơ sở mật ong KT Honey Bee

kết, giúp cơ sở có thể phát triển ổn định. Tổng kinh phí thực hiện đề án 573.100.000 đồng, trong đó nguồn kinh phí khuyến công địa phương hỗ trợ 230.000.000 đồng.

Tiếp đó, đoàn công tác nghiệm thu Đề án “Hỗ trợ ứng dụng máy móc tiên tiến trong sơ chế mật ong” tại Cơ sở mật ong KT Honey Bee (địa chỉ Số 248/5, ấp Hòa Cường, xã Minh Hòa, huyện Dầu Tiếng, tỉnh Bình Dương). Nhằm tạo điều kiện cho cơ sở đầu tư máy móc thiết bị, nâng cao năng lực sản xuất và mở rộng hoạt động kinh doanh, phát triển bền vững. Từ chính sách khuyến công, nguồn kinh phí được hỗ trợ, cơ sở đã đầu tư Hệ thống máy hạ thủy phần mật ong; Xuất

xứ: Việt Nam; Công suất: 200kg/mẻ; máy mới: 100%) và Máy nghiền và rang hạt đậu nành công suất: 150kg/giờ; xuất xứ: Việt Nam; máy mới 100%). Sau khi đầu tư máy móc mới trong quy trình sơ chế mật ong, cơ sở sẽ nâng cao được giá trị sản phẩm máy móc tự động thực hiện quy trình khép kín bao gồm (lọc mật thô, mật tinh, phá kết tinh, diệt men, hạ thủy phần), từ đó nâng cao năng lực sản xuất, giảm chi phí nhân công, ổn định chất lượng cũng như đảm bảo các yếu tố an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người sử dụng. Tổng kinh phí thực hiện: 1.035.000.000 đồng, trong đó, kinh phí Khuyến công địa phương hỗ trợ 300.000.00 đồng.



# Cách lựa chọn một số thực phẩm thường sử dụng hàng ngày

PGS.TS. Trần Đình Toán

*Lựa chọn thực phẩm an toàn là một trong những biện pháp quan trọng để phòng ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. Cách lựa chọn dựa vào tính chất cảm quan của thực phẩm có tính thực tế, áp dụng hàng ngày tại từng gia đình và các cơ sở dịch vụ, phục vụ ăn uống công cộng. Mỗi loại thực phẩm có tính chất cảm quan khác nhau nên việc lựa chọn chúng cũng khác nhau. Dưới đây, xin trình bày một số phương pháp đơn giản nhất, lựa chọn một số loại thực phẩm thường sử dụng hàng ngày*

1. Cách chọn cá: khi mua cá, tốt nhất là chọn những con cá vẫn còn sống. Trường hợp cá đã chết, những bộ phận chính để phân biệt cá còn tươi hay đã ương là mắt, miệng, mang, hoa khế, vảy, bụng và hậu môn. Nên chọn những con còn nguyên vẹn; không bị tróc vẩy (nếu cá có vẩy), da còn đầy đủ không bị trầy xước (nếu là loại cá không có vẩy); thịt rắn chắc, có đàn hồi (dùng ngón tay ấn vào cá, để lại vết lõm; nhưng vết lõm đó không còn khi nhấc ngón tay ra); mắt cá trong suốt, miệng ngậm cứng, mang màu đỏ tươi, dán chặt xuống hoa khế, không có nhớt và không có mùi hôi; vẩy cá tươi, óng ánh, dính chặt vào thân cá. Bụng bình thường, không phình to, hậu môn thụt sâu và trắng nhạt.

Chọn cá khô: chọn những con cá sạch, vẩy đều (nếu là loại cá có vẩy) có da đầy đủ không bị rách, trầy xước nếu là loại cá không có vẩy; không mốc; không có sâu mọt. Thịt rắn chắc, không nhũn nát. Không có mùi gỉ sắt, mùi mốc, mùi hôi hoặc mùi vị gì lạ khác.

2. Chọn các loại tôm: nên mua tôm còn sống là tốt nhất. Cũng như cá, khi tôm đã chết mà còn tươi đó là những con tôm còn đầu nguyên vẹn, thịt chắc, mắt trong. Khi ương, tôm mềm nhũn, đầu dễ tách khỏi mình, có nhiều nhớt, màu sẫm. Khi

thịt tôm bị lên men thối, chúng tỏ rằng tôm đã bị hư hỏng quá mức.

Đối với tôm khô: chọn các con còn nguyên, không dập nát, chúng tỏ trước khi làm khô tôm vẫn còn tươi. Màu hồng nhạt đến hồng, sáng, không trắng nhợt cũng không thâm đen.

Đối với tôm nõn: nếu là tôm nõn khô không có đầu thì chọn con nguyên mình, không vụn nát, không có sâu mọt, mốc, mùi thơm ngon tự nhiên của tôm khô, không có mùi gì lạ khác.

3. Chọn các loại nhuyễn thể: trai, sò, hến, ốc: nhất thiết phải mua các con còn sống. Tuyệt đối không chọn mua các con đã chết.

Trai, sò hến còn sống, vỏ phải được khép chặt hoặc nếu đang mở thì khi chạm vào phải khép lại nhanh chóng. Nếu khi chạm phải mà vỏ khép lại chậm chạp, là dấu hiệu trai, sò, hến ốm, yếu hay sắp chết. Trong ruột nếu có nước nhiều và trong thì sò, hến còn sống, tốt, nếu nước ít và đục, sò hến đã chết.

Chọn ốc: Ốc sống nằm chặt trong vỏ, hoặc chui mình ra khỏi vỏ và di động nhanh, khi chạm vào thì mình ốc thụt nhanh vào trong vỏ. Ốc bệnh thường nằm yên trong vỏ hoặc thò mình ra khỏi vỏ nhưng không di động. Ốc bắt đầu nhiễm bệnh, hình dạng như ốc lành nhưng di động chậm. Ốc đã chết

nằm trong vỏ, thối nhanh chóng, khi cậy miệng ốc thấy một khối mềm nhũn hôi thối, khó chịu.

- Chọn cua, ghẹ: chọn con có màu vàng hoặc xanh óng ánh. Ấn lên yếm, thấy yếm cứng, không lún xuống. còn nguyên 2 càng to và các càng nhỏ. Cua còn chạy nhanh trong chậu hay trong giỏ đựng. Mùi bình thường, hơi tanh. Không chọn con đã rụng chân, mềm, chạy chậm.

4. Cách chọn trứng: chọn những quả trứng có vỏ bên ngoài màu hồng, sáng, nguyên lành đó là trứng tươi. Ta có thể lắc trứng hoặc soi trứng để xem trứng còn tươi không, bằng cách cầm quả trứng giữa 2 ngón tay trở và cái, khẽ lắc. Trứng mới, khi lắc không kêu, trứng để càng lâu, mất nhiều nước, thì lắc càng kêu. Nắm quả trứng trong bàn tay, chỉ để hở hai đầu trứng, mắt nhìn vào trong ở một phía, còn phía kia soi trên một nguồn ánh sáng (có thể ánh sáng mặt trời hoặc ánh sáng của đèn điện). Quan sát xem phần bên trong trứng có vết máu không? có kí sinh trùng (giun sán) không? có vật lạ gì khác không? Quan sát hình dáng và trạng thái của túi khí. Nếu trứng tươi thấy mầu hồng trong suốt, với một chấm hồng ở giữa, Túi khí có đường kính không quá 1cm, đường bao quanh cố định, không di động.

Thả vào dung dịch nước muối 10%, trứng chìm xuống đáy, nằm ngang. Nếu trứng nằm lơ lửng hay nổi lên trên đó là trứng đã để lâu. Có thể biết trứng tươi bằng cách đập vỡ trứng ngửi mùi thấy có mùi tanh đặc hiệu của trứng, không có mùi đặc biệt. Lòng đỏ và lòng trắng riêng biệt. Lòng đỏ màu vàng nhạt đến vàng đỏ đồng đều, dai, chắc, đổ ra đĩa không bị vỡ, giữ nguyên hình cầu hoặc hơi xẹp xuống. Lòng trắng tươi đồng đều, thu gọn quanh lòng đỏ.

Trường hợp trứng hỏng ngửi thấy có mùi chua hoặc hôi thối khó chịu. Lòng đỏ vỡ dính vào vỏ hoặc chảy thành nước, màu lờ đục. Lòng trắng màu thâm xám thì không nên sử dụng.

#### 5. Cách chọn thịt.

- Đối với thịt lợn tươi: Nên mua thịt lợn trung bình, không quá to, thịt màu hồng tươi, mỡ trắng, trên phần bì không có những lấm tẩm đỏ, tím.

Không nên chọn thịt từ lợn được mổ ra quá nhỏ và quá gầy, trên bì có những lấm chấm xuất huyết. Thịt màu đỏ thẫm hoặc xám, có nhiều chất keo nhầy. Mỡ vàng cắt ra có nhiều nước. Khi ngửi có mùi hôi khét hoặc mùi của thuốc kháng sinh.

- Tim: Chọn tim màu hồng tươi, chắc và cân đối. Trên vành tim không có lấm chấm xuất huyết. Khi bóp đôi quả tim rồi uớt lại hai nửa lại phải bằng nhau. Màng trong tim không có lấm chấm xuất huyết. Không chọn tim nhỏ, mỏng, nhão, vành tim có nhiều lấm tẩm xuất huyết.

- Gan: Bình thường gan có màu tím hồng, bề mặt mịn. Khi cắt những nhánh gan, vết cắt phẳng, khép hai phần lại thấy khớp nhau. Thủy gan mềm, không có những điểm hoại tử trắng hoặc vàng. Không mua gan màu vàng hoặc màu đất thó, trên mặt gan có nhiều điểm trắng hoại tử, cắt dọc thủy gan thấy rắn do bị xơ hoá.

- Thận (bồ dục): Màu tím hồng, trên mặt phẳng, không có điểm hoại tử. Khi bóp đôi một quả rồi khóp lại hai nửa phải bằng nhau. Không mua thận có màu vàng hoặc đất thó. Trên mặt có các điểm hoại tử màu trắng hoặc màu tím.

- Đối với thịt bò: Thịt bò tốt thường dính tay, mềm, thớ thịt mịn và nhỏ, mỡ màu vàng thẫm hay vàng nhạt, không có mùi lạ, cắt ngang thớ không thấy ấu trùng sán.

- Đối với thịt trâu: Bình thường màu thịt tím hồng, thớ thịt to hơn thớ thịt bò. Thịt mềm và có độ dính, mỡ màu trắng hoặc vàng nhạt, cắt ngang thớ không thấy ấu trùng sán.

- Thịt trâu bò bị bệnh thường có màu xám đen hoặc đỏ sẫm, mùi thịt không bình thường. Thịt có lẫn chất keo nhầy, nhũn và ướt. Cắt ngang phần thịt có những ấu trùng sán to bằng hạt gạo, màu trắng.

6. Chọn thịt gia cầm: gà, vịt, ngan, ngỗng.

- Khi chọn gia cầm sống: chọn những con khoẻ, nhanh nhẹn, lông mượt, chân không khô, hậu môn không ướt.

- Gia cầm đã giết mổ, làm lông: phải chọn những con có đầy đủ cả đầu, da kín và lành lặn, không có ruột (trừ gan). Màu sắc tự nhiên từ trắng ngà đến vàng tươi, không có vết bẩn, mốc, không có mùi lạ, không có phẩm màu.

### 10 NGUYÊN TẮC VÀNG CỦA TỔ CHỨC Y TẾ THẾ GIỚI (WHO) VỀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Nguyên tắc 1. Chọn thực phẩm an toàn. Chọn thực phẩm tươi, rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh đã để tan đá rồi lại làm đông đá trở lại là kém an toàn.

Nguyên tắc 2. Nấu chín kỹ thức ăn. Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn là bảo đảm nhiệt độ tại trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70° C.

Nguyên tắc 3. Ăn ngay sau khi nấu : ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì thức ăn càng để lâu thì càng dễ mất an toàn.

Nguyên tắc 4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín. Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60° C hoặc lạnh dưới 10° C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.

Nguyên tắc 5. Nấu lại thức ăn thật kỹ. Các thức ăn chín sau 5 tiếng, muốn dùng lại nhất thiết phải được đun kỹ lại.

Nguyên tắc 6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống, với bề mặt bẩn. Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn (như dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín).

Nguyên tắc 7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác. Nếu bạn bị nhiễm trùng ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến thức ăn.

Nguyên tắc 8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn. Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn (bàn, thớt, mâm...) cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

Nguyên tắc 9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác. Che đậy, giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt lại sạch sẽ.

Nguyên tắc 10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn. Nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. hãy đun sôi trước khi làm đá uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.

TP. HỒ CHÍ MINH:

# Trồng mai trên đất nhiễm phèn

Bảo Nguyễn – Vũ Sơn



**X**ã Bình Lợi, TP. Hồ Chí Minh vốn được biết đến là vùng đất nhiễm phèn, chỉ thích hợp trồng các loại cây chịu phèn như khóm, mía, củ riềng,... Tuy nhiên, những loại cây này có giá trị kinh tế không cao, đời sống người dân cũng gặp nhiều khó khăn. Đến những năm 2.000, nông dân Bình Lợi bắt đầu chuyển đổi cây trồng từ cây nông nghiệp sang trồng thử nghiệm cây mai vàng và cho nhiều kết quả khả quan. Từ đó, chính quyền địa phương và người dân

UBND huyện Bình Chánh tổ chức đường hoa Mai vàng Bình Lợi dịp Tết Nguyên đán Quý Mão năm 2023 nhằm giới thiệu giống mai đẹp của địa phương

**Nhằm nâng cao hiệu quả mô hình trồng mai trên vùng đất nhiễm phèn cũng như phát triển làng nghề mai vàng Bình Lợi, Trung tâm Khuyến nông TP. Hồ Chí Minh đã đầu tư 04 mô hình trồng mai (năm thứ nhất) tại ấp 2, Ấp 3 xã Bình Lợi, huyện Bình Chánh. Sau 12 tháng theo dõi, mô hình đã cho nhiều kết quả tốt, kỳ vọng đạt doanh thu cao.**

dẫn chuyển hướng phát triển kinh tế, chuyển đổi cơ cấu giống cây trồng từ các loại cây kém hiệu quả sang cây mai vàng có hiệu quả kinh tế cao.

Tiếp tục thực hiện định hướng trên, từ tháng 12/2022 đến tháng 11/2023, Trung tâm Khuyến nông TP. Hồ Chí Minh đã đầu tư 04 mô hình trồng mai (năm thứ nhất) với quy mô 10,5ha/10 hộ tại Ấp 2, Ấp 3 xã Bình Lợi, huyện Bình Chánh. Mục đích của mô hình là hỗ trợ nông dân Bình Lợi chuyển giao tiến bộ khoa học kỹ thuật trong xây dựng mô hình khuyến nông, góp phần chuyển đổi trồng mai trên vùng đất trồng mía kém hiệu quả, nâng cao thu nhập cho người dân trên địa bàn. Cụ thể, Trung tâm Khuyến nông hỗ trợ thành công gần 48.000 cây giống mai, hơn 26.000kg phân hữu cơ sinh học, 21.000kg vôi, hơn 1.500kg Ure, 6.300kg supe



Năm 2019 – 2020, Trung tâm Khuyến nông TP.HCM từng triển khai mô hình "Trồng mai trên vùng đất phèn" với nhiều kết quả khả quan



*Trồng cây mai vàng giúp người dân Bình Lợi tăng thu nhập, nâng cao chất lượng đời sống*

lần và 3.150kg DAP (50% giống và 50% vật tư) cho 04 mô hình. Tổng kinh phí thực hiện hơn 364 triệu đồng, trong đó có 50% nông dân tự đối ứng.

Sau 12 tháng chăm sóc và theo dõi, cây mai giống của 04 mô hình đều sinh trưởng phát triển và khả năng thích nghi tốt. Trong đó, khi trồng cây mai 2 tháng, cây sinh trưởng phát triển tốt với đường kính cây tăng trưởng mạnh từ 0,4 – 0,6 cm. Sau khoảng 6 tháng trồng, tùy theo tình hình sinh trưởng phát triển của cây sẽ tiến hành bấm đọt lần 1. Khoảng 3 đến 4 tháng trồng tiếp theo, tiến hành cắt tỉa lại tạo bộ khung tán cho cây. Lúc này, tỷ lệ sống trung bình cây mai vàng đạt 96,67%, chiều

cao cây dao động từ 60 – 80 cm, đường kính thân từ 1,2 – 1,9 cm sau 12 tháng.

Trong thời gian triển khai theo dõi mô hình cũng có nhiều loại sâu bệnh hại xuất hiện như: sâu ăn lá, rệp sáp, rầy xanh, bọ trĩ, nhện đỏ, nấm hồng, thán thư, cháy bìa lá,... Tuy nhiên, với kinh nghiệm trồng mai nhiều năm, các hộ gia đình đều biết cách chăm sóc mai và phòng trừ sâu bệnh kịp thời, phun thuốc phòng định kỳ nên sâu bệnh được kiểm soát không gây thiệt hại. Mật độ trồng mai của các hộ là 7.000 cây/1ha, đây là mật độ để cây sinh trưởng phát triển tốt nhất. Nếu chăm sóc đúng cách và áp dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật, sau 3 năm trồng, cây mai sẽ bắt đầu cho

ra hoa và bán được. Dự kiến, doanh thu 04 mô hình đạt được khi xuất bán hết vườn (100%) đạt 7.000 cây/ha với giá bán 100.000đ/cây sẽ thu được 700 triệu đồng, khi trừ hết chi phí, lợi nhuận mang lại cho nông dân là hơn 200 triệu đồng/ha.

Với nhiều giải pháp hiệu quả đang được tiến hành, mô hình trồng mai vàng trên đất nhiễm phèn ở Bình Lợi không chỉ mang lại thu nhập cao cho người dân, đổi mới chất lượng cuộc sống mà còn giúp phát triển làng nghề trồng mai tại địa phương. Từ đó, gắn kết hoạt động sản xuất làng nghề mai vàng với hoạt động du lịch trên địa bàn, nâng cao giá trị cây mai làng nghề và góp phần vào công cuộc xây dựng nông thôn mới của TP. HCM.



*Mô hình trồng mai (năm thứ nhất) gặt hái nhiều thành công sau 1 năm chăm sóc và theo dõi*

**V**ới quyết tâm thay đổi diện mạo nông thôn, không ngừng nâng cao đời sống cho người dân. Thời gian qua, công tác xây dựng đời sống văn hóa, nông thôn mới luôn được cấp ủy, chính quyền xã Đại Thành quan tâm, thực hiện. Ủy ban MTTQ xã luôn là lực lượng nòng cốt đi đầu trong công tác tuyên truyền, vận động nhân dân đóng góp xây dựng nông thôn mới, nhất là xây dựng giao thông nông thôn. Mô hình “Tôn giáo tham gia xây dựng cầu, lộ giao thông nông thôn, đèn thấp sáng và xây dựng tuyến đường đẹp” được bắt đầu triển khai năm 2022, với 16 thành viên là những người có uy tín ở địa phương và thành viên Ban công tác mặt trận ở các ấp trong xã.

Thành phố Ngã Bảy có 19 cơ sở tôn giáo đang hoạt động theo quy định. Địa bàn xã Đại Thành chỉ có 01 cơ sở tôn giáo với trên 200 tín đồ, nhưng xã lại có vị trí là vùng ven đô thị tiếp giáp với các địa bàn phường Ngã Bảy, phường Hiệp Thành, phường Hiệp Lợi, xã Tân Thành, đây là điều kiện thuận lợi để các ban ngành, đoàn thể xã Đại Thành tuyên truyền, vận động nguồn lực từ các đồng bào tôn giáo toàn địa bàn thành phố cùng chung sức xây dựng nông thôn mới kiểu mẫu.

Chung tay cùng địa phương xây dựng nông thôn mới, các tổ chức, tín đồ tôn giáo trên địa bàn xã nêu cao vai trò, trách nhiệm của mình trong đời sống xã hội, tích cực tham gia các phong trào thi đua yêu nước trong phát triển kinh tế, xã hội ở địa phương; vận động các hộ gia đình tín đồ các tôn giáo phát triển kinh tế, áp dụng các tiến bộ khoa học, kỹ thuật vào sản xuất, chung sức xây dựng nông thôn. Bà con đã hiến đất, hoa màu để đầu tư nâng cấp sửa chữa các tuyến lộ Bà Chồn ấp Ba Ngàn, lộ Cây Đa ấp Ba Ngàn A, lộ kênh ranh giáp Ba Trinh, Bưng Thầy Tầng ấp Đông An A, với tổng chiều dài hơn 5km. Sửa chữa, mở rộng cầu Quế thụ ấp Ba Ngàn - Sơn Phú, cầu Chính Bửu ấp Ba ngàn A, cầu 2 Kiệt ấp ba Ngàn A; Cầu Ba Ngàn A qua Hiệp Lợi; Cầu Lung Tượng ấp Mang

## Phát huy tinh thần “tốt đời, đẹp đạo” trong xây dựng nông thôn mới

Nhật Minh

*Ngày 18 tháng 8 năm 2023, nhân dân xã Đại Thành, thành phố Ngã Bảy, tỉnh Hậu Giang vô cùng tự hào khi xã Đại Thành được công nhận là xã nông thôn mới kiểu mẫu đầu tiên của tỉnh. Kết quả đó, chính là minh chứng rõ nét nhất cho những chủ trương đúng đắn và cách làm phù hợp của các cấp ủy, chính quyền đã được toàn thể nhân dân đồng lòng hưởng ứng trong triển khai thực hiện hiệu quả Phong trào thi đua “Cả nước chung sức xây dựng nông thôn mới”. Trong quá trình thực hiện, đã có nhiều sáng kiến, mô hình, cách làm hay, đem lại hiệu quả thiết thực, tiêu biểu là mô hình “Tôn giáo tham gia xây dựng cầu, lộ giao thông nông thôn, đèn thấp sáng và xây dựng tuyến đường đẹp” - mô hình được Ủy ban MTTQ xã Đại Thành triển khai từ năm 2022.*



Lễ công bố xã Đại Thành đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu

Cá với tổng chiều dài 130m, tổng kinh phí đầu tư 800 triệu đồng từ nguồn xã hội hóa, nhân dân đóng góp hơn 500 ngày công. Mặt trận và các đoàn thể cùng với nhân dân xây dựng mỗi ấp một tuyến đường đẹp; trồng hơn 5 ngàn chậu hoa; Lắp đặt hơn 120 bóng đèn năng lượng mặt trời và đèn Led ở các ấp Sơn Phú, Sơn Phú 1, Đông An, Ba Ngàn và Ba Ngàn A với tổng kinh phí 132 triệu đồng và hơn 150 ngày công của cán bộ, mặt trận các đoàn thể và Nhân dân tham gia. Bên cạnh đó, MTTQ xã cùng Tổ vận động và các chức sắc tôn giáo đã vận động và xây dựng cất mới 12 nhà cho hộ nghèo, cận nghèo khó khăn về nhà ở với tổng trị giá 600 triệu đồng, trong đó quỹ vì người nghèo của xã hỗ trợ 1 căn và MTTQ Việt Nam thành phố hỗ trợ 11 căn. Điểm nổi bật trong quá trình xây dựng nông thôn mới tại xã Đại Thành là sản xuất phát triển, thu nhập người dân ngày càng nâng cao

với trung bình 70 triệu đồng/người/năm. Tỷ lệ hộ nghèo xét theo hướng đa chiều của xã chỉ còn 2,49%. Các cơ sở hạ tầng kinh tế - xã hội được đầu tư nâng cấp, môi trường sáng - xanh - sạch - đẹp.

Mô hình “Tôn giáo tham gia xây dựng cầu, lộ giao thông nông thôn, đèn thấp sáng và xây dựng tuyến đường đẹp” trên địa bàn xã Đại Thành đã tạo sự gắn kết, đồng thuận ủng hộ, góp sức từ các tầng lớp nhân dân, đặc biệt là đồng bào các tôn giáo trong và ngoài địa bàn. Có thể thấy, vai trò rất lớn của đồng bào các tôn giáo khi đồng hành, đóng góp vào công cuộc xây dựng nông thôn mới nói chung, nông thôn mới kiểu mẫu tại xã Đại thành thành phố Ngã Bảy nói riêng, góp phần làm thay đổi rõ rệt diện mạo, đời sống nông thôn, thể hiện rõ nét tinh thần sống “tốt đời, đẹp đạo”, trách nhiệm xã hội của các tôn giáo trong phát triển đất nước.

# Phố cưới hỏi - trâu cau Chợ Lớn nhộn nhịp ngày cuối năm

Cầm Nhung

**Con đường Lê Quang Sung (phường 2, Quận 6, TP. Hồ Chí Minh) vốn nổi tiếng chuyên buôn bán đồ lễ cưới hỏi, giỗ chạp, trong đó có trâu cau – vật phẩm không thể thiếu của người dân khi thực hiện những nghi thức tín ngưỡng, thờ cúng. Thời điểm cuối năm, con đường này càng trở nên nhộn nhịp, tấp nập “kê bán người mua” chuẩn bị cho lễ cưới hỏi, đón mừng năm mới.**

**C**uối tháng 6/2023, tuyến đường Lê Quang Sung (đoạn từ Ngô Nhân Tịnh đến Nguyễn Thị Nhỏ) chính thức được UBND Quận 6 thành lập thành “Phố cưới hỏi - trâu cau Chợ Lớn”. Sau khi con phố này ra đời, khoảng 16 quầy hàng kinh doanh trâu cau đã được quy hoạch tập trung điểm bán cố định. Từ những gánh bán trâu cau đơn sơ, quy mô tự phát nhỏ lẻ có tuổi đời gần trăm năm trở thành quầy hàng với tủ trưng bày khàng trang, đẹp mắt và bảng tên thu hút người mua cũng như du khách đến tham quan khu vực Chợ Lớn (TP. Hồ Chí Minh).

Khác với tình cảnh hiu quạnh trước đây, hiện tại những hàng trâu cau trên “Phố cưới hỏi - trâu cau Chợ Lớn” dường như đã trở lại thời kỳ

hoàng kim của nghề. Mỗi ngày, có nhiều lượt khách đến xem và mua hàng. Vừa có khách quen vừa có nhiều khách lạ, khách du lịch đến tham quan, mua trâu cau nhằm trải nghiệm hoạt động văn hóa truyền thống của người Việt. Mọi người ra vào tấp nập, không chỉ mua trâu cau về cúng, làm lễ cưới hỏi, một số người còn duy trì thói quen ăn trâu cau nên mua về dùng hoặc mua về làm thuốc.

Đặt biệt, dịp cuối năm thường có nhiều ngày tốt để tổ chức hôn lễ, đồng thời cũng là thời điểm diễn ra nhiều lễ hội, nghi lễ truyền thống, tín ngưỡng, thờ cúng. Nhu cầu sử dụng trâu cau của người dân vì thế mà tăng lên đáng kể. Ông Cảnh (55 tuổi) - chủ kinh doanh gian hàng trâu cau Cô Thủy chia sẻ, khoảng 3 - 4 ngày nay hoạt động buôn bán rất tốt, mọi người mua trâu cau cưới rất nhiều, trung bình mỗi ngày chú có thể bán hết 2- 3 thùng cau. Không chỉ có khách mua lẻ, nhiều chủ shop, chủ nhà hàng cũng liên hệ đặt lấy số lượng lớn trâu cau phục vụ lễ cưới hỏi. Nhìn chung so với năm trước, tình hình kinh doanh trâu cau có nhiều dấu hiệu khả quan, thu nhập của vợ chồng ông Cảnh được nâng cao, có thêm

điều kiện chuẩn bị Tết Giáp Thìn ấm no hơn.

Nhờ chính quyền địa phương kịp thời nắm bắt tình hình và đưa ra giải pháp hiệu quả, con đường buôn bán trâu cau ở Lê Quang Sung nay đã phục hồi, phát triển nhộn nhịp hơn xưa. Điều này không chỉ làm phong phú thêm các hoạt động kinh doanh, kinh tế của cụm trung tâm thương mại dịch vụ Bình Tây mà còn giúp quảng bá hình ảnh du lịch trên địa bàn. Qua đó, góp phần bảo tồn những nét đẹp văn hóa truyền thống của người Việt Nam.

Tồn tại gần trăm năm qua, “Phố cưới hỏi - trâu cau Chợ Lớn” giờ đây lại trở về một màu xanh mướt từ những trái cau, lá trâu xếp ngay ngắn trên kệ. Điểm tô thêm chút đỏ, chút vàng của tem dán, của hoa mai hoa đào trang trí tết và người mua ra vào tấp nập càng làm khu chợ cũ trở nên nhộn nhịp đầy sức sống mới. Những gian hàng bán trâu cau này giờ đây không phải là những “người muôn năm cũ” mà là cầu nối để thế hệ trẻ giữ gìn, bảo tồn và phát triển văn hóa truyền thống trong thời kỳ đất nước phát triển hiện đại và hội nhập quốc tế.



Những quầy hàng trâu cau được bày bán từ sáng sớm cho đến chiều tối để phục vụ nhu cầu của người dân



Ông Cảnh niềm nở giới thiệu từng loại trâu cau phù hợp nhu cầu cho người mua hàng



## Nuôi ốc bươu đen - Nông dân làm giàu ngay trên vườn nhà

Phan Quyền

**T**heo như anh Hoàng Võ Tuấn, mô hình nuôi ốc bươu cũng đã được anh quan tâm từ khi còn làm thuê trong miền Nam. Vì vậy, khi trở về quê, sau khi xem xét thì anh thấy vườn nhà phù hợp nhất là nuôi ốc bươu đen. Nói là làm, anh Tuấn bắt đầu đi vay mượn thêm tiền của anh em bạn bè và bắt tay vào làm hệ thống ao hồ. Đầu năm 2022, anh Tuấn bắt đầu nuôi lứa ốc đầu tiên với 5 vạn con ốc giống trong bể. Thấy ốc ngày càng lớn và diện tích quá nhỏ, anh đã nghĩ ngay đến tận dụng mặt nước ao hồ của gia đình. Anh Tuấn đã đầu tư tu sửa ao hồ, xây dựng thêm bể xi măng; biến 3500m<sup>2</sup> diện tích mặt nước vườn nhà thành nơi nuôi ốc. Anh Tuấn cho biết, ban đầu khi nghe anh nói về việc nuôi ốc, bố anh không đồng ý, đặc biệt khi có ý muốn cải tạo toàn bộ vườn thành ao hồ nuôi ốc lại càng bị ông phản đối.

Nhưng với quyết tâm cao, anh đã thuyết phục được bố và cho thấy hướng đi của mình là hoàn toàn đúng đắn. Ngay năm đầu tiên nuôi thử nghiệm, mô hình ốc bươu đen của anh Tuấn đã thu về hơn 5 tấn ốc và cho thu nhập gần 400 triệu đồng. Có được thu nhập cao anh rất phấn khởi và sử dụng chính nguồn vốn này tiếp tục đầu tư vào hệ thống nuôi. Anh cũng cho biết dự kiến thu nhập của năm 2023

*Năm 2021, anh Hoàng Võ Tuấn, 35 tuổi ở thôn Thịnh Cường, xã Tân Dân, huyện Đức Thọ (Hà Tĩnh) đang làm ăn ở miền Nam phải về quê tránh dịch Covid 19 như hàng ngàn người dân miền Trung lúc đó. Không chịu cảnh thất nghiệp và ngồi chờ ngày trở lại miền Nam làm việc, anh Tuấn đã nung nấu ý định làm giàu ngay trên quê hương, ngay trên chính mảnh vườn của gia đình. Anh bắt đầu tìm hiểu các mô hình kinh tế và cách làm nhằm mang lại hiệu quả cao. Cuối cùng người thanh niên đã xác định nuôi ốc bươu đen có thể là một hướng đi phù hợp, có thể làm thay đổi đời sống cho anh và gia đình.*



*Ông Nguyễn Thành Đông Bí thư Huyện ủy huyện Đức Thọ (người đội mũ) và Chủ tịch hội nông dân huyện thăm mô hình*

này sẽ cao hơn năm ngoái nhiều khi mà anh đã nắm rõ những kỹ thuật nuôi trồng loại ốc này. Nói về nghề nuôi ốc, anh Tuấn tận tụy: “Nuôi ốc bươu đen có rất nhiều thuận lợi như nguồn thức ăn là các loại rau, lá

cây dễ tìm... giá thành cao, dễ tiêu thụ, nhân lực ít... Tuy nhiên cũng có những khó khăn nhất định, đặc biệt là ảnh hưởng của thời tiết. Mưa lũ, nắng nóng hay rét đậm cũng có thể làm ốc chết. Tuy nhiên càng





Hệ thống ao hồ được anh Tuấn đầu tư bài bản



Anh Hoàng Võ Tuấn giới thiệu hồ ốc giống của mình



nuôi mình sẽ càng học hỏi được kinh nghiệm nên giảm được ảnh hưởng của tác động từ thời tiết”.

Mô hình của anh Hoàng Võ Tuấn được lãnh đạo huyện Đức Thọ đánh giá rất cao. Lãnh đạo Hội nông dân huyện, lãnh đạo xã cũng thường xuyên quan tâm, động viên, hỗ trợ và đồng hành với anh Tuấn. Anh Ngô Ngọc Hân, chủ tịch Hội nông dân Đức Thọ cho biết: Đây là một mô hình kinh tế rất hiệu quả, làm thay đổi đời sống của người dân. Anh Tuấn là một tấm gương dám nghĩ dám làm. Rất mong sẽ có nhiều người dân học hỏi và xây dựng được những mô hình tương

tự như thế này, đặc biệt là những gia đình còn khó khăn nên học hỏi để giúp xóa đói giảm nghèo, nâng cao đời sống.

Được biết, bên cạnh nuôi ốc thương phẩm, anh Tuấn còn cung ứng ốc giống cho các gia đình có nhu cầu. Anh cũng cho biết, sẵn sàng cung cấp con giống giá rẻ và chia sẻ kinh nghiệm cho người dân thích theo nghề này.

Nuôi ốc bươu đen quả thật có rất nhiều thuận lợi và phù hợp với nhiều nông dân, việc nhân rộng mô hình là rất phù hợp. Nhiều gia đình nông dân có kinh tế khó khăn, hoàn toàn có thể bắt đầu nuôi ốc với mô

hình nhỏ, bởi đầu tư ban đầu không quá cao, quá trình nuôi chủ yếu cũng tận dụng nguồn thức ăn tự nhiên nhưng lại cho hiệu quả kinh tế cao. Việc nuôi ốc quan trọng nhất vẫn là chịu khó theo dõi sát sao và tiếp thu hướng dẫn chăm sóc, đúc rút kinh nghiệm để tăng hiệu quả.

Hiện anh Hoàng Võ Tuấn cũng đang có mong muốn mở rộng mô hình này, khi đó không chỉ nâng cao thu nhập và còn tạo công ăn việc làm thêm cho nhiều lao động địa phương. Anh mong nhận được sự đồng thuận, quan tâm tạo điều kiện của các cấp chính quyền để phát triển nghề này.

# Doanh nhân, nghệ nhân Ngô Thị Tính - Người gìn giữ và phát triển bánh Bảo Minh truyền thống

Lương Văn Tuấn

*Sinh ra và lớn lên trong cái nôi của bánh kẹo truyền thống Hà Nội, tiếp thu và sớm áp dụng khoa học công nghệ, máy thiết bị hiện đại kết hợp với bí quyết cổ truyền của ông bà để lại giữ nguyên được hương vị bánh truyền thống trong từng sản phẩm. Doanh nhân, nghệ nhân Ngô Thị Tính ngày càng vững bước với con đường nuôi dưỡng đam mê cháy bỏng là gìn giữ và phát huy nghề truyền thống, nối dài hương vị bánh kẹo Hà Nội xưa đến mãi mai sau.*



Nghệ nhân, Tổng giám đốc Ngô Thị Tính cùng phu quân tại "Không gian Cốm Hà Nội" trong Festival Thu Hà Nội tháng 9/2023

## NGƯỜI "TRUYỀN CẢM HỨNG" CHO BÁNH KẸO TRUYỀN THỐNG BẢO MINH HÀ NỘI.

Nhắc đến bánh kẹo truyền thống tại Hà Nội không ai không biết đến bánh kẹo Bảo Minh. Đây là thương hiệu bánh đã được hình thành từ năm 1955, đồng thời có lẽ đây là thương hiệu bánh duy nhất vẫn giữ được nét ẩm thực tinh hoa truyền thống kết hợp khéo léo với nét hiện đại tạo ra nhiều sản phẩm bánh phù hợp với thị hiếu khách hàng trong và ngoài nước.

Con phố Hàng Than - nơi Doanh nhân, nghệ nhân Ngô Thị Tính từ lâu đã nổi tiếng về sản xuất, chế biến các sản phẩm bánh truyền thống tại Hà Nội. Nhảy bèn với thời cuộc, nắm bắt được Việt Nam đang vào thời kỳ mở cửa nền kinh tế thị trường, kinh doanh được tự do phát triển, chị Tính với đôi bàn tay khéo léo cùng tình yêu vô tận với bánh kẹo truyền thống mà ông bà để lại đã cho ra đời những chiếc bánh kẹo truyền thống đầu tiên mang thương hiệu Bảo Minh của mình.

Tuy nhiên, cũng như bao doanh nghiệp khác, công ty Bảo Minh gặp nhiều khó khăn lúc mới thành lập. Vào năm 1994, công ty mới chỉ là xưởng sản xuất bánh kẹo nhỏ với vốn vắn vắn hơn chục công nhân cùng cơ sở vật chất thiếu thốn. Mãi đến 12 năm sau (2006), Bảo Minh mới chính thức thành lập. Qua một thời gian nỗ lực của đội ngũ lãnh đạo cũng như toàn thể cán bộ công nhân viên, đến nay, công ty đã thực sự vững mạnh với số lượng công nhân lên tới hơn 400 người. Bảo

➔ Minh đã, đang và luôn khẳng định được uy tín và chất lượng của mình đối với người tiêu dùng. Bảo Minh hoạt động hai nhà máy sản xuất hiện đại tại Hà Nội có diện tích là 5.000m<sup>2</sup> và nhà máy tại thành phố Hồ Chí Minh có diện tích 3.000m<sup>2</sup>. Đầu tư các dây chuyền sản xuất với hệ thống máy móc thiết bị tân tiến, quản trị chất lượng theo tiêu chuẩn ISO- 2200/2018 và HACCCP đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm với số vốn đầu tư trên 100 tỷ đồng.

Không chỉ dừng lại ở các sản phẩm bánh kẹo từ thời ông bà để lại như bánh cốm, bánh phu thê - xu xê, kẹo lạc, kẹo vừng, kẹo dổi, ô mai, bánh Trung thu, Mứt tết ..., Nghệ nhân – Doanh nhân Ngô Thị Tính còn luôn tìm tòi, học hỏi và trong thời gian qua đã tung ra thị trường nhiều loại sản phẩm mới mang tính hiện đại được nhiều lứa tuổi nhất là giới trẻ ưa thích như: Bánh Sandochi( sữa chua, phomai), bánh Cake Misa, bánh Gochiz phomai, bánh Cookies, Craker...được mọi người dân trong cả nước đón nhận và tin dùng.

### **NHỮNG CHIẾC BÁNH NHỎ MANG KHÁT VỌNG LỚN**

Song song với việc đầu tư công nghệ, cải tiến sản phẩm Bảo Minh cũng không ngừng nghiên cứu thị trường để nâng cao và đa dạng hóa chất lượng sản phẩm, chính vì vậy mà Bảo Minh đã có mặt trên khắp các hệ thống siêu thị lớn nhỏ trong cả nước với gần 32 ngàn điểm bán trên đa kênh phân phối và đang hướng tới xuất khẩu ra nước ngoài nhằm giới thiệu văn hóa ẩm thực bánh kẹo của Việt Nam ra Thế giới.

Chia sẻ với phóng viên, bà Ngô Thị Tính cho biết: Để có được thành quả như ngày hôm nay là do tất cả đội ngũ Ban Lãnh Đạo cùng toàn thể cán bộ công nhân viên chúng tôi đều tâm huyết và nỗ lực phấn đấu để thực hiện được sứ mệnh của mình là “ Lưu giữ và phát huy di sản ẩm thực của Việt Nam, Kiến tạo giá trị đích thực cho con người” để tiến tới thực hiện tầm nhìn “ Khắc



*Cặp bánh kỷ lục Cốm \*Phu thê của công ty cổ phần bánh mứt kẹo Bảo Minh được Hiệp Hội làng nghề Việt nam phong tặng là “Bảo Vật Tinh Hoa Làng Nghề Việt Nam” ngày 15/10/2022*



*Đội ngũ nghệ nhân của công ty cổ phần bánh mứt kẹo Bảo Minh cùng Tổng giám đốc Ngô Thị Tính*



*Bảo Minh chính thức bổ nhiệm Trưởng phòng đại diện tại Nhật Bản để vào thị trường Nhật Bản.*

ghi dấu ấn Việt trên bản đồ ẩm thực Thế giới”.

Mỗi sản phẩm của Bảo Minh đều mang những nét ấn tượng riêng, không thể lẫn với các sản phẩm khác. Sản phẩm của chúng

tôi được tạo ra từ những đôi bàn tay khéo léo, tinh tế của các nghệ nhân và thợ giỏi, sẽ ngày càng Tinh hoa hơn để đáp ứng cho nhu cầu ngày càng cao của thực khách gần xa.

# Trồng lúa trên ruộng rươi ở Hải Phòng

Hải Thịnh

Sản phẩm gạo hữu cơ sạch (gạo ruộng rươi) của Hợp tác xã Sản xuất kinh doanh dịch vụ Thủy Hương (huyện Kiến Thụy, thành phố Hải Phòng) đạt tiêu chuẩn OCOP 3-4 sao. Mấy năm gần đây đã được người tiêu dùng Hải Phòng và nhiều tỉnh thành khác trên cả nước biết đến và tin dùng.

**N**hưng cũng không mấy ai biết rằng những hạt gạo sạch, chất lượng cao đó được làm ra từ diện tích ruộng bị nông dân bỏ hoang nhiều năm vì cấy lúa không hiệu quả. Nguyên nhân là do chi phí cho việc cấy lúa như phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, thủy lợi... quá lớn, rồi chuột phá hoại nên sản lượng lúa thu được rất thấp, chất lượng kém, người nông dân toàn phải bù lỗ và đành bỏ ruộng.

Bài toán làm thế nào để người nông dân không bỏ ruộng hoang đã làm đau đầu những nhà quản lý về nông nghiệp cũng như chính quyền của nhiều địa phương không chỉ ở Hải Phòng mà còn cả địa phương khác.

Chị Nguyễn Thị Hà, Chủ nhiệm HTX Sản xuất, kinh doanh dịch vụ Thủy Hương là một trong những nữ nông dân trẻ xuất sắc đi đầu trong việc tìm giải pháp để kinh doanh sản xuất có hiệu quả trên những mảnh ruộng nông dân bỏ hoang hoặc sản xuất cho năng suất kém. Bước đầu đã làm ra những loại gạo sạch, ngon đạt tiêu chuẩn OCOP 3-4 sao có tên "gạo ruộng rươi" đặc sản nổi tiếng của Hải Phòng.

Chị Nguyễn Thị Hà chia sẻ: Chị sinh ra ở một vùng quê thuần nông nghèo thuộc huyện Ninh Giang, Hải Dương, đã từng học Đại học nông nghiệp nhưng phải bỏ dở vì hoàn cảnh gia đình. Chị ra Hải Phòng sinh sống, lập gia đình và làm nhiều công việc để mưu sinh nhưng vẫn



Nguyễn Thị Hà - Chủ nhiệm HTX Thủy Hương thăm lúa ruộng rươi

đau đầu nỗi niềm đam mê nghề nông nên chị chịu khó tìm hiểu học hỏi những kinh nghiệm và cách làm mới, áp dụng khoa học kỹ thuật tiến bộ vào sản xuất nông nghiệp. Lúc đầu chỉ làm thí điểm ở góc độ gia đình, như trồng rau, củ trong nhà lưới, gieo mạ trên khay nhỏ trong nhà lưới để chống chuột... rồi áp dụng phương pháp cấy máy bằng mạ khay. Khi thấy có hiệu quả chị đã vận động các hộ nông dân cùng làm. Ban đầu cũng gặp không ít khó khăn vì nhiều người chưa tin tưởng vẫn làm theo lối mòn truyền thống cho đến khi thấy năng suất lúa đạt cao, có chỗ được gần 3 tạ lúa/ sào thì mọi người đã tin tưởng làm theo.

Năm 2013 ngành nông nghiệp Hải Phòng và thành phố đã hỗ trợ nông dân ( trong chương trình cơ giới hoá nông nghiệp ) phát triển, nhân rộng mô hình cấy máy bằng mạ khay ở nhiều địa phương đem lại hiệu quả tốt và cũng giúp người nông dân thay đổi những phương pháp canh tác thủ công, cổ hủ kém năng suất.

Năm 2017, chị Hà thành lập HTX Sản xuất kinh doanh dịch vụ Thủy Hương nhằm hội tụ những hộ nông dân trên địa bàn có cùng chí

hướng về sản xuất nông sản sạch. Đồng thời liên kết với các công ty lớn để bao tiêu, chế biến sản phẩm như Công ty chế biến khoai tây ORION ; Công ty cổ phần sinh thái gạo ruộng rươi ...

Khi thấy có nhiều hộ nông dân ở một số địa phương thuộc huyện Kiến Thụy bỏ ruộng hoang hoá không canh tác do năng suất lúa thấp chị đã vận động họ cho chị thuê lại. Sau khi nghiên cứu thổ nhưỡng, chị đưa máy móc vào san ủi cải tạo đất, cải tạo và xây mới lại hệ thống thủy nông cấp nước, hình thành nên những khu vực chuyên canh lúa sạch không dùng phân bón hoá học, thuốc bảo vệ thực vật mà sử dụng hoàn toàn các loại phân bón hữu cơ. Nên sau một thời gian lúa đạt năng suất cao, các loại rau củ quả của HTX sản xuất ra cũng được người tiêu dùng đánh giá cao về chất lượng.

Về việc sản xuất "gạo ruộng rươi" của HTX chị Hà cho hay: Theo thống kê của thành phố Hải Phòng diện tích đất bãi bồi ven sông nằm ở các huyện Tiên Lãng, Vĩnh Bảo, Kiến Thụy có điều kiện thuận lợi cho sản xuất nông nghiệp và khai thác rươi là trên 1200 ha. Tuy nhiên trước đây người dân chỉ nuôi rươi chứ không

► quan tâm đến thu hoạch lúa, đây là sự lãng phí rất lớn về nguồn lương thực sạch bởi khi đã nuôi rươi thì gần như không được dùng các loại phân hoá học cũng như thuốc bảo vệ thực vật vì lẽ đó mà cây lúa còi cọc thậm chí sâu bệnh nên năng suất lúa thấp, thường chỉ đạt 40-50 kg/sào nên sau vụ thu hoạch rươi là họ cày úp lúa xuống để tạo mùn cho rươi phát triển. Để khai thác, tận dụng những diện tích nuôi rươi kết hợp với cấy lúa hiệu quả chị đã lặn lội đi tìm các giống lúa phù hợp với thổ nhưỡng của từng khu vực nuôi rươi như: RVT; ST24; ST25; gạo tím; huyết rồng... mang về thí điểm và vận động các hộ dân cùng làm đồng thời áp dụng phương pháp mạ khay cấy máy, bón các loại phân hữu cơ như trùn quế; Vi sinh quế lâm và các loại rơm rạ, trấu ủ mục, kết quả rất khả quan đạt gần 100kg/sào, lúa bán ra thị trường là lúa sạch nên có giá gấp 3 lần lúa thường. Bên cạnh đó, năng suất rươi cũng tăng đáng kể. Do đó, hầu hết các hộ dân có diện tích nuôi rươi đã học tập, áp dụng theo phương pháp canh tác này, qua đó cũng góp tăng sản lượng gạo sạch mang thương hiệu "gạo ruộng rươi" cho thị trường tiêu

dùng, nâng cao thu nhập cho người nông dân. Góp phần giảm diện tích ruộng bị bỏ hoang hoá, đi với đó phương thức canh tác cũng không gây ô nhiễm môi trường.

Được biết, HTX Sản xuất kinh doanh dịch vụ Thủy Hương đã ký hợp đồng liên kết sản xuất và bao tiêu sản phẩm với 25 hộ gia đình có tổng diện tích lúa rươi là 260 Ha thuộc 3 huyện Vĩnh Bảo, Tiên Lãng, Kiến Thụy số lượng thóc thu mua 650 tấn/năm; sản lượng gạo sản xuất 450 tấn/năm (gạo xát đạt 65%) bán buôn với giá 40 Triệu đồng/tấn tổng thu gần 18,5 tỷ đồng /năm lãi bình quân 4 triệu đồng / tấn, tạo công ăn việc làm cho hàng trăm lao động....

Hiện nay HTX đang tiếp tục triển khai việc tích tụ diện tích đất ruộng bị bỏ hoang để cải tạo cấy lúa rươi và trồng rau củ quả sạch nhưng gặp nhiều khó khăn về vốn đầu tư. HTX không thể vay được vốn ngân hàng vì đất đang sản xuất không thể thế chấp (vì là đất thuê), trong khi đó các diện tích tích tụ bỏ hoang mà HTX thuê lại cũng chưa có chính sách, cơ chế đặc thù riêng. Vấn đề xây dựng, cải tạo đường nội đồng; đất bị bỏ hoang hoá quá lâu

nên cần rất nhiều kinh phí để thực hiện mới có thể đưa vào canh tác.... (thậm chí trụ sở văn phòng làm việc của HTX hiện nay cũng chưa được cấp sổ đỏ nên cũng không thể chấp để vay vốn được - PV)

Trên địa bàn ngoại thành thành phố Hải Phòng cũng đã có nhiều hộ nông dân sản xuất theo mô hình cấy lúa trên ruộng rươi (nhưng còn nhỏ lẻ) từ việc cải tạo những mảnh ruộng bị bỏ hoang hay chuyển đổi từ việc trước đây chỉ nuôi rươi, bỏ lúa nay kết hợp theo mô hình mới nên nhiều gia đình nhờ đó mà đã có của ăn của để, đời sống được nâng cao như ở huyện An Lão, Vĩnh Bảo, Tiên Lãng. Tuy nhiên, diện tích bị bỏ hoang do nông dân bỏ ruộng không canh tác rải rác ở các địa phương còn khá nhiều, nhất là những khu ruộng trong đê không thuận lợi về hệ thống tưới tiêu....

Để người nông dân không bỏ ruộng cũng như các doanh nghiệp, HTX phát huy nội lực, cải tạo đồng ruộng đưa công nghệ mới vào sản xuất không để đất hoang hoá, lãng phí, cần lắm sự quan tâm thiết thực của các ngành nông nghiệp, thủy lợi...và chính quyền các địa phương thành phố Hải Phòng.



Sản phẩm gạo ruộng rươi đạt tiêu chuẩn OCOP 4 sao



Một khu cánh đồng lúa ruộng rươi và rau sạch hữu cơ của HTX Thủy Hương



## **UBND XÃ MINH TÂN**

**Địa chỉ: Xã Minh Tân, huyện Vĩnh Lộc, tỉnh Thanh Hóa**

*Chúc Mừng*



Tạp chí

**Làng nghề Việt Nam**

**12 năm ngày ra số báo đầu tiên  
(22/12/2011 - 22/12/2023)**

**Chủ tịch: Trịnh Minh Hùng**

# GỎI TÙ HỦ DỪA DÂN DÃ MÀ NGON

Tiên Sa



**Khi những cây dừa già hay ẹo ược bị đốn hạ, phần tù (có nơi gọi là củ) hủ dừa trở thành một "kho báu" vùng quê, được mẹ tôi chia sẻ cho hàng xóm như một hành động thân thiện, tình thân thiết giữa các gia đình. Tù hủ dừa không chỉ là một nguyên liệu đơn giản, mà còn là trải nghiệm cho ẩm thực truyền thống quê hương.**

**M**ẹ tôi chế biến tù hủ dừa ở nhiều cách: Từ việc ăn sống, trộn gỏi, nấu canh, xào chung với tôm, thịt, đến sử dụng trong các món kho, hầm, và làm nhân bánh xèo. Quá trình nấu ăn cũng trở thành một nghệ thuật, khi mẹ tôi cắt tù hủ dừa thành từng miếng như con cờ, hòa quyện với thịt gà ướp ngon ngất ngây trong nồi nấu với nước dừa tinh khôi.

Ngày xưa, món gỏi tù hủ dừa là niềm háo hức "nhờ" vào những cây dừa già bị cơn bão làm gãy. Cha tôi,

*Món gỏi củ hủ dừa với tôm tươi thơm ngon và nhiều dinh dưỡng.*

để thấy lòng háo hức của chúng tôi, đã dành một buổi để "xẻ thịt" đọt dừa. Mẹ tôi sử dụng kỹ thuật riêng để tạo nên một món gỏi ngon miệng, bắt đầu từ việc khử dầu phụng với tỏi, cho tép vào, khuấy đều với nước mắm và gia vị.

Món gỏi tù hủ dừa của mẹ tôi là một tác phẩm nghệ thuật ẩm thực, với sự kết hợp hài hòa giữa hương vị của dừa, thịt, tôm, và các gia vị tự nhiên. Được ăn kèm với bánh tráng nướng vàng ươm, món này truyền đạt hương vị thơm mát, giòn ngon, làm say mê mọi người thưởng thức.

Với sự phát triển của cuộc sống, gỏi tù hủ dừa không chỉ là kí ức của "tép sông tép suối" mà còn là sự sáng tạo với các nguyên liệu khác nhau như tôm, thịt, mực sữa... Món ăn này không chỉ đậm đà vị quê hương mà còn là biểu tượng của sự gắn bó và truyền thống trong đời sống người dân quê.

Ngày nay, mỗi khi bước dưới bóng mát của những hàng dừa xanh, tôi lại tràn ngập trong tôi hồi ức về quê nhà. Những hàng dừa xanh rủ bóng mát ven sông hiện lên như bức tranh sống động, đưa tôi trở về với kí ức ngày xưa, với hình ảnh của cha, mẹ, và hương vị thơ ấu trong món gỏi mẹ làm.



# ĐIỂM SÁNG CỦA DOANH NGHIỆP SẢN XUẤT BAO BÌ

Doãn Hưng



Ông Nguyễn Quang Huy – Tổng Giám đốc Công ty Cổ phần Tân Long.

**M**ỗi sản phẩm của Công ty hoàn thành đáp ứng trọn vẹn sự hài lòng từ phía khách hàng. Bởi tất cả đều được đầu tư sản xuất từ các trang thiết bị tự động hóa tiên tiến nhất. Đội ngũ cán bộ công nhân viên được đào tạo bài bản, lao động lành nghề và luôn được nâng cao nghiệp vụ, có kinh nghiệm lâu năm trong lĩnh vực bao bì, ép nhựa...

Công ty bao gồm hai phân xưởng chính: Phân xưởng sản xuất bao bì carton và Phân xưởng sản xuất bao bì nhựa.

Đối với Phân xưởng sản xuất bao bì carton: Nguyên liệu là giấy cuộn sơ chế được đưa qua máy ép sóng ba lớp – năm lớp – dập ghim – thành phẩm.

Công ty Cổ phần Tân Long là đơn vị hoạt động trong lĩnh vực kinh doanh, sản xuất bao bì từ giấy và bìa, các sản phẩm bằng nhựa cao cấp. Sản phẩm của Công ty đã có mặt trên toàn lãnh thổ Việt Nam và ngày càng khẳng định được vị trí của mình trong nước nói chung và ngành bao bì nói riêng.



Công ty Cổ phần Tân Long – Nhà máy sản xuất bao bì carton.

Đối với dây chuyền sản xuất bao bì nhựa: nguyên vật liệu 100% là nhựa hạt nguyên sinh nhập khẩu, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và thân thiện môi trường. Sản phẩm hoàn thành được trải qua quá trình gia nhiệt – tạo màng – tạo hình sản phẩm – kiểm nghiệm – nhập kho sản phẩm.

Từ một Doanh nghiệp trẻ được thành lập năm 2009, bằng sự nỗ lực không ngừng các cán bộ lãnh đạo và công nhân của công ty Tân Long đã đồng hành cùng nhau đưa Doanh nghiệp trở thành một trong những đơn vị sản xuất bao bì lớn của cả nước. Điển hình như Công ty Đá mài số một Hải Dương, Công



Dây chuyền sản xuất hộp bìa carton.



ty bánh đậu xanh Nguyên Hương, Quê Hương, Công ty DMD Việt Nam. Và đặc biệt là Công ty TNHH thạch rau câu Long Hải – một đơn vị đòi hỏi rất cao về mẫu mã, độ an toàn thực phẩm, đạt tiêu chuẩn ISO. Sản phẩm đã và đang trải rộng sự hiện diện của mình trên toàn lãnh thổ Việt Nam. Từ đó giúp Tân Long khẳng định được vị trí của mình trong nước nói chung và ngành bao bì nói riêng.

Với những giá trị cơ bản cùng nguyên tắc định hướng văn hóa Doanh nghiệp, đặc biệt là tinh thần trách nhiệm, phong cách làm việc tận tình, sáng tạo, ưu thế về giá cả, công ty luôn mang đến cho khách hàng những sản phẩm an toàn và chất lượng cao.

Khách hàng sẽ an tâm, tiết kiệm được thời gian, chi phí khi liên hệ với Công ty Tân Long.



*Máy móc hiện đại cho ra thành phẩm bao bì nhựa.*



*Máy móc hiện đại cho ra thành phẩm bao bì nhựa.*

## **Công ty Cổ phần Tân Long**

*Địa chỉ trụ sở: Cụm công nghiệp 1, xã Gia Xuyên, huyện Gia Lộc, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương.*

*Điện thoại: 02203610389*

# Doanh nhân Trần Anh Tuấn “Cánh chim không biết mỏi”

Trần Tuấn

**Ông Trần Anh Tuấn là một trong những nhà doanh nhân trẻ tại Việt Nam đã từng được nhận nhiều bằng khen, giấy khen trong quá trình phát triển, xây dựng kinh tế tập thể với những mô hình chăm sóc sức khỏe nổi bật, mang đến cho người tiêu dùng những sản phẩm chất lượng.**



Ông Trần Anh Tuấn (đứng giữa) và các cộng sự



Ông Lê Thanh Sang - người có hơn 10 năm kinh nghiệm bán lẻ, điều hành - phát triển chuỗi siêu thị và đồng sáng lập chuỗi cà phê muối thương hiệu THE92COFFEE



Ông Nguyễn Phương Nam- Ngọn đuốc của mảng online, cổ đông và cố vấn chiến lược cho CTY TNHH DỊCH VỤ VẬN TẢI VIỆT PHÚC



Ông Cấn Ngọc Việt – 12 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực xây dựng thương hiệu và tư vấn phát triển Multi-level marketing.

**T**rên chặng đường phát triển sự nghiệp, ông gặp nhiều khó khăn do khủng hoảng kinh tế, dịch bệnh trên toàn cầu nói chung và Việt Nam nói riêng, và sự cạnh tranh của các đối tác trên thị trường. Nhưng không bao giờ đầu hàng trước những khó khăn, thất bại, ông luôn chủ động chuyển đổi sang những mô hình kinh tế mới, đầu tư vào những lịch vực mới.... Doanh nhân Trần Anh Tuấn, Chủ tịch HĐQT Công ty cổ phần Gold Lives, Phó Chủ tịch Hội đồng quản trị Công ty cổ phần đầu tư Tido Group, Phó Chủ tịch học Viện logt Việt Nam đã có cuộc chia sẻ với phóng viên Tạp chí Làng nghề Việt Nam về những thành công, khó khăn và mục tiêu phát triển sự nghiệp mà ông đang theo đuổi.

**Phóng viên: Thưa ông, được biết ông và những cộng sự sáng lập nhiều công ty với mục tiêu hỗ trợ những người lao động nghèo trên địa bàn TP Hà Nội có việc làm, có thu nhập. Với cương vị như thế chắc hẳn ông đã trải qua những giai đoạn phát triển thăng trầm trong nghề, vậy xin ông cho biết những kinh nghiệm nào đã giúp ông và những cộng sự vượt những khó khăn để đạt được những thành công như hôm nay?**

**Ông Trần Anh Tuấn:** Những công ty của chúng tôi lúc đầu thành lập đều hoạt động về vấn đề sức khỏe như:

sản xuất những sản phẩm sữa, tham gia thị phần bảo hiểm, các sản phẩm phòng ngừa Covid-19... Đó là những bước tiến quan trọng cho chúng tôi có những hoạch định trưởng thành hơn như bây giờ. Trong lĩnh vực mới đó, chúng tôi luôn gặp những khó khăn nhất định. Thứ nhất đó là cạnh tranh sản phẩm hàng kém chất lượng, hay hàng nhái thương hiệu... nhưng người tiêu dùng đều không biết và tin dùng. Công ty mới ra đời, chưa có thương hiệu trên thị trường đã đứng trước sự cạnh tranh với những sản phẩm có uy tín, thương hiệu và cả những khó khăn về vốn, về hạ tầng, thiết bị... Nhưng nắm bắt được xu hướng của người tiêu dùng chúng tôi đã có những bước tiến nhảy vọt khi đầu tư vào những sản phẩm từ sữa, giúp khách hàng chăm sóc sức khỏe, có nền tảng sức khỏe tốt.

Và điều quan trọng nhất tôi và các anh em: Lê Thanh Sang, Nguyễn Hoàng Trình, Cấn Ngọc Việt, Nguyễn Phương Nam luôn kể vai, sát cánh, bên nhau vượt qua những cơn “thập tử nhất sinh” để doanh nghiệp tồn tại và phát triển.

**Phóng viên: Đầu tư đa lĩnh vực thực sự là vấn đề rất thách thức, khó khăn đối với một công ty mới trưởng thành, ông có quá mạo hiểm khi đầu tư vào nhiều lĩnh vực như vậy?**



Ông Trần Anh Tuấn – Chủ tịch HĐQT Công ty cổ phần Gold Lifes, Phó Chủ tịch Hội đồng quản trị Công ty cổ phần đầu tư Tido Group, Phó Chủ tịch học Viện logt Việt Nam



Ông Nguyễn Hoàng Trình - 7 năm kinh nghiệm quản lý quỹ đầu tư khu vực APAC và công nghệ Blockchain.

**Ông Trần Anh Tuấn:** Đầu tư là bài toán sẽ có mạo hiểm và thách thức. Nhưng không hẳn đầu tư là thất bại ở nhiều lĩnh vực. Năm 2024, tôi và các anh em cộng sự sẽ mở rộng đầu tư lĩnh vực mới đó là lĩnh vực nông nghiệp. Trong đó, mỗi người chúng tôi sẽ là một mảnh ghép để tạo nên sự thành công trong định hướng mới phù hợp với nhu cầu thị trường. Đặc biệt, trong lĩnh vực nông nghiệp này, tôi hi vọng đó sẽ là bước đột phá mới, có tính chất bền vững khi ngành nông nghiệp Việt Nam đang hướng đến như những mô hình như: kinh tế xanh, kinh tế tuần hoàn... hay thực phẩm sạch là lựa chọn hàng đầu cho sức khỏe người tiêu dùng. Với những mục tiêu đó, tôi tin chắc việc thành lập và đầu tư vào một mô hình chuỗi các siêu thị cung cấp thực phẩm sạch có truy xuất nguồn gốc "đầu cuối" sắp ra đời là minh chứng rõ nét cho những kế hoạch lâu dài sau này và có chỗ đứng vững chắc ở thị trường trong nước.

**Phóng viên:** Ông có thể chia sẻ cụ thể hơn về lĩnh vực nông nghiệp mà ông định hướng phát triển trong năm 2024?

**Ông Trần Anh Tuấn:** Lĩnh vực nông nghiệp mà tôi và anh em cộng sự đầu tư phát triển trong năm 2024

đó là những sản phẩm về nông nghiệp nông thôn tiêu biểu, sản phẩm OCOP. Bởi tôi đã nghiên cứu và âm ỉ kế hoạch phát triển mảng này trong một thời gian rất dài.

Ngay sau khi Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) tại Quyết định số 490/QĐ-TTg ngày 07/5/2018, thì tôi đã bắt đầu quan tâm và nghĩ đây là một lĩnh vực có nhiều tiềm năng, mong muốn đầu tư vào kênh bán lẻ bởi nhiều doanh nghiệp đã theo đuổi lĩnh vực này rất thành công. Trước tiên, chúng tôi sẽ hình thành chuỗi liên kết, thành lập trung tâm xúc tiến theo chuỗi là đơn vị trực tiếp hỗ trợ cho bà con xúc tiến những sản phẩm của mình ra thị trường thông qua các kênh phân phối như: bán lẻ, bán trực tiếp và online...

Thời gian qua, Chương trình OCOP hỗ trợ nâng cao thu nhập, nâng cao giá trị gia tăng cho nông sản, tạo việc làm tại chỗ cho cư dân nông thôn. Tuy nhiên, thời gian đầu khi mới triển khai, nhiều người dân còn ngỡ ngàng, chưa hiểu rõ về chương trình nên đôi khi công tác triển khai còn chậm, nhiều nội dung chưa được như kỳ vọng.

Giai đoạn 2021-2025, việc tiếp cận chương trình này đã có những chuyển biến rất tích cực, tạo niềm tin, lan tỏa và thấm dần vào các chủ thể. Các doanh nghiệp, hợp tác xã, cơ sở sản xuất nhận thấy ích lợi từ việc tham gia Chương trình như được chuẩn hóa chất lượng, chuẩn hóa bao bì, tem nhãn mác theo quy định, được hỗ trợ quảng bá sản phẩm, uy tín sản phẩm tăng lên, có điều kiện mở rộng quy mô sản xuất,... thương hiệu sản phẩm được nhận diện từ nhãn hiệu riêng và nhãn hiệu OCOP 3 sao, 4 sao (đây là nhãn hiệu có uy tín toàn quốc), vòng đời chu kỳ của sản phẩm dài hơn, ... Từ đó sức tiêu thụ các sản phẩm nông nghiệp, tiểu thủ công nghiệp tăng lên và thu nhập tăng cao hơn, và bởi thế người dân tìm hiểu và mạnh dạn tham gia hơn. Đây chính là giai đoạn chuyển giao và chúng tôi mong muốn là một đơn vị phân phối hỗ trợ chủ thể, giúp mang đến cho người tiêu dùng có những sản phẩm nông sản uy tín, chất lượng.

**Phóng viên:** OCOP là một lĩnh vực rất được quan tâm trong thời điểm hiện nay. Tuy nhiên nó vẫn gặp rất nhiều rào cản và thách thức như: Sản phẩm sản xuất nhưng sức tiêu thụ chậm vì có sản phẩm na ná giống nhau, còn đơn vị sản xuất quen thói "ăn xổi". Vậy ông có hướng đi như thế nào để khắc phục được những hạn chế đó?

**Ông Trần Anh Tuấn:** Nhìn ra chung quanh, chúng tôi thấy rằng, là sản phẩm OCOP, có thể tên gọi, nguyên liệu gần giống nhau, nhưng sản phẩm của địa phương này vẫn khác sản phẩm địa phương khác, ở chính câu chuyện sản phẩm, ở chính giá trị lịch sử, văn hoá, truyền thống được truyền tải trong câu chuyện sản phẩm, tại bao bì nhãn mác sản phẩm. Bởi vậy chúng tôi sẽ có những chương trình marketing sâu, phân tích sự khác biệt cho khách hàng. Các sản phẩm sau khi được công nhận là sản phẩm OCOP phải tiếp tục tồn tại, phát triển và tạo được dấu ấn, nhận diện riêng. Đặc biệt là vấn đề thương hiệu, chúng tôi sẽ giúp các chủ thể nhận diện được thương hiệu của mình trên thị trường. Đó cũng chính là mục tiêu mà công ty chúng tôi hướng đến. Phải tạo được bản sắc, dấu ấn riêng, nhận diện riêng cho từng sản phẩm OCOP khi đưa ra thị trường

**Phóng viên:** Ở lĩnh vực mới này, ông sẽ bắt tay cùng với những cộng sự để phát triển. Vậy ông có mong muốn gì từ những người cộng sự của mình?

**Ông Trần Anh Tuấn:** Quả thực, chặng đường tiếp theo tôi mong những người bạn của mình đầu tiên là sự tin tưởng và niềm tin trong công việc. Đầu tiên chúng ta phải có đam mê, tình yêu thương và sự đoàn kết. Tất cả mọi người phải có chung mục tiêu, có chung nhịp đập thì mọi kế hoạch sẽ thành công. Tất nhiên sẽ khó khăn về những thứ: như nhân sự, hay khó khăn về tài chính... Đây là điều tất yếu đối với những tổ chức mới thành lập đang gặp phải... Nhưng tôi tin chắc với những dự định mới như thế này. Và sự hợp tác tuyệt vời từ những người cộng sự của tôi thì chắc chắn dự án này sẽ thành công.

**Phóng viên:** Xin cảm ơn ông!



**CÔNG TY CP XÂY DỰNG VÀ QLGT  
YÊN ĐỊNH, THANH HÓA**

**Địa chỉ: Thôn Tân Ngũ, xã Định Long, huyện Yên Định,  
tỉnh Thanh Hóa**

*Chúc Mừng*



Tạp chí

**Làng nghề Việt Nam**

**12 năm ngày ra số báo đầu tiên  
(22/12/2011 - 22/12/2023)**

**Giám đốc: Trịnh Văn Sơn**

# BỆNH VIỆN ĐA KHOA HUYỆN THỌ XUÂN

Địa chỉ: Thị trấn Thọ Xuân, huyện Thọ Xuân, tỉnh Thanh Hóa

*Chúc Mừng*



Tạp chí

Làng nghề **Việt Nam**

**12** năm

Ngày ra số đầu tiên  
22/12/2011 - 22/12/2023

Giám đốc: Phùng Sỹ Thường

**UBND PHƯỜNG HỒNG TIẾN  
THÀNH PHỐ PHỔ YÊN, TỈNH THÁI NGUYÊN**

*Chúc Mừng*



Tạp chí

**Làng nghề Việt Nam**

**12** năm

Ngày ra số đầu tiên

22/12/2011 - 22/12/2023

Chủ tịch : Nguyễn Việt Đình

# Khai trương Công ty Luật TNHH Việt Soul Law

Cẩm Nhung

Ngày 12/12/2023, tại Tòa nhà Garden Gate, số 8 Hoàng Minh Giám, phường 9, quận Phú Nhuận, TP. HCM, Công ty Luật TNHH Việt Soul Law (Việt Soul Law) hân hoan tổ chức lễ khai trương, chính thức đi vào hoạt động sau thời gian dài chuẩn bị.

**C**ông ty Luật TNHH Việt Soul Law được sáng lập, điều hành bởi Luật sư Lý Mỹ Tiên và có Giấy đăng ký hoạt động số 41.02.4326/TP/ĐKHHĐ ngày 30/10/2023 của Sở Tư pháp TP. HCM. Tham dự lễ khai trương công ty có nhiều đối tác, đồng nghiệp và quý khách hàng của Việt Soul Law.

Mặc dù mới thành lập, song với sự quản lý của Luật sư Lý Mỹ Tiên cùng các cộng sự là những Luật sư, chuyên viên pháp lý trẻ, tài năng và dồi dào kinh nghiệm, Công ty Luật Việt Soul Law tự tin là đơn vị tư vấn pháp lý chuyên nghiệp, tận tâm. Hoạt động chủ yếu của công ty bao gồm: Tư vấn pháp lý về di trú bảo lãnh định cư Mỹ, visa du lịch, công tác, visa du học các nước như Mỹ, Úc, Canada, Nhật Bản, Hàn Quốc,...; Tư vấn kết hôn định cư, ly hôn, thừa kế, tranh chấp đất đai, sở hữu trí tuệ,...; Tư vấn pháp chế pháp chế doanh nghiệp, đại diện ủy quyền, Luật sư tham gia tố tụng dân sự, hình sự,...

Phát biểu nhân dịp khai trương văn phòng, Luật sư Lý Mỹ Tiên thay mặt Công ty Luật Việt Soul Law gửi lời cảm ơn chân thành đến các đối tác, Luật sư đồng nghiệp, quý khách hàng, bạn bè và người thân đã tham dự khai trương công ty. Những phần quà, hoa và lời chúc mừng của Quý khách mời là niềm vinh hạnh và là động lực để đội ngũ Luật sư, chuyên viên pháp lý Việt Soul Law nỗ lực phát triển công ty. Đồng thời, Luật sư



Luật sư Lý Mỹ Tiên – người sáng lập Công ty Luật TNHH Việt Soul Law

Lý Mỹ Tiên cũng cho biết Việt Soul Law sẽ luôn cố gắng và quyết tâm mang đến cho quý khách hàng dịch vụ pháp lý, tư vấn tốt nhất và chuyên nghiệp nhất.

Lễ khai trương Công ty Luật TNHH Việt Soul Law được diễn ra thành công tốt đẹp. Với mong muốn trở thành người bạn đồng hành pháp luật đáng tin cậy của quý khách hàng và đối tác, trong thời gian tới, Công ty Luật TNHH Việt Soul Law sẽ tiếp tục trao đổi kiến thức pháp luật, nâng cao kỹ năng, nghiệp vụ để phục vụ khách hàng chu đáo, tận tâm.



Luật sư Lý Mỹ Tiên cùng các cộng sự của Việt Soul Law



Nhiều đối tác, đồng nghiệp, quý khách hàng đến tham dự khai trương Công ty Luật TNHH Việt Soul Law

## THÔNG TIN LIÊN HỆ

# Công ty Luật TNHH Việt Soul Law

Email: [vietsoullaw@gmail.com](mailto:vietsoullaw@gmail.com) SĐT: 0928.708.708 Website: <https://vietsoullaw.vn>

Fanpage: <https://www.facebook.com/vietsoullaw>

Trụ sở: 446 Nguyễn Oanh, P6, quận Gò Vấp, TP. HCM.

Văn phòng giao dịch: Phòng GG.5-30, Lầu 5, Tòa nhà Garden Gate, Số 8 Hoàng Minh Giám, P9, quận Phú Nhuận, TP. HCM.

TH<sup>+</sup>  
true  
FORMULA

# VỊ THƠM NGON CON MÊ TÍT

GOS

FOS

BB536



Chúc Mừng



Tạp chí

Làng nghề

Việt Nam

12 năm ngày ra số báo đầu tiên

22/12/2011 - 22/12/2023